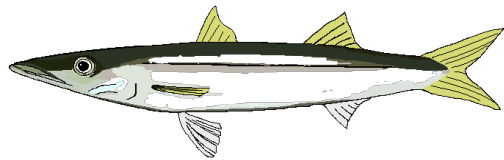
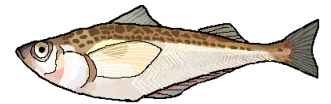


STRATEGY



商品情報



2025年 11月号



株式会社うおいち (OUGグループ)

販促営業広報課 発行

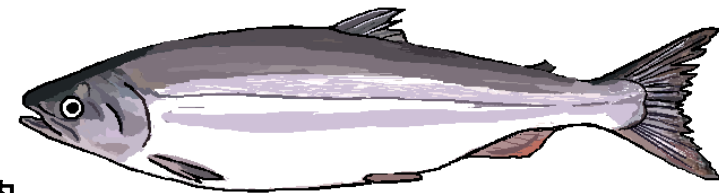
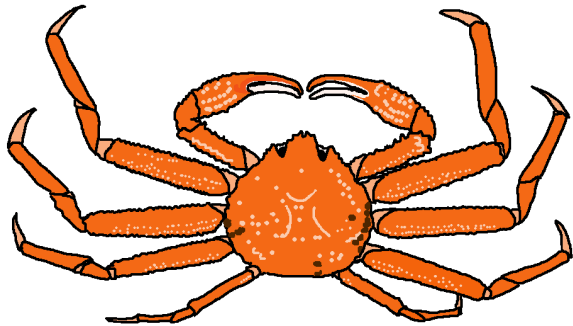
URL : <https://www.uoichi.co.jp/>

〒553-8555

大阪市福島区野田1丁目1-86 大阪市中央卸売市場内

TEL 06-6469-2051 FAX 06-6469-2169

ホームページのメール会員募集中!



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

Logo Guideline



海の宝! 水産女子の元気プロジェクト



Let's! 和ごはん

2025 年 11 月カレンダー

1日	土		長潮	寿司・本格焼酎・泡盛の日
2日	日		若潮	十三夜
3日	月	大	中潮	文化の日 いいさかなの日(~7日)
4日	火	型	中潮	かき揚げの日
5日	水	旋	大潮	
6日	木	網	大潮	松葉ガニ解禁・巻寿司の日
7日	金	休	大潮	立冬 鍋の日
8日	土	漁	大潮	
9日	日	期	中潮	棒ダラ品評会
10日	月	間	中潮	(イカの日)
11日	火		中潮	鮭の日 チーズの日
12日	水		中潮	臨時休業日 一の酉
13日	木		小潮	
14日	金		小潮	
15日	土		小潮	七五三 かまぼこの日 昆布の日
16日	日		長潮	
17日	月		若潮	
18日	火		中潮	
19日	水		中潮	臨時休業日 (食育の日)
20日	木		大潮	ボジョレーヌーボー解禁日 いい乾物の日
21日	金		大潮	カキフライの日 数の子初競り
22日	土		大潮	小雪 いい夫婦の日 鳥取県松葉ガニの日
23日	日		中潮	勤労感謝の日 小葱・ゆず記念日 牡蠣の日
24日	月		中潮	振替休日 和食の日 かつお節の日
25日	火		中潮	
26日	水		中潮	
27日	木		小潮	
28日	金		小潮	ブラックフライデー
29日	土		小潮	いい肉の日 いいフグの日
30日	日		長潮	本みりんの日

()は毎月ある記念日

11 月 霜月



万博も終わりやっと涼しくなりましたね。今年の紅葉の見頃は、西日本では平年通りか少し遅く 12 月上旬になるようです。

11 月は、「松葉ガニ・セコガニの解禁」、「棒だら品見会」、「数の子の初せり」が行われます。「松葉ガニ」は山陰地方の地方名で、標準和名は「ズワイガニ」です。11 月 6 日の午前 0 時に漁が解禁になり、6 日のお昼には産地にて初セリが行われます。松葉ガニは雄のこと、セコガニは雌のことです。特にセコガニはプチプチした外子、濃厚な内子を堪能することができます。セコガニは卵を味わうことから、資源保護のために漁期が短く、今だけの特別なカニです。「棒だら」は、近頃では家庭でおせち料理を手作りする人が減ったことから需要も頭打ちとなっていますが、やはりおせち料理にはかかせないものであるため、水で戻して味付けしている製品がよく売れています。「数の子」もおせち料理にはかかせない一品で、こちらも塩数の子から味付け数の子へと需要が移ってきています。

11 月 11 日は、鮭という漢字の「圭」の部分を分解すると「十一十一」となることから「鮭の日」に制定されています。塩焼きや生サーモンは勿論、北海道名物のちゃんちゃん焼きや、近畿圏だと粕汁の具材に使われるなど、地域の食文化にも密接に関わるため、いろいろなご提案ができる食材です。

11 月 23 日は「勤労感謝の日」。戦前は「新嘗祭」が行われ、農作物の恵みを感謝する日でしたが、農業だけでなく、今日のサービス産業等も含めた幅広い意味での労働者に感謝しようと、現在の祝日となりました。またこの日は「牡蠣の日」でもあります。「海のミルク」とも言われる栄養満点の牡蠣で、日頃の勤労の疲れを癒してもらおうと制定されました。各産地では「カキまつり」等さまざまなイベントが催されます。「カキ」は栄養価が高く海のミルクとも呼ばれています。

他にも「カワハギ」「タラ」「アンコウ」「フグ」なども美味しくなっています。食欲の秋、是非美味しい魚介類をご堪能下さいね(^^♪



令和8年 臨時休開場日カレンダー

開場日数 青果部 247 日

水産物部 250 日

1月 (19日)						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2月 (19日)						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

3月 (21日)						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

4月 (21日)						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

5月 (21日)						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

6月 (22日)						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

7月 (21日)						
日	月	火	水	木	金	土
			1 ●	2	3	4
5	6	7	8 ●	9	10	11
12	13	14	15 ●	16	17	18
19	20	21	22 ●	23	24	25
26	27	28	29 ●	30	31	

8月 (20日)						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5 ●	6	7	8
9	10	11	12	13	14 ●	15 ●
16	17	18	19 ●	20	21	22
23	24	25	26 ●	27	28	29
30	31					

9月 (20日)						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2 ●	3	4	5
6	7	8	9 ●	10	11	12
13	14	15	16 ●	17	18	19
20	21	22	23 ○	24	25	26
27	28	29	30 ●			

10月 (22日)						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7 ●	8	9	10
11	12	13	14 ●	15	16	17
18	19	20	21 ●	22	23	24
25	26	27	28 ●	29	30	31

11月 青(19日) 水(21日)						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4 ★	5	6	7
8	9	10	11 ●	12	13	14
15	16	17	18 ●	19	20	21
22	23	24	25 ★	26	27	28
29	30					

12月 青(22日) 水(23日)						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2 ●	3	4	5
6	7	8	9 ●	10	11	12
13	14	15	16 ●	17	18	19
20	21	22	23 ●	24	25	26
27	28	29	30 ★	31		

凡例

条例上の休日(71日)

(臨時開場日を含む)

臨時休業日(46日)



臨時開場日(2日)



青果部のみ臨時休業日(3日)



鮮魚取扱量指数(本場取扱2024年10月～2024年12月)

うおいち大阪本場の資料を基に作成しています。

11月の取扱量の多い順にならんでいます。

鮮魚	10月	11月	12月
養殖マダイ	100	101	125
ハマチ	100	94	25
マアジ	100	113	101
サンマ	100	65	1
ハマチ	100	58	19
マサバ	100	133	136
マイワシ	100	108	99
養殖ブリフィーレ	100	149	229
カツオ	100	58	24
ゴマサバ	100	75	85
養殖ブリ	100	175	380
タラ	100	154	173
ブリ	100	68	68
養殖アトランサーモン	100	104	124
サワラ	100	112	139
サゴシ	100	102	71
ヨコワ	100	190	267
コアジ	100	109	84
養殖カンパチ	100	96	125
スルメイカ	100	68	33
養殖銀鮭	100	1,076	1,236

鮮魚	10月	11月	12月
アカガレイ	100	115	82
マダイ	100	84	122
アキサケF	100	26	0
養殖ヒラメ	100	149	185
アンコウ	100	152	164
ヒラス	100	217	260
レンコダイ	100	114	120
ハモ	100	63	17
ヤリイカ	100	57	74
ヒラメ	100	173	78
養殖トラフグ	100	206	763
ウチワ	100	166	151
養殖トラフグ	100	191	666
シマアジ	100	93	115
キンメダイ	100	131	119
養殖ハマチ	100	107	106
マルアジ	100	54	103
スズキ	100	171	597
シズ	100	84	29
タチウオ	100	65	58
養殖アワビ	100	99	166

特殊物	10月	11月	12月
カキ	100	760	1552
マダラ白子	100	187	186
スケソウコ	100	159	273
アサリ	100	93	80
ホタテ貝柱	100	103	97
ハマグリ	100	120	217
ズワイガニ	100	106	113
ボイルワカメ	100	97	94
サザエ	100	85	103
シジミ	100	89	79

太物	10月	11月	12月
養殖ホンマグロ	100	91	133
冷凍キワダ	100	86	113
キワダ	100	92	86
ホンマグロ	100	73	53
冷凍メバチ	100	78	104
冷凍インドマグロ	100	129	124
冷凍養殖ホンマグロ	100	101	141
冷凍トンボマグロ	100	92	94
冷凍ホンマグロ	100	34	230



目次

1. カレンダーとお魚暦
2. 鮮魚指数
3. メーカー・行政様の販促コーナー
4. 「鮮魚」「塩干」「冷凍」の商品情報

※うおいち大阪本場のデータを基にしています

登録方法

うおいちHPにアクセス
↓
会員様ページにて
無料メールマガジンに登録
↓
商品情報ページ



年間**2万アクセス**以上

詳細

- ◆ 月刊発行 月初めに更新
- ◆ 完全無料・会員型データサービス
- ◆ 会員様数 約2,000人
- ◆ 閲覧者様

外食・中食・小売業・メーカー・商社・
学校・仲卸・漁連・生産者様など

現場の生の声を取材！

創業78年 西日本最大の大阪市中央卸売市場

株式会社うおいち 地球にやさしく、身体にやさしく、心にやさしく

情報のご紹介・ご活用方法

✓ 一月先の情報を得れる

✓ 相場・入荷

相場・入荷から代替品や商品の原価調整の提案が出来ます。
例) サンマ 今期は漁場が遠く、ピークもずれ込み販売に苦戦。
タラ 今年の水揚げが好調で価格も取扱いしやすい。 Etc.

✓ 旬・食べ方・販促方法

例) 季節に合わせたレシピ提案・関連商品が分かります。
3月8日はサバの日 ~サバのアラビアータ風煮~

✓ 川下から川上までの状況

✓ 現状から予測

例) 現場という視点で、今後の漁獲量や売れ行き予測をしています。

✓ 商品の展開・陳列方法

✓ 会議・商談の資料として活用



〈問い合わせ〉

担当者 うおいち 販促営業広報課

TEL: 06-6469-2051

Mail: kouhou@uoichi.co.jp



販促コーナー 参加者募集



あなたも情報発信してみませんか！

メリット

- ✓ さまざまな層の閲覧者(取引先)を獲得できる
- ✓ 購買行動を促しやすい
- ✓ 新しいマーケティングの場を取得できる

多くの企業・行政様とコラボ中！

記事の参考例

- ✓ 今季お勧めしたい商品・新商品紹介

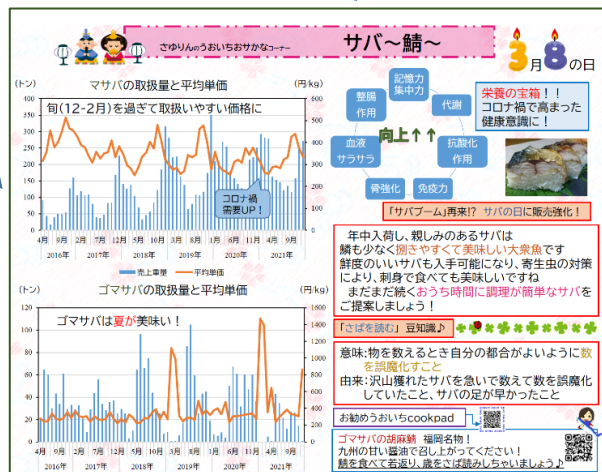
例)商品・規格・末端売価など商品の紹介のみでもOK！

- ✓ 商品と絡めたレシピ提案
- ✓ 今季の自社の方向性
- ✓ 考え方・展開事業・取り組み
- ✓ ご当地・国産国消

例)SDGs・環境・認証ラベルなど

資料イメージ

旬の魚介類紹介



グラフを用いる

豆知識

関連HP

詳細

- 費用 無料
- 規格 A4横
- 資料数 1-3枚まで
- 回数 一月から毎月(1.2月合併号)
- 必要情報 企業・団体名
- 必要内容 水産物関連・掲載月関連

