

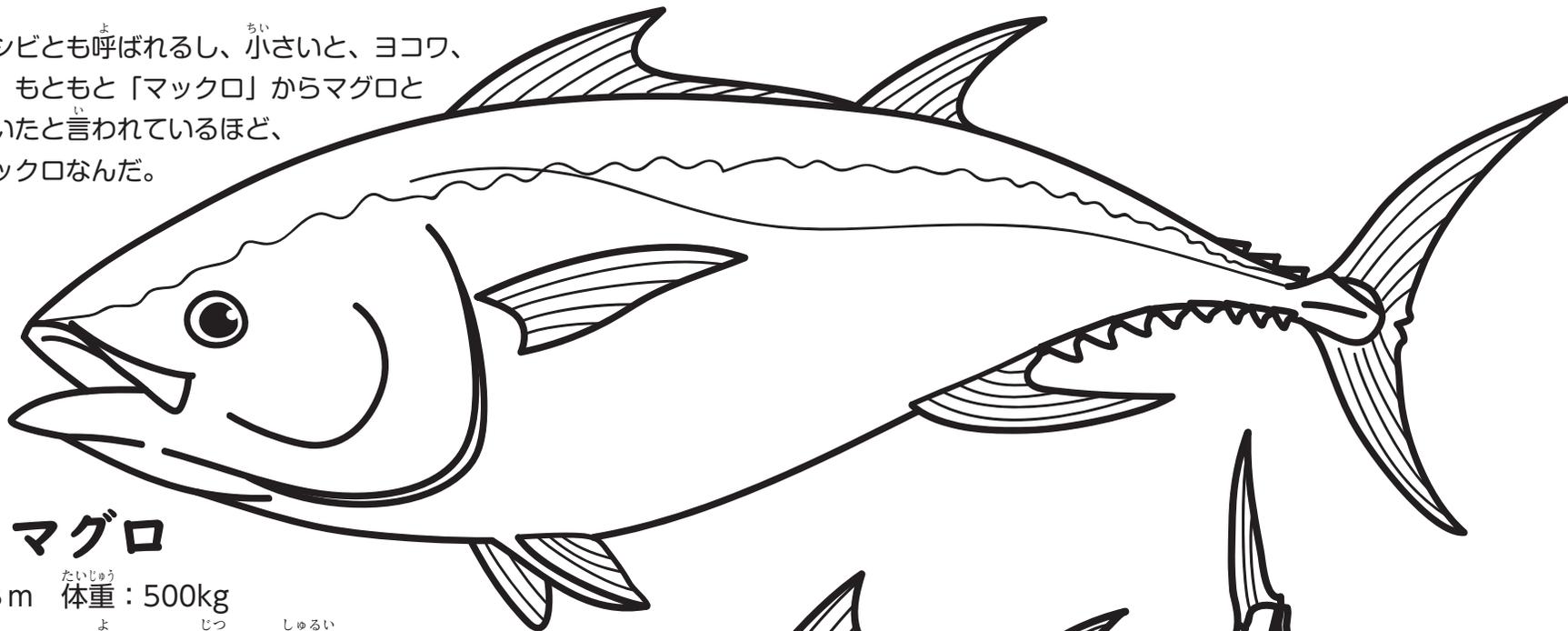
持続可能な未来

キハダマアジ

ササギ

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「マッコロ」からマグロと名前がついたと言われているほど、背中はマッコロなんだ。



