



なはまぐる

御物

Naha Maguro

OMONO



なはまぐろ 御物

目利きが継ぐ、
琉球の威厳。

- 03 魚を見極めるまなざしが、那覇の誇りになる
- 04 那覇にしかない漁業文化の確立がこのまちの未来を拓く
- 07 なはまぐろの頂点に与えられる称号
- 08 目利きという那覇の文化資本
- 10 深夜の港に揚がる、なはまぐろ御物の原石
- 12 価値を決める刹那、午前5時の競り場
- 14 仲買人インタビュー
株式会社 三高 代表取締役 馬詰 剛 / 成樹鮮魚 代表 新里 成樹
- 18 生産者インタビュー
那覇地区漁業協同組合 組合長 山内 得信 / 沖縄県近海鮪漁業協同組合 組合長 松田 哲行
- 22 選ばれし者だけが辿り着ける、なはまぐろ最上級の一皿
- 24 有識者インタビュー
会員制レストラン&BAR「比嘉邸」 邸主 比嘉 康二
- 26 なはまぐろ御物取扱飲食店
- 29 シンボルマークにこめた想い
- 30 那覇市長 メッセージ
- 33 お問い合わせ先





魚を見極めるまなざしが、 那覇の誇りになる。

泊漁港で水揚げされる「なはまぐろ」は、
時に息をのむほどの上質さを誇る、那覇の海がもたらす貴重な恵み。
地元の誇りでありながら、その上質なものの多くが豊洲市場へと流れ、
地元では見かけることが少ないのをご存じでしょうか。
そんな中、「この魚の価値を地元に残し、那覇の誇りとして広めたい」と
願ったのは、長年地元の魚市場を支え続けてきた経験豊かな仲買人たち。
魚を見極めるそのまなざしは、実は那覇の大切な誇り。
その想いに共感した那覇市と漁港の仲間たちは、
世代や立場を超えて手を取り合い、新しい挑戦を始めた。
魚を愛し、向き合い続けた者たちへの深い尊敬と、
このまちの文化を未来に繋げたいという願いから生まれた取り組み。
その歩みから、魚の価値をかたちにするブランド
“なはまぐろ御物”が誕生した。
このマグロに込められた物語の始まりである。

那覇にしかない漁業文化の確立が このまちの未来を拓く

価値あるマグロが、地元で誇りを還す仕組みへ

沖縄県・那覇市は、日本有数のマグロ産地として知られている。

近海では、四季折々に「クロマグロ(本マグロ)」「メバチマグロ」

「キハダマグロ」「ピンチョウマグロ」の4種のマグロが漁獲され、

年間を通して新鮮な生マグロ*を楽しむことができる、全国でも稀有な地域である。

船上活けや冷温管理をはじめとする高度な技術が、

長年にわたってこの地で磨かれ、受け継がれてきた。

その象徴ともいえる泊漁港には、高鮮度なマグロが数多く水揚げされ、

地元産業を支える重要な存在となっている。

しかし、その価値が正しく伝わってきたとは言い難い現状がある。

“なはまぐる御物”は、泊漁港で水揚げされる選りすぐりの一本を示し

誇りとして残すための仕組み。

那覇の漁業を、文化として未来へつなぐ答えである。

*「生マグロ」とは、冷凍されていない生鮮マグロのこと。本土から流通している刺身用マグロの多くは一度冷凍されているが、沖縄県産マグロは、-1℃前後の鮮度管理によって、冷凍せずに水揚げされ、県内では生鮮で流通している。

「なはまぐる」とは

● なはまぐるの旬の時期



なはまぐるとは、那覇市近海で獲れる、一年を通してそれぞれの旬の時期が違う「クロマグロ」「メバチマグロ」「キハダマグロ」「ピンチョウマグロ」の4種類のマグロ。船上で冷凍保存することなく水揚げするので、冷凍マグロのように解凍時に栄養分が出てしまう心配がなく、ドリップが出ないため、冷蔵の状態であれば数日間は新鮮な状態が保たれる。

クロマグロ(本マグロ)とメバチマグロのうち基準を満たしたマグロがなはまぐる御物として認められる。

那覇にはマグロの価値を受け取る 土壌がすでにある

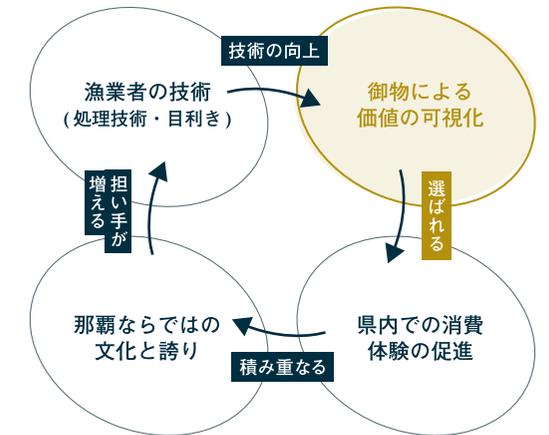
全国上位10都市に入る、那覇市のマグロ家庭消費

● 沖縄県那覇市のマグロ家庭消費

年間 **2,305g** /1世帯あたり(2022~2023年)

