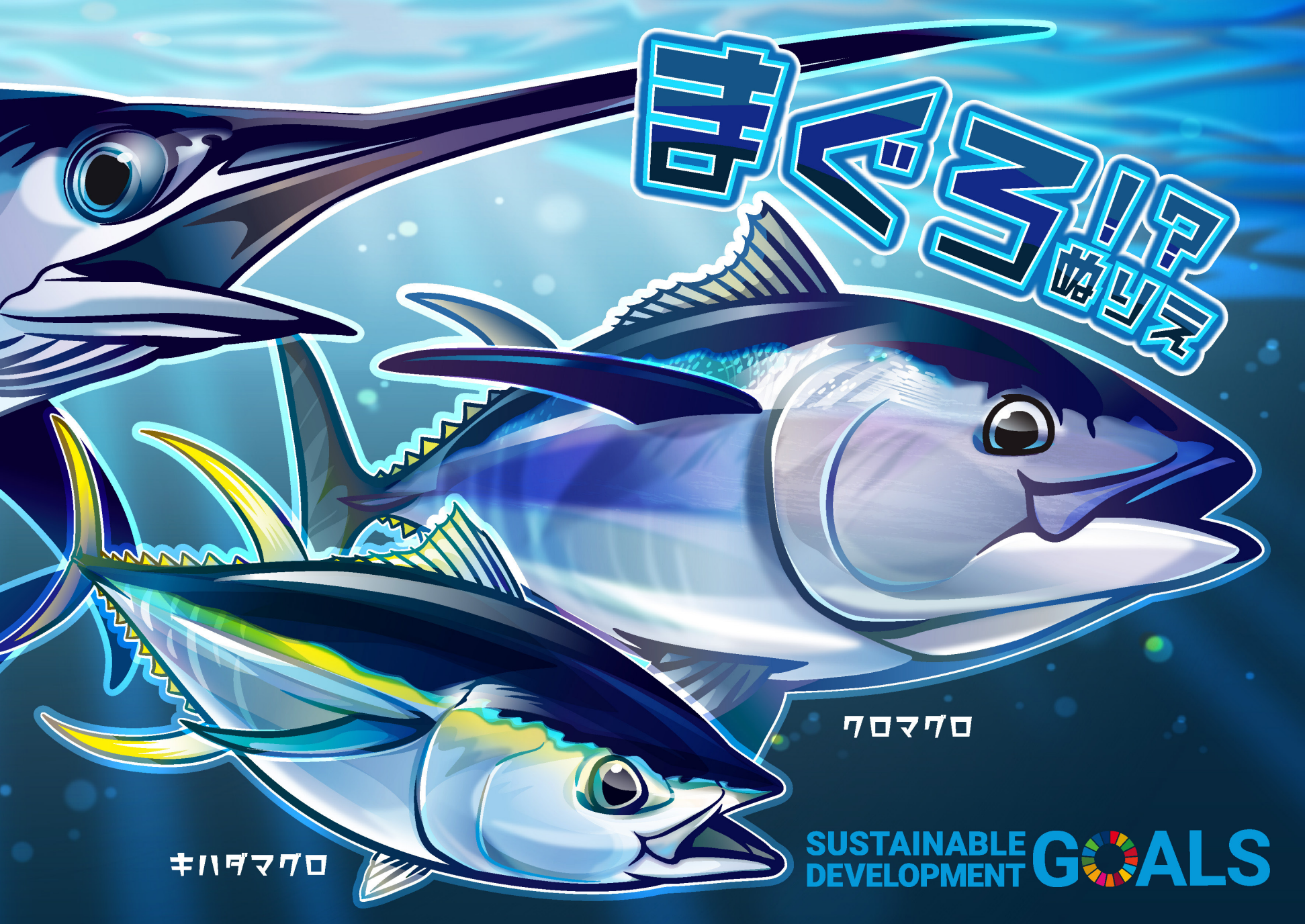




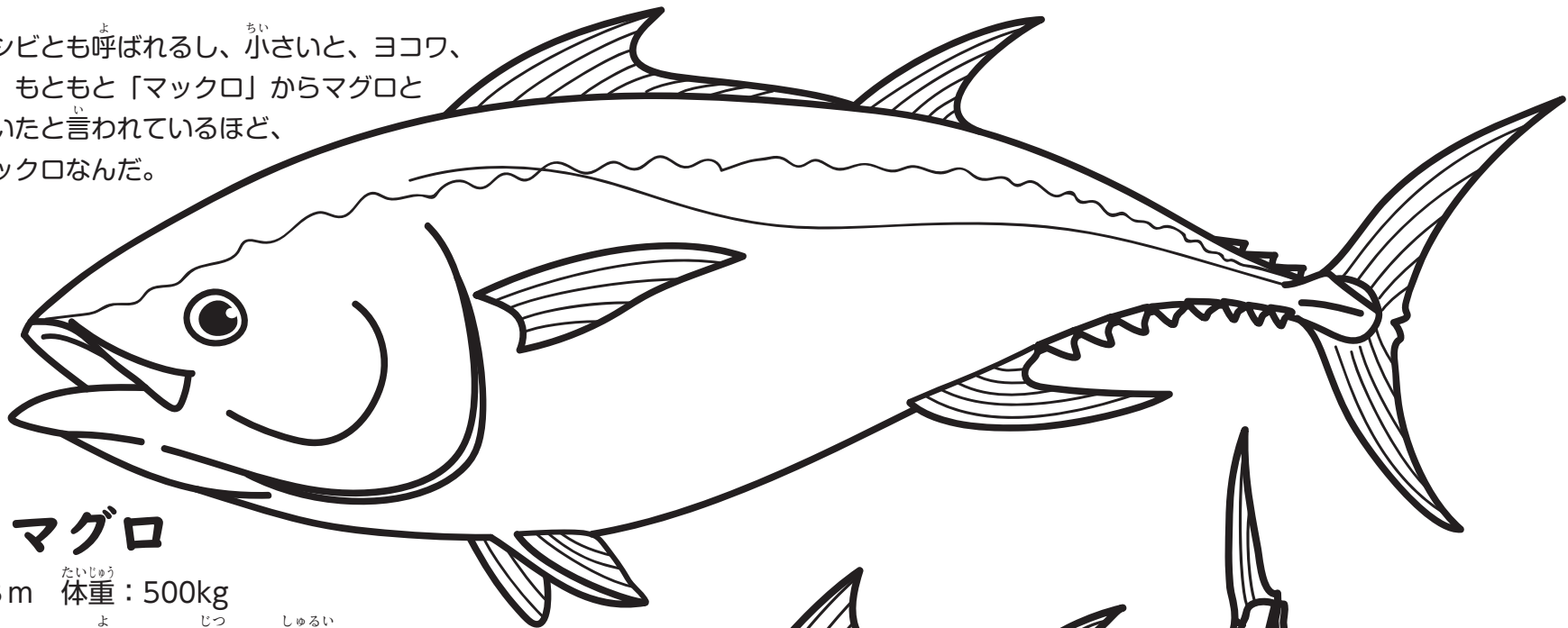
まぐろ!?