## クロマグロ

体長：3m 体重：500kg

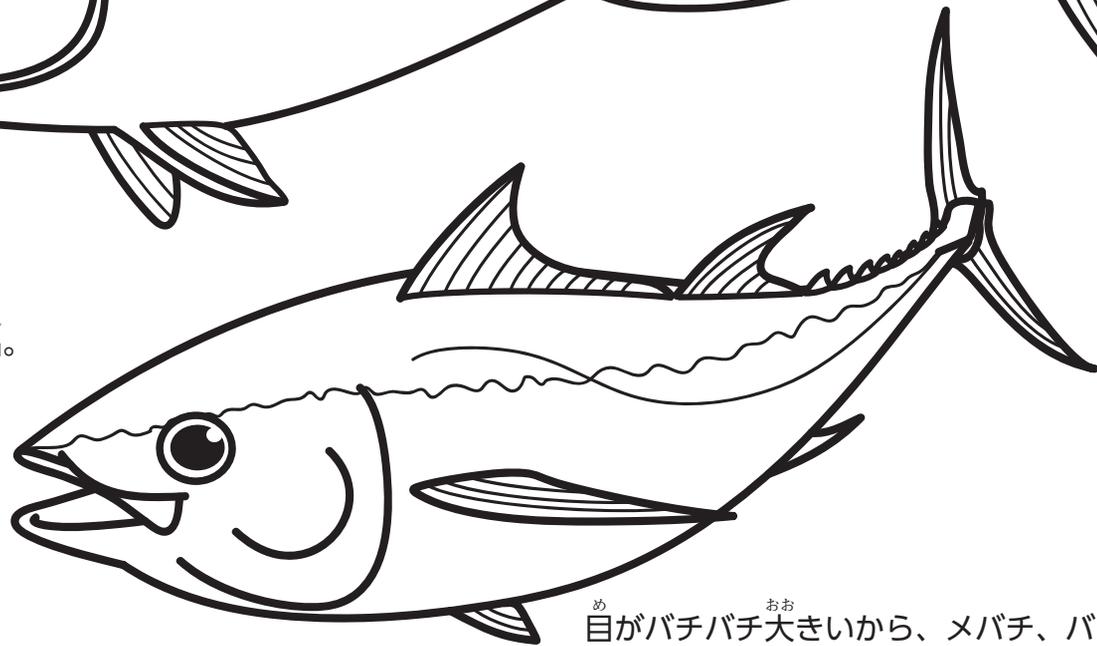
ホンマグロとも呼ばれ、実は2種類！

### 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。



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

ぬりえ画：N.HIKARI

## メバチマグロ

# マグロの種類

おおきさも味も、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……。

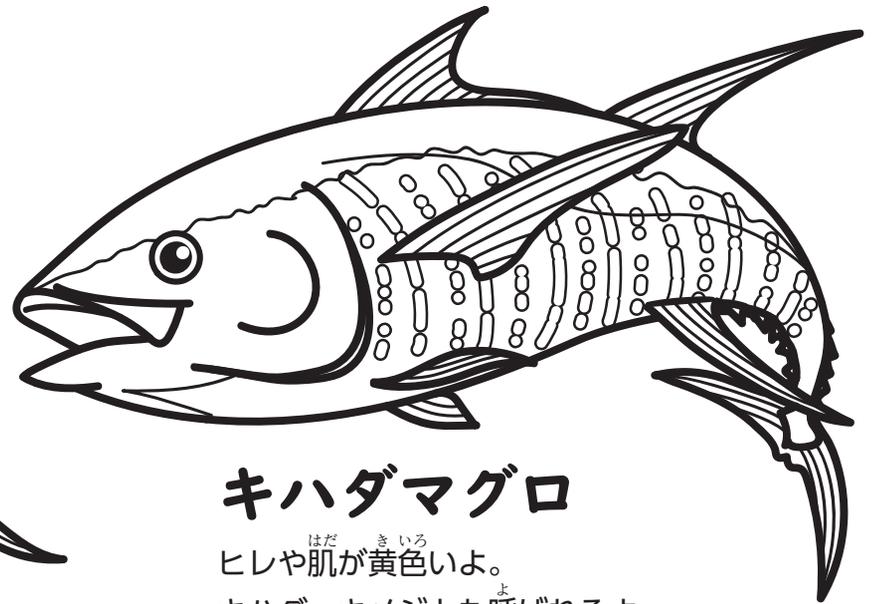
## ビンナガ



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

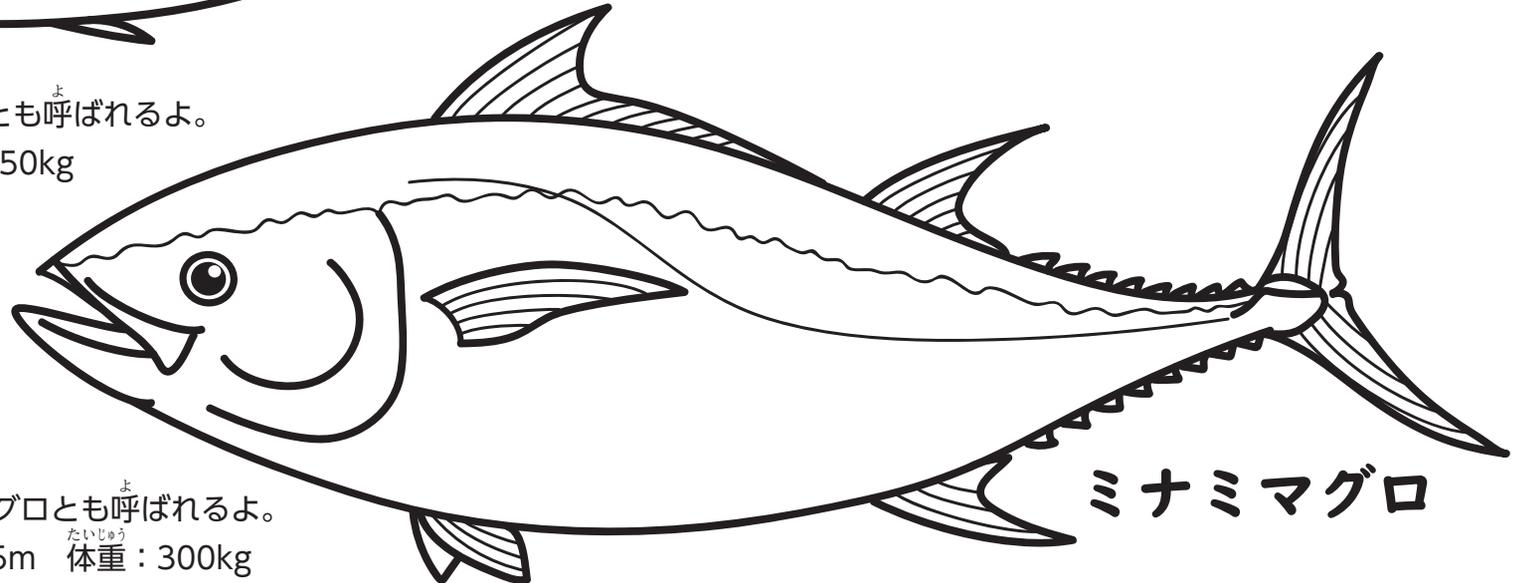
レア！

インドマグロとも呼ばれるよ。  
体長：2.5m 体重：300kg

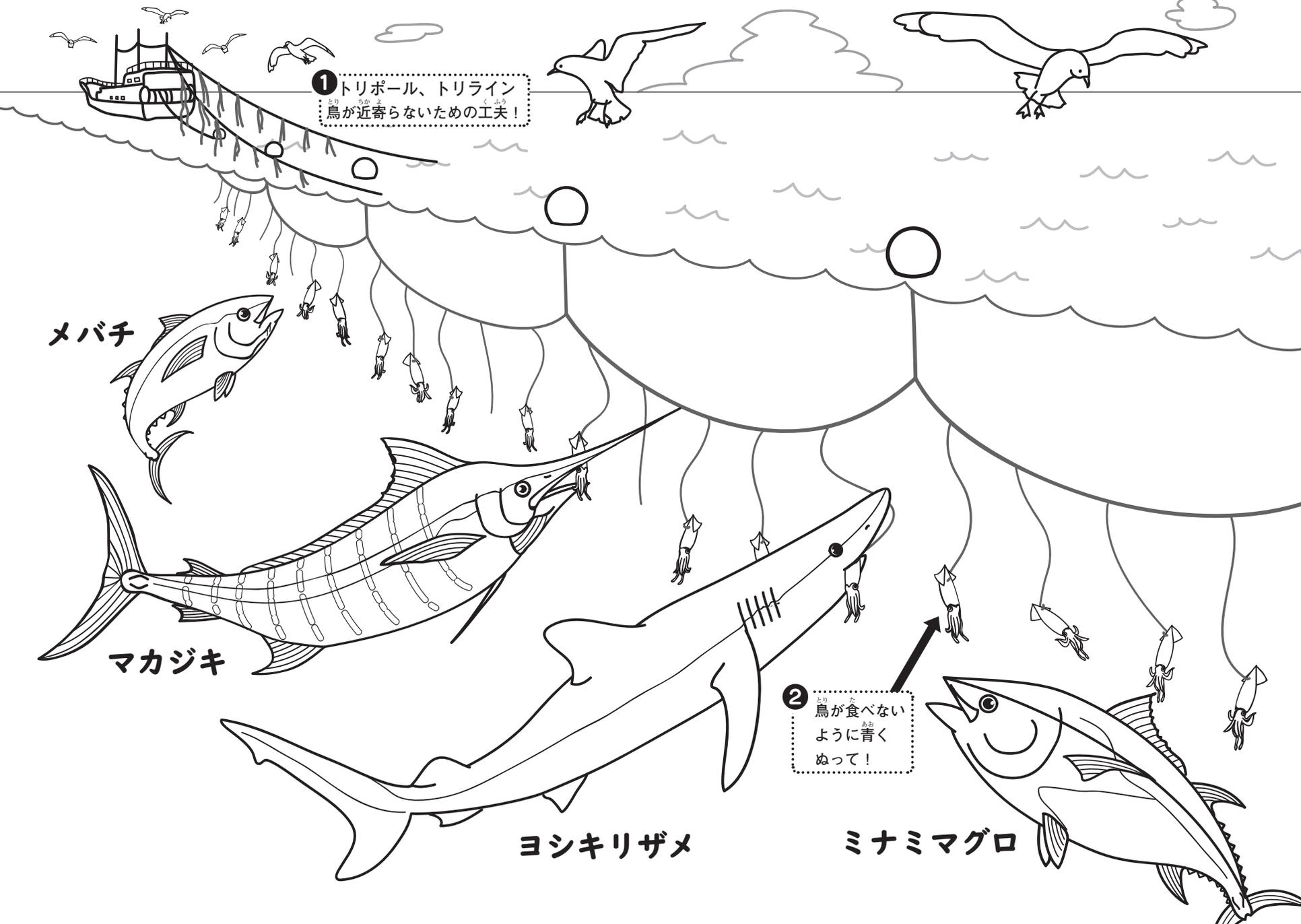


## キハダマグロ

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！

メバチ

マカジキ

ヨシキリザメ

ミナミマグロ

② 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 ばりについて魚さかなやイカいかは野生やせいの生きものい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

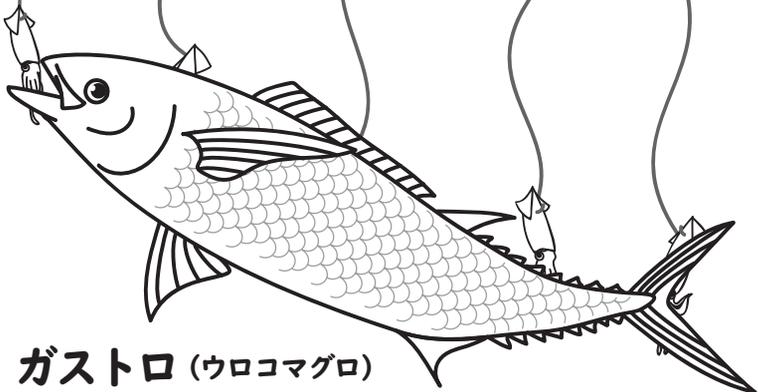
はえ縄漁なわりょうのつり針ばり

ウミガメに負担ふたんの少ないBすくを開発かいぱつ!

