

毎月第3水曜日は **みやぎ水産の日**

10月のおすすめ食材は「**マグロ**」です！

マグロの基礎情報

マグロはスズキ目サバ科マグロ属に分類される暖海性の回遊魚で、日本をはじめ世界各地で漁獲されています。

気仙沼市魚市場へは、延縄や一本釣り、定置網などで漁獲されたクロマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガマグロが、年間2,000～10,000トン水揚げされています。

気仙沼地域では、古くから遠洋マグロ延縄漁船へ多くの乗組員を輩出し、最盛期には百数十隻の漁船が在籍し、地域経済を牽引してきました。国際規制の強化などにより、現在では33隻にまで減少していますが、今でも地域を支える重要な産業です。



気仙沼魚市場に水揚げされたメバチマグロ



地元小学校と連携した遠洋マグロ漁船見学会

持続可能なマグロ漁業を目指して

宮城県北部船主協会では、若手乗組員の確保に注力しています。乗船を希望する若者一人ひとりに対してきめ細やかなフォローを行い、震災以降だけでも120名を超える若者が漁船乗組員としてデビューしています。

近年は居住スペースの拡大やWi-Fi環境の整備など、生活・労働環境の改善に配慮した改革型漁船の建造や、「生産性カイゼン」など、乗組員が働きやすい環境づくりにも取り組まれています。

また、(株)臼福本店では持続可能な漁業の世界的基準を満たしているとされ、クロマグロでは世界初となるMSC漁業認証を取得しました。



マグロ漁船の漁師を目指す人へ～【漁船員になろう！】



船主協会blog【マグロ漁船の漁師を目指す人へ～】

生活・労働環境に配慮した改革型漁船

10月10日はマグロの日！

「もっとマグロを食べてほしい」「理解を深めてほしい」との願いを込めて、日本鯉鮪漁業協同組合連合会が制定しました。『万葉集』で山部赤人(やまべのあかひと)が10月10日にマグロの歌を詠んだことが由来とのことです。

宮城県北部鯉鮪漁業組合では、例年マグロの日に合わせてPRイベントを開催しています。今年も天然のみまぐろセットが当たる『抽選会』などが実施されています。



利きマグロ大会



ミナミマグロ寿司お振舞い

昨年の「まぐろの日PRイベント」の様子

マグロを食べよう

マグロはDHAやEPA以外にも、抗酸化作用や動脈硬化予防が期待される機能性成分を多く含みます。マグロを食べて元気な身体を作りましょう！



生産者直営店『まぐろ屋』



目利き厳選メバチマグロ



本鮪入りまぐろたたき



マグロフレーク(ツナ缶)