全国平均1,638gの約1.4倍 ※出所：総務省「家計調査」他

家計調査によると、2022~2023年の那覇市の一世帯あたりのマグロ年間消費量は、2,305グラム。これは九州・沖縄地区で1位、全国の県庁所在地の中でも上位に位置する水準で、全国平均(1,638グラム)の約1.4倍にもなる。那覇では、マグロは観光資源である以前に、日々の食卓に根づいた魚として消費されてきた。高品質なマグロを受け取る土壌は、すでにこのまちの中にある。



“なはまぐる御物”ブランディングの取り組みは、すでに存在する需要と価値ある一本を結び直し、漁業の価値を文化として循環させる仕組みである。



なはまぐろの頂点に与えられる称号

おももの御物とは、琉球王国の時代、選り抜かれた献上品に与えられた呼び名。その名を、いまふたたび那覇のマグロに。

“なはまぐろ御物”とは、泊漁港で水揚げされるマグロのうち、クロマグロ(本マグロ)およびメバチマグロを対象に、有識者を含む「なはまぐろブランド協議会設立準備チーム」が策定した厳格な評価基準をもとに、一定の条件を満たした上位個体にのみ与えられる称号。

“御物”として認定されるなはまぐろは、全体のおよそ数パーセント程度にとどまる。協議会で定めた評価基準(大きさ・鮮度・処理方法・魚体・味・色味・質感)を7項目以上満たす個体のみが、認定資格を有する仲買人のみによって認定されるため、日々の水揚げされるマグロの中でも、その条件に合致するものは限られており、“なはまぐろ御物”は誰もが手にできるものではない、いわば希少性の高いマグロのブランドとして位置づけられる。



なはまぐろ御物認定証

御物認定は、右記基準を満たした個体が水揚げされた際に、検査員(仲買人)が全ての項目をチェックして認定される。飲食店へ届けられる際には、御物を認定した検査員直筆のサインが入った認定証が同封される。



クロマグロ認定基準

- 大きさ.....①150kg以上
- 鮮度.....②活メ処理済み ③目が透き通っている
④ドリップが出ていない
- 魚体.....⑤腹部がまるまるとしている
- 味.....⑥脂のキメの細かさ
- 色味.....⑦濃い赤色(赤身部分)
- 質感.....⑧ねっとりしている



メバチマグロ認定基準

- 大きさ.....①40kg以上
- 鮮度.....②活メ処理済み ③目が透き通っている
④ドリップが出ていない
- 魚体.....⑤腹部がまるまるとしている
- 味.....⑥脂身の質が良い
- 色味.....⑦鮮やかな赤色
- 質感.....⑧水分量が少なく、もっちりしている

目利きという那覇の文化資本

御物認定を担う目利き男衆。認定の基準は整えられたが、最終的な判断を下すのは、人の目と経験である。



中村 優人
中村鮮魚三代目

中村鮮魚の三代目として、魚道を歩み始めたのは若干10代の頃から。マグロと接することが当たり前だった環境で培われてきた自信の目利きは同業者からも一目置かれている。「仕事は自分から探さない」という祖母の言葉を胸に常に能動的な姿勢を貫いてきた。“目利きとは魚との会話”という矜持と、この攻めの姿勢こそが確かな一本を導き出す証左だ。

「御物は全国的に評価されていくでしょう。極上の一本を是非味わってください」経験則に裏打ちされた、この説得力たるや他の追随を許さない。

中村鮮魚 沖縄県那覇市港町 1-1-18 泊いゆまち内
営業時間 8:00-17:00 定休日 水・日・祝日



屋良 朝樹
あさや水産二代目

仲買人として40年のキャリアを最前線で積み上げて来た、揺るぎない職人の目。「御物は全然違う。突出している完成度の高さは間違えようがない」関係者の間では、なはまぐるが優秀であることは周知の事実。その中でも厳しい基準をクリアした“御物”に対する期待は高い。

「漁師と仲買人と飲食店が一体となって、本物の魅力を提供できればと思っています」長年の研鑽による卓越した目利きによって、“御物”を選び抜き、真の価値を授ける。

あさや水産 沖縄県那覇市港町 1-1-11 なはまぐる市場内
営業時間 8:00-15:00 定休日 水・日・祝日



新里 成樹
成樹鮮魚代表

10代の頃からマグロと向き合い、そのキャリアは足掛け25年。目利きの際には、マグロと目を合わせながら心の中で会話をする。それは無言の、しかし濃密なコミュニケーション。

「向こうの方から自分は良い魚だよ！って教えてくれるんですよ」と茶目っ気たっぷりに話すも、鮮度・身質・脂・張りなどのパラメータを確実に押さえた上での直感力で、極上の“御物”の称号を責任を持って授ける。

成樹鮮魚 沖縄県那覇市港町 1-1-11 なはまぐる市場内
営業時間 8:00-15:00 定休日 水・日・祝日



馬詰 剛
株式会社三高代表取締役

マグロ商社の海外担当としてキャリアを積み、その後仲買人としても確かな技術を発揮。その豊富な経験から、広いマクロな視野と、繊細でミクロな視点の両方を駆使して瞬時にジャッジを行う。

