



寿司通の間で話題！

こだわり抜いた 究極のマグロづくし

入船寿司

本多克己さん 太平洋クロマグロの食し方として、一番人気があるのは何と言ってもお寿司。「マグロといえばここ！」と寿司通たちが口をそろえる店を取材しました。

のれんに「近海」「生本まぐろ」の文字が大きく躍る、東京・奥沢の入船寿司。開店以来、近海で獲れた生の本マグロ（太平洋クロマグロ）にこだわり、1日も欠かすことなく本マグロを扱い続けて47年の

本多克己さんが見せてくれたのは、その日仕入れたばかりの和歌山県・那智勝浦産（はえ縄）本マグロ。「6、7月は脂の乗りが良くないのですが、この時期としては最高の魚が手に入りました」。

お店の看板メニューは、“築地で一番”の本マグロを使った「鮪づくしにぎり」と「究極の鮪づくし丼」（下の写真）。大

赤身

背側と骨に近い部分の身。しょう油漬けにして提供される

大トロ

「腹カミ」と呼ばれる腹側のカマに近い部分。脂肪が多い

これぞ究極のまぐろ丼!!

皮ぎし

皮付近の脂肪が多い身。呼び名は本多さんのオリジナル

中トロ

「腹ナカ」「腹シモ」と呼ばれる腹側中央から尾にかけての部分

霜降り

大トロと中トロの中間。赤身の中に脂肪分が細かく入り込む

大トロのあぶり

さっとあぶり、にんにくのしょう油漬けをトッピングする



マグロは鮮度が命。1 m近い胴切り包丁で素早く切り分けられていく様は「見事」の一言



顧客が希望する価格帯で最高のマグロを競り落とす。オーダー通りの重さに切り分けて、丁寧に梱包する



樋長

飯田統一郎さん

1861年（文久元年）創業の老舗仲卸「樋長」の8代目当主。http://www.hicho.co.jp

「クロマグロの魅力は、食べたエサや部位によって変わる味の複雑さと凝縮感。魚の王様」と呼ばれるだけあって、別格ですね」と飯田さんは言います。

その一方で、ここ10年ほどの間に市場に出回るクロマグロの数が激減したことは危機感を強めており、「資源量が回復するように漁獲規制などの対策を徹底して欲しい」と訴えています。

※注…「幹縄（みきなわ）」と呼ばれる一本のロープに、エサを付けた複数の「枝縄（えだなわ）」をぶら下げて漁場に仕掛け、後で回収する漁法。

実際に解体してみるまではその良し悪しは分からず、まさに経験と勘が物を言う世界。老舗仲卸「樋長」を率いる社長の飯田統一郎さんは、

また、クロマグロは漁法によっても味が異なり、「はえ縄漁（※注）や一本釣りで獲った魚は、適度に暴れて疲れてから揚げられるので

身の質が安定していて色持ちが良く、定置網漁だと繊細でやさしい味になる傾向があります」。さらに、船上で神経締めした後に氷で冷や

すなどの処理をしたかどうかでも味がまったく変わるので、どの船で獲れたのかもチェックしているそうです。

クロマグロを「食す」



職人たちが語る魅力と味わい

圧倒的な存在感から“魚の王様”と称されているクロマグロ。長年扱ってきたプロの職人たちが、その魅力を語ります。

季節やエサで味が劇的に変わる

クロマグロの目利きとして活躍する仲卸業者は、切り取られた尻尾、腹の一部、全体的な色合いや雰囲気だけを頼りに、一体数十万〜数百万円もする代物を競り落と

「季節、漁場によってある程度味や質などの見当をつける」と言います。冬のクロマグロは脂がしっかりと乗っていますが、それ以外の季節は比較的脂が少なく、食べているエサによっても味は劇的に違ってくるのだそう。「例えば、冬の津軽海峡でイカを食べているクロマグロは、脂が乗っていてコクと

複雑さと凝縮感がクロマグロの魅力



1「いい魚は骨が柔らかく、皮目が薄くてウロコに包丁がスバッと入る」（飯田さん） 2セリ場で実際に目にできるのは、切り落とされた尻尾と切り込みが入った腹の内側（一部）のみ。産地や漁法も手掛かりにしてマグロの味をイメージする 3岩手県・釜石で揚がった太平洋クロマグロ。定置網漁で揚がったマグロの味は、繊細な風味が際立つ

クロマグロを「守る」

日本が取り組む資源管理

資源量が激減している太平洋クロマグロ。
回復させるには待ったなしの状況です。
今こそ適切な資源管理が求められています。

歴史的最低水準付近まで
資源量が減少

太平洋クロマグロの資源量は、
ここ20年ほどで激減しています。
昨年11月には、政府機関や科学者
で組織される「国際自然保護連合
(IUCN)」の「レッドリスト」に、
絶滅危惧種として名を連ねました。
実際、太平洋クロマグロの資源

