



## サケの網にブリ?

北海道の秋サケ漁が低迷する中、一昨年より秋サケ用の定置網にブリが入りはじめ、新たな商品として売り出され始めました。ブリの水揚げは温暖化による海水温の上昇とともに増加し、2010年の漁獲量は2,166トン。2011年からはその3倍を超える7,146トン。それ以来、右肩上がり漁獲量を伸ばしています。今後も漁獲量の増加は続くと思われる、各漁協ではサケ用の加工機械や梱包資材などで対応できる範囲を超えてきている現状から、今後は設備投資、商品開発、流通といった一連の流れの強化をしていくそうです。

## 近畿大学の料理店、開店。

12月に近畿大学が銀座に2店舗目となる大学直営の養殖魚専門料理店「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 銀座店」をオープンします。近畿大学が完全養殖に成功したマグロをはじめ、タイ、シマアジ、ブリ、カンパチ、トラフグなどの料理を販売します。天然魚ばかり重要視される飲食業界で養殖魚を全面に打ち出した店は珍しく、同大学の挑戦といえます。「日本の養殖業が世界で戦える一大産業になることを目指したい」と意気込んでいます。ちなみに一号店はグランフロント大阪に今年4月出店しており、半年以上経っても連日魚売れ列ができるとか。。



## いよいよ年末! 入荷状況

### 12月のさかな

ズワイガニ

コウバコガニ

ブリ ◎

タラ ◎

甘エビ ◎

ナマコ ◎

フグ(ムキフグ)

カキ

ヤリイカ

アンコウ



**イクラ**は横ばい。北海道産イクラ増産も海外産(ロシア)イクラの搬入量が減少する見込みで先行きは不透明。**カズノコ**の価格は概ね前年並み。年末にダブつき、叩き売りにならないように慎重に販売する傾向。**タラバガニ**ロシアが密漁の監視を強めていることもあり、供給、在庫とも少ないようです。**ズワイガニ**は昨年につき、出足から時化が多く、なかなか出漁できず量が少ない状態です。**香箱ガニ**に至っては近年にない不漁になっています。例年、12月に入るとカニ漁場に集中していた魚も落ち着き、**甘エビ**などが平常通り入荷してきますがこちらも天候次第です。**ブリ**は各産地より入荷しております。(石川、氷見、佐渡)今年はや早い段階から型も整い、10kg未満(8kg~9kg台)のものでも十分脂のりがあるようです。**ナマコ**も入荷しています。解禁当初は高値推移です。12月の中ごろには値段も落ち着いてくると思います。能登産は身質が柔らかく酢の物に最適とされています。