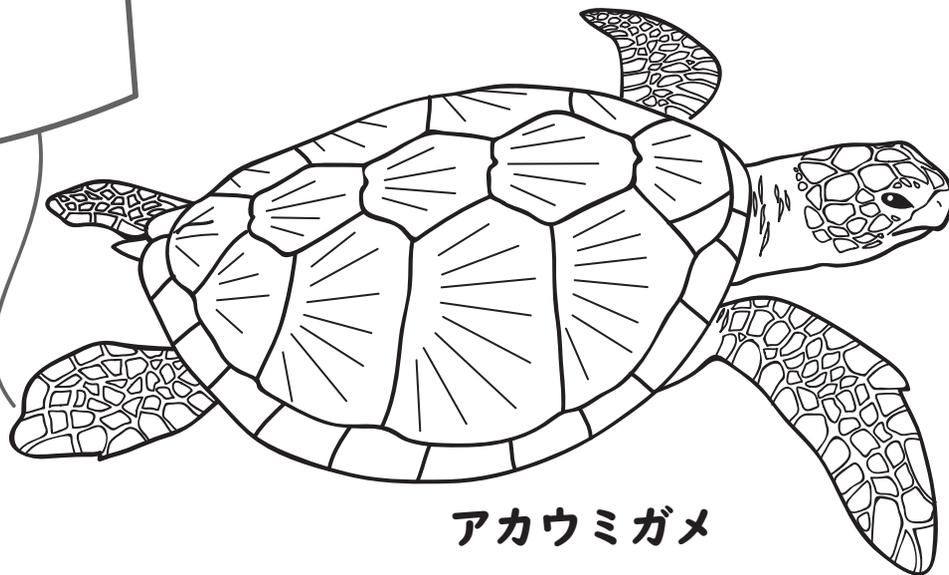


A: Jフック

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 いっほんづ  
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。

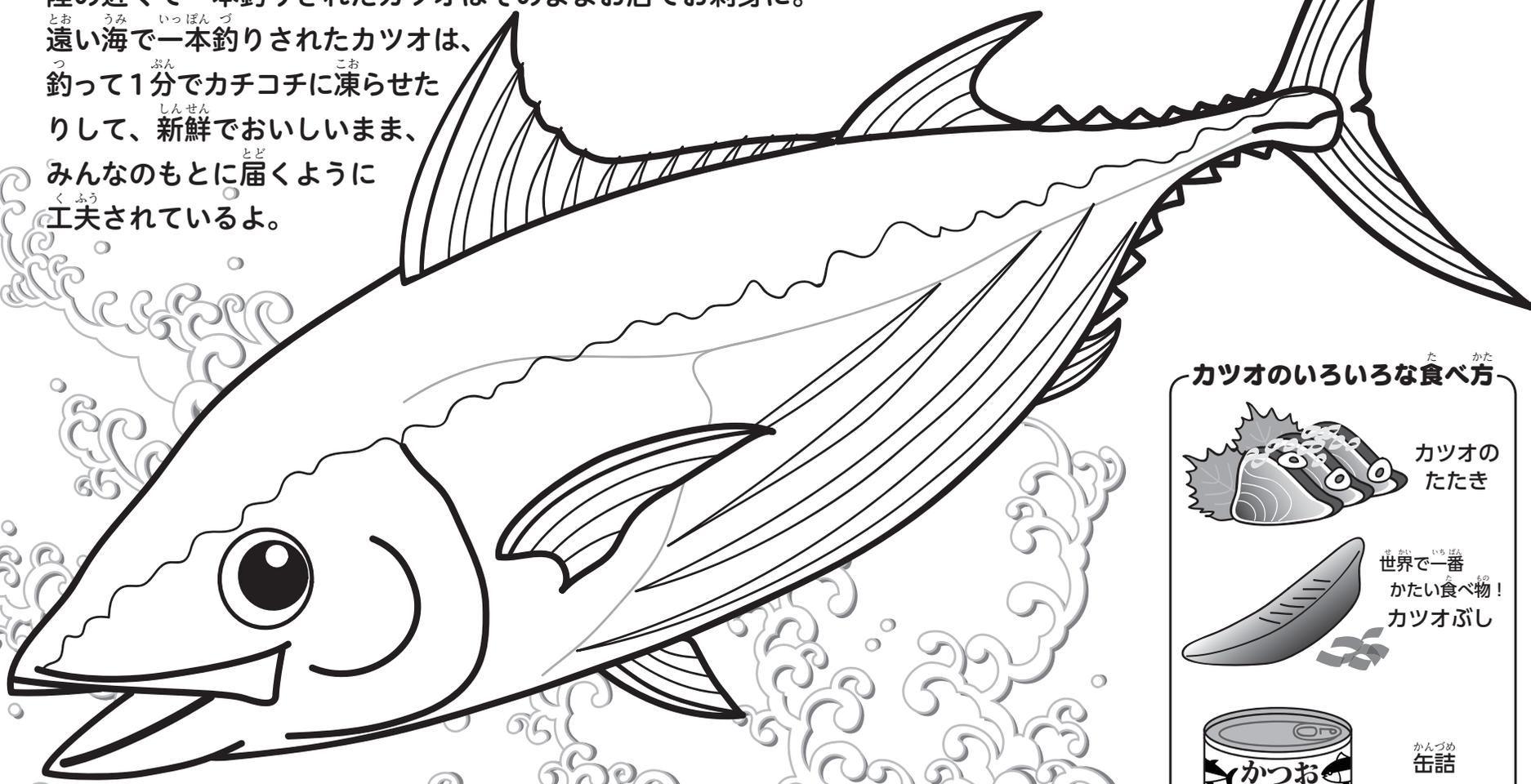
とお うみ いっほんづ  
遠い海で一本釣りされたカツオは、

釣って1分つ おんでカチコチこおに凍らせた

りして、新鮮しんせんでおいしいまま、

みんなのもととどに届くように

工夫くふうされているよ。



## カツオのいろいろな食べ方た かた



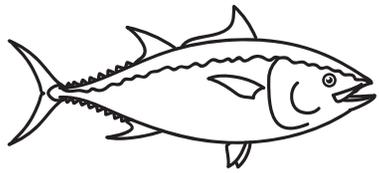
カツオの  
たたき



世界で一番  
かたい食べ物！  
カツオぶし



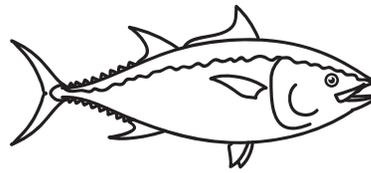
かんづめ  
缶詰



てんねん 天然のマグロ



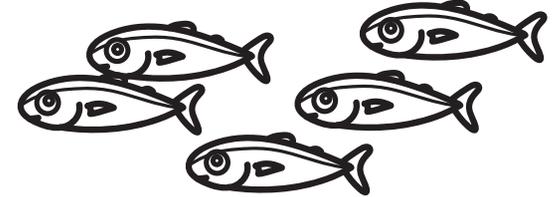
じんこうか 人工ふ化



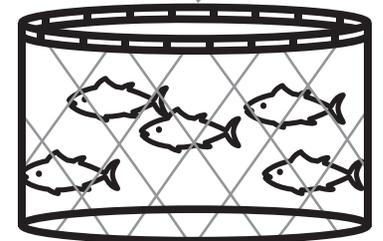
ようしよく 養殖のマグロ

ようしよく 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。

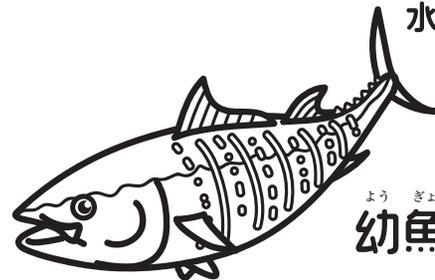
かんぜんようしよく 「完全養殖」は卵から親魚まで全部人が育てた場合。人が大事にお世話をすることで、自然界で生きるより死にくくなって、おいしいマグロをいつでも、いつまでも食べることができるんだ。



