

特集

太平洋
クロマグロの
資源管理

食す・守る クロマグロ

太平洋クロマグロは
1.3万tと、全体のわずか0.6%

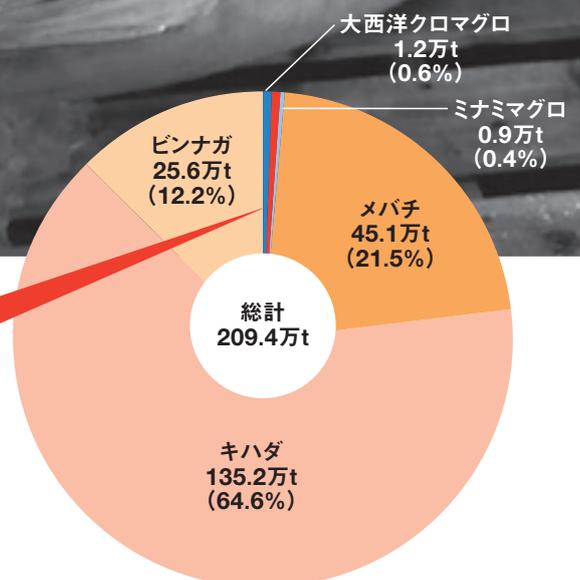
危機に瀕する“魚の王様”、太平洋クロマグロを守れ！

魚は私たちの食生活に欠かせない食材の一つですが、中でも太平洋クロマグロは、その大きな魚体と豊かな味わいから“魚の王様”と呼ばれています。

太平洋クロマグロの漁獲量は、マグロ類のうちのわずか0.6%。もともとその

数は少なく、さらにここ20年ほどで激減するという危機的状況にあります。

水産庁では、太平洋クロマグロの資源管理に向けて、さまざまな取り組みを進めています。



世界のマグロ類の魚種別漁獲量 (2012年)

資料：FAO統計

※注：集計方法の違いにより、農林水産省「漁業・養殖業生産統計」の値と一致しない

青森県・大間の一本釣り漁。
100kg前後の大型魚が水揚げ
されることも



築地市場での生マグロ
のセリ。仲卸業者の表
情は真剣そのもの

クロマグロを「知る」

日本人と“マグロ学”

サバ科のうちで最も大型の魚類であるマグロ。
中でもクロマグロは、日本人にとって
強い思い入れがある象徴的な魚です。

ハレの日に食す
特別な食材

日本は世界最大のマグロ消費国
であると同時に、世界第2位のマ
グロ漁獲国でもあり、マグロは私
たち日本人にとって欠かすことの
できない食材です。

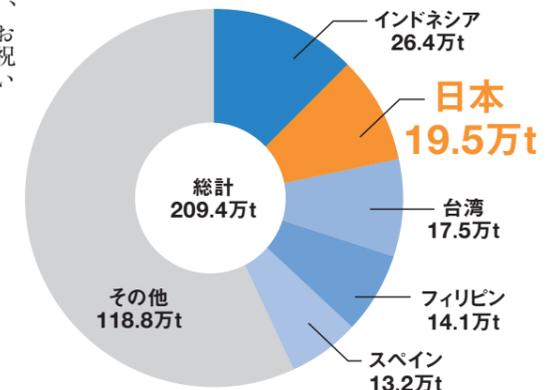
私たちが食べているマグロは主
に5種類ですが、中でもメバチ、
キハダ、ビンナガの3つが圧倒的
な比率を占めています。普段、ス
ーパーなどで目にしたり、食べた
りしているマグロのほとんどは、
このうちのいずれかです。

一方、日本人にとってことさら
思い入れが強く、象徴的なマグロ
と言えば「本マグロ」とも呼ばれ
ているクロマグロです。クロマ
グロは何と言っても他のマグロに比
べて魚体が大きく、いずれの部位
も奥深い味が楽しめます。

