

9月事業予定

10日 交通指導協議会

18日 正副会

8月末日現在組合員総数 262社

9月末現在組合員総数 262社（予定）

12月末日でタイムズの駐車場を解約する方は、10月15日までに、組合にご連絡ください。

青果棟の会議室（収容人員約70名）も借りられます。料金は1コマ（3時間）＝5238円です。詳しくは組合まで問い合わせ下さい。（左欄下の続きです）

養殖マダイ 浜値930円で保合い

愛媛産 上期対韓輸出18%減 （9月2日みなと新聞）

愛媛産養殖マダイの8月下旬の産地相場は、ほぼオールサイズでキロ930円。960円だったマダイ相場が6月中旬に30円値下がりした。その後、相場は保合いが続いている。愛媛産の産地相場は2021年10月に800～750円。その後値上がりし、昨年9月まで950～930円、10月は980～960円になった。900円台の相場は20カ月以上続き、高値安定となっていた。しかし消費が低調で6月中旬に中心サイズは930円にまで下がった。生産コストが上昇する中での値下げは厳しい。現在の相場はキロ930円を維持。当面は保合いが続くとみられている。20～21年に養殖マダイの種苗池入れを抑制した。この結果、23年から在池量が引き締まった。22年から種苗池入れ尾数は上回っているが、大幅な伸びとはならなかった。一方、養殖マダイの韓国向け輸出量は21年4681トン、22年5331トン、23年4586トン。高水準の輸出が続き、好調だったがキロ1000円を超す平均単価の上昇などから昨年4月以降は減少に転じる。今年1～6月累計（宇和島、その他合計）は前年同期比17.7%減の2319トン。宇和島は29.9%減の1585トン。

20、23年は1000トンを超えた。8月1～29日で最も水揚量が多い境港（鳥取）は6割増の1336トンに上った。昨年最も多かった松浦（長崎）は今年は2番目で水揚量は28%減の864トン。長崎は3%増の841トンだった。主漁場は東シナ海中南部と九州西方、対馬海、山陰沖。漁法は大中型巻網だった。同センターによると、東シナ海中南部と九州西方は2歳魚以上がやや少なかった上、1歳魚も前年より小さい傾向にあったという。

北海道ホタテ 水揚計画6割消化

オホーツク 玉冷1～7月対米量2.4倍 （9月3日みなと新聞）

北海道オホーツク沿岸のホタテガイ水揚量は8月20日現在、約19万トンで今期計画の62%を消化。「製品の歩留まりは例年よりも1～1.5%以上低位で推移し、サイズ組成も幾分、小型化傾向」と北海道漁連。冷凍貝柱（玉冷）生産量は「歩留まり低下などから前年を下回ると思われるが、高水準の見込み」。昨年度の玉冷は道で2万4800トン生産され、繰り越し在庫を含めると「約10年ぶりに3万トンの大型供給となった」。一方、流通は福島第1原発ALPS処理水の海洋放出に伴う中国の禁輸があったものの、内販、輸出ともに伸長し、「近年では最高となる2万6000トンが消化された」。今年の輸出は円安や米国の減産などの影響から米国向けが7月末実績で前年同期比2.4倍の1960トンと好調に推移。ペルー、カナダも減産見込みの中、「今後も米国マーケットは日本産が期待される」とニチレイフレッシュ。ただ、円高がさらに進む可能性があるため、「いくらまでなら売れるのか慎重に見ていかなければならない」と指摘する。台湾向けも「8月にかなり円高に進んだこともあって、値上がりに対してかなり敏感なフィードバックを受けている」と大勝フーズ。

こちら漁況情報部生鮮マアジ 銚子水揚わずか1ト

8月1～29日、全体16%減3800トン （9月2日みなと新聞）

漁業情報サービスセンターによると、全国主要港における8月1～29日の生鮮マアジ水揚量（速報値）は前年同期比16%減の3779トンだった。前年同期は1067トンで2番目に水揚量が多かった銚子（千葉）は1トンに落ちた。同センターは「今年はしけにより、2そう巻網の操業が極端に少なかったことが主な要因だろう」と指摘する。前提として「8月は巻網における銚子の近年の主魚種に当たるマイワシやサバ類の端境期。来遊したマアジやイナダなどのうち多いものを狙はず」と補足。マアジの場合、2019～23年の8月水揚量は22年が41トンだった一方、

