

クロマグロ

主な漁法 : 延縄、曳縄

主な水揚げ地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 刺身 等

主な漁期 : 春～夏

宮崎ん呼び方 : ヨコワ、マグロ



今や、高級マグロの代名詞となったのが、このマグロ。時期になると200kgの大物が水揚げされ、脂ものり、腹部のトロの部分は高値で取引されます。本県は大型の成熟魚が漁獲対象なため、生産量が多く、北海道や、青森に劣らない口にとろけるような上質のクロマグロが手にはいります。刺身がいちばんうまいですが、鮭ネタとしても国内では広く利用されます。年明けから初夏まで漁獲され、温暖域から冷水域まで広く分布しています。また、広範囲を回遊する性質を持ち、太平洋を横断し、カルフォルニアまで達したことが標識放流の結果から分かっています。