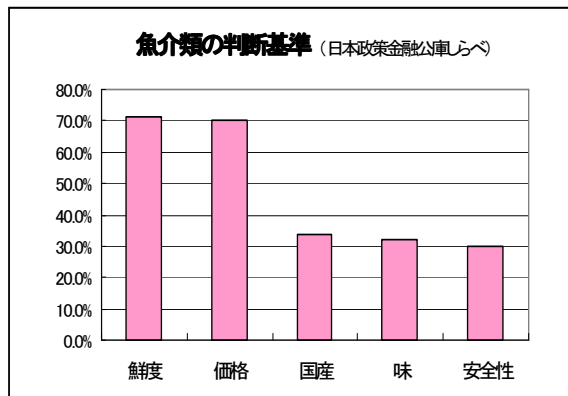


Yamaka Topics ヤマカトピックス

「食品選びの基準」調査



日本政策金融公庫が行った消費者動向調査によると、魚介類の購買判断基準は「価格」より「鮮度」が上位となったようです。米や肉類、卵などの品目別で「鮮度」を最も重視するのは野菜と魚介類のみ。多くは価格重視だったそうです。魚介類の判断基準の順番としては、1 鮮度、2 価格、3 国産（産地）、4 味、5 安全性、だそうです。1位の「鮮度」と2位の「価格」の差はほんの僅か。「鮮度さえ良ければ金に糸目はつけない。」と言うまでではないものの品質重視の姿勢が伺えます。（複数回答、上位のみ）

入荷状況 & 商品情報

サヨリ

石川の春の魚です。3月から5月ごろで船曳網漁で漁獲されます。水温が低すぎると不漁になるそうですが、今年の水温は高めで豊漁が期待できそうです。

ホタルイカ

富山産の良質で大きいサイズのもが入荷しています。ホタルイカと言えば富山湾が有名ですが、ここ数年の水揚げ量のトップは兵庫県です。

白エビ

恒例により4月1日より解禁です。漁期期は4月～11月まで。ムキものは一端冷凍し、加工しています。(富山)

イダコ

4月中旬、県内各地より予定です。

稚アユ

琵琶湖より入荷。型は小さめです。

メバル

刺し網もの、釣りものが入荷します。刺身は釣りものがお勧め。

※ 甘エビ

4月ごろから脱皮の時期に入ります。



4、5月の主な魚

魚種	産地
★サヨリ	石川、九州
★ホタルイカ	富山、兵庫、山陰
★白エビ	富山
★イダコ	石川、
★毛ガニ	石川
★メバル	石川、福井
稚アユ	滋賀
マダイ	石川、九州
カレイ類	石川