情報共有の場を
広めましょう！

掲載までの流れ

担当者までご連絡下さい
掲載内容の要相談
締め切り 月末25日
翌月に掲載



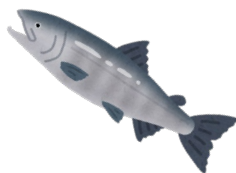
創業78年 西日本最大の大阪市中央卸売市場

株式会社うおいち 地球にやさしく、身体にやさしく、心にやさしく

〈問い合わせ〉
担当者 うおいち 販促営業広報課
TEL: 06-6469-2051
Mail: kouhou@uoichi.co.jp

カゴメ株式会社 おすすめメニュー

フライパン一つ！10分で簡単！ 秋鮭のトマトチーズグラタン



11/11は
「チーズの日」&「鮭の日」
相性の良いトマトを
組合わせた提案がチャンス

● ● 材料 ● ● 2～3人分

ブロッコリー	1/3株
しめじ	1パック
エリンギ	1パック
生鮭	2切れ
カゴメ基本のトマトソース 295g	1缶
牛乳	150ml
塩	小さじ1/2
ペンネ（早ゆで）	60g
ピザ用チーズ	100g
黒こしょう	少々

● ● 作り方 ● ●

- ①ブロッコリー、しめじは小房に分け、エリンギ、鮭は食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに基本のトマトソース・牛乳・塩を入れ、軽く混ぜ合わせる。
フライパン全体に、ペンネ（早ゆで）を広げ、生鮭、野菜の順に並べ、フタをして加熱する。
沸騰したら、中火で10分蒸し煮にする。
- ③残り時間1分で、ピザ用チーズを全体に散らし、フタをして溶かす。
仕上げに黒こしょうを振る。
※材料に火が通っているかを確認し、加熱時間を調整してください。
※塩鮭ご利用の際は、塩の量を減らしてください。

おすすめポイント

こいくちしょうゆで仕上げるのもおいしいですが
今回はあえてさしみしょうゆでコクのある味付けにしました



さしみしょうゆ1.8L

JAS特級・超特選(本醸造)再仕込みしょうゆ。
本醸造しょうゆにしょうゆ麴を加え、
丹念に再発酵熟成させた、濃厚芳醇な超特選の再仕込みしょうゆです。
まろやかな味、深いコクと香りが、さしみのおいしさを一層引き立てます。



材料(4人分)

ぶり切り身	370g
大根	645g
塩	30g
酒	245g
砂	35g
みりん	50g
こいくちしょうゆ	70g
さしみしょうゆ	20g
水	245g

作り方

1. ぶりの表面に塩を振り5分置く。
2. うろこをとり、一口大に切る
3. 熱湯に2を入れて表面が白くなる程度ゆでる。
4. 大根を2cm幅の輪切りにして、表面に十文字の切れ目を入れる。
5. 鍋に大根を敷き詰めぶりをのせ、煮汁を加えて40分落とし蓋をして煮こむ。
6. 冷ましながら煮含めて、トレーに盛る。



東ヒガシマル

材料(2人分)

スパゲティ	200g
かき(むき身)	10～12個
<下味>	
・牡蠣だし醤油	小さじ1
・しょうが汁	小さじ1
・酒	小さじ1
白菜(中心に近い部分)	200g
青ねぎ	2本
牡蠣だし醤油	大さじ1・1/2
オリーブ油	大さじ2
小麦粉	適宜
塩小さじ	1強

牡蠣だし醤油とは

- ①淡口と濃口の合わせ醤油を使用しまろやかに
- ②播磨灘産真牡蠣エキスのくせの無い旨み
- ③塩分25%カット



作り方

1. かきはたっぷりの水の中で振り洗いし、水けをよく拭く。ボウルに入れて下味の材料をからめ、10分おく。白菜は横に幅5mmに切る。青ねぎは小口切りにする。
2. 鍋に湯2,000mlを沸かして塩を加える。スパゲティを入れ、スパゲティのゆで時間より1分短めにゆでる。ゆで上がる3分前に白菜を加える。
3. かきの汁けを拭き、小麦粉を薄くまぶす。
4. フライパンにオリーブ油を中火で熱し、かきを並べ入れて、両面をこんがりと焼く。スパゲティと白菜の水けをきって加え、牡蠣だし醤油を回し入れ、さっと炒め合わせる。器に盛り、青ねぎをのせる。

惣菜名人®おばんざい料理つゆ 1.8L

かつおや昆布、椎茸などのだしを使って
素材の持ち味を生かした、京風の味付けが特長

京風の味付けに使われる2種類の原料を新たに配合しているから、
素材の持ち味を生かしたおばんざいが1本で調理できます！
(しょうゆカドも出にくいため、作り置きメニューにも適しています)

焼き物



鮭の漬け焼き

揚げ物



鮭の南蛮漬け
(酢と合わせて使用)

煮物



かれいの煮つけ



鮭のちゃんちゃん焼き

使用商品 プラス糀 糀美人 みそ漬けの素 200g

11/24
和食の日



材料（2人分）

具材	分量	調味料	分量
・ 鮭切り身	1切れ	・ プラス糀 糀美人	
・ キャベツ	40g	・ みそ漬けの素	大さじ1
・ 玉ねぎ	40g	・ バター	一切れ
・ にんじん	20g		
・ しめじ	20g		

【作り方】

- ① キャベツはざく切り、にんじんは短冊切り、玉ねぎは薄切りにし、しめじはほぐしておく。
- ② ①の野菜をアルミホイルに敷き詰め、上に鮭を乗せ「プラス糀 糀美人 魚用みそ漬けの素」をまんべんなくかける。その上にバターを乗せる。
- ③ フライパンで蒸し焼きにする。



🕒 調理時間 10分

ごまぽん®:水=1:1で

味決まる!



ごまぽん®だけで
さばの煮つけが
カンタンに!



さばの「ごまぽん®」煮

鮭のちゃんちゃんホイル焼き

鮭と野菜をアルミホイルに包んで、フライパンで蒸し焼きにするだけ！ 簡単おいしい♪

●材料（4人分）

生鮭	4切れ
玉葱	1個
にんじん	1本
しめじ	1パック
サラダ油	適量
A	
エバラ黄金の味	大さじ6（約100g）
みそ	大さじ1と1/2（約25g）



1人当たり。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
238kcal	25.8g	6.5g	19.5g	2.3g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

●作り方

- 【1】たまねぎとにんじんは薄切りに、キャベツは一口大に、しめじは石づきを切り小房に分けます。
- 【2】アルミホイルに油を薄く塗り、(1)・鮭の順にのせます。
- 【3】[A]を回しかけてアルミホイルを閉じ、フライパンに入れ、蓋をして中火で約10分加熱し、鮭に火が通ったら、出来あがりです。

ホットプレートでアクアパッツァ

みんなが揃う休日には、ホットプレートで作る魚介たっぷりのごちそうメニューはいかが？

●材料（5～6人分）

生鮭 6切れ・
あさり（砂出ししたもの）600g
イカ（輪切り）2はい

ミニトマト 1パック（12個）
ブラックオリーブ適量
にんにく（薄切り）2かけ
白ワイン200ml・オリーブ油適量
エバラプッチと鍋ちゃんこ鍋2個
ケーパー、ハーブ（タイムなど）適宜



●調理時間 約20分

●作り方

- 【1】ホットプレートに油を熱し、鮭の切り身を並べて両面を焼き、一度取り出しておきます。
 - 【2】ホットプレートに油とにんにくを入れて加熱し、香りが出たら(1)と残りの具材を並べ、白ワインと「プッチと鍋」を加えます。
 - 【3】蓋をして、具材に火が通るまで蒸し煮にして、出来上がりです。
- ※お好みでケーパーやタイムなどを加えると、一層おいしく召し上がれます。

※1人当たり。栄養価は6人分として算出しています。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
295kcal	35.2g	11.6g	4.9g	2.6g

「日本食品標準成分表2020年版(8訂)」による推定値



・ kewpie 

おいしい×サステナ=いい未来

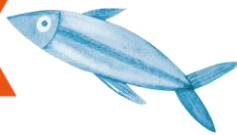
さかなの日

旬の「やさい」と「さかな」を
つけた

やさかな



レシピ



ぶりと
ひらひら野菜の
しゃぶしゃぶ





おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

kewpie



旬の「やさい」と「さかな」を
つけた

やさかな

レシピ

ドレッシングで！

ぶりの照り焼き

黒酢風味





栄養たっぷりの縁起物！

旬のぶりをたのしむ

kewpie

展開期間

11月

展開売場

エンド

精肉

日記

青果

鮮魚

定番

企画主旨

冬の代表的味覚の一つである「ぶり」は青魚の中でも栄養価の高い縁起物の魚です。普段は焼きメニューでたのしむ人が多い一方、マンネリ感を感じている人も多いようです。そこで、ぶりを使った幅広いアレンジメニューを提案します。旬食材をたのしめるだけでなく、魚の喫食率アップにも貢献していきます。

御社メリット

- 旬食材の訴求で鮮魚売場の活性化に貢献できます。
- かんたん＆幅広いアレンジメニューの訴求で鮮魚の喫食率アップが図れます。

お客様メリット

- ぶりを使ったメニューのレパートリーが増やせます。
- かんたんメニューの提案で、魚料理を手軽に食卓に取り入れることができます。

提案背景

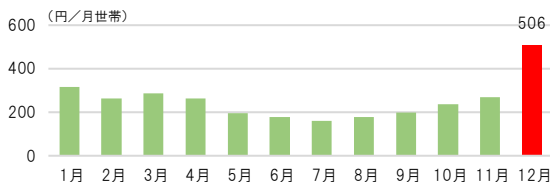
栄養たっぷり 鯛に並ぶ縁起物
ぶり



成長に伴い呼び名が変わる、代表的な出世魚「ぶり」。ぶりの栄養素は、青魚の中でもトップクラス。貧血予防の鉄分、コレステロールの代謝促進や肝機能強化が期待されるタウリンが豊富なうえ、脳を活性化させ学習・記憶能力の向上に役立つとされているDHAやEPAが多く含まれています。

家計調査 | 「ぶり」月別支出推移

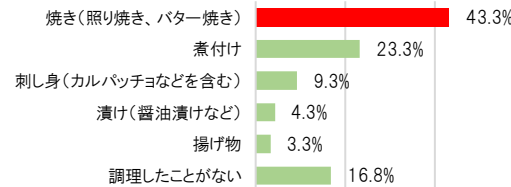
12月を迎えると、一気に支出金額がアップしており、最も需要が高まっていることがわかります。



資料：総務省 家計調査(2024年1月～12月)
※二人以上の勤労者世帯の一世帯当たりの月別支出

ぶりメニューの最も多い調理方法

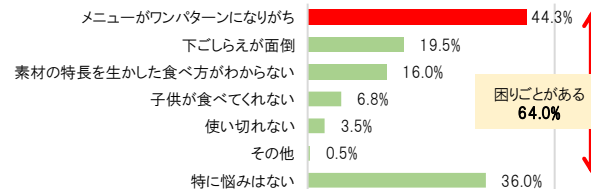
ぶりは普段ぶりの照り焼きを含む、「焼き」メニューで食べられる割合が最も高いようです。



