



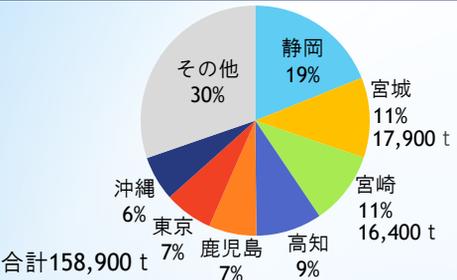
みやぎ水産の日

10月のオススメ食材は

「マグロ」です!



宮城県は主要漁場である三陸沖から近く、新鮮な生マグロを水揚げできる貴重な産地です。この時期はマグロ類の中でもメバチマグロが旬を迎えますので、是非ご賞味ください。



宮城県のマグロ類の漁獲量は静岡県に次いで全国2位です。主にクロマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガ（ビンチョウ）の4種が水揚げされます。宮城県は漁場である三陸沖が近いため、生のまま水揚げするマグロの割合が高く、良質なマグロが多いのが特徴です。



平成30年度マグロ類都道府県別漁獲量(t)
【農林水産統計】

気仙沼とマグロ

気仙沼とマグロの歴史は古く、唐桑町荒谷前にある波怒棄館（はぬきだて）遺跡で縄文時代の貝塚からマグロの骨が発掘され、その当時からマグロを食べていたことがわかっています。

また、戦時中の昭和18年には、本吉町大谷の定置網で200キロクラスのマグロ5000本、計1000tが漁獲され、ゼロ戦「大谷水産号」が国に寄付された歴史もあります。



大谷水産号

本日10月10日は「マグロの日」

マグロの日は「万葉集」の歌が由来となっています。西暦726年10月10日、奈良時代の歌人・山部赤人が、聖武天皇に随行して印南野（いなみの、現兵庫県稲美町）を訪れた際、マグロ漁で活気付いている様子を見て「鮪（しび）釣ると海人舟騒き塩焼くと人ぞ多（さは）にある」と長歌の中に詠みました。この歌は日本人とマグロの関わりを詠んだ有名な歌で、この日を日本かつお・まぐろ漁業協同組合が「マグロの日」と1986年10月10日に制定しました。

宮城県で水揚げされる主なマグロの種類



キハダ 旬：夏

背びれと尻びれ、体表が黄色を帯びることからこの名前が付けました。体長1.5~2.0mの中型種で、身は脂肪が少なく、上品であっさりとした味わいで、主に缶詰として利用されます。

メバチ 旬：秋

目が大きいため「目鉢（めばち）」と呼ばれます。体長は2m前後で、身は鮮やかな赤身で甘みがあり、刺身やすし用として需要が多いマグロです。塩竈港で水揚げされ、目利き人の目になつたものは「三陸塩竈ひがしもの」としてブランド化されています。

ビンナガ(ピンチョウ) 旬：冬

マグロの中で最も小型の種類で体長1m程度です。胸びれが長くそれを正面から見たとき鬚[ピン(もみあげ)]に見立てて名前が付けられました。胸びれが長い姿から「トンボ」とも呼ばれます。身は淡桃色で、旬の脂がのったものが「ピントロ」と呼ばれ人気です。

クロマグロ 旬：冬

体長3m、体重400kgになるマグロの中で最大の種類です。黒みを帯びた魚体と味の良さ、希少価値から「黒いダイヤ」とも呼ばれ、高値で取引されます。資源の減少が懸念されている中、養殖施設で人工的に孵化させたものを養殖する完全養殖が期待されています。