

ズワイガニの漁獲可能量 (TAC)



水産庁は日本海系群B海域（秋田～新潟）の資源量は21年度以降、良好であるとし、生物学的許容漁獲量の同等量、910トン（TAC）としました。一方、A海域（富山～島根）は前期と同じ3700トン。資源量は増えているとしながらも、今後の親力二量の急減などのリスクに備え慎重に数値を算定しています。

石川の魚買える、食べられる場PR



石川県漁協などが組織する「いしかわ四季のさかな PR 推進行議会」は県水産物のポータルサイトを立ち上げました。ズワイガニや寒ブリのブランド化は進めてきたものの県民に地元の魚やさかなな漁業についてアピールするのが狙い。地物の魚がどこで買えるのか（食べられるのか）産地や魚種がどのようなストーリーを持つのか等を紹介。2024年に発生した能登半島地震からの復興応援の一環の取り組み。

http://www.ikgyoren.jf-net.ne.jp/pdf/ishikawa_fish.pdf

入荷状況

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



養殖魚

この時期カンパチは高値推移。

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。



イカ類

アカイカは九州から入荷があります。地物はまだ少なめ。スルメイカの入荷はあるものの小型で価格は高止まり。



石川県能登エリアの主要港の状況

震災の復興が進む中、珠洲、門前、輪島などの各産地の定置網漁が操業しています。メインの魚種はブリ、フクラギ（ブリの幼魚）、サバ、ヒラマサ、サワラなどが水揚げされています。これらは朝セリにかけられます。底引き網は輪島、小木などが操業。甘エビ、メジスが主として入荷しています。その他、刺し網でハチメ類など。



ヤマカ3D ガスエビ

石川県産ガスエビを自社で3D凍結しました。鮮度抜群の商品です。
 (1kg 65~75尾)