70マ70

キハダマ70

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

マグロはシビとも呼ばれるし、小さいと、ヨコワ、
メジとも。もともと「マックロ」からマグロと
名前がついたと言われているほど、
背中はマックロなんだ。



クロマグロ

体長：3m 体重：500kg

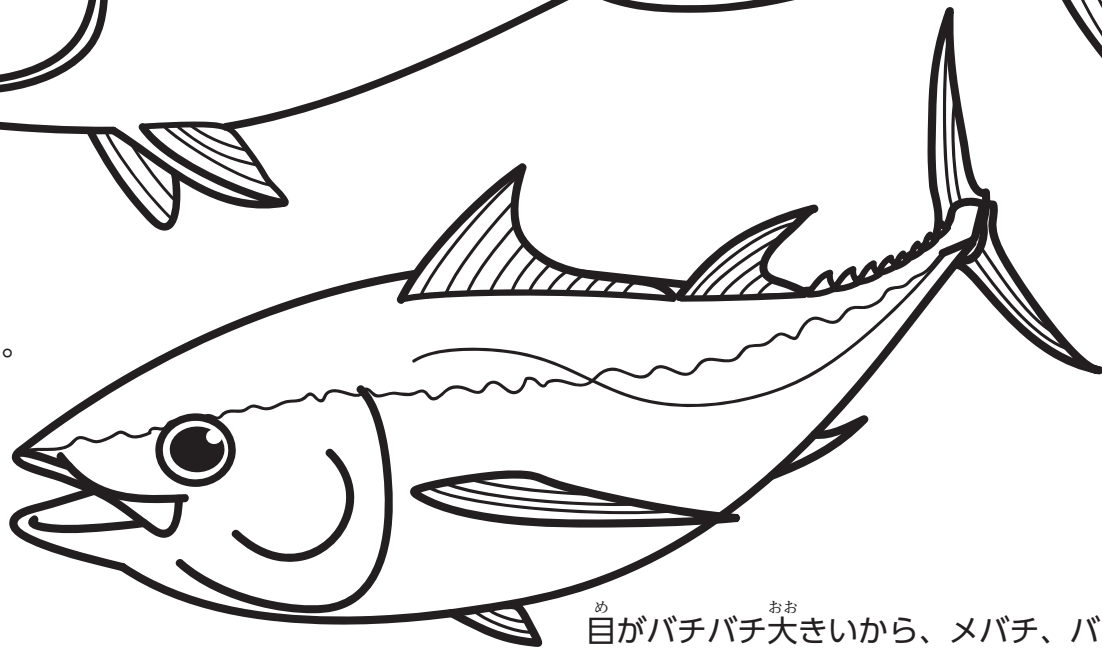
ホンマグロとも呼ばれ、実は2種類！

①タイセイヨウクロマグロ

大西洋でよくとれて、ほとんどが船凍品。

②タイハイヨウクロマグロ

日本の海でよくとれるよ。



ぬりえ画：N.HIKARI

メバチマグロ

目がバチバチ大きいから、メバチ、バチ、ダルマ、
大きいとオオバチとも呼ばれるよ。

お刺身で「マグロ」と言えばこの子が多い！

体長：2m 体重：150kg

マグロの種類

おお 大きさも ^{あじ}味も、^{ね だん}値段も ^{ちが}違うマグロ。 ^{ば しょ}すむ場所が ^{ちが}違えば、
^{はこ}運ばれ方も ^{かた}違う。 ^{ちが}お好みの ^{この}マグロを ^{いち ど た}もう一度 ^{な まえ}食べる
には…… ^{な まえ}名前を ^{おぼ}覚えよう！ ^{な まえ}でも、 ^{な まえ}名前も
^{な まえ}イロイロあるんだ……。

