

# スペイン産定置マグロに力

## 東京シーフーズ買い付け4割増

食品商社の東京シーフーズ（東京都中央区、山越竜生社長）は、今年もスペイン産天然クロマグロの提案に力を入れる。4月末から現地に入り、前年比4割増の約500トを買付けした。販売先の拡大に伴い、今年はクレスポファミリーを軸に

合計3社から仕入れる。大西洋クロマグロは地中海の蓄養物がポピュラーだが、希少な定置網物として売り込む。



今年も定置網物のスペイン産天然クロマグロに注力する

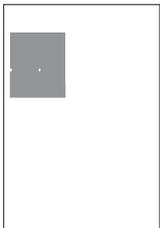
80〜200キサイズの大西洋クロマグロを買付けした。中心サイズは140〜150キ。水産Ⅱグループの杉浦毅執行役員は「脂のりなどの品質は今年も良好」と力を込める。7月下旬〜8月上旬の搬入を予定する。

同社は前身から40年以上、スペイン産天然クロマグロを扱う。水揚げを大型魚に限定し、水中銃の使用など技術指導にも力を入れる。急殺から運搬船の搬入まで30分もかからず、解凍後に死後硬直が始まる鮮度感を実現している。スペインでは定置網に

よるマグロ漁を「アルマドラバ」と呼ぶ。古代ローマの建国よりも早く始まり、同国最南端の街には、食生活や文化、産業に深く関わったことを示す遺跡が残る。伝統的な漁が持つストーリー性や持続可能性を前面に打ち出し、刺身マグロが集まる日本での規模拡大を狙う。

昨年は東京シーフーズに「出展するなどの営業を強化した。同社食材グループとも連携し、市場卸や量販店、業務筋と既存、新規にかかわらず取引を増やした。杉浦執行役員は「今年にはコンスタントに扱う業者を開拓したい」と意欲を語る。

同社は8月20〜22日に東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催する「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に出展する予定だ。



# 天然クロマグロの販売強化

## スペイン・アンダルシアの「アルマドラバ」



温暖な地中海の産卵場を目指し、4月ごろからスペイン・アンダルシア南部の沖合、ジブラルタル海峡を地中海に向かって通過する天然の大西洋クロマグロ。その群れを大掛かりな定置網に誘い込み、1本ずつ丁寧に水揚げ処理して高鮮度な品質を保つ「アルマドラバ」が、今年も6月までに無事終了した。同漁に40年以上携わり、技術指導を通してマグロの付加価値向上に貢献した(株)東京シーフーズ(東京・中央区、山越竜生社長)では、今年の買い付け量を昨年の約1.4倍に増やし、近く出る第1便を皮切りに今年も国内での販路拡大を目指す。

### 東京シーフーズ



杉浦執行役員

「アルマドラバ」。日本人には何かのまじないのようにも聞こえるが、れっきとした定置網漁の名称で、「アラブ語に起源をもつ「戦いの場」という意味だとか。古代ローマ時代から実に3000年の歴史を刻む伝統的な漁法で、フェニキア人がマグロを生活に取り込んだ貴重な遺跡も残されており、近世では「ドーン・キホーテ」で知られる

同社マグログループの杉浦毅執行役員によると、大西洋を大回遊して地中海を目指すクロマグロはポルトガル方面から南下する群れや、逆にモロッコ方面から北上してくる魚群があるが、いずれにしてもスペインとモロッコに挟まれるジブラルタル海峡を通過する。その手前、主に大陸にぶつかって南下してくる魚群を狙うのが、南西部の4都市コニール、バルバテ、サハラ、タリファの沖合に仕掛けられた大定置網。沖に伸ばした垣網は長いもので5〜6キロに及び、ごく自然に誘導されて登網から箱網に閉じ込められたマグロの群れは専門のダイバーによって水中銃で仕留められ、素早く水揚げして脱血・神経が施されたあと加工船上で四ツ割りに加工される。水揚げから1時間以内にマイナス60度Cの船倉で急速凍結されることで、これ以上ない抜群の鮮度が確保される。

