

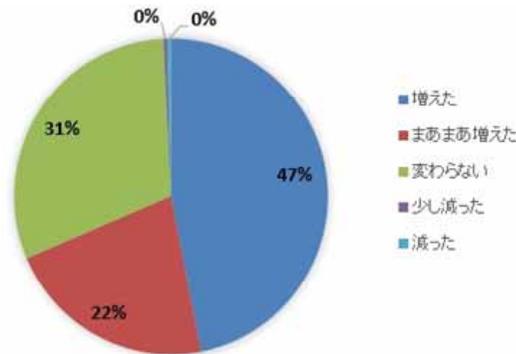
■“まぐろ”×魚Sauceカルパッチョ用DP

ケイパック

近年の食卓における変化

☑ 自宅で料理する頻度が増えた人が約7割

◆コロナの影響により自宅で料理をする頻度は変わった？
(N = 1,035)



アイランド(株)によるアンケート調査

☑ 調理頻度UPでより「時短」が求められる傾向

◆コロナ感染拡大以降、どのような料理が増えたか (N = 701)



うちでつくろう

簡単！まぐろのごちそうレシピ

まぐろのお刺身にひと手間加えるだけの簡単レシピ！
魚Sauceカルパッチョ用がまぐろの美味しさを引き立てます。



難易度：★★☆☆☆
まぐろのステーキ



難易度：★★☆☆☆
まぐろのカルパッチョ

<イベントカレンダー>

- 10月10日：まぐろの日
- 10月31日：ハロウィン
- 11月21日：ポジョレー解禁



対象商品 : K P魚Sauce__カルパッチョ用 3P
品コード : 4 4 3 3 8
荷姿 : 2 2 g × 3 個 / 8 袋 × 6 箱
賞味期限 : 常温 7 か月

★たまねぎ・しいたけのうま味に、ブラックペパーを効かせたしょうゆベースのソースです

■ご提案：まぐろのカルパッチョ

ケイパック



まぐろの
ごちそうレシピ

野菜と一緒に食べる！

まぐろの カルパッチョ

材料(1皿分)

魚 Sauce カルパッチョ用

まぐろ 生	100g (1柵)
玉ねぎ	1/4 個
黄パプリカ	1/10 個
貝割大根	1/4 バック
レタス	20g
紫玉ねぎ	10g
海藻ミックス もどし	10g



作り方

- 1 まぐろは薄切りにする。玉ねぎは薄切りにして、水に10分さらして水気を切る。黄パプリカはみじん切りにする。貝割大根は根元を切り落とす。
- 2 お皿に玉ねぎをのせる。
その上にまぐろ、レタス、紫玉ねぎ、海藻をのせる。
まぐろの上に貝割大根と黄パプリカをちらす。
最後に「魚 Sauce カルパッチョ用」をかける。

画像はイメージです

■ご提案：まぐろのステーキ

ケイパック



まぐろのステーキ

材料(1皿分)

魚 Sauce カルパッチョ用		
まぐろ(刺身用)	150g 1 冊	フリルレタス	30g
にんにく	1 かけ	紫玉ねぎ	10g
ごま油		レモン	1/8 個
塩・こしょう		プチトマト	1 個
フライドガーリック	お好みで		



作り方

- 1 まぐろ全体に塩・こしょうをふる。
フライパンにごま油、にんにくを入れて中火で熱し、にんにくの香りがたったら、まぐろを入れ全体に焼き色がつくまで焼く。
中に火が通らないように気をつける。
- 2 焼きあがったら、まぐろを取り出し、食べやすい大きさに切る。
- 3 お皿に「B」とまぐろをのせて、
最後に「魚 Sauce カルパッチョ用」をかける。



画像はイメージです

「鮭の日」×「チーズ」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

記念日の食材を使用し、
マンネリ打開メニューをご提案。
また、フライパン調理や主食提案
(皿数減)で片付けを軽減。



●● 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
パンネ（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、パンネ（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。

単身世帯向けに個食鍋を提案！

～個食鍋の提案～

企画主旨

現在、単身世帯は20代、70代の割合が多くなっています。
単身世帯の比率の高い20代、30代向けにもっと鮮魚鍋を拡げるため、村上海賊漁師鍋のたれを使用した個食鍋を展開。

世帯主年代別構成比



総務省統計局「国勢調査」(2020年)より

生活者の声

個食鍋は忙しい日に重宝します
野菜がとれるし、温め直してシメまで
楽しんじゃいます
漁師鍋つゆは気になりながらも一人
暮らしで手を出せなかったから、
小袋タイプが出るのはうれしい！

30代女性



MZ世代の20代・30代の 単身世帯に向けた提案

結論

新たな市場を創造しましょう！



村上海賊漁師
鍋のたれ30g

商品特徴

- ・瀬戸内海で水揚げした真鯛のエキスを抽出
- ・真鯛の旨みと香りを引き立てる瀬戸内産の塩を使用
- ・瀬戸内海にゆかりのあるタコ、カキ、オキアミなどの魚介の旨みを加えた味わい深い鍋つゆ
- ・小売商品の美味しさを小袋で実現

旬の牡蠣をトレンドのレモン鍋で販促！

企画主旨

旬の牡蠣を伸びているレモン鍋で販促することで若年層の取り込みに繋げていきましょう。

レモンの調味料、料理の素の販売推移



レモン鍋購入世代構成比



瀬戸内レモン鍋つゆ750g

商品特徴

美味しさ

- ・JAひろしまと協業
希少な瀬戸田レモン果汁を供給
- ・瀬戸内レモン鍋発祥の地
瀬戸田町で愛されている鯛醤油味
- ・愛媛県今治市宮窪産
10ノット真鯛のエキスを使用

近年、レモン調味料の
販売推移が伸びている

レモン鍋つゆは若年層に買われている

結論

30代、40代のMZ世代を取り込むチャンス！



瀬戸内レモン

瀬戸内海に面した県で栽培されたレモン
(山口、広島、岡山、兵庫、香川、徳島、愛媛で獲れたレモン)

瀬戸田レモン

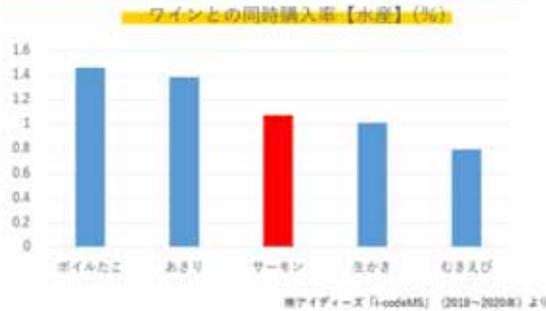
日本一の生産量を誇るレモンの産地・
広島県尾道市瀬戸田町で生産された
レモン
深いレモンの味と香りが特徴です

