



日本主導で資源回復へ

減少に歯止めがかからない太平洋のマグロ資源を回復するため、日本主導で2014年までに管理措置を策定するそうです。通常の延縄、巻網漁に対する幼魚、産卵魚の漁獲を減らす取り組みのほか、養殖業者にも指導する内容となる見通し。メジなども今後は食べられなくなる可能性もあります。これ以上の規制は死活問題と嘆く生産者もいる中、将来のマグロ資源のためにも強い意志で取組まねばなりません。

入荷状況 & 商品情報

底引き網漁解禁！ 2日より販売

底引き網漁の解禁で魚種も増えてきます。甘エビ、ガスエビ、シマエビといったエビ類、カレイ類、メギス、ミズウオなど（写真は左上から時計回りにササカレイ、ガスエビ、メギス、ミズウオ）

その他…

秋サケの入荷が8月末頃からはじまります。水揚量の増加に伴い、生スジコの入荷もはじまります。カツオ9月は戻りカツオの時期です。主に三陸方面から。カマスは魚体が肥えて脂が乗り、一年で一番美味しい時期になります。焼き物、寿司種に。三重、京都方面からの入荷が中心。マナカツオ冬場に向けて味噌漬けなどの加工原料として需要期に入っていきます。国産は九州からの入荷です。

商品情報 ……冷凍ズワイガニの近況

★ ロシア、カナダの漁模様は悪そうです。ここ数年、商品の回転が悪く商社荷受筋ともにヒネものを抱え、損をして販売をしているようです。今年は生鮮での出荷をしてリスク回避の状況も見受けられます。冷凍品の生産量は少なめとの見方の中で、焦って買う商社もないそうです。今後の動向が気になります。



主な地魚

甘エビ
シマエビ ◎
ガスエビ ◎
赤カレイ
ササカレイ◎
ハチメ
メギス ◎
ミズウオ ◎
ハタハタ



養殖マグロのギラギラ脂に飽きたら。。。天然！！



天然インドマグロ

中トロ（背中通し）

（ケープタウン）

日本船による漁獲で選別もキッチリしています。脂の旨みがありながらすっきりした後味。



天然本マグロ

天身（血合い付き通し）

（地中海）

マグロ本来のコクのある赤身です。色変わりも少なく歩留りも比較的良好な商品です。

●商品価格等は各担当者にお問い合わせください。