

阿高 麦穂 Mugiho ATAKA

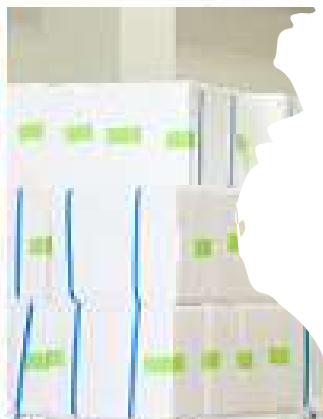
博士(海洋科学)

マリンエコラベル審査員



OAFIC

- 1983年 群馬県安中市に出生
 - 2007年 北里大学海洋生命科学部卒業
 - 2008年 JICA青年海外協力隊 ナミビア共和国(淡水魚養殖)
 - 2012年 国際NGOワールド・ビジョン・ジャパンにて東日本大震災漁業復興支援
 - 2014年 東京海洋大学 大学院海洋科学技術研究科
海洋管理政策学専攻 博士課程前期修了(海洋科学修士)
 - 2014年 (一社)マリノフォーラム21にて浪江町請戸漁港の復興計画を作成
 - 2017年 OAFIC(株)入社 現在に至る
 - 2020年 東京海洋大学 大学院海洋科学技術研究科
応用環境システム学専攻 博士課程後期修了(海洋科学博士)
- 現在JICAの技術協力として「インドネシア国離島における持続的水産開発促進プロジェクト」、「モーリシャス国ブルーエコノミーの持続的開発を通じたコミュニティ生計改善プロジェクト」を実施中
- MEL審査員実績: 中央卸売市場の卸売業者2社、仲卸業者1社、生協(COOP)及び水産加工会社3社(しらす、ギンザケ)計7企業における「流通・加工段階認証規格」審査実施



8本足がつなぐ私の食卓と世界
—ごちそう化するタコの未来は？—

～世界でひっぱりダコ！
人気高まるタコ料理～



写真出典：株式会社清水商店より

8 本足がつなぐ 私の食卓と世界

“ごちそう化”する
タコの未来は？



「世界食料デー」月間2025 プレイベント

zoom

9.30(火) 19:30-21:00

無料

主催：「世界食料デー」月間2025 呼びかけ団体
(特定非営利活動法人アフリカ日本協議会、認定NPO法人ハンガー・フリー・ワールド)

ゲストと考えよう

世界でひっぱりダコ！
人気高まるタコ料理

阿高 麦穂 さん
OAFIC株式会社

世界のタコ漁と人権

松野 明久 さん
西サハラ友の会

瀬戸内海で
何が起きている？

西本広幸さん
兵庫県漁業協同組合連合会

世界でひっぱりダコ！人気高まるタコ料理

目次

1. 日本人の「食」と西アフリカの「暮らし」とつながり
2. 「たべること」＝グローバルな行為
3. 海外の漁業や生活に思いを馳せ、消費行動を考える



目次

1. 日本人の「食」と西アフリカの「暮らし」とつながり



味の素パーク
うま辛 たこときゅうりのナムルのレ...



デリッシュキッチン
たこの簡単レシピ】おい...



デリッシュキッチン
色々なタコの調理法を紹...



アサヒビール
タコの揚げないから揚げのレシピ・作...



F FOODIE
タコの人気レシピ】プロ直伝の唐...



クラシル
タコと里芋の甘辛煮 作り...



楽天レシピ
揚げずにおつまみ♡タ...



暮らし上手
料理家さんに教わったタコのアレ...



キナリノ
和風おつまみから、おしゃれな洋風...



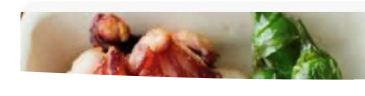
オールアバウト
スペイン料理・タコのガルシア...



味の素パーク
ガーリックたこポテトのレシピ・作...



マカロニ
タコ」を使う料理2...



