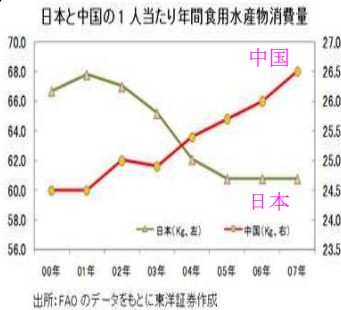




### ～ 水産をめぐる動向 2016 ～



水産物消費量が年々下降を続けています。人口減少に加えライフスタイルの変化もあり肉類の消費増が下降に拍車をかけています。しかし一方、世界では確実に人口は増え続け現在では70億人を超え、同じく水産物の消費は右肩上がり。地球上の表面積の7割を占める海からの食糧資源に注目が集まります。世界から引き合いが強まれば水産物価格上昇も考えられ、消費に影響が出る可能性は大です。今後は日本食に欠かせない水産物を安定して届けるための努力が業界全般（生産から流通まで）に一層求められます。

資源保護が問題になっているウナギ。養殖技術の進展が注目されていますが、現在、卵から育てる完全養殖には至っていません。皆様ご存知の通り、ほとんどが稚魚であるシラスウナギを採捕して養殖しています。しかし、規制されているはずの稚魚採捕は残念ながらほとんどが密漁、密流通であるとの調査結果があります。全国で統一されたルールづくりが必要とされています。

### シラス 50%密漁の可能性



### イワシ 豊漁時代



イワシの豊漁時代再来！？ 水産総合研究センターは太平洋に生息するイワシ資源増加の見通しを公表しました。今後順調に増えて行けば30年以上も前に経験したような豊漁時代になる可能性があるとか。太平洋の水温は10年毎に暖かい時期と冷たい時期を繰り返しているそうで今は冷たい時期。冷たい時期は表層と栄養豊かな深層の海水が混ざり合いエサが増えるため、イワシの生存率が高まるというのが増加の理由だそうです。庶民の味方、イワシの復活に期待したいところです！

## 商品情報

- **甘エビ(籠漁)** 1月上旬から6月ごろまで最高の鮮度でプリプリの食感が楽しめます。籠漁＝甘えび専用の籠で捕獲する漁法で、甘エビを水槽に活かしこみ、出荷時に海水と共に酸素パック(15尾入り)して市場等に輸送します。
- **ズワイガニ** 入荷は地物が中心です。**地物は3月20までの入荷。**
- **ホタルイカ** 未だ型は小さ目、数は少なめ。本格的になるのは3月から。ポイルものは金沢港で水揚げされた後、富山や福井でポイル加工されています。
- **ヤリイカ** 全国各産地より比較的潤沢に入荷しています。
- **メバル、ハチメ類** これから刺し網などで量が増えていくでしょう。
- **ハタハタ** 型は大きくなって来ました。これから入荷してきます。
- **カレイ類** 身もしっかりして美味しい時期。
- **ナマコ** 春の食材として赤ナマコが人気です。入荷状況は良好。



パック詰めされた甘エビ(西海漁港)



詳細は営業担当までお問い合わせ下さい。