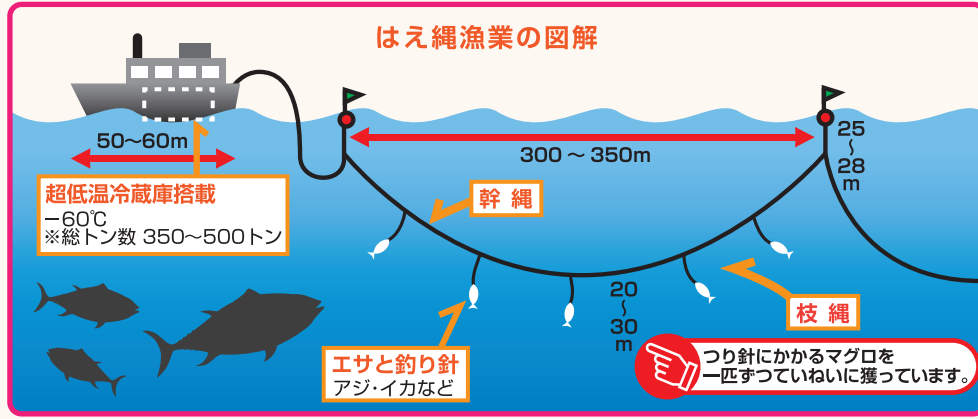


第17回天然・刺身マグロキャンペーン

漁獲・処理

はえ縄漁船に生きたまま揚げられるものも含め、一尾一尾速やかにかつ丁寧に処理され、超低温（-60℃）で凍結・保管の上、陸揚げされます。



江戸時代後期にマグロ握り寿司登場

江戸時代の後半に、ご飯に酢で酸味をつけた「早ずし」が普及し、マグロ握り寿司（赤身の「漬け」が人気）が登場しました。

昭和40年頃から冷凍マグロが一般家庭に

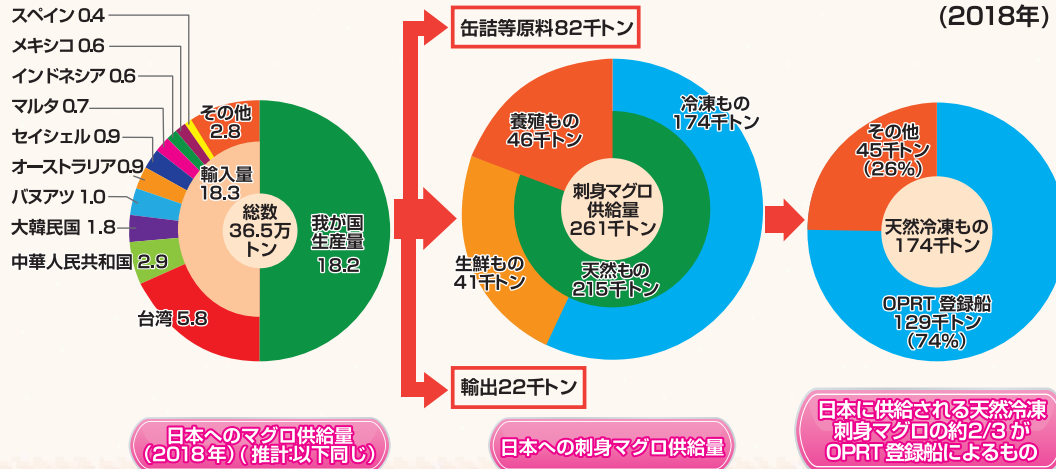
マグロ漁船の超低温冷凍設備・技術が普及し、コールドチェーンも整備されたおかげで需要が拡大し、高級魚としての地位が確立されました。



◆◆漬けの作り方◆◆

日本酒・みりん（子供さんなどには煮切って）及び醤油を合わせ、サクや切り身を漬けて下さい。漬ける時間に依り醤油の量を加減したり、水を加えたりして塩分を調節してください。

日本で食べられる冷凍天然刺身マグロの約2/3はOPRT登録船が供給 (2018年)



天然・刺身マグロ お料理例



OPRT一般社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

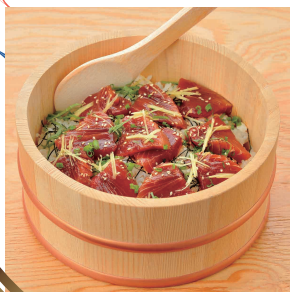
Organization for the Promotion of Responsible Tuna Fisheries

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル9階
TEL.03-3568-6388 FAX.03-3568-6389

<http://www.oprt.or.jp>

OPRTには約九百隻の大型超低温まぐろはえ縄船が登録され、全体隻数が増えないように管理し、国際機関で決められたルールを守って、まぐろを漁獲しています。漁獲物のほとんどが刺身・寿司向け品質です。

手こね寿司



漬けマグロで手こね寿司。
お好みで海苔、しょうが、大葉、ごまなどの薬味を添えて。(伊勢・志摩の名物のちらし寿司、漁師が船上で手でこねて食べたのが始まり)



と ご飯 マグロ



鉄火巻



マグロを1センチ厚ぐらいの短冊に切り、酢飯で海苔巻きに。
好みで、薬味、わさびを一緒に巻いて。



てまり寿司



お寿司に一工夫。
ラップにマグロ、わさび、酢飯の順に置き、一口サイズに丸く包む。
好みで大葉や三つ葉等を挟んだり、マグロのほかえび、イクラ、薄く輪切りにしたきゅうりで華やかに。

