



焼津漁業協同組合 発行・監修
令和3年3月発行

焼津ミナミマグロとは

焼津ミナミマグロは、南半球の低水温海域を回遊し、国際的資源管理に基づく漁獲規制を受ける中、資源にやさしい「はえなわ漁法」により漁獲され、熟練した船上処理を施してマイナス60℃以下の超低温で急速冷凍した、焼津漁協（焼津魚市場）が取扱う天然のミナミマグロです。



第1章

焼津ミナミマグロの特徴

◆1 焼津の誇り

遠洋漁業の基地・焼津は、全国に先駆けて、未開の南半球でミナミマグロ漁を切り拓いてきました。焼津でマグロと言えば、ミナミマグロと言うほど焼津市内では古くから親しまれています。

◆2 天然

養殖物ではなく天然物。南緯40度の冷たい大海原を回遊するため身がしまっており、赤いダイヤとも称され、赤身はクセがなく、ねっとり濃厚な味わい。トロは甘い脂が口の中にとろけます。

◆3 高鮮度

漁獲直後に活けめしたミナミマグロは、船内でマイナス60℃の超低温で完全凍結。焼津から、全国各地へ新鮮なままお届け。高級寿司店でも愛用される品質。贈り物にも最適です。

◆4 国産

全て日本漁船が漁獲したミナミマグロです。美味しさの違いは、経験に裏打ちされた船上処理。幼魚の混獲が少ない延縄（はえなわ）漁法で資源保護にも積極的に取り組んでいます。



第2章

焼津の漁業とミナミマグロ

焼津の漁業は、江戸時代には近海におけるカツオ漁を中心に行われていましたが、漁船の大型化などにより、昭和に入ると遠洋に進出。特に昭和27年のマツカーサーラインの撤退後、焼津港所属のマグロ延縄漁船は、他県船と共に全国に先駆けてミナミマグロ漁に進出しました。

当初漁獲水域からインドマグロ、豪州マグロと呼ばれた時期もありましたが、現在ではミナミマグロと呼ばれており、全国のミナミマグロの3割〜4割を焼津魚市場が取り扱っています。

江戸時代	カツオ漁を中心に栄える。
明治	石油発動機付き漁船の登場。カツオ漁の休閑期に裏作的に近海でマグロ漁業を操業。
大正	木船から鋼船に転換が進む。漁業無線が普及。
戦後	オーストラリア周辺でミナミマグロ漁を操業。生(氷漬け)で焼津に持ち帰って水揚げしていたため、鮮度は良くなかった。
昭和中期	急速冷凍装置及び近代の機器を装備したマグロ延縄専用船が登場。インド洋に進出。
昭和後期	超低温流通の確立により、品質が飛躍的に向上。クーアタウンなどの好漁場開拓が進み、ミナミマグロ主体の操業方式が定着。



日本初の石油発動機付き漁船富士丸(明治39年3月進水)



吼える南緯48度



遠洋マグロはえなわ漁船(総トン数439トン・長さ50m)

第3章

はえなわ漁法について (鮪延縄漁船)

漁の様子など
YouTubeで公開中!

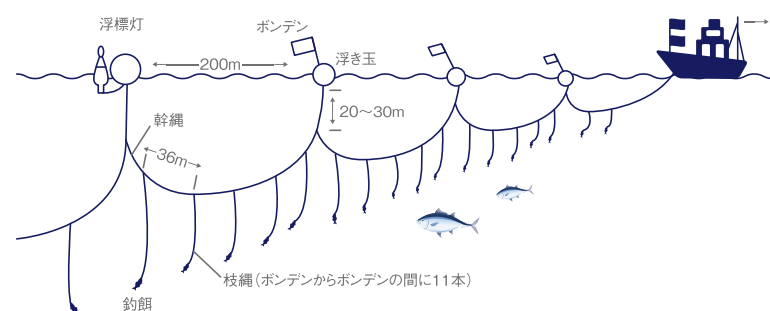


農林水産大臣の許可を受けて行う遠洋かつお・まぐろ漁業(浮きはえ縄)の漁船。

デッキ部分の朱色のラインが遠洋かつお・まぐろ漁船のマーク。

日本の遠洋まぐろ漁船は、総トン数379トン〜499トン。一航海180日〜540日。

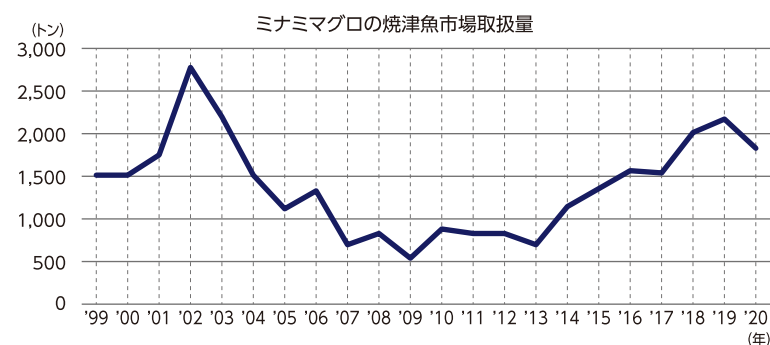
令和2年現在、全国まぐろ漁船約200隻のうち85隻がミナミマグロ漁に参加しています。



