

- #### 2018年OPRT会員国
- 日本
 - 台湾
 - 韓国
 - フィリピン
 - インドネシア
 - 中国
 - エクアドル
 - セイシェル
 - バヌアツ
 - ミクロネシア
 - ツバル
 - キリバス
 - マーシャル
 - クック諸島

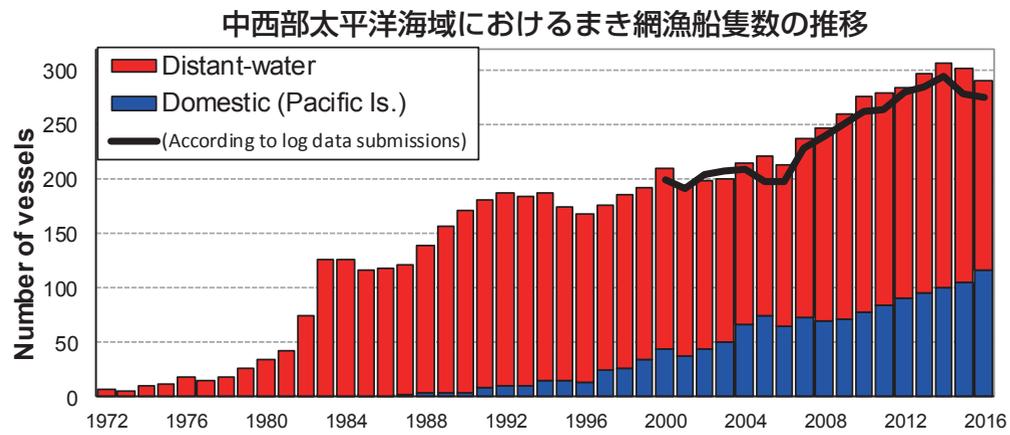
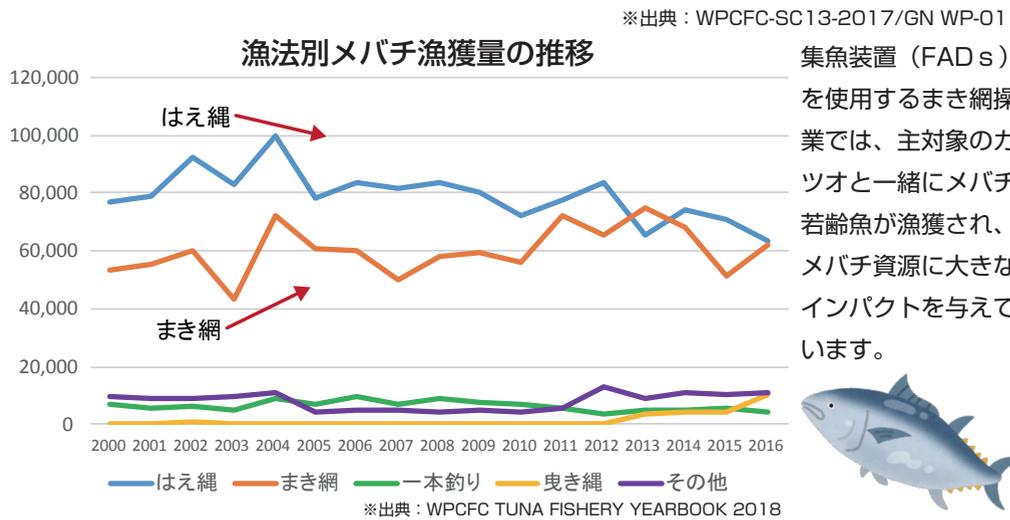
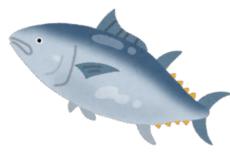


Figure 6. Number of purse seine vessels operating in the WCP-CA tropical fishery (excludes Indonesia, Philippine and Vietnam domestic purse-seine/ringnet fleets)



集魚装置 (FADs) を使用するまき網操業では、主対象のカツオと一緒にメバチ若齢魚が漁獲され、メバチ資源に大きなインパクトを与えています。



天然・冷凍 刺身まぐろが 美味しい理由

10月10日は まぐろの日



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の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。