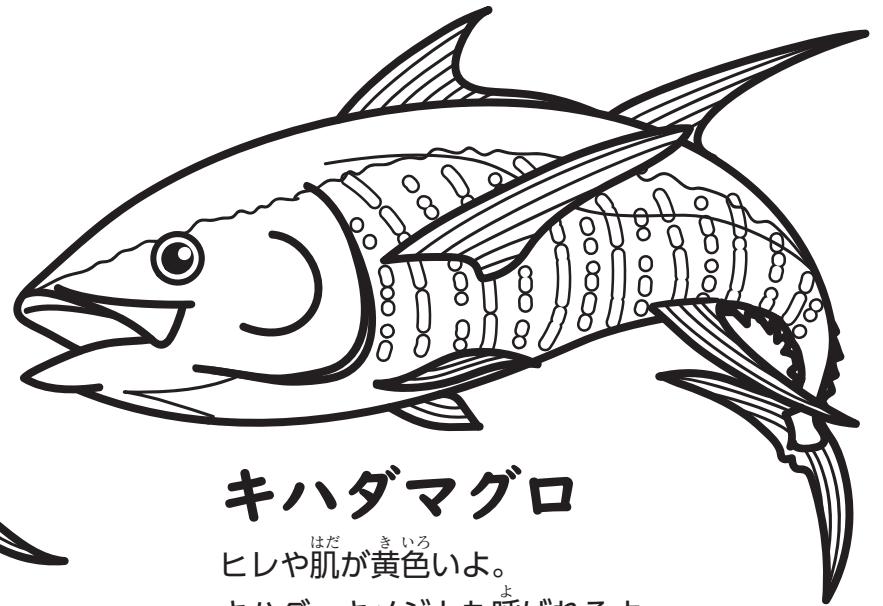
ビンナガ



^{なが}ムナビレが長い！
トンボ、^よビンチョウとも呼ばれるよ。
^{たいちょう}体長：1.2m ^{たいじゅう}体重：50kg

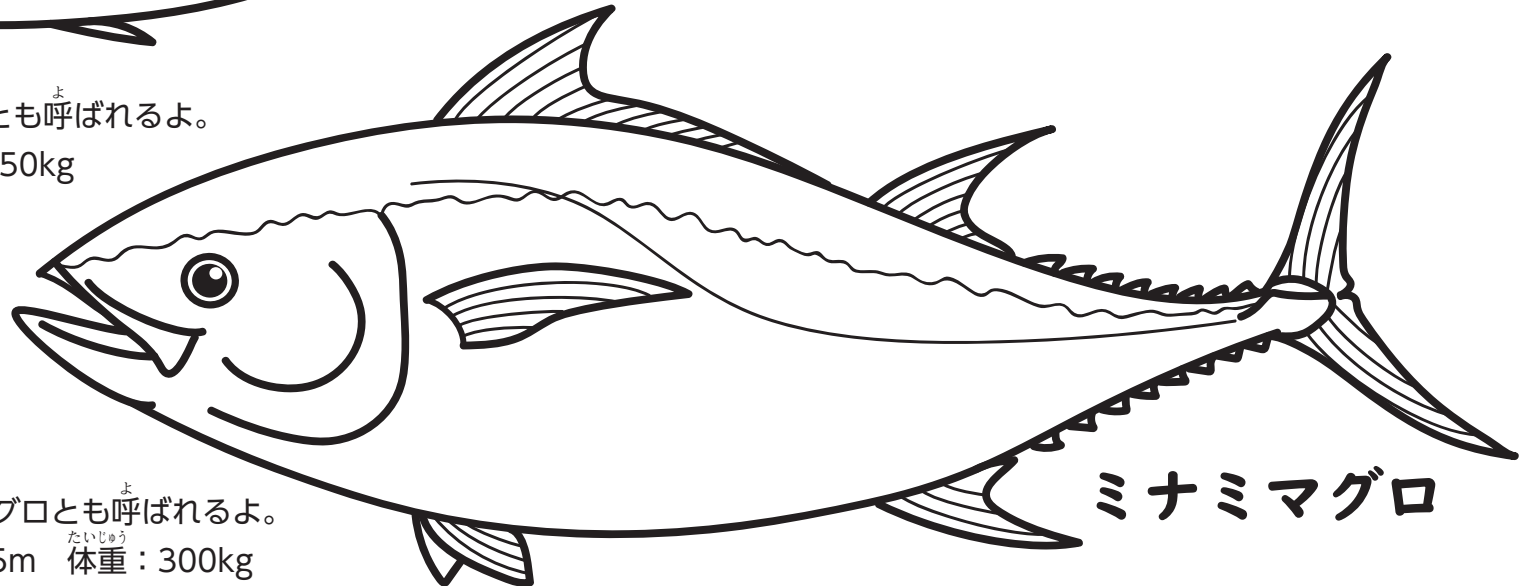
レア！

インドマグロとも呼ばれるよ。
^{たいちょう}体長：2.5m ^{たいじゅう}体重：300kg

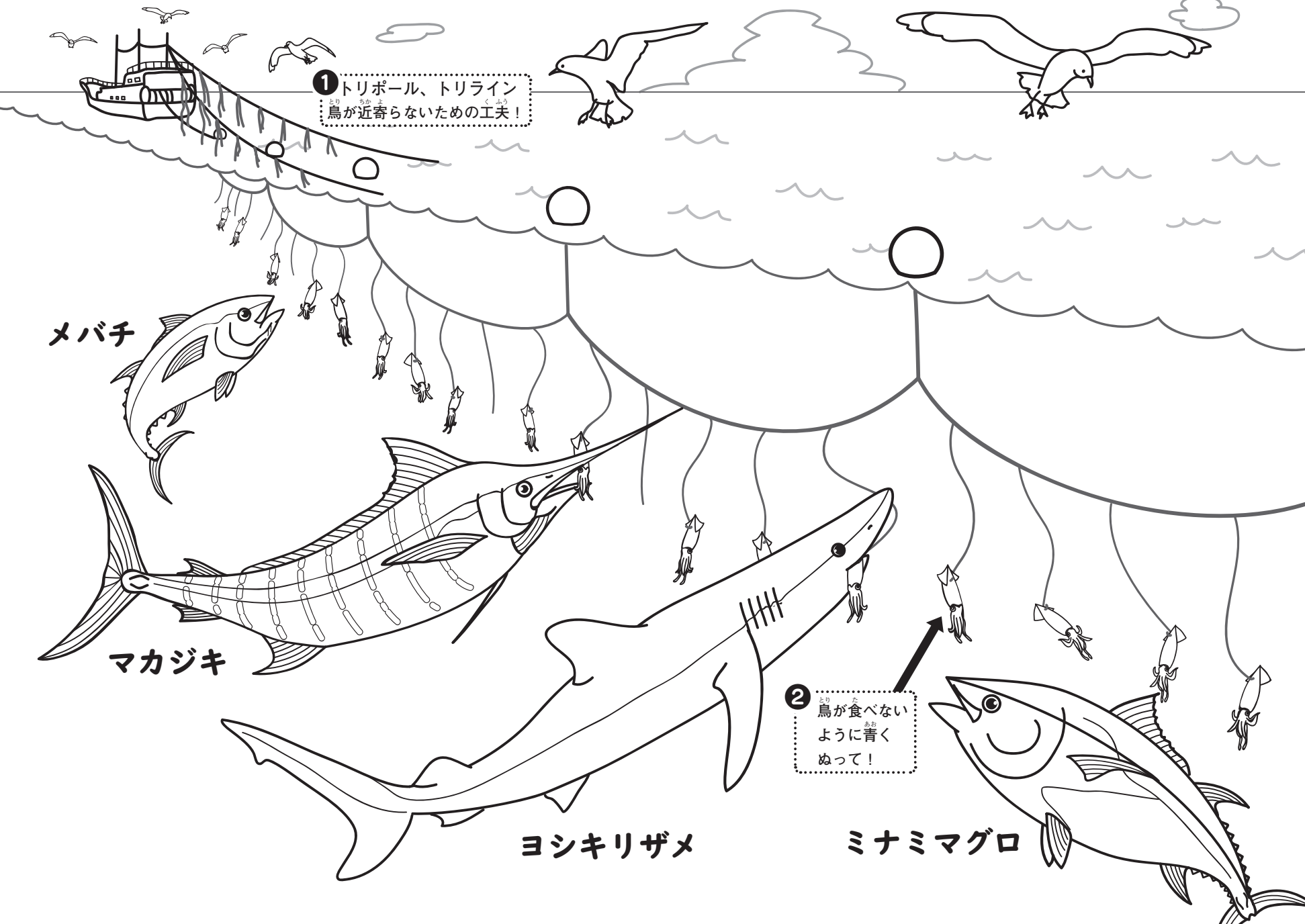


キハダマグロ

^{はだ}ヒレや ^{きいろ}肌が黄色いよ。
キハダ、^よキメジとも呼ばれるよ。
^{たいちょう}体長：2m ^{たいじゅう}体重：150kg



ミナミマグロ



1 トリポール、トリライン
鳥が近寄らないための工夫！

メバチ

マカジキ

ヨシキリザメ

ミナミマグロ

2 トリポール、トリライン
鳥が食べないように青く
ぬって！

生きものと漁業

はえ縄漁のつり針^{なわりょう ばり}についた魚^{さかな}やイカ^{いか}は野生^{や せい い}の生きもの^{いきもの}にとってラッキーな獲物^{えもの}です。サメ^{さめ}やマグロ^{まぐろ}など、ねらった生きもの^{いきもの}の以外^{い がい}をとらないように漁師^{りょう し}さんも工夫^{くふう}しているよ。

③

はえ縄漁^{なわりょう}のつり針^{ばり}
ウミガメに負担^{ふたん}の少ない^{すく} B を開発^{かいはつ}！



A: Jフック



B: サークルフック

ガストロ (ウロコマグロ)

アカウミガメ

かっこのい！ おいひい！ カツオ

ま あみ かんづめ
巻き網でとられたカツオは缶詰になる。

りく ちか いっ ぽん づ みせ さし み
陸の近くで一本釣りされたカツオはそのままお店でお刺身に。

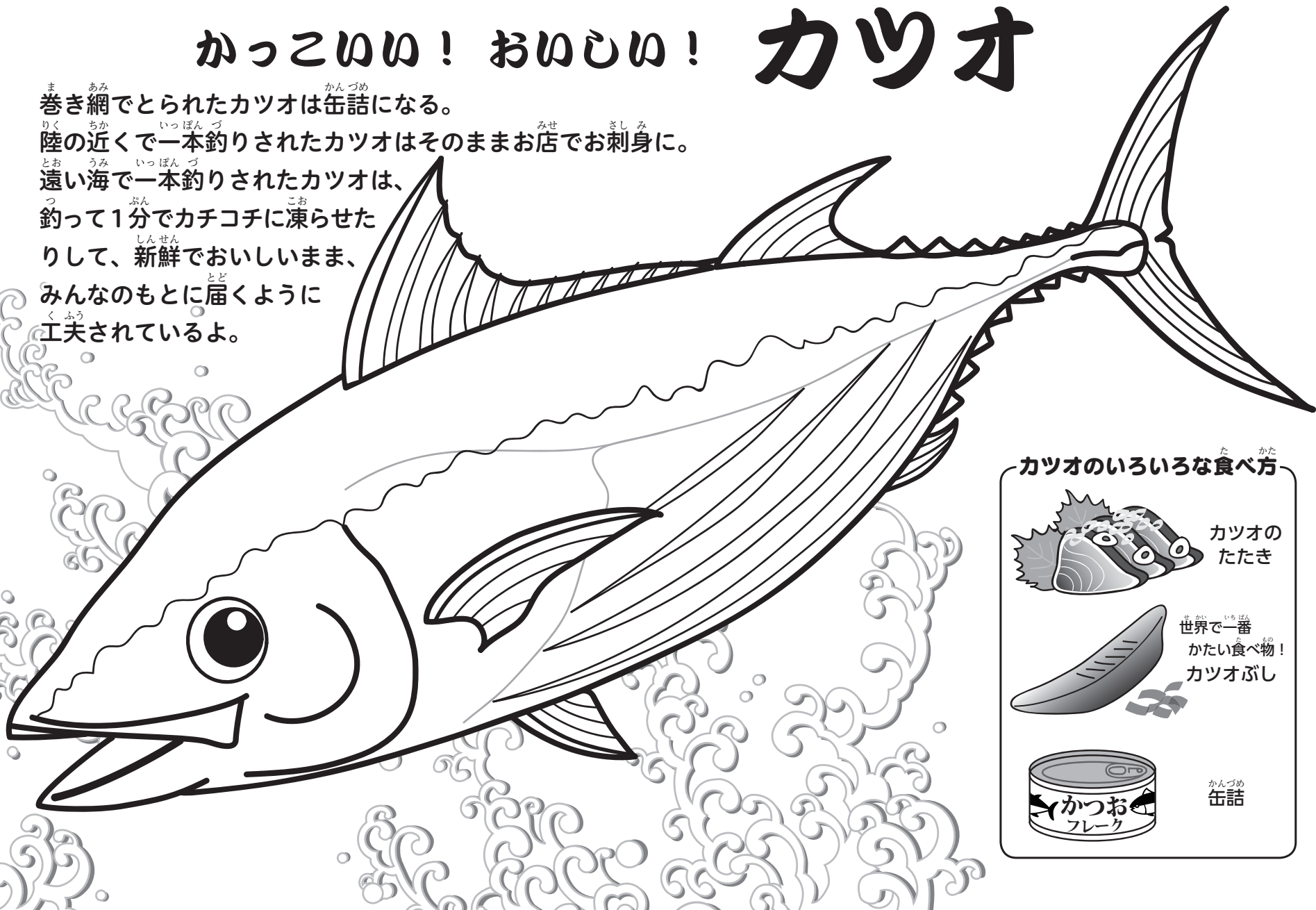
とお うみ いっ ぽん づ
遠い海で一本釣りされたカツオは、

釣って1分でカチコチに凍らせた

りして、新鮮でおいしいまま、

みんなのもとに届くように

工夫されているよ。



カツオのいろいろな食べ方



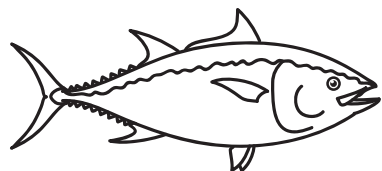
カツオの
たたき



世界で一番
かたい食べ物！
カツオぶし



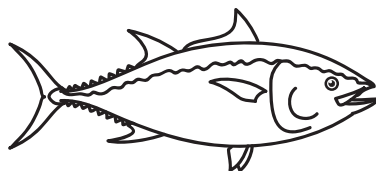
かんづめ
缶詰



てん ねん
天然のマグロ



じん こう か
人工ふ化



よう しょく
養殖のマグロ

ようしょく うみ し げん り よう べん り ぎ じ つ
養殖は、海の資源をうまく利用する便利な技術
なんだ。「畜養」は海でとった稚魚や成魚を大き
く太らせておいしくすること。