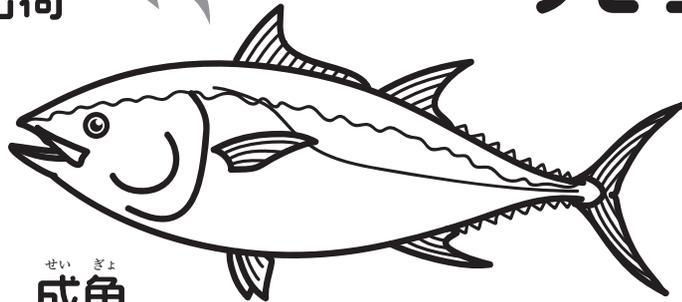
ふかしたしぎよ 孵化した仔魚



すい そう うみ なか の いけ ます で 育てる 水そう→海の中のいけです育てる



ようしぎよ 幼魚



せいしぎよ 成魚



しゅつか 出荷



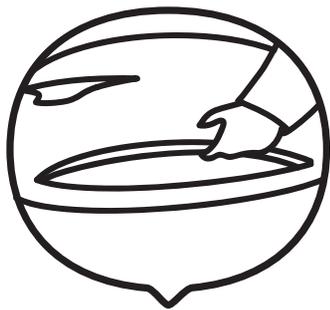
# フロマグロの

# かんぜんようしよく 完全養殖

おおものならいちば

# 大物が並ぶ市場

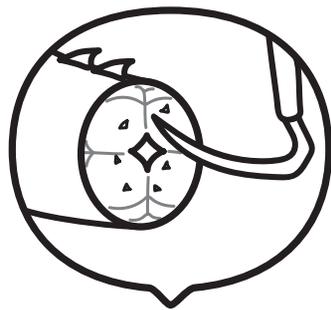
マグロの種類、場所ごとに旬がある。  
 おいしさの見極めは市場の目利きにおまかせだ！



腹の厚みで太り具合をチェック！



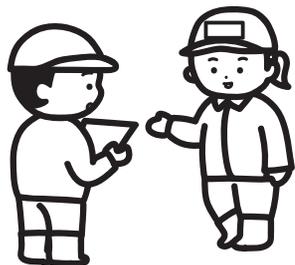
懐中電灯の光で、あぶらのノリと色味をチェック！



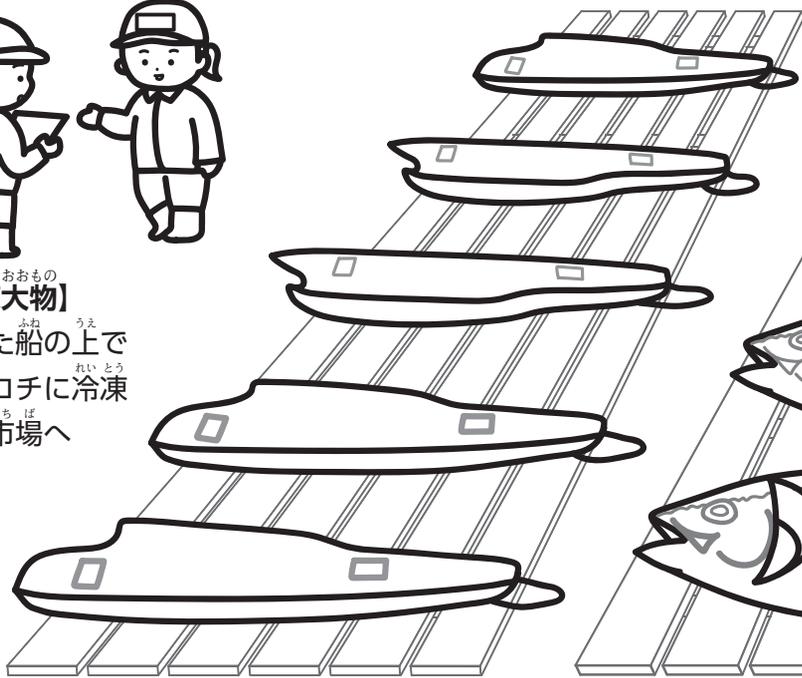
音や刺さり具合で、水分が少ないとあぶらが多いことがわかる。



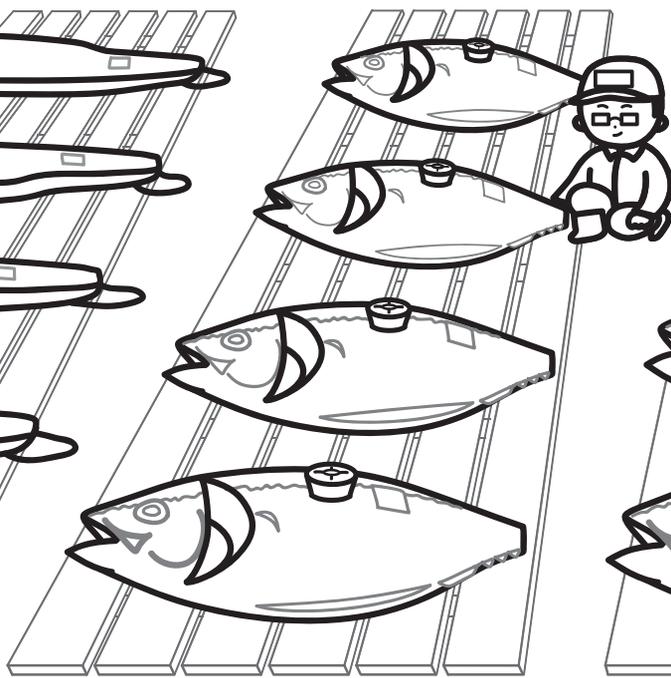
流通量調査：とられた国、船、その年何尾目かが記録されているよ。



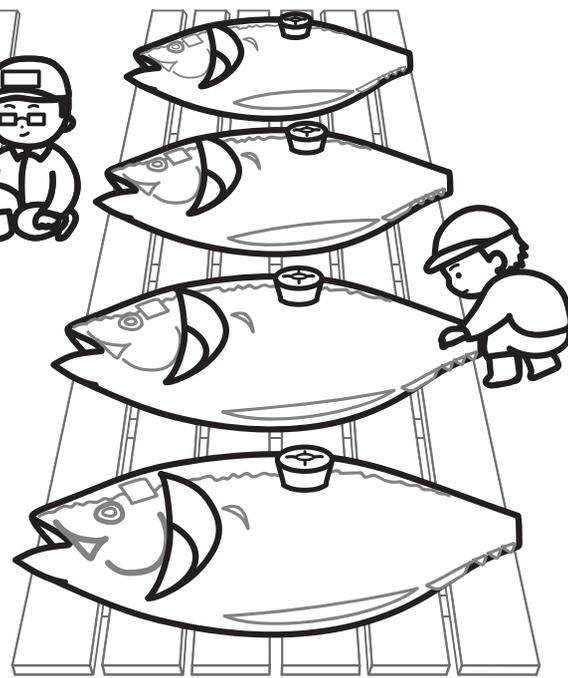
れいとうおものの  
**【冷凍大物】**  
 つ釣った船の上で  
 カチコチに冷凍  
 して市場へ



れいとう 冷凍マカジキ、れいとう 冷凍メカジキ など



れいとう 冷凍メバチマグロ

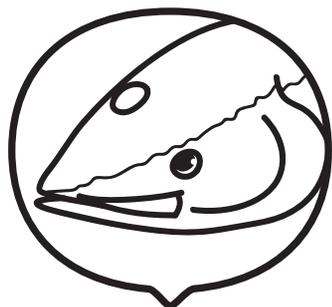


れいとう 冷凍ミナミマグロ

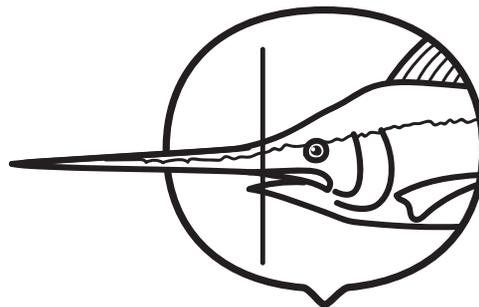
ほかの魚より数が少なめの<sup>おおももの</sup>大物たちは、  
 ずっと食べられるように、<sup>た</sup>調査を<sup>ちようさ</sup>シッカリしているよ！