マグロを今一度おさらいしよう

クロマグロ

体長3m、重さ400kgにもなる大型のマグロです。日本では本マグロとも呼ばれていて、漁獲量の少ない貴重なマグロです。



ミナミマグロ

体長2m、重さ150kgになり、主としてオーストラリアやニュージーランド、南アフリカ沖といった南半球の低水温の海域でとれるマグロです。



メバチ

体長2m、重さ150kgになる目玉の大きなことが特徴のマグロです。赤道を挟んだ温帯水域に広く生息しています。



キハダ

体長2m、重さ100kgになる体の色が黄色いことが特徴のマグロです。メバチと同じく、赤道をはさんだ温帯水域に広く生息しています。

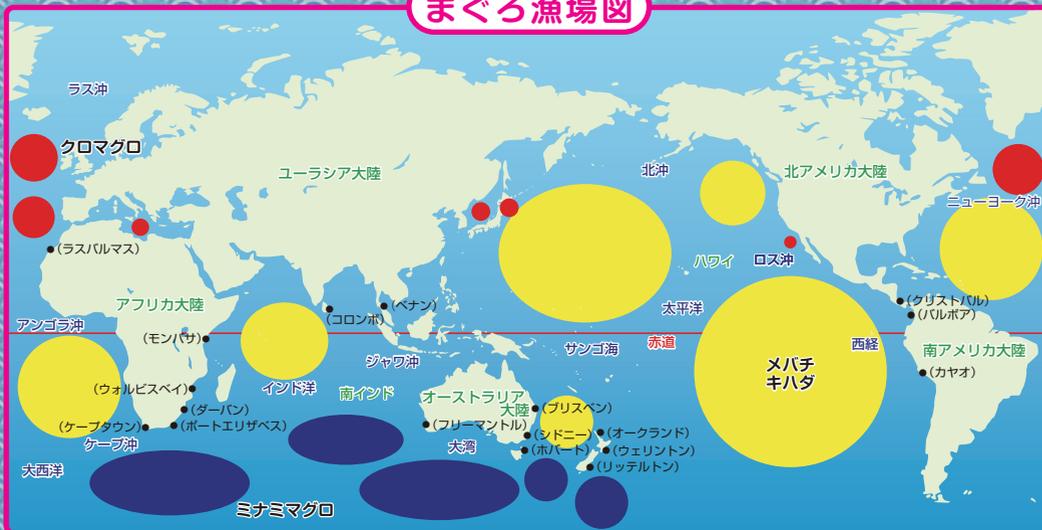


ビンナガ

体長1m前後、世界中の海に広く分布し、大回遊する小型のマグロです。長い刀状の胸ビレが特徴です。



まぐろ漁場図



● クロマグロ ● ミナミマグロ ● メバチ ● キハダ

日本は世界一の刺身マグロ消費国

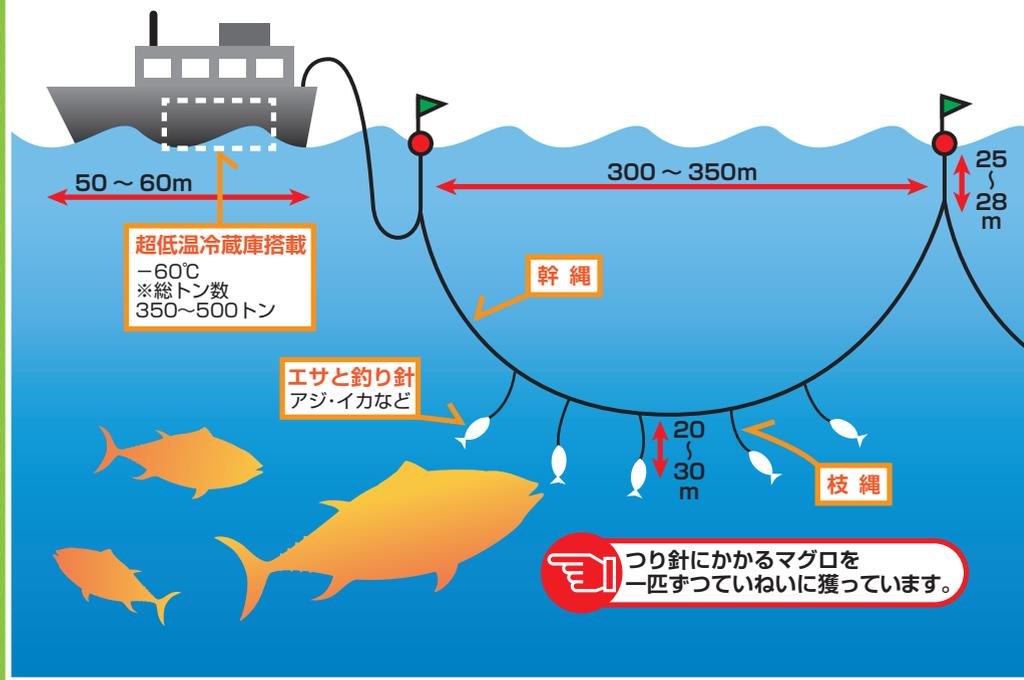
日本の消費者に天然マグロを世界の海から届ける大型はえ縄船

- 各海域の管理機関のルールを守り
- -60°Cの超低温で美味しいマグロを鮮度良く日本の消費者へ



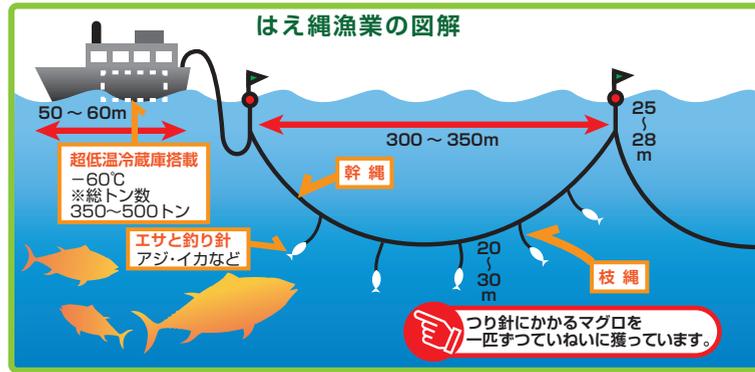
写真：「第18 昭福丸」(439トン H26.2 月竣工) 提供：みなと便り(気仙沼)