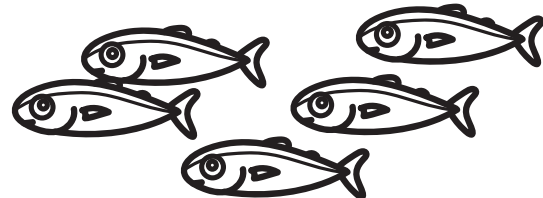
かん ぜん ぜん しょう しょく たまご しん ぎょ ぜん お ひ と そだ ば あい
「完全養殖」は卵から親魚まで全部人が育てた場合。
ひと だい じ せ わ せい ぎょ おお
人が大事にお世話をするので、自然界で生きるよ
り死にくくなって、おいしいマグロをいつでも、
いつまでも食べることができるんだ。



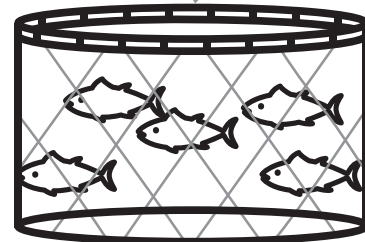
しん ぎょ
親魚



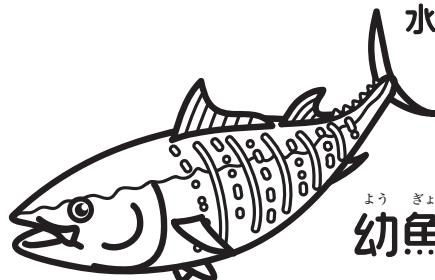
たまご
卵



ふ 化 し た 仔 魚
ふ化した仔魚



すい うみ なか そだ
水そう→海の中のいけすで育てる



よう ぎょ
幼魚



せい ぎょ
成魚



しゅつ か
出荷

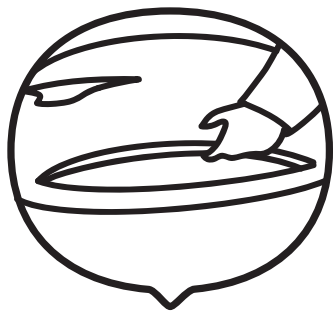


フロマグロの

かん ぜん ぜん しょう しょく
完全養殖

大物が並ぶ市場

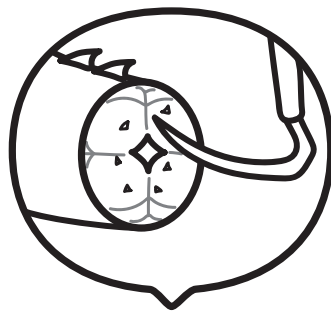
マグロの種類、場所ごとに旬がある。
おいしさの見極めは市場の目利きにおまかせだ！



