「沖縄美ら海まぐろ」のブランド化を目指して

沖縄水産資源の宝 マグロ

沖縄で水揚げされるマグロの特徴

沖縄で水揚げされるマグロは、クロマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガの4種類で、その特徴は、全国的に広く流通している「冷凍マグロ」ではなく、漁場が近いことなどから「生鮮」の状態で流通していることです。

平成21年に沖縄県で水揚げされた「生鮮マグロ」の漁獲量は、約8千7百トン。全国的に見ても、ビンナガを除くと、全国第3位の漁獲量を誇っています。

沖縄近海で獲れるマグロの種類と旬の時期

漁獲されるマグロの種類と旬の時期は、春のクロマグロ、夏から冬期にかけてのメバチとキハダ、秋から春先にかけてのビンナガと、日本で漁獲される主要な4種が、年間を通し食べることができる沖縄県は、全国でも稀な地域でもあります。

ブランド化への取り組み

本県の水産資源の宝とも言える「マグロ」の消費拡大を目指し、平成24年2月に「沖縄美ら海まぐろ」の名称を商標登録し、現在そのブランド化に生産者、仲買人、市場開設者など、水産業界が一体となって取り組んでいます。

ブランド化の目的は、県産マグロの価値を消費者の皆様に理解していただき、新鮮で美味しい県産マグロを皆様に食べていただくとともに、本県マグロの流通規模を拡大し、業界関係者の所得の向上及び雇用の創出を図ることにあります。

「沖縄美ら海まぐろ」のブランド化基準

和歌山県勝浦等の産地と差別化するために、「沖縄美ら海まぐろ」のブランド化基準を定めています。

①沖縄近海や南方を漁場とし延縄やパヤオ(浮魚礁)での一本釣りなどにより漁獲された天然マグロであること。

②手早く丁寧に処理し、高鮮度保存されたマグロであること。

①と②に加えて、次の③または④を満たす。

③泊魚市場に上場され、各仲買人が自らの責任と誇りを持って「鮮度」「色」「艶・張り」「脂のり」などで目利きを行った生鮮マグロであること。

④生産者または廻船問屋が自らの責任と誇りを持って「鮮度」「色」「艶・張り」「脂のり」などで目利きを行った生鮮マグロであること。

クロマグロ

【体長】約2.5～3m
【体重】約300kg前後

通称「本マグロ」。マグロの中では最も大きく胸びれが短いのが特徴。身は赤味が濃く大トロなどの刺身がとれます。

メバチ

【体長】約1.5m
【体重】約80kg前後

目がパッチリして大きいのが特徴。脂がのっていて比較的濃い味です。

キハダ

【体長】約1.5m
【体重】約60～70kg前後

体色が黄色く、長いひれが背中と腹側にあるのが特徴。身は美しい薄紅色でさっぱりとした味です。

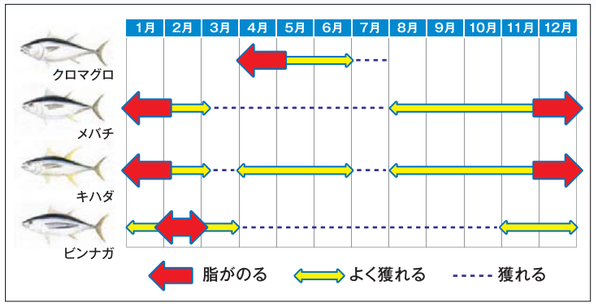
ビンナガ

【体長】約1m
【体重】約25～30kg前後

通称「トンボ」や「ビンチョウ」。マグロの中でも最も小型で胸びれが長いのが特徴。薄ピンク色で淡泊な味です。

マグロの部位

マグロは、赤身やトロ以外にも様々な部位が味わえます。



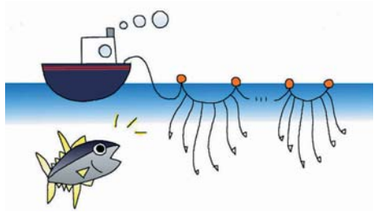
マグロの旬の時期

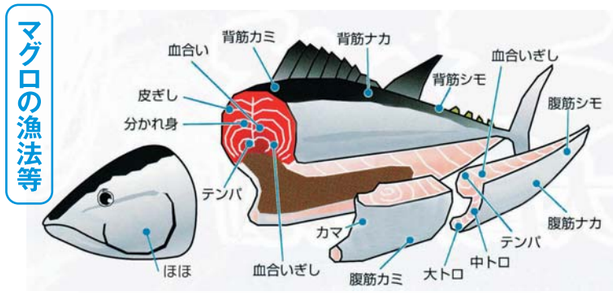
マグロの漁法等

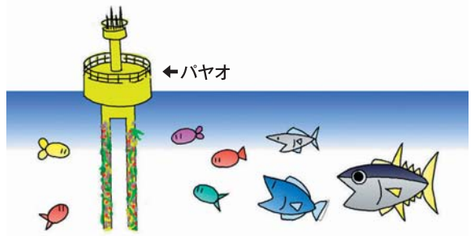
マグロの漁獲方法は、延縄、パヤオを利用した曳縄などがあります。

◎延縄(はえなわ)

幹縄(みきなわ)と呼ばれる縄に、針のついた枝縄(えだなわ)と呼ばれる縄をつけて魚をとります。幹縄の長さは約100km、針の数は2000本以上におよぶこともあります。







◎パヤオ

パヤオという人工の浮き魚礁を海に浮かべ、集まった魚を釣ります。なぜ魚が集まるのか解明はされていませんが、パヤオに貝や海藻が付着し、それを食べにきた小魚をマグロが食べるといったような食物連鎖が起きているという説があります。パヤオは現在、県内に約200基設置されています。

マグロ料理

メバチの赤身と中トロの刺身

マグロほほ肉のステーキ

マグロのたたき

ネギトロ

マグロ丼

ビンナガ切り落とし

「沖縄美ら海まぐろ」についてのお問い合わせ
沖縄鮮魚卸流通協同組合 TEL:098-868-1096

お問い合わせ 県水産課 TEL:098-866-2300 FAX:098-866-2679