



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第1058号 (一部抜粋)



令和7年2月19日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ マグロ属の魚種判別 ◆



赤身、中トロ、鉄火巻き...。マグロは、大人にも子供にも人気のある魚です。マグロはサバ科のうちで最も大型の魚類で、マグロの初競りがニュースになるなど、私たち日本人にとってなじみ深い食材です。スーパーなどではクロマグロ、ミナミマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガ等のマグロ属の魚が販売されています。ちなみに、スーパーなどで販売されているメカジキはメカジキ科に属しており、マグロ属には属していません。

マグロは、部位や品質の違いにより価格が変わります。また、クロマグロ、ミナミマグロが最も高価で、次いでメバチといったように種によって価格が変わります。刺身、切り身や加工品になってしまうと、外見から魚種名(名称)が適正かどうか判断することは難しくなります。

そこでFAMICでは、スーパーなどで販売されているマグロ属の生鮮品や加工品を購入し、種ごとにDNAの塩基配列が少しずつ違うことを利用して魚種の判別を行い、商品や店頭での魚種の表示が正しいかどうかを確認しています。

参考資料：農林水産省水産庁 まぐろに関する情報：

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/tuna/index.html>