

気仙沼水産漁港部だより

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!

宮城の
水産物を
食べよう!

むすび丸

2025

9

今月のオススメ食材は「マグロ」です!

○マグロの特徴

マグロは世界中の海に広く分布する大型の回遊魚です。

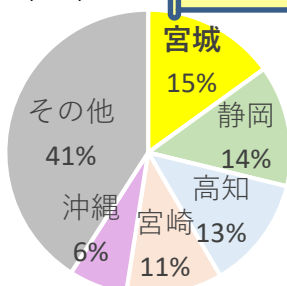
クロマグロやミナミマグロ（インドマグロ）、メバチはお刺身として人気があり、キハダやビンナガはツナ缶としても多く加工されています。

令和6年まぐろ類

全国合計

2,787,100t

1位!!



○地域性など

令和6年のマグロ類漁獲量を見ると、宮城県は全国1位になりました! メバチとミナミマグロが1位のほか、キハダ、クロマグロ、ビンナガも全国トップクラスです。

気仙沼市は、古くからマグロ漁船の基地として知られ、市内には近海や遠洋のマグロはえ縄漁業を営む船会社が多くあります。

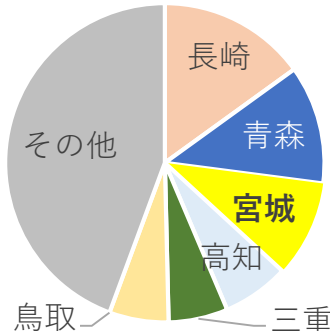
沿岸域でも定置網や大目流網等でも漁獲されています。

【宮城県に水揚げされる主なマグロの種類】



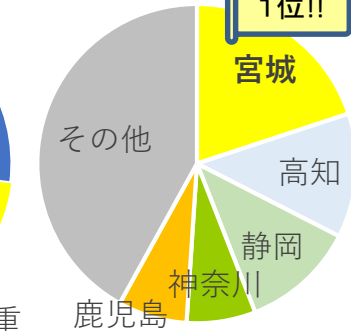
『クロマグロ』
別名「本マグロ」。
皮の色が真っ黒。

全国合計13,400t



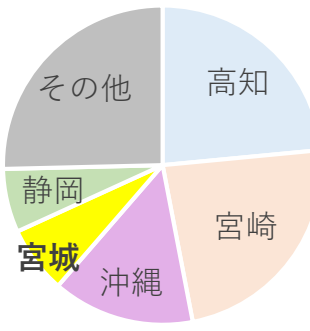
『メバチ』
目がパッチリと大きい。

全国合計29,000t



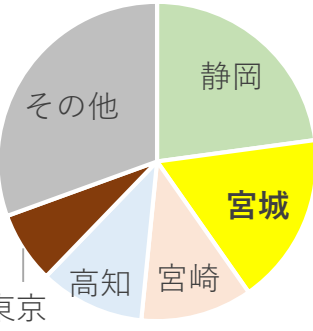
『ビンナガ』
長い胸びれが男性の
もみあげのよう。

全国合計26,600t



『キハダ』
背びれと尻びれが黄色く長い。

全国合計46,700t



資料：農林水産省「令和6年漁業・養殖業生産統計」から作成