1日の時間割(例)

02:00	投縄開始(5.5h)
07:30	投縄終了、流す(食い待ち3.5h~4.5h)
12:00	揚縄開始(12h)
00:00	揚縄終了

漁法はまぐろ延縄を用います。漁船や天候、海況によって異なりますが、延縄の全長は120kmで、釣り針約3,300針に餌をつけて海に流します。餌はイカ、ムロアジ、イワシなどを混ぜて使い、食い気のあるマグロを漁獲する事から資源に優しい漁法と言われています。



第4章

品質・安全への取組について

延縄漁法により漁獲されるマグロの凍結処理は、市場関係者と買受人が協力して作成した「冷凍鰯の凍結・処理」により、国内の遠洋まぐろ延縄漁船の全船が同一の手順で行っているため、冷凍マグロの高品質が保たれております。特に保管温度の管理に注意しております。

活きメ

はえ縄の釣り針にかかった魚体は、傷がつかないように船上甲板に揚げて、すぐにしめて、血抜き、鰭・鰓・内臓などを除去して洗浄します。

資源管理

漁獲量を管理するため、漁獲された場所・日付などを記録して水産庁に報告すると共に各魚体（あご部分）にタグ（二本一本に漁船コード・魚ごとの通し番号を記載）をつけます。

船上凍結

保存には凍結室にて2〜3昼夜かけて急速凍結し、その後、処理（魚体の表面を氷の膜で覆う）アイスグレース（魚体の表面乾燥、風味抜け、変色などを防止する）を行って、魚倉へ移しマイナス60℃以下で保管します。



静岡県は、農林水産物の種類が豊富で全国トップ。その品質も高く、全国や海外に誇れる価値や特徴を備えた商品をしずおか食セレクションとして認定しており、焼津ミナミマグロも認定されています。



第5章

焼津ミナミマグロ販売店・食事処

焼津ミナミマグロは焼津市水産振興会のキャラクター「網太郎」^{ツナタロウ}を使用したブランドマークを貼り、振興を図っています。



焼津市観光協会

焼津市の観光情報をはじめ、焼津市の楽しい、美味しいを網羅したポータルサイトで、ミナミマグロの料理を食べられる店舗や、買い物ができる店舗を紹介しています。

駿河湾の風を感じ、焼津を観光しながらミナミマグロを堪能するのもおすすめです。焼津ならではのマグロ料理にも出会えます。



港から見える富士山も絶景！
港でマグロを楽しむこともできます。
写真提供：一般社団法人焼津市観光協会



◀ 焼津市観光協会の
サイトはこちらから

焼津市ふるさと納税サイト

焼津市では、皆様からの寄附金を「子育て支援事業」「交流事業」「健康事業」などに有効に活用させていただいています。そのお礼品として、ミナミマグロをはじめ、カツオ、水産加工品、魚介類など焼津の特産品が選べます。焼津市ならではのお礼品としてミナミマグロを試してみたいかでしょうか。



新鮮なミナミマグロをお届けします。

焼津市ふるさと納税サイトを
ぜひご覧ください！

焼津市ふるさと納税サイト

検索

第6章

美味しく食べる解凍方法

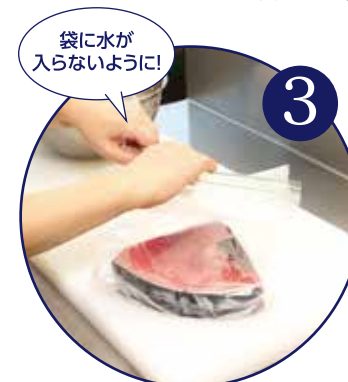
準備するもの
マグロ薄切りブロック
ペーパータオル
食品保存用の袋
包丁・まな板・皿など



マグロ薄切りブロックを袋から出し、
表面を流水で洗います。



ペーパータオルなどで
水分をよく拭き取ります。



袋に水が
入らないように!

食品保存用の袋に入れて空気を抜き、
口をしっかりと閉めます。



冷水(氷水)につけて
待ちます。

約1時間半~
2時間

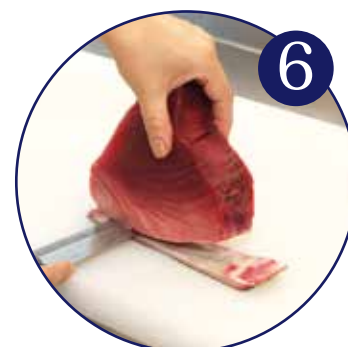
少し凍っている位が
切りやすいよ!

切れる状態に戻ったら、
骨と血合いを切り取ります。

骨

5

血合い



皮を切り取ります。



大きな筋の部分を
切り取ります。



好みの大きさに合わせて、
包丁を入れます。



まな板の手前にサクを置き、手前に包丁を
引きながら、好みの大きさにカットします。

できあがり!



※刺身の調理例

第7章

世界の海から港町焼津へ