出典：自社調査(2023年3月) n=400 20～60代主婦 単一回答

ぶりの調理に関する困りごと

メニューのマンネリ化が課題となっています。



出典：自社調査(2023年3月) n=400 20～60代主婦 複数回答

提案メニュー



ぶりといひらひら野菜のしゃぶしゃぶ



キューピー 深煎りごまドレッシング

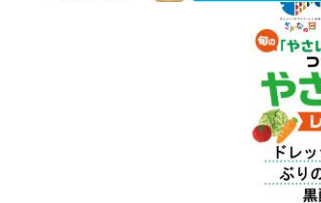


ドレッシングで！
ぶりの炙り焼き黒酢風味



キューピー テイステイドレッシング 黒酢たまねぎ

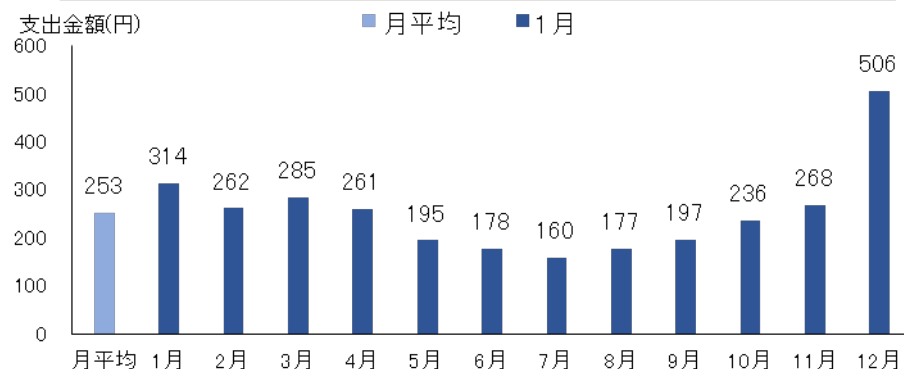
POPイメージ



もうすぐぶりの最需要期 定番メニューを仕掛けよう



ぶりの1世帯あたり平均月別支出金額（円）



総務省家計調査（2024年）より

世界情勢の変化で安定的に販促できる商材に限られる中、養殖ぶりは比較的安定して入荷する可能性が高い魚種です。

そんなぶりの需要が大きく跳ね上がるのが12月。
定番メニュー調味料 2品との関連販売で早めに仕掛けましょう。



ぶり照焼のたれ90g

- ・フライパンで5分簡単調理
- ・超特選醤油の旨みに三温糖の優しい甘さ



ぶり大根のたれ150g

- ・フライパンで20分簡単調理
- ・ひと液で素材に味が染み込む設計

販促物各種あります

～こちらもオススメ～



炊き込み漁師めし 120 g



愛媛県産真鯛のエキスなど魚介の旨みをあわせた炊き込みご飯の素です。

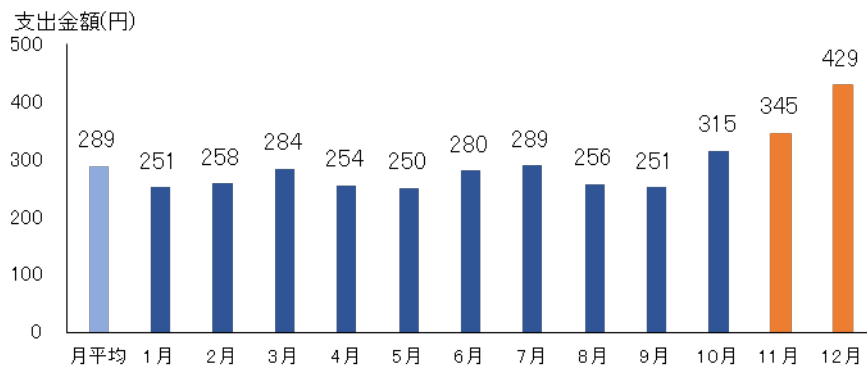
ぶり関連の販促POPも御座います▼



需要期のワインに合う 魚介メニューを提案しよう



ワインの1世帯あたり平均月別支出金額（円）



総務省家計調査（2024年）より

今年のボジョレー・ヌーヴォー解禁は11月17日。
ここから12月にかけてワインの需要が1年で最も高まります。

ワインに合わせたい、特別感ある洋風魚介メニューが簡単に
作れるラインナップをご紹介します！

ボジョレー・ヌーヴォー解禁（毎年11月第3木曜）



ボジョレー・ヌーヴォーとは、フランス
ボジョレー地区でその年にとれたぶどうで
醸造した新酒ワイン。多くは赤ワインです
が、フルーティーで軽い飲み口のため魚介
にもよく合います。



パエリアの素 120g R

—えびの旨みと香味野菜の風味

- ・フライパンの他、炊飯器にも対応
- ・裏面のQRコード→動画で調理サポート



カルパッチョソース 25g×3 R

—瀬戸内産レモン・エキストラヴァージン
オリーブオイル・岩塩で爽やかに

- ・裏面に美味しい作り方を記載
生活者の「柵が上手に切れない」という
悩みを解決→柵の売り上げにも貢献



1尾を食べつくす！

タチウオ料理あれこれ



☆タチウオは徳島の漁師が選んだ美味しい魚 No.1

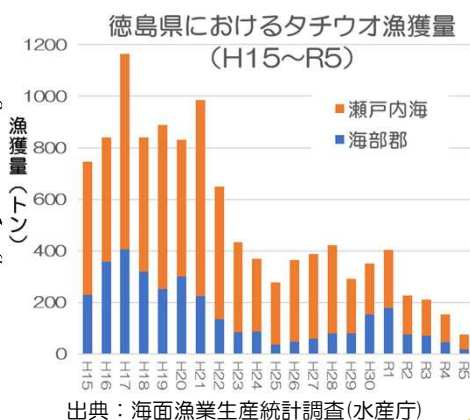
タチウオは徳島の漁師が選んだ美味しい魚の第1位（H18徳島県調べ）で、当協議会により「海部の魚」にも認定されています。

本県では近年漁獲量は減っていますが、県下全域において、釣り、底びき網や定置網など様々な漁法で周年漁獲され、特に秋に入り、多く水揚げされる時期となります。

見た目も綺麗で小骨も少なく、筒切りやフィレにして定番の刺身や塩焼のほか、色々な料理に使い、徳島特産スタチにも大変合います。骨も素揚げにし、いわゆる「骨せんべい」として利用でき、白子や卵も美味しく捨てるところが少ない大変優秀な魚です！



全身銀色で姿は太刀のように美しい！



○タチウオの天ぷら

材 料 ・皮付きフィレ切身 適量（身が厚い方が食べ応えあり）
 ・天ぷら粉（小麦粉） 適量 ・揚げ油 適量
 ・塩 少々 ・スタチ 1個

作り方 ①天ぷら粉に適量の冷水を入れ、衣だねを作り、切身をくぐらせ、180℃に熱した揚げ油でカラッと揚げる。
 ②皿に盛り付け、塩を適量振り、スタチを絞りにかけて完成！

○タチウオの酢の物（2～3人前）

材 料 ・尾に近い薄い部分の皮付きフィレ 適量（100g程度）
 ・塩少々 ・酢適量（市販の合わせ酢があればとても便利）
 ・野菜適量（きゅうり1-2本、みょうが2-3個、スタチ）

作り方 ①フィレを5～10mm幅、長さ5cm程度になるように切り、軽く塩をしてから酢にひたし、身が白くなったら水けをきる。
 ②きゅうり、みょうがは薄く刻んで塩をして5分ほど置き、絞って水けをきる。
 ③ボールに①と②の材料を入れ、合わせ酢（あればスタチも）を具材が浸る程度に入れ混ぜ合わせ、盛り付けて完成！

○タチウオの骨せんべい

材料及び作り方
 ・中骨を一口サイズに切り、170-180℃に熱した揚げ油でカラッと揚げ、皿に盛り、塩（やスタチ）を適量振って完成！

豆知識

- ・温暖化の影響か、近年漁獲量が瀬戸内海や西日本で減少し、北海道を除く神奈川県以東の太平洋側で急増しています。
- ・タチウオ類は世界中で食べられてますが、特に東アジアで重要魚種で、世界最大の市場は中国、隣の韓国でも国民的人気魚種となっています。
- ・タチウオをもっと深く知りたい方は、徳島県OB上田幸男博士著の「タチウオのはなし」（成山堂書店 R7.8発行）がオススメです！

とくしま海部
 水産物品質確立協議会



★鮮 魚★

★アンコウ★

現在のところ、宮城、福井、山口中心の青森他で漁が見え始めました。気温も高い事から需要もこれからとなっており、相場は例年並で推移しています。11 月に入りますと水温も徐々に下がり、宮城、北陸(富山、石川、福井)、山陰(島根、鳥取)方面からの入荷が見込まれます。今後、気温の低下に伴い需要が高まり、悪天候の影響等で供給がタイトになる場面もありますが、入荷量は昨年並、相場もサイズの上下関係なく昨年並の安定した相場で推移する見込みです。韓国からの入荷は、11 月末～12 月初旬にかけて本格化する見込みです。中心サイズは 3.0～1.0kgで、水揚げが少なく物価高もあり相場も強含みになる見込みです。アンコウ肝は中国中心の入荷となり、ボストン(アメリカ)は相場高もあり殆ど入荷が見込めません。入荷量は昨年並、相場は昨年より強含みを見込んでいます。

[11 月予想相場]アンコウ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
ラウンド	国内各地	7.0～4.0kg/尾	2,000～ 500
		3.0～2.0kg/尾	
	韓国	3.0～1.0kg/尾	1,200～ 500
肝	ボストン(アメリカ)	1.0 kg入	3,500 中心
	中国	1.0 kg入	1,700～1,300

★天然ブリ★

九州(長崎、福岡)、日本海側(京都、福井、石川、富山、新潟)等、各地からの入荷が見込まれます。現在のところ、海水温が高いせいか、脂乗りが今一つのもが多く、入荷量も昨年より少なめで推移しております。北海道、青森、宮城、千葉方面が見えておらず、見込み薄の現状です。九州(福岡、長崎)方面は品質が良好なものも見えてきております。今後、天候も落ち着き、海水温の低下と共に品質の向上が見込まれ、順調な水揚げになる

ことを期待したいところです。北海道は昨年より少なめと思われますが、今後の見通し次第となります。その他の地域は入荷量、相場共に昨年並、または多少の強含みを見込んでいます。

[11 月予想相場]天然ブリ

産 地	漁 法	規 格	予想相場(円/kg)
鳥取・島根・ 長崎・福岡	巻網	9.0～ 7.0kg/尾	1,000～ 500
		6.0～ 5.0kg/尾	600～ 400

★天然ツバス・ハマチ★

日本海側の九州(長崎、福岡)方面、山陰(島根、鳥取)、北陸(石川、富山)、千葉、三陸(宮城、岩手)と各地から順調な入荷が見込まれます。現在のところ(石川、鳥取)の日本海側、愛媛方面からの入荷が中心となっており、ハマチの水揚げは安定していますがツバスはかなり少なめで推移しています。今後、天候も落ち着き、海水温の低下と共に品質の向上が見込まれ、昨年より不安定ながらも入荷が見込まれる予想です。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。時化などの天候の影響で相場が強含みになることもありますので、今後の動向にはご注意ください。

[11 月予想相場]天然ツバス・ハマチ

魚 種	規 格	相場(kg/円)
ハマチ	4.0～2.0 kg/尾	600～400
ツバス	1.5～0.8 kg/尾	500～300

★秋鮭・筋子★

現在のところ北海道の水揚げは非常に低調(10 月 16 日現在 11,294t、昨対比 36%)で、十月中旬より順次終漁となるでしょう。例年 11 月に漁獲の主体となる青森は水揚げが同じく低調ながら見えますが、三陸(岩手、宮城)方面は見送られる恐れがあり、11 月は身色が薄くなる時期に移るため、今年度はこれ以上の期待はかなり厳しい状況です。筋子、いくら需要での漁獲も期待できません。入荷量は少なく、相場はかなりの強含みになります。

[11 月予想相場]秋サケ・筋子

種 類	規 格	予想相場(円/kg)
オス ラウンド	4.0～3.0kg/尾	2,200～2,000
メス ラウンド	4.0～3.0kg/尾	4,000～3,000
フィーレ	5.0kg 5～8 枚	2,600～2,400
筋子	20,000 中心	
白子	800～700	

★養殖アトランティックサーモン★

ノルウェー主体のチリ、カナダ、オーストラリア(タスマニア)からの入荷が見込まれます。引き続きスコットランドは、相場が合わず入荷は見送られています。オーストラリア(タスマニア)に関しては、成育遅れから 6.0～5.0kg/尾サイズはまだ入荷が無く、10 月頃からスタートの予定です。チリはフィーレでの入荷が主体となります。各地共、在池量は例年並で推移しており、順調な水揚げが見込まれる事から、入荷量は先月並かやや多めで相場も先月並で推移すると思われます。クリスマスや年末に向けての加工需要(スモークサーモン)による引き合いで浜値も徐々に上がり、為替の影響もあり相場はやや強含みの様相になる見込みです。

[11 月予想相場]養殖アトランティックサーモン

産 地	種 類	規 格	予想相場(円/kg)
ノルウェー	SD	6.0～5.0kg/尾	2,000～1,800
		5.0～4.0kg/尾	2,000～1,800
	フィーレ	6.0kg 4 枚入	3,300～2,500
オーストラリア (タスマニア)	SD	6.0～5.0 kg/尾	2,300～2,000
		5.0～4.0 kg/尾	2,300～2,000
チリ	フィーレ	13.5 kg 9 枚入	2,800～2,600
カナダ	SD	6.0～5.0kg	2,100～2,000
		6.0～5.0kg	2,100～2,000

★タラ★

現在のところ、鳥取中心の入荷となります。例年の主力である北海道、青森の入荷が、相場高のため見込めません。オスメス無選別の入荷も見込まれます。北海道の水揚げが少ない状況が続いており、年々フィーレでの入荷が主体となってきていることにより、今後も例年並みの水揚げが期待できる鳥取の入荷になると思われます。11 月より選別されたものの入荷が主体となり、山陰方面からの入荷量、相場共に例年並で推移すると思われます。オスはこれから水温が下がっていくにつれ、白子が成熟し、身質の向上と共に、鍋用商材などへの需要が高まってきます。

[11 月予想相場]タラ

産 地	種 類	規 格	予想相場(円/kg)
北海道他	釣物	オス	4.0～3.0kg/尾 2,500～1,000
		メス	4.0～3.0kg/尾 1,000～ 500
		オスメス込	2.5～2.0kg/尾 500 中心
宮城・鳥取他	網物	オス	4.0～3.0kg/尾 2,000～1,000
		メス	4.0～3.0kg/尾 1,000～ 500
		オスメス込	2.5～2.0kg/尾 500 中心

★タラフィーレ★

北海道を中心に青森、岩手、宮城他からも入荷が見込まれます。北海道の底曳網漁が始まっておりますが、現在のところ天候の影響もあり水揚げは不安定で推移している事から、良品ながら入荷量は少なめで推移しています。(スキンレスフィーレ 4.0kg4～8 入 2,000～1,700 円/kg)10 月以降、他産地の底曳網漁も始まり、青森、三陸(岩手、宮城)他からの入荷も見込まれます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。秋以降の販促企画として引き合いが強まる時期に入り、例年では海外原料の解凍製品(ロシア・アラスカ)も見えてきますが、相場高、為替や関税の影響もあり入荷は聞こえておりません。11 月以降は気候も落ち着き、鍋やシチューの温かいメニューにもムニエル等のフライパンメニューにも幅広く案内できる商材です。

〔11 月予想相場〕 タラフィーレ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
北海道・岩手・宮城他	5.0kg 6～9 入	1,800～1,200

