



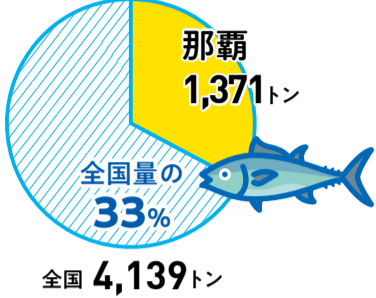
那覇市は、2018年に
マグロの拠点産地として
認定されたよ



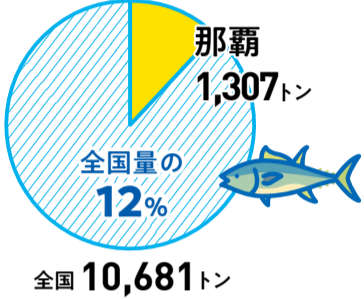
なはのまぐろ Q & A

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。

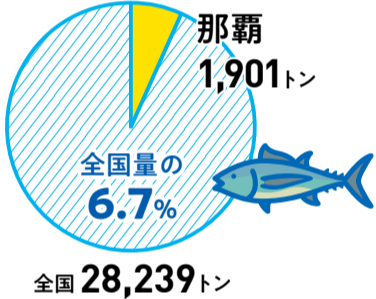
メバチマグロ



キハダマグロ



ビンナガマグロ

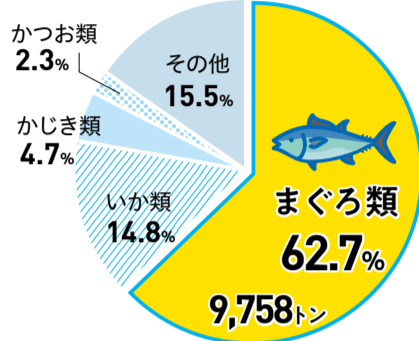


2018年水産庁調査「水産物流通調査・産地上場水揚量・卸売価格(209漁港)より生鮮マグロのうち「メバチマグロ」「キハダマグロ」「ビンナガマグロ」の統計を掲載

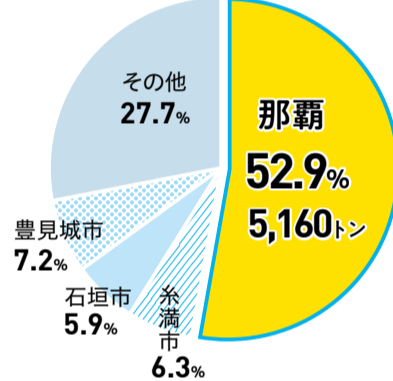
日本近海で獲れる生鮮マグロのうち、およそ1割が那覇市内の漁港で水揚げされています。中でもメバチマグロの水揚げ量は多く、全体の約3割を誇り、那覇市は全国有数のマグロの産地といえます。

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?
A 全国のおよそ1割です

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)

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。

Q 沖縄県内でマグロの水揚げ量が一番多い市はどこ?
A 那覇市が水揚げ量No.1!



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。

Q 旬の季節を教えてください!
A 那覇市は1年中「旬」

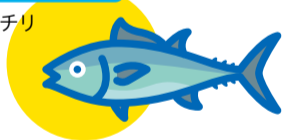
キハダマグロ

全体的に肌が黄色っぽい



メバチマグロ

目がパッチリ



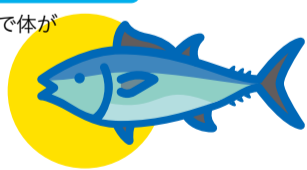
ビンナガマグロ

胸ビレ(ピン)が長い



クロマグロ

黒光りで体が大きい



「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。

Q 那覇市のマグロって何種類?
A 全部で4種類

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

「なはまぐろ」
食へられます

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