

Yamaka Topics ヤマカトピックス

~ **単価、10年前の1.3倍** ~

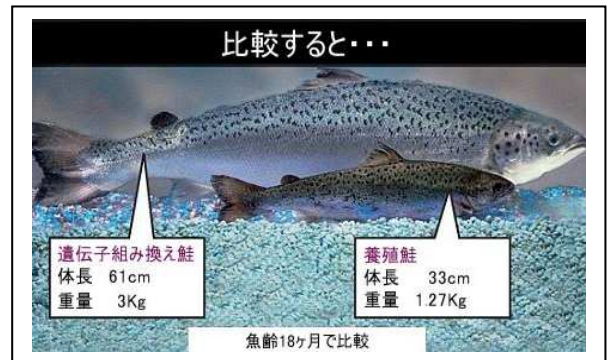
築地市場平均単価10年前との比較

	2015年価格	2005年価格	同期比
サケ・マス輸入	1,364	842	162%
生鮮パチマグロ	1,705	1,360	125%
生鮮サンマ	545	294	185%
生鮮サバ	414	447	93%
冷凍ギンダラ	1,942	1,216	160%
養殖ハマチ	953	666	143%
養殖タイ	877	765	115%
ウナギかば焼き	4,714	1,998	236%
冷凍エビ類	1,698	1,324	128%

サーモン、マグロ、サンマ、カニ、ウナギなど人気水産物の卸売価格が10年前に比べて軒並み上昇しているようです。東京都がまとめた築地市場の平均単価（2015年度比較）をみると10年前と比較して鮮魚が21%上昇、冷凍品で24%、加工品で28%上昇しているとのこと。生鮮ではサンマが1.8倍の価格に。その他、サケ、マス類やマグロ類特に値上がり幅が大きい。冷凍品ではギンダラの1.6倍、加工品ではウナギのかば焼きが2.36倍と大幅にアップ。国内の漁獲不振に加え、資源保護、漁獲規制、水産物の世界的需要の高まり、円安などが影響していると思われます。

遺伝子組み換えサケ食卓に

通常の2倍の速さで成長する遺伝子組み換えの養殖サケの販売をカナダ政府が許可したそうです。ふ化から飼育、販売までのすべての許可が整ったそうで、早ければ年内にも食卓に上がる可能性があります。ただ市民団体などからの反発も強く、表示義務などが徹底されるようです。このサケはアトランティックサーモンをベースに開発されたもので「フランケンフィッシュ」と呼ばれているとか。深海に生息するウナギに似た魚の遺伝子を使用し、冬場でも育つように改良したという。



入荷状況 & 商品情報



7、8月の主な魚

魚種
★メジ、マグロ
トビウオ
★タチウオ
岩カキ
★サザエ
★コゾクラ(ブリの幼魚)
スルメ、アカイカ
★カマス



7月から8月一杯は底引き網が禁漁となり、**刺し網や定置網主体**の入荷になります。

- 近海の**メジ、マグロ**は定置、巻網もの。山陰から**巻き網 本マグロ**の入荷がありますが少なめか。
- **トビウオ** 刺身、フライなどに。
- **コゾクラ** 地物は遅れて入荷の見込みです。煮付けやフライなど。
- **タチウオ**は刺身、焼き物、煮付けに。
- **サザエ**の入荷も潤沢にありそうです。
- **アカイカ、スルメイカ** 地物スルメイカの水揚げは厳しい見込み。6月は2008年度以降で最低の水揚げ量。太平洋側に期待。

●商品価格等は各担当者にお問い合わせください。