



Yamaka-net Service

ヤマカネットサービス

<http://www.yamaka-net.co.jp>

TEL:076-232-1255

FAX:076-232-1253

Yamaka Topics ヤマカトピックス

いよいよ、カニ解禁!



ズワイガニ (上) と コウバコガニ

★ いよいよ、加能ガニ (ズワイガニ) の解禁です!

今年では11月6日の解禁(出漁)で11月7日に初売りとなります。一般に“ズワイガニ”と呼ばれる雄ガニは11月6日～3月20日、“コウバコガニ”と呼ばれるメスガニは石川県では11月6日～12月29日までの漁期となっています。

水ガニと呼ばれる脱皮間もない雄カニは各産地とも漁期を短縮する方向です。石川県では2年前までは水揚げされましたが昨年から禁漁となっています。水ガニは北陸では福井県で人気ですが、やはり一週間程漁期を短縮しています。漁獲可能な90mmを超える“親ガニ”になるまでには10年という月日を要するだけに各産地も資源保護に乗り出しています。

★ 新漁場 バレンツ海産徐々に定着

冷凍ズワイガニの新しい産地、**バレンツ海**ものが徐々に市場に定着し始めています。バレンツ海のズワイガニ操業はロシア、ノルウェー、公海に分かれています。品質は甘味が強く他の産地よりも優れているという評価があるとか。。また、近年規制が厳しくなるロシア産の代替品としての期待も膨らみますが可能性は未知数です。

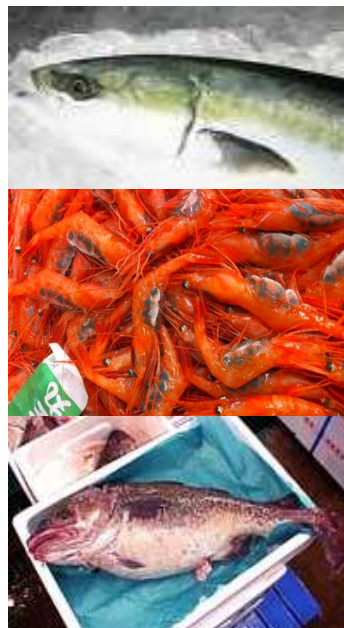


入荷状況

フクラギ、甘エビ 豊漁の見込み

石川県水産総合センターの発表によると**フクラギ**(500g～1.5kgのブリ)の漁獲量は過去10年間の平均を上回ると予想されています。また、**アマエビ**も資源回復が顕著で過去5年間の平均を大幅に超えています。

カニシーズンが始まるとしばらくの間、漁がカニ漁に集中する関係上、**地物の甘エビが品薄になる**ことがありますので、甘エビの入荷状況は担当者に随時お尋ねください。その他の底引き漁の魚については、差ほど影響はないと思います。最近秋も深まり、めっきり寒くなってしまいましたが、魚の美味しさは増えています。特に地物の**タラ**が良くなっています。白子はまだ若干早い感があります。東北方面ものはしっかりしてきました。



11月

◎ズワイガニ

◎タラ

ブリ

甘エビ

ガスエビ

ササカレイ

メギス

ミズウオ

ベニズワイガニ