しかし、こうした鮮度保持技術は、近年わずかな数年のこと。それまで一網打尽に獲り尽くし、品質や資源は二の次だった1980年代に、東京シーフーズをはじめとする商社数社が日本向けのスペックを確保するために技術指導を行ったことが、3000年の歴史に

大変革を巻き起こした。それまで缶詰や塩漬など保存食でしか消費されてこなかった地元食文化に、カルパッチョやタルタルなどの生食文化が加わり、レストランのメニューや家庭の食卓が飛躍的にバラエティに富むものに激変。最近では地元の消費が優先し、日本向けに満足に買い付けできなくなる。買い負け現象も珍しくなくなったといわれるほど現地の需要は根を張った。それでも東京シーフーズでは今年3社の網元から、原魚換算で昨年の4割増しに当たるおよそ500トンを買い付け、日本国内でも天然本マグロのおいしさに重点を置いて拡販に努める計画だ。すでに新物のコンテナ第1便が先週入港済みで、今年は今ままで最も早い内販開始となる力入れようだ。

同社が大西洋産の天然クロマグロにこだわるのは、何を置いてもその品質の高さ。同社のマグロ扱いでは養殖物が断然多いが、養殖との明確な違いは色持ちのよさだといふ。蓄養マグロが表層から深くても水深30〜40メートルで飼育されているのに対して、天然は一気に水深100メートルまで潜り込むことがあり、酸欠に備えて血中ヘモグロビン濃度が高いことが切身の身色を実際立たせ、これは店頭や業務店などでの色飛びリスクの低減にも役立っているという。

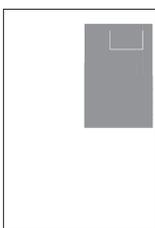
もちろん食べた時の天然独特の身の香りも格別で、甘みの強い脂身も蓄養とは一線を画している。養殖が市場を席巻する時代になり、時に過剰感に伴う安値に引き込まれて天然の価値が脅かされることも多くなり、だからこそ改めて天然の価値を多くの消費者に知ってもらいたいとの思いが強くなったという。スペインの天然マグロ定置は漁船で群れを追いつまむわけではなく、回遊してくる群れをストレスなく誘導する仕組みそのものが自然を生かした資源にやさしい漁法で、いわば国連の持続可能な開発目標(SDGs)の先駆

ロッコに挟まれるジブラルタル海峡を通過する。その手前、主に大陸にぶつかって南下してくる魚群を狙うのが、南西部の4都市コニール、バルバテ、サハラ、タリファの沖合に仕掛けられた大定置網。沖に伸ばした垣網は長いもので5〜6キロに及び、ごく自然に誘導されて登網から箱網に閉じ込められたマグロの群れは専門のダイバーによって水中銃で仕留められ、素早く水揚げして脱血・神経が施されたあと加工船上で四ツ割りに加工される。水揚げから1時間以内にマイナス60度Cの船倉で急速凍結されることで、これ以上ない抜群の鮮度が確保される。

しかし、こうした鮮度保持技術は、近年わずかな数年のこと。それまで一網打尽に獲り尽くし、品質や資源は二の次だった1980年代に、東京シーフーズをはじめとする商社数社が日本向けのスペックを確保するために技術指導を行ったことが、3000年の歴史に大変革を巻き起こした。それまで缶詰や塩漬など保存食でしか消費されてこなかった地元食文化に、カルパッチョやタルタルなどの生食文化が加わり、レストランのメニューや家庭の食卓が飛躍的にバラエティに富むものに激変。最近では地元の消費が優先し、日本向けに満足に買い付けできなくなる。買い負け現象も珍しくなくなったといわれるほど現地の需要は根を張った。それでも東京シーフーズでは今年3社の網元から、原魚換算で昨年の4割増しに当たるおよそ500トンを買い付け、日本国内でも天然本マグロのおいしさに重点を置いて拡販に努める計画だ。すでに新物のコンテナ第1便が先週入港済みで、今年は今ままで最も早い内販開始となる力入れようだ。

