

# 養殖クロマグロ

山中 英明

(東京海洋大学 名誉教授 農学博士)

## 食品と科学

遠洋性回遊魚の代表的な魚としてマグロ類がある。クロマグロ、ミナミマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガがそれに含まれる。このうち、最も高級魚がクロマグロである。クロマグロ<sup>①</sup>はホンマグロ、クロシビとも呼ばれ、幼魚はメジ、クロメジと呼ばれる。マグロの代表種であり、全長3m、体重三百五十kg以上になるものもある。形は紡錘状で、胸びれが非常に短いのが特徴である。延縄、まき網などで漁獲されている。温帯、熱帯の暖海に分布しているが、漁獲量はそれほど多くない。脂質含量、肉色により、大トロ(腹部

の肉)、中トロ(皮下の肉)、赤身に分けられる。クロマグロの肉はミオグロビンが多く、肉色は濃い赤色である。大トロは最も高価で、脂質含量は三〇%を超える。すし種や刺身としてマグロ類中で最高級品である。クロマグロは漁獲量が少ないために輸入されているが、ほとんどが冷凍品である。江戸時代初期までは味のよくない魚(下司魚)とされていたが、後期になり、刺身やすし種に用いられ、一般的になっていった。昭和初期までは赤身が好まれた。最近、近畿大学によって受精卵からの完全養殖も成功した。養殖クロマグ

ロに関しては、現在のところ、百一二百gの幼魚を長期間(二年以上)生簀中で生餌を与えて育てる養殖方法を水産会社、漁協などは採用しており、この養殖クロマグロが市販されるようになってきた。クロマグロ(ホンマグロ)は刺身やすし種としてマグロ類中で最も好まれ、最近では中国や欧米でもよく食べられるようになってきている。また、資源管理を話し合う国際会議では漁獲規制強化と日本の割当量の削減が決められた。従って、天然クロマグロの輸入量は減少し、今後、養殖クロマグロの生産は重要視さ

れ、増加するものと考えられる。クロマグロの養殖生産量は平成十六年度には二千四百五十tあり、鹿児島県(特に奄美大島)が千七百七十tで最も多く、次いで長崎県六百五十t、沖縄県三百t、和歌山県百二十t、高知県百二十t、三重県九十tと続く。

一、養殖クロマグロのブランド化

代表的な例として和歌山県串本町の養殖クロマグロについて述べる。写真1は養殖生簀である。後方が紀伊大島を結んでいる「くしもと大