★キンメダイ★

静岡、千葉方面からの入荷が中心となります。現在のところ入荷量は昨年並で推移しており、天候の安定、季節の移り変わりと共に増えてくると思われます。今年も高知、東京（神津島）方面は少なく、ほとんど入荷は無い状況です。サイズは2.0～0.6 kg/尾と、どのサイズも揃っている状態で、脂の乗りは 12 月から本格化する見込みです。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。三重方面の小型サイズは漁が安定せず、不定期な入荷にとどまるでしょう。これから冬場に向けて、脂が乗ってきて仕上がり、煮付けや鍋物にお勧めの季節に入ってきます。

〔11 月予想相場〕キンメダイ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
千葉	3.0kg 3 入	6,000～3,000
	5.0～4.5kg 6 入	3,000～1,800
静岡	5.5～5.0kg 4 入	3,000～2,000
	5.5～5.0kg 6 入	2,200～1,800

★タチウオ★

現在のところ、大分、福岡の釣物(5.0kg5～12 入)を中心に、宮城の定置物、福島の流れ網物(5.0kg15～20 入)他各地の入荷があります。水揚げは例年並で推移しておりますが、全体的にサイズが小さく、一部腹の弱いものが混じります。大阪湾も水揚げはありますが入荷はこれからになります。東北方面は、東京の引き合いも強く、相場は強含みで推移しています。この状況はしばらく続くと思われますが、徳島、和歌山、兵庫の近海の釣物が始まりますので期待したいところです。入荷量は年々少なくなっており、昨年より少なく、相場も昨年並の強含みで推移すると思われます。

〔11 月予想相場〕 タチウオ

規 格	予想相場(円/kg)	
	釣 物	網 物
1.0kgUP/尾	5,000～1,000	4,000 中心
800g 前後/尾	4,000～ 800	3,500 中心
500g 前後/尾	3,500～ 600	3,000 中心
300～200g/尾	2,500～ 300	2,000 中心

★カマス★

現在のところ、長崎、大分方面中心の水揚げが例年並となっており、中心サイズは 250～150g/尾前後になっています。11 月に入りますと、引き続き長崎を中心に、宮城、富山方面からの入荷も見込まれます。入荷量は例年並となっており、11 月に入りますと脂も乗って中心サイズも 250～200g/尾と肥えてきます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると見込んでいます。

〔11 月予想相場〕赤カマス

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
九州(長崎・大分)宮城、 富山他	250～200g/尾	3,000～1,000
	200g 中心/尾	1,500～ 500

★サワラ・サゴシ★

現在のところ、サワラは石川、福井中心で 2.5～1.5kg/尾サイズの定置物の水揚げが例年並で、相場は 1,800～1,200 円/kgで推移しています。サゴシも石川、福井の日本海方面で 600～500g/尾サイズ中心の 600～500 円/kgでやはり例年並で推移しています。入荷量は昨年同様に水温が下がって落ち着くにつれて増加で推移する見込みで、相場は昨年並を見込んでいます。脂は乗り始めですが、11 月には仕上がってくるでしょう。韓国物も入荷が始まり、品質も良く、既に脂が乗っており、引き続き順調な入荷が見込まれます。入荷量は昨年並を見込んでおりますが、相場は為替の影響から昨年より高値で推移すると思われます。冬場に向けて魚体に脂がのってきて大変おいしい時期になり、焼魚だけでなく、鍋物や味噌漬にもおすすめです。

【鮮魚3】

[11 月予想相場]サワラ・サゴシ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
国産各地	2.5～1.5kg/尾中心	1,800～1,200
韓国産	3.0～2.0kg/尾	1,200～ 1,000

★養殖ハマチ★

愛媛、徳島、香川方面からの入荷が中心となります。サイズは昨年同等の 4kg 前後/尾中心です。在池量はかなり少ない事から、相場は昨年よりかなり強含みを維持し、kg2,100～1,900 円で推移すると思われます。ハマチは今後、徐々にシーズンオフに向かい、ブリ需要に替わっていきます。

★養殖ブリ★

大分、鹿児島、香川、愛媛から入荷が見込まれます。在池量が少なく、成育は遅れていることから、相場についても更に強含みで推移すると思われます。引き続き状況も悪く、今後の動向に注意が必要です。

[11 月予想相場]養殖ブリ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
ラウンド	鹿児島・大分・ 香川・愛媛	4.0kg 前後/尾	2,000～1,800
フィーレ		5-6k 4 枚入	3,200～3,000
		7-8k 6 枚入	3,100～2,900

★天然マダイ★

【活物】兵庫(淡路)中心、愛媛、徳島他からの入荷となります。現在のところ水揚量は例年並で安定しており、入荷量も例年並で推移しています。11 月に入りますと需要期に入ってくるものの、中心サイズは 800g/尾前後と小型中心となり、業務筋向けの大型サイズの良品の引き合いが強くなり、相場は強含みになる場面も予想されます。相場高騰から加工向け需要も出てきており、相場は底堅い状況になっています。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【鰾物】

現在のところ、福岡、長崎(佐世保)の吾智網の水揚げがあり、徐々に増えてきますが、昨年に比べると少なめで推移しています。出始めという事もあって、浜相場も 600 円/kgを下回る事は無く、地場消化中心の相場の為、強含みで推移しています。9 月に底曳網漁も始まりましたが、まだ水揚げは少なめで推移しています。水揚げが安定すれば入荷も増えて、相場も落ち着いてくると思われますが、加工商材(年末の焼鯛需要)との兼ね合いもあり、昨年並の強含みで推移する見込みです。瀬戸内(香川、岡山、兵庫)の中層曳網(鯛曳き)物は、今年もずっと水揚げが続いていますが、昨年よりはやや少なめで推移しています。10 月に入りますと水揚げは落ち着き、減少してきます。他に宮城の底曳網物の入荷も見込まれます。例年並の入荷を見込んでおり、相場も先月並の保合いで推移すると思われます。年末に向けて活物メインの需要に移っていきます。産卵を終え、夏場の痩せていた魚体も品質がやや回復する時期となります。

[11 月予想相場]天然マダイ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
活 物	愛媛・徳島 兵庫(淡路)	3.0～2.5kg/尾	6,000～ 500
		2.5～1.5kg/尾	6,000～ 500
		1.0～0.8kg/尾	4,000～ 500
鰾 物	岡山・兵庫 (中層曳網)	4.0～3.0kg 2～4 入	900 中心
		3.0kg 4～6 入	800 中心
	香川・宮城	1.0kg/尾 UP	1,000～ 600
	長崎・山口 (網物)	5.0kg 4 入	5,000～3,500(円/ケース)
		5.0kg 5～8 入	5,000～3,500(円/ケース)

★養殖マダイ★

愛媛主体の、熊本、高知、和歌山方面からの入荷が中心となります。各サイズ取り揃えて集荷しており、1.6kg/尾サイズ中心で推移していますが、成育遅れから大型サイズはやや少なめで推移しています。全体の在池量は潤沢に推移している事から、入荷量は昨年並を見込んでいますが、諸経費全

般の高騰もあり、相場は高留まりの相場になると思われます。高水温の影響から成育不良気味のため、新物の出荷が遅れる可能性もあります。秋の気候と共に、水温が下がる事を期待します。赤潮情報は現在のところあまり聞えておりませんが、今後の情報に注意が必要です。

[11 月予想相場]養殖マダイ

規 格	予想相場(円/kg)
1.8kgUP/尾	1,400～1,150
1.7～1.5kg/尾	1,400～1,150
1.4～1.2kg/尾	1,400～1,150
1.1～0.8kg/尾	1,400～1,150

★養殖カンパチ★

現在のところ鹿児島、香川、徳島方面から入荷しており、中心サイズは3.4～3.3kg/尾となっています。11 月に入りますと香川中心の鹿児島の入荷が見込まれます。中心サイズは香川の導入魚が中間魚の為 3.5～3.0kg/尾になると思われます。依然、高水温の影響の成育の遅れが続くと思われ、在池量が少ない事から相場も 2,500～2,200 円/kgと昨年より強含みを見込んでおりますが、入荷量は、昨年並で推移すると思われます。

★養殖トラフグ★

現在のところ、熊本、長崎、大分の陸上養殖物と輸入物は中国からの入荷となっています。サイズは 1.5～1.0kg/尾で推移しており、品質も良好です。在池量は国内物、中国物共に相場も昨年並で推移しています。これから香川の海上養殖物の出荷が始まります。高水温の影響で成育状況は遅れており、中心サイズは 1.0～0.8kg/尾となります。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。中国産の生産量も昨年並で推移すると思われ、現状の為替の状況では、相場も昨年並で推移する見込みで、国内物との価格差が詰まってくる事から入荷量は昨年同様、少なめで推移すると思われます。

[11 月予想相場]養殖トラフグ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
国 産	1.0kg/尾中心	3,800～2,000
	800g/尾中心	3,300～2,000
中国産	1.0kg/尾中心	3,600～2,000

★養殖ヒラメ★

長崎、大分他からの入荷となります。在池量は引き続き端境期が続く為、中心サイズは 800～600g/尾と小さめになります。新物が出てくるのは高水温の影響を受けて 12 月以降にずれ込むでしょう。入荷量は昨年並、相場は生産原価上昇により昨年よりやや高めを見込んでいます。輸入物は韓国から入荷となりますが、在池量はこちらも昨年並で中心サイズは 1.5kg～600g/尾で推移すると思われます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。国内物も韓国物も高水温の影響で斃死が出ており、引き続き、今後の動向には注意が必要です。

[11 月予想相場]養殖ヒラメ(国内物・韓国産)

規 格	予想相場(円/kg)
1.0 kg/尾中心	3,000～1,000
800g/尾中心	2,800～1,000
600g/尾中心	2,600～ 800
500g/尾中心	2,600～ 800

★アワビ★

現在のところ、福岡、山口、愛媛方面の入荷が中心となっています。10 月は産卵期のため、三陸(宮城、岩手)、徳島などで禁漁に入るところが増えて、毎年、全国的にアワビの水揚げが少なくなる時期です。11 月に入りますと三陸(宮城、岩手)方面が解禁されますが、海水温上昇の影響を受けて本格的なスタートは下旬にずれ込む可能性もあります。加えて北海道からの入荷も見込まれます。日本海側(兵庫、鳥取、島根、山口)方面からの入荷も、やはり海水温上昇の影響を受けて、昨年同様、12 月にずれ込

む公算が強いと思われます。水揚量はやはり海水温上昇の影響もあって昨年同様少ない事から、入荷量も少なめで相場も昨年並の強含みで推移すると思われます。韓国の養殖物の在池量はそれなりに潤沢です。サイズは下から上までまんべんなくあります。入荷量は昨年並を見込んでおり、相場は大型サイズがやや強含みですが、他は昨年並かやや弱含み推移すると思われます。国内物に比べて扱いやすい価格となっておりますので販売よろしくお願い致します。

[11 月予想相場] アワビ

産 地	規 格(個)	予想相場(円/kg)
国内産(天然)	300gUP	30,000～20,000
	300～200g	22,000～13,000
	200～100g	20,000～ 8,500
韓国産(養殖)	100gUP	7,000～ 3,500
	100g以下	4,500～ 3,000

★ウマヅラハギ(長ハゲ)・カワハギ(丸ハゲ)・ウスバハギ(ウチワ)★

【活物】天然ウマヅラハギは徳島・兵庫の瀬戸内中心の入荷で現在のところ少なめで推移しています。この傾向は 11 月に入りましても続くと思われ、昨年並の少なめの入荷量を見込んでいます。相場も昨年並の底堅い動きで、保合いで推移すると思われます。養殖物はウマヅラハギ、カワハギ共に香川、愛媛、徳島からの入荷が中心となります。在池量は昨年より少なめを見込んでおり、関東からの引き合いが強い影響により、入荷量は昨年並を見込んでいるものの、相場は強含みで推移すると思われます。肝醬油で刺身や薄造りをお楽しみください。気温が下がり、鍋物商材としての需要も高まります。

【〆物】現在のところ、高知中心の京都方面でウマヅラハギ、ウスバハギの水揚げが始まっています。九州(長崎、福岡)方面は少なめで推移しています。ウマヅラハギは九州(長崎、福岡)、山陰(山口・島根)、高知、京都、富山方面から、ウスバハギは鹿児島、長崎、山口、岡山、高知、和歌山、三

重他、各地から、カワハギは九州(長崎・福岡)方面主体で入荷が見込まれます。共に入荷量は昨年よりやや少なめを見込んでおり、相場も昨年並もしくはやや強含みを見込んでいます。10 月に入りますと入荷量は増えてきます。それに伴い、高気温で弱かった需要も秋の深まりとともに煮付け・鍋物と高まってきます。中国の輸入停止が解除に向かう方向性が、どう影響が出てくるのか今後の動向に注意が必要です。ムキウマヅラハギも、鮮魚の水揚げがずれている事から製造できず、入荷のタイミングはずれてきています。受注生産の傾向が強まっており、相場も昨年並もしくはやや強含みで推移すると思われます。

