



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

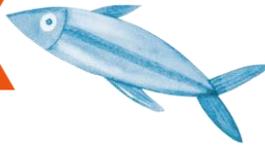
・ kewpie 

旬の「やさしい」と「さかな」を  
つけた

# やさかな



## レシピ



たらと

ブロッコリーの  
フライパン蒸し





おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

kewpie 

旬の「やさしい」と「さかな」を  
つけた

# やさかな

レシピ

たらと

じゃがいもの

バジルアヒージョ



【kewpie】



冬の味覚！

野菜と一緒に旬のたらをたのしもう！

kewpie

展開期間

1・2月

展開売場

エンド

精肉

日配

青果

鮮魚

定番

企画主旨

冬場に旬を迎え、くせがなく淡泊な味わいのたら。鍋料理の定番食材ですが、焼き物、煮物、揚げ物など幅広い調理方法で、様々なジャンルの料理でたのしめるのも魅力です。フライパンメニューや洋風メニューなど、普段の食卓でもっとたらをたのしめるメニューを提案します。

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。
- 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

- たらを使ったメニューのレパートリーが増やせます。
- 冬の旬食材を食卓で気軽にたのしめます。

提案メニュー



たらとブロッコリーのフライパン蒸し



キューピー  
パスタを手作りオイルソース  
ガーリック&赤とうがらし

提案背景

女性におすすめ  
たら



たんぱく質が特に豊富で、魚の中では低カロリー。ダイエットに適した食材です。さらに、カルシウムやリンの吸収を高めるビタミンDを含んでおり、女性・シニア・子供にうれしい食材です。

魚料理に関する考え

多くの主婦が日常の食事にもっと魚を取り入れたいが、できずにいると回答しています。

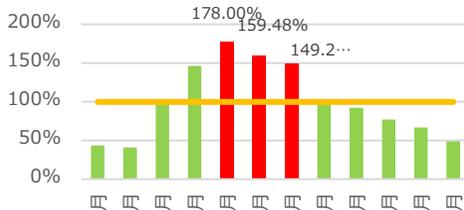
年代	積極的に魚を食事に取り入れている	魚をもっと食事に取り入れたいができません
全体	22.5%	62.8%
20代	21.3%	52.5%
30代	20.0%	68.8%
40代	15.0%	72.5%
50代	17.5%	66.3%
60代以上	38.8%	53.8%

■積極的に魚を食事に取り入れている  
■魚をもっと食事に取り入れたいができません

出典：自社調査(2023年3月) n=400 20~60代主婦 単一回答

食MAP | 食材 家庭内消費Index「たら」季節指数

たらは冬場に食卓登場頻度が増えます。



資料：「食MAP」季節指数(2022年8月~2023年7月)  
※新型コロナの影響で家庭内喫食率が高まったため、「1」値に替えて「家庭内消費Index」を使用

かんたんに調理できる魚メニューの実施意向

80%以上の主婦が「かんたんに調理できる魚メニューがあれば試してみたい」と実施意向を示しています。

年代	はい	いいえ
全体	81.3%	18.8%
20代	76.3%	23.8%
30代	87.5%	12.5%
40代	73.8%	26.3%
50代	83.8%	16.3%
60代以上	85.0%	15.0%

■はい ■いいえ

出典：自社調査(2023年3月) n=400 20~60代主婦 単一回答

POPイメージ



たらと  
ブロッコリーの  
フライパン蒸し



たらと  
じゃがいもの  
バジルアヒージョ

[kewpie]

# カゴメ株式会社 おすすめメニュー

## 簡単に調理出来て1食分の野菜120g以上のメニューをご提案。



牡蠣のトマトチャウダー

### ●● 材料 ●● 3～4人分

カキ(むき身)	200g
片栗粉	小さじ2
しめじ	1パック(100g)
キャベツ	4枚(200g)
バター	20g
カゴメ基本のトマトソース	295g 1缶
コンソメスープの素(固形)	1個
水	200ml
牛乳	200ml
塩	少々
イタリアンパセリ(みじん切り)	少々

### ●● 作り方 ●●

- ①カキ(むき身)は塩水で洗って、ザルに上げておく。しめじは小房に分け、キャベツは食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にバターを熱して、しめじ、キャベツを炒めてしんなりしたら、基本のトマトソース、コンソメ、水を加えて3分煮込む。
- ③①のカキに薄く片栗粉をまぶしてから②に加える。再び沸騰したら牛乳を加え、味を見て塩で味をととのえる。
- ④器に盛って、上からパセリのみじん切りをちらす。

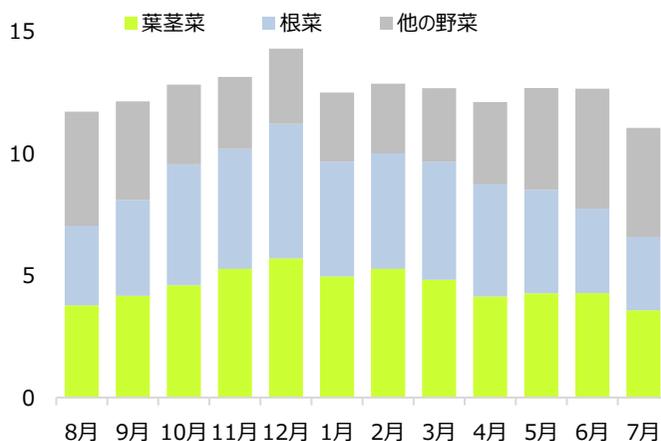
野菜摂取量は経年で**減少**。  
1月は秋冬の中で一番少ない。  
時間的な影響や調理  
(量・知識)が影響している。

1日の野菜摂取量 270.3g

過去10年で**最低値**

出典:厚生労働省 令和4年国民健康・栄養調査結果

### ◆野菜摂取量の現状



出典:総務省家計調査/期間:23年8月～24年7月/二人以上の世帯/品目分類

### ◆野菜を十分に食べていない理由

項目	割合
野菜は量をたくさん食べられないから	35.9%
野菜の値段が高いから	30.8%
日頃の食事で野菜を使った料理を食べる機会が少ないから	23.6%
自分があまり野菜を好きではないから	23.6%
野菜をたくさん食べる料理方法がよくわからないから	21.0%
野菜を十分に食べたり、料理するだけの時間がないから	19.0%
野菜は日持ちしないのであまり買わないから	18.5%
わざわざ野菜を使って料理するのが面倒だから	17.9%

出典:タキイ種苗(株)調べ/期間:24年8月  
/n=195(野菜がかなり不足している人+やや不足している)

©2024 カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します

# カゴメ株式会社 おすすめメニュー

子育て世帯に支持されている「中華」と、「春野菜」を使用した比較的簡単調理メニューで、夕食の食卓を応援。



●● 材料 ●● 3人分

ホタテ貝柱	200g
塩	少々
こしょう	少々
片栗粉	大さじ1/2
サラダ油	大さじ1
玉ねぎ	1/2個
おろししょうが(チューブ入り)	小さじ1
おろしにんにく(チューブ入り)	小さじ1
アスパラガス	3本
カゴメトマトケチャップ	大さじ4
ラー油	小さじ1

## ◆春野菜の月別食卓出現頻度

野菜	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
(新)たまねぎ	赤	赤	青	青	赤	赤	赤	青	青	青	青	青
(春)キャベツ	赤	青	青	青	赤	赤	赤	青	青	青	赤	赤
(新)じゃがいも	赤	赤	青	青	青	青	青	青	青	赤	赤	赤
アスパラガス	青	青	青	赤	赤	赤	赤	赤	青	青	青	青

※野菜ごとの月別比較で、青色 = 濃いほど頻度が高い、赤色 = 濃いほど頻度低い

出典:食マップ@/期間:23年7月~24年6月/1日計/全世界

## ●● 作り方 ●●

- ①ホタテは塩コショウをして、片栗粉をまぶす。玉ねぎはみじん切り、アスパラは食べやすい大きさにカットする。
- ②フライパンにサラダ油を入れて、玉ねぎ、にんにく、しょうがを入れて炒める。
- ③②に①のホタテとアスパラを加えて炒めて火が通ったら、トマトケチャップを加える。火を止めて、ラー油を入れて混ぜ合わせる。

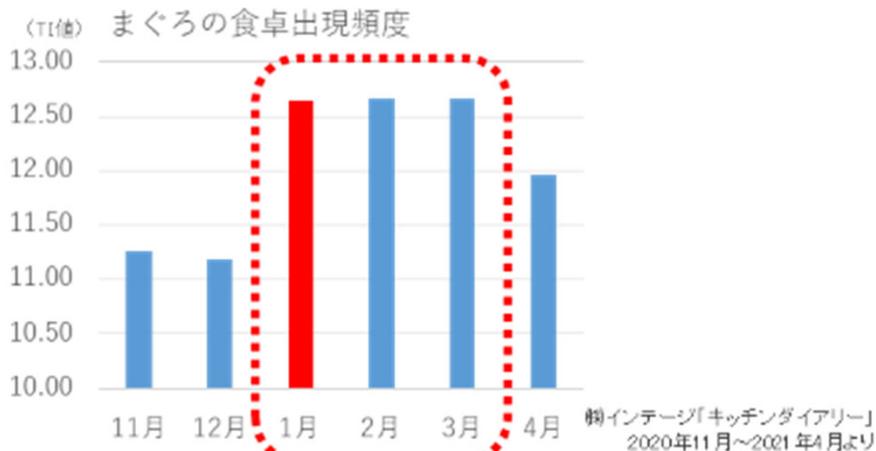
©2024 カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します