11月はボジョレー解禁に合わせて洋風メニューを展開！！

企画主旨

11月21日はボジョレー・ヌーボーの解禁日です。ボジョレー・ヌーボーは毎年11月の第三木曜日に解禁されますが、購入される場所の割合はスーパーが最も高く、家族と楽しむイベントとなっております。ワインと共に家族で楽しめるご馳走・贅沢メニューを水産部様から提案しましょう。

ワインとの同時個購入率で
サーモンの割合は高く同時に購入されやすい。



サーモンメニューとしてカルパッチョやマリネ等の
パーティーメニューとして検索されている。

1位	カルパッチョ
2位	マリネ
3位	サラダ
4位	丼
5位	刺身

クックパッド画「たべみる」(2016年)より

結論

ボジョレー解禁日に合わせて家族向けのパーティーメニューを提案！



カルパッチョソース25g×3



瀬戸内産レモン・エキストラヴァージンオリーブオイル・岩塩を使用し、爽やかな酸味と風味が特徴のソースです。隠し味に昆布とあさりのエキス、魚醤を加え深みのある味に仕上げています。

バエリアの素120g



フライパンで魚介とお米を炒めるだけ！
シーフードミックスでの調理もおススメです！

ムニエルつくろ70g



まぶして焼くだけ！
簡単洋風メニューが出来ます。



オリーブカルパッチョ

：お刺身にかけるだけ！
簡単洋風メニューです！



サーモンのバジルパン粉焼

サーモンの美味しさをバジル香るパン粉で閉じ込め、ふっくらジューシーに仕上がります。
タルタルソースに玉子を加えるレシピでさらに美味しくなりました！



クリスマスに繋がるメニューを訴求しましょう！！

さばの香味だれ



旬のさばを
甘酸っぱいたれで！



おすすめポイント

- 脂ののったさばをカリッと焼いて甘酸っぱいたれをかけました。
- 塩焼きや煮付けとはひと味違う味付けで！

牡蠣だし醤油 1.8L・400ml

うすくちとこいくちの特製合わせ醤油をベースに、瀬戸内産牡蠣のクセのない濃厚な旨味を加えただし醤油です。

つけ・かけ以外に炒め物や煮物の味付けもこれ一本で。通常のこいくち醤油に比べて塩分25%カット。



材料(2人分)

さば(切り身)	2切れ(200 g)
塩こしょう	少々
春菊	100 g
れんこん	1/2節(100 g)
サラダ油	小さじ1
牡蠣だし醤油	大さじ2
酢	大さじ1
おろしにんにく・生姜	1かけ分

作り方

- 1) さばは塩をふって15分ほどおく。
ペーパータオルで水けを拭き、こしょうをふる。
れんこんは皮をむき、縦半分に切ってから横に幅1cmに切る。
- 2) **牡蠣だし醤油**、酢、おろしにんにく・生姜を混ぜ合わせる。
- 3) フライパンにサラダ油を強めの中火で熱し、さばは皮目を下にして入れ、フライパンのあいたところにれんこんを入れて、両面を4~5分ずつ焼く。
- 4) 器に春菊を敷いて3)をのせ、2)の香味だれをかける。

ぶりの手こね寿司



ちょっと
豪華に！



おすすめポイント

- 脂ののったぶりに甘めのたれをからめてたっぷりのせました。
- まぐろやサーモンでもおいしく作れます。

うすくちしょうゆ 1.8L・1L・500ml

- ① 「おいしさをずっと、400年。」うすくちのヒガシマル醤油が作る日本で一番売れているうすくちしょうゆです。
- ② 淡い色、華やかな香り、穏やかな醤油風味が特長で、素材の色と味を引き立てます。



材料(2人分)

温かいごはん	330 g
【合わせ酢】	
米酢	大さじ2
砂糖	大さじ1.5
うすくちしょうゆ	大さじ1
ぶり(刺身用・薄造り)	150 g
A うすくちしょうゆ	大さじ1
砂糖	大さじ1
B 青じそ(みじん切り)	5枚分
白いりごま	小さじ2

作り方

- 1) 合わせ酢の材料をよく混ぜる。ボウル(または飯台)に温かいごはんを入れて合わせ酢を回しかけ、しゃもじで切るように混ぜる。しばらくおいて粗熱をとる。
- 2) 別のボウルにAを入れて混ぜ、ぶりを加えてからめる。1)の粗熱がとれるまで、冷蔵庫で冷やしておく。
- 3) 1)に2)のぶりの半量とBを加えて混ぜ、器に盛る。残りのぶりをのせ、お好みで青じそを添えて白いりごまをふる。

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	
・ 玉ねぎ	40g		大さじ1
・ にんじん	20g	・ バター	一切れ
・ しめじ	20g		

【作り方】

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。

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。

フライパンで蒸し焼きにする。



🕒 調理時間 10分

marukome

【marukome】

鮭ときのこの黄金炊き込みご飯

旬の鮭ときのこを入れた炊き込みご飯。【黄金の味】のコクが具材を引き立てます。

●材料（2人分）

鮭（甘口がおすすめ） 2切れ

米 2合

水 適量

しめじ 1パック（約100g）

えのきだけ 1袋（約100g）

エバラ黄金の味 大さじ3

小ねぎ 適宜



※1人当たり

●調理時間 15分+

●作り方

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
372kcal	17.5g	2.9g	68.8g	0.8g

【1】米は洗ってザルにあげます。きのこ類は石づきを切りほぐしておきます。

【2】炊飯器に米と【黄金の味】を入れ、2合の目盛りより少なめに水を加えてひと混ぜします。

【3】きのこ鮭をのせて炊飯し、炊きあがったら鮭の皮と骨を取り除き、さっくりと混ぜ合わせて出来上がりです。

【4】 ※お好みで小ねぎを散らしてお召し上がりください。

黄金の鮭マヨ

エビの代わりに手頃な鮭を使って作る、エビマヨならに鮭マヨです！

●材料（2人分）

生鮭 2切れ

黄金の味（味付け用） 大さじ2

小麦粉 適量

溶き卵 1/2個分

塩 少々

サラダ油 大さじ1

小ねぎ（小口切り） 適宜

【合わせだれ】

黄金の味 大さじ2 マヨネーズ 大さじ2



おいしいレシピ

※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
352kcal	25.7g	20.9g	12.7g	2.4g

