

今年もマグロパワーで家族の笑顔!

血液をサラサラに
してくれるから
生活習慣病を予防
できて安心ね

毎日の疲れが
溜まりにくいから
仕事をバリバリ
頑張れそう!

良質なたんぱく質が
含まれてるから
美容と健康に良くて
最高!

DHAで老化予防
毎日元気で
気分も若返りそう!

DHAをいっぱいって
脳力アップ!
心もすこやか



マグロは限りある天然資源です。
美味しいマグロをいつまでも・・・
あなたも協力して下さいませんか。

賛助会員の募集をしています。
賛助会員（個人）は会費1口年1千円です。



☐パンフレットのご請求はコチラ

OPRT (社) 責任あるまぐろ漁業推進機構
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル9階
TEL03-3568-6388 FAX03-3568-6389

OPRTホームページでも
入会申込みが可能です。



www.oprt.or.jp

マグロは限りある天然資源

遠い荒海で 獲れた マグロ



マグロを食べて 元気な家族



当店はOPRTの活動を支援しています。

〈全水商連〉全国水産物商業協同組合連合会
〈OPRT〉社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

OPRTは生産、貿易、流通、消費の全ての人に支えられています。



私たちにとって大切なマグロ。
遠い海、激浪の中、プロの漁師の手によって、日本に届けられます。



マグロは高度回遊魚。

例えば、太平洋全域を大回遊。多くの国の200海里内や公海を自由に通って回遊。国境の無い魚とも呼ばれています。だから、漁場も、各国200海里内と公海にまたがった国際漁場です。



クロマグロ
体長2.5m / 体重300kg
肉質は赤。脂がのり高品質のさしみとして人気が高い。欧州ではステーキ等で利用されている。



ミナミマグロ
体長1.7m / 体重100kg
肉質は赤。脂がのり、クロマグロに次いで高品質のさしみマグロとして人気が高い。



メバチ
体長2.0m / 体重180kg
肉質は赤色。最も一般的なさしみ用マグロとして利用されている。外国では、缶詰として世界中で利用されている。

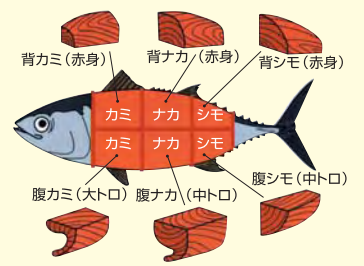


キハダ
体長1.8m / 体重120kg
肉質はピンク。日本ではさしみ用マグロ及びソーセージの原料として利用されている。外国では、缶詰として世界中で利用されている。



ビンナガ
体長1.3m / 体重25kg
肉質は白。このため、シーチキンとも呼ばれている。缶詰として世界中で、サンドイッチやサラダに利用されている。

まぐろ
一口がも



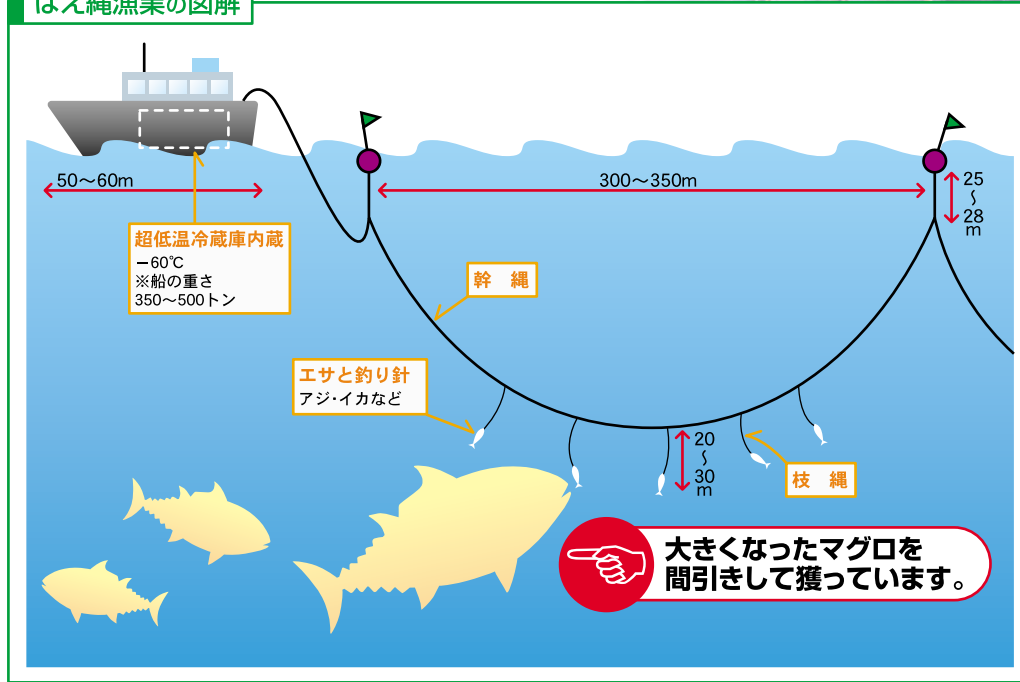
どの部分が
大トロなのか
知ってますか？

注) 各魚種のサイズは最大に近いものです。

マグロはえ縄漁業は、 海洋資源にやさしい漁法です。

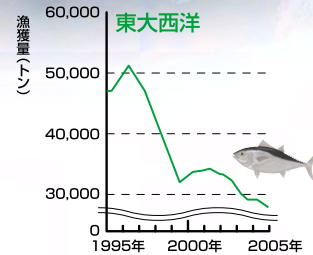
はえ縄の長さは約150キロ（東京から静岡までの距離に相当）です。
その間に約3,000本の釣り針をつけています。釣り針に掛かるマグロ
の数は、10尾以上掛かれば大漁といわれ、平均すると5～6尾しか
掛かりません。さしみ用にマグロを獲る日本古来の漁法です。

はえ縄漁業の図解

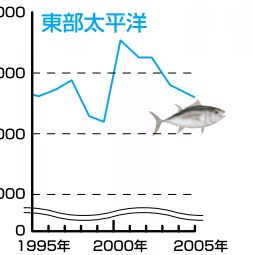
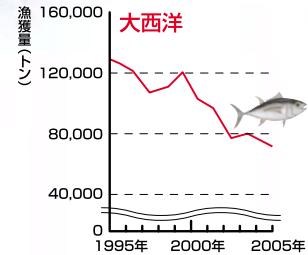


今、マグロ資源は・・・ 減少しています。

クロマグロ漁獲量の推移



メバチマグロ漁獲量の推移



マグロ資源の回復には、全ての国の協力が必要です。

RFMOが獲りすぎないように、ルール（漁獲枠、禁漁期、隻数制限など）を定めています。

世界のマグロ漁業管理機関 (RFMO)

ICCAT
(大西洋マグロ類
保存国際委員会)

IOTC
(インド洋マグロ類委員会)

CCSBT
(ミナミマグロ保存委員会)

WCPFC
(中西部太平洋まぐろ類条約)

IATTC
(全米熱帯マグロ委員会)

ICCAT

※日本は全てのRFMOに加盟しています。