腹の厚みで太り具合をチェック！



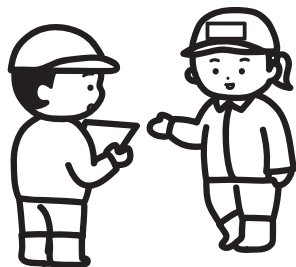
懐中電灯の光で、あぶらの
ノリと色味をチェック！



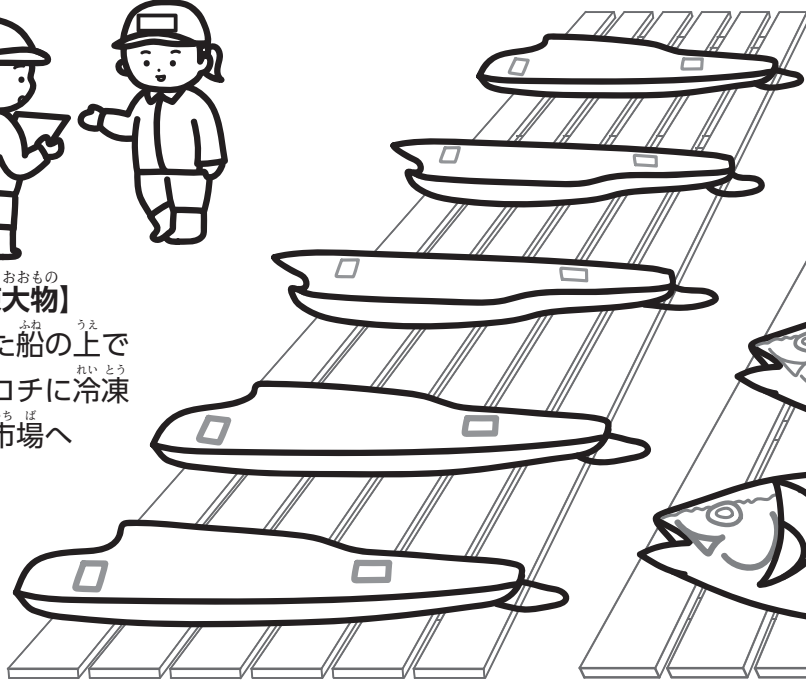
音や刺さり具合で、水分が少ない
とあぶらが多いことがわかる。



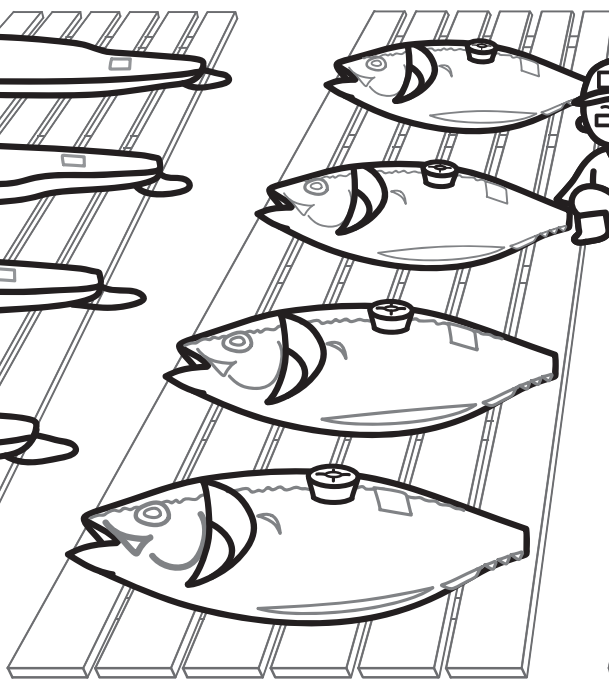
流通量調査：とられた国、船、その年何尾目
かが記録されているよ。



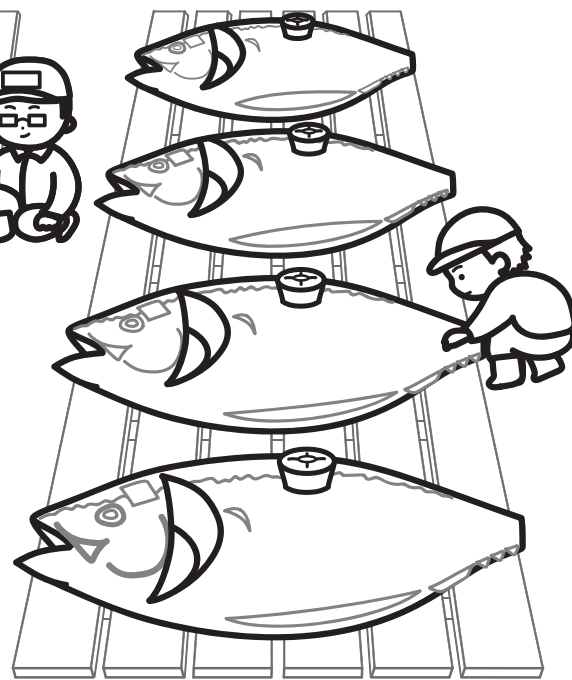
れいとうおものの
【冷凍大物】
つ 釣った船の上で
カチコチに冷凍
して市場へ



れいとう 冷凍マカジキ、冷凍メカジキ等

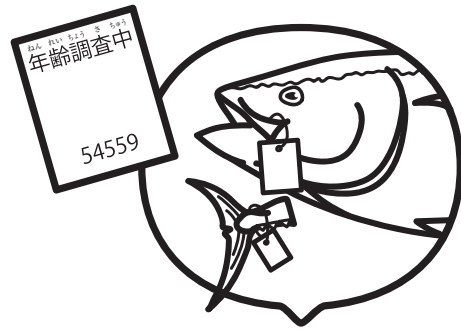


れいとう 冷凍メバチマグロ

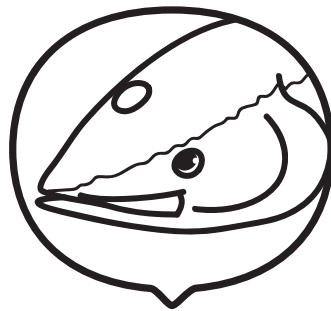


れいとう 冷凍ミナミマグロ

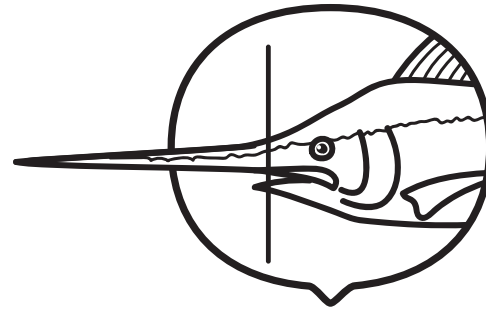
ほかの魚より数が少なめの^{おおももの}大物たちは、
ずっと食べられるように、^{さかな かず すく}調査をシッカリしているよ！



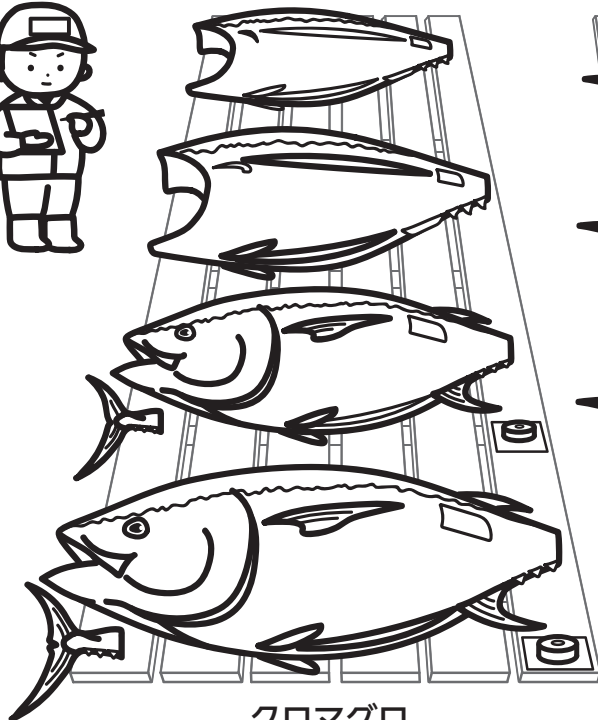
^{ねん れい ちゆう ぎ}年齢調査：頭と尾から、^う生まれた年や海が
わかるんだ。毎年数百尾も調査！



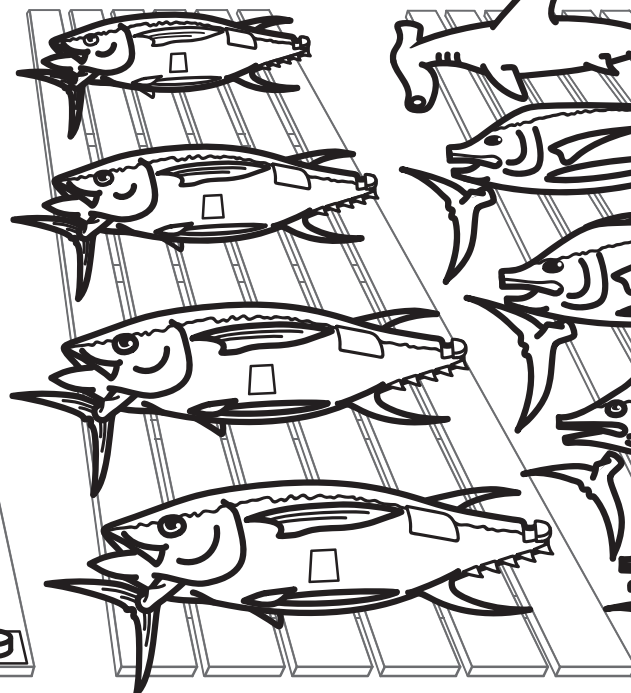
^{のう てん}脳天の穴：^{あば}暴れないよう、おいしさを
閉じこめる一手間！



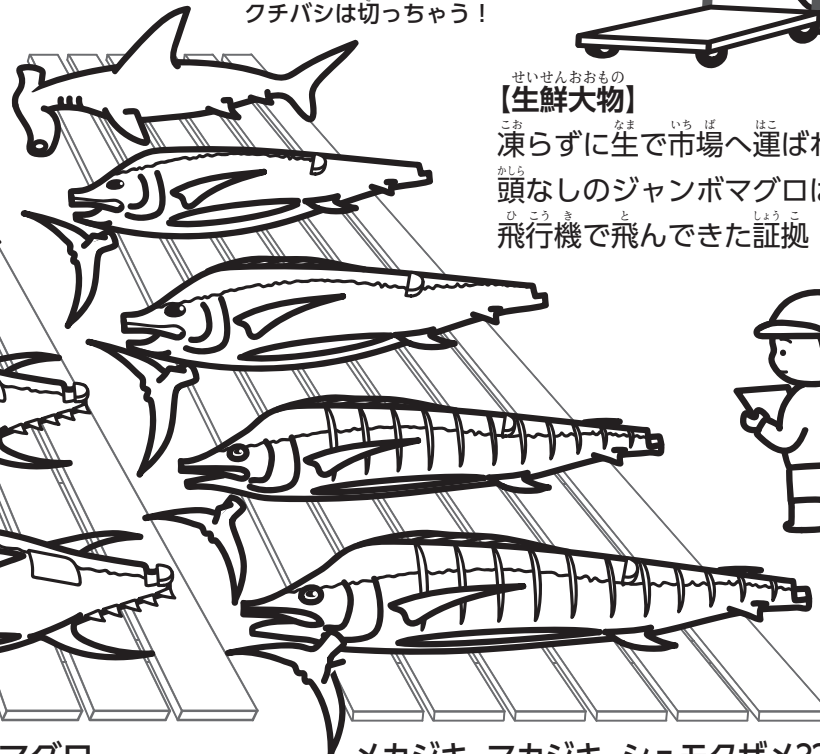
^{ふね}船の上でケガをしないように
クチバシは切っちゃう！



クロマグロ



キハダマグロ



メカジキ、マカジキ、シュモクザメ??

