

6月の行事予定

2日 環整協評議会

12日 7街区協議会総会 16日 常務会

19日 6街区協議会総会

9月末日でタイムズを解約する方は、7月13日（月）までに事務局にご連絡をお願いします。

6月組合の異動

5月末日組合員総数259社

6月末日組合員総数259社予定

【さかなの動き】宮城ギンザケ 平均単価10%安
758円 5月中旬摂餌鈍く「小ぶり」 5月26日みなと新聞

5月の大型連休が明け宮城県産養殖ギンザケの水揚げペースが上向いてきた。11～20日水揚量は686・4トンと前年同期並みの水準。前年は既に1尾2キロアップを中心に回っていたが、今年は1・5～1・8キロと「ひと回り小ぶり」（産地関係者）がメイン。ここ数年と比較して低水温の期間が長く、摂餌ペースが相対的に鈍かったことが背景にある。平均単価は前年同期比10%安のキロ758円。まだ少ないながらも1尾2キロ以上を求め冷凍加工メーカーの参入が進み、例年のパターン通り下落トレンドで推移した。前年は在庫の不足感が強く、買い受け各社の引き合いが需給をタイトにしたが、今年は比較的余裕がある事業者が多いとみられ、下落幅を広げた。シーズン（3月～5月20日）累計水揚量は16%減の1300トン。平均単価は8%安のキロ812円で、金額は23%減の約10億5600万円で推移する。JFみやぎ担当者によると、20日以降はサイズの大型化がもう一段進み、1尾3キロアップも見えてきた。サイズ選別せず水揚げする「流し込み」作業は6月2～3週目ごろに本格化する見通しという。

【さかなの動き】チリ産ギンザケ 相場安定続き
1100円6/9^{ポンド} 新物買付は様子見 5月27日みなと新聞

ギンザケの5月の内販価格は、4月に比べやや値上がりの傾向となっているが安定相場が続く。主力の6/9ポンドサイズはキロ1100円ほど、4/6ポンドサイズは1180円ほどで推移。年明けは両サイズの相場に100円以上の開きがあったものの、4/6ポンドが下落傾向であることから、価格差は縮まってきている。

(右欄上に続きます)

チリギンの今年秋からの新物について、商社各社は「依然として積極的に買い付けようという空気感ではない。2025年のシーズン物は、円安進行により多くの商社が販売に苦戦した」と話す。「チリ側としては日本が最大の輸出先であるため必ず売っていかねばならないのだが、双方とも様子見の気配」だという。日本への輸入量については、年明けから増加ペースとなっている。財務省貿易統計によると、今年1～3月の搬入量は冷凍ドレスベースで、前年同期比10%増の4万1345トン。国内在庫が品薄状況でないことも、商談が足踏みする要因として考えられる。一方、ドレスよりも加工度の高いフィレー（トリム）については、「在庫にショート感があり、相場が上がり基調」との声が聞かれた。

豊洲買参組合、中川理事長への花束
懇親会に80人が参加 5月28日みなと新聞

東京魚市場買参協同組合（東京都江東区、大川三敏理事長）は26日、東京都千代田区の如水会館で通常総会と臨時理事会を開いた後、懇親会を開催した。組合員が一堂に会する機会は新年会以来となる中、80人弱が参加して交流を深めた。開会あいさつで大川理事長は、「組合はいろいろな業態や業種の方が集まる。皆が一堂に会する機会は新年会と総会しかない。組合に加入した縁として、さまざまな交流が生まれ、商売の種や足しになる機会となれば」と話した。月に1回程度は豊洲市場に顔を出すことを勧めた他、総会への積極的な参加を呼び掛けた。懇親会は、浅野稔常務の乾杯の発声で始まった。会場には、如水会館を運営する東京会館のシェフが腕を振るった料理が並び、参加者は名物のカレーなどに舌鼓を打った。

(次ページ左欄上に続きます)

懇親会では、理事長を3期6年務めた中川雅雄理事への花束贈呈もあった。中川理事は「6年の間、新型コロナ禍もあり、組合活動が思うようにいかない時期もあったが、役員や組合員の力添えや協力、事務局のサポートもあって6年間職務を全うできた」と回顧。「組合の皆さまや組合、豊洲市場の発展のためという目標を持ち、6年間務めることができた」と述べ、感謝を伝えた。懇親会では組合員らによる活発な交流が行われた他、理事や監事の紹介もあった。中締めは小川浩司副理事長が行い、盛況のうちに終了した。

