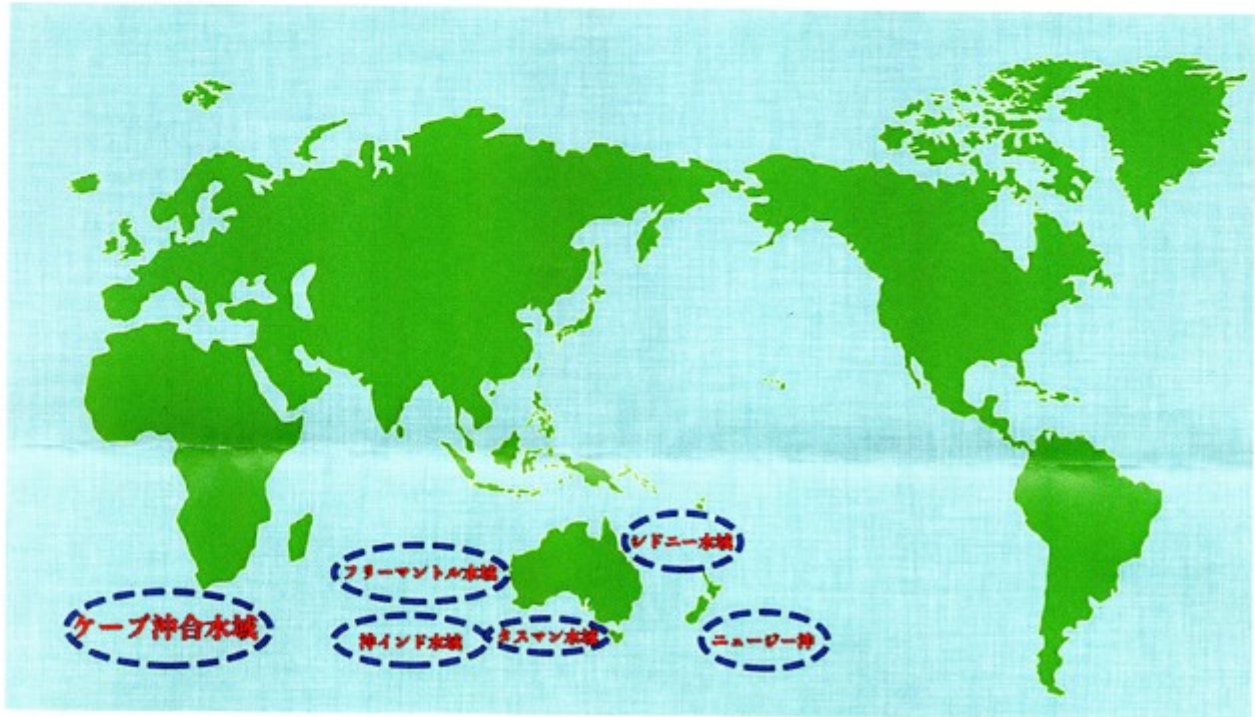


今日、皆様に食べていただくマグロはミナミマグロ（別名インドマグロ）です。

ミナミマグロの漁場



ミナミマグロの特徴

- 日本で刺身として食べているマグロの中では最も流通量が少ない。ホンマグロの1/5位
- ホンマグロに比べて甘みがある。
- ホンマグロに次ぐ高級マグロで価格も高値で取引されている。
- 産卵場はジャワ島沖、南半球のみに生息している。
- 大きさは最大で200kg位（ホンマグロは400kg以上のものもある）