



■拡大地図



マグロの水揚げ期間と美味しい時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			クロマグロの美味しい時期		水揚げ期間						
			メバチの美味しい時期				水揚げ期間				
			キハダの美味しい時期				水揚げ期間				
			ビンナガの美味しい時期				水揚げ期間				

※紀伊勝浦「生まぐるマップ」より

目利きが認める鮮度と美味しさ

鮪

わかやまの



育むのは人と風土
vol.6

和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/database/dbtop.html>

〈和歌山県アンテナショップ〉

わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433

営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)

〈インターネットショッピングモール〉

ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフーショッピング)

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

全 国有数の水揚量

天然の好漁港が発展の鍵

日本でも有数の水揚量を誇る和歌山県那智勝浦町のマグロ。延縄漁法で一匹一匹を活け締めにし、冷水での保存で生鮮のまま漁港へと水揚げされることから「生マグロ」とも呼ばれている。冷凍との違いは鮮度とうま味。解凍する必要があるからマグロのうま味と栄養素がたつぷりと身に凝縮され、もっちりとした弾力と甘みが口の中に広がる。

そもそも那智勝浦町は紀伊半島の東側で太平洋に面しており、海岸線は典型的なリアス式海岸によって構成されている。中でも勝浦漁港は狼煙半島^{のろしはんとう}が海を囲った入江の内側にあり、その中には中之島があるため奥にある港は、外海からの荒波に守られている天然の良港である。漁場は沖合を流れ

る暖流の黒潮とその分枝流によって熊野灘沿岸域に形成され、サンマなどの回遊性魚類を中心に古くから盛んに漁業が営まれ、町民のほとんどが漁業で生計を立てていた。

時代の流れとともに船が大型化。またサンマ漁の中心が北に移ったことからマグロ漁業に転換する船が増えたといわれている。戦後、航路の発達等もあり勝浦漁港には徳島などから多くの船団が入港するようになり、漁業基地として発展を遂げた。

現在、勝浦漁港で水揚げされるマグロの種類としては、海の黒ダイヤとして老若男女に人気のある高級魚クロマグロ。ほとんどが豊洲など関東方面へと流れている。さらにパッチリとした大きな目が特徴の

漁獲量の少なから、海の黒ダイヤの異名をもつ高級魚。勝浦漁港での水揚げは、全体の約1割程度。1月から春先にかけてが多く、平均200kg前後。過去には450kgの大物もあがっている。

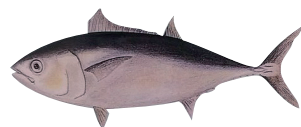
目が大きくパッチリとしていることからこの名前がついた。バチやダルマとも呼ばれ、日本人が口にする刺し身や寿司ネタの多くがこの種である。大きいもので120~130kg。

体やひれが少し黄色く、背びれと尻びれが長く伸びているのが特徴。別名はキワダともいい、身はピンク色で赤身とトロの区別がない。大きさは平均で70~80kg。100kgオーバーの大物があがることも。

大きさの平均が10~30kgとマグロの中では小型。胸びれが長く、ピンチョウやトンボとも呼ばれている。勝浦漁港ではもっとも一般的な魚で年中水揚げ。冬はしっかりと脂が乗り、寿司ネタにもなる。

※勝浦市場展示場資料より

マグロの種類



クロマグロ



メバチ



キハダ



ビンナガ

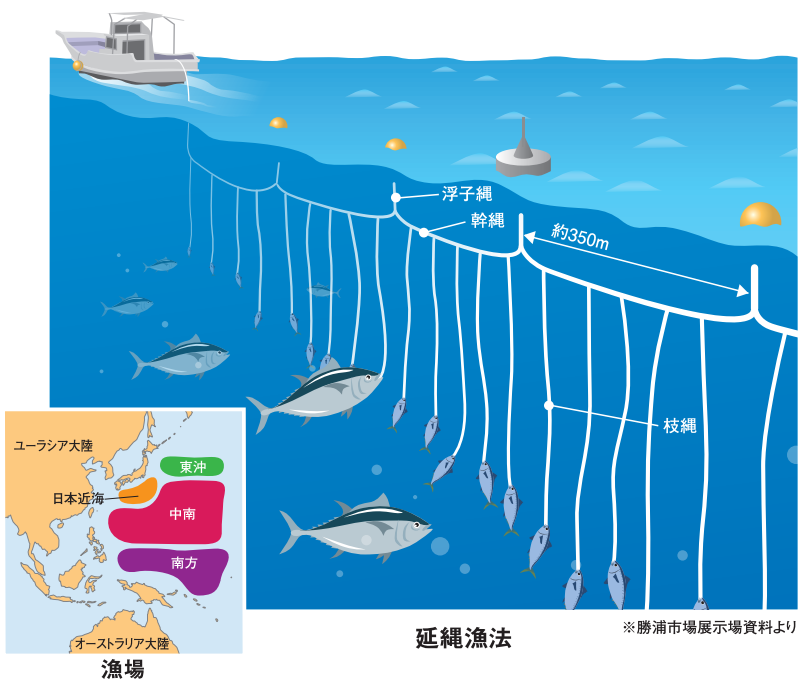
メバチ。スーパーや回転寿司などに並び、日本人の多くが口にする種類がこのマグロだ。体やひれが少し黄色く、背びれと尻びれが長く伸びた種類がキハダ。こちらは脂が程よく乗り、あつさりとした味わいで、刺し身のほか加工品にされることもある。4種類目はマグロの中では

