



## Yamaka Topics ヤマカトピックス

## ズワイガニ漁



MSC のマーク

ズワイガニ漁が11月6日、富山県以西の日本海西部で解禁しました。四季を通じて底引き網でカレイ類やハタハタなどの様々な魚種を漁獲しますがズワイガニは売価では比較にならない程高価で販売できるため、漁師の経営を左右する重要な漁です。しかし、06年をピークに資源量は減少傾向といわれています。一概に乱獲が原因とは言い切れないものの、**同じ様な海域に日本船と韓国船が操業している**ことは少なからず影響しているでしょう。**ズワイガニは卵が孵化してから漁獲対象になるまでには7~8年かかるとされています。**

京都府ではズワイガニとアカカレイで **MSC (海洋管理協議会、本部ロンドン)** の漁業認証を取得。消費者が適正な管理の下で漁獲された商品であることが左のロゴマークによって分かるようになっていています。しかし依然として消費者は低価格志向。あるアンケートでは現在の経済状況を繁榮して「資源管理に取り組む姿勢に共感、応援する気持ちはあるものの味や品質に変わりがなければ安いものを購入する。」という結果が出ているようで、「資源保護よりも日々の生活」と言う感じです。この取り組みの普及には少し時間がかかりそうです。

## 入荷状況

|          |
|----------|
| 12月のさかな  |
| ズワイガニ    |
| コウバコガニ   |
| ブリ       |
| タラ       |
| 甘エビ      |
| ナマコ      |
| フグ(ムキフグ) |
| カキ       |
| ヤリイカ     |
| アンコウ     |



**ズワイガニ**今年は出足から時化が多く、なかなか出漁できず量が少ない状態です。毎年のことですが、海の状況次第で量や価格も大きく変動してしまうのが難しいところです。12月に入りますとカニの漁場に集中していた漁も落ち着き、**甘エビ**など平常通りの底引き物も入荷しております。**ブリ**も各産地より入荷しております。(石川、氷見、佐渡)型も大型(8kg~9kg台)が入るようになり、脂が乗っています。**ナマコ**も入荷しています。**能登産は身質が柔らかく**酢の物に最適とされています。

## 商品情報

## アンコウぶつ切り

原産国 中国 原材料 本アンコウ

規格 L 1kg(約30g/個)

冬の鍋の具材としてご使用いただけます。美味しい時期(12月~2月)のアンコウを加工しました。

ワンフローズン商品なので鮮度感があります。

## ワンフローズン

加工工程上、一度凍結をかけただけのもの。

