



# 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

## 高まるサンマ需要



秋の味覚の定番と言えばサンマ。価格も手ごろで庶民にも親しみがある魚ですが、昨今、状況は変わってきています。現在ではサンマは安くて美味しい魚として台湾、中国、ベトナムなど東南アジアにも波及しています。また、ロシアにおける需要も増加傾向だそうです。ロシアは缶詰加工用でしたがここに来て生鮮の需要が伸びています。

## ハモはこれから！



一般的にハモと言えば初夏。祇園祭りのころが最も美味しいと言われていますが、山口県水産研究センターによる脂肪量の計測では、山口県のハモは10月頃に一番脂が乗っているそうです。魚の美味しさを数値化して示すことは売る方にとっても買う方にとっても便利なことです。その他の魚種についても計測しているそうです。

## ズワイガニ情報



ロシア産ズワイは中国などの活もの相場が強く、日本への搬入数量が激減しています。円安傾向の為替も影響して搬入価格は記録的な高値となっているようです。カナダの漁期も終わりましたが高値ですが物がないために受け入れられているようです。新漁場のバレンツ海（ノルウェー沖）産に期待したいところですが、他国の引き合いも強く値上げは必至の状態でしょう。

### 底引き網漁解禁！

待ちに待った底引き網漁の解禁！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。現在のところ台風の影響もなさそうなので、例年並の漁獲が見込まれます。

## 入荷状況 & 商品情報



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。マナガ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。国内物は九州からの入荷。高値推移。

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