クロマグロには、地中海を含む
大西洋に分布する「大西洋クロマ
グロ」と、日本近海から北米大陸
西海岸にかけて生息している「太
平洋クロマグロ」があります。い

いずれも甲乙つけ
難いクロマグロ
ですが、最高
級のマグロと
して知られてい
るのは、特に大
型の天然モノで
す。とても希少
であり値段も高
く、海のダイ
ヤクとも称され
ています。多く
の人にとって、
食する機会が少なくても、お祝い
事などの「ハレの日」に食べたい
と思う、日本の食文化を象徴する
大切な魚だと言えます。

日本は世界最大級の漁獲国



マグロ類の国別漁獲量(2012年)

資料：FAO統計
※注：集計方法の違いにより、農林水産省「漁業・養殖
業生産統計」の値と一致しない

さまざまな味わいが楽しめるのです。
漁獲されるクロマグロの
ほとんどが未成熟魚

太平洋クロマグロは、年齢3歳、
体重約30kgくらいから成熟しはじめ
ます。漁獲尾数全体のうち、約
97%は3歳未満で30kg未満の未成
熟の魚が占めています。テレビ等
で目にするような、150kg以上
に達する巨大なクロマグロは、全
体の1%にも満たないのです。

これらの未成熟魚は、まき網(※
注1)、ひき縄(※注2)、定置網(※注3)
など、さまざまな漁法で獲られて
います。食用のほか、養殖の種苗
として利用されるものも多いので
すが、このままのペースで未成熟
魚を大量に獲り続けてしまうと、
太平洋クロマグロはどんどん減っ
てしまう恐れがあります。

将来にわたって、私たちの食文
化と太平洋クロマグロを守ってい
くためには、漁業者をはじめ、消
費者など関係するすべての方の協
力のもと、水産庁が中心となって
資源管理を進めることが必要なの
です。

※注1...魚群の周囲を網で取り囲み、網の
下部を巾着のように絞って引きあげる漁法。
※注2...船から竿を出し、これに釣り糸と
疑似餌を付けて、船を走らせながら魚を獲
る漁法。
※注3...海の中の定まった場所に網を設置
し、回遊する魚群を誘い込んで獲る漁法。

太平洋クロマグロの 回遊経路と主な産地

太平洋クロマグロは、獲物となる魚を追いかけて泳ぎ回る回遊魚です。春夏は北で、秋冬は南で水揚げされますが、その行動範囲は広く、詳細な回遊ルートはいまだに解明されていません。

未成熟魚の回遊経路
産卵の可能性が高い海域

長崎 (11~5月)

泊 (5~6月)

那智勝浦 (2~4月)

境港 (6~7月)

氷見 (12~2月、
6~7月)

佐渡 (5~7月)

大船渡 (5~7月)

大間 (9~12月)

南茅部 (7~11月)

深浦 (5~7月)

マグロの種類



クロマグロ Atlantic Bluefin Tuna / Pacific Bluefin Tuna

「大西洋クロマグロ」と「太平洋クロマグロ」がある。「本マグロ」とも呼ばれる、マグロの最高級品種。メジマグロ(ヨコワ)はクロマグロの幼魚。



ミナミマグロ Southern Bluefin Tuna

南半球の緯度の高い海域を中心に分布。別名・インドマグロ。クロマグロに次ぐ高級品で、主に刺身として食されている。



メバチ Bigeye Tuna

温帯から熱帯の海域に広く分布。目玉が大きい中型のマグロ。マグロの中では最も深い海域を泳ぐ。赤身が多く、主に刺身に利用されている。



キハダ Yellowfin Tuna

メバチとほぼ同じ海域に分布している。体とヒレが黄色味がかっていることから、「黄肌マグロ」と呼ばれている。刺身や缶詰に利用されている。



ビンナガ Albacore

世界中の海に広く分布している。長い刀状の胸びれが特徴の小型のマグロ。油漬の缶詰など、加工品の原料になる。別名・ビンチョウ、トンボとも。

イラスト/東京築地魚市場大物業会、日本かつお・まぐろ漁業協同組合