[11 月予想相場]ウマヅラハギ・カワハギ・ウスバハギ

種 類		産 地	規 格	予想相場(円/kg)
活物	天然ウマヅラハギ	兵庫・徳島他	800～300g/尾	2,000～ 600
	養殖カワハギ	香川・大分他	1.0 kg～200g/尾	6,000～1,000
	養殖ウマヅラハギ	香川・愛媛他	800～200g/尾	4,000～1,000
〆物	ウマヅラハギ	長崎・高知・山口 島根・鳥取他	500～300g/尾	1,200～ 500
	カワハギ	長崎・福岡他	300～200g/尾	1,800～ 700
			180～150g/尾	2,000～ 600
	ウスバハギ	長崎・鹿児島 高知・山口他	1.2～0.7kg/尾	2,000～1,000

★カキ★

9 月は国内物のお荷がありませんでした。韓国産がこちらでも成育が悪く小粒ですが 9 月 20 日から国内物の出荷迄の期間を埋める為に 150g320 円/p 中心でスタートしました。現在のところ、高水温の影響で各地共、成育状況は悪く、スタートは大幅に遅れ、昨年より少なめの水揚げを見込んでいます。岩手方面は物流の問題で東京への荷動きとなっています。相場は、輸送コスト・資材費等の値上がりから引き続き、昨年並もしくはやや強含みを見込んでいます。カキは、「海のミルク」と呼ばれビタミン、ミネラルの各種栄養成分をバランス良く含んでいます。

[11 月予想相場]カキ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
広島・岡山	(生食)パック	2,500～2,000
広島・岡山	(加熱)パック	2,000～1,800
三陸(宮城)	150gチューブ(生食)	3,000～2,800
三重	5.0 kg箱(加熱)	3,000～2,000

[11 月予想相場]殻付きカキ

産 地	規 格	価 格(円/個)
北海道	5.0kg30 入 (160g)	220 中心
宮城	5.0kg25 入 (200g)	200 中心
三重	5.0kg50 入 (100g)	100 中心

★ホタテ★

【生玉(ホタテ貝柱)】

北海道のオホーツク方面中心の入荷となります。噴火湾で貝毒が出ている事や、輸出用の玉冷加工に追われている産地が多い事、三陸(宮城)からの入荷が無い為、入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、冬場の需要期に向かい相場は昨年より強含みで推移すると思われます。

【殻付ホタテ】

北海道のオホーツク各地からの入荷を見込んでいます。宮城の出荷が終了したことで、三陸方面からの入荷はありません。入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年より強含みで推移するものと思われます。

[11 月予想相場]ホタテ

品 目	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
生玉(柱)	北海道	13～15 入 500g	10,000～8,000
		16～18 入 500g	10,000～7,000
		18～20 入 500g	8,000～7,000
		21～25 入 500g	7,000～6,000
		26～30 入 500g	7,000～6,000
殻付き	北海道	5～7 枚/kg	1,500～1,200

★ハマグリ★

輸入物は中国物(天然・養殖)中心の入荷となります。水揚げは例年並ですが、為替の影響や国内物の小型サイズの水揚げが順調な事から、入荷量は昨年よりやや少なめ、相場は昨年並で推移すると思われます。国内物は千葉、三重方面からの入荷が中心となります。特に千葉方面の 80～30g/粒サイズの水揚げが順調で入荷の中心となっています。11 月に入りますと、水温の低下に伴い、品質も安定してきます。入荷量は昨年よりやや多めを見込んでおり、相場は昨年並で推移すると思われます。国内産は冬の気候になり、時化等の天候次第で入荷量が大きく減少する事がありますので注意が必要です。ハマグリは水温の低下とともに身入りが良くなり、ひな祭り頃までが旬の時期です。

[11 月予想相場]ハマグリ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
中国 (養殖・天然)	L 100～80g/粒	1,750 中心
	M 60～50g/粒	1,700 中心
	SM 40g/粒中心	1,500 中心
	S 30g/粒中心	1,400 中心
千葉・三重 (天然)	120gUP/粒	3,000～2,200
	120～100g/粒	
	100～ 80g/粒	
	80～ 60g/粒	2,800～1,800
	60～ 30g/粒	

★ズワイガニ・毛ガニ★

【ズワイガニ】

ロシアからの入荷となります。状況が不安定な事から入荷は安定せず、昨年同様少なめで推移すると思われます。相場も昨年並の強含みを見込んでいます。北海道はオオズワイガニの入荷が中心となりますが、こちらも入荷は不安定で推移すると思われます。年末に向け、ボイル製品の生産が始まります。11 月 6 日に松葉ガニ漁が解禁となり、7 日に大阪市場でも初セリ

が行われ、山陰（鳥取）、兵庫方面から入荷が見込まれます。良品主体の入荷で去年は 1.0kgUP/尾サイズ 25,000 円/尾中心、800g/尾サイズ中心 15,000 円/尾中心で推移しました。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【毛ガニ】
北海道主体の入荷となりますが、水揚げ状況は引き続き悪く、昨年並で推移すると思われます。生鮮の供給が厳しいことからボイル冷凍品（8,000～5,000 円/kg）への切り替えの動きも出ています。相場も昨年並の強含みを見込んでいますが特に大型サイズの引き合いが強くなると考えられます。

[11 月予想相場]ズワイガニ・毛ガニ			
種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
ズワイガニ	ロシア	1.0～0.5kg/尾サイズ	4,500～ 3,000
オオズワイガニ	北海道	0.3kg/尾サイズ中心	3,500～ 1,500
毛ガニ	北海道	1.0～0.8kg/尾サイズ	20,000～10,000
		0.7～0.3kg/尾サイズ	8,000～ 4,000

★タラ白子★
国内物は北海道（根室、稚内、羅臼、小樽）主体の入荷となり、宮城、鳥取からの入荷も始まります。なかでも根室・羅臼（北海道）産の製品は高品質となります。今年も海水温が高いことからスタートが遅れており、品質はこれからで特々は 4,000 円/kg 中心で数量も少なく、無印は 900～800 円/kg で推移しています。11 月に入りますと入荷量は徐々に増え、品質も向上してきます。入荷量は水揚げ次第ですが昨年並を見込んでおり、相場も昨年並で推移すると思われます。輸入物のアラスカ産（アメリカ）は 12 月年末から年明けにかけて入荷が始まる予定です。

[11 月予想相場]タラ白子		
産 地	規 格	予想相場(円/kg)
北海道他	1.0kg	6,000～1,500

★サバ★
【マサバ】現在のところ、九州（長崎、佐賀、福岡）の小型巻網物（900～500g/尾サイズ）が安定しており、京都、富山の定置物の入荷も見込まれますが 500～450g/尾サイズ中心と小型で脂も薄く、本来なら秋サバシーズンですが、品質はこれからといったところです。11 月に入りますと日本海の定置物は終わり、宮城の定置網物が主体となってきます。水温の低下と共に徐々に魚は仕上がってくると考えられます。入荷量は昨年並を見込んでおり、相場はノルウェーの価格の押し上げにより、高値安定の強含みの推移となります。韓国（済州島）は入荷が始まっており、品質は良好ですが相場は強含みで推移しており入荷は少なくなる見込みです。

【ゴマサバ】現在のところ三重、鹿児島、愛媛、高知の巻網の水揚げがまずまずといったところです。700g/尾サイズ中心で脂も乗っており、海水温が高い影響か、品質も良く水揚げも安定しています。11 月も漁が続くようであれば同様の入荷になる見込みです。入荷量、相場共に昨年並で推移する見込みです。

[11 月予想相場]サバ				
種 類	産 地	漁 法	規 格	予想相場(円/ケース)
マサバ	宮城・千葉	巻網	4.8kg 8 入	4,000～1,600
			4.8kg 10 入	3,200～1,400
			4.8 kg 12 入	2,700～1,400
ゴマサバ	三重	巻網	4.8kg 8 入	2,500～1,400
			4.8kg 10 入	1,800～1,400

★アジ★
【平アジ】九州（長崎、佐賀）の小型巻網（300～250g）の入荷が中心、愛媛、山口の巻網物も少ないながら品質は良好です。水揚げも多く相場も安定しています。石川等の日本海方面の定置物は水揚げが少なく、相場は強含みで推移しています。山口の瀬付きアジも見え始めました。各地共、現状は脂が薄いですが、今後、水温の低下と共に魚は徐々に仕上がっていくと考えられます。全体の入荷量は昨年より多めを見込んでおり、相場も昨年同様やや弱含みで推移すると思われます。冷凍相場の影響もあり底堅いものにな

るでしょう。

【丸アジ】現在のところ、九州（長崎、福岡）、山口の小型巻網物が小型サイズ（180g 中心）の入荷があり、東京湾（神奈川）で 500-400g の大型サイズの入荷があります。各サイズ順調な入荷が見込まれ、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。丸アジは秋から冬が旬で脂がのった良品が多くなります。

【小アジ】

現在のところかなり水揚げが少ない状況が依然続いております。例年では静岡（沼津、伊東）方面で 80-60g/尾前後のサイズの水揚げが少しずつ出始める時期になりますが、厳しい状況が続いております。水揚げ状況も期待するのと例年並みの相場 2.0kg1,000-800 円/ケース中心で推移してほしいと期待したいです。

【豆アジ】

高知、三重方面を中心に、水揚げは増え始めました。関東の引き合いも強く 2.0kg40～20g/尾サイズ 800～600 円/ケースで推移しています。10 月に入りましても引き続き、高知、三重、和歌山、兵庫からの入荷が見込まれ、入荷量は昨年より少なめ、相場は諸経費の高騰から昨年よりやや強含みで推移すると思われます。

[11 月予想相場]アジ

種 類	産 地		規 格	予想相場
平アジ	長崎・佐賀 山口	小型 巻網	300～250g/尾	1,000～ 800 円/kg
	京都・石川 富山	定置	500～400g/尾	2,400～ 800 円/kg
丸アジ	福岡・長崎 山口	小型 巻網	250～200g/尾	600～ 450 円/kg
小アジ	静岡・石川・富山		2.0kg80g～60g/ 尾	1,000～ 800 円/ケ ー ス
豆アジ	高知・三重		2.0kg40 g ～ 20 g/ 尾前後	800～ 600 円/ケース

★イワシ★

現在のところ、長崎（京泊）より、大中羽 5.0kg 水氷（100-90g/尾サイズ）の入荷が安定しており、1,800～1,500 円/ケースで推移しています。脂も乗り始め、身質も良くおすすめできます。昨年も 11 月迄続いた為、安定した入荷を見込んでいます。中小羽は太平洋（千葉、静岡）が不安定で、愛知がカタクチ漁に変わった為、見込薄で、鳥取（境港）が加わってくると考えられます。11 月に入りましても大中羽は九州（長崎）中心、中小羽は千葉・鳥取が中心になると考えられます。総じて入荷量は昨年並と思われ、相場は先月と保合いで推移すると思われます。

[11 月予想相場]イワシ

種 類	規 格	予想相場(円/ケース)
大羽	4.0 kg (100g/尾)	3,000～2,000
大中羽	5.0 kg (80g/尾前後)	2,000～1,800
中小羽	3.0kg (60～50g/尾)	1,200～1,000

★イトヨリ★

現在のところ長崎（底曳網・釣物）、福岡（吾智網）、島根（底曳網）、山口（小型手繰網）、徳島、和歌山中心の入荷となっています。中心サイズは 500～400g/尾前後で、水揚げはまとまっておらず少なめで推移しています。11 月に入りますと長崎を中心に福岡、島根に加えて熊本、山口、徳島から網物（底曳網）、長崎、和歌山方面からの釣物の入荷も見込まれます。入荷量は昨年並もしくはやや少なめと思われ、相場は昨年よりやや強含みで推移すると思われます。

[11 月予想相場]イトヨリ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)	
		釣 物	網 物
国内各地	500gUP/尾	1,500～1,100	1,200～ 900
	300～200g/尾	1,100～ 900	1,000～ 800
	200g以下/尾	1,000～ 800	900～ 500

★サンマ★

9 月末現在、漁業情報サービスセンターの集計によりますと、累計水揚げは前年比 246%の 28,487tと豊漁が続いています。漁場は徐々に近づいてきており、鮮度はこれから上がってくる見込みです。脂乗りは変わらず好調で、張りも出ております。組成は 110gUP/尾が 40～50%、110g/尾以下が 60～50%で推移しており、浜値は 600～500 円/kg (500 円/kg 中心)となっています。入荷数量は日量 3,000 ケースで推移しています。現在のところ、根室(北海道)中心の水揚げになっていますが、例年であれば今後、南下を始めて、三陸中心の漁場になっていきますので、岩手(大船渡)、宮城(気仙沼)等への水揚げ主体になってくると思われます。相場は全サイズ豊漁のため弱含みを見込んでいます。11 月後半には漁も終盤に向かっていきますが、加工・冷凍への引き合いがこれから強まることから、終盤は底堅い相場が続くと思われます。

[11 月予想相場]サンマ

規 格	予想相場(円/ケース)
2.0 kg 11～12 尾中心	4,500～3,500
4.0kg 28～30 尾中心	5,500～4,500
4.0kg 35 尾中心	4,000～3,500

★ヨコワ★

現在のところ、九州(長崎・福岡)方面の巻網物は漁獲枠の関係により、水揚げが少ない状況にあり、入荷も少量にとどまっています。北海道方面からも 20.0～10.0kg/尾サイズの入荷があり、共に少量にとどまっています。脂の乗りは各地共、まだこれからの状態です。11 月は九州(長崎、佐賀、福岡)、島根、鳥取の巻網船は漁獲枠を持っている為、水揚げがまとまるのを期待していますが、漁が見えてこない事から今年も少ないかもしれません。東北で漁獲されている魚が南下して日本海方面でも見えてくる頃には脂も乗ってくるでしょう。品質の向上と共に引き合いは一気に強まり相場は上がってきます。入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年より強含みで推移すると思われます。

