





## 遠洋性回遊魚類


### ア マグロ・カジキ類


和名 (地方名)	クロマグロ (ホシマグロ, マグロ, クロシビ)	主な漁獲域 (生息域)	本州各地の沿岸, フィリピン, 温・熱帯水域
特徴	サバ科。胸びれが極端に短いのが特徴。マグロ類の中では最も大型で, 350kgほどになる。肉質もマグロ類の中では最高。		
食べ方	さしみ, すし, 照り焼き, ソテー, ステーキ, 鉄火丼など。		
主な加工品	冷凍品 (さく取りしてさしみの材料など)。		
旬: 冬 (12~2月) 体長3m程度			
			

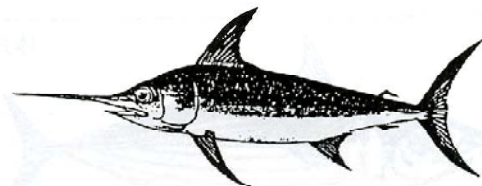
和名 (地方名)	メバチ (バチ, タルマ, タルマンビ, メプト)	主な漁獲域 (生息域)	本州中部から太平洋, インド洋
特徴	サバ科。目が大きく, 体が肥厚している。目が大きく, ぱっちりしている。マグロ類のうち漁獲量が最も多い。		
食べ方	さしみ, すし, 照り焼き, フライ, ソテー, 鉄火丼など。		
主な加工品	冷凍品, 缶詰, 魚肉ハム・ソーセージなど。		
旬: 春~秋 (5~9月) 体長2m程度			
			

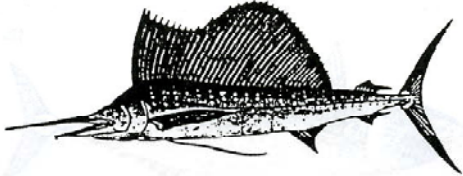
和名 (地方名)	キハダ(キダ, イシビ, シビ, バン, チューナガシビ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以南, 南方海域
特徴	サバ科。体側に黄色味がある。第2背びれとしりびれが黄色をしていて長い。体重 200kgに達し, 肉は桃色で美しい。		
食べ方	さしみ, すし, 山かけ, 酢みそ和えなど。		
主な加工品	缶詰 (ライトミートツナなど), 魚肉ハム・ソーセージなど。		
旬: 夏	体長2m程度		

和名 (地方名)	ビンナガ (トンボ, ビンチョウ)	主な漁獲域 (生息域)	太平洋, 大西洋の熱帯域
特徴	サバ科。胸びれが著しく長い。身は桃色でほぐれやすい。肉質が鶏肉に似ている。油漬缶詰は海外での需要も高い。		
食べ方	缶詰肉のサラダ, サンドイッチ, 照り焼き, ステーキ, さしみ。		
主な加工品	缶詰 (ホワイトミートツナなど), 塩水漬缶詰。		
旬: 夏	体長1m程度		


和名 (地方名)	ミナミマグロ (インドマグロ, ゴウシュウマグロ)	主な漁獲域 (生息域)	インド洋東部からオーストラリア周辺水域
特徴	サバ科。クロマグロとキハダの中間に見えるが目が大きく胸びれも長い。さしみ用としてクロマグロに次いで美味。		
食べ方	さしみ, すし, 山かけ, 照り焼き, フライなど。		
主な加工品	冷凍品 (さく取りしてさしみの材料など)。		
旬: 夏～秋		体長2m程度	
			


和名 (地方名)	マカジキ (マサアヲ, クロカリ, ソジアヲ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以南, 台湾沖, ハワイ, 米国西海岸
特徴	マカジキ科。カジキ特有の、上顎が著しく尖り突き出ている。 <sup>とが</sup> カジキ類の中では最も美味。肉色は淡紅色。		
食べ方	さしみ, すし, 塩焼き, ステーキ, ムニエル, 照り焼き。		
主な加工品	冷凍品 (さく取りしてさしみの材料など)。		
旬: 夏 (6～8月)		体長3.8m程度	
			

