

Yamaka Topics ヤマカトピックス

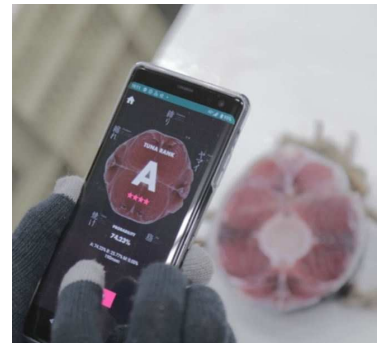
バグロ 国内産減少



今日も続く、ノドグロ人気。国内屈指のノドグロの水揚げがある下関漁港は近年、沖合底引き網物が減少しています。そんな中、**韓国産の生鮮ノドグロの輸入量が増**えています。特に韓国物の輸入が増えるのは、国内の沖合底引き網魚が資源保護の為に休漁する期間（5月16日～8月15日）に集中しているようです。**ノドグロの漁場は対馬の西側**であり、日韓両国の排他的経済水域（EEZ）境界線を挟んで双方が分かち合う場所ともあって、日本側としては「何のための休漁なのか。資源保護になっていない。」と苛立ちを隠せません。韓国からの輸入が増加しているとは言え、対馬沖自体の資源量も年々減少している状態であり、今後の動きに目を離せない状況です。韓国産は水温の低い場所のものであり脂がのっていると評価が上がっています。

AIでマグロの目利き

日本のある企業が、画像解析人工知能（AI）による冷凍天然マグロの品質の判定技術を開発しました。マグロの尾部断面を**スマホで撮影**すると、400件のデータを学習したAIがマグロの品質を瞬時に判定。後継者不足が深刻なマグロ目利きを継承するためにこの技術を開発。実証実験では35年のキャリアがあるマグロバイヤーと**85%の一致度**で品質を判定することが出来たとか。更なる精度向上目指して行くそうです。



入荷状況 

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昨年よりも多いようですが型は小ぶりか。アカイカは高めの価格を推移をしています。

●商品価格等は各担当者にお問い合わせください。