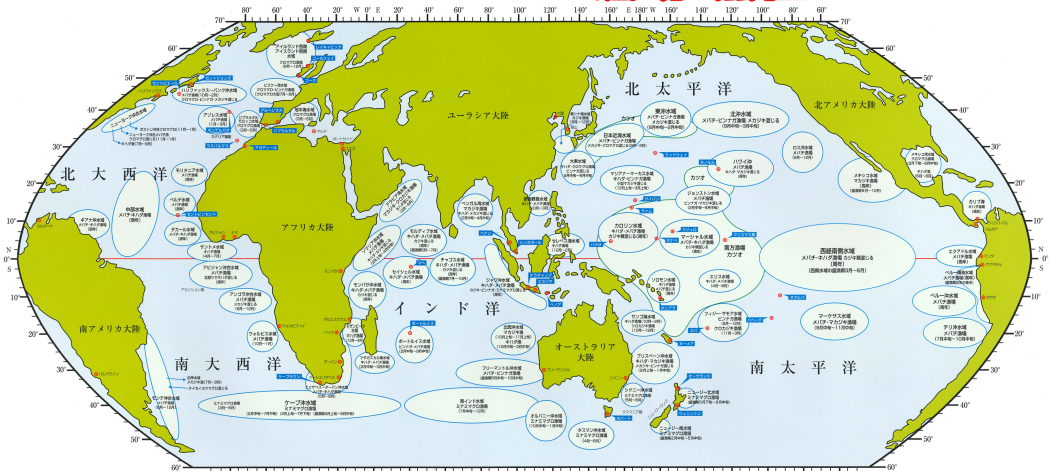


マグロ・カツオの漁場/魚種



クロマグロ

成長すると体長3メートル、重さ400kg以上になる大型のマグロ。大西洋、地中海、日本近海等で獲れます。特に日本近海のもの、昔から親しまれてきたマグロです。また、本マグロとも呼ばれています。



ミナミマグロ

大きいもので体長2メートル、重さ150kg以上になります。オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ（ケープタウン）沖の暖水層の海域で獲れます。魚が獲っていることから暖温マグロとして再び、親しまれて使われます。また、インマグロとも呼ばれています。



メバチ

体長2メートル、重さ150kg以上になります。体型はクママグロに最も似ていますが、胸びれが大きいことが異なります。赤道を境として南北の緯度約35度にある広い範囲で獲れます。漁獲量の一番多いマグロで目玉マグロと呼ばれています。



キハダ

大きいもので体長2メートル、重さ100kg以上になります。メバチとほぼ同じ漁場で獲れます。体形がスマートなのが特徴で、赤身のあっさりとした味わいが楽しめます。肌が黄色いことから真鯛と呼ばれています。



ビンナガ

マグロ類の中でも最も小型で、体長は1メートル前後。世界中の海に広く分布し、大回遊する小型のマグロです。長い刀状の胸びれが特徴で油漬の原料になります。またトンボとも呼ばれています。



カツオ

体長90センチメートル。世界中の海に広く分布し、特に南方海域では一年中獲れます。腹側に青黒色のしまが入っているのが特徴です。カツオは用途が広く、刺身、タタキ、節、缶詰等に利用されます。

安心！安全！美味しい！
天然・国産・船凍のかつお・まぐろ



食卓へのこころづかい
世界の海から届けます

日本かつお・まぐろ漁業協同組合
日本かつお・まぐろ漁業協同株式会社
URL: <http://www.japan tuna.net/>