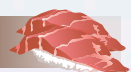
まぐろ茶漬け



マグロを漬けにして、ご飯に乗せて、お茶かダシをかける。三つ葉、ネギなどの薬味やわさびを添えて。



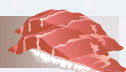
ユッケ丼



酒(みりん)、醤油、ごま油、おろしニンニクのタレにマグロの細切りを漬ける。
ご飯の上に乗せて、卵の黄身をかけて、コチュジャン、薬味のネギ、糸唐辛子を散らす。

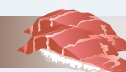


ライスサラダ



マグロの薄切りをマリネにする。(タマネギの千切り、ワインビネガー、オリーブオイル、塩、胡椒に漬ける) ワインビネガーで酢飯を作り、洋野菜(セロリ、アボカド、ルッコラ等)とマリネにしたマグロを乗せる。
イタリアンパセリやセルフィーユ(チャービル)を散らして華やかに。

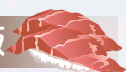
ポキ丼



マグロを角切りにし、酒(みりん)、醤油、ごま油、ニンニクのおろし少々を漬ける。ワカメなどの海藻も一緒に。角切りのアボカドと合わせて、ご飯に乗せる。



宇和島鯛飯風玉子かけご飯



濃い目のダシ(カツオ節ダシ等)と醤油に暫く漬けておく。生卵を割入れ玉子ご飯の要領でよく混ぜ熱いご飯にかける。
青ネギ、生姜、大葉などを薬味に。赤身の方が良く合います。



天然・刺身マグロプレゼント

応募ハガキのアンケートに答えてご応募下さい。
抽選で次の商品をプレゼントします。

天然・冷凍メバチ(サク 約700g) 150名様

応募要領

裏面のアンケートにお答え頂きご応募下さい。

OPRTホームページ応募ページからもご応募可能。

(お一人一回限り)

応募頂いた方の中から厳正な抽選により当選者を選び、プレゼントします。

OPRTホームページ
<http://www.oprt.or.jp>

●応募期間

令和2年10月1日～
令和2年10月16日
(当日消印まで有効)

●当選発表

プレゼントの発送をもって替えさせていただきます。
(11月上旬頃発送予定)

●注意事項

①応募は国内にお住いの方(商品発送が日本国内の方)に限らせていただきます。

②アンケート・住所等記入漏れのある場合は、無効といたします。

③プレゼントのお届けに際し、ご不在の場合は3日以内に宅配業者に連絡がない場合無効といたします。

POST CARD

63円切手をお貼り下さい。

10月16日の消印まで有効

1070052

東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル9階
一般社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

令和2年度マグロキャンペーン マグロプレゼント係 行

(メ切 令和2年10月16日当日消印まで有効)

| | | | | |
|------|---|---|---|----|
| フリガナ | | | | |
| お名前 | | | | |
| 郵便番号 | 〒 | | | |
| ご住所 | | | | |
| 電話番号 | | | | |
| 性別 | 男 | ・ | 女 | 年齢 |
| ご職業 | 才 | | | |

ご記入いただきました個人情報につきましては、OPRTにて適切に管理し、賞品発送、お問い合わせの他、個人を特定しない統計的情報として利用させていただきます。お客様の個人情報についてはお客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはございません(法令等により開示を求められた場合を除く)。

冷凍のまぐろを美味しく解凍する方法

遠洋まぐろはえ縄漁船で漁獲されたまぐろは、釣りたての鮮度を保つために、船上で超低温(マイナス60℃)で急速凍結され、超低温の魚船(冷凍庫)で保管され、日本まで運ばれてきます。

冷凍まぐろの鮮度をそのままに美味しく召し上がっていただくためには、解凍にちょっとしたコツがあります。

一手間かかりますが、ドリップ(赤い水)が出ず、きれいに美味しく解凍できますので、ぜひ、お試し下さい。

注意：水やお湯に長時間つけたり、冷凍庫から出して常温で解凍するなど、あわてて解凍するのは厳禁です！



冷凍まぐろのサクです。これを解凍します。



表面を手早く水道水で洗い、流します。



ペーパータオルで水分をよく拭き取ります。



水が入らないようにビニール袋に入れ、空気を抜きます。



ボールに氷水を入れ、ビニール袋に入れたサクを浸けて2時間ほど待ちますと、解凍できます。



ドリップ(赤い水)が出ずにきれいに解凍ができました。半解凍の状態が切り易いです。

アンケート

本年の新型コロナウイルス感染症拡大防止対策の一環として外出自粛などが求められた期間や、その後の状況についてお答え下さい。

各アンケートに○を1つ付けてください。
その他を選んだ方はお手数ですが内容をお書きください。

(1) 買い物にお出かけになる頻度は？
(週間当たりの店舗への立寄り回数
・ご家族の方の分も含めて)

- かなり控えた(半分以下)
- 控えた(半分～9割)
- 変わらない
- 増えた
- その他()

(2) 刺身マグロなどをご購入になる店舗は？

- 街の魚屋さん
- スーパー・マーケット
- デパートなどに入っている魚介類小売り専門店
- その他()

(3) 外出自粛等の制限が解除された後、今後、刺身マグロなどのご購入について

- 自粛前より増やしたい
- 自粛前の水準まで戻したい
- 少し減らす
- かなり減らす
- わからない

ご記入ありがとうございました。

※ご回答の内容について、個人が特定されることはありません。