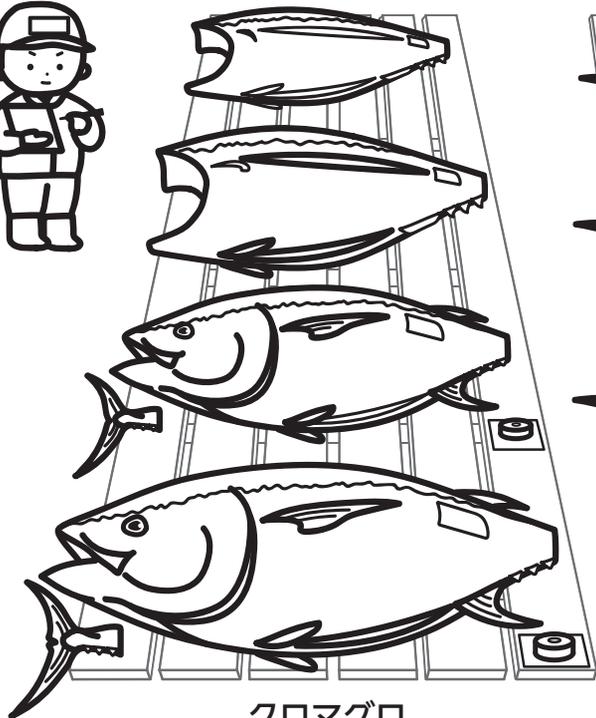
**年齢調査：**頭と尾から、生まれた年や海がわかるんだ。毎年数百尾も調査！



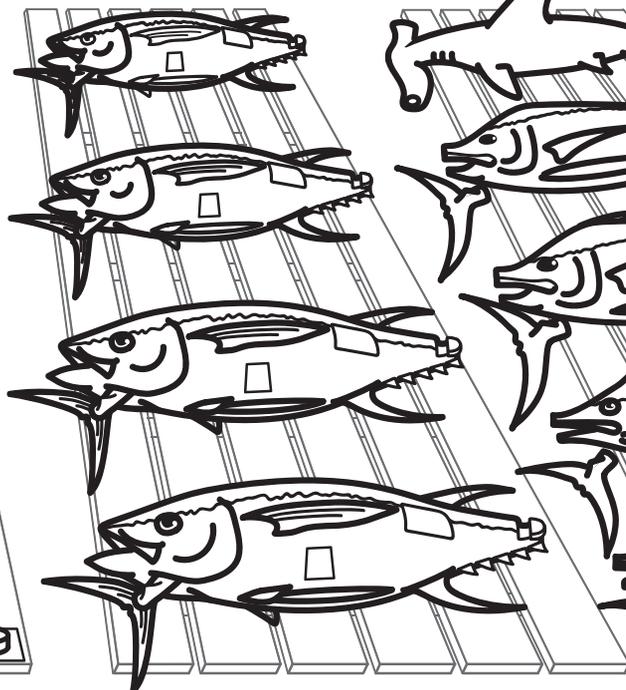
**脳天の穴：**暴れないよう、おいさを閉じこめる一手間！



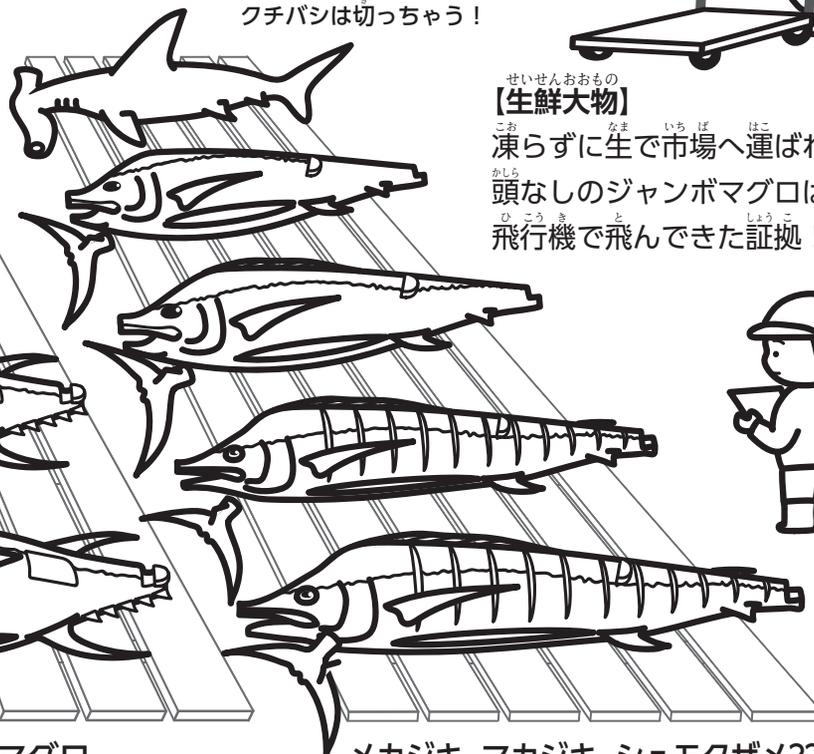
**船の上でケガをしないようにクチバシは切っちゃう！**



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??

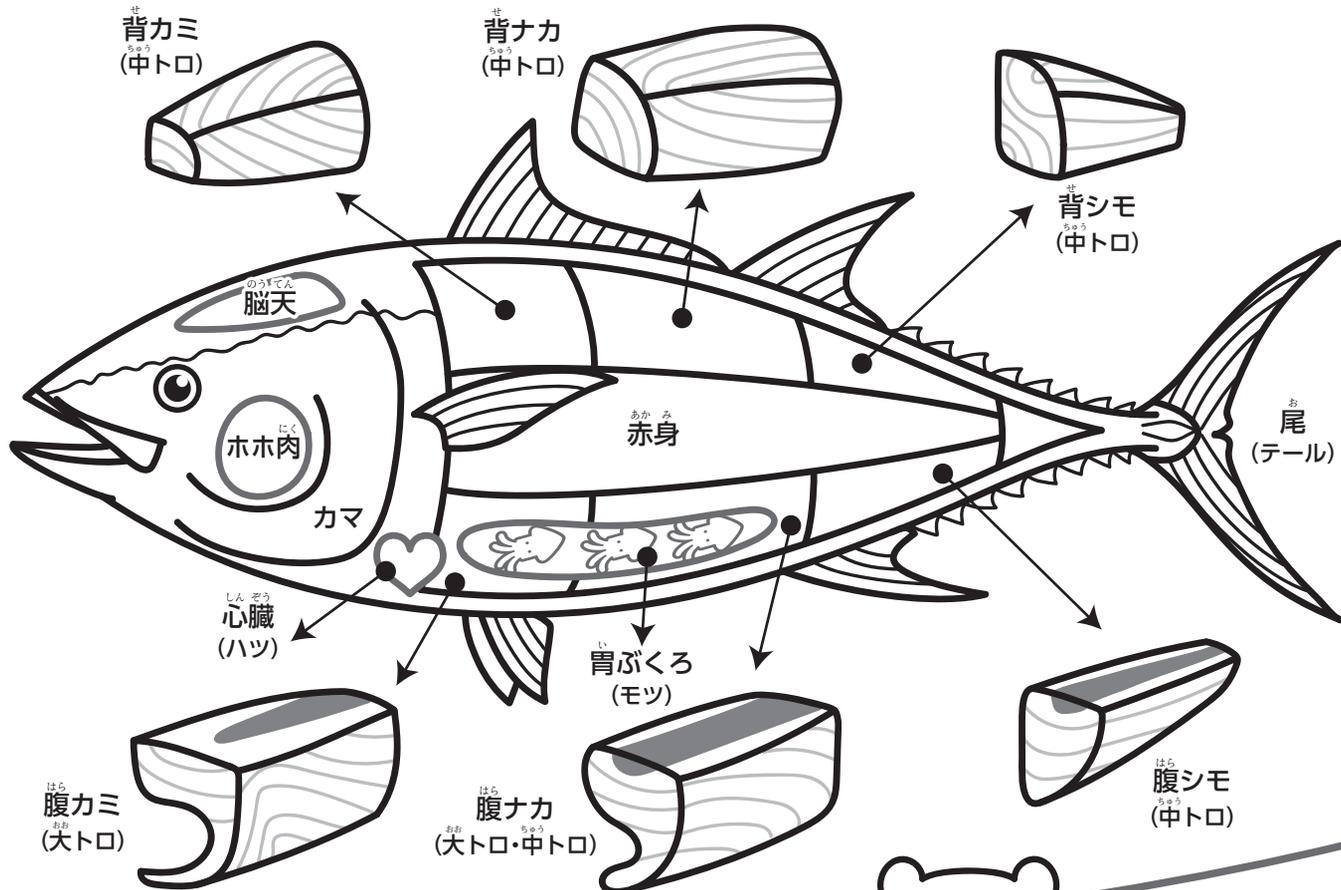
**【生鮮大物】**  
 凍らずに生で市場へ運ばれる。  
 頭なしのジャンボマグロは、  
 飛行機で飛んできた証拠！



# マグロの部位

「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!