口を漁獲するすべての漁業者の協
力のもと、今年から体重30kg未満
の未成熟魚の漁獲量を従来(02
04年)の50%に削減する取り組み
がスタートしています。
「北太平洋まぐろ類国際科学委員
会(IISC)」のシミュレーション
によると、この制限を続けた場合
24年までには回復目標である歴史
的中間値(約4.3万t)に到達
できる見込みです。

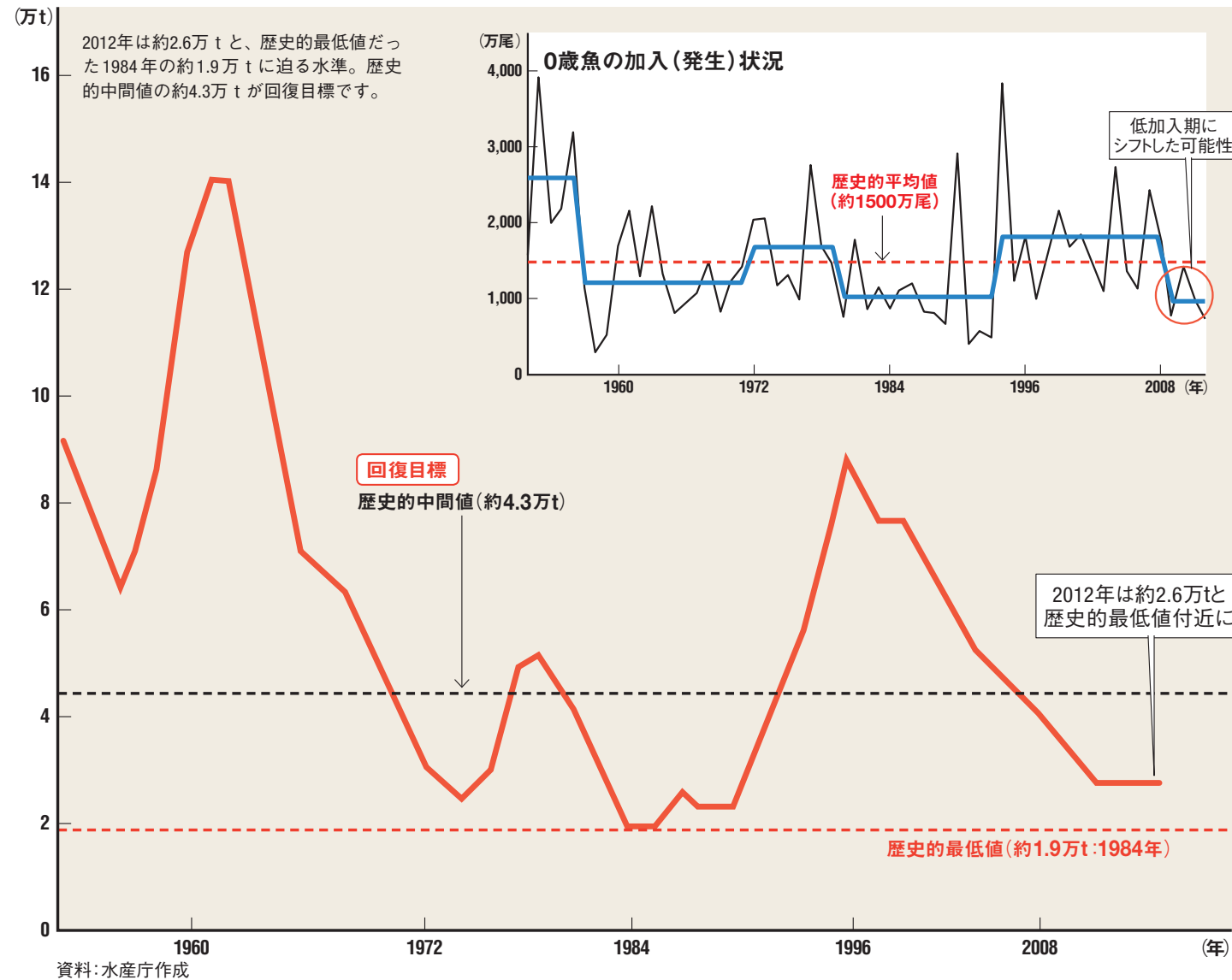
漁業関係者、消費者の協力で
資源回復へ

具体的には、大中型まき網漁業
で2000t、その他の沿岸漁業
等で2007t、合計で4007
tを上限とした漁獲規制を実施し
ます。漁法や地域で管理し、漁獲
制限をオーバーした場合には、そ
の分が翌年の漁獲枠から差し引か
れる仕組みです。

沿岸漁業に関しては、全国を6
ブロックに分けて管理。ブロック
ごとの漁獲量が上限の7割に達し
た時点で「注意報」、8割で「警報」、
9割で「特別警報」、9割5分で「操
業自粛要請」を出し、水産庁のホ
ームページにも掲載します。

