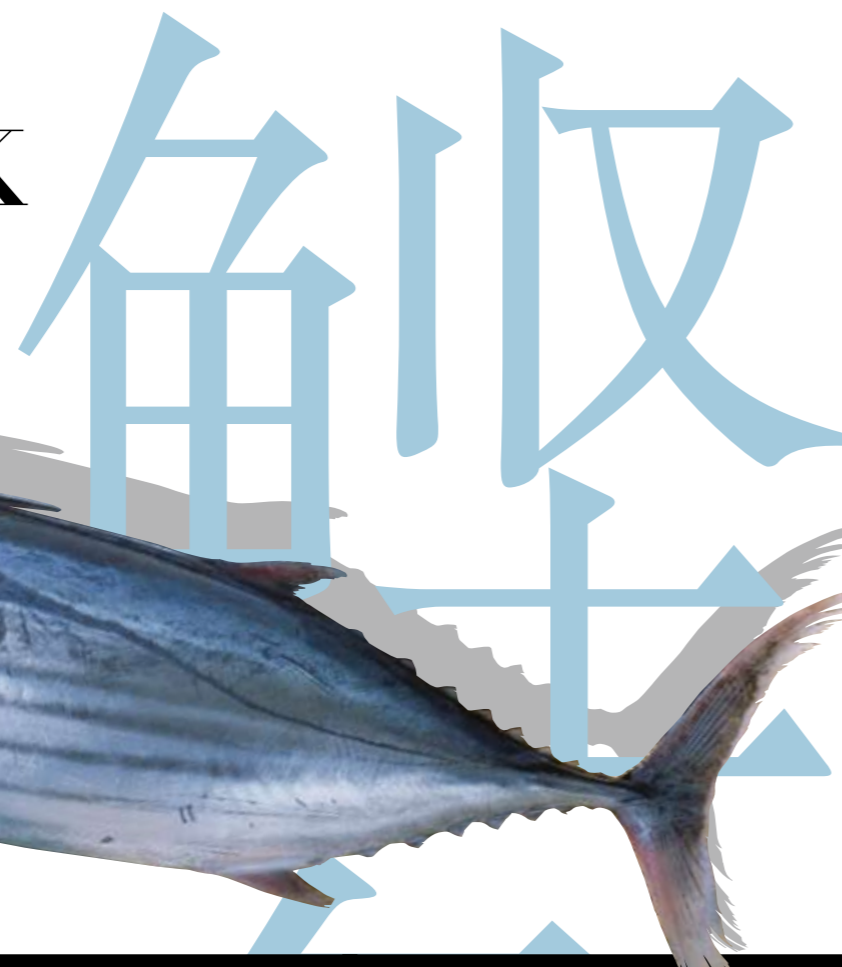


鰹鱼

SKIPJACK TUNA

Katsuo

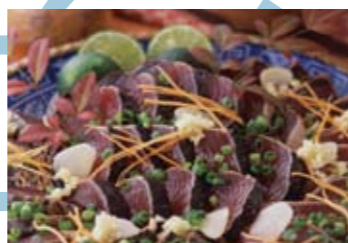


不亚于金枪鱼的美味红肉



既环保又不消耗资源的垂钓捕鱼法

加工销售业界的声言



拍松鰹鱼肉

鰹鱼在世界上主要用于加工成罐头，但在日本用作生食时，销售价格甚至与金枪鱼不相上下。由于这种鱼的资源可以得到充分有效利用，因此作为仅次于金枪鱼的食物原料，本身味道鲜美，希望这种美味能够被全世界所了解。

从加工原料改为直接生食出口方针发生变化

鰹鱼沿着太平洋一侧的暖流，春季北上、秋季南下，进行季节性的洄游，在初夏时被称为“初鰹”，秋季时被称为“归鰹”，属于季节性食品原料，同时也是日本料理中不可或缺的“木鱼汤汁”的原料，自古以来就在日本饮食文化中扮演着举足轻重的角色。现在作为生鱼片与拍松鰹鱼肉仍是日本最受欢迎的鱼类之一。

日本捕获鰹鱼的方法之一就是名为“垂钓”的豪迈捕鱼法。先是撒下诱饵吸引成群的鰹鱼，然后用钓鱼钩一条条地钓上来，这是日本独特而又古老的捕鱼方法，不仅能保持鲜度，从资源管理和生态学的角度来看也值得赞赏。在日本国内，汇聚了渔民经验智慧的垂钓鰹鱼被视为高级食品原料，已经成为名牌产品。

鰹鱼原来大都作为罐头原料供应泰国与越南等国家。随着日本饮食在全世界的流行，加上鰹鱼供应量也在下降，近年来不再仅仅作为加工原料出口，作为代替金枪鱼的健康食品原料的需求也越来越大，日本加工经营者也在面向欧美开发用于生食的鰹鱼加工品，积极开拓新市场。

主要渔场



渔获量

399,465吨
(2005年)

主要捕捞地

静冈、宫城、鹿儿岛



日本为保护美丽的大海，正在开展渔业管理和渔业的可持续发展，积极致力于向消费者提供安全、高品质的水产品。

日本水产品近年来越来越多地进入世界各国市场。今后通过继续努力，日本水产品一定会有一天像“SUSHI”一样受到全世界的关注。

采访协助 / 北海道渔业协同组合联合会、北海道水产农林务部水产局水产经营课、青森县渔业协同组合联合会、阿部长商店株式会社（宫城县气仙沼市）、金山株式会社（千叶县旭市）、爱媛县渔业协同组合联合会、鹿儿岛县东町渔业协同组合
 摄影协助 / 宫城县观光课、气仙沼市观光课
 料理摄影协助 / 铃木正美
 料理协助 / 田口成子