令和８年４月 22 日発行

『食の都庄内』旬だより



クロマグロ解体ショーの様子



解体後に販売された様子



庄内産クロマグロ

【クロマグロ】

１　日本人はマグロが大好き

○　通称、本マグロ。日本人のマグロ好きは江戸時代には始まっていたようですが、当時は脂の乗った“とろ”は捨てられ、赤身が好まれていたとか。マグロという名前の由来は、当時は冷蔵設備が無かったため、置いておくと“真っ黒”になったから、とも言われているようです。

２　庄内沖でも獲れます

○　庄内浜では昔から、体重数kgほどの“めじまぐろ”と呼ぶクロマグロの幼魚が定置網漁業などで漁獲され、漁村の食卓に並んできましたが、近年は設備を充実させたはえなわ漁船などによって体重 100 kgを超える成魚が漁獲できるようになりました。

○　ゴールデンウイークを過ぎた頃、庄内沖にクロマグロが来遊すると、はえなわ漁業者たちは意気込んで漁場に向かいます。

３　獲りすぎないよう国際的に管理しています

○　クロマグロは、太平洋などの暖かい海に生息していますが、マグロ類が大好きな日本人は大型漁船による遠洋漁業で、世界各地の海で漁獲したマグロ類を船上で超低温凍結して持ち帰り、日本の食卓に届けてきました。

○　しかし、漁獲量の減少などから“獲りすぎ”の可能性が問題視されると絶滅危惧種に指定され、現在は国際的な漁獲ルール、漁獲枠が定められています。

○　各国が厳しいルールを遵守しながら漁業活動を継続した結果、クロマグロ資源は順調に回復しているようで、当初想定されていたよりも早期に漁獲枠の増加が認められています。庄内産クロマグロを店頭で見かけたら、ぜひ味わってみてください。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS　14 海の豊かさを守ろう