小型でピンチョウやトンボとも呼ばれるビンナガ。地元でもっとも多く水揚げされるのがこの種だ。日本近海だけでなくグアム沖の南方まで操業するため、通年にわたって水揚げが行われているが、漁獲量が多くなるのも美味しくなるのも冬場といわれている。



日の出前から水揚げが始まり多種多様なマグロが整然と並ぶ

冬場は近海の紀伊半島沖で 延縄漁法により丁寧な水揚げ



日本一とも称される水揚げ量 「紀州勝浦産まぐろ」

日本一と称される那智勝浦町のマグロ。味もさることながら、延縄漁法による水揚げ量では全国有数を誇る。一匹一匹丁寧に水揚げされたマグロは船内で活け締めにし、処理されてから水温で冷水保存される。ここが冷凍マグロとの大きな違い。凍らすのではなく、あくまで生

のまま冷蔵。これが生マグロと呼ばれる所以であり、一度も冷凍せず流通するので細胞が破壊されず、うま味成分が溶け出してしまうこともない。平成23年には「紀州勝浦産生まぐろ」の地域団体商標が特許庁より認定され、勝浦の生マグロが全国的に知られるようになった。



巨大なマグロはクレーンで船からおろされる

生鮮まぐろ主要漁港 水揚量・金額・価格(平成29年)

漁港	水揚量(トン)	順位	水揚げ金額(千円)	順位	平均価格(円/kg)
計(208漁港)	45,436		31,879,766		
気仙沼(宮城)	3,997	6	1,570,532	6	393
気石巻(宮城)	253	10	110,659	10	438
塩釜(千葉)	4,835	4	4,478,880	2	926
銚子浦(千葉)	4,705	5	3,326,627	5	707
勝浦(和歌山)	10,872	1	3,872,939	3	356
境(鳥取)	9,801	2	6,619,680	1	675
油津(宮崎)	1,038	9	1,255,839	9	1,210
枕崎(鹿児島)	1,498	8	1,482,894	7	990
鹿兒島(沖縄)	104	11	66,497	11	640
鹿那覇	1,553	7	1,449,140	8	933
那覇	4,957	3	3,534,641	4	713

※一般社団法人 漁業情報サービスセンター 産地水産物流通調査

昭和の後半から平成の一桁台にかけての水揚げ最盛期からは減少したものの、近年の勝浦漁港の水揚げは、約1万トン、約70億円で推移しており、日本を代表する生マグロの水揚げ基地の座を維持している。最近ではクロマグロをはじめ、マグロの資源の減少を危惧する声が高まっており、太平洋クロマグロでは、漁獲規制が実施されている。勝浦のマグロは、延縄漁法により水揚げされているので、品質だけ

勝浦漁港では、ほぼ一年中、マグロの水揚げが行われている。マグロ自体は日本近海だけでなく、全世界の温帯海域に広く分布する回遊魚であり、種類によって分布域や生息水深が異なる。回遊魚とは、活動しやすい温度や豊富なえさを求めて季節によって移動する魚のこと。マグロ漁船もこの習性を見極めて、季節ごとに漁場を変えて移動しているのである。現在、勝浦漁港で水揚げするほとんどの船が県外船。主に宮崎や高知、徳島、沖縄からの船であり、地元和歌山でマグロ漁を操業している船は5隻程度だ。平成29年度、勝浦漁港で水揚げされた船の実隻数は178隻、延隻数は約1200隻。当然、回遊魚のマグロを追っての漁であり、季節によって操業する海域もバラバラ。もともと水揚げ量が増える1月〜5月にかけての冬場は紀伊半島の沖合が多く、出港から帰港まで約1週間の漁獲エリアで



入札前に一匹一匹秤にかけて重さを測定

でなく資源の持続的利用という面でも強みがある。

漁を行う。夏場は船によって異なり、中南漁場と呼ばれるグアム沖まで南下する船と、小笠原諸島付近の北へ寄る船に分かれる。また秋口になると中南より北の東沖に向かう船もある。この季節は冬場と違い、出港から帰港まで約1カ月間の操業だ。勝浦漁港に水揚げされるマグロはすべて延縄漁法を用いている。マグロを美味しく釣り上げるための漁法の一つで、海面から垂らした浮子縄の下に幹縄を張り、それに枝縄を付けて、その先の釣り針で一匹一匹丁寧に釣り上げる。2000本以上の釣り針にエサを仕掛け、海中でマグロがかかるのを待つて縄を引き上げ。巻き網漁と異なりマグロを傷つけることなく、生きた状態で水揚げされるものもある。マグロにストレスを与えることなく船上に釣り上げることで、美味しさをキープ。漁法のこだわりも勝浦のマグロが美味しいとされる理由の一つである。

