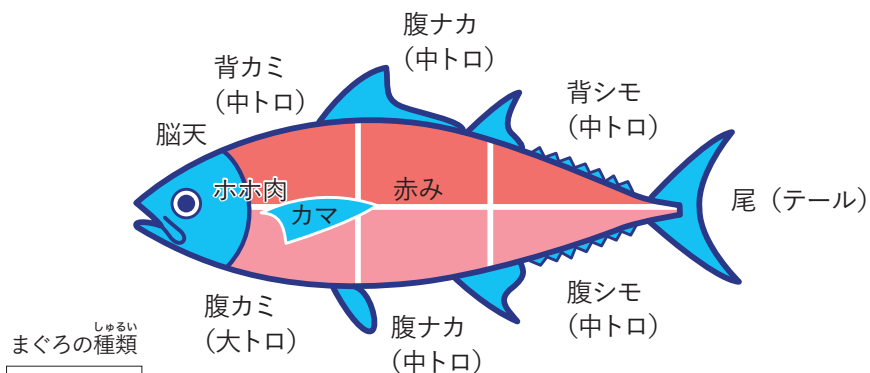


Let's try!

調べてみよう

ナニマグロのどこかな？

大きいマグロは場所ごとに味のちがいを楽しめます。いろいろなお料理でいろいろな部位を食べ比べて、自分ごのみの味を見つけてください！



まぐろの種類



手軽に食べるなら、ツナ缶もオススメ！ホワイトツナにはビンナガマグロ、ライトツナにはキハダマグロやカツオが使われているよ

Let's try!

食べてみよう

マグロのカマにチャレンジ！



メバチマグロのカマ

大トロのとなりにあるカマ！ 形や色が刃物の「かま」にそっくりだから、「カマ」と呼ばれているよ。2～3個買って、1回目はカマ焼きで骨の位置を確認して、2回目はお刺身にチャレンジ！「タイノタイ」みたいに「マグロノマグロ」も探してみてね！



マグロのカマってなに？



資源管理調査



年齢調査

ずっとマグロ
を美味しく食
べるための努
力を知ろう



海では魚のエサになるプランクトンが太陽の光をあびてどんどん増えるので、魚は人がとりすぎなければ永久にない資源です。漁師さんも魚がへらないように上手にとるので、みんなも残さず食べてほしい！

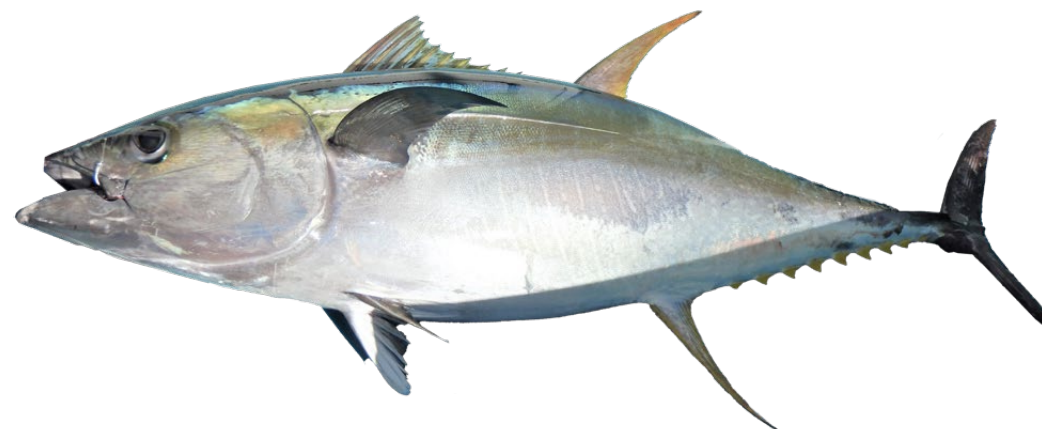
おうちで食卓
マグロ

楽しく学んで
おいしく食べよう

食べ「マグロ」う！

マグロ

これでキミもマグロ博士!!



