

Yamaka Topics ヤマカトピックス

～ アニサキス騒動から一年 ～



昨年起きたアニサキス騒動は水産業界に大きな影響を与えました。消費者の鮮魚の買い控えや飲食店などでの発注量の減など。一方で消費者や飲食店側の認識も正確なものとは言えず、必要以上に問題を大きくした面もあると思われます。

※ ここでアニサキスに対する知識を確認！

アニサキス・・・寄生するアニサキスの多くが内蔵に寄生して**内蔵が腐敗**などによって破れ、アニサキスが外部（筋肉）に移動して寄生することが多いことから、**鮮度維持、温度管理は重要です。** アニサキスは人間の胃壁に食いつくため、食後激しい胃痛や、それにとまってアレルギーが起こる場合もあります。じんましん、アナフィラキシーなど。アニサキスは主に2種類 **シンプレックス** と **ペグレフィ**。太平洋側のシンプレックスによる発症事例が多いようです。

～ ノルウェーサーモン大人気！～

ノルウェーの誇る魚、ノルウェーサーモンの輸出が好調です。サーモンの輸出額が前年比の16%増だとか。アメリカやヨーロッパ各国の引き合いが強かったのが主な要因です。根強いサーモン需要に加えユーロに対してノルウェー通貨（クローネ）安だったことも影響しました。ノルウェーサーモン人気の背景には**抗生物質フリーであることや持続可能な方法で養殖**に取り組むなど自然環境に配慮している点も評価されていると分析されています。



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。過去5年間で最低の水揚げ量。九州産に期待。

●商品価格等は各担当者にお問い合わせください。