●作り方

【1】鮭は食べやすい大きさに切って塩をふり、キッチンペーパーなどで水気を拭きとります。

【2】（1）に小麦粉を薄くまぶし、溶き卵にくぐらせます。

【3】フライパンに油を熱し、（2）を中火で焼き、両面に焼き色がついたら火を止め【黄金の味】で味付けします。

【4】ボウルに入れて【合わせだれ】の材料を入れて混ぜ合わせ、（3）を加えて、出来上がりです。

★鮮 魚★

★天然ブリ★

九州(長崎、福岡)、日本海側(京都、石川、富山、新潟)、千葉、宮城、青森、北海道等、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、脂は乗ってきていますが各地共、遅れており、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、千葉方面は特に少なくまだ見込み薄で、石川、愛媛方面が良品である事から代替品となっております。九州(福岡、長崎)方面も水温が低く、魚が良くなっていきそうです。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るますが、相場は昨年よりやや落ち着くと思われます。その他の地域は入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

[11月予想相場]天然ブリ

産地	漁法	規格	予想相場(円/kg)
北海道	定置	12.0～10.0 kg/尾	2,000～1,500
		9.0～7.0 kg/尾	1,200～800
石川・京都他	巻網	9.0～8.0kg/尾	1,000～600
		6.0～5.0kg/尾	600～300
鳥取・島根・長崎・福岡	巻網	9.0～7.0kg/尾	700～300
		6.0～5.0kg/尾	500～300

★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やや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、順調な入荷が見込まれます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われる

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)
ツバス	1.5～0.8 kg/尾	500～300
ハマチ	4.0～2.0 kg/尾	500～300

★秋鮭・筋子★

現在のところ北海道の水揚げは10月8日現在で23,898t 昨比76%で推移しています。これから北海道の漁は後半戦に向かっていき、身色も若干、薄くなっていく時期になります。10月後半で北海道の漁は終了に向かい、青森、三陸(岩手、宮城)の本州方面中心の入荷となっていきます。主力の三陸の水揚量は岩手、宮城共ここ数年、厳しい状況が続いている事から、何とか水揚げの回復を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で推移すると思われるます。メス ラウンド、筋子に関してはいくら製品の加工との兼ね合いで特に強含みで推移するでしょう。

[11月予想相場]秋鮭・筋子

種類	規格	予想相場(円/kg)
オス ラウンド	4.0～3.0 kg/尾	1,300～1,200
メス ラウンド	4.0～3.0 kg/尾	2,500～2,200
フィーレ	5.0 kg 4～8枚	1,400～1,200
筋子		9,000～8,000
白子		600～500

★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傾向に向かっています。

[10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	6.0~5.0kg/尾	2,300~2,000
		5.0~4.0kg/尾	2,300~2,000
チリ	フィーレ	13.5kg 9枚入	2,700~2,500
カナダ	SD	6.0~5.0kg	2,100~2,000
		6.0~5.0kg	2,100~2,000

★タラ★

大型サイズは北海道(函館、羅臼、網走)、宮城(石巻)方面からの入荷が見込まれ、小型サイズは青森、岩手方面から、鳥取、島根からは両サイズの入荷が見込まれます。他にオス・メス込の無選別の入荷も見込まれます。年々フィーレでの入荷が主体となってきたのに加え、10月に入り、北海道・東北方面の刺網漁、底曳網漁が解禁となりましたが、今年も主力の北海道の水揚げが少ない状況が続いており、鳥取、島根の日本海方面も少なめで推移しています。入荷量は昨年並に少なめを見込んでおり、相場も昨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。現在のところ天候の影響もあり北海道の底曳網漁が解禁しましたが水揚げは不安定で推移している事から、品質は良いものの入荷量も少なめで推移しています。(スキンスレスフィーレ 4.0kg4~6入 2,000~1,700円/kg)10月以降、各地の底曳網漁の漁獲も始まり、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、生鮮の相場高を受けて解凍製品(ロシア原料)4.0kg4~6入 1,700~1,650円/kgも引き合いが出てきます。11月に入りましては気温の高い日もあると思いますが、タラのくせの無い白身は鍋やシチューのあったかメニューにもムニエル等のフライパンメニューにも転用が効きます。

[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	1,600~1,000

★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800~600円/kg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、山口)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、総じて入荷量は昨年並、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で入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。アンコウ肝はポストン(アメリカ)、中国中心の入荷となり、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

[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	1,000～ 300
肝	ポストン(アメリカ)	1.0 kg入	3,500～2,500
	中国	1.0 kg入	1,400～1,000

★カマス★

現在のところ、長崎、愛媛方面中心にやや少なめな水揚げとなっており、中心サイズは200g/尾前後になっています。10月に入りますと、引き続き長崎を中心に九州(熊本、大分)に加えて、四国(愛媛、高知)、福井、静岡方面からの入荷も見込まれます。各地共、やや遅れ気味な事から入荷量は少量にとどまっていますが、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・熊本・大分)	250～200g/尾	3,000～1,000
四国(愛媛・高知)他	200g 中心/尾	1,500～ 500

★サワラ・サゴシ★

現在のところ、サワラは新潟、愛媛中心で2.0～1.5kg/尾サイズの釣物、定置物の水揚げが例年並で、相場は1,800～1,500円/kgで推移しています。

サゴシは、福井、京都の日本海方面で500～400g/尾サイズ600～400円/kgでやはり例年並で推移しています。11月～12月初旬にかけて、(山形、秋田、新潟)日本海側から釣物の出荷が始まります。同様に(富山、石川、福井、京都)日本海側からも定置物の入荷がある見込みです。入荷量は水温が下がって落ち着くにつれて増加し昨年より多めで推移すると思いますが、相場は諸経費高騰から底堅く、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。入荷量は昨年より多めを見込んでおりますが、相場は為替の影響から昨年並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。

[11月予想相場]サワラ・サゴシ

産地	規格	予想相場(円/kg)
国産	3.0～2.0kg/尾	1,800～1,000
	2.0～1.5kg/尾	1,600～ 800
	1.0kg 以下/尾	1,000～ 500
韓国産	3.0～2.0kg/尾	1,300～ 700

★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、時化や台風の影響等で少なめで推移していますが、天候の安定と共に増えてくると見られます。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1.5～0.6kg/尾と、どのサイズも均等にあり、薄かった脂も11月には徐々に乗ってきます。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、大分方面の釣物(5.0kg7~15入)を中心に、福島、宮城の定置物(5.0kg14~16入 脂あり)他熊本、大阪湾の小型サイズ(始まりました)の入荷があります。各地。水揚げは少ないめで推移しており、水温高から腹の弱いものが混じります。東北方面は、魚体に脂が乗っており、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るのですが、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

★天然マダイ★

【活物】愛媛、徳島、兵庫(淡路)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1.0kg/尾前後と昨年同様、小型中心となり、業務筋向けの大型サイズ(2.0kg/尾前後)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。養殖物の相場