# まぐろ丼は家族みんなで「おいしく」「手間なく」

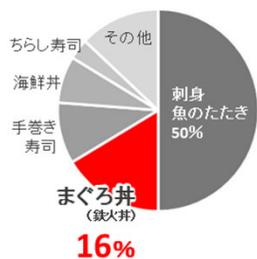
## ●企画主旨

1月からの3月はまぐろの食卓出現頻度が高いです。  
まぐろ丼を訴求することで生活者のメニューレパートリーを増やしましょう

## ●主婦心理・資料・データ



まぐろのメニュー出現頻度(%)



まぐろ丼はいい素材を手間をかけずに美味しく食べたい

### 「まぐろ丼・鉄火丼」の食卓出現理由

- 1位 いい素材が手に入ったから
- 2位 手間をかけたくなかったから
- 3位 家族全員の好みに合わせた

※インテージ「キッチンダイアリー」2019年より

## ●結論

1月からの需要期にまぐろ丼で仕掛けましょう！

まぐろの旨みを引き立てる煮切り製法  
自社工場で作ることによって角のないまろやかなたれに  
仕上げました。まぐろの旨みを存分にご堪能下さい。



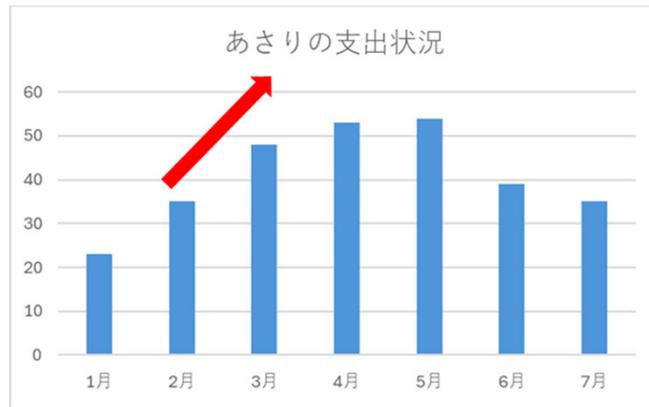
まぐろに、からめて  
ご飯にのせるだけ  
まぐろ丼のたれ 70g  
包装形態 12ヶ×6  
標準小売価格 118円 (本体)  
127円 (税込)

## 2月からあさりをおつまみでも訴求！「あさり酒蒸し」

## ●企画主旨

2月から支出金額が右肩上がりのあさり。タンパク質が豊富で日本人に不足しがちな栄養素が含まれるため、積極的に取り入れたい食材です。あさりの旨味をしっかり感じられる「あさり酒蒸し」でのメニュー提案がおすすめです。

## ●主婦心理・資料・データ



総務省統計局「家計調査」(2023年)より

## あさりのメニューランキング

- 1 味噌汁
- 2 クラムチャウダー
- 3 **酒蒸し・ワイン蒸し**
- 4 あさりバター
- 5 パエリア

▲(㈱インテージ「キッチンタイアリー」(2023年)より)

## ●結論

春に向けて伸長するあさりに対して早めに仕掛けましょう！



## 美味しさへのこだわり

お酒の香りと昆布のうま味や藻塩で味に深みを出しています。

## 簡便さへのこだわり

## レンジ調理とフライパン調理の2通りを記載

## レンジ調理の場合



加熱時間の目安	
600W	3分半
500W	4分

- ①レンジ対応の平皿にあさりと本品1袋を入れます。
- ②ラップをふんわりかけ、電子レンジに入れて加熱したら出来上がりです。

▲レンジから取り出す際やラップを外す際に手を火傷しないように十分にご注意ください。  
●あさりの量や電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。

## フライパン調理の場合



- ①フライパンにあさりと本品1袋を入れます。
- ②フタをして強火にかけます。あさりの口が開いたら出来上がりです。



## あさり酒蒸しのたれ 60gN

JANコード: 4904131518716  
包装形態: 12ヶ×6  
賞味期間: 390日

# 大根の海老そぼろ煮



やわらか大根  
あんが絡む！



## おすすめポイント

- 「海老そぼろ」で風味豊かで上品な一品に仕上がります。
- 海老のコストに応じて、大根の量でボリュームを調整できます。

## 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(10食分)

- むきえび…350 g
  - 大根…1000 g
  - 三つ葉…少々
  - A { だし汁…1000ml
  - うすくちしょうゆ…75ml
  - 砂糖…15g
  - みりん…75ml
- 水溶き片栗粉…適量

## 作り方

- 1) 大根は厚さ2cmの輪切りにして皮をむき、隠し包丁を入れた後15分ほど下茹でする。むきえびは下処理してみじん切りにして粗くたたく。
- 2) 鍋にAと下茹でした大根を入れ、沸騰後15分ほど煮る。煮汁につけたまま粗熱を取り、器に盛る。
- 3) 2)の煮汁にむきえびを入れてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつけ大根にかける。仕上げに三つ葉をのせる。

# タラの茶碗蒸し



具たくさんで  
カンタンおいしい！



## おすすめポイント

- 具たくさんあったか冬メニュー。
- タラ以外の白身魚や貝等、お好みの具材でアレンジできます。

## 京風割烹白だし 400ml

- ① 京都の料亭でも使われる「まぐろ節」を使用し、上品でまろやかな味わいに仕上げた白だしつゆです。
- ② 「だしを生かす」「色を抑えた」2種類の淡口醤油を使用。
- ③ 薄めるだけで煮物・吸い物・だし巻き玉子等、だし風味のきいた淡色料理がこれ一本で簡単に作れます。



## 材料(2人分)

卵… 1個

A [ 京風割烹白だし…20ml  
水…180ml

タラ(そぎ切り)… 40 g

かまぼこ(薄切り)… 2枚

ぎんなん(茹で)… 2粒

三つ葉… 適宜

## 作り方

- 1) ボウルにAを加えてよく混ぜ、さらに卵を割りほぐしてよく混ぜ合わせ、卵液を作る。卵液はこし器でこしてなめらかにする。
- 2) 器にタラ、かまぼこ、ぎんなんを入れ、1)を8分目まで均等に注ぎ入れて蓋をする。
- 3) 鍋に高さ3cmほどの水を沸騰させ、2)を入れて鍋に蓋をし、中火で9~10分蒸す。仕上げに三つ葉を添える。

# たらとズッキーニのみそグリル



使用商品・・・料亭の味 西京焼き用みそ 200g

たらに豆腐とみそのソースをかけるだけ。  
淡白な白身に満足感を足してくれます。  
[200kcal以下ヘルシーレシピ]

材料 (2人分)

具材	分量	調味料	分量
・たら	2切れ	(a)	
・ズッキーニ	1/4本	・西京焼き用みそ <b>大さじ2</b>	
		・絹ごし豆腐	50g
		・パン粉	適量
		・オレガノ	適量
		・塩こしょう	適量



## 【作り方】

- ①たらは塩、こしょうをふる。ズッキーニは輪切りにする。
- ②絹ごし豆腐を潰し、「西京焼き用みそ」と混ぜ合わせ(a)を作る。
- ③アルミホイルの上に、たら、ズッキーニを並べて(a)のみそソースをかける。
- ④オレガノとパン粉を散らし、ホイルは下敷きのまま包まずオーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。

🕒 調理時間	20分	🔥 カロリー	133kcal
🥄 塩分	1.0g	📦 糖質	8.2g
🌿 食物繊維	0.3g		

※カロリー、塩分、食物繊維、糖質は1人分です。

# かきの炊き込みごはん

炊くだけ簡単！牡蠣の風味が口いっぱい広がる炊き込みごはんです。

## ●材料（4人～5人分）

かき（むき身） 180g

米 3合

水 適量

生姜（千切り） 1かけ

豆苗 1/2袋（約50g）

エバラプチッと鍋寄せ鍋 2個

水菜 適宜



おいしいレシピ

## ●調理時間 10分+

## ●作り方

### ※1人当たり

※1人当たり。栄養価は5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
350kcal	8.3g	1.3g	72.8g	2.0g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

【1】米は洗ってザルにあげます。

【2】かきは塩水でよく洗っておきます。

【3】炊飯器に（1）と【プチッと鍋】を入れ、3合の目盛りまで水を加えてひと混ぜし、かきと生姜をのせて炊飯し、出来上がりです。

【4】＊お好みで水菜を添えてお召し上がりください。

# かきの黄金バター焼き

バターのコクをプラスして。甘辛い味わいでごはんのおかずにぴったり！

## ●材料（2人分）

かき 6～8個（約150g）

エバラ黄金の味 大さじ3  
バター 大さじ1/2  
小麦粉 少々  
ベビーリーフ、ミニトマト、レモン 適宜



## ●調理時間 約10分

## ●作り方

### ※1人当たり

※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
148kcal	10.9g	4.7g	14.5g	3.4g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

- 【1】かきは塩水で洗って水気をきり、小麦粉を薄くまぶします。
- 【2】フライパンにバターを熱し、（1）の両面を焼きます。
- 【3】【黄金の味】で味付けして、出来上がりです。
- 【4】※お好みでレモンをしぼってお召し上がりください。

## ☆☆鮮魚☆☆

### ★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、小型サイズは青森、岩手方面から、山陰(鳥取、島根)からは両方のサイズの入荷が見込まれます。現在のところ主力の北海道を含め、各地共、水揚げが少ない状況が続いており、相場は強含みで推移しています。石川方面は震災の影響、鳥取方面はカニ漁の影響(年明け落ち着いて増える見込み)で少なく、加えてフィーレ加工の比重も高く、大型サイズは鮮魚での出荷が昨年より少なめで推移しています。青森、岩手の2.0~1.0kg/尾の小型サイズ、フィーレ加工の少ない山陰方面の10.0~1.0kg/尾サイズが入荷の中心となっています。12月以降、白子も成熟し、オスの釣物を主体に入荷量は増えてきますが、昨年より少ないと思われ、相場も昨年より強含みで推移すると思われ。鍋需要のシーズンですので釣物のラウンドから鮮度感のある切身にして、頭やアラも白子や真子と共にお使いください。くせの無い白身は煮付けやムニエル、揚げ物、シチュー等、いろんな料理に使えますので販売よろしくお願ひ致します。

