

クロマグロPR事業

舞鶴市では、漁業者の資源管理の取り組みが実り、資源量が大幅に回復し、近畿トップの水揚量をほこる「小型クロマグロ」に着目しています。地元で流通する30kg未満の小型のものを、「丹後とり貝」や「舞鶴かに」などに続く、消費者や観光客を惹きつける魚としてブランド化を目指しています。

①主なマグロの種類

■クロマグロ（黒鮪）

- ・本まぐろと呼ばれる最高級マグロ
- ・豊洲の初競りで有名な大間のマグロはこの種類。
- ・日本海を南北に回遊。
- ・京都府では、12月～3月にかけて「中シビ」と呼ばれる30kg未満の小型のものを漁獲。



■ビンナガマグロ（鬚長鮪）

- ・胸鰭が長いことからトンボとも呼ばれる。
- ・回転すしではビントロでおなじみ。
- ・缶詰の原料になる。



■メバチマグロ（目鉢鮪）

- ・比較的大きな目が特徴。
- ・身の色は鮮やかな赤色。
- ・流通量が多い。



■キハダマグロ（黄肌鮪）

- ・肌やヒレが黄色い。
- ・身の色はピンク色。
- ・あっさりした味わい。



クロマグロPR事業

②漁業者のクロマグロ資源管理の取組

- ・ 国際的に厳しい資源管理
2018年1月～TAC(漁獲可能量)による数量管理開始。
- ・ 京都府では、主に定置網で漁獲
漁獲期の設定・幼魚の放流等により漁獲量の枠を遵守。
⇒資源量は急速に回復。

知事管理漁獲可能量拡大(大型小型計)：R5=91.3t, R6=79.7t, R7=113.8

「漁獲量の増加」を契機に魅力を広めたい！



③京都府産天然小型クロマグロに焦点

- ・ 大型クロマグロ：基本的に東京・豊洲市場へ
- ・ 小型クロマグロ：「中シビ」と呼ばれ舞鶴地方卸売市場で競り
＝舞鶴市内で食べることができる。

小型クロマグロに焦点を当て、消費者に「魅力」を積極的にPR。

☆味の特徴：魚体全体に程よく脂がのり、さっぱりした脂と赤身の旨味の両方を味わうことができることが魅力。



クロマグロPR事業

①京都府産小型クロマグロ試食会

- 日時：2月11日（水：祝日）11：30～、14：00～
- 場所：道の駅舞鶴港とれとれセンター
- 内容：MCにフリータレントの慶元まさ美さんを迎え、京都府産天然小型クロマグロについて楽しく・おいしく学ぶことができる試食会を開催。
 - ・パネル形式で学ぶクロマグロ
 - ・マグロにまつわるクイズ大会
 - ・試食会（各時間 150食）
 - ・マグロ争奪！じゃんけん大会



②京都府産小型クロマグロフェア

- 日時：2月11日（水：祝日）～ 3月22日（日）
- 場所：舞鶴のさかな提供店のうち、15店舗の参加を予定
- 内容：丼、寿司、刺身等で提供するフェアを約1ヶ月間開催。

問い合わせ先

事業名	担当課	担当者	電話番号	FAX番号	メールアドレス
クロマグロPR事業について	水産課	真下	66-1020	62-9891	suisan@city.maizuru.lg.jp