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。

【メ物】

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。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。他に宮城の底曳網物の入荷も見込まれます。産卵を終え、痩せていた魚体もやや回復し、品質が向上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
メ物	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 長崎・山口 (網物)	1.0kg/尾 UP	1,000~600
		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、相場は昨年並の底堅い相場で推移すると思われます。高水温の影響から成育不良気味な事や、今になり斃死も増えてきており、秋の気候と共に、水温が下がる事を期待します。赤潮に関しても、現在のところ大丈夫ですが、今後の情報に注意が必要です。10月に入りますと、一部、新物の出荷が始まる見込みですが、遅れる可能性も危惧されます。

[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

★養殖ハマチ★

瀬戸内(香川、徳島)方面の中心の入荷となります。中心サイズは4.0kg/尾で、在池量が潤沢な事から昨年より多めの順調な入荷が見込まれます。相場も1,400~1,200円/kgと先月と保合い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★

鹿児島、長崎、大分、愛媛方面からの入荷が中心となります(高知はフィーレのみの入荷)例年(6.0kg/尾サイズ)より小型の5.0~4.0kg/尾サイズの魚が入荷する見込みです。在池量は潤沢ですが、高水温の影響で成育は遅れており、未だブリサイズまで成長したものが少なく、輸送面も影響が出ています。入荷量は昨年並を見込んでおり、相場も先月並の保合いで推移

すると思われます。

[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・長崎・ 大分・愛媛	4.0kg/尾前後	1,300~1,100
フィーレ		5.0~4.0kg 4枚入	1,850~1,700
		6.0~5.0kg 6枚入	1,800~1,700

★養殖カンパチ★

現在のところ鹿児島、大分、高知、香川、宮崎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月に入りますと高知方面の出荷は終わり、香川中心の鹿児島、宮崎、大分方面から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4.0~3.5kg/尾、他は3.2kg/尾前後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2,200~1,900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/尾と大きめで推移しており、品質も良好です。在池量は国内物、中国物共に昨年より、やや多めで推移しています。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。海面養殖の赤潮の被害は既に落ち着いており、国内物は入荷量、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★

国内物は長崎、三重方面からの入荷が中心となります。現在のところ、端境期から徐々に回復し、中心サイズは800~600g/尾と小型で推移しています。11月1日より鹿児島の新物が出荷される予定で中心サイズは1.0kg~700g/尾の予定です。在池量は昨年並な事から入荷量も昨年並で推移すると思われます。相場は諸経費の高騰から先月並の保合いで推移すると思われます。韓国物は、海面養殖は高水温による影響から成長遅れや斃死が出ている一方、陸上養殖は順調なことから在池量は昨年並で、1.5~0.6kg/尾と各サイズ揃っています。合わせて入荷量は昨年よりやや少なめで推移すると思われます。相場は先月並の保合いで推移すると思われます。

[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	2,800~1,000
800g/尾中心	2,500~1,000
600g/尾中心	2,200~ 800
500g/尾中心	2,200~ 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。韓国の養殖物は、在池量は潤沢ですが、高水温の影響で成育状況が悪く、100gUP/個の大型サイズが少ない傾向にあります。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、他は昨年並で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ひ致します。

[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	35,000~20,000
	300~200g	22,000~13,000
	200~100g	20,000~ 8,500
韓国産(養殖)	100gUP	7,500~ 4,000
	100g以下	4,500~ 3,500

★トコブシ★

大分中心の、愛媛からの入荷となります。入荷量は昨年並の少なめの見込みで、相場も昨年並の30g前後/個 4,500~3,500円/kgの強含みで推移すると思われます。徳島、和歌山方面では、9月1日~11月30日の期間、トコブシが禁漁となります。アワビと同様、トコブシも禁漁に入るところが増えて端境期に入ります。

★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、愛媛からの入荷が中心となります。在池量は昨年並にありますが、

関東からの引き合いが強い為、入荷量は昨年並を見込んでいるものの、相場は昨年より強含みで推移すると思われます。肝を溶かした醤油で刺身や薄造りをどうぞ。気温が下がり、鍋物商材としての需要も高まります。

【メ物】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y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
メ物	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月は国内物が入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。(広島10月21日開始:昨年1日、岡山11月開始、宮城、三重未定)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	5.0kg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

★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

【鮮魚7】

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		

★ホタテ★

【生玉(ホタテ貝柱)】

北海道のオホーツク(常呂)を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。青森は冷凍加工、地元消費中心、宮城の出荷は終了しました。岩手方面は物流問題から関東中心の出荷となっているようです。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	7,000~4,500
		16~18 入 500g	7,000~4,500
		18~20 入 500g	6,000~4,000
		21~25 入 500g	5,000~3,600
		26~30 入 500g	4,000~3,400
殻付き	北海道	5~7 枚/kg	1,000~700

★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事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

★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、ポ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事からボイル冷凍品(6,000～4,500 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思われます。

[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～ 2,500
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	18,000～10,000
		0.8～0.5kg/尾サイズ	8,000～ 5,000

★水カレイ・ササガレイ★

【水ガレイ】宮城中心の、福島、福井、山陰(鳥取、島根)からの入荷となります。現在のところ、昨年多かった宮城方面も少なく、各地共、少なめで推移しています。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、島根主体の鳥取、兵庫、福井の日本海方面からの入荷が中心となります。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。これから抱卵している魚も増えてくる見込みです。入荷量、相場共に昨年並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、出始めは各地共、好調で推移しておりましたが、ここに来て高い海水温の影響か、昨年より更に状況が悪く、非常に厳しい状況となっております。現状では越前(福井)方面は甘エビ漁、11月に入りますとカニ漁が始まり、鳥取、兵庫方面も専念する船が増えてきます。とはいえ海水温も徐々に落ち着いてくると思われますので、今後の漁模様に期待したいところです。入荷量は昨年よりやや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

★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、気候の影響か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/尾サイズは関東の引き合いが強い事や加工相場で 10,000~9,000 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、相場も先月並で推移すると思われます。輪島(石川)方面は震災の影響から期待できないでしょう。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

★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事から、入荷量は昨年より少なめとなっています。相場は諸経費の高騰により底堅い動きとなっております。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を見込んでおり、入荷量、相場共に昨年並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

★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)、徳島、和歌山中心の入荷となっています。中心サイズは 300g/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

★ヨコワ★

現在のところ、九州(長崎・福岡)方面の巻網物は依然、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。秋田方面からの定置網物は 7.0~4.0kg/尾が中心で入荷しており、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、依然、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	2,500~1,000
	4.0~3.0 kg	1,800~ 700
	2.5~2.0 kg	1,500~ 500

★ケンイカ★

現在のところ、長崎(壱岐・対馬)、山口(特牛)方面からの入荷が中心となります。水揚げはずっと少なかったのですが遅れていたのか、ここにきて少し見え始めました。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、10月末の月夜回り明けの漁模様次第ですが、引き続き長崎(壱岐、対馬)山口(下関、特牛)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、入荷量は昨年より少なめ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ド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って少なめで推移しています。北海道はほぼ無く、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、共に入荷量は少なく、相場も強含みで推移しています。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少なめで相場も昨年より強含みで推移すると思われます。宮城のトロール物は、水揚げがまとまらず各浜 80~100 ケース程度にとどまっている為、加工主体の荷動きになっていますが、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	7,500~5,000
	4.0kg 30 入	6,500~4,500
トロール	4.0kg 水氷 20~25 入	3,600~2,800