日本人の大好きなタコ、どこから来たの？

- 日本の食卓に欠かせないタコ。
- たこ焼き、酢の物、刺身、おでん、タコカラ、タコキム。
- でも、そのタコ、どこで獲れたのでしょうか？

日本の食用タコの種類と分布

写真	種名	主な分布海域	主な漁法	特徴・用途
	マダコ	瀬戸内海、九州北部、関西沿岸	タコ壺、釣り、底曳網	日本で最も流通量が多い。たこ焼きや刺身、煮物など多用途。
	ミズダコ	北海道全沿岸、三陸沿岸	底曳網、定置網	世界最大のタコ。身が厚く刺身や酢の物に。
	ヤナギダコ	北海道南部、青森・岩手沿岸	底曳網	関東・東北の一部で流通。弾力が強く煮ダコ向き。
	イイダコ	瀬戸内海、有明海、伊勢湾	タコ壺、小型底曳網	小型で丸ごと食べられる。煮物やおでんに使われる。
	テナガダコ	南西諸島（沖縄含む）、九州南部	素潜り、潜水漁	熱帯性で沖縄料理などに使用される。流通は限定的。

このタコ、どこから
来たの？



日本のタコ輸入先：

- モーリタニア
 - モロッコ
 - セネガルなど
- 西アフリカ沿岸が中心



西アフリカの食用タコの種類と分布

写真	種名	主な分布海域	主な漁法	特徴・用途
	アフリカマダコ	モーリタニア～ガーナ沿岸（東大西洋熱帯域）	潜水漁、手釣り、タコ壺、底延縄	日本へも多く輸出される主要種。マダコに似た味・食感。
	オクトパス・ブリャネス（仮）	カーボベルデ周辺、ギニア湾岸	小規模漁業（素潜り）、延縄、網漁	分類が未確定な場合もあるが、地元市場で一般的に流通。



西アフリカのタコ産業の歴史

➡ 沿岸漁業から国際輸出産業へ

時期	主な動き	関係国	備考・背景
1960年代	タコ漁は主に地元消費。伝統漁法（素潜り・カゴ・石囲い）中心	セネガル、モーリタニア、ギニア湾沿岸	カーボベルデなどの島国やごく一部の漁村による自家消費
1970年代	ヨーロッパ市場向け輸出の兆し。外国漁船の入域増加	モロッコ、モーリタニア	スペイン・韓国・日本などがタコ資源を開発。洋上買付・漁獲が始まる。資源管理は未整備
1980年代	モロッコがタコの輸出産業化を推進、凍結処理施設を整備	モロッコ（サハラ沖）	日本市場へのタコ輸出が急増。沿岸漁業者の生計改善が進む
1990年代	モーリタニアが漁業協定を欧州と締結、タコ資源の集中利用へ	モーリタニア	EU船団による漁獲、FAOなどによる資源枯渇の懸念指摘
2000年代	資源管理策が導入される：禁漁期、サイズ規制、許可制度	モロッコ、モーリタニア	日本のJICA協力も資源評価や監視支援へ参加
2010年代	タコの漁獲が産業の柱に。冷凍加工技術の普及	モーリタニア、モロッコ	日本・スペイン市場への高品質輸出が定着。IUUも課題化
2020年代～	持続可能性への国際圧力増。MSC認証・資源調査の強化	モロッコ、モーリタニア、西アフリカ諸国	気候変動の影響、資源の変動的回復、輸出価格の高騰が顕著



タコのふるさと・西アフリカ

- 西アフリカでは、大小様々な船、漁具・漁法で漁に出ています。
- 漁法は伝統的な壺や網漁が多く、家族経営が中心です。





漁業の現場 船

現在、モーリタニアでは、木造船でのタコの漁獲は衛生面から禁止されてる。





漁業の現場 漁具(昔:タコ壺 今:カゴ)
→ゴーストフィッシングが問題となったことから腐食するカゴへ変更



漁業の現場 船





漁業の現場（タコ壺、擬似絵）



漁業の現場（漁獲・水揚げ）





加工・流通

品質管理

- モロッコ、モーリタニアではすでに長い歴史による品質管理が企業型で行われている。
- 後発的なタコ漁業開発のセネガルでは鮮度管理徹底による高品質製品づくりを実施した。