[11 月予想相場]ヨコワ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
秋田・宮城・福岡・ 佐賀・長崎他	10.0～9.0 kg	2,500～1,200
	4.0～3.0 kg	1,800～ 700
	2.5～2.0 kg	1,500～ 500

★連子ダイ★

釣物は長崎、山陰(山口、島根、鳥取)、徳島方面から、網物は長崎、福岡(吾智網)、山口、島根(底曳網)方面からの入荷が中心となります。現在のところ各地、時化等の影響から水揚げは少なめで推移していることから、入荷量は昨年より少なめとなっています。中国への輸出が再開したことや冷凍相場が強いことから、相場はかなり底堅い状況です。中心サイズは 400～300g/尾で長崎の底曳物が 9～翌 5 月頃迄、まとまった入荷が見込まれます。釣物に関しては入荷量が天候に左右されることもありますので今後の動向にはご注意ください。

11 月に入りますと例年並の水揚げ、入荷を見込んでおりますが、相場は昨年より高値安定で推移すると思われます。

[11 月予想相場]連子ダイ

漁法	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
釣物	長崎、徳島 山陰(山口・島根・鳥取)	500～300g/尾	1200～ 600
網物	長崎・福岡・ 山口・島根	500～300g/尾	800～ 400

★アマダイ★

現在のところ、各地共、水揚げが増え始め、長崎、山口、島根、高知、徳島、和歌山、石川、新潟、秋田、青森と各地から入荷が見込まれます。底曳網物は、気候の影響もあり品質は涼しくなるにつれて向上していくでしょう。山口、島根方面の 1.0kgUP/尾サイズは 10,000～6,000 円/kgと強含みで推移しています。総じて入荷量は昨年並を見込んでおり、相場も先月並の高

値安定で推移すると思われます。冬場に向けて、魚体に上品な脂が乗ってきます。

[11 月予想相場] アマダイ

種 類	産 地	漁 法	規 格	予想相場(円/kg)
赤アマダイ	青森・秋田・新潟・高知	釣物 底曳網 巻網	1kgUP/尾	7,000～5,000
			800g/尾中心	5,000～3,000
			500～300g/尾	3,500～1,500
	島根・山口	釣物 底曳網	1.0kgUP/尾	10,000～6,000
			800g/尾中心	8,000～4,000
			600～500g/尾	4,500～3,000
	長崎	釣物	1.0kgUP/尾	8,000～5,000
			800g/尾中心	6,000～4,000
			600～500g/美	5,000～3,000
白アマダイ	和歌山・徳島・高知	釣物	1.0kgUP/尾	10,000～8,000
			800g/尾中心	8,000～5,000

★水カレイ・ササガレイ★

【水ガレイ】宮城、福島、福井、山陰（鳥取、島根）からの底曳網物の入荷となります。現在のところ、天候や水揚げ状況次第ですが各地入荷量は昨年並、相場は強含みで推移しています。これから魚は徐々に成熟し抱卵する個体も増えてきます。福井方面は 9 月から甘エビ漁、鳥取、兵庫方面は 11 月よりカニ漁が主体となる為、水揚げが少なめで推移する事が予想されます。鳥取、島根方面は地元、加工需要が強い事も影響するでしょう。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【ササガレイ】山口主体の島根、鳥取、兵庫、福井の日本海方面からの入荷となります。現在のところ山口、島根方面からの入荷は安定しており、このまま継続するのではないかと考えられます。11 月より抱卵している魚も増えてくる見込みです。入荷量は昨年より少なめ、相場は強含みで推移すると思われます。

[11 月予想相場] 水カレイ・ササガレイ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/ケース)
水ガレイ	宮城・福島・福井	3.0kg 5～ 6 入	3,000～2,000
		3.0kg 7～ 9 入	3,000～2,000
		3.0kg 10～13 入	2,400～1,800
	鳥取・島根（山陰）	3.0kg 5～ 6 入	4,500～3,000
		3.0kg 7～ 9 入	4,500～3,000
		3.0kg 10～13 入	4,500～3,000
ササガレイ	山口・島根	2.0kg 6～20 入	4,500～1,200

★赤ガレイ★

北陸（石川、福井）、兵庫、山陰（鳥取、島根）の日本海方面中心の入荷となります。現在のところ、水揚げが少なく相場も高値で推移しております。越前（福井）方面は現在甘エビ漁、11 月に入りますとカニ漁が始まり、鳥取、兵庫方面もカニ漁に専念する船が増えてくる見込みですが、海水温も徐々に落ちていくと思われるので、今後の漁模様に期待したいところです。入荷量は昨年より少なめを見込んでおり、相場も昨年より強含みを見込んでいます。尾単価の抑えられる、小型サイズに引き合いが集まる傾向にあります。

[11 月予想相場] 赤カレイ

赤ガレイ	日本海各地	7.0～4.5kg 9～12 入	8,500～6,500
		7.0～4.5kg 15 入	8,500～6,500
		7.0～4.5kg 20 入	8,500～6,500
	福井（越前）	6.0～4.5kg 9～12 入	6,000～5,000
		6.0～4.5kg 15 入	6,000～5,500
		6.0～4.5kg 20 入	6,000～5,500

★ケンイカ★

現在のところ、長崎(壱岐・対馬)、山口(特牛、湊)、島根(浜田)方面からの入荷が中心となります。水揚げはある程度ありましたが、ここにきて減少傾向になりそうです。相変わらず小型の 3 立、3 半サイズが中心となっており、冷凍相場も強い事から高値安定で推移しています。11 月の漁模様は、引き続き長崎(壱岐、対馬)山口(特牛、湊)方面からの入荷が中心となります。端境期に向かっている事から、水揚げは増えてくるとは考えにくく、入荷量は昨年並で相場も高かった昨年並の強含みで推移すると思われます。冷凍の買付けも入ってきますので底値は更にしっかりしてくるでしょう。秋のケンイカは身が厚く濃厚な甘みを持ち、美味しい季節になりブト(太)イカとも呼ばれます。

ヤリイカの漁が見えてきていますが、まだ小さく、サイズがバラバラで品質はこれからという感じです。4～5t/日と昨年に比べて少なめで推移しています。これから大きくなってくるとは思われますが、冷凍の買付けが入る事が予想され、相場は強含みで推移すると思われます。

[11 月予想相場]ケンイカ

規 格(約 4.0kg 入)	予想相場(円/ケース)
2 立(8～14 入)	25,000～15,000
2 半(18～22 入)	20,000～10,000
3 立(24～28 入)	13,500～ 9,000

★スルメイカ★

現在のところ、主力の青森、岩手方面が時化の影響もありますが、ある程度の水揚げがあります。北海道は少量で、日本海(山形、秋田、新潟、石川)方面も非常に少なく、今後も見込み薄と思われます。組成も 25 入、30 入中心と小型サイズとなっていますが、需要は関東が 20～25 入、関西、加工筋が 30 入となっており、共に入荷量も一定以上あり、相場も安定して推移しそうです。11 月に入りますとシーズンオフに向かっていき、青森、岩手中心の北海道(日本海側)からの入荷が見込まれます。いずれも入荷量は昨年

より多く相場は昨年並で推移すると思われます。宮城のトロール物は、多少水揚げがありますが、水揚げ制限もあって加工主体の荷動きになっており、釣物の水揚げ状況によっては引き合いも出てくる可能性もあります。

[11 月予想相場]スルメイカ

種 類	規 格	予想相場(円/ケース)
釣物	5.5～5.0kg 20 入	8,500～5,500
	5.5～5.0kg 25 入	7,500～4,500
	4.0kg 30 入	6,500～4,000
トロール	4.0kg 水氷 30 入前後	5,000～3,500

★マグロ★

【生鮮物】

○脂物

生鮮の脂物の入荷は国産養殖本マグロ中心となり、鹿児島、大分、長崎、高知、三重、和歌山方面他からの入荷となります。各地、新物の 3 年魚(70～50kg/尾中心)の出荷となり、成育も順調で在池量も潤沢な事から順調な入荷が見込まれ、11 月の入荷量は先月並、引合いが強くなる影響で相場は強含みで推移すると思われます。天然物の本マグロは、宮城の巻網物、宮城、青森、北海道の延縄物、青森、北海道の釣物の入荷が見込まれます。各地共、天候次第ですが昨年並の入荷を見込んでおります。輸入物の入荷は現状見込めません。

○赤身

生鮮のキハダ(メバチの水揚げは少なく 関東需要、地元(宮城)需要中心)の国内物は宮崎、高知、和歌山の延縄物中心の入荷となります。これから気温が下がると共に品質は回復に向かいます。入荷量は例年並を見込んでおり、相場も昨年並を見込んでおります。輸入物の入荷は水揚げがありますが、品質や為替の問題から引き続き少量にとどまると思われ、インドネシア方面が中心になり、現地加工のロインでの入荷が中心となります。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【冷凍物】

○脂物

冷凍の脂物は静岡水揚げのインドマグロが主体となります。水揚げは遅れており、産地在庫が品薄な状況が続いております。入荷量は生鮮の入荷量に合わせての集荷となり、例年通り引き合いが強まるため昨年並の相場で推移すると思われます。地中海の畜養本マグロに関しては、新物の相場が高値で推移している影響により、荷動きが鈍く少量の入荷となっております。入荷量は昨年よりも少なく、相場も先月より強含みで推移すると思われます。

○赤身

冷凍のキハダ、メバチ共に静岡水揚げ、台湾・中国・韓国船籍物の入荷が中心となります。現在のところ、太平洋、大西洋の漁場の水揚げ主体で、入荷量は例年より少ない状況です。品質が安定せず、在庫は少なく、セリ物の良品の相場は強含みな状況が続いているものの、年末需要により 11 月から荷動きが活発になる見通しです。入荷量、相場共に例年並みで推移すると思われます。

☆☆塩 干☆☆

★塩数の子★

北米抱卵ニシン漁とカズノコ生産予想(単位=枠と漁獲・Sトン、カズノコ・Mトン)

漁場	漁法	2024 年				2025 年			
		枠	漁獲	卵率	カズノコ	枠	漁獲	卵率	カズノコ
サンフランシスコ	刺網	0	0	0.0%	0	0	0	0.0%	0
カナダBC	刺網	3,123	3,144	14.0%	440	5,475	2,986	14.0%	418
	巻網	3,159	3,150	12.0%	378	5,298	4,838	12.0%	580
	小計	6,282	6,294	13.0%	818	10,773	7,824	13.0%	998
シトカサウト	巻網	81,246	13,300	11.0%	1,430	36,720	6,300	11.0%	693
コティアック	巻網・刺網	8,650	600	10.0%	60				
ブリistol (トギヤック)	巻網	31,030	0						
	刺網	7,757	0						
	小計	38,787	0						
総合計			20,194		2,268		14,124		1,691

※ Sトン：ショートトン Mトン：メトリックトン

《2025 年度 数の子及び抱卵ニシン漁獲概況》

【カナダ産】・・・3 月漁獲のカナダ抱卵ニシンは、昨年対比 26%増の約 7,824t となりました。巻き網・4,838 トン、刺し網・2,986 トンの水揚げとなっており、昨年は大サイズ中心のアソートでしたが、今年は刺し網が大・中サイズ、まき網が中・小サイズのサイズ組成となっております。価格の方は、為替が昨年よりも円高に振れたため安くなると予想されましたが、現地がその部分をいくらか吸収する価格提示を行ってきたため、内価は昨年並みと考えられます。

【米国シトカ産】・・・4 月上旬に漁獲は終了し、昨年比 50%減の約 6,300 トンの大幅減となっております。シトカ産は昨年から引き続き販売先に対して、受注生産の形式をとっており、大幅減とはいってもオーダー通りの漁獲といった形になります。メーカーは北海道産を宛にしていたためオーダーを抑えた背景があります。しかしながら昨年の越年在庫が一定数ありますので、原料数自体に不安はありません。価格に関しましては、最低保証価格よりも若干上げての終値となり、為替が有利にはなるものの海上運賃や経費の高騰もあり、製品価格は昨年並みになるかと思われます。

【ブリistol】・・・大手パッカーのシルバーベイより最低保証価格が設定されましたが、日本側が求める価格との乖離が広がり、コスト面で折り合いがつかず操業見送りの予定となっております。

【北海道 前浜】・・・日本海沿岸の刺し網漁を主体としたニシン漁ですが、昨年は約 10,000 トンと大豊漁となったものの、一転して昨対 40%代で推移しており、浜値の高騰を招いております。

★塩サバ★

ノルウェーでの新漁が始まり、国内到着価格が予想を遙かに上回る昨年の 5 割増し以上の相場となり、この新物原料相場の高騰を受け各社製品の値上げを行っています。これにつられ国産製品についても欠品又は値上げとなっています。

〔11 月予想相場〕 塩サバ

産地	サイズ(8kg/尾数)	予想相場(円/ケース)
ノルウェー (加工地・銚子)	16 尾入	15,000/中心
	18 尾入	15,000/中心
	20 尾入	15,000/中心
国産原料 (加工地・銚子)	14 尾入(品薄)	15,000 中心
	16 尾入(品薄)	13,000 中心
	18 尾入	11,000 中心
	20 尾入	10,000 中心

