

今では境港の夏の風物詩

# クロマグロ

(地方名 本マグロ、マグロ、ヨコワ(未成魚))

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



## 名前の由来

本まぐろ：マグロの中の王様、本物のマグロ  
ヨコワ：体側の横帯模様（横の輪）が明瞭であることから。

## 棲息場

日本周辺の沿岸から沖合、さらに太平洋の沖合域まで広く分布。未成魚の一部は北アメリカ大陸西岸へ渡洋回遊を行う。

## 大きさ(流通サイズ)

境漁港では、尾叉長1~1.8m、  
鰹・腹抜き体重30~  
150kgのものが多い。  
最大は360kg。



最大で尾叉長3m、体重500kg以上にも成長。

## 肉質・味

夏の産卵期に漁獲されるため、他時期にひき縄や延縄等で漁獲されるものに比べて脂ののりは少ない。一方、冷凍ではなく生鮮で流通されるため、赤身はクロマグロ本来の香りやみずみずしさが楽しめ、冷凍物とはひと味違う美味しさがある。



## 調理方法

刺身が一般的。カルパッチョやサラダ等洋食でも美味しい。加熱すると身が固くなるので焼き物には向かないが、厚めの切り身に塩、コショウをふり、表面に片栗粉をまぶし、少量のオリーブオイルで表面を焼き和風ソースで味付けしたステーキも美味。卵巣や心臓は血抜きをしっかり行えば家庭でも煮つけやソテー等調理が可能。



水揚げされたヨコワ



- 境漁港では6月~8月に生の天然クロマグロが大量に水揚げされ、生の天然クロマグロの日本一の水揚げ港。
- 量販店、大衆割烹、居酒屋、回転寿司等へ新鮮で安くて美味しいクロマグロを提供（庶民の味方）。
- 色あせていないもの、黒ずんでいないもの、赤い水が出ていないものを選ぶ。
- 切り身（サク）は、筋が真っ直ぐな物が上物。
- 市場で新鮮な内臓が取り出されるため、飲食店や家庭で内臓料理が楽しめる。

沖合漁業 大中型まき網 沿岸漁業 定置網





境港のマグロは天然の生マグロ

境港のマグロは庶民の味方

魚体貼付用ステッカー

ヨコワは秋に水揚げが多い

一産卵期に数度産卵を行う

大西洋に分布するものとは別種



クロマグロの体温は他の魚に比べ非常に高温で、漁獲直後の体温は30℃を超える。体温を5℃まで冷やすためには、50kgのものでも約一昼夜必要。

### 産地

境漁港。

### 水揚量・単価(H21年)

約1.556トン

### 地元加工品

卵巣のポットルガ（からすみ）、卵巣の煮付け、赤身のロースステーキ

### 栽培・資源管理取組

平成23年度より日本海側のまき網生産者が自主的に漁獲量の上限設定などの資源管理を実施。



### 境港「天然本まぐろ」としてPR中！

境港天然本マグロPR推進協議会が、境港を代表とする特産品として試食会やポスター、のぼり、シール等をつくりPRしています。

また、(社)境港水産振興協会では、「境漁港見学ツアー」を行っており、6~8月のマグロシーズンには、市場でのクロマグロの生態や市場での取扱いについて学ぶことができます。

境漁港に水揚げされるクロマグロは短期間で漁期が終了するため、数ヶ月後まで出荷できるように冷凍保存試験も行われています。

境港では、手軽に観光客の方にご当地の味を楽しんでもらえる「まぐろラーメン」や「まぐろバーガー」が味わえます。



「生鮪」PRポスター

- 鳥取市青谷町の上寺地遺跡（弥生時代）ではクロマグロの脊椎骨や大型の釣り針が出土。
- 出雲風土記（716年）に境港市の対岸の島根半島の浜（地域）でシビ（マグロ）の漁獲を伝えている。
- 昭和初期にも大豊漁期があり、鳥取市賀露の浜や弓ヶ浜半島の浜は賑わった。なんと地びき網で人力により100kgを超える大型の親魚を大量に漁獲した。昭和11年の鳥取県全体の漁獲量は、驚きの917トン。