漁業現場の課題

- 漁獲量が減っている。
- 地球温暖化、気候変動の影響、獲りすぎ。
- 外国漁船の進出（密漁）。
- 燃料代の高騰。
- 漁業者は生活が安定せず、次世代の担い手も不足。

→ 多くの課題を抱えています。

持続可能な取り組み（資源管理）

- モロッコ、モーリタニア：産卵期（4ヶ月程度）による禁漁期設定（政府主導）。
- モロッコ：各月の漁獲制限を実施。
- セネガル：禁漁期による設定。漁業者主体の自主管理をJICAのプロジェクトで実施中。

持続可能な取り組み(ラベル認証)

- モロッコ／モーリタニア：漁獲制限や休漁期間の設定
- 国際的な漁業認証制度（MSCなど）を通じて、持続可能な漁業が模索されています。
- 生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを貼付する認証スキームのこと。



CO・OP店舗での陳列状況

目次

2. 「たべること」 = グローバルな行為

なぜ日本へ？

豊かな漁場、安価な労働力、冷凍技術の発達により、西アフリカのタコは遠く日本へと運ばれます。

- ① 日本の漁獲量の減少：環境変化・高齢化で漁獲減少
- ② アフリカ産タコは価格が安く品質も高い(今は高価)
- ③ 冷凍・物流技術の進化で遠方輸入が可能に
- ④ 日本のタコ消費量は世界トップクラス
- ⑤ 世界市場の中で日本は“高品質志向の買い手”

→ 食べることで、私たちは世界とつながっている

➡ 価格重視の買い物が、漁師たちの生活にも影響を与えています

世界中でタコを消費

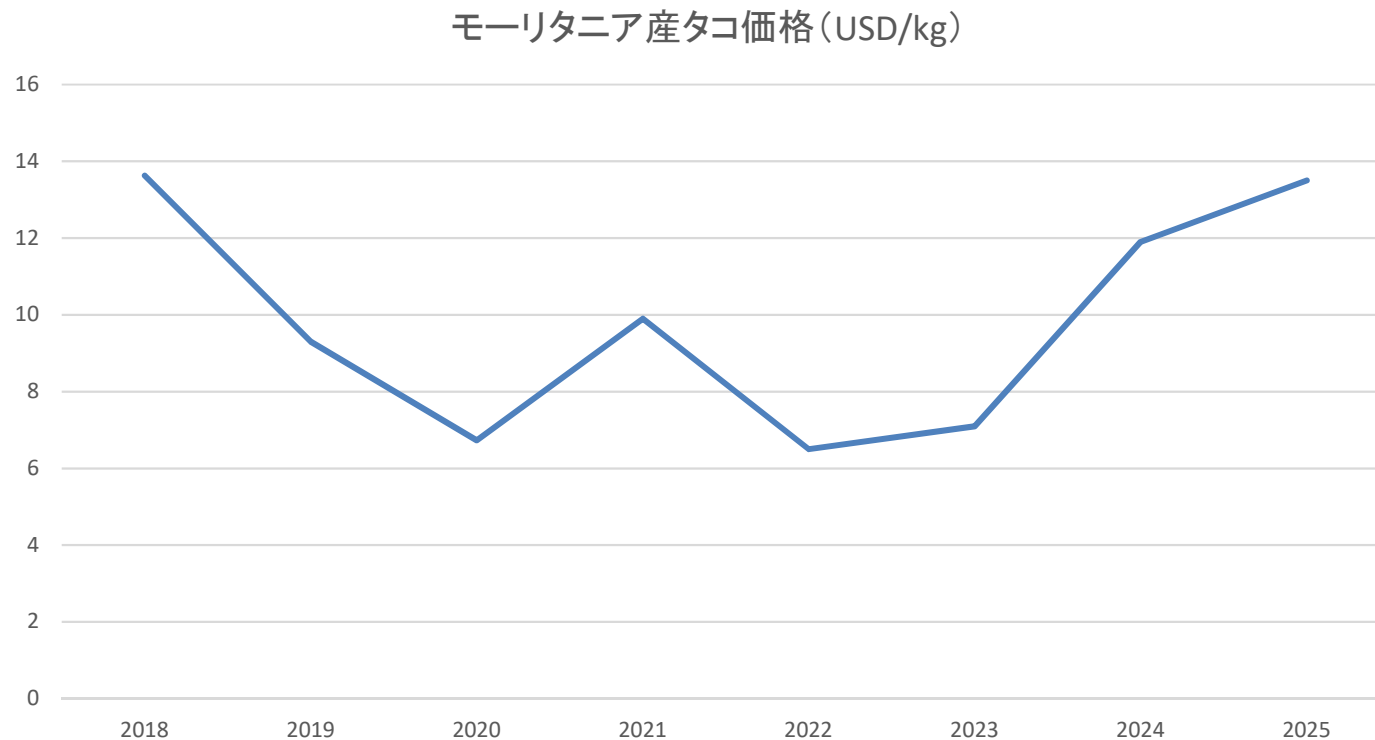
このままでは日本
でタコが食べ
られなくなる!?