これまで30年以上もマグロに携わっており「食べなくても、触って水分を感じて、目で脂を見たらそりゃあ味は分かります」相対的ではなく絶対的な評価で、間違いのない極上の“御物”を選び抜き、その価値を常に継続して高めていく。

株式会社三高 沖縄県糸満市西崎町 4-17-10
tel. 098-995-3588



宮里 豪
宮里鮮魚

目利き一筋28年。漁師と日々の信頼関係を築き上げ、水揚げスケジュールを頭に入れながら、前日から品定めは始まっている。敢えて事前にアタリを付けず、瞬時の厳しいジャッジでその日最高の一本を狙う。身質・鮮度・脂乗りを鑑定するその目に狂いは無い。一年中マグロが揚がる沖縄は、それだけ上質なモノに出会うチャンスも多いわけだが。

「御物は格が全く違う。味わいの深みや鮮度がケタ違い。その存在感を味わって欲しい」そう語る瞳の奥には積年のプライドが宿る。

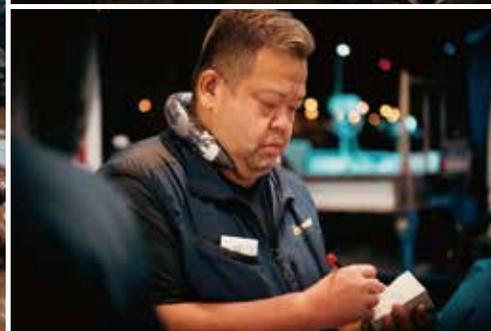
宮里鮮魚 沖縄県那覇市港町 1-1-18 泊いゆまち内
営業時間 8:00-17:00 定休日 水・日・祝日



深夜の港に揚がる、 なはまぐろ御物の原石。

静けさの中で黙々と進む、水揚げと整列
市場の一日はここから動き出す

深夜0時、漁を終えた船が港に戻ると、船員たちは船倉から一本ずつマグロを取り出す。マグロはクレーンで慎重に陸へと吊り上げられ、その重さが秤で測定される。測定後に重さを示す紙が一本ずつに貼られ、その後、競り場のスペースに、鮮度や大きさ、質による評価に応じて一本一本、丁寧に並べられる。



この約1,500㎡の競り場は、競りが始まるまでに数百本ものマグロで埋め尽くされ、その準備が静かに整っていく。

午前5時、競り開始に向け着々と進む市場の準備。一本ごとの確認作業が続き、薄暗い市場は徐々に熱気を帯びていく。市場の空気が動き始め、人々の活気がゆっくりと広がる。



魚倉から取り出される一本一本が
御物となる可能性を秘めている。

“御物”の認定は、仲買人と呼ばれる目利きが行うため、水揚げの時点ではどのマグロが“御物”に認定されるかはまだ決まっていない。しかし、これだというマグロは生産者やセリ人の目をも惹きつけると言う。



価値を決める刹那、 午前5時の競り場

一瞬の判断が価値を決める
なはまぐろ御物誕生の場

午前5時の競り開始に向けて、泊漁港には徐々に仲買人たちが集まり始める。並べられたマグロは、セリ人によってあらかじめ尻尾の付け根が切り込みが入れられ、肉質や色味を確認できるようになっている。競りが始まる前に並べられたマグロ一本一本の状態を確認しながら、狙う魚にアタリをつけていく。

色分けされた帽子は、立場を瞬時に把握できるようにするためのもの。赤はセリ人(卸売業者)、黄色は仲買人。

一度競りが始まるとすごいスピードで進行していく。掛け声とともにテンポよく数字が掲げられ、仲買人たちは一瞬の判断で声を上げる。たとえアタリをつけていた魚

であっても、競りの瞬間に値が跳ね上がれば諦めるしかない。逆に、予想外に競合が少なければ、大きなチャンスとなる。

“御物”に認定されるマグロも、こうしたプロセスを経て取引されていく。その価値は、限られた条件を満たす個体であることで決まる。

訪れた国は40カ国以上 世界の海を渡り歩いて知った 沖縄のマグロの魅力

— 株式会社 三高 代表取締役 馬詰 剛



—海外と比較した沖縄の漁獲環境

基本的に赤道近辺の暖かい漁場で、最も多く魚が獲れます。ただ、極地に行けば行くほど漁獲量は減るけれども脂乗りは良い。沖縄は脂ではなく“赤身の美味しいマグロ”が獲れる場所という位置付けが良いかと思います。

やっぱり天然モノが一番ですよ。身の締まりや水分の質、脂がまるで違う。上質な赤身は船の上で毎日食べても飽き足らない。それくらい美味しいですね。

私は過去に仕事で40カ国ほど回って来ました。その経験を踏まえて世界の中での沖縄の漁場の特徴は、島の四方を海に囲まれていることもあり、漁場の上にそのまま大きい船が浮かんでいるようなイメージ。南大東島は周囲が崖で浜が無いので、まるで船から釣り場に釣り糸を下ろしているような感覚です。

