



魚

ちば  
～きんぐ

No.1 マグロ  
鮪





銀色に光る皮膚の質感と形が  
ミサイルのようなクロマグロ



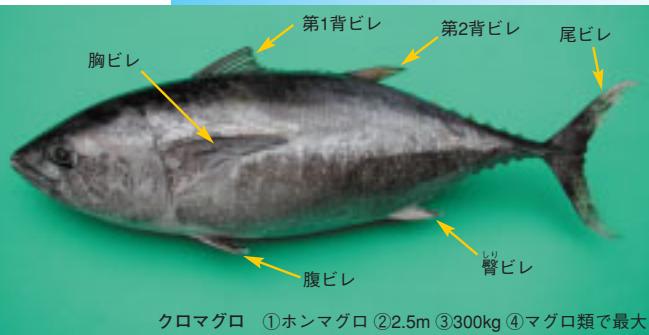
クロマグロの卵(直径1.00～1.025mm)とふ化後約半日の仔魚(3.20mm)



メバチ  
①バチ ②2m ③150kg ④特に目が大きい



キハダ  
①キワダ ②2m ③200kg ④体の側面や第2背ビレが黄色い



クロマグロ ①ホンマグロ ②2.5m ③300kg ④マグロ類で最大



ビンナガ  
①トンボ ②1.2m ③40kg ④胸ビレが長い

※①別名・方言 ②体長 ③体重 ④特徴

## 世界を回遊する海の王者

サバ科で大型の回遊魚であるマグロ類の主なものはクロマグロ、キハダ、メバチ、ビンナガで、ほかに南半球にのみ生息するミナミマグロがいます。世界の温帯から熱帯の海を回遊するのに適した紡錘形の体、前に進む時に一番よく使われる二又に分かれた尾ビレが特徴的です。青みがかった黒い背から「真っ黒」、または「眼黒」からマグロと呼ばれるようになったといわれています。高速で泳ぐ時には水の抵抗を少なくするため第1背ビレをたたみ、胸ビレはぴったりと体につけます。

マグロ類で最も大型のクロマグロは体長3mになるものもいます。台湾の東方から南西海域にかけてが産卵場所になって



いて、そこから黒潮にのって太平洋を北上しつつ成長します。一部は太平洋を東へ泳いでアメリカ西海岸に達し、また西へと戻って再び日本近海へ姿を見せます。幼魚の頃は「メジ」と呼ばれ、5年で成魚となり寿命は30年くらいです。マグロ類の多くは肉食で中型や小型の魚や甲殻類、頭足類を食べ、天敵はサメやシャチなどごく限られたものしかいません。

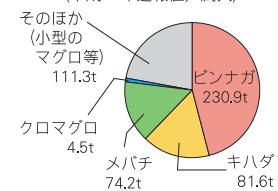
## 日本独自の延縄漁法

千葉県のマグロ類の漁獲量は約503tで(全国順位26位。1位は宮城県)、約46%をビンナガが占めています。銚子沖などの近海で捕れた生マグロが主に銚子漁港に水揚げされています。漁法は主に延縄漁です。イカやサンマなどのエサを付けた釣針をいくつも長い縄に結んで海に流し、魚がかかるのを待ちます(右図)。回遊魚であるマグロは世界中によい漁場があり、日本からも中部太平洋やインド洋、大西洋など遠洋

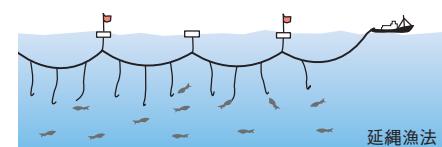
での漁業が盛んです。遠洋では広範囲で魚を追うため長い縄は全長150kmにも及び、縄を揚げるだけでも半日がかりです。

大型で肉質のよいマグロは重要な海産資源の一つで、これを管理するためにさまざまな国際条約が結ばれています。近年、条約の非加盟国や規制の緩い国に船籍を移して操業し、乱獲をしている漁船が問題になっています。特にクロマグロの減少が懸念されていますが、大きさや性質から養殖は

千葉県マグロ類漁獲量  
(平成14年速報値/属人)

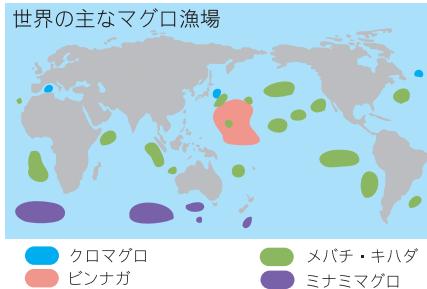


非常に困難です。しかし平成14年6月、32年間の研究が結実し、近畿大学水産研究所が世界で



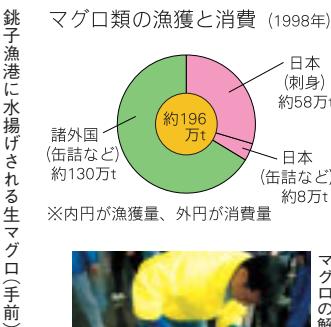
※「属人」=県内の漁民が漁獲したもの。

初めてクロマグロの完全養殖（養殖場で生まれ育った魚がまた産卵するサイクルの確立）に成功しました。



## 世界一のマグロ消費国

世界中で捕れるマグロの約3分の1が日本で消費され、その9割が寿司や刺身になって生で食べられています。遠洋で捕れたものでも船上で急速凍結（-60℃）されるので鮮度が保たれます。現在日本で消費される半分以上が輸入で、世界最大のマグロ市場となっています。クロマグロやメバチは



