

「の～りんの小窓」

第17枠 『ビンナガマグロ』

尾鷲農林水産商工環境事務所の「の～りんの小窓」にようこそ。
このコーナーでは、当事務所管内の出来事や情景などを紹介しています。



今回は、熊野市の遊木漁港に水揚げされた「ビンナガマグロ」です。

今年は暖流の黒潮が例年よりも北寄りに流れているためか、この東紀州地域でもビンナガマグロにお目にかかりやすいようです。

この魚は、胸びれが長いことから一般的に「鬚長（びんなが）マグロ」と呼ばれていますが、市場では「ピンチョウマグロ」、静岡県のほうでは「トンボマグロ」、この地域では「トンボシビ」とも呼ばれています。

マグロの中では比較的安いいため、回転寿司のネタやスーパーの鮮魚、缶詰の材料でも多く見られます。

ちなみに、「鬚（びん）」とは「もみあげ」のことですが、昔の人はこの魚の姿を見て洒落た名をつけたものですね。