★イワシ★

現在のところ、長崎(京泊)より、大中羽 5.0kg 水氷(80~70g/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、見込み薄で、鳥取(境港)が加わってくるとは思われます。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

[10月予想相場]イワシ

種類	規格	予想相場(円/ケース)
大中羽	5.0kg(80g/尾前後)水氷	1,800~1,500
中小羽	3.0kg(60~50g/尾)	1,200~1,000

★アジ★

【平アジ】九州(長崎、佐賀)の小型巻網、愛媛、山口の巻網物が入荷の中心となります。水揚げも順調で相場も安定しています。京都、石川、富山(日本海)方面の定置物は水揚げが少なく、相場も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思われま

【丸アジ】九州(長崎、福岡)の小型巻網物、山口の巻網物主体の入荷となります。やや小ぶりながらも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

【小アジ】現在のところ、高知(四国)中心で40g/尾前後のサイズが比較的安定した水揚げがあり、2.0kg700~600円/ケースで推移しています。三重方面はカタクチ漁になっており、巻網が始まれば出てくると思われま

【豆アジ】現在のところ、福井(日本海)中心の入荷となっていますが、水揚げは多くなく、名古屋の引き合いが強く、2.5kg20g/尾前後800円/ケース中心と強含みで推移しています。11月に入りまして水揚げは続くと思われま

より強含みで推移すると思われま

[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	高知・三重・富山		2.0kg50g~60/尾 700~ 600円/ケース
豆アジ	福井他		2.5kg30g/尾前後 800~ 700円/ケース

★サバ★

【マサバ】現在のところ、九州(長崎、佐賀、福岡)の巻網物(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

【ゴマサバ】現在のところ三重の巻網が順調な水揚げがあり、700g/尾サイズ中心で脂も乗っており、海水温が高いせいか、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入荷の中心になる見込み

[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
			4.8kg 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

★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179%の11,813tとなっています。漁場は徐々に近づいてきており、沿岸にも魚群が見受けられることから小型船も出漁してきています。水温高からか品質にかなりブレがありました。徐々に回復し、脂もやや乗り始め、張りも出てきました。組成は100gUP/尾が30%、100g/尾以下が70%で推移しており、浜値は700~350円/kg(500円/kg中心)となっています。入荷数量は日量2,000~1,500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、女川)等への水揚げ主体になってくると思われる。相場はほぼ昨年並で推移すると思われるが、100g/尾サイズに関しては昨年よりやや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・冷凍への引き合いは充分強いことから、終盤まで今後もしっかりした相場が継続すると思われる。

[11月予想相場]サンマ

規格	予想相場(円/ケース)
2.0kg 16尾中心	3,500~2,500
4.0kg 36尾中心	4,500~4,000
4.0kg 40尾中心	3,500~2,500

★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2年魚に切り替わり(50~40kg/尾中心)と小型化しますが、成育も順調で在池量も潤沢なことから順調な入荷が見込まれ、入荷量、相場共に先月並で推移すると思われる。現在、稚魚導入は平均60%程度との事で、今後の動向に注意が必要です。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、順調な水揚げとなっており、品質も既に良くなっていることから、例年並の入荷を見込んでいます。輸入物はカナダ、アメリカ(北米東海岸)からの入荷は今年は終了しました。

○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いますが、相場は良品品が少ないことから昨年より強含みで推移すると思われる。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るでしょう。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。水揚げは閑散期の為、在庫中心の販売となります。現在のところオーストラリアのシドニー沖が主漁場ですが、インド洋沖へと変わっていき12月に本格化します。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われる。地中海の畜養本マグロに関しては、昨年物の国内在庫がまだ残っており、保管料の兼ね合いもあり、出荷意欲は強まっています。加えて新物も順調な入荷となり、価格は下方

修正された事から、需要が回復し、荷動きが活発化しています。入荷量は昨年並を見込んでいますが、相場も回復し、先月並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・中国船籍物の入荷が中心となります。現在のところ、太平洋の漁場の水揚げ状況は安定し、加えて大西洋の漁場の水揚げも順調で、入荷量は現状より増えてくると考えられます。在庫は大西洋物中心で満庫状態な事から水揚げができない程になっているものの、入荷量は昨年並を見込んでいます。相場は品質が回復している事や、年末の需要を見据えて先月よりやや強含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、カズノコ・Mト)

漁場	漁法	2023年				2024年			
		枠	漁獲	卵率	加工	枠	漁獲	卵率	加工
カナダ産	刺網	0	0	0.0%	0	0	0	0.0%	0
カナダ産 B C	刺網	2,304	2,704	14.0%	378	3,123	3,144	14.0%	440
	巻網	2,611	2,321	12.0%	279	3,159	3,150	12.0%	378
	小計	4,915	5,025	13.0%	657	6,282	6,294	13.0%	818
シカゴ産	巻網	30,124	10,900	11.0%	1,200	81,246	13,000	12.0%	1,430
コディアック	巻網・刺網	8,650	4,050	10.0%	40	8,650	200	10.0%	20
ブリistol (トキヤック)	巻網	45,935	0			31,030	0		
	刺網	11,484	0			7,757	0		
	小計	57,419	0			38,787	0		
総合計			19,975		2,257		19,494		2,268

Sト：ショートトン Mト：メトリックトン

《2024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20%増の約6,000tとなりました。内容は、巻き網3,000t・刺し網3,000tと半々になっており、昨年は大サイズ中心のアソートでしたが、今年は比較的中サイズが多いのではとの予想です。価格の方は現地の生産コスト上昇や為替の影響もあり強含みと予想されます。

【米国シカゴ産】・4月の頭に漁獲は終了し昨年対比20%増の約13,000tと若干増になっております。若干増とは言っても昨年の越年在庫が相当数残っているので原料の数量自体には不安はありません。サイズは大型から小型まで入り混じっているとの情報です。価格に関しましては、昨年引き続き現地最低保証価格が昨年並の価格で設定されてのスタートとなりましたが日本側の反発もあり、今年度の現地価格は昨年から2割程度低く

株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2024年11月号

見直されました。現地価格は下がったものの大幅な円安で為替が維持しているため国内相場は昨年並と予想されます。

【ブリistol】・大手パッカーのシルバーペ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、昨年以上の※7,000tにて推移しており、昨年に続き豊漁となっております。輸入原料のブリistolの操業見送りなど海外原料に不安定感があることから前浜物に各メーカーが殺到し、浜値は強含みの状況となっております。※2023年の日本海沿岸の漁獲量は約5,600t

