



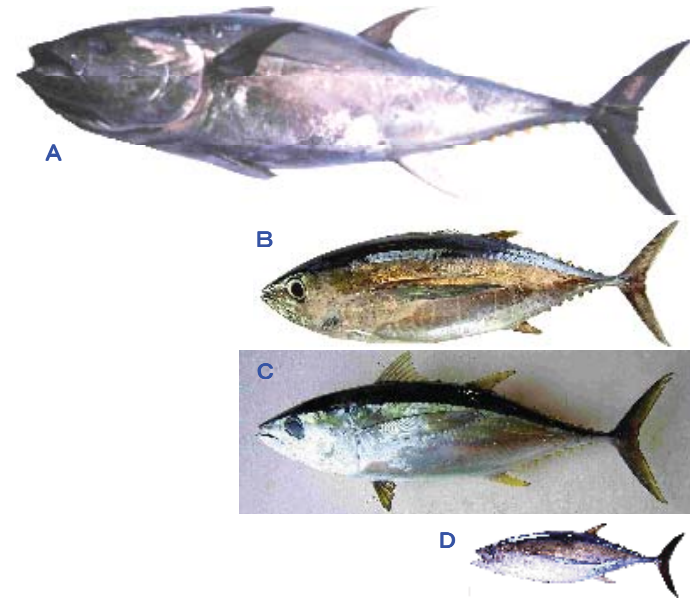
沖縄の漁業の頼みのツナ

～沖縄の特産：「生鮮マグロ」を食べよう！～

**7種類のマグロのうち
4種類が沖縄周辺で漁獲**
マグロには、クロマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガ、ミナミマグロ、コシナガ、タイセイヨウマグロの7種類がある。
これらのうち、前者4種類が沖縄周辺で漁獲される。日本でのコシナガ、タイセイヨウマグロの流通量はごくわずか。

沖縄は全国でも有数の生鮮マグロの特産地

平成19年に日本で漁獲されたマグロは、25万7千トン。最も多く水揚げしている都道府県は静岡県。沖縄県は、全国8位で全国有数のマグロの生産地だ。沖縄の漁獲量を見ると、半分以上がマグロ類となっている（左中段図）。
沖縄のマグロは、そのほとんどが生鮮で水揚げされることが特徴だ（下表）。マグロは温暖な海水を好むので、沖縄周辺の暖かい海域にマグロの漁場や産卵場が形成される。そのため、沖縄近海でマグロを漁獲でき、冷蔵状態で素早く市場に水揚げすることができる。



A クロマグロ

本マグロともいう。体長は3mにもなる。胸びれが短いのが特徴。マグロの中でも脂のりがよく、高値をつける。

B メバチ

体長は2mほどにもなる。目がぱっちりしているのでメバチという。

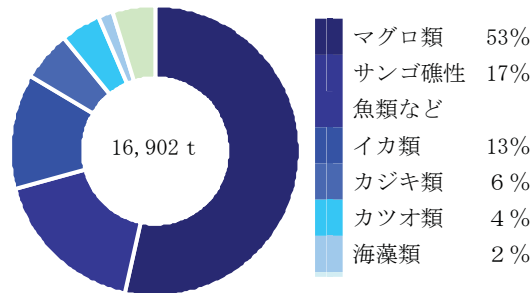
C キハダ

体長は2mほどにもなる。ヒレが黄色いのでキハダという。

D ビンナガ

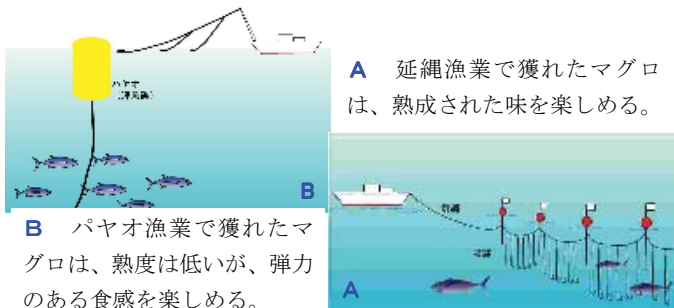
胸びれが長いのでトンボと呼ばれることもある。体長は1mとマグロの中では小型。ツナ缶の原料に。