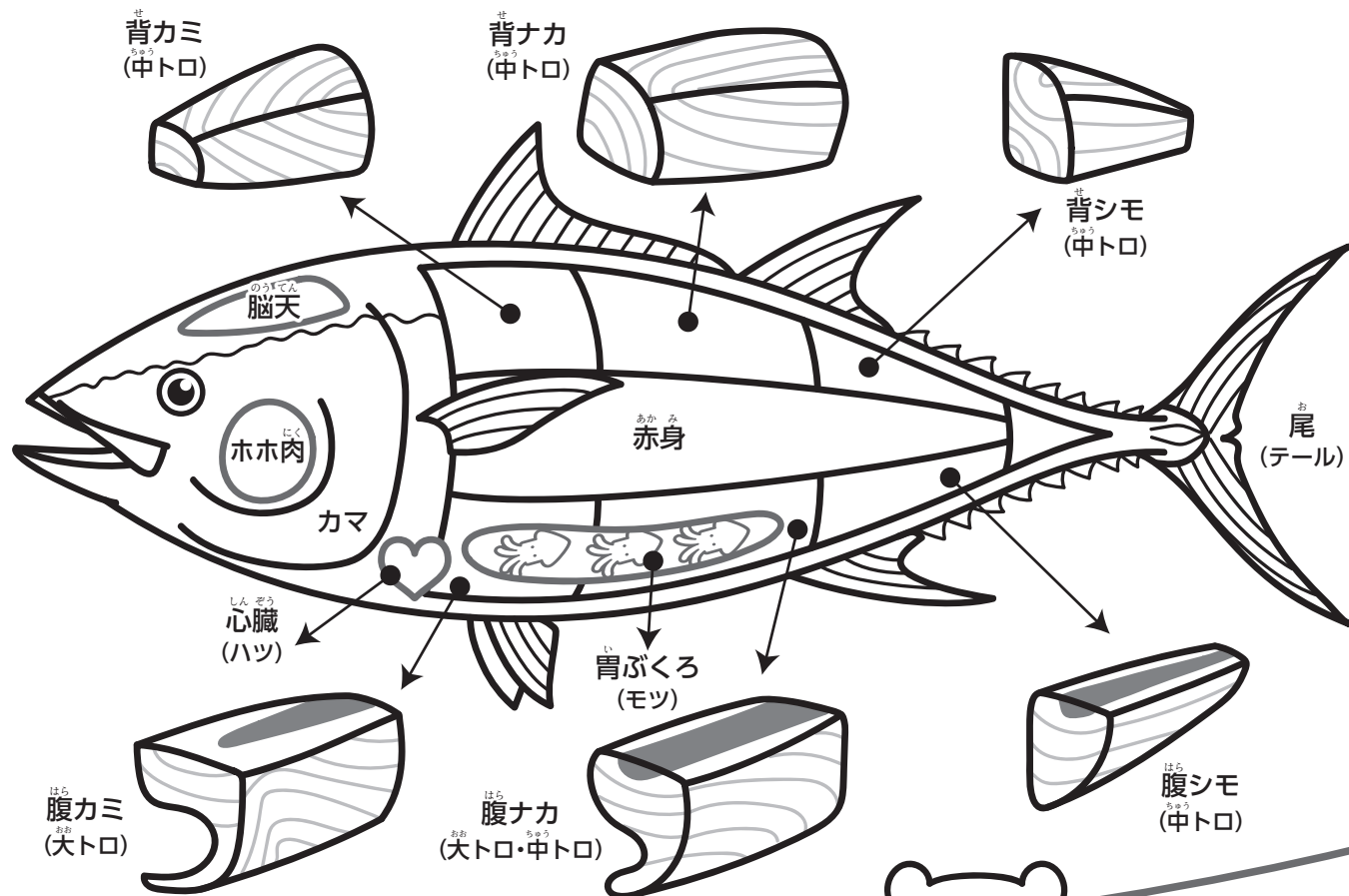
^{せい せん お お も の}【生鮮大物】

凍らずに生で市場へ運ばれる。
^{かしら}頭なしのジャンボマグロは、
^{ひ こう き}飛行機で飛んできた証拠！



マグロの部位

大きいマグロは場所ごとに味の違いが楽しめる！
あなたが食べているマグロはナニマグロのドコ？
「ぼくは……かたいかみごたえのスジが好き！」とか、
「私はほっぺのステーキが好き！」とか自分の好みを見つけてね！