★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(月)午前0時に解禁となり、漁期はオスの松原ガニが来年の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。日本海西部の今漁期の漁獲枠は3,700tと前期比9%増となり、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。

[2023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	35,000~20,000
セコガニ	津居山港・香住港・浜坂港	2,500~1,200

★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

【塩干1】

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。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	4,000～3,000
	400～ 300 g	600～ 500
むき身	棒身	7,000～6,000
	バラ身	5,000～4,000

★塩サンマ★

8月に始まった漁は順調に水揚げが進み、水揚げ数量は昨年対比の90%増となっております。生鮮での流通が主体となっておりますが、塩さんまの加工も随時行われており、昨年に比べ製品も増加すると予想されますが、相場は高値維持で推移しております。

[11月予想相場] 塩サンマ

サイズ(尾/7.5kg)	予想相場(円/ケース)
65尾入	9,500 中心
70尾入	9,000 中心
75尾入	8,500 中心

★塩サバ★

ノルウェーサバの輸入は、昨年比において大幅増となっておりますが、為替の影響もあり日本着の原料価格は昨年よりも約2割高くなっています。国産サバに於いては、年末に向けてシメサバの需要が増えるので、引き合いが増加します。国産サバの水揚げについては昨シーズンからの漁が悪く、特に大型サイズが供給不足となっており、相場も高値維持の状況です。

[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	12,000 中心
	18尾入	10,000 中心
	20尾入	10,000 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

★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。相場は昨年と比較すると保管賃や資材、送料の高騰の影響を受け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。

[2024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

★干しガレイ★

カレイを対象とする底曳網漁が9月1日に日本海各地(香住他)で解禁となりました。笹ガレイ・水ガレイの水揚げは在るものの、エテガレイの水揚げはかなり少なめで推移しております。そのため鮮魚相場が強含みで推移しており、加工に回る原料が皆無の状況です。笹ガレイ・水ガレイ共に新物の製品価格は高値維持で推移しております。

〔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(品薄)	6,500~5,000
水ガレイ	2kg 10~18入(品薄)	4,000~3,500
エテガレイ	2kg 10~18入	入荷無し

★開物★

【真アジ】・・国産原料の主要産地である長崎での水揚げが少ない状況が続いており、生鮮出荷が中心となっているため加工原料としての確保は難しく、少ない加工向け原料は産地メーカーに優先されるため沼津などの加工地は原料確保に苦戦する状況が続いております。韓国産原料の搬入もあるものの製品相場に影響は無く11月も状況に変化は無いと予想されま

す。
【サンマ】・・今年は8月10日に全船が出漁しました。今は北海道だけでなく三陸での水揚げも始まっております。現在の漁場組成は昨年よりも良く、水揚げも続いておりますが、生鮮での引き合いが強く、今しばらくはヒネ物の原料からの生産となり相場は高値維持の状況です。

【カマス】・・山陰沖の底曳網漁が益明けには解禁になりましたが、水揚げは皆無の状況が続いており、九州(長崎)の水揚げ状況も悪く、相場は強含みで推移しております。

【真ホッケ】・・トロール漁が休漁期に入り9月には稚内の底曳網漁が始まりましたが、水揚げ状況は悪く製品は品薄状況にあり、相場は強含みで推移しております。

〔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	長崎・韓国	200~ 80	350~100
真ホッケ開	北海道	350~130(品薄)	300~190
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)	270~100

★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)は水揚げがなく、九州(鹿児島・宮崎)で若干の水揚げがある程度となっています。今後の水揚げに期待したいところですが、しばらくは現在の厳しい状況が続くものと予想されます。現状の不安定な状況に加え、資材や運賃、経費等が大幅にアップしていることから、製品価格については大幅に上昇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

★みりん干し★

【さんまみりん】・・初漁から昨年よりもまとまった数量が水揚げされておりますが、鮮魚の引き合いが強く加工原料の確保はこれからの状況です。製品相場は強含みの状況ですが、11月には原料の確保も出来るとの予想から、新物原料になった時に価格の見直しが必要になると予想されま

す。
【いわしみりん】・・状況は変わらず、原料となる千葉県産片ロイワシの確保が難しい状況ですが、各メーカー共に在庫をある程度持っていることから影響無く提供できている状況です。ただし、関連資材の価格上昇や工場内の人員不足等の影響により先々値上げとなる状況にあることによりはありませ

ん。
【さばみりん】・・北欧産原料の水揚げ状況は安定の兆しの為、出荷も回復しつつありますが、円安が続くなか為替の影響は大きく、製品相場は強含みが続くと予想されます。国産さばの原料状況に於いては、サイズがやや小型化しております。相場は高値維持の予想です。

【ままかり・アジ味醂】・ままかり・あじに於いてはタイ・ベトナムの水揚げが不安定との情報が在りましたが、当面の製品の荷動きに影響は無いと予想されます。為替の影響から、次回搬入の原料価格が値上りしており、製品価格も強含みの状況です。

【ししゃもみりん】・円安からの原料価格の値上げが続き、諸経費の上昇からも製品価格は今後も強含みで推移するものの、顕著な変化は無いと予想されます。今年はいスランドが禁漁の為、9月からはノルウェー産での小型サイズ中心の原料提供となる予想でしたが、各メーカー共にアイスランドの原料を持っていることから、混ぜ合わせた製品を出荷してきており産地については並列記載となっております。相場は強含みで推移しております。

〔11月予想相場〕 みりん干し

魚種	産地	サイズ	予想相場(円/kg)
サンマ	千葉・台湾	2kg 50枚(品薄)	2,000~1,800
片口イワシ	千葉	2kg 80枚	3,000~2,700
サバ	国産・欧州	各サイズ	1,900~1,700
アジ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,200~2,000
ままかり	タイ・ベトナム	各サイズ	2,100~1,700
ししゃも	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	2,700~2,500

★塩紅鮭・銀鮭★

ロシア産定置網紅鮭は東カムチャッカの水揚げが少ない結果に終わりましたが、西カムチャッカでの水揚げがここ7年で1番となり昨年比の約101%で終了しました。アメリカは不漁に終わり昨年比の約65%にて終了し、サイズもダウンしております。アメリカ・ロシア共に国内での販売が好調なことにより原料相場は依然高値で推移しており、その為、加工原料として確保が出来ない状況から、製品相場も強含みで推移しております。

チリ産銀鮭については、アメリカのみならず欧州も高値で輸入し始めたことから日本への輸出減少を受け、相場は強含みで推移しております。

北海道秋鮭の昨年度の漁獲量は4,800トンでしたが、今年の漁獲量は9月末に78.2%に、10月6日現在で昨年対比の68%の水揚げとなっており、今後の水揚げ量に期待がかかりますが、厳しいと予想されます。

