



高鮮度・高品質のマグロを首都圏へ

写真:大間町より提供

大間のマグロは新鮮なうちに東京に届いているんだね!!

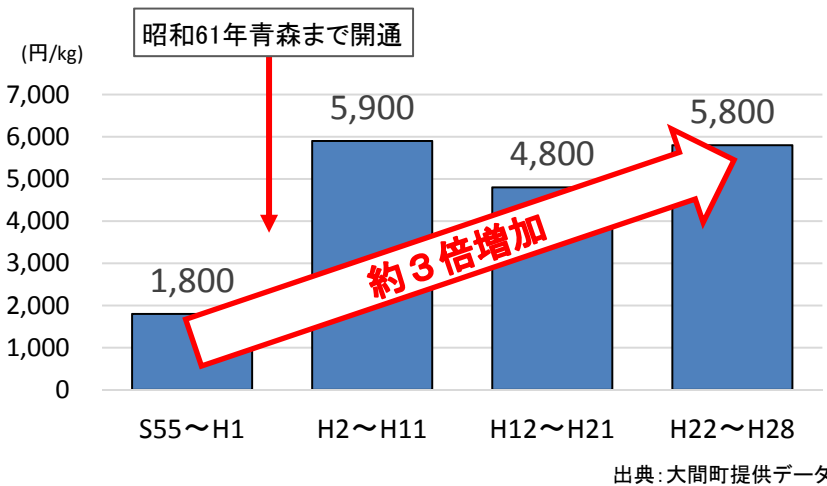


はいっえい人街ネット
イメージキャラクター
『みちのこはっぴ〜くん』

- ◆ **東北道の開通**により鮮度を保つ輸送が可能となり、青森県産の**マグロは高値で取引**。
- ◆ キロ当たりの取引額は、**東北道の開通前**と比べ**約3倍に上昇**。

■大間漁協のまぐろのキロ当たりの取引額

■まぐろの輸送時間の短縮



■関係者の声（水産業関係団体）



大間のまぐろは水揚げ後、朝8時半頃に大間で集荷し、東京へ出荷されます。
東北道を利用しないと、**水揚げの翌朝の競りには間に合わず、鮮度が落ちてしまいます。**

出典：平成29年8月ヒアリング結果