★塩サンマ★

8月に始まった漁は順調に水揚げが進み、ややサイズが小型になってきております。今年はさばを中心に真ホッケ他の加工用の魚の相場が高騰しており、オフシーズンに向けて塩さんま・開き干しさんまの販売が増えてくると予想されます。

〔11月予想相場〕 塩サンマ

サイズ(尾/7.5kg)	予想相場(円/ケース)
50 尾入	9,000 中心
55 尾入	8,000 中心
60 尾入	7,000 中心

★干しガレイ★

山口・島根での、のどくろ漁で混獲される笹ガレイ・水カレイの水揚げも増えており、9月1日に香住で解禁となったエテカレイ漁の水揚げも増えたことから、各メーカー共に在庫の品薄状況は概ね一掃されましたが、相場については依然として高値維持の状況です。

〔11月予想相場〕 干しガレイ類

種類	サイズ	予想相場(円/箱)
笹ガレイ	2kg 10～18 入	6,500～4,000
水ガレイ	2kg 10～18 入	4,000～3,500
エテガレイ	2kg 10～18 入	3,500～3,000

★開物★

【真アジ】・・・国産原料の主要産地である長崎他での水揚げ状況は厳しい状況が続いており、生鮮向けが中心となっているために加工原料としての確保は難しく、尚且つ産地メーカー加工に優先されるため沼津などの加工地は原料確保が難しい状況です。現在韓国物を中心に販売していますが現地から強含みのオファーが来ており、製品価格の値上げは必須の状況です。

【サンマ】・・・公海沖での台湾船による漁は、サイズも少し大きく数量も伸びた状況で終了しました。北海道からは連日、大型サイズを含む生鮮の出荷が続いている為、11月の原料手当ては少し遅れそうです。

【カマス】・・・山陰沖の底引き網漁解禁以降も、山陰・九州(長崎)での水揚げは共に悪い状況が続いております。相場は強含みで推移しており、今後の水揚げ状況次第では、製品価格にも影響が出ると予想されます。

【真ホッケ】・・・稚内の底引き網漁が始まり、各サイズの水揚げが有るものの水揚げ量は昨年よりも少ない状況が続いております。アソートは 350～450g の中型サイズがやや多い状況です。水揚げ量が少ない為、原料在庫の欠品状況解消には至らず、相場は高値維持の状況です。

〔11月予想相場〕 開物

品名	原料	サイズ(g/枚)	予想相場(円/枚)
真アジ開	国内産	200～ 80	350～100
真ホッケ開	北海道	350～150(品薄)	320～200
カマス開	島根・長崎	250～ 80(品薄)	350～150
サンマ開	国内・台湾	110～ 80(品薄)	250～100

★カツオのたたき★

南方での漁に切り替えた後、少しですが水揚げが増えている状況ですが、一本釣りでは7上サイズが中心で 2.5 サイズが減り相場は強含みで推移しております。旋網の P-S では 2.5 サイズが中心となっており、以前として P-S 規格の加工に必要な 1.8 上の水揚げも散発的では無い為、原料確保は厳しい状況が続いております。

〔11月予想相場〕 カツオたたき

	規格	予想相場(円/kg)
カツオタタキ冷凍	B-1	2,000～1,800
	P-S	1,800～1,600

★しらす釜揚げ★

入荷の中心となる兵庫（淡路）以外は、高知・和歌山・愛知・静岡の各産地ともに低調な入荷が続いております。各産地とも良品はごく僅かで、サイズについては大型～中型のものが中心となっています。長期に及ぶ水揚げ不足の状況から、相場は高値維持となっております

〔11月予想相場〕 しらす釜揚げ

産地	規格	予想相場(円/kg)
徳島・兵庫・和歌山・愛知・静岡	1kg/箱・2kg/箱	4,000～3,000

★みりん干し★

【いわしみりん】・・原料となる千葉県産片ロイワシの煮干し需要が続いており、11月以降も相場は高値安定が続くと予想されます。

【さばみりん】・・ノルウェー原料は前期比 2 割削減から国内搬入も大幅に減ることが予想され、さらに北東大西洋サバにおいては漁獲量を 7 割減とする方針が出され、イギリス・アイルランドからも原料の搬入が無くなることから原料相場も1月には更なる値上げが予定されております。益々、国産の需要が増えることから相場も強含みで推移しており、今後の三陸での水揚げに期待がかかります。

【ししゃもみりん】・・ノルウェー・アイスランド共に少量の搬入はありますが、需要に追い付いていない状況です。そのため製品の案内も難しい状況が続くと予想されます。

〔11月予想相場〕 みりん干し

魚 種	産 地	サイズ	予想相場(円/kg)
片ロイワシ	千葉	2kg 80 枚	3,200～2,800
サバ	国産・欧州	各サイズ	1,900～1,500
アジ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,200～2,000
ママカリ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,100～1,800
シシャモ(品薄)	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	3,300～3,100

★丸干し★

ウルメ上乾については原料の主要産地である四国（徳島・高知・愛媛）での水揚げがなく、九州（鹿児島・宮崎）で若干の水揚げがある状況となっています。しばらくは現在の厳しい状況が続くものと予想され、さらに資材や運賃・経費等が大幅にアップしていることから、11月の製品価格についても強含みで推移するものと予想されます。

〔11月予想相場〕 丸干し

種 類・産 地	規 格	予想相場
ウルメ上乾 (鹿児島・宮崎)	約 9～10cm	4,500～4,100 円/kg
	約 11～12cm	4,000～3,700 円/kg
ウルメ若干	15～10 尾	200～ 150 円/本

★ちりめん★

兵庫・徳島を中心に多少の水揚げがありましたが、消費には追い付かず、製品在庫が減少したことから良品については買いが強く、並品については入荷状況を見極める動きから買いが鈍い状況となっています。今後も同様の動きが見られると予想されます。今後の各産地の水揚げに期待したいところです。

〔11月予想相場〕 ちりめん

種類	産地	予想相場(円/kg)
上品	兵庫・徳島	6,000 中心
並品	兵庫・徳島	4,000 中心
B 品	兵庫	3,000 中心

★辛子明太子・塩助子★

製品価格は高値維持のまま推移しており、真子・上品の荷動きは悪く、末端売価の高額商品の需要は昨年より減少しております。全体の荷動きが悪い中、安価なスポット品を出すメーカーがやや増えてきました。

〔11月予想相場〕 辛子明太子・助子

種 類		予想相場(円/kg)
塩助子	真子・上品	3,000～2,000
辛子明太子	真子・上品	3,000～2,000
辛子明太子	並品	2,000～1,500

★味付いくら★

アメリカのマス卵については現在案内できるフリー在庫は在りません。11月には搬入予定となっておりますが、インバウンド需要が継続中のため商品の確保は非常に難しく、相場は高値維持と予想され、輸入マス卵は今年も厳しい状況です。今年の北海道産秋鮭漁による現在の水揚げは、過去最低だった昨年よりも半分のペースとなっており、新物相場はそれぞれ昨年度よりも強含みとなる予想です。

〔11月予想相場〕 味付いくら

種 類		予想相場(円/kg)
国内産(秋子)	味付けいくら	16,000～14,000
アメリカ産輸入物(マス)	味付けいくら(品薄)	11,000～ 9,500

★塩紅鮭・銀鮭★

ロシア産紅鮭漁は前年より漁獲枠が増え、8月下旬の時点で東カムチャッカでは少量の水揚げ状況ですが、西カムチャッカに於いては豊漁で昨対比 125%となっております。アメリカ産の今年の漁獲量は昨年に比べ増えてはいるものの自国消費とヨーロッパからの引合いが強く、相場は強含みで国内搬入は極めて少量の予想です。また、為替や国内在庫の変動次第で国内相場も大きく動く可能性もあり、販売は難しい状況と予想されます。

チリ産銀鮭の現在の相場は弱含みであるものの、ノルウェーサバの漁獲枠が昨年度の7割減を受け国内のサバの需要が銀鮭の需要に転換するとの予想から、今後相場は徐々に強含みへと推移していくと予想されます。

秋鮭の水揚げは過去最低となった昨年の半分のペースで推移していることから、浜相場は高騰しており、製品の確保は難しい状況です。

〔11月予想相場〕 塩紅鮭

産 地	サイズ	予想相場(円/kg)
ロシア	6 尾入/17.5 kg	3,200～2,900
	7 尾入/17.5 kg	3,000～2,700
	8 尾入/17.5 kg	2,800～2,500
	9 尾入/17.5 kg	2,600～2,300
北海道	2.0 kg/尾中心	在庫無し

★松葉ガニ・セコガニ★

ズワイガニは、資源保護のため省令によって解禁日が設けられています。今年も 11 月 6 日(木)午前 0 時に解禁となり、漁期はオスの松葉ガニが来年の 3 月 20 日まで、雌のセコガニが 12 月 31 日までとなっております。日本海西部 6 府県(石川・福井・京都・兵庫・鳥取・島根)の今漁期の漁獲枠は前年と同じ 3,700 トンとなり、今年も一度の航海で水揚げ量の規制や甲羅の幅などの基準を設けるなどの自主規制を維持しての漁となっております。

〔2024年初競り結果〕 松葉ガニ・セコガニ

魚種(規格)	水揚げ港	価格(円/尾)
松葉ガニ	津居山港・香住港・浜坂港	35,000～25,000
セコガニ	津居山港・香住港・浜坂港	2,500～ 1,000

★ボイルベニズワイガニ★

9 月に各地で解禁となり 5 月まで漁が続きます。北海道全域から日本海の山口に至る各地で水揚げが有り、主な産地は北海道・新潟・兵庫・鳥取・島根で兵庫・鳥取を中心に入荷があります。甘味が強く、瑞々しい蟹として人気が高く、姿のボイル商品だけでなく、むき身としての加工品も多いのが特徴です。ズワ

イガニと比べると安価なため多様な製品で流通されております。
今年も順調な水揚げが続いており、相場は昨年並みで推移しております。

〔11月予想相場〕 ボイルベニズワイ

種類	サイズ	予想相場（円/kg）
姿	1,000～ 800 g	5,000～3,000
	400～ 300 g	600～ 500
むき身	棒身	8,000～6,000
	バラ身	5,000～4,000

★棒ダラ★

関西のおせち料理には欠かすことのできない棒ダラですが、昨年秋の道内各地での水揚げは例年並の数量となりました。各サイズのアソートも昨年並との報告です。相場については原料のタラの水揚げは順調ですが生鰯フィーレの出荷が多くほぼ横ばいとなっており、昨年と比較すると、光熱費・資材・運賃等の高騰により強含みで推移するものと思われます。特に特大サイズは人気があり引き合いが強いと予想されます。また、棒鰯製品の一次加工（切り棒・カット・水戻し冷凍・水戻し冷凍カット）などの注文割合も年々増えてきています。

〔2025年度サイズアソート〕 棒ダラ（注：うおいち扱い荷主アソート）

荷主	サイズ 10.0 kg	アソート
丸北北海組 山大小林商店	特大 7～10 尾	12～17%
	大大 11～14 尾	30～40%
	大 15～16 尾	35～40%
	特中 18 尾以下	5～10%

※サイズと尾数は荷主により多少異なります

☆☆冷 凍☆☆

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・インド産に関しては集約養殖玉がようやく入荷となりますが、依然オファーが少ない状況な上に高値圏で成約を決めているため、国内相場も強含みで推移すると予想されます。インドネシアでは現地の天候不順による生育不良かつ、対米向けの成約残出荷に追われている状況です。そのため、他国に向けてのオファーがほぼ無い状況になっております。国内市況に関してもインドネシア産大型玉の国内在庫が少ない状況のため、13/15 は引き続き相場強含みで推移すると予想されます。26/30 以下サイズに関しても両産地ともに国内在庫が少ないため、引き続き相場は強含みで推移すると予想されます。

【養殖バナメイエビ】・・インド産に関しては現在インドのUS関税が50%になっており、対米向けの成約はストップしている状況になります。一部はアメリカ向けで成約が行われているようですが、他国向けに若干安く出回っている模様です。あくまでも関税に振り回されているような状況のため、関税引き下げ等があれば相場は反転するものと思われます。国内在庫に関しても、在庫を持ち合っている状況かつ、実需ベースでの荷動きになるため相場は弱含みで推移すると予想されます。エクアドル産に関しては現地相場が反転しており、相場は強含みで推移しております。特に大型の16/20サイズが現地の天候不順のため、大幅に価格が上昇し始めております。国内在庫に関して、各社ある程度消化が進んで来ており、フリーの安手玉がほとんど出てこない状況になります。年末に向けて各サイズで引き合いが強い状況が続くと予想されます。

【アルゼンチンアカエビ】・・アルゼンチンではようやく労使交渉が妥結し、漁に出始めた模様です。例年に比べて出足が遅れたため、全体の漁獲量は少ない見込みです。また、赤えびの成長が進んでいるため、L/1サイズ中心のアソートになると予想されます。早いところでは10月には国内現物になる

ところもあり、一時のような在庫品薄感は解消される見込みです。国内在庫に関して、搬入が見えてきたため、L/1、L/2は少量ながら出てくる可能性があります。L/3は今回の漁でほとんど獲れていないようなので、来年の9月頃まで品薄状態が続く予想です。

