



ヤマカネットサービス

<http://www.yamaka-net.co.jp>

TEL:076-232-1255

FAX:076-232-1253

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申し上げます。

Yamaka Topics ヤマカトピックス



政権も変わり、まさに「新しい年のスタート」です！！今後の主要魚種のトレンドは・・・



マグロ・・・一部の海域では資源保護の成果が上がっているようですが上物の価格にはあまり影響しないと思われます。国内では儲かる漁業の旗手的存在のマグロ養殖。農水省がその拡大に対し規制に乗り出しました。幼魚資源保護の観点からです。これ以上のイクスの増加などは今後難しいと思われます。効率的な生産体制の確立（人口種苗や配合飼料開発）が急がれます。



カニ・・・昨年マスコミ報道にあった様にロシア政府がズワイガニ、タラバガニ密漁撲滅にむけて厳重に規制。日本国内のカニ流通量の6割がロシア産と言われていることから日本の入荷量は激減することが予想されます。カニ全体の価格を押し上げるのは必至。「カニ食べ放題！」企画は今後も続くか・・・



ウナギ・・・「ウナギは高くても売れる！」という慢心で昨年痛手を被ったウナギ業界。マスコミも面白半分話題にし異常な高値に。。結果、冷凍かば焼市場は3分の1に減少。そもそもの発端は「シラス不漁」。供給元の中国も足元を見て価格を吊り上げてくる行動が原因とか。資源保護に一層努めなければなりません。いかに中国、台湾側に漁獲規制を順守させるかが課題です。

商品情報



籠漁で使用する籠（西海漁港）

●甘エビ（活）（籠漁）

能登の西海漁港では、1月初旬から甘エビの籠漁が始まります。獲れた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。5月の初旬ごろまで最高の鮮度でプリプリの食感が楽しめます。



パック詰めされた甘エビ（西海漁港）

●加能ガニ（ズワイガニ）

天候さえ良ければ安定的に入荷が見込まれます。また価格も安くなっていくと思われます。香箱ガニ（メス）は1月10日をもって禁漁（日本海）となりました。これから先は「活かし込み」ものの供給になります。産地は山陰が主になると思われますが数量的には多く見込めません。代わりに、福島県より入荷が3月頃まで続く見込みです。



生ホタルイカ

●ホタルイカ

生ホタルイカ 入荷しています。ボイルものは金沢港で水揚げされた後、富山や福井で加工されます。まだ粒は小さめです。