和名 (地方名)	メカジキ (ラカダ, マ ラ, マダラ, ツツ, バレン)	主な漁獲域 (生息域)	世界中の暖帯海域
特徴	メカジキ科。成魚では体にうろこが無く、腹びれがないのが特徴。体色は茶褐色または濃紺色。		
食べ方	さしみ, すし, しぐれ煮, 塩焼き, 照り焼き。		
主な加工品	冷凍品, ねり製品, 各種缶詰など。		
旬: 周年			体長4.5m程度


和名 (地方名)	バショウカジキ (ビョウバサシ, ハバ, バレン)	主な漁獲域 (生息域)	東北以南から台湾
特徴	マカジキ科。背びれが長大で肉色はメカジキより濃い。体は紡錘形で著しく側扁形。		
食べ方	さしみ, すし, 照り焼き, ムニエル, ステーキ。		
主な加工品	冷凍品, ねり製品, 各種缶詰など。		
旬: 夏 (7~9月)			体長3.3m程度


イ カツオ類

和名 (地方名)	カツオ (カッ, ホカヅオ, マカヅオ, スジ)	主な漁獲域 (生息域)	朝鮮以南の暖帯海域, 黒潮 にのって回遊
特徴	サバ科。体形は紡錘形。死後, 体側に数本の縦じまが出る。走り鰹が珍重され, 「目には青葉 山ほととぎす 初がつお」の句は有名。		
食べ方	さしみ, たたき, 塩焼き, 煮付けなど。		
主な加工品	かつお節, つくだ煮, なまり節, 缶詰, 塩辛など。		
旬: 夏 初鰹 (5~6月) 戻り鰹 (9~10月)		体長1m程度	


和名 (地方名)	ソウダカツオ (ソウダ, ロウソク, フクラ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以南, 太平洋東部
特徴	サバ科。ヒラ, マルソウダの総称, 共に体形は紡錘形, 背にマダラ模様あり。ヒラソウダよりマルソウダは血合いが多い。		
食べ方	ヒラソウダはさしみ, 照り焼き。マルソウダは煮物。		
主な加工品	宗太節 (マルソウダを原料としたかつお節の代用品), 削り節。		
旬: 秋 (9~11月)		体長60cm程度	



ウ サケ・マス類

和名 (地方名)	サケ (シロサケ, シヤケ, アキサケ, トキ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道, 本州, 千島, アラスカ
特徴	サケ科。体形や体色では遡河行動の有無で多少の違いがある。カラフトマスとともに塩蔵品が多い。		
食べ方	焼き物, 鍋物。地方によっていろいろな食べ方あり。		
主な加工品	冷凍品, 塩蔵品, 水煮・中骨缶詰など。卵はすじこ・いくら。		
旬: 秋 (9~12月)	<b>標津サーモン科学館提供</b> 		体長1m程度

和名 (地方名)	ベニザケ (ベニマス, ベニジャケ, ベニ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道, 千島, アラスカ, 北米西海岸
特徴	サケ科。肉が濃紅色で味は最高。サケ類の中で最も人気あり。本州には遡河しない。マスノスケとともにくん製品が多い。		
食べ方	焼き物, ルイベ, くん製品 (スモークサーモン), フライ。		
主な加工品	くん製品, 水煮缶詰など。卵はすじこ・いくら。		
旬: 夏 (6~8月)	体長90cm程度	 <b>標津サーモン科学館提供</b>	

エ サメ類

和名 (地方名)	ヨシキリザメ (ミズブカ, グタ)	主な漁獲域 (生息域)	世界中の熱帯から温帯
特徴	メジロザメ科。マグロ延縄によくかかり，我が国で漁獲されるサメ類中もっとも多い。性質はどう猛で人間も襲う。		
食べ方	中華料理（ふかひれ）		
主な加工品	ねり製品		
旬：	体長 6 m 程度	<div data-bbox="646 668 1057 697" data-label="Text"> <p>大分マリンパレス水族館うみたまご提供</p> </div> 	

和名 (地方名)	シュモクザメ	主な漁獲域 (生息域)	世界中の暖帯海域
特徴	シュモクザメ科。シュモクザメ科の総称。日本産では3種あり。頭部が特異な形をしている。英名でハンマーヘッドと呼ぶ。		
食べ方	中華料理（ふかひれ）。		
主な加工品	シロシュモクはねり製品。アカシュモクはビタミン油。		
<div data-bbox="230 1493 642 1522" data-label="Text"> <p>大分マリンパレス水族館うみたまご提供</p> </div> 			
		全長5m程度	