[11月予想相場] 冷凍エビ ※1ポンド:約450g

種類	サイズ(1ポンドあたりの尾数)	予想相場(円/枚)
養殖BT (インド産他)	13/15(品薄)	7,800～7,600
	16/20	6,600～6,200
	21/25	6,400～6,000
	26/30(品薄)	5,800～5,400
	31/40(品薄)	5,400～5,000
養殖バナメイ (インド産他)	13/15	5,800～5,400
	16/20	5,200～4,900
	21/25	4,600～4,400
	26/30	4,200～4,000
	31/40	3,800～3,600
種類	サイズ(1kgあたりの尾数)	予想相場(円/kg)
アルゼンチン アカエビ	L1 (10/20)(品薄)	3,000
	L2 (20/30)(品薄)	3,000
	L3 (30/40)	在庫無し

★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・2024年8月～2025年7月の輸出統計が発表され、ドレスでの輸出状況は対日向け昨年同時期比 82%、海外向け昨年同時期比 105%という結果になっています。先月同様に海外向け販売が好調を維持しており、シーズントータルの日本搬入は昨シーズンから約 20,000トン減となる80,000トン前後の予想となります。新物価格を意識しつつ、11月の動向にも細心の注意を継続する必要があります。

【養殖トラウト】・・11月以降の相場については、年内の搬入減予想を背景

に、原料・トリムともに横這いにて堅調に推移するものと予想されます。しかしながら、好調なノルウェー産・チリ産アトランティックサーモンの水揚げ状況と、弱含み傾向にある銀鮭トリム製品の影響が予想されるため相場展開には細心の注意が必要です。

【紅鮭】・・アラスカ・ロシア両産地ともに 2025 年シーズンはおおよそ終漁しています。アラスカに関してはメインのブリストル湾で 2024 年比 28%増(2023 年比 1%減)の約 4,000 万尾で終漁しました。漁獲こそ昨対増ではあるものの、堅調なドメス向け販売を背景に高値での販売となりました。ロシアに関しても漁獲は約 42,000 トン(前期比 150%)となっていますが、欧州及びドメス需要が強く、アラスカ同様に高値での販売となっています。以上の状況を踏まえて、11 月の原料市況も高値横這いが継続するものと予想されます。製品については、随時新物への切り替えタイミングから上方修正していくと予想されます。

[11月予想相場] 鮭 鱒 ※1ポンド:約 450g

魚 種	サイズ(ドレス 1 尾あたり)	予想相場(円/kg)
紅 鮭 (ロシア産・アメリカ産)	一級(2 ポンド～4 ポンド/尾)	1,500～1,400
	一級(4 ポンド～6 ポンド/尾)	1,800～1,700
	一級(6 ポンド～9 ポンド/尾)	在庫なし
トラウト(ノルウェー産)	(2 ポンド～4 ポンド/尾)	在庫なし
	(4 ポンド～6 ポンド/尾)	1,550～1,500
	(6 ポンド～9 ポンド/尾)	1,650～1,550
銀 鮭(チリ産)	(2 ポンド～4 ポンド/尾)	1,250～1,200
	(4 ポンド～6 ポンド/尾)	1,350～1,300
	(6 ポンド～9 ポンド/尾)	1,250～1,200

★ヤリイカ・紋甲イカ★

国内ヤリイカの生鮮の水揚げは安定しておらず、冷凍製品も品薄状態が続いております。冷凍製品については、現物在庫が出てくれればご案内可能な状況となっており、南アフリカ産に於いてもわずかではありますが入荷が

見込まれます。

スキンレス紋甲製品はスリランカ・パキスタン産を中心に品揃えしております。品質については良品の商材です。

[11月予想相場]ヤリイカ

種類	原産地	荷姿	サイズ	相場(円/kg)
ヤ リ イ カ (ケンサキ)	長崎県 山口県	5kg×2	16/20 尾/5kg(品薄)	3,800 中心
			21/25 尾/5kg(品薄)	3,600 中心
			26/30 尾/5kg(品薄)	3,500 中心
	南アフリカ	10kg	200/300g/尾(品薄)	3,500 中心
			300/400g/尾(品薄)	3,500 中心

[11月予想相場] 紋甲イカ (スリランカ、パキスタン等)

種類	荷姿	サイズ(g/枚)	相場(円/kg)
スキンレス 紋甲イカ	10kg/ケース	1kgUP	4,300 中心
	5kg/ケース ×2	700～1,000g	4,300 中心
		500～ 700g(品薄)	4,300 中心
		400～ 500g	4,300 中心
		300～ 400g	4,300 中心

★ロールイカ★

状況は変わりなく、国産ムラサキイカの水揚げは比較的に安定しており、今後国産物の数量は安定する見込みとなっております。中国産アカイカのロールイカの相場は、若干弱含みの状況です。

[11月予想相場] ロールイカ

種 類	原料産地地	荷 姿	サイズ(/5kg)	相場(円/kg)
ムラサキイカ	北海道・青森沖太平洋	5kg×2	8 尾	1,350 中心
	中国	5kg×2	10 尾	1,300 中心
アカイカ	中国	5kg×2	36 尾(品薄)	1,000 中心
			40 尾(品薄)	1,000 中心
			50 尾	1,000 中心

★スルメイカ★

国産船凍スルメイカについては、23/25・26/30・31/35 の各サイズに於いて在庫が無い状態で、36/40・41/45 の小型サイズのみ提案可能な状況です。陸凍物については、トロール物の国内 IQF 立替商品で、大型サイズが有るものの、数量は限定的で相場は高値維持の状況です。ツボ抜きイカについては、マツイカ原料が安定しており相場・在庫共に安定しております。

〔11月予想相場〕スルメイカ・マツイカ

種 類	原産地	サイズ(8kg/箱)	相場(円/ケース)
船凍スルメ	石川県・青森県 他	36/40 尾/8 kg	13,800 円前後
		41/45 尾/8 kg	9,000 円前後
種 類	原産地	サイズ(10kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	三陸、富山県 長崎県	26/30 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
		31/40 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
種 類	原産地	サイズ(尾/7.5 kg)	相場(円/ケース)
ツボ抜き スルメ	中国	40 尾/7.5 kg	11,000 中心
		50 尾/7.5 kg	11,000 中心
ツボ抜き マツイカ	中国	40 尾/7.5 kg	9,500 中心
		50 尾/7.5 kg	9,500 中心

★赤 魚★

太平洋原料のドル価は上がっており、入札に関しても中国からの引き合いも強く依然として高値維持の状況です。国内の製品、原料相場も急激に上がりつつあります。ヒネ物原料が終わり、新物原料相場が高値のため各サイズもう一段階値上げが予想されます。大西洋・DAP 共に一部サイズの在庫が少ないものの、提案できるサイズもありますので定番での売先の死守をお願いいたします。

〔11月予想相場〕赤魚(大西洋)

規格(1 尾あたり)	荷姿	予想相場(円/kg)
700gUP(品薄)	7kgx3	780 中心
500g～700g(品薄)	7kgx3	730 中心

★その他 凍 魚★

サワラ・サゴシの国内相場は弱い状況が続いています。各社荷動きが悪く在庫が多い状況になっています。特に小型サイズの在庫が国内で多く、中国にも残っています。新物漁が 10 月より本格的に始まるので各社投げ売りも増えてくると思われます。大西洋サバが高値の為、チャンスが増えると予想されるので、案内を宜しくお願い致します。

ノルウェーサバについての巻き網の枠はほぼ終了しており、前半戦は終了しました。価格に関しては、軒並み上げ相場で国内搬入した場合 800 円/kgくらいまで上がっております。500gが平均サイズでしたが徐々に小型化が進んでおり、イギリスが始まれば 300/500も増える予想です。来期の枠がさらに減るとの予想から現地の相場は強気な為、大幅な下げは見込めません。製品についても価格は上がってきているので必要分は早めの在庫確保をお願いします。

〔11月予想相場〕南方凍魚

魚種	予想相場(円/kg)
サワラフィーレ	1,450～1,300
サゴシフィーレ	1,000～ 900
シルバードレス	600 中心
サバラウンド 400/600g	850～ 800
サバラウンド 600gUP	900～ 850

★カラスガレイ★

原料の水揚げ状況は悪く、中国の買付は非常に強い状態が続いており、高いドル価で国内の品薄感が続いています。製品相場も急激に上がって来ております。国内加工メーカーも手持ち原料は少なく IQF・ドレス・フィレともに軒並み値上げしております。ただ国内 IQF 品の売りに関しては特売数量の減少などから落ち込んで来ていると思われます。

〔11月予想相場〕 カラスガレイ

サイズ(kg/1尾あたり)	予想相場(円/kg)
0.5/1.0 (品薄)	1,450～1,400
1.0/2.0 (品薄)	1,550～1,500

★タラバガニ★

中国の活需要により、未だに国内の搬入量は少なく、国内ではヒネ原料が流通しています。今年から極東の大手カニ企業が新たにバレンツ海で操業を開始しましたが、漁獲量が少なく国内搬入の目途が見えていません。

〔11月予想相場〕 タラバガニ:2025 年産予想相場(円/kg)

サイズ(3 kg製品)	生タラバガニ(米国)	生タラバガニ(ロシア)
6L	16,000 中心	8,000 中心
5L	16,000 中心	8,000 中心
4L	16,000 中心	7,500 中心

★ズワイガニ★

年末に向けて各社、化粧箱・切ガニ製品が出揃いつつあります。カナダの新物原料は高値を維持しており、むき身原料としては高すぎる為に紐づけ販売が主軸です。ロシア産はボイルズワイの荷動きが強く、現在もロシアから 3L 中心のボイルズワイが搬入されています。ボイル、生ズワイ共に小型サイズは不足気味ですが、大型サイズの在庫は豊富にあります。紅ズワイは、ロシアの大手漁獲会社が違法操業により訴えられ漁獲枠が剥奪されました。余った枠を入札する他企業が決まっていなない為に日本の搬入量も減ることが予想され、更に値上りすると予想されます。

〔11月予想相場〕ズワイガニ:2025 年産物相場(円/kg)

サイズ	生ズワイ(ロシア)	ボイルズワイ(カナダ)
5L	4,700～4,500	在庫無し
4L	4,400～4,200	在庫無し
3L	4,400～4,200	5,200～5,000
2L	4,500～4,000	5,000～4,500

★原料タコ★

アフリカ夏漁原料は、EU の買付意欲も強く日本向けは限定的になっています。価格も EU 主導の価格であり、原料価格 2,000 円/kgを上回ると予想されます。国内の製品消化量が落ちているとはいえ、アフリカ原料の不足感は継続しています。国産原料や他産地での代案も補う程の数量は期待できません。年末に向けて依然として厳しい環境が続くと予想されます。

★ボイルホタテ★

越年在庫はほぼ消化され、過去最高値の新物価格の浸透は進んでいますが昨年と比較すると消化ペースは遅く、相場は伸び悩んでいる印象です。しかしながら最需要期である冬場の需要が期待され、来年度の水揚げ数量は半減と予想されていますので今後の相場は不透明な状況です。

〔11月予想相場〕 ボイルホタテ

サイズ(粒数/kg)		国内産相場(円/kg)
2L	16/20	2,500 中心
L	21/25	2,500 中心
M	26/30	2,500 中心
S	31/35	2,500 中心
2S	36/40	2,500 中心
3S	41/50	2,500 中心

★ホタテ貝柱★

先月に続いて 3S アップの大型サイズを中心に EU・東南アジア・アメリカへの輸出が好調です。オホーツクの水揚げも終盤に入りましたが序盤に引き続き歩留まりは伸び悩み、大型サイズの組成は非常に少ない状況です。現状小型サイズが中心のアソートですが、昨対と比較すると絶対数は大きく落ちているため全サイズにおいて相場は強含みで推移しています。

〔11月予想相場〕 ホタテ柱

サイズ		予想相場(円/kg)
L	21/25	10,000 中心
M	26/30	9,000 中心
S	31/35	8,000 中心
2S	36/40	7,500 中心
3S	41/50	7,000 中心
4S	51/60	6,500 中心
5S	60/80	6,000 中心

★鰻蒲焼★

【国産】・・・大豊漁となった本年度のジャポニカ種のシラスは平均単価がキロ約 150 万円となりました。9 月は活鰻相場が低下し、池揚げから加工場での生産がスタートする 10 月～11 月には新しく生産される新価格が注目されています。

〔11月予想相場〕 国産活鰻相場

産地	サイズ(尾/kg)	予想相場(円/kg)
愛知	3P	4,200 中心
	4P	4,300 中心
	5P	4,000 中心
鹿児島	3P	3,700 中心
	4P	4,000 中心
	5P	4,000 中心

【中国産】・・・現状ロストラータ種の 20 尾～30 尾を中心とした太物の不足から同サイズの原料相場は高騰し買い付けが厳しく、国内在庫を回している状態です。ジャポニカ種は国産と同様にシラスの大豊漁を受け、来年搬入される製品は大きく値下がりし、ロストラータ種との値差もかなり縮むと予想されます。

〔11月予想相場〕 中国産鰻蒲焼(ジャポニカ種・ロストラータ種)

規格 (尾数/10kg)	予想相場(円/kg)
25 尾	2,200 中心
30 尾	2,300 中心
35 尾	2,450 中心
40 尾	2,650 中心
45 尾	2,800 中心
50 尾	3,000 中心