

## 超低温急速凍結で、ほぼとれたて新鮮!

▶船上に釣り上げ後、ただちに活け締め処理します。



エラ・内臓取除き



締め痕

遠洋まぐろはえ縄漁船の船上での処理

▶処理後すぐにマイナス60℃以下の超低温急速凍結にかけます。

▶そのまま超低温で保管・運搬されるので、獲れたての鮮度が長期間保たれます。

## マグロひとくちメモ

第1弾

今回は...

マグロの種類

クロマグロ・ミナミマグロ・メバチ・キハダ・ビンナガ



## ミナミマグロ (通称 インドマグロ)

- 北半球に生息するクロマグロ (ブルーフィン・ツナ) の仲間で、南半球に生息し、英語では「サザン・ブルーフィン・ツナ」と呼ばれます。
- クロマグロに比べると酸味が少ないので、甘みとうま味が強く感じられ、ずし飯に合うため寿司店ではミナミマグロを好む職人も多いです。
- クロマグロと並ぶ高級マグロのため、寿司店では扱っているところが多いですが、回転寿司でも期間限定のフェアなどで食べられます。

お店で見かけたら、食べてみてください

ミナミマグロは厳格な資源管理により、資源量が回復しており、漁獲枠も増枠が繰り返しておこなわれています。安心して食べられる資源です。

●日本船の漁獲枠 23年 6,197 トン→24年 7,247 トンへ増加

## 第21回天然・刺身マグロキャンペーン

# 10月10日は まぐろの日



たんぱく質・ビタミンD・カリウム・鉄分  
DHA・EPA(不飽和脂肪酸)が豊富



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

〒102-0083 東京都千代田区麹町三丁目4-3 シェルブルー麹町4F

TEL:03-6256-9138 FAX:03-6256-9139

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



OPRTには世界の約900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、これらの漁船は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。漁獲量のほとんどが刺身・寿司向け品質です。



