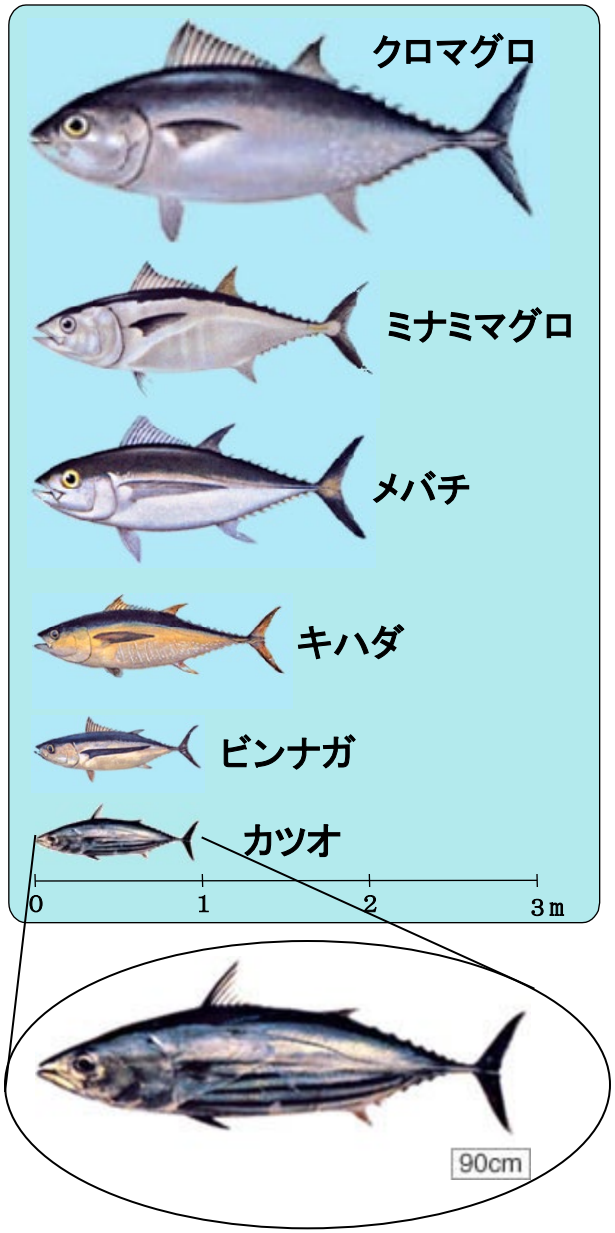
1. 主要なかつお・まぐろの種類



資料：日本かつお・まぐろ漁業協同組合

クロマグロ（Atlantic Bluefin Tuna / Pacific Bluefin Tuna）：
地中海を含む大西洋、太平洋の主として北半球に分布（大西洋と太平洋で別種）。本マグロとも呼ばれ、マグロ類の中でも最高級品とされる。インド洋には分布しない。主に刺身に利用。

ミナミマグロ（Southern Bluefin Tuna）：
南半球の高緯度海域を中心に分布。インドマグロとも呼ばれ、クロマグロに次ぐ高級品とされる。主に刺身に利用。

メバチ（Bigeye Tuna）：
世界中の温帯から熱帯の海域に分布。目玉が大きくぱっちりしていることから目鉢マグロと呼ばれる。主に刺身に利用。

キハダ（Yellowfin Tuna）：
メバチとほぼ同じ海域に分布。体色が黄色味がかっていることから黄肌マグロと呼ばれる。刺身及び缶詰に利用。

ビンナガ（Albacore）：
世界中の海に広く分布する小型のマグロ。長い刀状の胸びれが特徴で油漬けの缶詰の原料になる。最近は刺身にも利用される。ビンチョウ、トンボとも呼ばれる。

カツオ（Skipjack）：
世界中の海に広く分布し、特に南方水域では一年中獲られる。腹側に濃青色のしまが入っているのが特徴。かつおは用途が広く、刺身、タタキ、節、缶詰等に利用される。