はえ縄漁業の図解

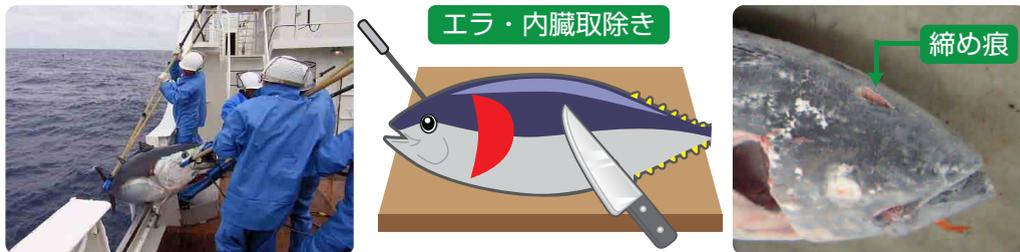


漁獲・処理

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ます。



船上で脊髄を締め、鮮度の維持を図っています。



マダイなどの沿岸の高級魚でも高級な料亭向け等に「活け締め」として活用されています。

処理終了後 -60°C以下の超低温冷凍施設で急速冷凍にかけます。

急速冷凍・保管

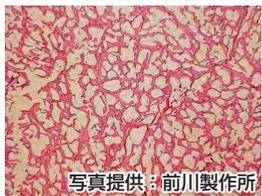
-60°Cの超低温の急速冷凍保管で鮮度・品質を保ちます。

細胞内の結氷が細かい→解凍時に細胞が壊れにくい
→食感やうまみ成分の保持が良好。

緩慢凍結

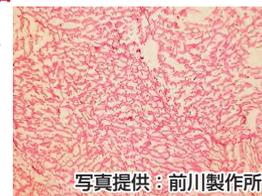
氷結晶が大きく成長し細胞を破壊

解凍時に旨みがドリップとして逃げる



急速凍結

氷結晶が細かい



陸揚げ後も超低温冷蔵庫で保管→長期間鮮度・品質を維持できる。

超低温冷蔵庫
-60~-65°C

南極昭和基地
最低記録-45.3°C

家庭用冷蔵庫
冷凍室-20°C



より低い

より低い

冷蔵庫入口



「冬の南極昭和基地」
(気象庁ホームページより)

日本から遠く離れた漁場で操業する船上での素早い処理・急速冷凍、-60°C以下の超低温冷凍施設での保管が相まって、刺身用まぐろとしての高い鮮度・品質が保たれます。

船上に釣り上げられてから、卸売市場に出されるまでの時間は、超低温(-60°C以下)で保存されている時間を0とすると1日以内となります。



釣上げの様子



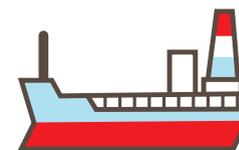
マグロツリー



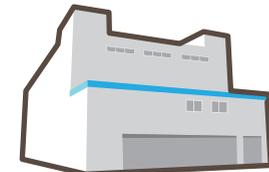
冷凍車の中



超低温凍結・保管



超低温運搬船



超低温冷蔵庫



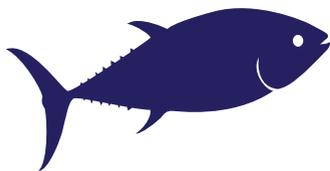
冷凍車

そして食卓へ

遠洋の漁場から日本に届いた冷凍マグロは、卸売市場への出荷など低温流通経路に乗せられ、マグロの専門家が取扱い、優れた鮮度・品質のまま消費者に届けられます。



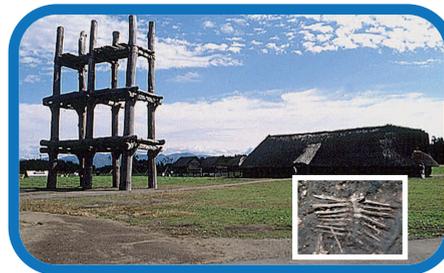
このように
漁場から届けられる
天然冷凍刺身マグロを
どうぞご賞味下さい。



■店頭の冷蔵ケースでじっくり解凍されるブロック(左)



日本人は縄文時代の昔からマグロを食べていた



三内丸山遺跡

出典:IPA「教育用画像素材集サイト」<https://www2.edu.ipa.go.jp/>
http://material.miyazaki-c.ed.jp/ipa/sandaimaruyamaiseki/ibutu_tabemono/gyo_syutudo/k-jsd4.jpg

●魚骨の出土状況

約4千年前の地層から現在約50種類の魚の骨がみつかり、大きなものとしては、マダイ、ヒラメのほかマグロも食べられていました。

●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。



◆◆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。

●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。



日本で食べられる天然刺身マグロの約3/4はOPRT登録船が供給