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?



# 上手じょうずにとって食べれば減さかならない魚！

どんな魚さかなも太陽たいようのエネルギーうみと海うみのミネラルそだ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へらない工夫くふうを考かんがえているので、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！

マグロまぐろはもちろん、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

〒100-0011

東京都千代田区内幸町1丁目2番1号

日土地内幸町ビル3階

電話：03-3528-8512 FAX：03-3528-8530

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

メール：[osakana@suisankai.or.jp](mailto: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・印刷ご自由にどうぞ。

時々時々!

メバチマグロ

メカジキ

ノロマグロ

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

〒100-0011  
 東京都千代田区内幸町1丁目2番1号  
 日土地内幸町ビル3階

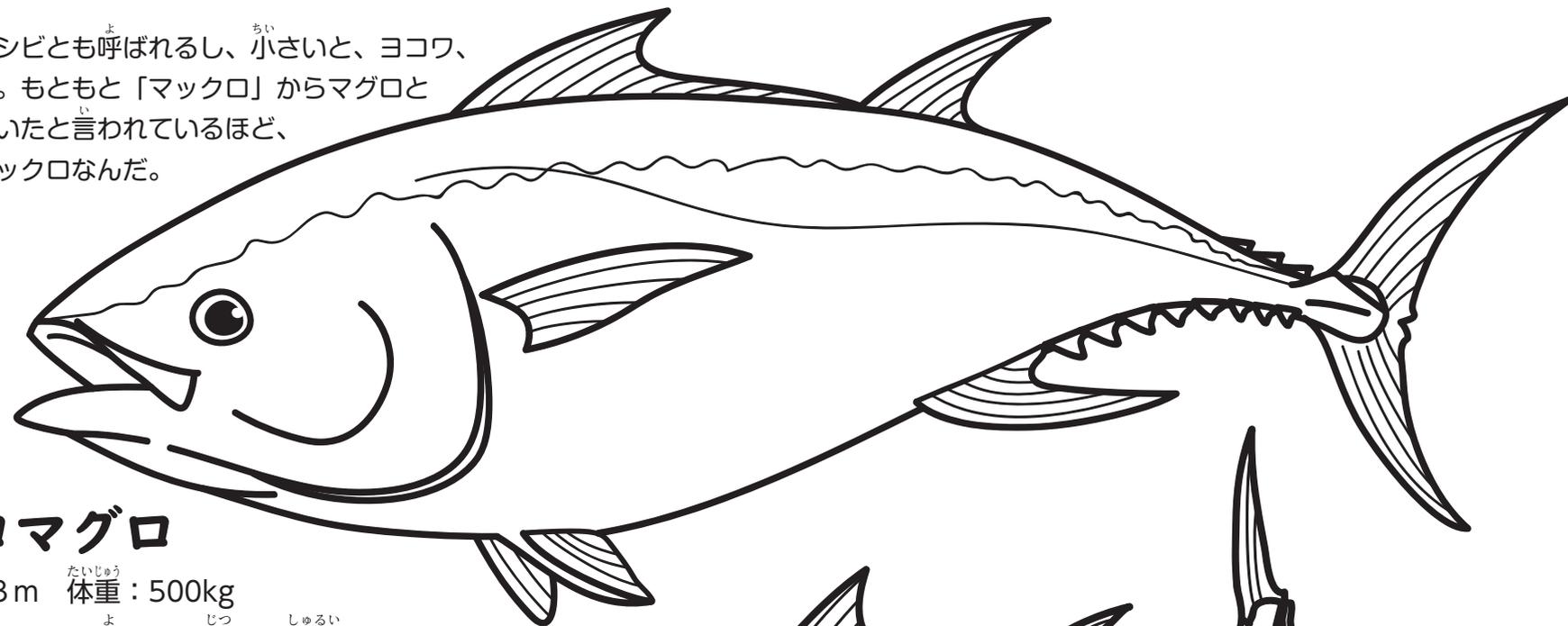
電話：03-3528-8512 FAX：03-3528-8530  
 ホームページ：<https://osakana.suisankai.or.jp/>  
 メール：[osakana@suisankai.or.jp](mailto:osakana@suisankai.or.jp)

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。



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「マッコロ」からマグロと名前がついたと言われているほど、背中はマッコロなんだ。