東京都講堂・第一会議室を会議・催事等で使用できます。1コマ（3時間）＝5238円です。詳しくは組合までお問い合わせ下さい。

（次ページ左欄上に続きます）

（左欄上に続きます）

**東京の7・8月家計支出
猛暑で増加も魚介類は減少**

(9月3日水産経済新聞)

株)帝国データバンクはこのほど、猛暑により東京都の7、8月の家計支出が平年より約390億6300万円増えるとの試算を公表した。暑さをしのぐため、エアコンなどの冷房器具、飲料やアイスクリームの購入が拡大。一世帯当たり一か月平均3122円の増加となる。今夏は平均気温が過去最高を更新する見通しで、厳しい残暑も予想される。猛暑は体力を奪うだけでなく、家計にも大きな負担になりそうだ。調査は7、8月の平均最高気温が平年並みだった場合と比較し、各種統計データに基づいて行った。平均最高気温が33.5度Cだった7月は世帯支出が2621円、同33.4度Cと見込まれる8月は3623円、それぞれ増えると試算している。内訳は、「家具・家事用品」がエアコンの買い替えを中心に2か月で計83億6700万円増。「食料」は149億3700万円増で、特に飲料は61億4800万円、アイスクリーム・シャーベットなどの菓子類は45億7100万円、それぞれ増加すると試算した。一方、コメやパンなどの穀類は12億2500万円減、魚介類は43億2700万円減。同社は「暑さで家での調理を避ける傾向があるため」と分析しており、その分、調理食品や外食費が大きく伸びるとみている

豊洲年末展示会特集

(9月2日水産経済新聞)

第一水産 特大社名パネル再登場

昨年から着手した、出展社名を大々的に紹介する特大パネルは今年も登場。「前回の経験を踏まえてさらにパワーアップする」(営業第一部製品開発課)。積極的に各方面へ出展を呼び掛けたことで、ねり製品や塩干品で新規出展するメーカーが5社を数えるという。ねり製品をはじめカズノコ、カニ、タコ、アワビ、カラスミなどの各種商材が展開される。生鮮部門も参加するため、幅広い販売層の構築が期待できる。「年末展示会といえど、通年商材も広める場としたい」(同)。

丸千代田水産 能登地震で応援ブース

会社のミッション「食を通じ日本の食文化を継承しそれぞれのいい時間を提供します。」のコンセプトのもと、60社500アイテムを展示する。

(左欄上に続きます)

能登半島地震で被災した石川をはじめとする4県の応援コーナーを設け、伝統的で地域性が強い、こだわりの商品を提案。恒例のパネル展示は「何を売り込みたいのか伝わる、見やすいものにする」(稲葉康弘執行役員卸営業部加工品課担当)。各地のそば、クリスマスの洋菓子、手土産向きの地方の名産菓子コーナーも展開し、さまざまな需要を取り込んでいく。

大都魚類 おせち必要十分に絞る

主力商品のねり製品をはじめ、業界大手メーカーや親会社のマルハニチロを主体に、冷エビ、冷カニなどの正月商材をラインアップする予定。提案営業に特化したマーケティング部は、横展開可能な成功事例を紹介していく。おせち文化が薄らぐ中で、新名肇水産加工品部長は「おせちが成り立つ必要十分な商材に絞り込んで提案する」と話す。一時的に下落した冷カニが反発したことで「昨年のカニの売り上げを補える商材が用意できるかがカギ」。新商材を探し積極的に打ち出していく。

東都水産 多様化する年末に対応

7月の秋冬合同展示会が今年は開催見送りとなっただけに、秋冬商品込みでの提案を行う。加工商品部を中心に、干魚、合物、冷凍、大物、特種まで会社の総力を挙げた展示を展開する予定だ。例えばねり製品は原料価格こそ落ち着いたが製造コスト増は避けられないなど、今年も消費者が受け入れられる適切な価格帯を探り探りの難しい提案活動になる。「多様化する年末に合わせた提案をしたい」と加工商品部の鈴木秀和副部長。お揃いの会社カラーの黄色の法被で出迎える。

中央魚類 提案の組み立てカギに

メーカー数が最も多いカマボコ・伊達巻などのねり製品はもちろん、カニ、魚卵、マグロ、カズノコなどの年末用商材を豊富に提案。ニッスイ、極洋、ニチレイといった大手の展示にも注目だ。昨年は一時的に値下がったカニやマグロなどの値頃感は2年と続かず。「円安で内需が見込めても、どう家計をやりくりするかは読みづらい。提案の組み立てがカギ」と話した冷凍加工品部冷凍加工三課の渡部剛課長は「秋以降の気温低下も見据えて、おでんも推していく」と展望していた。

