



専攻科実習日誌⑨

宮城丸

MAGURO!

SUNSET

2022/10/24

10月26日から鮪延縄実習開始！実習の写真は千葉先生からのをお楽しみに！

まぐろ 鮪

【由来】

・常温で時間が経つと真っ黒になることから、

「まっくろ」→「まぐろ」。

・鮪は目が黒いことから、

「目が黒い」→「目黒(めぐろ)」→「まぐろ」。※諸説あり

生まれてから死ぬまで泳ぎ続けないといけないまぐろ。回遊魚であるため、特定の場所に留まらず広い地域を泳ぎ続けている。季節の移り変わりに合わせて移動しているため、地域によって獲れる時期や獲れる種類が異なる。

高級

クロマグロ (本マグロ)

↓ マグロの王様！太平洋の温帯域に分布しており、日本近海でも獲ることができる。

ミナミマグロ (インドマグロ)

↓ ミナミマグロの由来は南半球に生息していることからきている。日本近海では獲ることができない。

★メバチマグロ (バチマグロ)

↓ 温帯域に生息するため、世界各地で獲れ、日本近海でも獲ることができる。日本ではポピュラー！

★キハダマグロ

↓ 身体の側面や尾びれ、背びれが黄色いことから、この名がついたとされる。味わいあっさり！

庶民

★ピンナガマグロ (ピンチョウ・トンボ)

↓ 温帯と熱帯域に生息するが、日本近海では限られた地域でしか獲れない。ツナ缶の材料！

宮城丸で獲れるマグロは、★メバチ、キハダ、ピンナガ

気仙沼向洋高校専攻科漁業科1年生4名 宮城県水産高校専攻科航海コース1名が乗船中！