競りの始まる前に並べられたマグロを吟味しアタリをつける。この時から御物を見定めるための目利きが始まっている。

—目利きで見極める絶対的評価

熟練した者が競り場で魚体を“見て”、それを解体したあとに“触って”水分や脂の状態を確認すれば味は大体分かります。

長年の経験と探求から確信に近づけるもので、大体思っていた通りの答えになります。御物に関してはひと際モノが違うので、ここの見極めを外すことはまず考えられません。さらに大事なのは、漁船や船長の実績など、目に見える情報以外の付帯情報。良い船は良いマグロを持ってくるために、釣り方や処理の仕方も良い。そうした背景も含めて目利きしています。

—御物の希少価値がゆえに

私は世界各地でマグロを食べ比べてきましたが、沖縄の赤身は非常に美味しいと断言できます。その中でも“御物”は、程良い脂乗りもあって上質な旨味を堪能していただけのはずで。

ただ、この“御物”は、水揚げされない日の方が圧倒的に多い。最初は、この厳格な選抜基準を見て仲買側からは「そんなの難しい、一本も出ないことだってあるよ」という声が挙がりました。ただ、行政側も我々が思っている以上に本気で「基準を下げずにTOP OF TOPのモノだけをブランド化したい。基準に達しなければ一本も認定を出さなくたっていい」と。市の担当者の絶対にするという熱意が伝播して、私たちも志を一つにして前に進んでいきました。



競りの際に使われる小型の黒板。ほとんどの仲買人が自分で作った手製のものを使っているという。馬詰さんは、チョークで記入した金額を手首のリストバンドで素早く消してまた書き込んでいく。競り場ではスピードが命だ。

—御物への期待は

これまで極上のモノは“流通したなはまぐろの中の特上品”という認識でしたが、今回“御物”という概念が付いたことでブランドとして認知される。厳しい基準の上で選抜されているので、その価値がはつきりと表現されるし伝えやすくなる。これまでは内々でしか出回っていなかった選ばれし“御物”を、一般消費者が狙って召し上がったもらうこともメリットに感じています。

沖縄の新しい自慢として「沖縄にはこんな美味しいマグロがあるんだよ」と胸を張って言える存在です。

株式会社 三高

那覇市・糸満市を拠点に鮮魚の卸売を行う水産流通会社。沖縄近海を中心とした国産鮮魚の目利きと仕入れに強みを持ち、小売・飲食事業者と幅広いネットワークを築いている。

<https://www.sanko-okinawa.com/>

なはまぐろ御物が旅する手と手の間の 強固な信頼関係

— 成樹鮮魚代表 新里 成樹

—これまでのキャリアと仕事の喜びは

ひょんなことから魚屋の道に進んでから、もう24年が経ちます。続けていくうちにこの世界の奥深さに惹かれていきました。

この仕事の喜びは、やっぱり「良い魚」と出会えることです。特になはまぐろは近海から揚がるので味がひと際良い。その中でも最上級の位置付けである“御物”クラスを見つけたらドキドキしますね。まるで恋をしたような気持ちと言うんでしょうか(笑)

—目利きの極意は

魚と喋ることです。魚にはオーラがあって、並んでいる中から「これだ」と浮き上がって見えて来んです。むしろ魚の方から私に教えてくれます。もうこれはフィリングに近いんですが、敢えて言葉にすると「惚れている」という感覚です。形や張りなどはもちろん総合的に見ますが、最後は直感です。その日の朝の並びを見て、やはり仲買人同士で「今日良いの入ってるね」なんて会話も交わされたりしますよ。



—御物が旅する手と手の間の強固な信頼関係

漁師さんに対しては「この船なら必ず良いモノを持ってくる」という信頼があります。処理や鮮度管理の技術は船によって違いますが、締め方や氷の使い方など細かい工夫をしている漁師さんの仕事ぶりには頭が上がりません。この技術があるからこそ、品質の高い魚が市場に出るんです。

その魚を私たちから仕入れてくれている飲食店から「良い魚だった」と評価されるのが嬉しいですね。時には「いくらでも良い、迷わずこっちに売ってくれ」と信頼を感じる言葉を掛けてもらえることもありますし、それは冥利に尽きます。

卸した先のお店で実際に食べることもありますよ。自分が目利きをして仕入れたマグロが、料理人の手によってより輝きを増していく。調理法によって引き出されるマグロの可能性にいつも驚かされます。

—御物への期待は

最高品質の“御物”は、正直なところ年に何本も出るわけではないです。鮮度・身質・脂・張り、すべてが揃わないと認定されない。しかもその基準は絶対に下げない。その確固たるものがないと次がないですから。本当に良いものにしかその称号は授けられません。

是非その感動的な味に触れて欲しいと思っています。那覇のマグロが本当に良いものだと思っていて、さらにその頂点である“御物”で極上の食体験をして頂ければ嬉しいです。



競り開始前、続々と仲買人が集まり、整然と並べられたマグロを見極める。カットされた尾の断面や体格、目の透け具合など、細かな点まで一本ずつ丁寧に確認していく。



緊張感のある競りの最中にも、ふとしたやりとりから笑顔がこぼれる場面がある。長年ともに市場を支えてきた仲間との、言葉少なでも通じ合うような温かな関係性にじむ。

成樹鮮魚

なはまぐろ市場内に店を構える。なはまぐろをはじめとした新鮮な魚を扱い、飲食店への卸や小売販売も。長年の経験をもとに、目利きと確かな品質で市場内でも信頼を集める存在。