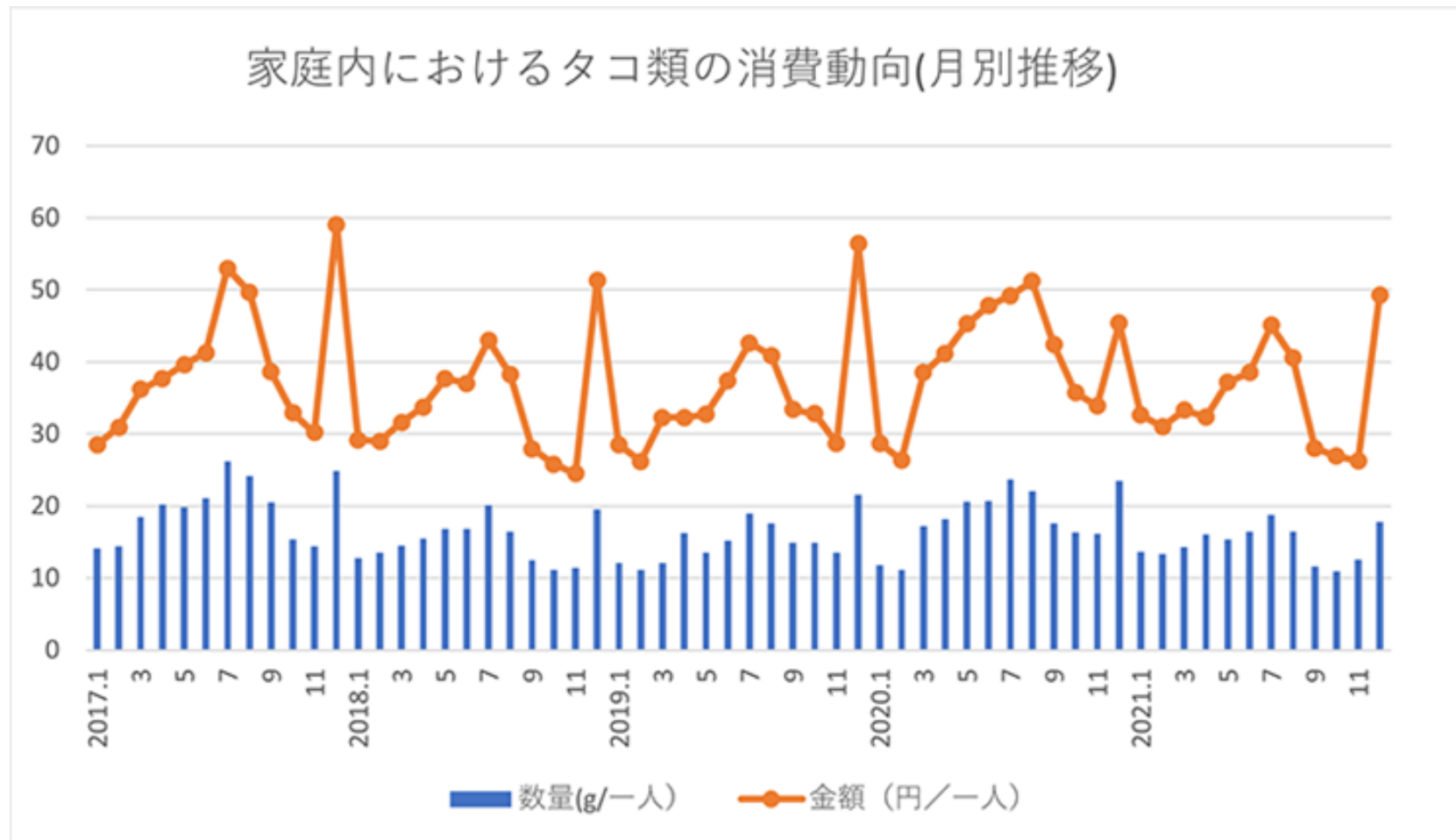


- 世界中でタコを消費するのは、日本人とスペイン人だけと言われてきた。
- 世界的な寿司ブームやたこ焼き人気を背景に、タコの需要が増加傾向にある。
- しかし、現地の漁獲量は減少し、価格は高騰。日本への輸出が減る可能性が出ています。
- 気候変動、乱獲、世界の消費需要の高まり...タコ資源をめぐる争奪が激化。
- このままでは“日本の食文化の一部”が失われかもしれません。

モーリタニア産タコの価格推移と背景

- 2021～2025年にかけて価格は右肩上がり（円/kg）。
- 主因は資源制限と欧州・日本市場での需要高。
- 2025年夏は出荷制限の影響でさらに高騰。





③ 月別購入数量・支出の推移(過去5年)

【③】は直近約5年分の月次データで、

- 数量(青バー)は年間を通じて安定、

- 支出(オレンジ線)は7月(半夏生)と12月(お節・酢だこシーズン)に明確なピークを示します。

目次

3. 海外の漁業や生活に 思いを馳せ、消費行動 を考える

私たちにできること

- まずは『知る』こと。
- そして、サステナブル・シーフードを選ぶなど、少しずつできることがあります。
- タコ商品の裏側（食品表示欄）を見て、どこから来たタコなのか気にしてみることから始めましょう。



まとめ

- 食べることは、世界とつながること。
- 西アフリカのタコを通じて、地球の裏側に思いをはせてみた結果、見えてきた課題は？
- 今後、日本人ができることは？
- 多元的な「食」世界。「グローバル・ローカル」
- 国、都道府県、市町村に食の多様性が溢れている。
- 日本は海に囲まれたお魚食文化大国。それゆえ大きな水産物の世界マーケット。

結論 今夜は魚を食べましょう！！



東京都内にある鮮魚店・料理店をご紹介します。

マグロ、ウナギのような偏った嗜好品や、スーパーの画一化された魚（サーモンなど）ではなく、季節ごとに様々な旬の魚をもっと活かして食べるように、販売側（漁協、流通、スーパーなど）も模索しなくてはならないし、消費者も食を楽しみながら意識してそれを選んでいくべきである。

今夜は魚を食べましょう！！

東京魚商組合所属の魚屋リストです（都内と都内近郊のみです）。家の近くの美味しい魚屋を調べてみてください。