



皆様にとって素晴らしい年になりますように 😊 本年もヤマカ水産を宜しくお願いします。

Yamaka Topics ヤマカトピックス

おせち料理アンケート…紀文まとめ

紀文が昨年11月にまとめた「2017年紀文・お正月百科」によると16年におせち料理を食べた人の割合は全国で**77.7%**。自宅でおせち料理を用意した人は全国で**52.6%**だったそうです。全国の既婚女性を対象に伝統行事としてのお正月やおせち料理に対する意識や喫食状況を調査。意外にも20代～30代中心にお正月を伝統行事として捉えており「お正月を家族全員で過ごしたい。」「おせち料理を日本の食文化として残したい。」という意識が高い傾向だそうです。自宅で作った水産関係の料理としては、かまぼこ、カズノコ、昆布巻き、田作り、イクラ・スジコ、酢だこの順が多いそうです。魚類も提案次第では更なる消費拡大の期待が膨らみます。ご家庭でも手軽にお魚料理を楽しんでいただけるような工夫が必要です。



スルメイカ凶漁

近年、スルメイカ漁が最悪の状態であり今後の資源管理をどうして行くかが重要課題です。スルメイカには秋に生まれる群と冬に生まれる群があり、水産研究・教育機構ではその両方でふ化した稚イカの生存率が低かったとみています。その原因として冬群は水温条件、秋群については原因が掴めていません。現状や近隣の漁獲状況等を考えると即、禁漁と言う判断にもなりかねない事態であり、研究者も漁獲枠をどう定めるか難しい判断を強いられそうです。



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＝甘エビ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日までの入荷。**
- **ブリ** 昨年と比べ型が良く、まずまずの入荷。山陰、三重からも。
- **タラ** 潤沢に入荷。価格もお買い得です。白子も良いです。
- **ホタルイカ** 小粒ですが生、ボイルともに入荷しています。ボイルものは、金沢港で水揚げされた後、富山や福井でボイル加工され入荷しています。
- **ヤリイカ** 量的にまとまりがなく、出遅れ感があります。
- **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。
- **カレイ類** 潤沢に入荷です。身もしっかりして美味しい時期。
- **ナマコ** 価格は安くなっています。**コノワタ**の製造が始まっています。2月ごろには新物のコノワタが出荷されます。



詳細は営業担当までお問い合わせ下さい。