

~ **世界で魚が足りない** ~



FAO（国連食料農業機関）は2012年の世界の漁業と養殖業に関する報告書を発表しました。それによると海洋資源の**約30%が乱獲**されているそうです。魚介類は重要な食料源として需要が伸びており、11年の人口一人当たりの供給量は過去最高になったとか。特に人口の増加が著しいアジア、アフリカ地域では需要に供給が追いついていないことも原因と考えられます。昨今ではアフリカからも日本へ原料の買い付けにくるようです。天然資源にしても養殖魚にしても全ては自然の恵み頼り。他の食肉や農業とは違う非常に難しい問題を抱えています。

~ **マイワシ 大衆魚へ?** ~



漁獲の激減からマイワシが“高級魚”になって久しいですが、「来年以降、漁獲量が増加する可能性が高くなっている。」とある研究機関が発表しました。**その原因は「レジームシフト」によるもの**とされています。「レジームシフト」とは水温や気候が数十年周期で急激に変化する現象。海水温が低い時にプランクトンが増加し、生物生産量が高くなる傾向があるそうです。「来年には！」という急いだ話ではないとのことですが、美味しいイワシが再び大衆魚になるか？



入荷状況



8月いっぱい底引き漁は禁漁です。解禁は9月になります！！

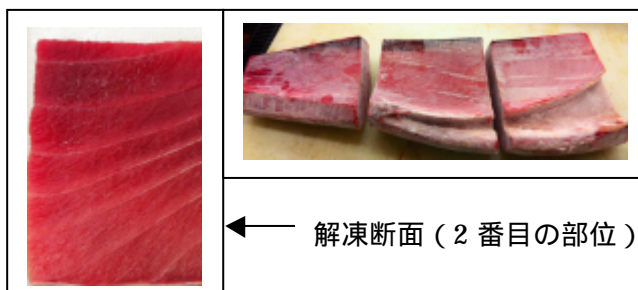
地物の**コゾクラ**(ぶりの幼魚)の入荷が増えてきます。大きさも手頃になってきました。(100g~250g)(金沢、能登) **岩カキ**はお盆を境に量、質ともにピークを迎えます。(8月いっぱい能登) **カレイ**や**パイガイ**などは刺し網で漁獲されます。価格もお求め安くなっています。(能登、珠洲) **アカイカ**も九州から地物の入荷が増えてきます。型もしっかりしてきました。(美川、金沢)

商品情報

バチマグロ(大)腹 中トロカワラ

産地は太平洋。原体は100kg以上。選別した後、加工し、腹のみを商品化しました！！幅24cmカット。柵取りもいたします。色目も明るく、脂も絡んでいますのでお勧めです。価格も非常に手頃になっております！！

商品価格等は各担当者にお問い合わせください。



← 解凍断面(2番目の部位)