〔11月予想相場〕 塩紅鮭

産地	サイズ(17.5kg)	予想相場(円/kg)
ロシア	6尾入	3,200~2,900
	7尾入	3,000~2,700
	8尾入	2,800~2,500
	9尾入	2,600~2,300
	10尾入	2,400~2,100

★いくら・筋子★

9月より定置網が全て出揃い本格化している国産の秋鮭ですが、今期は昨年対比75%の低い予想となりました。10月現在では、昨年対比の約68%と低調に推移しており、浜値は強含みの状況となっております。今シーズンはロシアのマス、アメリカのマス共に不漁であったことからロシア・アメリカのマス卵の搬入は期待薄の状況もあり、北海道産の新物塩いくら・味付けいくら共に強含みの予想です。

〔11月予想相場〕 塩いくら・味付けいくら

種類		予想相場(円/kg)
国内産(秋子)	塩いくら(新物)	14,000~12,000
	味付けいくら(新物)	14,000~12,000
ロシア産(マス)	味付けいくら(ヒネ物)	9,000~8,000

★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、安価な切子に需要が集中しておりますが、年末はメーカーが繁忙期の為スポット品が出にくい状況になると予想されます。また、高値維持の状況から年末向け大容量規格の需要は例年に比べ少なくなっております。

[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

★ちりめん★

兵庫・徳島を中心に水揚げが増えてきましたが、他の産地の水揚げは少なく、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	4,000 中心
並品	兵庫・徳島	3,000 中心
B 品	兵庫	2,000 中心

★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。長期に及ぶの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	2,500~1,500

☆☆冷 凍☆☆

★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・原料市況は、為替が円高に切り替わった影響もあり仕切り価格の上昇はストップしていましたが、新物相場は高値で固まりつつあり、強含みでの交渉が始まっています。製品に関しても原料に合わせる形で強含みの予想です。10～11月以降の相場の動きに注意が必要です。

【養殖トラウト】・・水揚げの減少から、原料搬入が限定的となり、高値横這いの相場展開になりました。トリム製品の相場についても横這いでの推移となり、10～11月以降の相場についても原料・トリムEに関しては、堅調に推移していくものと予想されます。

【紅鮭】・・水揚げが少なく、現地での価格帯は前期比1.5倍以上の提示となっており、交渉は長期化する予想となっております。この状況を受けて、現在の市況相場も強含みで推移しております。10～11月以降の製品についても繰り越し在庫の販売が終わり次第、大幅な値上げ展開となる予想です。ロシア全体での水揚げ量は33,000tほどに落ち着きそうですが、それでも前年より2,000tほど少ないことから原料・製品共に強含みとなる予想です。

[11月予想相場] 鮭鱒 ※1ポンド:約450で

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)	1,850～1,750
	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)	1,250～1,150
	(4ポンド～6ポンド/尾)	1,300～1,200
	(6ポンド～9ポンド/尾)	1,250～1,150

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・各産地共に、若干ではありますが水揚げが増えてきております。大型サイズは年末に向けての引き合いが強く、品薄感が強い状況ですが、インド産の搬入が控えているため価格は横ばいで推移すると予想されます。

【養殖バナメイエビ】・・インド産は2度目の池揚げ量が少なかったことから、小型サイズを中心に価格は高騰すると予想されます。国内には実需ベースでの在庫はありますが、現地の状況につられて相場が上がるかと予想されます。エクアドル産については、中国・アメリカの買付けによって相場は強含みで推移しており、日本の買付けが難しい状況となっております。

【アルゼンチンアカエビ】・・新物の漁期が終わり、L/1・L/2は豊漁となったため今後国内在庫は潤沢になると予想されます。L/3は不漁のため来年9月まで少ない状況です。

[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)	7,000～6,600
	16/20(品薄)	6,600～6,200
	21/25(品薄)	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(品薄)	6,000～5,600
	16/20(品薄)	4,800～4,600
	21/25(品薄)	4,400～4,200
	26/30(品薄)	4,200～4,000
	31/40	3,800～3,600

種類	サイズ(1 kg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)	2,800 中心
	L2 (20/30)	2,200 中心
	L3 (30/40)	2,400 中心

★紋甲イカ★

紋甲イカに関しましては、モロッコ産の原料・製品共に、欠品サイズが多くなってきており、300～200 円/kgほど値上げ予定です。代替品としてモロッコ産よりは安価なタイ・ベトナム・スリランカ産をご用意しております。

[11月予想相場] 紋甲イカ (モロッコ)

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	4,800 中心
	5kg/ケース×2	700～1,000g(品薄)	4,800 中心
		500～ 700g(品薄)	4,800 中心
		400～ 500g	在庫無し
		300～ 400g	在庫無し

[11月予想相場] 紋甲イカ (タイ・ベトナム・スリランカ)

種類	荷姿	サイズ(枚)	相場(円/kg)
スキンレス 紋甲イカ	5kg/ケース×2	1/2 サイズ(品薄)	3,800 中心
		3/4 サイズ	3,800 中心
		5/6 サイズ	3,800 中心

[11月予想相場] 紋甲イカ ラウンド (モロッコ)

種類	荷姿	規格	相場(円/kg)
紋甲イカ ラウンド	20 kg/ケース	M-2	在庫無し
		M-3	在庫無し
		M-4(品薄)	1,800 中心
		M-5(品薄)	1,800 中心
		M-6(品薄)	1,800 中心

★ヤリイカ★

生の搬入が多少あり、先月よりは落ち着きました。しかしながら大型サイズは欠品中、中型サイズは品薄状況で小型サイズは在庫有りの状況となっております。相場については、大きな変化は無く保合いで推移すると予想されます。

[11月予想相場]ヤリイカ

種類	原産地	荷姿	サイズ(尾/5kg)	相場(円/kg)
ヤリイカ (ケンサキ)	長崎県 山口県	5kg/ケース ×2	10/12 尾	在庫無し
			13/15 尾	在庫無し
			16/20 尾(品薄)	2,900 中心
			21/25 尾(品薄)	2,800 中心
			26/30 尾(品薄)	2,600 中心
種類	原産地	荷姿	サイズ(/枚)	相場(円/kg)
フィーレ	タイ フィリピン	10kg/ケース	200～300g	4,300 中心
			150～200g	4,300 中心

★ロールイカ★

ムラサキイカに関しましては、予想された通り 100～50 円/kg ほど製品相場が下がりました。アカイカに関しましては、月に 20～10 円/kgほど値段が上がり続けており、暫くはこの状況が続くと予想されます。

[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	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	900 中心
			45 尾	900 中心