上手^{じょうず}にとって食べれば減^へらない魚^{さかな}！

どんな魚^{さかな}も太陽^{たいよう}のエネルギーと海^{うみ}のミネラルでおいしく育^{そだ}つ。

大人^{おとな}が一生懸命^{いっしょうけんめい}減^くらない工夫^{くふう}を考えているので、よい子^このみんなは、

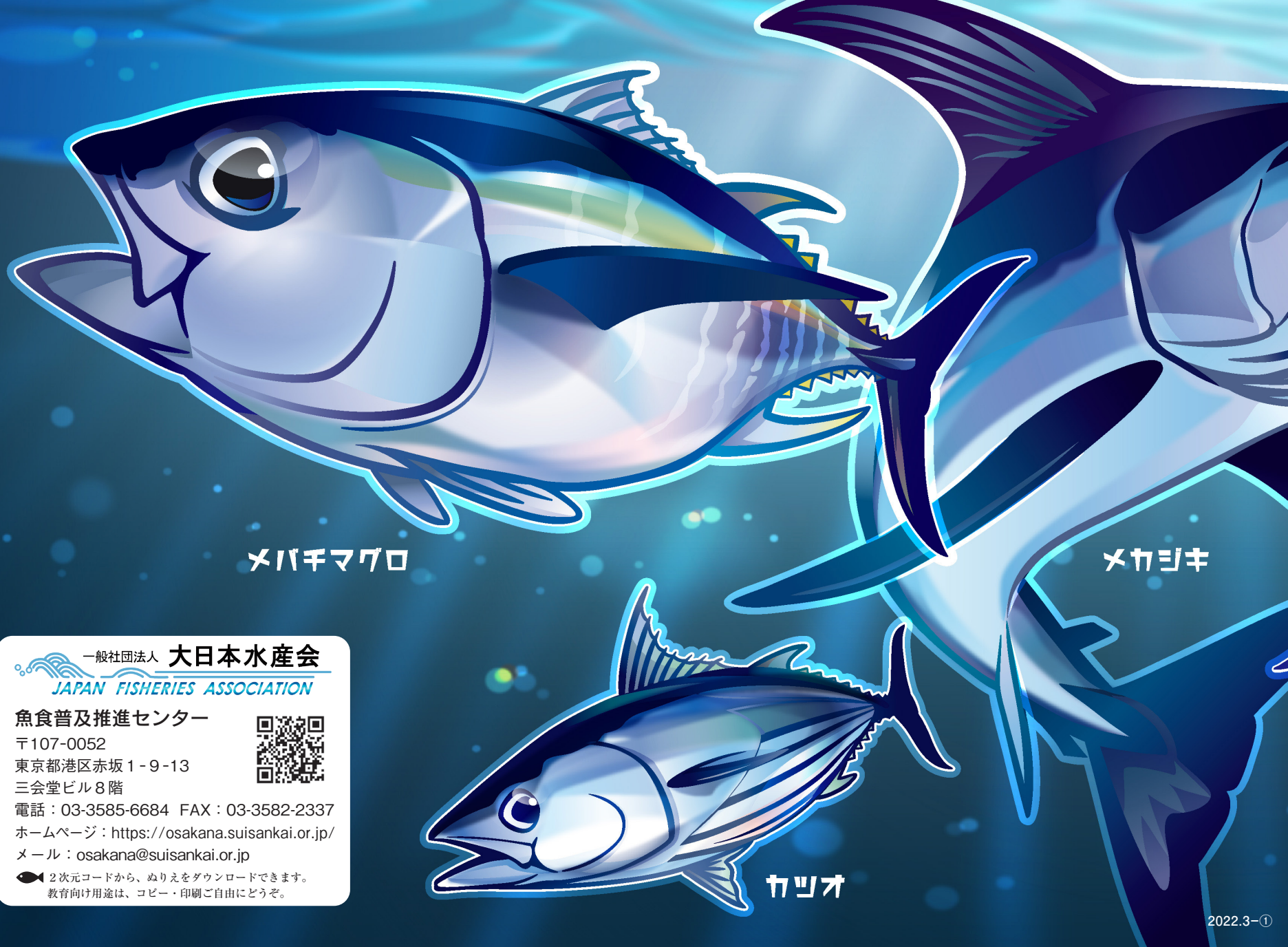
楽^{たの}しみながらおいしい魚^{さかな}を食^たべてね！

マグロはもちろん、知^しらない魚^{さかな}（未利用魚^{みりようぎょ}）も

残^{のこ}さずおいしく食^たべることが、海^{うみ}の資源^{しげん}を

守^{まも}ることにつながるよ。





メバチマグロ

メカジキ

カツオ

一般社団法人 **大日本水産会**
JAPAN FISHERIES ASSOCIATION

魚食普及推進センター

〒107-0052

東京都港区赤坂 1-9-13

三会堂ビル 8 階

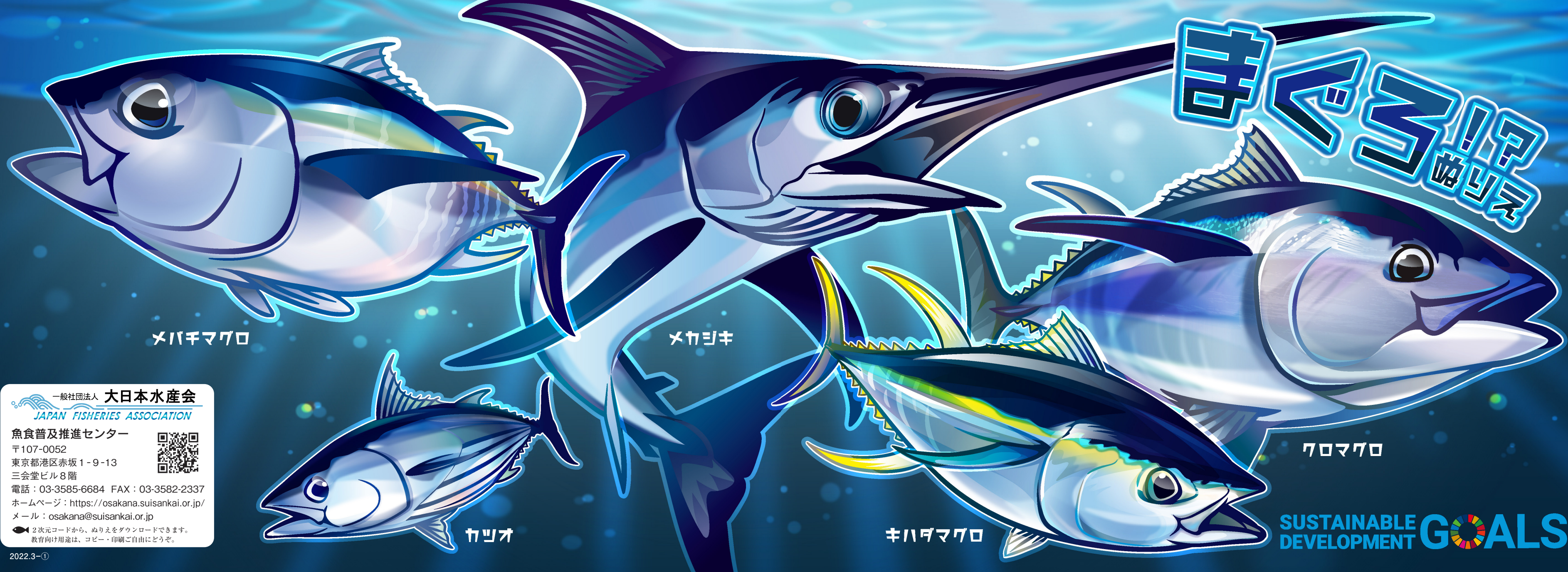
電話：03-3585-6684 FAX：03-3582-2337

ホームページ：https://osakana.suisankai.or.jp/

メール：osakana@suisankai.or.jp



🐟 2 次元コードから、ぬりえをダウンロードできます。
教育向け用途は、コピー・印刷ご自由どうぞ。



まぐろ!?

メバチマグロ

メカジキ

ノリマグロ

カツオ

キハダマグロ

一般社団法人 大日本水産会
JAPAN FISHERIES ASSOCIATION

魚食普及推進センター
〒107-0052
東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル8階
電話：03-3585-6684 FAX：03-3582-2337
ホームページ：<https://osakana.suisankai.or.jp/>
メール：osakana@suisankai.or.jp

QRコード

2次元コードから、ぬりえをダウンロードできます。
教育向け用途は、コピー・印刷ご自由にどうぞ。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

マグロはシビとも呼ばれるし、小さいと、ヨコワ、メジとも。もともと「マックロ」からマグロと名前がついたと言われているほど、背中はマックロなんだ。

クロマグロ

体長：3m 体重：500kg

ホンマグロとも呼ばれ、実は2種類！

①タイセイヨウクロマグロ

大西洋でよくとれて、ほとんどが船凍品。

②タイハイヨウクロマグロ

日本の海でよくとれるよ。

ぬりえ画：N.HIKARI

メバチマグロ

目がバチバチ大きいから、メバチ、バチ、ダルマ、大きいとオオバチとも呼ばれるよ。
お刺身で「マグロ」と言えばこの子が多い！
体長：2m 体重：150kg

マグロの種類

大きさも味も、値段も違うマグロ。すむ場所が違えば、運ばれ方も違う。お好みのマグロをもう一度食べるには…… 名前を覚えよう！ でも、名前もイロイロあるんだ……。

ビンナガ

ムナビレが長い！
トンボ、ビンチョウとも呼ばれるよ。
体長：1.2m 体重：50kg

レア！
インドマグロとも呼ばれるよ。
体長：2.5m 体重：300kg

キハダマグロ

ヒレや肌が黄色いよ。
キハダ、キメジとも呼ばれるよ。
体長：2m 体重：150kg

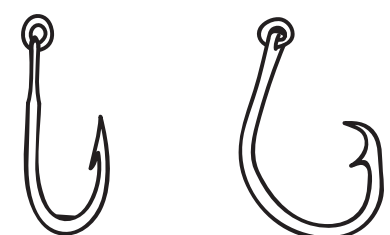
ミナミマグロ

① トリポール、トリライン
鳥が近寄らないための工夫！

生きものと漁業

はえ縄漁のつり針についた魚やイカは野生の生きものにとってラッキーな獲物です。サメやマグロなど、ねらった生きもの以外をとらないように漁師さんも工夫しているよ。

③ はえ縄漁のつり針
ウミガメに負担の少ないBを開発！



A: Jフック B: サークルフック

メバチ

マカジキ

ヨシキリザメ

ミナミマグロ

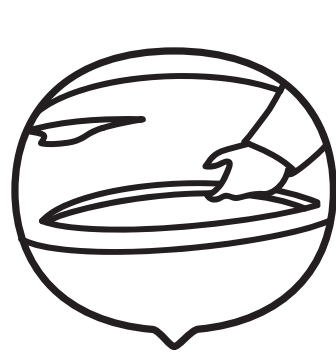
ガストロ (ウロコマグロ)

アカウミガメ

② 鳥が食べないように青くぬって！

大物が並ぶ市場

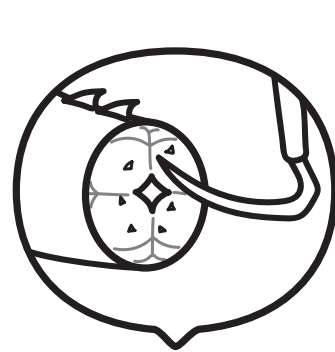
マグロの種類、場所ごとに旬がある。
おいしさの見極めは市場の目利きにおまかせだ！