築地魚市場 新規提案で前年超えを

籠清、スギヨなどのねり製品を中心に、年末用商材各種を取り揃える。

(次ページ左欄上に続きます)

再び高騰局面に移行したイクラや冷カニは取引先の声に耳を傾けて過不足なく扱うことに注意を払う一方、求められる結果を残すには新たな取り組みが重要になってくる。特に注目したいのは、今年の展示会から提案する国産魚の自社加工品。漁獲の不安定化で常に不足感のある国産魚を「通年利用できる商材に仕立てた」と、木村浩太郎執行役員商品営業本部長。「会社全体として前年超えの売り上げを狙う」。

総合食品 多彩なマグロ加工品各種

魚卵、加工品、冷サケ類などの主力商材を並べる一方、親会社の(株)SANKO MARKETING FOODSが水産事業の核に据える独自の6次産業化を体現した商品として、同じグループの(株)SANKO海商が前年のマグロギョーザに続いてマグロメンチカツ、マグロコロッケを新規に提案する。マグロギョーザも無添加に改良した年1度の大型展示会だけに「通年商材も提案していく」と話すのは営業本部営業2部合物課の山崎玲衣課長。「直近の1年で増えた荷主の皆さまも紹介する」と語った。

**半世紀ぶりナガスクジラ好評
商業捕獲再開後初の商談会**

札幌市場

(9月3日水産経済新聞)

【札幌】今年、商業捕鯨で半世紀ぶりに捕獲された国産ナガスクジラの展示・商談会(主催・共同船舶(株)、共催・カネシメ高橋水産(株)、丸水札幌中央水産(株))が8月31日、札幌市中央卸売市場・調理実習室で行われた。きょう9月3日の同市場での販売に向けた”品定め”で、試食した仲卸や小売関係者からは軒並み高評価の声が聞かれた。共同船舶の新捕鯨母船・関鯨丸船団が8月に捕獲したナガスの冷凍肉が出品され、尾肉や赤肉の刺身、ステーキ、ウネスのベーコンなどが試食に供された。ナガスはシロナガスクジラに次ぐ大型クジラで、その味わいは”最高峰”と評される。試食した仲卸の職員は「特にベーコンがおいしい。刺身も臭みがなく、これまでクジラになじみのない人でもおいしく食べられるのではないかと。ぜひ扱ってみたい」。道内回転寿司店の店長は「クセがなく、寿司種として十分使える。脂身の刺身を一緒に出しても面白い。消費イメージがつけば、量的にも販売を広げていけそう」と、それぞれ前向きな感想を口にしていた。ナガスは今年、商業捕鯨対象種に加えられ、7月に漁獲可能量(TAC)59頭が設定された。8月1日に関鯨丸船団が、岩手沖で1頭目(オス、推定5.5トン以上)を捕獲。ナガスは調査捕鯨では十数年前に南極海で捕獲された実績があるが、(左欄上に続きます)

北洋における商業捕鯨での捕獲は1975/76年シーズン以来、半世紀ぶりだった。以後、いずれも北海道・東北沖で3頭を捕獲。加工・保管後、8月下旬に仙台に陸揚げされて一部が札幌に搬送、この日、全国に先駆けて流通関係者にお披露目された。札幌は従来、ナガスの需要が根強く、鯨肉に対する評価も厳しいことから、最初の商談会の場として選ばれたという。共同船舶の担当者は「皆さんから味に対してよい評価を得られた。ナガスは加熱しても臭みがないのが特徴なので、加熱して出せる商品作りなども進めながら、消費拡大を図っていきたい」と語った。3日に同市場で販売対象(相対取引)となるのは、尾肉の切り落とし20キロ、赤肉1級、2級各200キロの計420キロで、使いやすいよう小口カットしたものを販売する。展示・商談会に先駆け、関係者に参考価格を案内し、当日、注文も受け付けたが、丸水札幌中央水産の森脇恒之執行役員は「量販店や業務筋向けに相当注文がきている。足りなくなるくらいだ」と、反響の大きさを報告、「ナガスは今後も捕獲、供給が見込まれる。まず食べてもらうことが重要で、今回を足掛かりに消費を広げていきたい」と話した。森脇執行役員によると、参考価格は尾肉の切り落としでキロ900円台、赤肉1級で2000円台後半。

ナガスの展示・商談会は13日に東京・豊洲市場でも行われる予定。

**豊洲市場初 国産ナガスクジラの展示商談会を開催
卸7社が協力**

(9月5日水産経済新聞)