漁獲制限が続く間、漁業関係の
方々には「獲らない我慢」を願
いすることになり、また消費者の
方々には太平洋クロマグロが一段
と食べにくくなる不便が生じるか
もしれません。水産庁では、皆さ

親魚資源量の推移



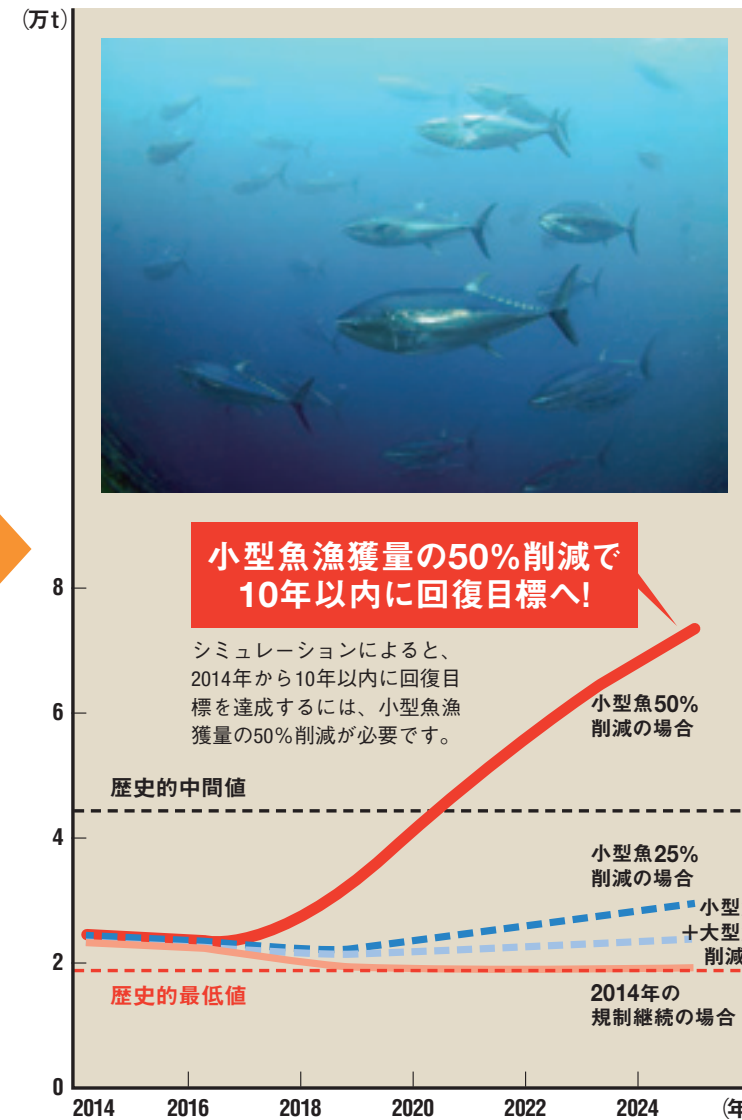
資源に圧力をかけずに「食す」



近畿大学水産研究所の養殖マグロの生けす(右)と、大手小売業のイオンが期間限定で販売していた完全養殖のクロマグロ(左)。資源に圧力をかけない取り組みとして注目されています

んの理解と協力を得ながら資源管
理を進めていきます。
また、マグロ養殖の分野におい
ても、天然種苗に依存しない取り
組みとして「完全養殖」の研究が
進行中です。天然の幼魚を種苗に
するのではなく、人工ふ化させて
育てた親魚から採卵して次の世代
を生み出すもので、すでに商品化
に成功した事例もあります。

親魚資源量の将来予測



太平洋クロマグロも資源回復を
目指し、国際機関である「中西部
太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)」
の決定に従って、漁獲できる
量を適切に管理していく必要があ
ります。
太平洋クロマグロの漁獲量の大半
を占めている日本でも、未成熟
魚の漁獲が多いという実態を踏ま
え、資源管理を強化。クロマグ

では、私たちは将来的に太平洋
クロマグロが食べられなくなっ
てしまふのでしょうか。
実は、クロマグロは繁殖力の高
い魚なので、漁獲量を適切に管理
すれば、資源回復が可能であるこ
とが分かっています。
例えば、大西洋クロマグロでは、
08年から管理の取り組みを強化。
漁獲できる量を大幅に削減したと
ころ、資源量の回復が図られまし
た。

未成熟魚の漁獲量を
従来の50%に制限

さらに、0歳魚の加入(発生)状
況(漁獲サイズまで生き残った魚
の数)も低水準です。これまでの
加入尾数の歴史的中间値は約15
00万尾でしたが、2012年は
その約半分の700万尾程度とな
っており、近年、低加入期にシフ
トした可能性があります。

