



## マグロってどんな魚

マグロ類（以下、マグロと略します）は暖海性で外洋を回遊する大型肉食魚で、8種類が知られ世界各地で重要な食用魚として漁獲されます。全長は60cmほどの種から、最大種のタイセイヨウクロマグロで全長4.5m、体重680kgを超えるものもいます。体型は紡錘形で高速遊泳に適し、瞬間的なスピードは時速80kmに達すると言われています。マグロは自らエラを開閉することができません。そのため、口を開き海水に含まれる酸素を取り入れる必要があり、常に泳いでいなくてはなりません。また、筋肉内の血合筋（ちあいきん）と肝臓の表面に、温かい静脈と冷たい動脈が接する奇網（きもう）という、体温の低下を防ぐための特殊な構造を持つことで体温を高く保ち、運動能力の低下を防いでいます。

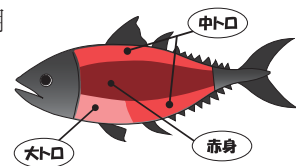


## 日本人とマグロ



マグロは、刺身、寿司、ステーキ、缶詰など幅広く用いられ、「赤身」「中トロ」「大トロ」と呼ばれる部位や、目玉や頭の肉、カマ（えらの周り）、尾の身、内臓なども味が良く食されています。日本人は古くからマグロを食用とし、縄文時代の貝塚からマグロの骨が出土しています。（青森県三内丸山遺跡から出土しています。）古事記や万葉集にも「シビ」の名で記述されています。昔はマグロの鮮度を保つ方法がなく腐りやすかったため保存には塩漬にする方法しかなく、味がかなり落ち下魚（げぎょ）と言われ、庶民の食べ物でした。江戸時代中期になり醤油が普及したことによって、マグロの身を醤油漬けにする「漬け（づけ）」と呼ばれる新たな保存方法が生まれ、握り寿司のネタとして食されるようになりました。

近代、冷蔵・冷凍技術が進歩し新鮮な生食が普及しましたが、戦前まではイワシやサンマと同じ大衆魚だったそうです。ちなみに芸術家で料理家・美食家でもあった北大路魯山人は「マグロそのものが下手物（げてもん）であって、一流の食通を満足させるものではない」と評していました。今では考えられないことですが、脂身の部分である「トロ」は特に腐りやすいことから、猫もまたいで通る「猫またぎ」とも言われるほどの不人気で、使い道は缶詰などの加工用しかなかったようです。冷凍保存技術の進歩と生活の欧米化によって1960年代から「トロ」の部分は生食用として珍重され、今では最高級の刺身として扱われています。



## 乱獲から資源管理へ

マグロは海外での和食ブームや中国での大量消費などでマグロの価格が高騰し、世界中で乱獲され国際的な資源保護が求められています。絶滅が危惧される生物を記載したIUCN（国際自然保護連合）のレッドリストにはマグロ8種のうち5種が記載されています。「日本は世界中の海でマグロを取りまくっている。」と非難を浴び、国際的な批判を受ける中、日本では大きなチャレンジが行われていました。マグロは長距離を遊泳することや成熟するまでに時間がかかり、小さな傷でも死んでしまうなど、養殖が大変難しい魚種でしたが2002年に近畿大学水産研究所が30年以上かけてマグロ養殖の研究を続けた結果、世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功しました。日本は国際的な厳しい規制の中で養殖を成功させ、獲る側と消費する側のバランスをとりながら漁をしています。太平洋クロマグロの資源管理を話し合う国際会議「中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）」で、日本は2014年にクロマグロの30kg未満の漁獲量を半分に減らす規制に合意しました。そして2015年からは本格的にクロマグロの資源管理を行っています。現在はクロマグロ26,100トンの生産量に対し、養殖されたマグロ（完全養殖、天然の幼魚を漁獲し育てたものを含みます）は61%、天然が39%と養殖の流通量が天然を上回っています。（2017年農林水産省調べ）



## 青森県とマグロ

クロマグロはフィリピン海から南西諸島沖で生まれ太平洋沖で回遊し、生後一年を過ごすとは一部は日本海へも回遊します。青森県沖にやって来る理由は、餌となるイワシやサンマ、イカ類が豊富いるためです。5月から深浦町で定置網漁での漁が始まり、8月頃には一本釣り（夜間は延縄漁をします）で有名な大間で水揚げされます。日本海を北上し津軽海峡へ向かうクロマグロは「黒いダイヤ」とも言われ、マグロ類の中でも最高級品として高い評価を得ています。マグロ漁師は初競りに合わせ、年末に大勝負に出ます。この時期のマグロは丸々と太り脂がのり旬を迎えます。獲られたマグロは鮮度を保ったまま東京豊洲へと運ばれます。特に大間のマグロは、状態や味が良いことから高い評価を得ています。今年は豊洲市場が開場して最初の初競りで、青森県大間産のクロマグロ278kgが3億3千360万円と史上最高額で落札されました。1kg当たり120万円。握り寿司に換算すると一貫なんと2万4千円にもなります。