マグロの漁獲方法
マグロは、延縄漁業とパヤオ漁業と呼ばれる漁法で漁獲される。延縄漁業は、幹縄と呼ばれる縄に枝縄と呼ばれる縄を付け、枝縄に針を付け魚を獲る漁業。幹縄は長さが100km、針は2千本にも及ぶことがあるが、1回12時間の操業で魚がかかるのは6本程度と、意外に少ない。



平成20年沖縄の漁業生産量

※養殖生産量は含まない。（第38次沖縄農林水産統計年報より）



A 延縄漁業で獲れたマグロは、熟成された味を楽しめる。

B パヤオ漁業で獲れたマグロは、熟度は低いですが、弾力のある食感を楽しめる。

パヤオ漁業は、沖縄の代表的な漁業の一つだ。マグロ、カツオなどの回遊性魚類は、海に浮いている物に集まる習性があり、これを利用して、人工物（パヤオ、浮魚礁）と呼ばれるものを海面や海中に浮かべ、そこに集まる魚を獲る。

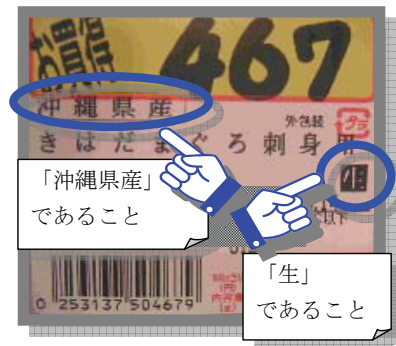
順位	マグロ（生鮮）		メバチ（生鮮）		キハダ（生鮮）		ビンナガ（生鮮）	
	漁港名	水揚量	漁港名	水揚量	漁港名	水揚量	漁港名	水揚量
1	境	2,244t	銚子	2,143t	銚子	2,874t	気仙沼	10,650t
2	浦勝（和歌山）	117t	塩釜	1,966t	浦勝（和歌山）	1,601t	千葉（千葉浦）	6,354t
3	那覇	116t	那覇	1,698t	銚子	1,391t	勝浦（和歌山）	6,077t
4	気仙沼	57t	浦勝（和歌山）	1,236t	那覇	1,040t	塩釜	2,670t
5	銚子	53t	気仙沼	1,171t	津島	895t	那覇	1,809t
6	鹿兒島	38t	鹿兒島	535t	鹿兒島	821t	銚子	1,677t
7	油津	29t	勝浦	283t	気仙沼	463t	銚子	699t
8	塩釜	21t	山川	71t	枕崎	325t	油津	577t
9	大船渡	17t	小名浜	49t	沼津	311t	鹿兒島	309t
10	宮古	11t	油津	45t	小名浜	199t	小名浜	109t

生鮮マグロ類の水揚量上位10漁港

マグロ（クロマグロ等）、ビンナガ、メバチ、キハダのいずれにおいても上位5位に沖縄がランクインしている。（平成20年産地水産物流通調査より）

沖縄の生鮮マグロを食べるには

最近では、本土資本のスーパー進出により冷凍品が多く出回るようになってきているが、ラベルの2点をチェックして、ぜひ、「沖縄」の生鮮「マグロ」を食べてほしい。



マグロの表示名には、こんな表示もある。

- ヨコワ・クロマグロの幼魚
- 本マグロ・クロマグロ
- インドマグロ・ミナミマグロ
- バチ・メバチ
- トンボ・ピンチヨウ・ピンナガ
- キメジマグ・キハダマグロ
- シビ・キハダとメバチの幼魚

餌

基本的には、マグロは群れで移動するので、餌となる生物も大きな群れを作る魚が対象になるようだ。ムロアジ、サバ、イワシ、サンマ、イカ類等が主な餌になる。マグロは、目の前にいる動く物全てに食いつくと言われている。