「那覇市民・沖縄県民のために 水産物を安定供給する」という使命感

なはまぐろ御物が見せてくれる、この仕事に未来があるという実感。



一漁を取り巻く沖縄の優位点は

「鮮度の高い生マグロ」。そして「一年中マグロの水揚げがある」というところです。

沖縄のマグロの魅力は、もちもち感のある身質に鮮やかな色合いの赤身。咀嚼することで味わいが広がり、食感と旨味を楽しめます。生マグロ特融のきめ細かい身質は崩れにくく、冷凍をしていないのでドリップもありません。旨味成分がギュッと閉じ込められていることから、那覇マグロは特に美味しいと評価されています。

そのクオリティのものを、「クロマグロ」「メバチマグロ」「キハダマグロ」「ピンチョウマグロ」と一年中獲ることができるので、安定的に全国の市場に流通させることができます。

那覇地区漁業協同組合 組合長 山内 得信

組合の業務以外にも市場衛生監視員としての仕事に日々取り組んでいる。

一市場の期待感について

漁業者としては県内消費して欲しいのが本音です。しかし例えば、沖縄と豊洲では時期や魚種によっては、価格に2-3倍の開きが出ることもあるほどに、県外市場の方が高値で取引されているのが現状です。

これは品質の差というよりは、単純に需要の多さという市場のメカニズムや、マーケットの大きさによる競りでの値上がりによるものです。

ですから“御物”のブランドを認識してもらって、その良さが県内にも広く知れ渡れば、その価値に見合った値付けがされることが期待されます。

一御物による地元漁業への期待感は

我々漁業者は「市民・県民のために水産物を安定供給する」という使命感を持って日々取り組んでいます。

最上級品質のマグロを生産者が提供し、沖縄県内でもより多くの消費者に触れられるサイクルが生まれたらと思います。また、那覇は空港が近接し、都心部エリアにも近く、水揚げされたマグロを身近に感じられるという立地も大きな強みです。

良質なマグロをブランド化し、沖縄には美味しいマグロがあると県内外問わず認知されれば、若手の参入も増え、漁業全体の活性化につながると考えています。



那覇地区漁業協同組合 組合長・山内さん(中央)と、自慢の漁船を支える息子さん(左)・乗組員(右奥)。那覇近海を熟知したベテラン漁師たちが、日々の漁を支えている。



那覇地区漁業協同組合

1951年の設立以来、地元の手とともにも歩み、地域に根ざした漁業の発展と資源の持続的な活用に取り組んできた。漁場の保全、担い手の育成にも力を入れている。

沖縄県那覇市港町 1-1-9
tel.098-868-5472
nahachiku-gyokyo.jp

最高級マグロ「なはまぐろ御物」への 丁寧な向き合い方。

御物が御物たる所以は、船の上からすでに始まっていた。

その飽くなき仕事への姿勢と、今後のなはまぐろ御物への期待と未来を伺う。



—なはまぐろの優位性と徹底した鮮度管理

沖縄県は主要なマグロ都市であり、「クロマグロ」「メバチマグロ」「キハダマグロ」「ビンチョウマグロ」の4種を通年で漁獲することができます。漁場へのアクセスも良く、日本周辺の中西部・北太平洋を中心に、沖縄近海から南方のミクロネシア地域、さらにはパラオ共和国の海域まで漁に出ています。

ここで獲れたマグロを「冷凍ではなく生で出せる」という点が沖縄の大きなメリットです。鮮度保持の工夫として、漁獲後すぐに神経締めと血抜きを行い、水氷(海水と氷を混ぜた水氷)で冷却します。ここに匠の技が光ります。真水だけだと0℃で凍ってしまいますが、海水と氷を調合することによって水温を-1℃前後に保ち、魚の細胞が凍らないように徹底管理しています。

沖縄県近海鮪漁業協同組合 組合長 松田 哲行

長年にわたり沖縄の近海まぐろ漁業に携わってきた実直な漁業人。取材当日には、自らノートに「なはまぐろ」についての想いや提言を書き込み、インタビューに臨んでくれた。

各漁師ごとに海水と真水の割合にこだわりがあり、0.1℃単位で究極の管理をしています。冷凍マグロは解凍時にどうしてもドリップが出て旨味を逃してしまいますが、生鮮状態で管理されたマグロはその心配がなく、上質な脂の旨みが保たれます。

—御物に対する期待は

私たちの使命は、プロの目利きによって選び抜かれた本物のマグロを市場に届けることです。

今は“御物”のブランド化へと挑戦を始めた段階ですが、最高級なマグロを地元に残しつつ、観光需要の増加に合わせて「沖縄のマグロは美味しい」という認識を国内外に広げ、今以上に価値を高めていきたいと考えています。脂の乗り具合やきめ細やかな赤身の美しさなど、“御物”の良さを活かしながら魅力発信を強化していきたいです。