#### [1・2月予想相場]タラ

産地	漁法	種類	規格	予想相場(円/kg)
北海道他	釣物	オス	4.0~3.0kg/尾	2,500~1,500
		メス	4.0~3.0kg/尾	1,500~500
宮城・鳥取他	網物	オス	4.0~3.0kg/尾	2,000~1,500
		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、青森、岩手、宮城他、各地から入荷が見込まれます。現在のところ

各地共、水揚げは少なめで推移しており、天候の影響もあって入荷量は昨年より少なめで、相場も昨年より強含み推移しています。これから冬型の気圧配置になり、時化も始まりますが年明け以降も引き続きこの状況は続くと思われ。新規入荷は1月9日以降になる見込みです。入荷量は昨年並もしくはやや少なめで、相場は昨年並も底値がしっかりしたものになるでしょう。生鮮の天候の影響や年末需要、正月休みを受けて解凍製品(ロシア原料)も荷動きが見込まれます。入荷量は昨年並、相場は4.0kg4~6入 1,700~1,650円/kgと昨年より強含みを見込んでいます。

#### [1・2月予想相場]タラフィーレ

産地	規格	予想相場(円/ケース)
北海道	5.0kg 6~8入	7,500~5,000
岩手・宮城他	5.0kg 10~13入	6,000~4,500

### ★天然ブリ★

現在のところ水揚げは徐々に見え始めています。富山(氷見)(11.0~8.0kg/尾サイズ)、石川、福井、京都(12.0~9.0kg/尾サイズ)方面を中心に、これから本格的なシーズンに入ります。今年も各地共、大きめのサイズが多いように思われます。年末需要が産地でも高まる事から相場は強含みで推移していきます。年明けになりますと、身質は変わらず脂の乗った良い魚が、相場も落ち着き販売しやすい時期になります。入荷量、相場共に昨年並で推移する見込みです。大きいサイズは脂の乗りが特に良く、刺身だけでなく塩焼きにわさびをつけて食べると、脂が甘く感じられます。ブリ大根やしやぶしやぶなどもおすすめ。[1・2月予想相場]天然ブリ

#### [1・2月予想相場]天然ブリ

産地	規格	予想相場(円/kg)
石川・富山(氷見)他	10.0kg/尾中心	2,000~1,500
	9.0~8.0kg/尾	1,200~1,000
京都・福井	12.0~10.0kg/尾	1,200~1,000
	9.0~8.0kg/尾	1,000~700

九州(長崎・福岡)	10.0～8.0kg/尾	500～ 400
	6.0～5.0kg/尾	400～ 300

★天然ハマチ・ツバス★

現在のところハマチは鳥取(境港)、長崎方面を中心に、ツバスは京都方面の日本海側を中心に順調な入荷が続いています。年明けは九州(長崎、福岡)方面や島根、鳥取、新潟、京都、石川他日本海側中心に、他千葉等、各地から順調な入荷が見込まれます。相場は諸経費の高騰もあり底堅い動きで、天候にも左右されますが、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。既に脂が乗っていますが、更に身質は向上します。

[1・2月予想相場]天然ハマチ・ツバス

種類	規格	予想相場(円/kg)
ハマチ	3.0～2.5kg/尾	500～300
ツバス	1.2～0.8 kg/尾	400～300

★キンメダイ★

静岡(御前崎)、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、時化の影響もあり少なめで推移していますが、天候の安定と共に水揚げは増えてくると思われます。高知、東京(神津島)方面は水揚げが特に少なく、今後も入荷は見込み薄でしょう。1.5～0.6 kg/尾と、どのサイズも均等にありますが、入荷量は昨年より少なめ、相場も昨年よりやや強含みで推移すると思われます。依然、脂は薄めですが年明けには乗ってくるでしょう。脂が乗った魚体は、煮付けはもちろん、ちり鍋やしゃぶしゃぶでおいしく召し上がれます。鮮やかな朱色がお祝い事のご馳走にぴったりで、お鍋や煮付けに最適です。頭やアラも合わせて販売展開お願い致します。魚体に脂がのって美味しい時期となり、需要も伴います。

[1・2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	3,500～2,000
静岡	5.5～5.0kg 4入	4,000～1,700
	5.5～5.0kg 6入	2,600～1,600

★アンコウ★

【ラウンド・SD】

国内物は北海道、青森、山陰(鳥取、島根、山口)中心の入荷となります。現在のところ、各地順調な水揚げがあるものの、加工の引き合いが強く、相場は強含みで推移しています。韓国物も入荷が始まりましたが、為替の影響から国内物と相場が変わらない状況が続いており、やはり入荷は少なめで推移しています。年明けも国内物、韓国物共に昨年よりやや少なめの入荷が見込まれ、相場も昨年よりやや強含みで推移すると思われます。

【アンコウ肝】

現在のところ中国中心の入荷ですが、入荷量は相変わらず多くなく、相場も引き続き強含みで推移しています。12月に入りますとボストン(アメリカ)の入荷も始まりますが、やはり為替の影響もあり、入荷量は昨年より少なめで推移すると思われ、相場も昨年より、やや強含みで推移すると思われ

[12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・SD	福井・石川・山口・島根他	6.0～4.0kg/尾	2,300～1,000
		3.0～2.0kg/尾	1,800～1,000
	韓国	5.0～3.0kg/尾	1,700～ 500
肝	ボストン(アメリカ)	1.0 kg入	4,000～3,500
	中国	1.0kg 入	2,000～1,500

### ★タチウオ★

現在のところ、ようやく九州方面(鹿児島、熊本、大分、長崎)で釣物を主体に水揚げが見え始めました。時化による増減はありますが徐々に増えてきています。サイズは 500~200g/尾と小型中心となっています。大型サイズの 1.0kg/尾 UP は宮城、福島方面中心(定置網・流し網)で揚がっていますが、東京(豊洲)方面の引き合いが強めとなっています。年明けになりますと水温も下がり、大型サイズが増えてきます。熊本方面の網物の入荷も始まります。例年ならば 1 月中旬から長崎・五島(小値賀)の釣物の水揚げが始まり、1 ヶ月程度続きますが昨年とはかつてないほどの不漁で相場もかなり強含みで推移しました。水揚げは各地共、昨年並かやや少なめと思われる事から、入荷量も昨年並もしくは、やや少なめで推移すると思われます。相場は引き続き、先月並の昨年より強含みを見込んでいます。

#### [1・2 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

### ★ヤリイカ・ヒイカ★

【ヤリイカ】現在のところ、宮城方面の底曳網物中心の入荷となっていますが水揚げは昨年より少なめで推移しています。イカ類全般の水揚げが少ない為、引き合いは強く、サイズも 1~2 ヶ月のうちに倍の 15cm 程度まで成長した事から順調な販売となっています。引き続き年明けも、宮城を中心に福島、山陰(島根・鳥取)方面から入荷が見込まれます。最盛期に向かっていますが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。旬のこの時期、産卵をひかえてメスは子持ちが多くなります。子持ちの柔らかい小ぶりのイカは煮付けに最適です。

【ヒイカ】宮城方面からの入荷が中心となります。瀬戸内は 3 月以降、和歌山、兵庫と順に始まっていきます。入荷量は昨年並を見込んでいますが相場は他のイカ類の影響を受けて昨年より強含みを見込んでいます。

#### [1・2 月予想相場] ヤリイカ・ヒイカ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/ケース)
ヤリイカ	宮城・福島・鳥取・島根他	4.0kg バラ 水氷	4,000~2,500
ヒイカ	宮城他	5.0kg バラ 水氷	3,000~2,000

### ★ハタハタ★

日本海方面の底曳網漁は 9 月より解禁しており、解禁当初は鳥取、兵庫、福井方面で 1,000~2,000 箱/日の水揚げで安定していましたが、9 月末から漁が止まり、ほぼ皆無の状況となっています。現在は北海道からの入荷にとどまっておき、年明け以降もその傾向が続くと思われます。北海道産は 120~100g/尾サイズが中心ですが入荷量は昨年同様少なく、相場も昨年並の強含みで推移する見込みです。本州(石川、新潟、青森)方面の小型サイズ 60~30g/尾サイズの入荷は見込み薄でしょう。11 月~12 月に産卵のために沿岸部の浅瀬へ近づく魚ですが、ここ最近では不漁となっています。主力漁場の秋田ではハタハタの推定量から算出した今シーズンの予測が 110 トンほどで、保護のための禁漁が明けた平成 7 年以降、最も少なかった昨シーズンと同じ程度と予想されています。骨離れの良い身は唐揚げや煮付がお勧めで、一夜干しも美味しく召し上がれます。

#### [1・2 月予想相場] ハタハタ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
北海道他	120~100g/尾	1,500~1,200

★サワラ・サゴシ★

現在のところ、サワラは鳥取、福井中心の福岡、島根、京都、徳島、宮城の釣物、定置物の水揚げが、昨年より多めで推移しており、脂も乗ってきています。韓国物も既に仕上がっており、脂の乗りは上々で好評です。サゴシも北陸(福井、石川、富山、新潟)方面中心で水揚げは安定しています。4.0kg5～6 入とサイズも成長し、昨年並までになりました。年明けは、長崎の釣物の入荷も増えてきて、入荷量は昨年並もしくはやや多めで推移すると思われます。相場も昨年よりやや弱含みを見込んでいます。これから脂が乗ってきて「寒ザワラ」と呼ばれる大変おいしい時期を迎えます。刺身、鍋物はもちろん、西京漬など焼物にもおすすめです。