天敵

成長後の天敵はサメ類、カジキ類、そしてクジラ類。その中でも、イルカ等の歯クジラ類は好んでマグロを食べると言われ、沖縄近海でもイルカ等に食べられてしまうという食害が大きな問題になっている。

沖縄での漁期

沖縄周辺はマグロ類の産卵場に近いられている。キハダやピンナガは一年中、メバチは秋から冬、ホンマグロは初夏に獲れる。



A

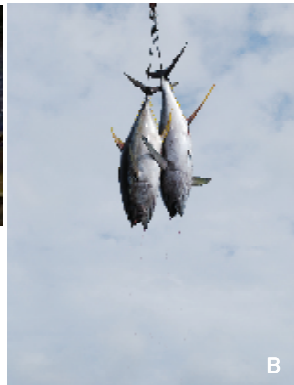
A 浮魚礁に群れるマグロ。なぜ浮魚礁に集まるのかはよくわかっていない。

B クレーンで吊り上げられ水揚げされるクロマグロ。

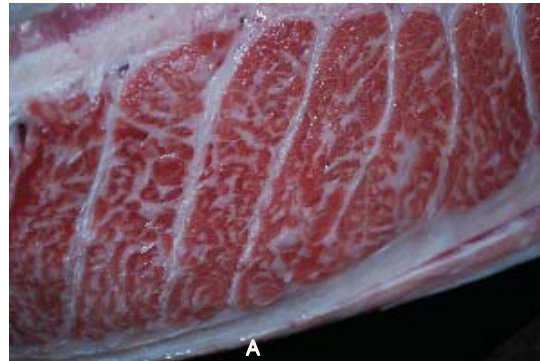
C ダルマザメに見事にくりぬかれた（食べられた）痕。美味しい魚は魚もわかる？



C



B



A

A

クロマグロの大トロ。なんととっても刺身が一番美味しい。

クロマグロ、メバチ、ミナミマグロは、食物連鎖を通じて、水銀濃度が高くなるものも見受けられる。食べ過ぎると胎児に影響を及ぼす可能性があるため、妊婦だけは食べ過ぎにご注意を。（詳しくは厚生労働省HP参照）

※クロマグロ、メバチ：

1週間当たり 80g程度まで

マグロの生態を探ると・・・

近海で獲れた鮮度の良いマグロは、青味をおびたツヤのあるキレイな黒い色をしている。皮肌がつまっ黒だから、「マグロ」。これが名前の由来の一般的な説だが、瞳が黒いからという説もある。そんなマグロの生態を探ってみた。

視力

一般的には、魚は臭いや水流の変化で餌や敵を見分けるが、高速で泳ぐ時や、暗い深海を泳ぐ時は、目で見ること重要。マグロは水面から300mの深海まで行き来していて、他の魚に比べてマグロの目は大きく、視力も良いと言われている。

嗅覚

広い海の中で餌を探すためには、餌の臭いを嗅ぎ分けることが大切。実際に、マグロの漁場で撒き餌をするとマグロが集まってくるのが判っているので、嗅覚が良いと言われている。

時速

通常は、時速30〜50kmと言われているが、敵から逃げる時や餌を追いかけている時の瞬間最高速度は、時速160kmと噂とか。

睡眠

マグロは、まぶたがないので眠っているのか判りにくいですが、時々ゆっくり泳いだり、他の魚にぶつかりそうになるほどボーっと泳いだりすると言われている。

皮

背中の色は黒くて、鳥やマグロの敵が上空や海面から見下ろしたときには海の色と見分けにくい。腹の色は白くて、海底から見上げたときには空の明るい色に紛れて見えにくい。これは保護色になっていると言われている。

体

一番大きくなる種類は、大西洋産のクロマグロの仲間です。679kgという記録があるが、日本近海では通常の最大値は2.5m、300kg。クロマグロは5歳で大人になり、その後も成長が続き、20年近くの寿命があるようだ。

産卵

よく食べられているマグロだが、その研究はあまり進んでいない。300kg前後のクロマグロが1回で産む卵の数は1千万粒と言われている。