—課題と未来をどう捉えているか

近年、海洋環境は目まぐるしく変化しており、資源の減少傾向も見られます。今後はさらに、環境保護に取り組みながら、持続可能な漁業体制を築くことが重要です。単に「マグロの獲り方」を教えるのではなく、「マグロを獲る人」を育成し、未来を感じられる漁業を目指していきます。

“御物”の存在が、なはまぐろの全体の価値を引っ張って、産業全体が活性化する。すると若い担い手も増えて、さらに質量ともに充実した漁業の発展に繋がるはずです。



水揚げを終えた漁船の甲板に並ぶ乗組員たち。チームの約7割を占めるのはアジア圏出身の外国人乗組員で、日々の操業を支える大切な仲間たちだ。



沖縄県近海鮪漁業協同組合

那覇を拠点に、県内外の一本釣り漁船や延縄船が所属する漁業協同組合。沖縄近海から太平洋・東シナ海にかけての広大な海域を舞台に、キハダやビンチョウ、メバチなど多様なマグロを水揚げしている。

沖縄県那覇市港町 1-1-16
tel.098-868-3324



目が透き通って輝いているのが鮮度の良い証拠だが、目が綺麗でも重量やその他の項目で基準値に届かず認定されない個体も多く存在する為、認定も一筋縄では行かず、仲買人の目利き力がものをいう。



1. この日一番上位のマグロ。腹部がふっくらしている。／ 2. 上位のマグロの透き通った目／ 3. 競りで落としたマグロを次々と捌いていく。捌きはじめてから中身を見た時に上位に相当すると判断に至ることもあるという／ 4. 御物に相当するメバチマグロの断面。鮮やかな赤色をしている／ 5. ブロックの状態から切り出されたマグロ



**選ばれし者だけが辿り着ける
なはまぐろ最上級の一品**

色・艶・脂・身質・目の透明度に至るまで、すべて揃って初めて“御物”の名に値する。この一品には、那覇の漁港とプロの目利きが築き上げた最高峰のマグロのすべてが詰まっている。



琉球宮廷料理を味わいながら、 泡盛とのペアリングを楽しめる 会員制レストラン&BAR「比嘉邸」

— 比嘉邸 邸主 比嘉 康二

— 御物の真髄とは何か

“御物”を確かな目利きで選び抜く仲買人への信頼は絶大です。天然モノである生マグロの身質は、非常にきめ細かくて、味も濃く素晴らしい。マグロは身体が大きくなればなるほど、味が濃くなる傾向にある。“御物”になるようなマグロはしっかりとしたサイズ感、すなわち「きちんと育ったマグロ」ということです。

なかでも御物の最大の魅力は、やはり「もっちりとした食味」だと思います。その口当たりは格別です。また“御物”は、部位それぞれの味わいや食感の違いを表現できます。

私は、お客様に一度塊を見せながら「一緒にマグロの登山をしましょう」と謳って切り出すのですが、“御物”の鮮やかな身のグラデーションを感じながら「どの部位から食べようか」と胸を高鳴らせて欲しい。マグロが持つ幅広い魅力を楽しめるのが、“御物”の醍醐味だと思います。



しっかりとした味わいの御物とペアリングさせる泡盛は、まさしく白米の役割を持つものが理想的。

— 御物に対するリスペクトゆえの「伝える責任」

最上級のモノを頂く前にはその魅力と向き合うこと、それが優雅な美味しさの入り口です。“御物”はただ消費される存在じゃない。食べる前に背景を丁寧に知っておくべき逸品です。そこに介在する私たちの役割は「伝える」こと。お客様の目の前に並ぶまでの物語を伝える責任も感じています。

美味しいって、不安定なんですよ。

比嘉邸

沖縄の文化と泡盛の魅力を五感で味わう会員制レストラン&バー。琉球の「うとういむち(おもてなし)」を大切に、一皿ごとの物語を伝える特別な時間を提供している。

沖縄県那覇市泊1丁目34-2
サンシャインビル5階
完全予約制 tel.098-963-5766
<https://www.higatei.jp/>



厳格な基準をクリアした“御物”。それに対する理解が乗っかって味わいが増幅する。そうやって「美味しさを整えていく」ことが必要です。

— 御物と泡盛とのペアリングは

しっかりとした味わいの“御物”とペアリングさせる泡盛は、まさしく白米の役割を持つものが理想的。お米由来の香りや風味があるものを選びたいところです。

食事に寄り添う最適な濃度は 15 度前後。水でゆっくり溶かしながら 13~14 度で飲むのが私のおすすめです。

もし銘柄を選ぶとしたら間違いなく那覇の泡盛ですね。この土地の最高のマグロと、この土地で愛されてきた泡盛という掛け算を楽しむのです。

— まだ御物に出会っていない貴方へ

“御物”と出会う準備をして欲しいです。たまに贅沢をしようと思った時の選択肢のひとつに、沖縄には最高のマグロがあるということを知ってもらいたい。この土地を誇りに思うのなら、この土地の食を愛するのなら、“御物”に出会うチャンスは必ずある。出会う準備をして、そして出会いに行きましょう。

