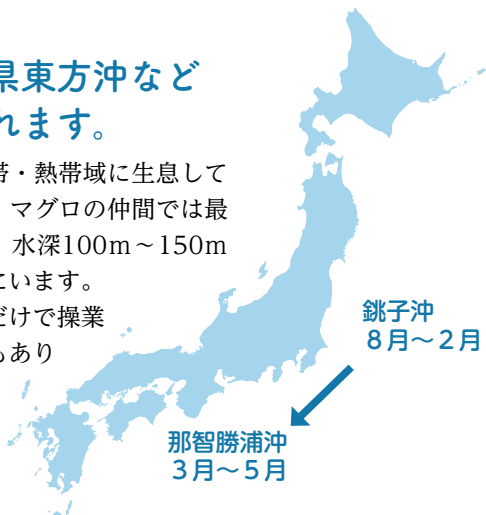


千葉県東方沖などで獲れます。

主に温帯・熱帯域に生息しています。マグロの仲間では最も深い、水深100m～150mの沖合にいます。銚子沖だけで操業する船もあります。

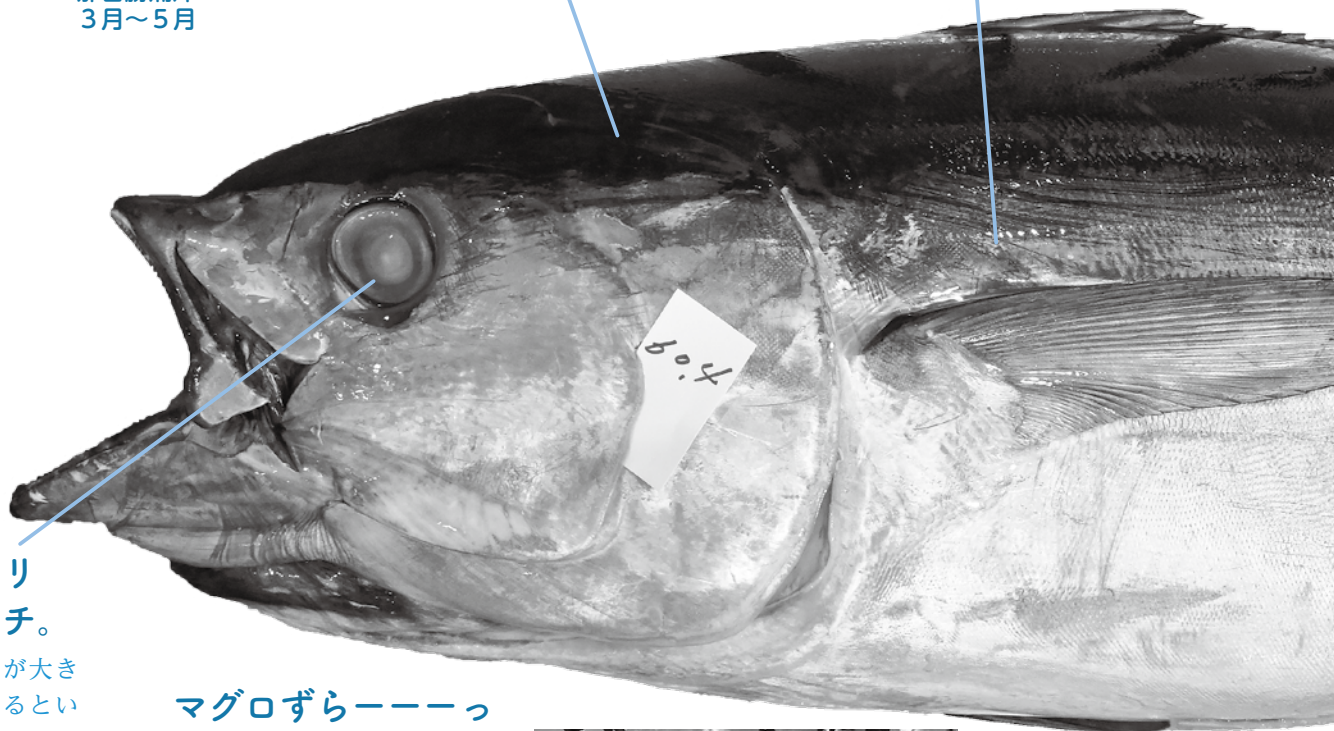


旬は晩秋～冬。

銚子漁港では1年通して水揚げされますが、もっとも脂がのって旬なのは晩秋から冬。特に需要が高くなる年末ころには、1日に10隻ほどのマグロ船が入港することもあります。

マグロ、世界各地で大人気

マグロはスズキ目サバ科マグロ属に分類される回遊性の大型肉食魚類の総称。世界各地で食べられています。



目がパッチリだからメバチ。

メバチの名は目が大きいことに由来するといわれています。

マグロずらーっ 市場見学できます。

第1卸売市場の2階から水揚げされたばかりのマグロ類やカジキ類が並ぶ入札風景を見学できます。銚子漁協のOB3人が交代制で案内人を務めています。8時～11時30分まで。日曜日休み。水揚げ状況によっては施設見学のみ。予約不要



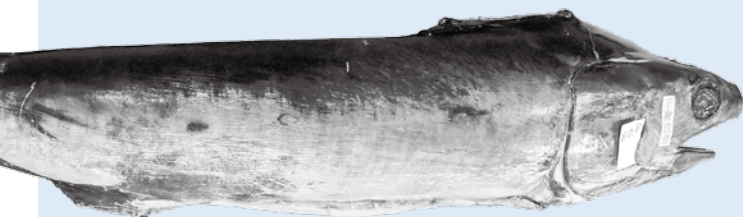
▲メバチマグロやメカを見に行ってみよう

お待ちしております



▶案内人の一人、宮内三男さん(69)

みんな大好き“メカ”はマグロの仲間ではありません



▲マグロとはだいぶ違う外見。水揚げの際にはすでに切り落とされていますが、上あごが長く伸びた角のような吻(ふん)を持っています。

銚子では「メカ」の愛称で呼ばれるメカジキは実はマグロの仲間ではなく、スズキ目メカジキ科のカジキの一種。刺身はもちろん、フライや煮物、鍋などでも食べられます。肉は淡いピンク色の白身で、こってりとした脂が特徴。正月にはメカジキとマグロの刺身を「紅白」で食べる習慣の家庭もあります。皮が薄く、マグロと違い内臓が入ったまま水揚げされるため実はとても傷みやすい魚。メカの刺身は水揚げ直後の新鮮なメカジキが手に入る銚子ならではの食べ方です。