## クロマグロ

体長：3m 体重：500kg

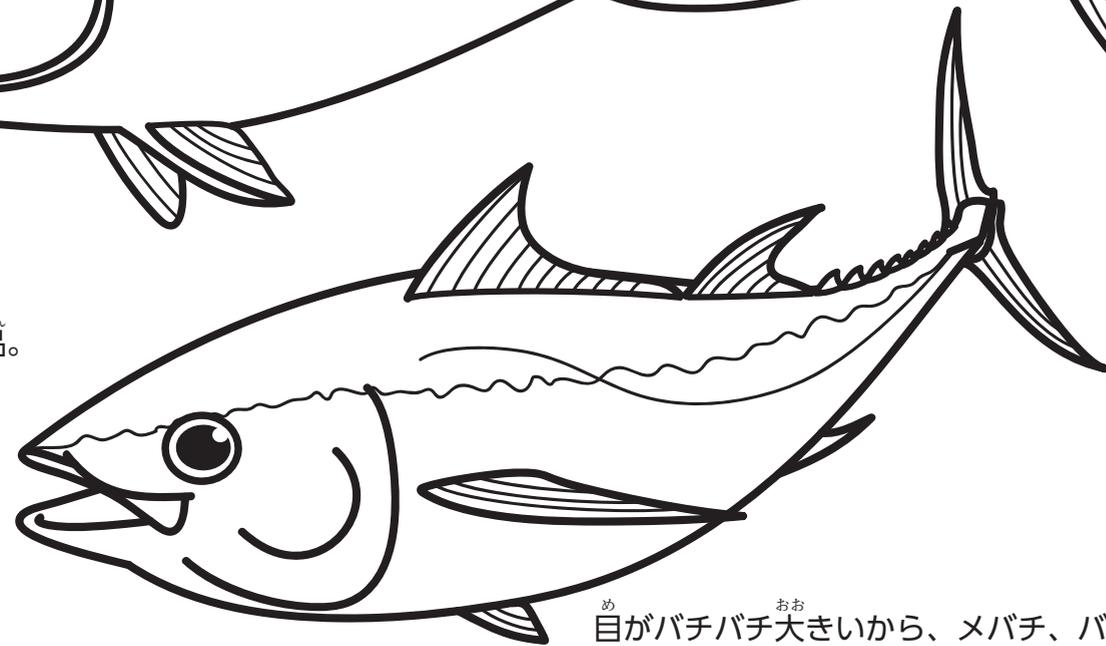
ホンマグロとも呼ばれ、実は2種類！

### 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。



## 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

ぬりえ画：N.HIKARI

# 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……。

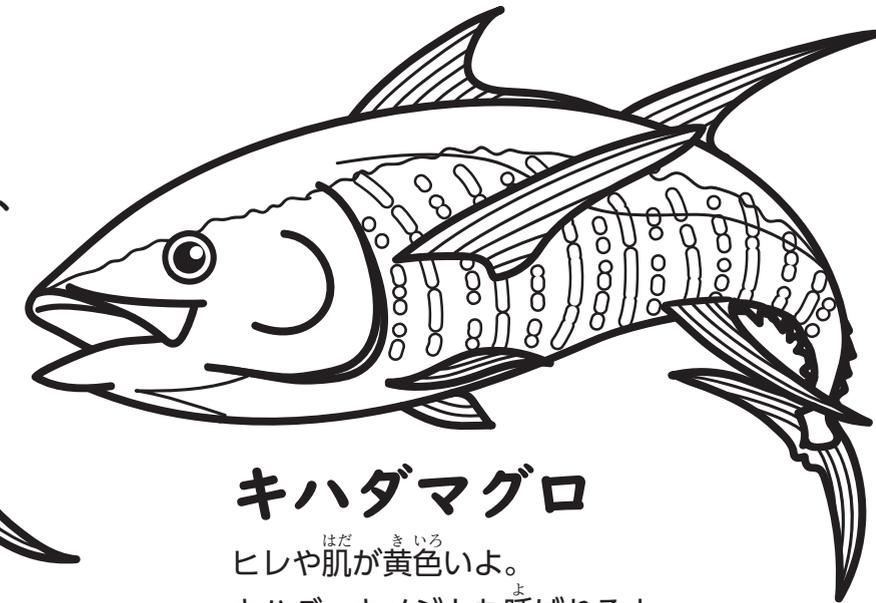
## ビンナガ



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

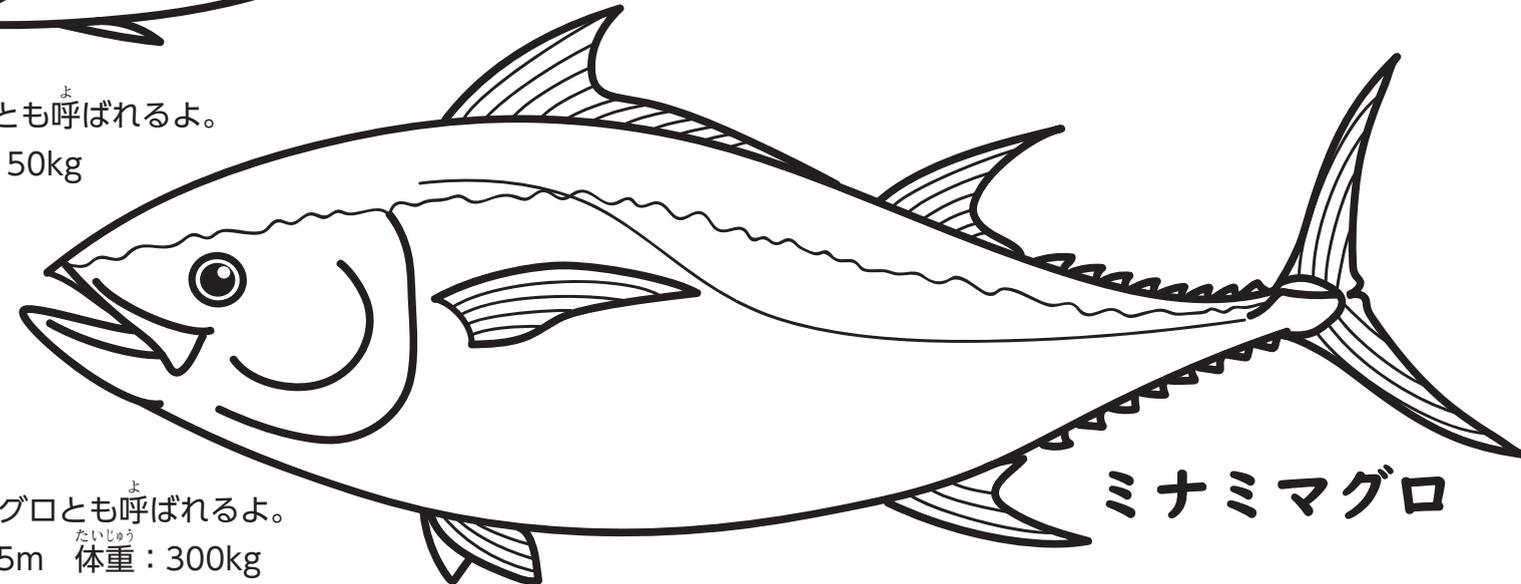


## キハダマグロ

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

レア！

インドマグロとも呼ばれるよ。

体長：2.5m 体重：300kg

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て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

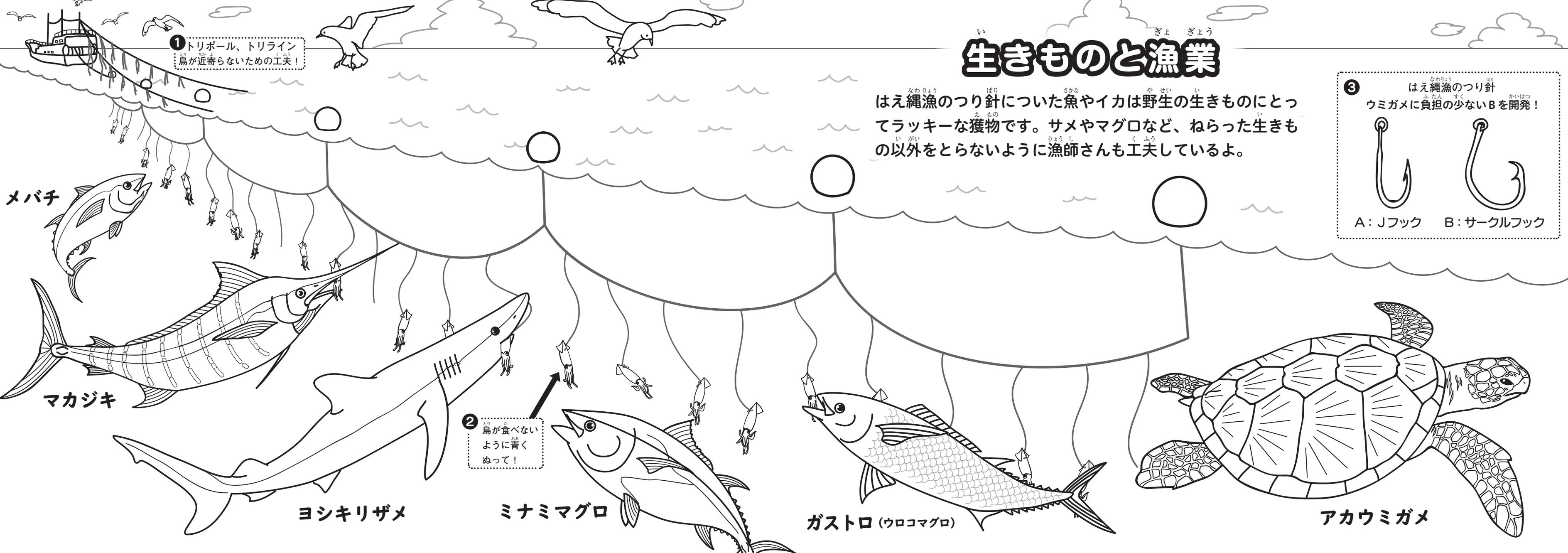
ヨシキリザメ

ミナミマグロ

ガストロ (ウロコマグロ)

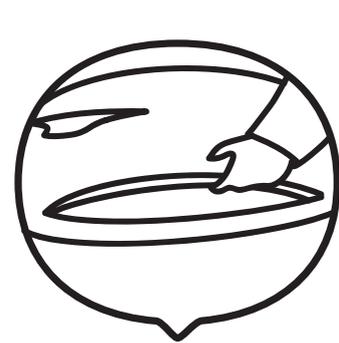
アカウミガメ

② 鳥が食べないように青くぬって！



# 大物が並ぶ市場

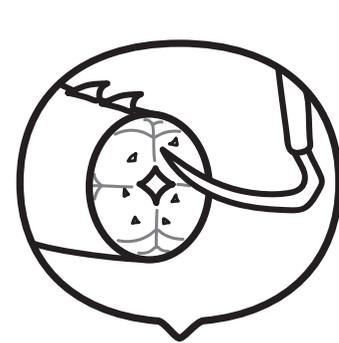
マグロの種類、場所ごとに旬がある。  
おいしさの見極めは市場の目利きにおまかせだ！