同社が大西洋産の天然クロマグロにこだわるのは、何を置いてもその品質の高さ。同社のマグロ扱いでは養殖物が断然多いが、養殖との明確な違いは色持ちのよさだといふ。蓄養マグロが表層から深くても水深30〜40メートルで飼育されているのに対して、天然は一気に水深100メートルまで潜り込むことがあり、酸欠に備えて血中ヘモグロビン濃度が高いことが切身の身色を実際立たせ、これは店頭や業務店などでの色飛びリスクの低減にも役立っているという。

もちろん食べた時の天然独特の身の香りも格別で、甘みの強い脂身も蓄養とは一線を画している。養殖が市場を席巻する時代になり、時に過剰感に伴う安値に引き込まれて天然の価値が脅かされることも多くなり、だからこそ改めて天然の価値を多くの消費者に知ってもらいたいとの思いが強くなったという。スペインの天然マグロ定置は漁船で群れを追いつまむわけではなく、回遊してくる群れをストレスなく誘導する仕組みそのものが自然を生かした資源にやさしい漁法で、いわば国連の持続可能な開発目標(SDGs)の先駆



3000年の歴史を誇るスペイン  
アンダルシアの天然本マグロ定置網漁  
～進化する伝統と日本の影響～  
— 株式会社 東京シーフーズ —

アンダルシア州の陽光を浴びる大西洋沿岸。  
CONIL、BARBATE、ZAHARA DE  
LOS ATUNES、TARIFA、一スペイン南部  
のこの4つの町では実に3000年前のフェニ  
キアの時代から『アルマドラバ』と呼ばれる  
伝統的な定置網漁が行われてきた。

毎年4月から6月に地中海を目指すクロマ  
グロを定置網で巧みに囲い込むこの漁法は、  
自然の回遊ルート上に設置され、必要以上に  
獲らないという持続可能な漁業の姿を古代か  
ら守り続けている。まさに現代のSDGsの理  
念にも合致する、サステナブルな漁法といえ  
る。

スペインの文豪ミゲルセルバンテスもま  
た、この漁に魅せられた一人である。一時期  
ZAHARA DE LOS ATUNESに滞在してお  
り、定置網漁で働く人々を題材にした短編”  
la ilustre fregona”をものした。海での漁師  
たちの姿に彼は人間の強さと哀しみを見たの  
かもしれない。



アルマドラ（定置網漁）で漁獲された天然本マグロ  
大きいものは300kgを超える

時代は流れ、1980年代。日本からの生食  
文化がこの伝統に変革をもたらす。(株)東  
京シーフーズをはじめとする日本の商社等は  
日本人が求める品質を満たすため、現地に「血  
抜き」や「活メ」といった処理技術を伝えた。  
実際に漁を行うスペインの網元は漁法や処理  
工程を改善し、鮪の鮮度品質は飛躍的に向上  
していった。

両者の協力により、古来の漁法に現代の技  
術が融合し現地ではGADIRAブランドでこ  
れら生食用の製品が販売されている。

この技術革新はスペイン国内にも新たな食  
文化をもたらした。それまで缶詰や塩漬けと  
いった調理が主流だった鮪の消費にタルタル  
やカルパッチョといった生食文化が広まり、  
国内需要が急増している。その結果日本が買  
い負ける状況も起きており、日本の最大の輸  
入業者となっている東京シーフーズにとっ  
ても年々買付が難しくなっているが今年も原魚  
ベースで約500トンの買付を行った。

3000年の歴史をもつアルマドラバは日本  
との出会いを通して伝統が革新され、自然の  
海と共生するその姿はまさに現代を生きる奇  
跡と言える。



天然本マグロのカルパッチョ