うま味の栄養素が凝縮 とっておきを市場が承認



目利きが認めたマグロに貼られる勝浦市場承認シール



「さくらびんちょう」と商標登録された近年人気のピンナガマグロ

勝浦漁港で水揚げされる生マグロの魅力は冷凍とは異なる味わいと食感。マグロのうま味と栄養素がたっぷりと身に凝縮され、もっちりとした弾力と甘み特徴でもある。赤身にはうま味成分のイノシン酸、タウリンやセレン、脂身にはイコサペンタエン酸（I P A）、ドコサヘキサエン酸（D H A）が豊富に含まれている。

タウリンは胆汁酸と結合して、タウロコル酸として脂質の消化を助ける作用があり、セレンは抗酸化作用のある酵素の構成成分として活性酸素の分解に働くことが知られており、I P AやD H Aとともに、生活習慣病の予防などさまざまな方面から注目を集めている。

水揚げ後、すぐに始まる入札では仲買人が次々とマグロを競り落としていく。一匹一匹、鮮度や品質を瞬時に評価し、値付けして入札。注視するのは目、肌、スタイルに、尾の付け根の断面。目は冷凍で

は見ることがない透明度と輝きを確認し、肌はハリと艶感、色合いなどを確かめる。スタイルにおいては、ただ太ければいいというものではない。尾の周辺のシャープなキレも重要になってくる。たるみのない流れするようなシルエットは、厳しい海外で採まれた天然の証。断面においては身の弾力と色味、脂の乗りを見る。素人では良し悪しを見抜くのが難しいとされる天然の目利き。より良い品をより良い価格で買い受け、市場に生マグロの美味しさを広めるのが仲買人の仕事だ。

目利きのお眼鏡にかなった太物と呼ばれるクロマグロ、キハダ、メバチには勝浦市場産地承認のシールが貼られる。厳しすぎるほどの目利きが認めた極上物。また近年、ピンナガも「さくらびんちょう」と商標登録されブランド化。こちらも目利きが認めたものだけに、美味しさの証明でもあるさくらびんちょうシールが貼られる。

漁港とふれあう見学ツアー まぐろマップで町内散策

また勝浦漁港では夜明け前から明かりが灯り、入港した船から次々とマグロが水揚げされる。クロマグロからメバチ、キハダ、ピンナガなど多種多様なマグロ類が見事に整列して入札を待つ。そんな市場の様子を間近で一般の人にも楽しんでもらおうと、勝浦漁港では「勝浦魚市場



真剣勝負の入札を間近にするツアーも用意

見学ツアー」を用意している。前日の午後5時までに予約すれば、翌朝の7時から約30分間、漁連職員の案内で説明を聞きながら入札を見学することができる。予約なしの場合も市場2階の見学場から。観光客が気軽に漁港とふれあえるのも勝浦市場の魅力。

地元では鮮度抜群で高品質な生マグロが水揚げされるため、刺身でいただいたり、そのままご飯にのせて丼にしたりもする。特別にブレンドした醤油に、マグロを漬け込んだ漬け丼も人気。ほかにもマグロステーキやメンチカツ、トロカツ、ピピンバなど、多様なマグロ料理の食事処を紹介した「生まぐろマップ」が町内の至る所に設置されている。

さらに平成30年には漁港隣に「勝浦漁港にぎわい市場」が常設。



毎年1月に開催の「まぐろ祭り」 ※写真提供/那智勝浦町観光協会

施設内では迫力のマグロ解体ショーなども行われ、生マグロの販売も実施。寿司や丼の飲食コーナーに、土産物も並び連日観光客でにぎわっている。そんな中、県内外の観光客が心待ちにしているのが毎年1月の最終土曜に開催している「まぐろ祭り」。マグロの即売会のほか、生マグロの刺し身や味噌汁の振る舞いなどもあり、25年以上続く人気イベントだ。

土産物として持ち帰りもできる「紀州勝浦まぐろCAN」も、10年

ほど前からのヒット商品。新鮮なままで身をさばき缶詰にすることで、独特の食感と味わいを楽しめる。平成24年には農林水産大臣賞を受賞。マグロの胃や心臓などホルモンを使った珍味系のまぐろCANも評判。お土産だけでなく、お歳暮や元にもマグロを使ってもらおうと、さまざまな新商品を展開中。ぜひご賞味ください。



お土産には「紀州勝浦まぐろCAN」