なはまぐろ御物取扱飲食店

その日、その時だけの御物を味わうために。

御物は、水揚げのタイミングが決まっていない特別なマグロ。
現在、水揚げ情報は「なはまぐろ御物連絡会」の登録会員のみ
に共有されています。



鮪処もとい

厳選された素材、卓越した技術、美しい盛り付けの調和。五感すべてで味わう特別な味わいと贅沢なひとときを。

沖縄県那覇市西1丁目5-8
西冲商マンション1F
tel.098-866-9234
17:00-23:00 定休日：日・祝日・年末年始



<https://okinawa-motoi.com>
〈Instagram〉sushi.motoi_jp



江戸前寿司 叶和

最高の技術と粋な心で、おもてなし。接待などでゆっくりお食事ができる個室も。

沖縄県那覇市久茂地2-21-2(レーブK1F)
tel.098-975-7433
昼 11:30-14:00 / 夜 17:30-23:00
定休日：不定休



<https://towa-sushi.com>
〈Instagram〉edomaeasushi.towa



寿司割烹 雛

洗練された技とおもてなし。美しい庭園を望む個室では、静かで贅沢なひとときを楽しめる。

沖縄県那覇市松山2丁目26-3
tel.098-868-3903
昼 12:00-14:00 / 夜 17:30-22:00
定休日：日曜日



〈Instagram〉sushikappou_hina



めしト肴やちょうじ

地元にも支持される一軒。刺身や魚料理を中心に、丁寧な一皿が揃う。程よい賑やかさと落ち着いた空気の中、沖縄の夜を楽しめる。

沖縄県那覇市松山1-8-7 ロイヤルプラザ1階
tel.098-894-3833
17:00-24:00 定休日：日 ※不定休



〈Instagram〉sakanayachouji0511



比嘉邸

沖縄の文化とより深く向き合いたいとの想いから、会員制度を導入。初めてのお客様も一回に限り案内可能なので問い合わせを。

沖縄県那覇市泊1丁目34-2
tel.098-963-5766 完全予約制



<https://www.higatei.jp>
〈Instagram〉higatei2025



Naha Maguro
OMONO

琉球王国時代、王府に献上される特別な品々は、敬意を込めて「御物(おもひ)」と呼ばれていました。それは、国王に捧げるための上等な宝物であり、誇りの象徴でもありました。現代の那覇で、その精神を受け継ぐのが市場の目利きたちです。彼らを選び抜く、特別な一本。それが、現代の献上品「なはまぐろ御物」です。

なはまぐろ御物 シンボルマークにこめた想い

「三つの結びで、ひとつの和を。」

しめ縄に刻まれた三つの結び目は、

「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」という

三方良しの精神を象徴しています。

それぞれの結びは、人と人、自然と暮らし、

そして過去と未来をつなぐ“絆”のかたち。

また、結びには、生産者と仲買人、那覇市の三者が

共に価値を育むという意味も込められています。

結びが重なり合うことで、感謝と誠意の循環が生まれ、

持続可能な輪がひろがっていきます。



那覇の地名について諸説あり、一説にはかつての船の縄を干す「縄場(な-ば)」に由来すると言われていた。その理由からシンボルマークには、那覇の原点をなす「縄」のモチーフを取り入れ、地域の歴史と想いを象徴している。



那覇市長
知念 覚 ちねん さとる

なはまぐろ御物 地域ブランディング創造の挑戦

那覇の歴史が育んだ「なはまぐろ」の価値を未来へ

那覇市は、古来より「海の都」として栄え、その歴史と文化は市民一人ひとりの暮らしの中に脈々と息づいております。このまちの食文化を長きにわたり支えてきたものは、泊漁港に集う漁師たちの磨き積み重ねられてきた技、仲買人たちの熟練した目利き、そして市場を行き交いながら新鮮な魚を求める市民の暮らしでした。

近年、世界的に水産資源の持続的な活用と地域ブランドの価値を問われる中、私たちの地域の足元に目を向けました。泊漁港において時折水揚げされる極上のマグロは、あまりにも上質であるがゆえ、価値が十分に認知されることなく豊洲市場など県外へ流通し、地元ではその特性を享受する機会が少ない現状があります。

