

マグロの生産量(2019)



国連食糧農業機関（FAO）の統計によると、クロマグロの太平洋海域全体の漁獲量が16,196トン。わが国、日本はその7割を占める11,545トンの水揚げでした。2000年には24,482トンの水揚げがあり10年あまりで半減しています。これは深刻な資源減少に歯止めを掛けるための漁獲制限の結果ですが、一方で養殖クロマグロはその減少分を補う量の19,600トンを生産しており、天然物を2倍近く上回る数字になっています。クロマグロと言えば「養殖」という時代になってしまいました。

冷凍ズワイガニ高騰



米国の旺盛な買いで状況が一変しています。従来、ロシア物では日本8に対し、米国2の割合で落札されていたのが、アメリカ6、日本4に。また米国のカナダからの輸入量が3割近く伸び、価格も5割高のものもあり、日本が買い負けしている状況になっています。今期のカニシーズンはメニュー対策を強いられそうです。

6、7月の主な魚

魚種	産地
スズキ	石川、
★トビウオ	石川、富山
キス	石川
★岩カキ	石川、
サザエ	石川
フクラギ(ブリの幼魚)	石川、富山
サワラ(サゴシ)	石川
★メジ	石川、九州

入荷状況



養殖魚

夏に近づくと毎年、養殖カンパチ価格が上がります。養殖ヒラマサに切り替えるケースが増えてきました。



岩カキ(夏カキ)

8月末までが漁期です。

3L(500g)サイズ(能登産)



活ハモ

梅雨時が一番美味しい時期。愛媛産、関西圏からの入荷です。韓国産は脂ののりが良いとされています。



スルメイカ、アカイカ

今はまだ小型ですが梅雨に入ってくると大きくなってきます。

(石川)



活骨切りハモ

原料、製造ともに中国産 3~4枚
1kg入り

コロナウイルス蔓延の影響で生産調整で入荷も抑え気味。特に特殊ものは顕著になっています。詳細は担当者までお問い合わせ下さい。