[1・2月予想相場]サワラ・サゴシ

産地	規格	予想相場(円/kg)
長崎・福岡・宮城・ 日本海(各地)	3.0～2.0kg/尾	1,800～1,000
	2.0～1.5kg/尾	1,600～1,000
	1.5～1.0kg/尾	1,200～ 600
	1.0kg/尾以下	1,000～ 500
韓国	3.0～2.0kg/尾	1,400～1,000

★アマダイ★

【赤アマダイ】

長崎、高知、山口、島根、秋田他、各地からの入荷が見込まれます。現在のところ、シーズンオフに入ってきており、水揚げはやや少なめで推移しています。年明けもこの傾向は続くと思われ、天候次第ですが入荷量は昨年並に少なく、相場も諸経費の高騰による底堅い先月並の相場で推移すると見込んでいます。

【白アマダイ】

高知、徳島、和歌山方面からの入荷が中心となります。現在のところ、順

調な水揚げが続いており、年明けも引き続き順調な入荷が見込んでいます。こちらも天候次第ですが、入荷量は昨年並を見込んでおり、相場も諸経費の高騰による先月並の底堅い相場で推移すると思われます。

[1・2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	秋田・高知 他	釣物 巻網	1kgUP/尾	10,000～3,000
			800g/尾中心	7,000～3,500
			500～300g/尾	4,500～2,000
	島根・山口	釣物	1.0kgUP/尾	10,000～6,000
			800g/尾中心	8,000～5,000
	長崎	釣物	4.0kg12～15 入	12,000～7,000 円/ケース
長崎 (紅王)	釣物	1.0kgUP/尾	12,000～7,000	
		800g/尾中心	7,000～5,000	
		600～500g/尾	5,000～3,000	
白アマダイ	和歌山・ 徳島・高知	釣物	1.0kgUP/尾	10,000～4,000

★養殖アトランティックサーモン★

現在のところ、ノルウェーの大型サイズの在池量が減少し、需要の中心はオーストラリア(タスマニア)になると思われましたが、韓国の引き合いが強く相場が下がらない状況となっています。依然、ノルウェーが入荷の中心で、小型の 4.0～3.0 kg/尾サイズを使用出来る場合はカナダ産をと需要が分かれています。チリは変わらずフィーレでの入荷が主体となります。年明けからはカナダ主体の入荷になってくると思われますが、カナダも引き合いが強く、成長と共に相場は上がってくると思われます。入荷量は先月よりやや少なめで相場も先月より強含みで推移すると思われます。

[1・2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	2,800～2,000
		5.0～4.0kg/尾	2,800～2,000
	フィーレ	6.0kg 前後 4枚中心	4,000～3,000
オーストラリア (タスマニア)	SD	6.0～5.0 kg/尾	2,800～2,000
		5.0～4.0 kg/尾	2,800～2,000
チリ	フィーレ	13.5kg 9枚入	2,700～2,500
カナダ	SD	6.0～5.0 kg/尾	2,100～2,000
		5.0～4.0 kg/尾	2,100～2,000

★天然マダイ★

【活物】愛媛、兵庫(淡路)主体で和歌山、徳島からも入荷が見込まれます。現在のところ、昨年同様、大型サイズが獲れておらず全体の入荷量も少なめで推移しております。この傾向は続くと思われ、年明けも1.0～0.8kgサイズ主体の入荷となり、大型サイズは少ない見込みです。相場は、お正月、十日戎、成人式までは最需要期となりますが、それ以降は落ち着いていくと思われ、天候による、入荷の増減により相場が大きく左右されることがありますのでご注意ください。

【〆物】現在のところ九州(長崎、福岡)方面の巻網、底曳網物(中心サイズ1.3～0.8kg/尾)は時化などの天候の影響もあって、昨年より更に水揚げが少なく、地元消費や加工相場に押されて相場は1.5～1.0kg/尾 2,000～1,000円/kg、0.8～0.7kg/尾 1,500～1,000円/kgと強含みで推移しています。近海 瀬戸内の愛媛、広島、岡山、兵庫(姫路、淡路)方面の中層曳網(中心サイズ0.8～0.5kg/尾)は潮周りで水揚げは左右されますが、こちらは昨年より安定して水揚げは多めで推移していますが、需要期に向かっている事もあり、こちらも相場は強含みに転じています。年明けも引き続き九州

(長崎、福岡)中心の、鳥取、愛媛、広島、岡山、兵庫、宮城他から入荷が見込まれます。入荷量は地域にもよりますが主力の九州方面の入荷量は引き続き少なめと思われ、相場は養殖鯛相場を加味した加工需要や諸経費の高騰もあり、底堅い相場で推移すると思われ、瀬戸内の近海物の入荷量は、年明けは落ち着くと思われ、昨年並で推移する見込みで相場も昨年並を見込んでいるものの底堅い動きとなるでしょう。

[1・2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・ 兵庫(淡路)他	3.0～2.5kg/尾	8,000～1,500
		2.5～1.5kg/尾	8,000～1,500
		1.0～0.8kg/尾	4,000～1,000
〆物 網物	山口・長崎・ 福岡・愛媛他	1.5～1.0kg/尾	1,500～ 800
		0.8～0.7kg/尾	1,200～ 800
		0.6～0.5kg/尾	1,000～ 800
〆物 釣物	愛媛・瀬戸内 (兵庫・岡山 広島)他	1.5～1.0kg/尾	1,500～ 800
		0.8～0.7kg/尾	1,200～ 800
		0.6～0.5kg/尾	1,000～ 800

★養殖マダイ★

愛媛主体の、熊本、高知、和歌山方面からの入荷となります。現在のところ、需要期に入っていますが中心サイズは1.6kg/尾前後となっています。全体的にサイズも揃ってきて在池量は新物を含めて潤沢で推移するものと思われ、年明けはお正月、十日戎、成人式が終わり、中旬以降、販売は落ち着いてきます。入荷量は昨年並、もしくはやや少なめと思われ、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、韓国向けの輸出は増えてきていますが、大阪への集荷には影響は出ていません。

[1・2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★

愛媛、高知、瀬戸内(香川、徳島)方面からの入荷となります。中心サイズは 4.0kg/尾前後で、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、相場も引き続き 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、サイズが大きくなって来る事もあり。シーズンオフに向かいます。

★養殖ブリ★

鹿児島、大分、長崎、愛媛方面からの入荷が中心となります。現在のところ 6.0~5.0kg/尾サイズ中心の入荷となっています。夏場の高水温で成育は遅れ気味な事から、小型サイズが多く、出荷を渋っている生産者も見られます。とはいえ在池量は潤沢な事から順調な入荷が見込まれ、入荷量は昨年より多めを見込んでいます。相場は、大型サイズが少ない事から大型を中心に昨年より強含みで推移すると思われます。

[1・2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・ 長崎・愛媛	6.0~4.0kg/尾	1,300~1,150
フィーレ		7.0~ 6.0kg 4枚入	1,900~1,800
		11.0~10.0kg 6枚入	1,850~1,800

★養殖カンパチ★

現在のところ愛媛、徳島中心の鹿児島、香川方面からの入荷となっており、需要が多く、順調な入荷となっています。1月に入りますと香川が終わり、鹿児島、愛媛、高知方面からの入荷が中心となり、成育遅れの影響から中心サイズは 4.0~3.5kg/尾と例年より、やや小型でとなります。在池量が少ない事から、相場は先月より更に強含みの 2,400~2,100 円/kgで推移する見込みです。2月に入りますと鹿児島から人工孵化の新物の入荷が始まり、全体的にサイズダウンして 3.0kg/尾中心になるでしょう。厳しい状況下ではありますが入荷量は精力的な集荷で昨年並を見込んでいます。

★養殖ヒラメ★

【国内物】

鹿児島中心の大分、長崎、三重方面からの入荷が中心となります。水温が下がるにつれ、摂餌も順調になり、品質はどんどん向上していき、サイズも 1.2~0.5kg/尾と揃ってきます。在池量は昨年並のやや少なめで推移している事や高水温の影響で成育が遅れている事もあり、入荷量も昨年よりやや少なめで推移すると思われます。相場は諸経費の高騰もあり、昨年よりやや強含みで推移すると思われます。

【韓国物】

依然、成育遅れがやや見られ、加えて韓国内の消費が順調な事から陸上養殖が順調にもかかわらず在池量は昨年並のやや少なめで推移しています。1.5~0.6kg/尾と各サイズ揃っているものの、韓国内需要は引き続き活発である事から、入荷量は昨年より少なめと思われ、相場も昨年よりやや強含みで推移すると思われます。

[1・2月予想相場]養殖ヒラメ(国産・韓国産)

規格	予想相場(円/kg)
1.0kg/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	2,400~ 800

★養殖トラフグ★

【国内物】

熊本、大分の陸上養殖物(1.8~1.0kg/尾中心)に加えて、長崎、香川方面の海面養殖の入荷が中心となります。これから成育遅れは回復に向かうと思われます。在池量は、陸上養殖物は先行して出荷されている為、やや少なめになっており、海上養殖物と共に昨年並の少なめで推移しています。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【中国物】

中国産の生産量は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す。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。

[1・2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	4,800~2,000
	800g/尾	3,600~2,000
中国産	1.0kg/尾	3,600~2,000

★ズワイガニ・毛ガニ★

【セコガニ】

北海道(オオズワイガニ)は禁漁期が無い為、入荷見込みですが昨年よ

りやや少なめで減少傾向でしょう。3.0kg20入前後 2,000~1,500円/kg 250円/尾前後を見込んでいます。日本海のセコガニは12月末で終了しますが、北海道産より卵の入りが良く、品質も良好です。3.0kg20入前後 4,000~3,500円/kg 600円/尾前後で推移しています。

【ズワイガニ】

○ロシア 入荷は不安定で月に1~2回にとどまっています。3.0kg4~5入中心ですが、例年より水揚げが少なく、相場は強含みで推移しています。年明けも引き続きこの傾向が続くでしょう。