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。

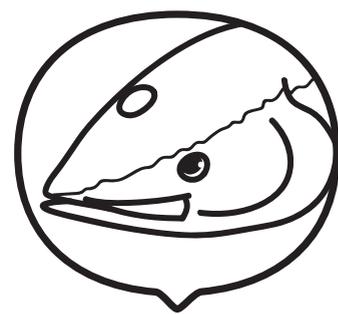


流通量調査：とられた国、船、その年何尾目かが記録されているよ。

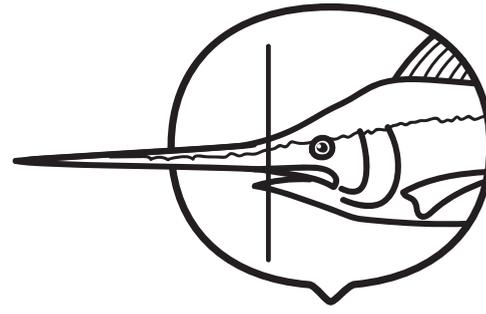
ほかの魚より数が少なめの大物たちは、  
ずっと食べられるように、調査をシッカリしているよ！



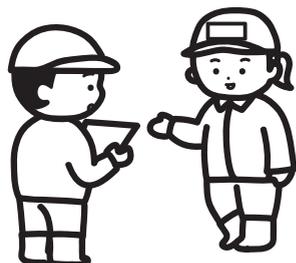
年齢調査：頭と尾から、生まれた年や海がわかるんだ。毎年数百尾も調査！



脳天の穴：暴れないよう、おいしさを閉じこめる一手間！



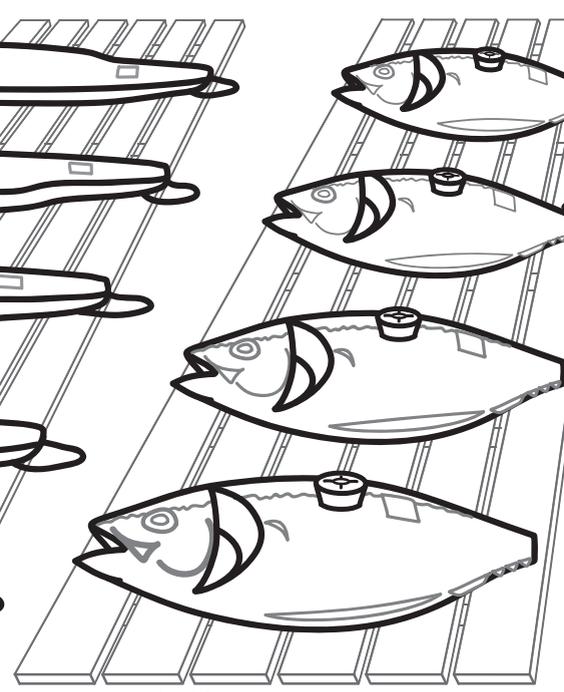
船の上でケガをしないようにクチバシは切っちゃー！



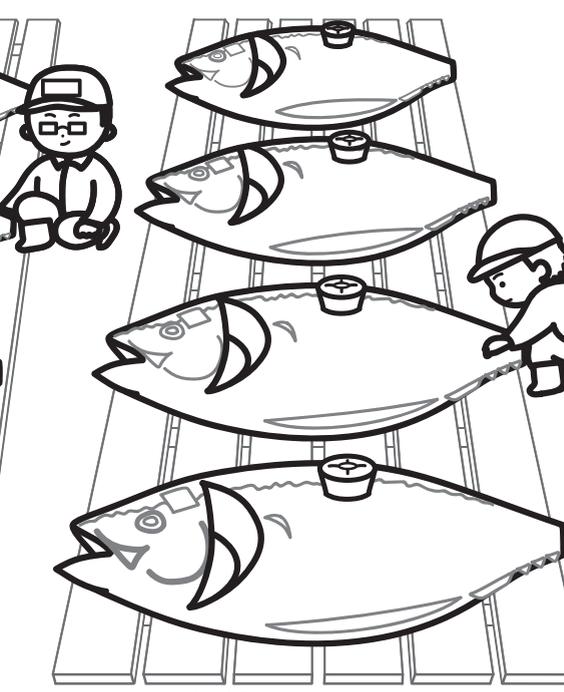
【冷凍大物】  
釣った船の上でカチコチに冷凍して市場へ



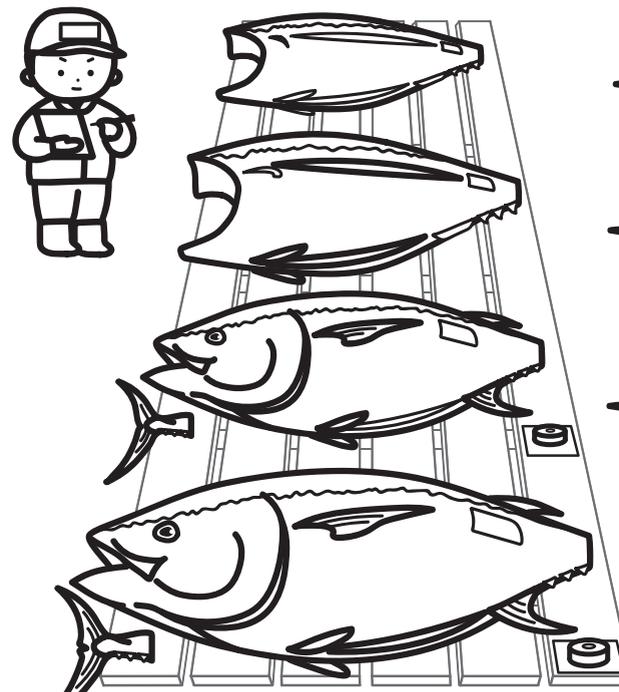
冷凍マカジキ、冷凍メカジキ等



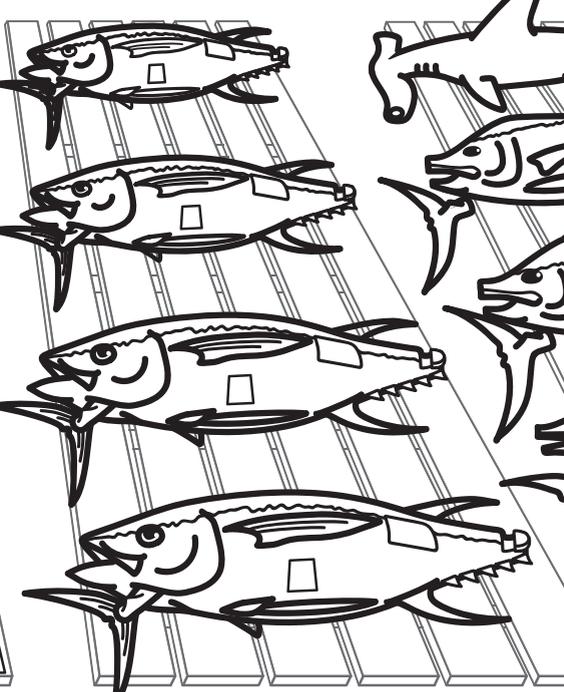
冷凍メバチマグロ



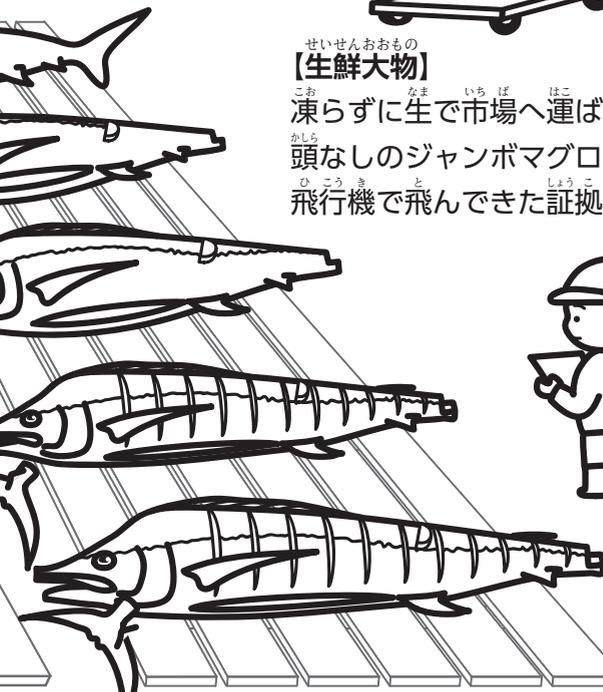
冷凍ミナミマグロ



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??

【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！

