

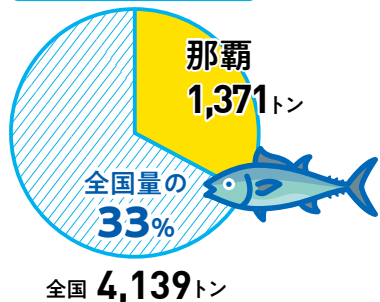


那覇市は、2018年に
マグロの拠点産地として
認定されたよ

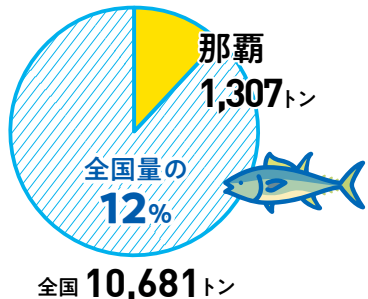


なはのまぐろ Q & A

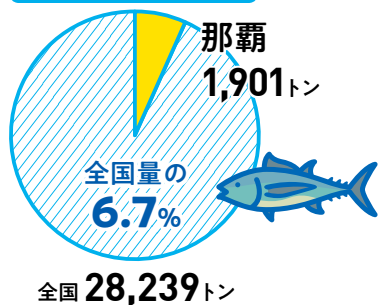
メバチマグロ



キハダマグロ



ビンナガマグロ



2018年水産庁調査「水産物流通調査・産地上場水揚げ量・卸売価格(209漁港)より
生鮮マグロのうち「メバチマグロ」「キハダマグロ」「ビンナガマグロ」の統計を掲載

那覇市で水揚げされるマグロの特徴や魅力についてQ&A形式で確認しよう。

A

Q

**那覇市の漁港で水揚げされる
マグロの量ってどのくらい？**

全国のおよそ1割です

日本近海で獲れる生鮮マグロのうち、およそ1割が那覇市内の漁港で水揚げされています。中でもメバチマグロの水揚げ量は多く、全体の約3割を誇り、那覇市は全国有数のマグロの産地といえます。

A

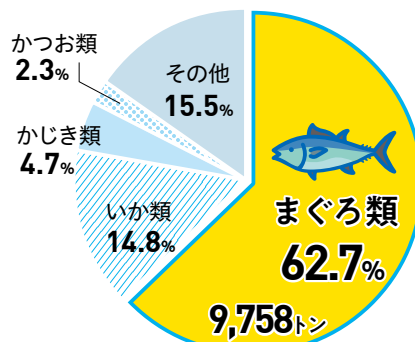
Q

**沖縄県内でマグロの水揚げ量が
一番多い市はどこ？**

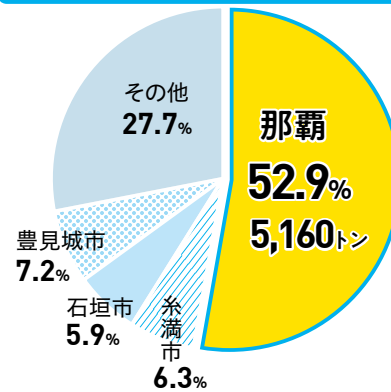
那覇市が水揚げ量No.1！

マグロの水揚げ量が県内で一番多いのは那覇市です。近海にマグロの漁場があり、県内の約半数は那覇市で漁獲されています。ちなみに沖縄県で獲れる魚の約6割がマグロです。

2018年 沖縄県魚種別漁獲量割合



2018年 まぐろ類市町村別水揚げ量割合



第48次沖縄農林水産統計年報より(2018～2019)



A

Q

旬の季節を教えてください！

那覇市は1年中「旬」

那覇市で獲れる4種のマグロは、それぞれに旬の時期が違います。通年で新鮮な「生鮮マグロ」を味わうことができます。脂ののりがよく、深みのある味わいが楽しめるクロマグロの旬は、3月から7月です。

A

Q

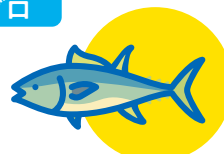
**那覇市のマグロって
何種類？**

全部で4種類

「クロマグロ(本マグロ)」をはじめ、「キハダマグロ」「メバチマグロ」「ビンナガマグロ」の4種類が那覇近海で獲れます。マグロの中でも最高級品とされる「クロマグロ」は大きいもので体長3mほどあります。

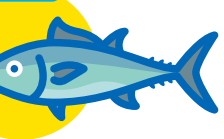
キハダマグロ

全体的に肌が
黄色っぽい



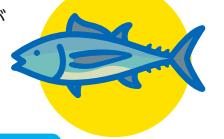
メバチマグロ

目がパッチリ



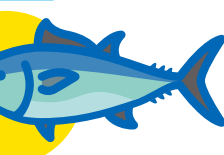
ビンナガマグロ

胸ビレ(ビン)が
長い



クロマグロ

黒光りで体が
大きい



那覇市で水揚げされた
生鮮マグロを購入するなら、
那覇市内のお店が一番。

那覇市内で新鮮な「なはまぐろ」が買えるお店！

泊いゆまち 沖縄鮮魚卸流通協同組合



那覇市港町1-1-18
☎098-868-1096
[営業時間]
6:00～18:00
無休

弁当など
テイクアウト
メニューも充実

泊魚市場仲買人直売センター 泊魚市場買受人協同組合



那覇市港町1-1-5
[営業時間]
3:00～17:00
日曜・祝日休み

新鮮な
魚介類が
ずらり！

第一牧志公設市場組合 (仮設市場)



那覇市松尾2-7-10
☎098-867-6560
[営業時間]
8:00～21:00
毎月第4日曜日
(12月を除く)休み

食堂では
「なはまぐろ」
食べられます

詳しくは
WEBで！



<https://maguro.info>
市の魚「マグロ」のPR活動
及び消費促進業務委託事業