○北海道(オオズワイガニ) 水揚げは例年より少なめで3.0kg7~8入と小さめが多くなっています。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。

日本海の松葉ガニは兵庫、鳥取他から入荷が見込まれます。現在のところ水揚げは順調ですが、観光需要や、時化の影響もあり、浜値は強含みで推移しています。年明け、枠の消化状況から規制が入る浜もあると思われ、この傾向は続くと思われ。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

【毛ガニ】

北海道中心の入荷となりますが、現在のところ水揚げは少なめで推移していますが、12月に各地で解禁となりますので今後の漁に期待したいところです。入荷量は昨年より少なめで、相場は昨年並で推移すると思われ。

[1・2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	北海道・ロシア	1.0 kg～500g/尾	5,000～ 3,500
オオズワイガニ オス	北海道	3.0 kg 7～ 9 入	4,500～ 2,500
		3.0 kg 10～20 入	2,500～ 1,000
毛ガニ	北海道	1.0～0.8 kg/尾	15,000～10,000
		0.8～0.5 kg/尾	10,000～ 7,000
松葉ガニ	兵庫・鳥取・福井	1.0kgUP/尾	25,000～18,000 円/尾
		0.8kg/尾	18,000～15,000 円/尾

★ハギ類★

【活物】

○ウマヅラハギ 養殖物は愛媛、徳島中心の香川方面からの入荷となります。在池量は少なく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。天然物は徳島、兵庫中心の愛媛、石川方面からの入荷となります。水揚げは現在のところ、昨年並の少なめで推移しており、入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

○カワハギ 養殖物は九州(大分、熊本、長崎)、四国(徳島、香川)他からの入荷となります。在池量が少なく、東京(豊洲)の引き合い強く、12,000～8,000 円/kgと強含みで推移している事から大阪への入荷は少なめで推移しています。相場も昨年より強含みを見込んでいます。天然物は、徳島、兵庫方面からの入荷が中心となります。大型サイズは東京(豊洲)の引き合いが強く 12,000 円/kg中心となっている為、大阪への入荷は小型サイズ中心で少ない見込みです。相場も昨年より強含みで推移すると思われます。

養殖物は共に稚魚導入数が少なかった事から在池量も少なく、ブリと一

緒に飼育している為、ブリの出荷が進む、年末から年始にかけて底にいるハギも揚げる事から、年明け入荷数量は増えてきます。

【〆物】

九州(長崎、福岡)方面からの入荷が中心でしたが。水揚げが少なく浜高で地元消費の割合が増え、入荷量は減ってきています。

○ウマヅラハギ

富山中心の山陰(山口、島根、鳥取)方面、各地からの入荷になります。現在のところ水揚げが少ない事から入荷も少なめで相場は強含みで推移しています。12月に入りますと徐々に水揚げも増えてくると思われます、年明け以降に順調に増える事は無いと思われ、入荷量は昨年並、もしくはやや少なめで推移すると思われ、相場も昨年並の強含みを見込んでいます。

○カワハギ

日本海(京都、福井、富山)、徳島方面からの入荷が中心となります。現在のところやはり水揚げは少なめで推移しており、小型でも刺身需要がある事から地元消費中心のため、浜相場は強含みで推移しており、入荷量は少なめとなっています。年明けもこのこの傾向は続くと思われ、入荷量は昨年並、もしくはやや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。

○ウスバハギ

高知、三重中心の山陰(山口、島根)、新潟方面からの入荷が中心となります。現在のところ水揚げは見え始めて、比較的、順調な入荷で推移しています。年明けもこの傾向は続くと思われ、入荷量は昨年並もしくはやや多めで推移すると思われます。相場は九州方面の水揚げに影響を受けると思われます、先月よりやや弱含みを見込んでいます。

【ムキウマヅラハギ】

原料の水揚げのタイミングが遅れ、数量がまとまらず、相場が高騰している事から、オーダー生産の傾向が強くなっています。鮮魚の浜相場が下がらなければ製造されない傾向にもあり、入荷のタイミングもずれてきています。相場も昨年より強含みで推移すると思われます。現在のところ東北

(青森)方面から入荷しており、3.5kg25入前後 4,600～4,500円/ケースで推移しています。年明けも保合いの相場で推移すると予想されます。

[1・2月予想相場]ハゲ類

種類		産地	規格(/尾)	予想相場(円/kg)
活物	養殖 ウマヅラハギ	愛媛・香川・ 徳島他	700～300g	5,000～4,000
	天然 ウマヅラハギ	兵庫・徳島他	700～300g	2,000～ 700
	養殖カワハギ	熊本・大分・ 長崎・香川・ 徳島他	500～400g	6,000～5,000
	天然カワハギ	兵庫・徳島他	500～200g	3,000～1,000
〆物	ウマヅラハギ	山口・島根・ 鳥取・富山他	500～300g	1,500～ 800
	カワハギ	京都・福井・ 富山・徳島他	300～200g	2,300～ 800
			180～150g	1,800～ 700
ウスバハギ	山口・島根・ 高知・三重他	1,000.～800g	1,500～ 800	

★タラ白子★

国内物は北海道(根室、羅臼、稚内、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。今年は海水温が高い事からスタートが遅れていましたが、品質も仕上がりが良好となっています。現在のところ相場は 4,500～1,000円/kgで推移しています。入荷量は徐々に増え、12月に入りますと品質はピークに達します。入荷量は天候にも左右され、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、1月中旬にかけて入荷が始まる予定ですが為替の影響もあり、入荷動向は今のところ未知数です。

[1・2月予想相場]タラ白子

産地		予想相場(円/kg)
北海道	年明け	4,000～1,000
	年末	6,000～1,500

★生ワカメ★

例年ならば1月中旬頃から、淡路(兵庫)、泉南(大阪)、鳴門(徳島)の瀬戸内方面から入荷が始まり、1月後半から2月初旬にかけて三陸(宮城)産の入荷が始まり、筍が出回る3月頃にピークを迎え、4月中旬まで入荷します。昨年は入荷が早く、1月、お正月明けから宮城で始まりました。水揚げは安定していましたが諸経費の高騰から相場は強含みでした。入荷量は昨年並を見込んでおり、相場は例年並の 400円/kg中心からスタートすると思われれます。2月下旬から3月上旬にかけて茎ワカメやメカブの入荷も始まります。相場は茎ワカメが例年並の 300円/kg中心(大阪湾)400円/kg中心(徳島)、メカブも例年並の 800円/kg中心のスタートになると思われ、水揚げの増加と共に徐々に下がって落ち着いてくるでしょう。天候によって成育、入荷が左右されていますのでご注意ください。生ワカメは早春の訪れを知らせてくれる旬の食材で、さっと湯通しすると目の覚めるような緑に変わり、歯切れの良い食感が持ち味です。

★カキ★

現在のところ、各地で水揚げが始まりましたが各地共、昨年に増して成育状況が悪く、加えて2年物が高水温の影響で斃死しており入荷量が少ない状態が続いております。広島を中心に無理して出荷せずに越年して成長させる傾向が見られます。年明けも広島、岡山、兵庫、三重、宮城、北海道(仙鳳趾:せんぼうし、厚岸)と各地からの入荷が見込まれます。この時期

になるとようやく成育し、身も肥えてくると思われますが、冷凍加工の引き合いも始まり、入荷量も水揚げ個数は昨年と変わらないものの成育遅れから重量は昨年並に少なめと思われ、相場も12月相場と変わらぬ強含みで推移すると思われます。

殻付きは三重、宮城、北海道方面からの入荷が中心となります。入荷量、相場共に先月と保合いで推移すると思われます。

#### [1・2月予想相場]カキ(むき身)

産地	種類	予想相場(円/kg)
広島・岡山・兵庫	生食・パック	3,000~2,500
広島・岡山・兵庫	加熱・パック	2,000~1,800
三陸(宮城)	生食・150g チューブ	3,000~2,800
三重	加熱・5.0kg 箱	4,000~3,000

#### [1・2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

#### ★シジミ★

宍道湖(島根)からの入荷が中心となり、鳥取からの入荷も見込まれます。北海道方面は例年、春先から入荷が始まります。現在のところ水揚げは昨年同様、順調な事から入荷量も順調に推移しております。中心サイズは小売向けのSサイズとなりますが、業務筋の需要の回復からL、Mサイズも順調な入荷が見込まれ、相場も昨年並で推移すると思われます。この時期、旬の寒シジミは土用シジミより多くの脂肪を蓄えており、栄養豊富で身のサイズも3倍ほど大きくなる為、プリプリで味も深みがあり美味しいのが大きな特徴です。

#### [1・2月予想相場]シジミ

産地	規格	予想相場(円/kg)
島根(宍道湖)他	L	1,200~1,000
	M	1,000~700
	S	700 中心

#### ★ワカサギ★

滋賀(琵琶湖)中心の、茨城(霞ヶ浦)他からの入荷となります。現在のところ時化続きで水揚げが少ない状況が続いています。又、北海道は終了、霞ヶ浦は漁模様が良くないようです。不足分は昨年の水揚げ(滋賀:琵琶湖 小サイズ)のブロック凍結 1.0kg×10入 1800円/kgを販売しています。年明けも変わらず今の状況が続くと思われ、入荷量は昨年よりもやや少なめを見込んでおり、相場も諸経費高騰の影響も受けて昨年より強含みで推移すると思われます。2月頃から子持ちの魚も出てきます。大きなものは天ぷらやフライ、南蛮漬け、小さなものは佃煮がおすすめです。

#### [1・2月の予想相場]ワカサギ

産地	規格	予想相場(円/kg)	
滋賀(琵琶湖)	500g	大	2,500~1,800
		小	2,000~1,400
茨城(霞ヶ浦)	200g	2,000~1,400	

