

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

2024
10

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。

マグロには、クロマグロやメバチ、キハダ、ビンナガ（ビンチョウ）など8つの種類があります。



マグロの日をPRする
マスコットキャラクター「マグロウくん」

【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。

『メバチ』
目がパッチリと大きい。



『ビンナガ』
長い胸びれが男性
のもみあげのよう。



『キハダ』
背びれと尻びれが
黄色く長い。

○地域性・季節感など

宮城県は、マグロ類の水揚量が全国トップクラスであり、なかでもメバチマグロの水揚量は全国1位を誇ります。

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数あります。沿岸域でも定置網や大目流網等でも漁獲されています。また、唐桑町鮪立（しびたち）は地名に「鮪（マグロ）」が用いられており、マグロと気仙沼地域の関わりが感じられます。

10月10日はマグロの日※となっており、宮城県北部鯉鮪漁業組合では、マグロの日にあわせて様々なPRイベントを開催しております。

年間を通して小売店等で見かけることのできるマグロですが、冬に向かうにつれ脂の乗りがよくなります。ぜひ、お楽しみください!

※マグロの日とは?

日本鯉鮪漁業協同組合連合会が1986年に制定。

726年の10月10日に山部赤人がマグロの歌を詠んだことに由来する。（万葉集巻六・938段）