共同船舶(株)(所英樹社長)と日本捕鯨協会は**13日、東京・豊洲市場の管理施設棟1階講堂**で、豊洲卸7社協力のもと、**国産ナガスクジラの展示商談会**を開く。商業捕鯨による国産ナガスの販売は実に半世紀ぶり。「ナガスクジラのおいしさは別格。ドリップも少なく、身質もほかの鯨種とは全く違う。ぜひ一度食べてほしい」と同社。展示商談会では、ナガスクジラとニタリクジラ、イワシクジラの刺身食べ比べやステーキ、クジラベーコン、希少部位の尾の身などの試食を予定している。量販店、飲食店、給食向けに分けた展示コーナーを設置し、それぞれの業態に合わせた商品を紹介・提案するほか、原料の説明なども行う。また若年層への取り組みとして学校給食への提供も強化しており、給食用商品の紹介も行う。試食のほかにも、専門家による鯨肉の機能性やクジラ料理専門店店主によるクジラ料理を生かした店舗経営などに関する講演も行われる。**時間は午前10時から午後4時。**

マグロ7月輸入 冷バチ待機船消化に進展

(9月5日水産経済新聞)

財務省の貿易統計によると、マグロ類7月の輸入実績は生鮮・冷蔵物が649トン(前年同月比4%増)、10億2700万円(7%減)、

(次ページ左欄上に続きます)

冷凍物は1万7668トン(63%増)、169億4300万円(73%増)、加工品が4181トン(2%減)、37億3100万円(微増)だった。冷バチ丸(GG)の数量は6025トン(86%増)へ増加した。月間6000トンを超えるのは2022年6月の6653トン以来となる。超低温冷蔵庫の空きを待つ待機船からの荷降ろしが進んだ。とはいえ、消費が好転したわけでない。最も高値が付く年末商戦に新物を届けるため、外地との往復や荷の積み込み時間を勘案して、「今から出航しなければ間に合わない。必死で倉入れた」と、関係者は語る。地中海沿岸国で生産された養殖クロマグロの冷凍フィレー(F)搬入量は、24年のシーズン累計(23年11月~24年7月)が2万4137トンで、23年同期から17%増加した。今年は紅海情勢による喜望峰ルートへの変更と満庫問題から日本への搬入が遅れており、7月に入っても2512トンが入荷された。ただし、運搬船の入船は7月で終了したもようだ。**在庫困り込みも** 養殖クロマグロFは近年、年末商戦の目玉として需要が拡大している。年末の新物時期も喜望峰回りの航路と予想されていて、到着まで時間がかかる。逆算して出荷を前倒しすると、魚体は小さく脂も少ない。こうした事情から「在庫の困り込みが始まるのでは」と、関係者は予想する。その影響か、キロ当たりCIF単価は4月から1900円台に下がったが、7月には2000円台に戻した。

生鮮は豪州産ミナミマグロが330トン(86%増)へ伸長した。同国産が単月で300トンを超えるのは、19年7月以来5年ぶり。現地は豊漁でシケ休漁も少なく、安定した入荷が続いたという。一方でニュージーランド(NZ)産は操業ペースが落ち、148トン(21%減)へ減少した。対して平均単価は、豪州産がキロ1300円(2%安)の増加安となったが、NZ産は脂乗りが評価されて1654円(13%高)へと上昇した。



(左欄上に続きます)

**九州アジ 松浦8月水揚量2割減
ヨコワ狙いの船団多く**

(9月4日みなと新聞)

西日本大中型巻網(西巻)によるアジ漁が盛漁期終盤となった。全21カ統の西巻船団は8月、アジ狙いでは約5カ統が長崎県対馬沖、同県五島西沖、東シナ海で分散操業した。ヨコワ(クロマグロの幼魚)の探索には5~6カ統。道東沖と三陸沖での操業は計4カ統で、ドック入りは6カ統だった。8月としてはアジ狙いの船団が少なく、水揚げはまとまらなかった。主要水揚げ地の松浦魚市場(長崎県松浦市)のアジ類の8月水揚量は、前年同月比17%減の3万5000箱(1箱17キロ前後)。1尾当たりの中心サイズは対馬沖産が100~120グラム、五島西沖産が150~300グラム。海水温の高さから鮮度はいまひとつで、脂も薄く、平均箱値は17%安の4800円に。「ヨコワ漁が8月まで続くのは異例」と卸。西巻船団によるサバ漁にも影響があったとし、同市場では鮮魚向けサイズ、缶詰・餌向けサイズの8月水揚量はいずれも前年同月の水準を下回ったと説明した。長崎魚市場(長崎市)でも8月はアジの水揚げがまとまらなかったもよう。卸は「ヨコワの漁期がアジ・サバの漁獲量の増減と深く関連している」とみている。