腹の厚みで太り具合をチェック！



懐中電灯の光で、あぶらのノリと色味をチェック！



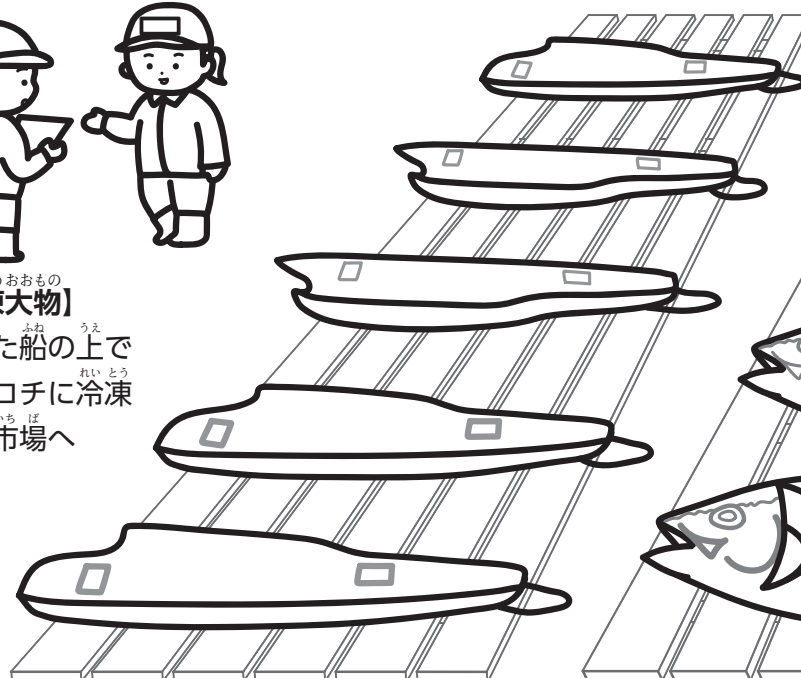
音や刺さり具合で、水分が少ないとあぶらが多いことがわかる。



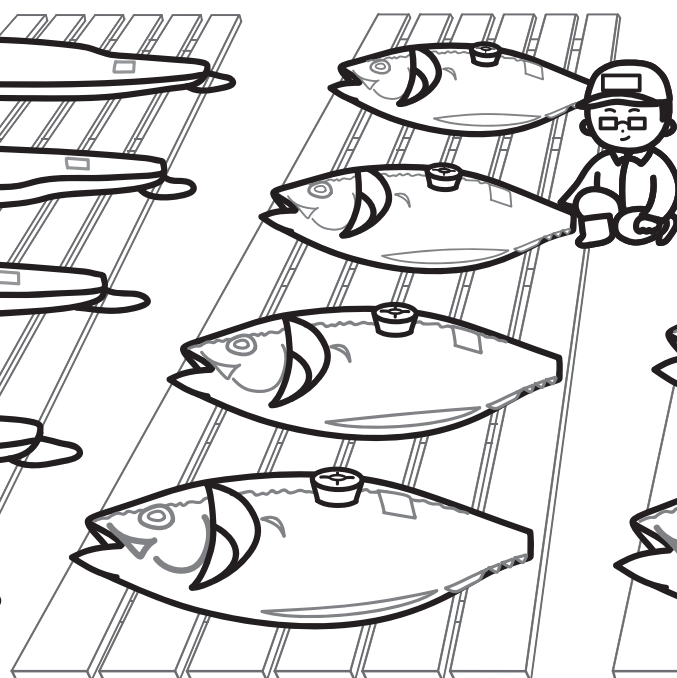
流通量調査：とられた国、船、その年何尾目かが記録されているよ。



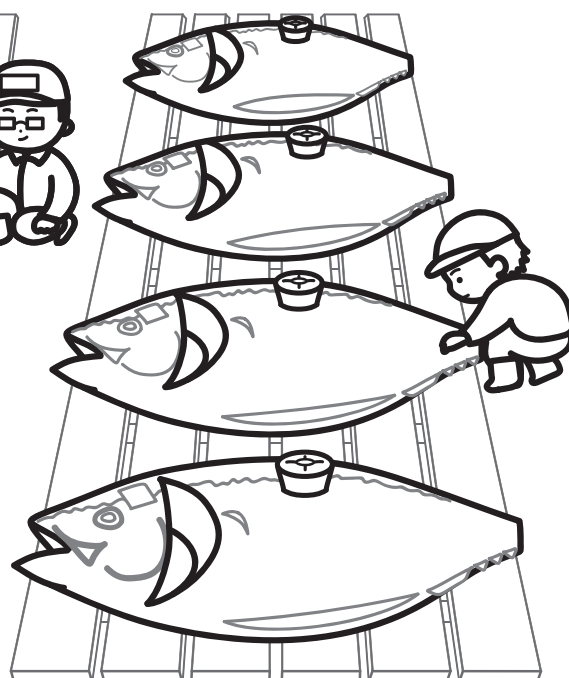
れいとうおおもの
【冷凍大物】
釣った船の上で
カチコチに冷凍
して市場へ



冷凍マカジキ、冷凍メカジキ等



冷凍メバチマグロ

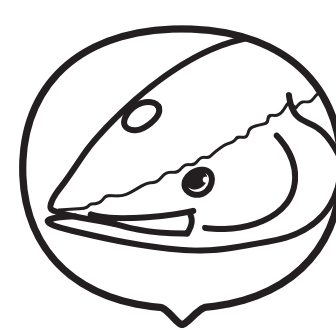


冷凍ミナミマグロ

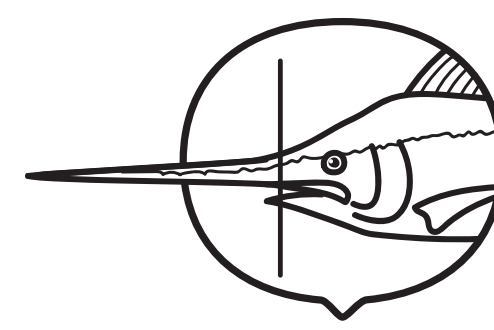
ほかの魚より数が少なめの大物たちは、
ずっと食べられるように、調査をシッカリしているよ！



年齢調査：頭と尾から、生まれた年や海がわかるんだ。毎年数百尾も調査！



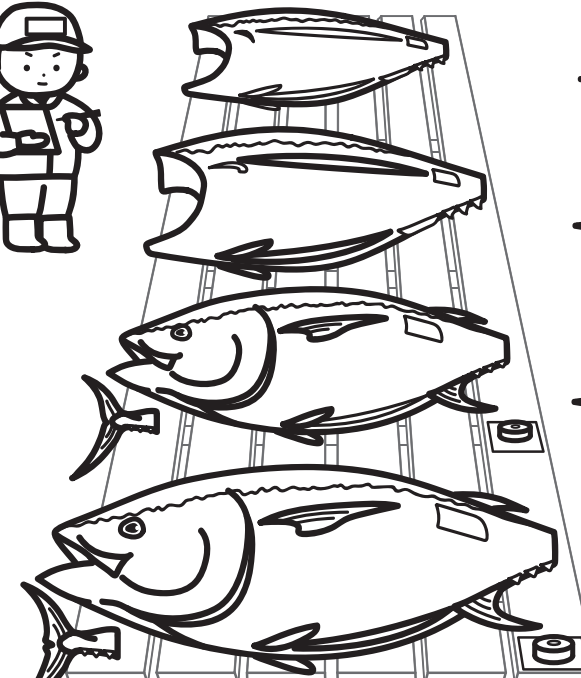
脳天の穴：暴れないよう、おいしさを閉じこめる一手間！



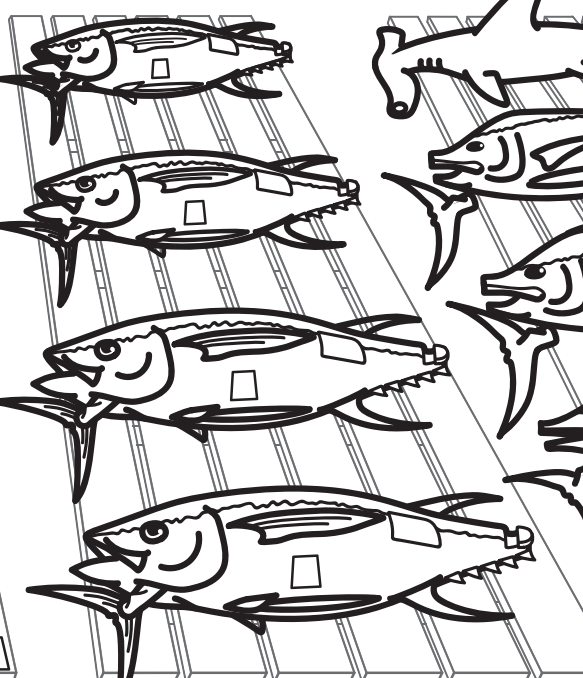
船の上でケガをしないようにクチバシは切っちゃう！



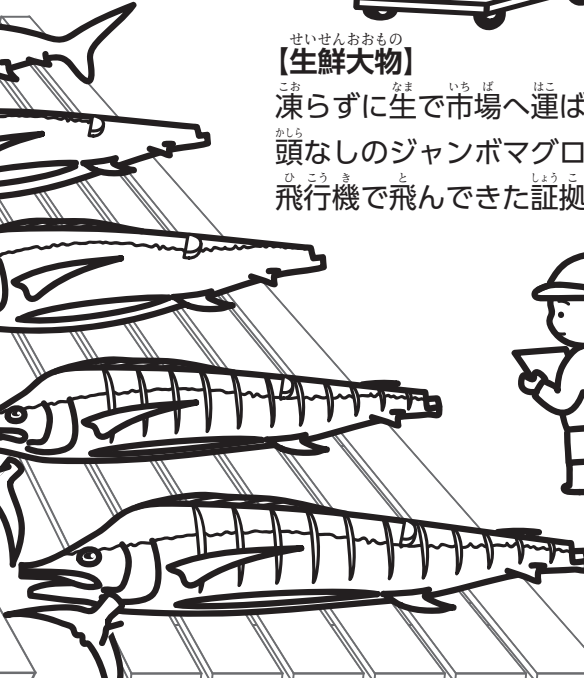
せいせんおおもの
【生鮮大物】
凍らずに生で市場へ運ばれる。
頭なしのジャンボマグロは、
飛行機で飛んできた証拠！



クロマグロ



キハダマグロ



メカジキ、マカジキ、シュモクザメ??