★スルメイカ・マツイカ★

スルメイカに関しましては、大型船凍イカ・ツボ抜きイカの全サイズが欠品になります。新物も入ってくる予定ですが、今年もスルメイカの水揚げ量が乏しかったため、品薄や高騰が予想されます。その影響で船凍スルメイカの代わりとして、陸凍で生食可能なスルメイカの引き合いが強くなってきております。ツボ抜きスルメイカの代わりにはマツイカの需要が上がってきており、相場・在庫共に安定しています。

[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	23/25 尾/8kg	在庫無し
	青森県	26/30 尾/8kg	在庫無し
	兵庫県	31/35 尾/8kg(品薄)	18,000 中心
	他	36/40 尾/8kg(品薄)	17,000 中心
種類	原産地	サイズ(10kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	青森県	25/30 尾/10kg	20,000 中心
		30/40 尾/10kg	20,000 中心
種類	原産地	サイズ(7.5kg単箱)	相場(円/ケース)
ツボ抜きスルメ	中国	40 尾/7.5kg以下	在庫無し
		50 尾/7.5kg以上	在庫無し
ツボ抜きマツイカ	中国	40 尾/7.5kg以下	10,500 中心
		50 尾/7.5kg以上	9,500 中心

★原料タコ★

モロッコ・モーリタニアは冬漁開始まで休漁期間中です。夏漁物の搬入が始まっていますが、過去最高値となっており国内での製品価格も上がり、消化量の減少が予想されます。国産真蛸や中国産原料などアフリカ物以外での製品が提案されており、年末に向けては各産地原料での製品を織り交ぜての商戦になると予想されます。

★カラスガレイ★

原料高・製品安の状況が続いておりますが、国内の原料在庫の品薄から値上げが進み製品価格を上げざるを得ない状況です。少し円高にはなりましたが、ドル価は中国の需要に合わせて更に上がり続けており、中国がどこまで買い続けるか注視しながらになります。新物の搬入量は少なく国内の在庫状況も非常に悪いため、当面値下がりする局面は来ないと予想されます。早期の在庫確保が必要な状況です。

[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)	1,200~1,150
1.0/2.0 (品薄)	1,250~1,150

★赤魚★

大西洋新物原料の流通が始まっていますが、ドル価に於いては当初よりは少し落ち着いたものの、かなりのコスト高から相場は強含みで推移しており、欧州・中国からの引き合いが強く、日本側の買付量は大きく落ち込む様相を呈しております。量販店向けのセンターカットや IQF も引き合いが強く、欠品サイズが出てきています。DAP 原料に関しても大西洋赤魚の影響を受け、引き合いが強くなってきており、原料の値決めも昨季よりサイズが少し大型化したことから価格は強含み傾向になってしまっています。製品相場に於いても引き続き強含み傾向が続くと予想されます。

[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★

サゴシに関しては中国国内の消化が思ったほど良くない状況が続いている様子で、円高と相まって原料相場は下げ傾向になりつつあります。他の南方凍魚に関しては、漁獲状況・搬入状況共に悪い状況が続いております。またニュージーランド船は継続してイカを追い続けていることから、シルバー・アジ・ホキなどメイン商品の現地相場は上がり続けており、それに合わせて製品相場も値上げが予想されます。

[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	1,500～1,300
サゴシフィーレ	1,000～ 900
メルルーサフィーレ(アルゼンチン産)	1,050～ 950

★ズワイガニ★

ロシア・カナダ等の各産地の商材は為替の影響で相場は軒並み大幅な値上げとなっており、ボイルズワイガニ姿・小型のセクション類はショート気味となっております。ロシア産はここ数年アソートの比率の少なかった大型サイズが豊富にあり年末に向けての品揃えは整いつつあります。

量販店向けのオーダーは纏まって入ってきており委託加工場はフル生産の状況となっております。業務向けの販売もインバウンド効果が相まって順調な販売が期待されます。

[11月予想相場] 生ズワイガニ

サイズ	ロシア産ズワイ(円/kg)	カナダ産ボイルズワイ(円/kg)
5L	5,500 中心	在庫無し
4L	5,300 中心	在庫無し
3L	5,000 中心	在庫無し
2L	4,800 中心	4,500～4,300
L	4,200 中心	3,500～3,300

★タラバガニ★

極東物のエアブラスト凍結品が品薄状況にあります。バレンツ物のブライン凍結品は在庫があるものの、大型中心でジリ高傾向にあります。本年度アラスカ産の価格はまだ提示されておりませんが、ロシア産との価格比較で6割～9割アップとなる予想です。

[11月予想相場] 生タラバガニ

サイズ	アメリカ産(円/kg)	ロシア産(円/kg)
6L	未定	在庫無し
5L	未定	8,500 中心 (品薄)
4L	未定	7,500 中心 (品薄)

★ボイルホタテ★

内販を中心に販売は好調を続けており、製品は品薄状況です。来年度は製品生産量が減産の見込みの為、中国が禁輸解除となれば来年度の噴火湾の浜値高騰を助長してしまう可能性があります。

[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 1,500 中心
L	21/25 1,400 中心
M	26/30 1,350 中心
S	31/35 1,300 中心
2S	36/40 1,200 中心
3S	41/50 1,200 中心

★ホタテ貝柱★

オホーツクの水揚げは終盤に差し掛かっています。EU・アメリカのバルクでの引き合いが強く、追随するようにアジア勢や内販も引き合いが強くなっております。国内の製品在庫は品薄状況にあり、内販年末需要も高まって

くることから、年内の相場下げは考えにくい状況となっております。

[11月予想相場] ホタテ柱

サイズ		予想相場(円/kg)
L(品薄)	21/25	6,000 中心
M(品薄)	26/30	6000 中心
S(品薄)	31/35	4,800 中心
2S(品薄)	36/40	4,000 中心
3S(品薄)	41/50	3,800 中心
4S(品薄)	51/60	3,600 中心
5S(品薄)	60/80	3,500 中心

★鰻蒲焼★

【国産】・・活鰻相場は高値横ばいを維持していますが、そろそろ鹿児島大隅組合の新仔相場が出てくる見込みです。昨年秋口のような相場下落はないと予想され、加工メーカーにとっては非常に厳しい年となりそうです。

[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	4,300 中心
	4P	5,300 中心
	5P	5,500 中心
鹿児島	3P	3,800 中心
	4P	4,500 中心
	5P	4,700 中心

【中国産】・・9月に引き続きジャポニカ種は価格が暴騰しています。それに伴いロストラータ種の相場も強含みで推移しております。ロストラータ種は為替が円高傾向の為、相場は辛うじて横ばいで推移している状況です。

[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	3,000 ~ 2,400
30 尾	3,350 ~ 2,550
35 尾	3,750 ~ 2,800
40 尾	3,950 ~ 3,050
45 尾	4,300 ~ 3,250
50 尾	4,500 ~ 3,450
60 尾	4,800 ~ 3,600