給食に出てくる魚。
海で泳ぐ姿や形、
いろいろな情報を
知りたい！



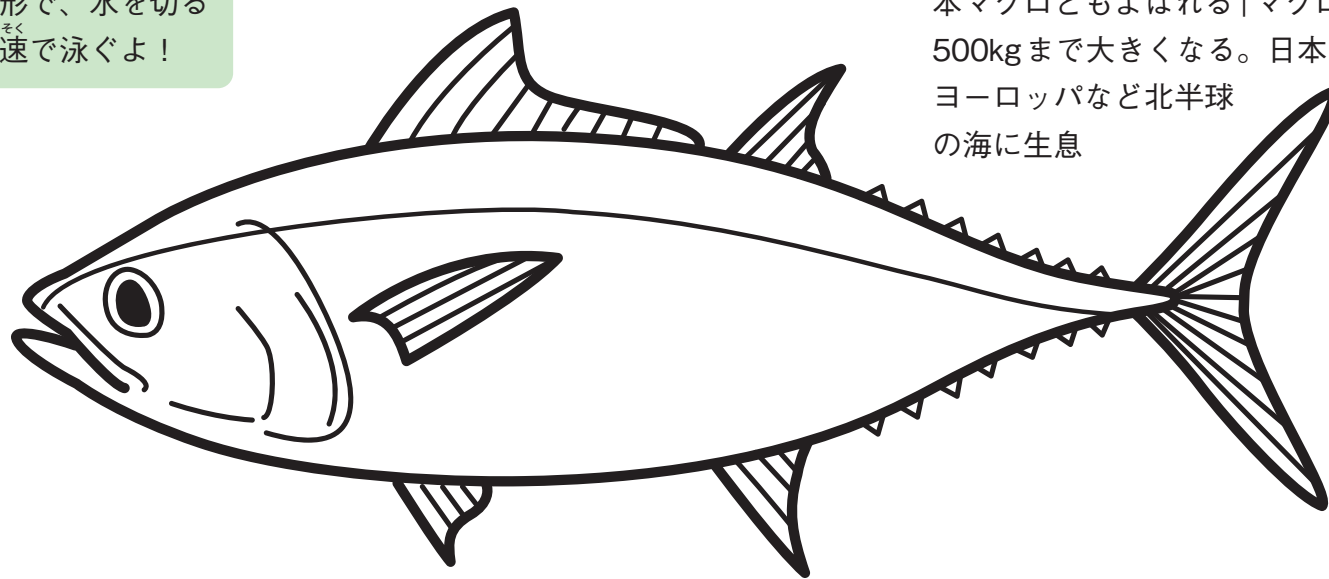
体がマッコロだから「マグロ」！



ヒレをたたんでミサイル
みたいな形で、水を切る
ように高速で泳ぐよ！

泳ぐのをやめたら 死んじゃう!?

自分でエラぶたを開け閉め
してエラに酸素を送りこめ
ないため、泳ぐことで口か
らエラぶたに海水を通して
酸素を取りこんでいるよ。
だから泳ぎ続けないといけ
ないんだ

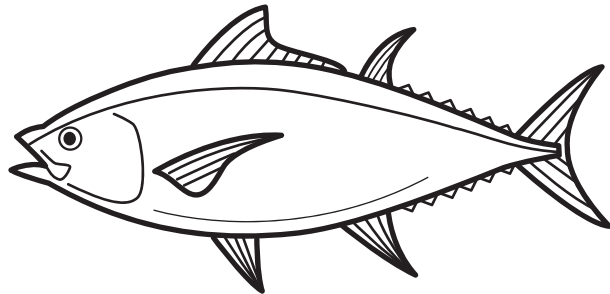


クロマグロ

本マグロともよばれる「マグロの王様」で最高級魚。
500kgまで大きくなる。日本やアメリカ、
ヨーロッパなど北半球
の海に生息



ウロコが少ないツル
ツルした体の表面が
水の抵抗をへらすよ

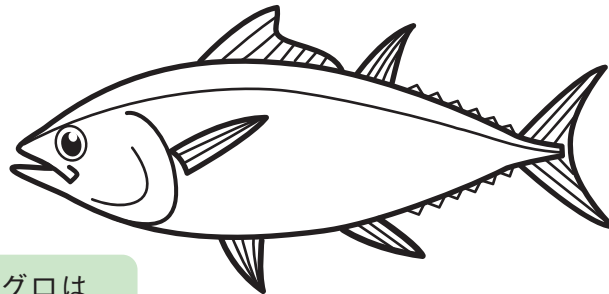
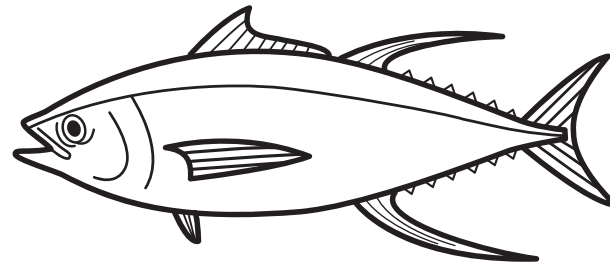


ミナミマグロ

インドマグロともよばれるよ。
オーストラリアや南アフリカ
などの南半球の海で生息

キハダマグロ

ヒレや肌が黄色にかがや
いて美しい。みんなも
がんばれば釣れるよ！

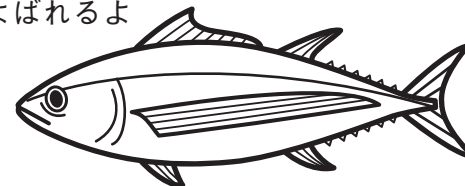


メバチマグロ

お刺身のマグロは
メバチが多い

ビンナガ (ビンチョウマグロ)

胸ビレが長く、広げた姿がトンボ
(昆虫) にているからトンボとも
よばれるよ



マグロやカツオを英語で「ツナ」
とよびます。かんづめに入る
種類は比較的安いカツオ、メバ
チ、キハダマグロ、ビンナガ
(ビンチョウマグロ) です。か
んづめにするカツオは一本釣り
ではなく、まき網でとります。



ずっと泳いでいるマグロは
酸素を体にたくわえるために
体が赤いんだ！ 鉄分たっぷり！