#### ★ヨコワ★

現在のところ、長崎方面の釣物(6.0~2.0kg/尾サイズ 品質:もう少し) 2,000~900円/kg、秋田、青森方面の定置物(20.0~5.0kg/尾サイズ 品質:良好) 3,000~1,500円/kg中心の入荷になっています。入荷状況は天候に左右される事が大きくなっています。年明けは、北陸(福井、石川)、富山(氷見)の日本海側の定置網物(6.0~2.5kg/尾サイズ)が加わり、東北(秋田、青森方面の定置物(20.0~5.0kg/尾サイズ)、九州(長崎、佐賀、福岡)

の巻網物、の入荷が見込まれます。入荷量は昨年並を見込んでいますが、脂が乗り、品質の向上と共に引き合いは一気に強まり相場も上がってきます。相場も昨年並で推移すると思われます。山陰(島根、鳥取)方面は枠の関係で見込み薄でしょう。

[1・2月予想相場]ヨコワ

種類	規格	予想相場(円/kg)
釣物(九州他)	6.0~4.0 kg 2入	2,500~ 800
巻網(九州他)	6.0~4.0 kg 2入	1,500~ 600
定置物 (東北・北陸他)	10.0~ 5.0kg 1入 腹抜き	3,500~2,500
	10.0~ 5.0kg 1入 腹持ち	2,500~2,000

★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)からの入荷が中心となります。現在のところ各地共、引き続き水揚げは少なめで推移しています。年明けは、日本海のカニ漁も落ち着き、水揚げは増えてくると考えられますが、島根、鳥取方面は地元消費、加工需要も強い事が予想されます。入荷量は昨年並に少なめで相場も先月並の強含みで推移すると思われます。

【ササガレイ】島根主体の山口、鳥取、兵庫、福井、宮城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。入荷量は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。

[1・2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	3,200~2,000
		3.0kg 7~ 9入	3,200~2,000
		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、兵庫中心に福井他からの入荷となっていますが解禁からの水揚げがずっと少なく、時化の影響もあり、相場は落ち着かずかなり強含みで推移しています。年明けには例年ならカニ漁も落ち着き、天候さえ良ければ赤ガレイの漁はまとまってくるころですが、今年はどうなるか未知数です。入荷量は昨年より少なめと思われ、相場も昨年より強含みの先月並で推移すると思われます。

[1・2月予想相場]赤カレイ

産地	規格	予想相場(円/ケース)
石川・兵庫・鳥取・島根他	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

★レンコダイ★

これから年末に向けて焼鯛需要で相場が上がっていく時期となります。釣物、底曳物共に長崎・山陰(山口・島根)方面中心で入荷が見込まれます。現在のところ、中心サイズは 400~300g/尾で相場は 600~400 円/kg 中心で推移しています。長崎方面は水揚げがまとまり、順調な入荷で推移しています。年明けは例年相場も落ち着きますが、諸経費高騰の影響で、底堅い相場で推移するものと思われます。天候さえ良ければ順調な水揚げが見込まれ、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

[1・2 月予想相場]レンコダイ

種類	規格	予想相場(円/kg)
釣物	400~300g/尾	1,200~600
網物	500~200g/尾	800~400

★ケンサキイカ★

現在のところ、水揚げは長崎(対馬)、山口(特牛)のみにとどまっており、2半、3立の小型サイズ中心の少量入荷となっています。相場も水揚げも少なく冷凍相場も強い事から強含みで推移しており、このまま年末を迎えそうな気配です。加えてよく肥えて「ぶどいか」と呼ばれる時期ですので評価も高い時期です。1月も長崎(壱岐・対馬)、山口(下関・特牛)、島根、鳥取方面からの入荷が中心となりますが、冷え込みの影響も予想され、引き続き不透明な状況が続くと思われます。天候の影響で時化により水揚げが減る為、入荷は一層不安定となり、相場の変動も大きくなります。各サイズの入荷がありますが、全体な入荷量は少ないと思われ、冷凍製品の販売が中心になると考えられます。相場も昨年同様、強含みで推移すると見込んでいます。

[1・2 月予想相場]ケンサキイカ

規格(約 4.0kg 入)	予想相場(円/ケース)
2立(8~14入)	30,000~15,000
2半(18~22入)	25,000~11,000
3立(24~28入)	15,000~9,000

★スルメイカ★

現在のところ、北海道、青森方面からの釣物の入荷はほとんど無く、底曳物の入荷のみとなっており、各地、冷凍品の在庫も薄くなってきています。夏場は順調な水揚げが続いた、宮城の底曳物も水揚げ規制に届かない程の漁に減少しており、年明けも続くかは未知数です。年明けからは長崎(佐世保・箱崎)の定置網物主体に、長崎(壱岐、対馬)、鳥取(境港)、北陸(福井、石川)方面から、わずかながら釣物の入荷が見込まれます。全国的に水揚げが少ない為、入荷量は昨年並のかなり少なめで推移すると思われ、相場も昨年より強含みで推移する見込みです。相場の変動が大きくなると思われ、日を決めて販売するよりも、状況を見ながらの販売をお勧めします。水揚げがあまりに少ないので、冷凍することも難しくなっており、価格上昇の原因にもなっています。

[1・2 月予想価格]スルメイカ

産地	規格	予想相場(円/ケース)
長崎・鳥取・福井・石川他	5.5~5.0kg 20入	8,000~5,000
	5.5~5.0kg 25入	7,000~4,500
	約 4.0kg 30入	6,000~4,000

## ★イワシ★

現在のところ、サンマ漁が終わり、ようやく北海道がまとまってきましたがサイズのばらつきが見られます。相場は大羽 2.0kg 100g/尾 UP サイズ 1,000 円/kg UP、中羽 4.0kg60~70g/尾サイズ 2,000~1,600 円/ケースで推移しており、安定していますが、1 月に入りますと徐々に終漁に向かっていくと思われま。中羽は青森海域で漁が始まり、宮城、千葉方面に水揚げしていますが、まだ数量的には多くありません。3.0kg60g/尾前後 1,100~900 円/ケースと高値安定で推移しています。小羽は鳥取(境港)に期待したいところですが安定せず、3.0kg30g/尾前後 1,000~800 円/ケースとこちらも強含みで推移しています。年明け 1 月に入りますと宮城、千葉方面の入荷が中心になってくると思われます。総じて入荷量は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。北海道の大羽イワシの水揚げが安定しておらず、冷凍のイワシの在庫も少ない状況なので、節分用(2 月 2 日)の大羽イワシの動向には注意必要です。

### [1・2 月予想相場]イワシ

種類	産地	規格	予想相場(円/ケース)
大羽	北海道	2.0kg 100g 前後/尾	3,000~2,000
中羽	千葉他	4.0kg~3.0 kg 60/80g/尾	2,500~2,000
中小羽	各地	3.0kg 40/50g/尾	1,300~1,000

## ★アジ★

【平アジ】現在のところ、時化が続いておりますが九州(長崎、佐賀)方面の小型巻網物が入荷の中心で、例年ならば始まっている山陰(山口、島根、鳥取)、和歌山方面は水揚げが遅れています。中心サイズは 350~300g/尾で脂は薄いようです。定置物は富山方面を中心に始まりました。こちらは 330g/尾中心で脂はあります。年明けは石川、富山方面の定置物を主体に遅れ気味の九州(長崎、佐賀)の漁がずれ込めば続くかもしれません。入荷量は水揚げが遅れている事から昨年並と思われ、相場も昨年並で推移すると思われま。

【丸アジ】九州(長崎)方面の巻網物が入荷が中心となります。中心サイズは 200~180g/尾とやや小型で水揚げは不安定でやはり脂は薄い状態となっています。年明けの和歌山(紀州)方面の漁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、相場は昨年並で推移すると思われま。

【小アジ】現在のところ、三重の巻網物が中心で、昨年あった兵庫(淡路)方面は少なく、少なめの入荷となっており、相場も昨年並の強含みで推移しています。年明け 1 月に入りますともこの傾向は続くと思われ、三重に加えて高知方面からの入荷が見込まれ。入荷量は昨年よりやや少なめで、相場も昨年よりやや強含みで推移すると思われま。

豆アジに関してはシーズンオフである事から水揚げは少なくスポット入荷にとどまるでしょう。

### [1・2 月予想相場]アジ

種類	産地		規格	予想相場
平アジ	長崎・佐賀	巻網	400~300g/尾	1,000~ 500 円/kg
	富山他	定置	400~300g/尾	1,200~ 500 円/kg
丸アジ	長崎・和歌山他	巻網	200g/尾中心	700~ 400 円/kg
		巾着	160g/尾中心	400~ 250 円/kg
小アジ	三重・高知他		2.0kg40~50g/尾	700~ 600 円/ケース

## ★サバ★

【マサバ】現在のところ、九州(長崎、福岡)方面の巻網物(600~500g/尾サイズ 脂ややあり)日本海(石川、富山)、宮城の定置物(600~450g/尾サイズ 脂薄い)からの入荷となっています。北海道の巻網物は水揚げが少なく期待薄です。韓国物は脂があり仕上がっている事から、引き合いは強く、相場は 4.5kg5 入 10,000~7,000 円/ケース、4.5kg6 入 8,000~4,000 円/ケースと強含みで推移しており、業務筋主体の荷動きとなっています。国内も水温の低下と共に徐々に魚は仕上がってくると思われまますが全般に遅れ

ている事から今後の動向に注意が必要です。年明け 1 月からは宮城方面の定置物の入荷が中心になると思われます。中心サイズは 700~500g/尾と予想されます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【ゴマサバ】高知、三重方面からの入荷が中心となります。現在のところ 850~500g/尾サイズの水揚げがありますが脂が乗っており品質は良好です。年明けは例年ならばシーズンオフになっていきます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