**バナメイ 7月輸出量10万トンを割れ
エクアドル産 対中は7%減5万ト**

(9月5日みなと新聞)

エクアドルのバナメイの月間輸出量は5月まで2カ月連続で過去最多記録を更新していたが、6月からは2カ月連続で前年同月を下回った。エクアドルの全国水産養殖会議所(CNA)によると、7月におけるエビの輸出量は前年同月比3%減の9万7385トンと、4カ月ぶりに10万トンを割り込んだ。最多仕向け先国の中国は7%減の4万9584トンと減少した。エクアドルのエビ輸出量のうち、ほぼ全量が養殖バナメイ。中国以外では米国が17%減の1万4896トン、スペインが5%減の6807トン、イタリアが16%減の3007トンと減少した。フランスは53%増の5009トン、日本は2.1倍の1400トンと増えた。全体の平均輸出単価は2%安のキロ4.93ドルと下落した。1~7月の輸出量は前年同期比1%増の71万3688トンと微増した。中国は11%減の38万2210トンと減ったが、米国は17%増の13万3776トン、スペインは4%増の3万6298トンと増加。イタリアは2%増の2万4112トン、ロシアは31%増の1万5269トンと増えた。台湾は23倍の8075トン、日本は2.2倍の7647トンと伸長した。全体の平均輸出単価は9%安の4.89ドルに下がった。

(次ページ左欄上に続きます)

**6月家計 ねり支出前年並み661円
揚げかま2カ月プラス**

(9月5日みなと新聞)

総務省の家計調査によると、6月のねり製品1世帯当たりの家計支出は前年同月並みの661円だった。品目別で、揚げかまぼこが2%増の173円だった一方、かまぼこが1%減の229円となった。

揚げかまぼこは2カ月連続のプラスだった。かまぼこは4カ月連続でマイナス。3月は5%減だったが、4月以降の減少率は1~2%と小幅にとどまっている。ちくわ支出額は2%減の166円。2カ月連続で前年同月を下回った。「他の魚肉ねり製品」は1%増の93円。4カ月連続のプラスだったが、2カ月ぶりに100円を下回り、今年で最も少ない額となった。

気象庁 今夏の気温と近海水温が最高と発表

(9月6日水産経済新聞)

気象庁は2日、日本の今年夏(6~8月)の平均気温が昨年夏と並んで1898年の統計開始以来、最も高かったと発表した。都市化の影響が少ない全国15地点の観測値に基づく平均気温が、昨年と同じく、平年(2020年までの30年間平均)を1.76度C上回った。日本近海の夏の海面水温も平年を1.5度C上回り、1982年の統計開始以来、最高記録を更新した。同庁は異常気象分析検討会を開催。中村尚会長(東京大教授)が記者会見し、「今年も異常気象と言って差し支えない。長期的な地球温暖化で日本の気温は底上げされており、日本近海の海面水温が高い状態は解消されにくいと、これまでになく高温が起きやすくなっている」と話した。全国の月別では、7月の平均気温が平年を2.16度C上回り、最高記録を更新。6月と8月は過去2番目に高かった。一方、地域別の夏の平均気温は、東海と近畿、中国、四国、九州北部、九州南部、奄美で46年の統計開始以来、最高記録を更新。関東甲信と沖縄は最高記録に並んだ。北海道と東北、北陸は2番目に高かった。これらは全国149地点の観測値に基づく。検討会の報告によると、この記録的高温は偏西風が北へ蛇行し、西日本を中心に太平洋高気圧に覆われ続けたのが主因。晴れて日射が強い日が多く、日本近海の高い海面水温も気温の上昇に寄与した。背景には、地球温暖化のほか、今年春まで続いたエルニーニョ現象の影響で北半球中緯度の気温が顕著に高かったことがあるという。中村会長は「昨年夏は北日本(北海道と東北)が暑かったが、今年の夏は西日本も平年よりさらに暑くなった」と指摘。全国約910地点のうち、35度C以上の猛暑日になった地点は積算で8821地点に上り、昨年夏の6692地点を大幅に上回った。全国最高気温は栃木・佐野市で7月29日に観測した41.0度Cで、統計史上最高の41.1度Cに迫る記録となった。

(左欄上に続きます)

(次ページ左欄上に続きます)