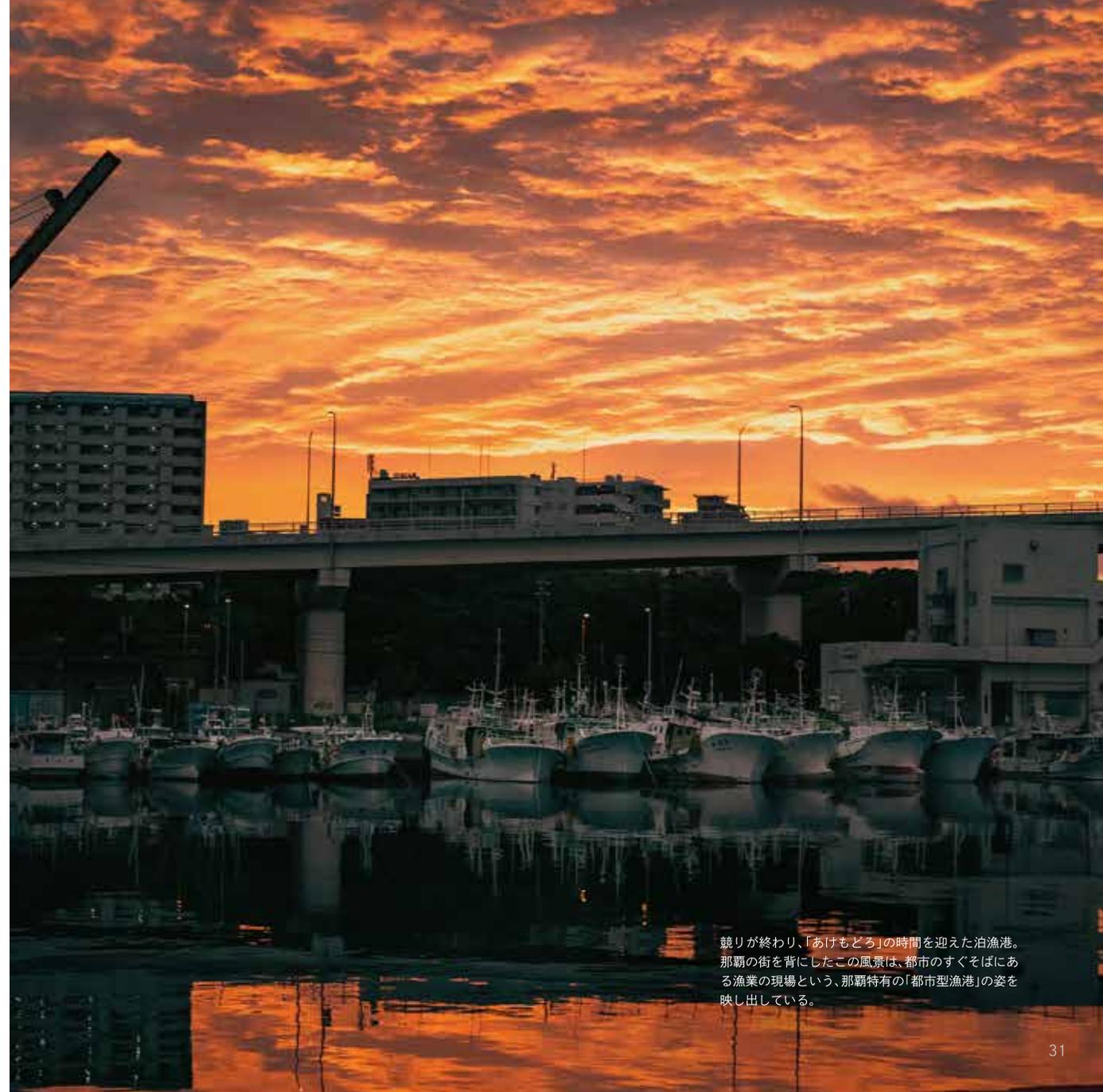
この状況を打破し、地域の文化としてその価値を見直し、未来へと受け継ぐことは、今この地域に暮らし、そして未来を担う私たちの責

務であると考えます。そこで誕生したのが「なはまぐろ御物」ブランドです。この取組は、地域発の未来志向型事業として、漁港関係者や仲買人、行政が連携し立ち上げたものでございます。

しかし、この挑戦は単なる商品販売を目的としたものではございません。魚を見極める目利きの力という那覇ならではの文化資本を尊びつつ、自律的な魚食文化を再構築する営みそのものです。

そして、この挑戦こそ、那覇市が「食のまち」としてあり続けるための重要な文化政策の柱であります。「なはまぐろ御物」を通じ、この取組が市民の皆さまに愛され、地域の文化資本として深く根付き、那覇市の誇りとして未来へと受け継がれることを、心より願っております。

今後とも御理解、御支援を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。



競りが終わり、「あけもどろ」の時間を迎えた泊漁港。那覇の街を背にしたこの風景は、都市のすぐそばにある漁業の現場という、那覇特有の「都市型漁港」の姿を映し出している。



なはまぐろ御物ブランディング お問い合わせ先

那覇市役所 経済観光部 商工農水課

〒900-8585 沖縄県那覇市泉崎 1丁目1番1号 本庁舎 6階
tel.098-951-3209

なはまぐろ御物流通実証事務局 株式会社リウボウ商事

〒900-0014 沖縄県那覇市松尾 1丁目9番49号
tel.098-869-4344



なはまぐろ御物連絡会

御物は水揚げのタイミングが定まっておらず、その日の競りに並ぶまで誰にもわからない、とても希少なマグロです。現在は、御物を認定する仲買人と御物を取り扱っている飲食店からの招待制の「なはまぐろ御物連絡会」にご登録いただいた会員の方にのみ、水揚げ情報をご案内しております。入会をご希望の方は、上記問い合わせ先または本誌掲載の仲買人、飲食店へお問い合わせください。

目利きが継ぐ、琉球の威厳。