[1・2 月予想相場]サバ

種類	産地	規格	予想相場(円/ケース)
マサバ	宮城他	5.0kg 8 入	5,000~1,800
		5.0kg 10 入	3,500~1,500
		5.5kg 12 入	2,500~1,400
ゴマサバ	三重・高知	4.8kg 8 入	2,500~1,400
		4.8kg 10 入	2,200~1,400

★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、長崎中心の鹿児島、大分、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(60~50kg/尾中心)と小型化しましたが少しずつ大きくなってきています。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、入荷量、相場共に先月並で推移すると思われます。天然物の本マグロは、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、品質も仕上がって最高の状態になっていきます。例年並の入荷を見込んでおり、相場も先月と保合いで推移すると思われます。

○赤身

生鮮のキハダの国内物は宮崎、高知、和歌山の延縄物中心の入荷となる  
株式会社うおいち 商品情報 & STRATEGY 2025年1&2月号

ります。品質は向上し、入荷量は例年並を見込んでいます。相場も昨年並で推移すると思われます。メバチの水揚げは少なく 関東需要や、地元(宮城)需要中心の引き合いとなるでしょう。輸入物の入荷は、水揚げはあるものの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、インド洋沖で本格化します。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。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、保管料の兼ねいもあり、出荷意欲は強まっています。加えて新物の入荷も始まりました。入荷量は昨年並を見込んでいますが、年末需要も終わり、相場も一旦落ち着き、先月よりやや弱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・中国船籍物の入荷が中心となります。太平洋の漁場も、大西洋の漁場も共に品質は安定し水揚げも順調で、入荷量は現状より増えてると思われます。入荷量は昨年並を見込んでいますが、相場は在庫が年末需要に合わせて出荷された事や新規入荷の品質が上がっている事から回復し、やや強含みで推移すると思われます。

## ☆☆塩干物☆☆

### ★塩イワシ★

2024年の北海道道東沖でのマイワシの水揚量は前年比17%減の約20万6,000トンと6年連続の20万トン超えにはなりましたが、小型サイズが主体となったことから魚粉・魚油向けが9割近くを占める状況となっており、製品となるサイズはほぼ無いに等しい状況となっています。また千葉県産(銚子物)についても大型サイズが少なく小型サイズが中心となったことから大型サイズについては非常に供給が難しい状況となっており、販売に関しては担当者にお問い合わせいただきますようお願い致します。

#### [1・2月予想相場] 塩イワシ

産地	規格	相場(円/ケース)
千葉(銚子) 前浜物	5.0kg 40尾	在庫無し
	45尾	5,000 中心
	50尾	4,500 中心

### ★しらす釜揚げ★

主要産地である徳島・兵庫・和歌山において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、相場は強含みで推移しております。1月～2月にかけてもまとまった水揚げが期待できないと乃予想から、高値維持の状況が続くと予想されます。

#### [1・2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(品薄)	1kg/箱・2kg/箱	2,500～1,500

### ★みりん干し★

【さんまみりん】・・・さんまみりん干しの加工原料の確保は2月頃になるとの見られており、相場は強含みで推移すると予想されます。

【いわしみりん】・・・原料となる千葉県産片ロイワシの確保が難しい状況が続いております。各メーカー共に在庫をある程度持っていることから現状では影響無く提供できている状況です。今後、水揚げ不足と諸経費の高騰から、値上げとなる状況にあることには変わりはありません。

【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、製品相場は高値推移と予想されます。国産さばの原料状況に於いては、水揚げが少なく、小型化しており相場は高値維持の予想です。

【ままかり・アジ味醂】・・・タイ・ベトナムの水揚げが不安定との情報がありましたが、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値上を受け、製品価格も強含みで推移すると予想されます。

【ししゃもみりん】・・・来年3月からノルウェーが禁漁と決めた為に年末から各メーカーの供給が鈍くなると予想されます。製品に於いては、各メーカー共に未だアイスランドとノルウェー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。相場については強含みで推移すると予想されます。

#### [1・2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
片ロイワシ	千葉	2kg 80枚	3,000～2,600
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
ママカリ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,100～1,700
シシャモ	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	2,700～2,500

### ★ホタルイカ★

年明けから兵庫産・富山産の解凍物が入荷し、新物は1月中旬より兵庫・鳥取で解禁となり、富山については2月下旬から3月上旬にかけての解禁となる見込みです。解凍物については、2024年度の水揚げが富山・兵庫共に豊漁となり在庫も潤沢に在ることから、相場は兵庫産で1,600円/kg中心に富山産で2,200円/kg中心になるのではと予想されま

### ★丸干し★

ウルメ上乾の原料主要産地である四国(徳島・高知・愛媛)では水揚げの少ない状況が続く、今後も厳しい状況が続くものと予想されます。不安定な状況に加え、資材・運賃等の経費が大幅に高騰していることから、製品価格についても強含みで推移すると予想されます。

#### [1・2月予想相場] 丸干し

種類	規格	予想相場
ウルメ上乾(品薄)	小(約9~10cm)	4,500~4,000円/kg
〃(品薄)	中(約11~12cm)	4,000~3,700円/kg
ウルメ若干(品薄)	15~10尾	220~150円/本

### ★開物★

【真アジ】・・・九州での真アジの水揚げは比較的順調に続いているものの、時化により水揚げの少ない状況が予想されます。小型サイズが中心となっており、脂も少ないことから開き物の原料には適さない魚が多い状況です。

【カマス】・・・現在は山陰物の製品が入荷しているものの、相場は強含みで推移しており、九州・長崎をはじめその他地域でも時化が続くと予想されることからまとまった水揚げはないと予想されます。

【真ホッケ】・・・12月25日には大型の定置網漁が終了します。原料品薄に加え、各メーカーの製品在庫も僅かなことから、今後の製品供給が不安定な状

況になりつつあります。相場は高止まりの状況が続くと予想されます。

【サンマ】・・・各メーカー共にヒネ物原料で生産が出来ているものの、新物さんまは小型サイズが中心となっていることから開き物の原料としては使用しづらく、今後は各メーカーとも原料状況がかなり厳しい状況になると見られ、相場は強含みになると予想されます。

#### [1・2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

### ★ちりめん★

兵庫にて僅かに水揚げが有り、他の産地ではほとんど水揚げの無い状況が続いております。また、兵庫県産のものについてもサイズの大きいものが殆どになってきました。価格は高値疲れがあるものの、高止まりの状況が続くとみられ、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。

#### [1・2月予想相場] ちりめん

種類	産地	相場(円/kg)
上品	兵庫(品薄)	5,000中心
並品	兵庫(品薄)	4,000中心

### ★辛子明太子・助子★

年末の需要期が過ぎ、1月は荷動きの悪い時期を迎えます。各メーカーはスポット提案などで拡販を計画すると思われそうですが、原料価格の高騰や経費高騰の影響から条件等は出にくい状況となっています。また2月頃からロシア・アメリカにて漁が始まるので、その結果次第で夏から秋頃にかけての相場の大筋が見えてくるものと予想されます。

〔1・2月予想相場〕 辛子明太子・助子

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

★塩紅鮭・塩銀鮭・秋鮭★

為替の影響とアメリカ・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ます。その為、加工原料として確保が出来ない状況が続いており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に於いても高値で買い続けている為に日本への輸出減少が続く、相場は強含みで推移しております。北海道秋鮭の2023年度の漁獲量は53,000tと非常に少なかったのですが、2024年度の漁獲量は昨年対比の82%で43,600tと過去最低の水揚げとなっており、さらに価格・数量共に厳しい状況です。

〔1・2月予想相場〕 塩紅鮭

産地	サイズ	予想相場(円/kg)
ロシア	17.5kg 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

★干しガレイ類★

主要産地である山陰方面の兵庫県(香住・津居山・浜坂)や鳥取県ではオスのズワイガニの漁期が1月末まで続きます。各魚種ともに水揚げが回復するかは不透明な状況が続くと思われ、香住港では、エテガレイの水揚げが増えることなくズワイガニ漁へ切替わった影響から地元メーカーの在庫は底をついており、製品の供給が厳しい状況となっています。

笹ガレイ、水ガレイについては、水揚げはあるものの浜値高騰から製品相場も強含みのため、荷動きの悪い状況が続くと予想されます。

〔1・2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

★塩サバ★

新物ノルウェー原料の製品が順次搬入されていますが、為替や諸経費高騰から昨年に比べ2割以上相場が上がっています。そのため製品価格の改定が進んでいます。新物については大型サイズが多かったことから、大型サイズの切身がお値打ちとなりお勧めです。国内産については大型サイズが逆に少なく、小型サイズを中心とした案内となります。

〔1・2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

★いくら・筋子★

北海道産秋鮭の漁獲量は過去最低水準で終了しました。そのため、魚卵の浜値は強含みの状況が続いております。また、今シーズンはロシア・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にあり、インバウンド需要から

も北海道産の新物塩いくら・味付けいくら共に高値継続の予想です。

[1・2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)	17,000~15,000
	味付けいくら (新物)	15,000~13,000
ロシア産 (マス)	味付けいくら (ヒネ物・品薄)	9,000~ 8,000

★かますご★

1月に香川産の解凍物が入荷し、その後新物の入荷が見込まれます。兵庫・三重・愛知などでは禁漁にするなど資源回復に努めておりますが、効果が見られず不漁が続いており、相場は昨年並の強含みで推移すると予想されます。

※「かますご」は、いかなごの2年魚以上のものを言い、淡路島や明石では「ふるせ」とも呼ばれます。

[1・2月予想相場] かますご

種 類・産 地	予想相場 (円/3ツ割)
解凍物 (香川)	400~350
新物 (香川)	800~600

※.3ツ割セイロ1枚:約350g

## ☆☆冷 凍☆☆

### ★冷凍エビ★

#### 【養殖ブラックタイガー】

各産地からの水揚げも終盤を迎え、生産量が減少しております。現地相場は強含みで高値維持のため、各社買い付けが消極的となっており、国内の荷動きも停滞している状況となっております。急激な円安など為替の影響もあり、今後搬入される国内相場もやや強含みで推移すると予想されます。大型サイズは年末需要で引き合いが強くなり、相場も強含みになります。その他のサイズに関しましては弱含みで推移すると予想されます。

