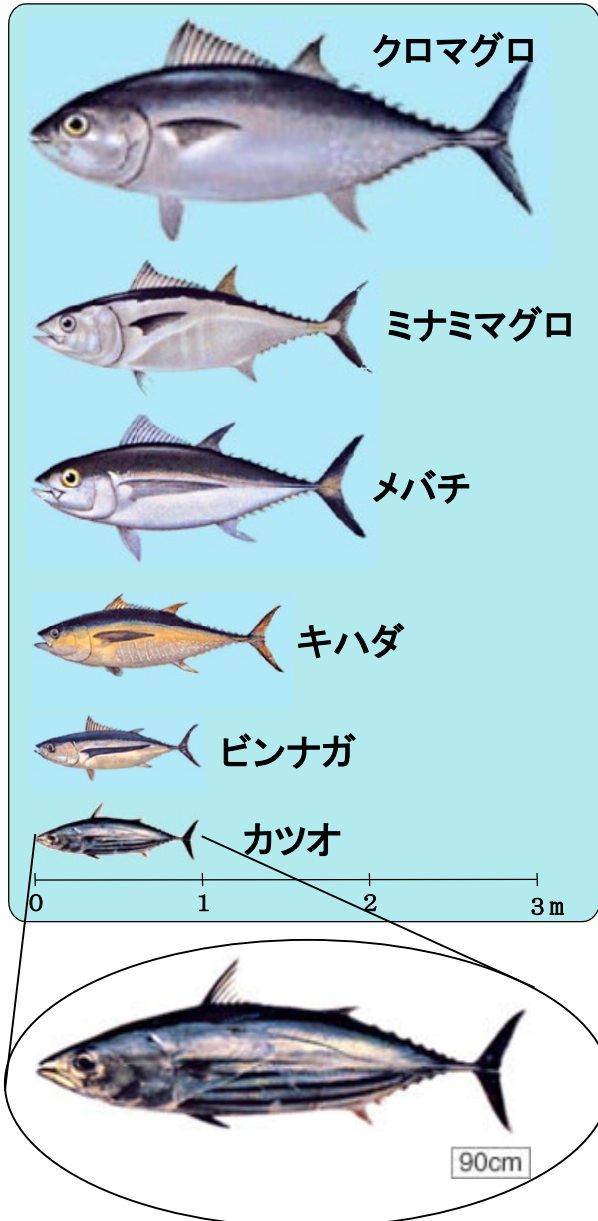


# 1. 主要なかつお・まぐろの種類



**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の缶詰の原料になる。最近で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。