生食用となり、肉の柔らかいピンナガは多くが缶詰に加工されています。キハダは生食と加工の両方の用途があります。

マグロは古くはシビと呼ばれていて、「死日」に通じる不吉な魚とされていました。寿司や刺身にされるようになったのは、江戸時代後期にマグロの赤身をしょう油漬けにした「ヅケ」がもてはやされたことが始まりとみられています。その後も長く赤身の方が好まれてきました。今のように「トロ」が人気となったのは戦後洋風化し

た食生活のために嗜好が変化したと考えられます。

●マグロ解体 & 刺身販売が行われるイベント情報

- 銚子市産業まつり 10/26 (日) 9:00~14:30  
会場 銚子マリーナ (JR銚子駅から無料送迎バスあり)
- ★銚子市役所農産課 ☎ 0479-24-8181  
<http://www.city.choshi.chiba.jp/>
- 蓮沼村産業まつり 11/1 (土) 8:30~13:00  
会場 蓮沼海浜公園第2駐車場 (JR横芝駅から千葉交通循環バス、中下バス停下車)
- ★山武郡蓮沼村役場地域振興課 ☎ 0475-86-4934  
[www.vill.hasunuma.chiba.jp/](http://www.vill.hasunuma.chiba.jp/)

### 暮らしの中の 魚のはなし

#### ●舌でとろける大トロ！

大トロは腹側の前よりにある脂ののった肉で（下図）、脂質含量40%くらいのもの。厳密にはクロマグロやミナミマグロからごく

わずかしかとれず、一切れ数千円もする刺身になる高級品です。

またマグロは同じ種類、大きさであっても一匹ごとに脂のり方や味が非常に異なるため、クロマグロだからといって必ずしも美味とは限りません。専門の仲買業者はエラや腹の状態から鮮度を判断、肉質は尻尾の部分の身を

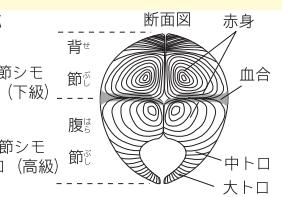
#### ●なぜ一生泳ぎ続けるの？

マグロは高速で長距離を回遊するため大量の酸素を必要とします。常に口を開けて泳ぎ続け、エラを通過する海水の量を多くして海水中の酸素を取り入れていますので、泳ぎを止めると死んでしまいます。また、浮袋が未発達の為、泳いでないと沈んでしまいます。

では、そんなに泳ぎ続けて疲れないのでしょうか。マグロは赤黒い血合の部分の筋肉（赤色筋）が発達しています。この筋肉は持久力があり、疲れにくいので長く泳ぐことに適しています。

#### マグロ肉部位の呼称

背筋力ミニ  
赤身（中級）  
カマ  
腹筋力ミニ  
大トロ（高級）  
中トロ（高級）



つや、粘りを確かめ品質を見極めます。

#### ●マグロに会える水族館

東京都葛西臨海水族園にあるマグロの巨大水槽は一周90m、水量は2200tもあります。エサはアジ、イワシ、イカなどです。



開園時間／9:30~17:00 休園日／水曜日、年末・年始 入園料／大人700円、65歳以上350円、中学生250円 交通／JR京葉線葛西臨海公園駅から徒歩約5分 ☎ 03-3869-5152  
<http://tslp.sfc.wide.ad.jp/jp/>



## “マグロと豆腐の仲良しさん”

マグロを豆腐の衣で包んだ簡単ヘルシーメニュー。  
お子さまにも好かれるトマト味です。

### 材 料 (4人分)

マグロ	…50g(5mmの厚さで4枚に切る)
豆腐	…1/2丁
ねぎ	…1本
しょうが	…1片
トマト	…1個
じゃがいも	…1個
レタス	…2枚
塩	…少々
コショウ	…少々
卵	…1個
小麦粉	…大さじ4杯
ポン酢	…少々
トマトケチャップ	…少々

### 作 り 方

- マグロに塩とコショウで下味をつける。
- 豆腐は水気をとり、手でつぶして細かくする。ここにみじん切りにしたねぎとしょうが、卵、小麦粉(大さじ2杯)を入れてよくかき混ぜ、塩を加えて味をつける。
- マグロの両面に小麦粉をまぶし、②で全体を包んで形を整え、フライパンで両面をこんがりと焼く。
- じゃがいもはせんつきでつき湯がく。
- 同量のポン酢とトマトケチャップに細かく切ったトマトを混ぜ、たれを作る。
- レタスを敷いてじゃがいもをのせ、③をのせる。⑤のたれでいただきます。

(平成11年 お魚料理コンテスト優秀作品 和泉 きぬさん)

### 刺身の目利き

- 切り身、サクのどちらも身が引き締まっていて、容器に液汁が出ていないもの。
- 色は鮮やかでつやのある赤。
- サクで買う場合は、筋が長い辺に対して平行に入っているものが最良品。



### 栄養素と旬

- 赤身は良質なタンパク質がたっぷり。トロの部分はDHA(ドコサヘキサエン酸)EPA(エイコサペンタエン酸)に富んでいます。血合肉には動脈硬化や糖尿病の予防に効果があるタウリン、鉄分が多く含まれています。
- 生で水揚げされる近海ものの場合、種類や地域によって異なりますが、クロマグロやメバチは秋から冬にかけて、キハダは夏から秋が旬です。



### 治の幸めぐり 千葉県漁連「海市場」

千葉県漁業協同組合連合会の水産物直売所。房総各地から選りすぐりの水産物を取り揃え、各種贈答用ギフトも販売しています。

営業時間／10:00～17:00 休業日／土・日・祝日、年末・年始



043-243-4137 交通／JR京葉線・千葉みなど駅から徒歩5分、または千葉都市モノレール・千葉市役所前駅から徒歩2分