#### 【養殖バナメイエビ】

バナメイエビは2度目の水揚げ量が昨年 비해大幅な減産となっており、今後の搬入についても見込みが薄い状況が続くと予想されます。また現地相場も強含みのため、今後の買い付けに躊躇する状況となっております。国内状況に関しましても大～中サイズの在庫は品薄で、31/40からの下サイズは多少出てくるものの、価格は強含みで推移すると予想されます。

#### 【アルゼンチンアカエビ】

新物の搬入があらかた終わり、各社在庫は潤沢に在る状況のため堅調な荷動きとなっております。L1・L2の価格を下げて消費を促す商社が複数出てくるのではと予想されますが、基本的に相場は横ばいで推移すると予想されます。L3は不漁のため9月まで品薄となる状況です。

【1・2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	7,000～6,600
	16/20	6,400～6,000
	21/25	6,200～5,800
	26/30	5,600～5,200
	31/40	5,000～4,800

種類	サイズ(1ポンドあたりの尾数)	予想相場(円/kg)
養殖バナメイ (インド産他)	13/15	6,000～5,600
	16/20	5,200～5,000
	21/25	5,000～4,800
	26/30	4,400～4,200
	31/40	4,000～3,800
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)	2,700 中心
	L2 (20/30)	2,200 中心
	L3 (30/40)(品薄)	2,600 中心

### ★鮭 鱒★

#### 【チリ産養殖銀鮭】

定塩製品市況は原料相場に引っ張られる形で強含みの傾向ではあるものの12月同様に原料価格の上昇幅には追いついておらず、原料高に対して製品安の展開が続いている状況です。トリム製品市況も、大幅な搬入減からオファーは限定的で、原料同様に為替の影響を受ける形で横這いから強含みでの推移となりました。12月以降1月・2月のトリム製品についても、荷動きや相場の変動に注意が必要になります。

#### 【養殖トラウト】

トラウトドレスはチリ産・ノルウェー産共に高値が続いております。銀鮭トリム製品の搬入減の影響もあり、トリム製品トータルの搬入減が予測されることから、1月・2月の相場に関しても若干の強含み推移となることが予想されます。また日本国内への原料搬入量が少ないことも予想されるため原料・製品ともに同様の展開が続く、高値横這いから強含みでの推移となると思われます。

#### 【紅鮭】

現地価格は前期比 1.5 倍以上のオファーとなっており、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、現在の市況も原料は強含みでの推移となっております。12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、1月・2月は大幅な値上げ展開の価格となる予想です。

[1・2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)	1,850~1,750
	一級(6ポンド~9ポンド/尾)	在庫無し
トラウト(ノルウェー産)	(2ポンド~4ポンド/尾)	在庫無し
	(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)	1,300~1,200
	(4ポンド~6ポンド/尾)	1,350~1,250
	(6ポンド~9ポンド/尾)	1,300~1,200

### ★ヤリイカ★

国産ヤリイカについては、少量ではありますが長崎・山口で水揚げ・冷凍されたものの案内となります。小型サイズ中心で大・中サイズは欠品状況となっております。品薄ですが小型の21/25以下の製品の提案になり、タイ等外国産の製品も搬入は少ないと予想されます。

[1・2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×2	21/25尾(品薄)	3,000 中心
			26/30尾(品薄)	3,000 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	200~300g	4,300 中心
			150~200g	4,300 中心

### ★ロールイカ★

国産ムラサキイカのロールイカについては、12月と変動はありません。中国産アカイカのロールイカについては、アカイカの不漁により中国国内の原料は品薄となり国内への製品の搬入は減少が予想され、1月・2月も品薄・欠品状態が続くと予想されます。

[1・2月予想相場] ロールイカ

種類	原料産地	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(品薄)	900 中心
			45尾(品薄)	900 中心

### ★紋甲イカ★

1月・2月はモロッコ産紋甲イカのラウンド・スキンレス共に欠品状態になります。モロッコ夏漁物の貧漁から日本向けの国内ラウンド原料・海外加工向けへの積出しはありません。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、代替品の相場に変更はありません。

[1・2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

### ★スルメイカ★

国産船凍スルメイカについては、大型はほぼ獲れず欠品状況が続いていますが、小型サイズについては若干水揚げがありました。陸凍物については、トロール物の水揚げはありましたが、小型サイズ中心なので数量は限定的です。ツボ抜きスルメイカの安定した搬入はありません。マツイカ

については安定して搬入がありますが相場は強含みで推移しております。

[1・2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	23/25 尾/8kg	在庫無し
		26/30 尾/8kg	在庫無し
		31/35 尾/8kg(品薄)	18,000 中心
		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・モーリタニアにて冬漁が始まっています。モーリタニアでは冬漁開始前に SMCP 価格を \$500/トッ上げてきており、現地サイドは強気の方針です。過去にない価格となっていることから、日本国内の消費も落ち込んでいる状況での再値上げの可能性も予想されます。現在、EU がメインマーケットとなっている以上、余程の豊漁にならなければ価格の修正も見込みはないと予想される中、3 月以降の需要期に向けて冬漁の漁獲状況が注目されます。

★カラスガレイ★

依然として、原料高・製品安の状況が続いております。現地からの原料オファーは高値が続いており、中国の買い付け意欲が非常に強く、国内の原料状況は在庫品薄の為に引き合いの強い状況となっておりますが、製品の値上げが追いついておりません。原料の供給と製品の需要が間に合っていないため、原料・製品共に来月以降も値上り予定であり、早期の在庫確保が必要な状況です。

[1・2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)	1,300~1,250
1.0/2.0 (品薄)	1,300~1,250

★赤魚★

太平洋原料においてのドル価は 9 月以降上がり続けており、欧州・中国からの引き合いが強いままで日本側の買い付け量は大きく落ち込んでおります。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。そのため DAP 製品へ切り替える先も増えてきております。しかしながら DAP 製品も一部サイズは在庫が少ないものもありますので、大西洋からの早めの切り替えと在庫確保をお願い致します。

[1・2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産が今季において今のところ不漁が続いており、韓国産は中国やベトナム向けに高値で推移しており、現状高値相場となっております。他の南方凍魚に関しましては、依然として漁獲状況・搬入状況

共に悪い状況が続いており、今後も為替にもよりますが高値維持が続く予想です。

[1・2月予想相場] その他凍魚

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

★タラバガニ★

極東産は日本内貨で 9,000～8,000 円/kg と活相場につられ大幅な値上げとなり、受注分のみの搬入となる予想です。バレンツ産は大手を含む数社のインポーターが買い付けを行っており、そちらも今期の価格よりも 3 割ほど高くなる恐れがあります。また、バレンツ産は 1kg/1 肩を超える大型サイズが中心なので量販店での販売は難しくなると考えられます。

[1・2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)

★ズワイガニ★

アラスカバルダイ種の枠が発表されましたが、コディアック枠は昨年の 8 割減の 400 トン弱となり、ほとんどが米国内販で消化されると予想されます。同国ベーリング枠は昨年並ですが、小型かつ高値となることが予想され、販売先との販売方針を進めながらの買い付けになると予想されます。ロシア産は極東・バレンツ産ともに現地は活需要が高い為強含みですが、日本国内は販売の最盛期を直前に、大型サイズを中心に売りあぐねており消極的です。現地・国内相場に気を付けながら販売

を進めることになりそうです。

[1・2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

★ホタテ柱★

ホタテ貝柱の相場は高騰しております。為替も追い風となり北米を中心に海外勢の引き合いが強く、内販は年末需要で荷動きはありますが、今の相場帯だと年明けは荷動きが鈍化すると思われれます。水揚げは稚貝不漁につき、来年から数量が減ると予想されます。

[1・2月予想相場] ホタテ柱

サイズ		予想相場(円/kg)
L(品薄)	21/25	6500 中心
M(品薄)	26/30	6000 中心
S(品薄)	31/35	5,000 中心
2S(品薄)	36/40	4,600 中心
3S(品薄)	41/50	4,300 中心
4S(品薄)	51/60	4,000 中心
5S(品薄)	60/80	3,900 中心

★ボイルホタテ★

年末需要増で内販を中心に販売は好調です。製品在庫も例年に比べ少なく品薄となっております。来年度の水揚げ減少の情報と引き合いの強さで 1月・2 月も浜値は強含みで推移すると予想されます。製品に於いても生産数量は減少し、相場は強含みで推移すると予想されます。

[1・2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	1,600 中心
L	21/25	1,500 中心
M	26/30	1,500 中心
S	31/35	1,400 中心
2S	36/40	1,400 中心
3S	41/50	1,300 中心

★鰻蒲焼★

【国産】

昨年同時期より活鰻価格が 200 円/kg高でスタートしました。原料となる池揚げ量も多くはなく、当面はこのまま推移する予想です。11 月よりシラス漁も始まっており今後の動向に注目されています。

[1・2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	4,000 中心
	4P	4,900 中心
	5P	5,100 中心
鹿児島	3P	3,700 中心
	4P	4,500 中心
	5P	4,700 中心

【中国産】

ジャポニカ種の原料は少なく、今後も高値にて推移すると予想されています。製品に出来る価格帯とかけ離れており、大半は日本への活鰻出荷で終わる見込みです。日本のジャポニカ種指定のユーザーもロストラータ種に変更するところが増えていますので来期製品はほぼロストラータ種となりそう

です。ただし品質的にはムラがあり、ジャポニカ種で販売してきた売り先に受け入れられるかが問題となりそうです。

[1・2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