6月の食品値上げ、1000品超えの見通し

中東情勢悪化で「ラッシュ」の兆し 6月2日水経新聞

株)帝国データバンクは5月29日、主要食品メーカー195社が6月に値上げを予定している飲食料品は1078品目になるとの調査結果を発表した。前年同月比では44.4%減だが、前月比では約1.3倍で、2か月ぶりに1000品を超えた。一服していた食品値上げだが、中東情勢悪化を背景に包装資材やエネルギーのコスト上昇分を価格転嫁する動きも出てきた。担当者は「今夏以降に広範囲な値上げラッシュが続くとみられる」と指摘している。分野別では、「調味料」が450品目と最多で、ハウスギャバン(株)(東京・中央区)は業務用の香辛料を一部値上げする。「加工食品」は304品目。明星食品(株)(東京・渋谷区)のカップ麺「明星 一平ちゃん夜店の焼そば」の希望小売価格は254円から272円になる。また、今年1~10月の値上げは判明分だけで9361品目と、5年連続の年間1万品突破は確実な情勢。特に夏以降の値上げが急増しており、7月は昨年12月以来7か月ぶりに前年を上回る見通しだ。

【さかなの動き】ノルウェーサバ 着値1000円超え 日韓が東欧に買い負け 6月1日みなと新聞

ノルウェー産サバの高騰が続く。国内の加工筋によると、「日本の着値がキロ1000円を超えた。8月から入漁する新物はさらに値を上げるだろう」とさらなる高値を警戒する。ノルウェー水産物審議会(NSC)によると、4月のサバ輸出は前年同月比60%減の3952トン、34%減の2億1700万ノルウェークローネと大幅減少が続いた。最大輸出先国は米国、ウクライナ、ベトナム。うち日本向けは83%減の120トン、58%高のキロ43.8クローネ(約755円)だった。「冷凍サバの輸出価格はキロ50クローネ(約862円)水準で安定する。輸出量が4000トンを超えるのは15年ぶり」とNSC遠洋魚種担当責任者のジャン・エイリック・ジョンセン氏は説明する。ノルウェーサバの主要輸出先は通常、日本と韓国だが、4月はアジア向けの1050トン、欧州向けが1550トンと超えた。東欧が日韓より高値を付けた。「ノルウェー・クローネは日本円、韓国ウォンに対し、大幅上昇が続いており為替動向による影響が大きい」(NSC)国際海洋開発理事会(ICES)は2025年9月、北東大西洋タイセイヨウサバの26年勧告枠を25年比7割減の17万4357トンと公表。大幅減産によるさらなる高騰は必至だ。

【さかなの動き】上乾チリメン 中心卸値3000円下落 大阪本場 カタクチ主体、品質下がる 6月2日みなと新聞

大阪本場における6月初めの上乾チリメンの中心卸値はキロ2200円で推移する。前月中旬比で300円安。入荷は順調だが、品質が落ちたことで相場を下げた。主な水揚げは大阪、兵庫の大阪湾側と淡路島北部、愛知、静岡、徳島、和歌山、茨城などである。主な入荷産地は兵庫と徳島。サイズは中小(体長3センチ)のカタクチで、黒色の体色。同市場仲卸の買い付け意欲はあるものの、品質が悪いため、在庫確保に走っていないようだ。スーパーは、釜揚げシラスをメインに上乾チリメンにも力を入れる。観光需要が高いため、創作チリメンメーカーや飲食店の引き合いは依然として強い。今後の相場について、卸担当者は強含みに転じるとみる。

「昨年6月は好漁だったが、7月に入り不漁になった。昨年の傾向が1カ月前倒しになりそう」と話す。ただし、「兵庫・播州の漁はこれから。好漁に期待している」。釜揚げシラスの中心卸値はキロ1100～1000円。前月中旬に比べ保合いから100円高で推移している。主産地は愛知、兵庫、徳島。水揚げが前月より減る一方、引き合いはさらに上向いている。

5月の都内消費者物価指数、前年同月比

1.3%上昇 6月4日水経新聞

総務省が5月29日発表した5月の東京都区部消費者物価指数（中旬速報値、2020年=100）は、価格変動の大きい生鮮食品を除く総合指数が112・0と、前年同月比1・3%上昇した。プラスは57か月連続。ただ、水道料金無償化に加え、コメ類が45か月ぶりに下落したことなどにより、伸び率は6か月連続で縮小した。

マグロ情報 4月輸入 冷バチついに1170円、数量減はまだ表面化せず 6月4日水経新聞

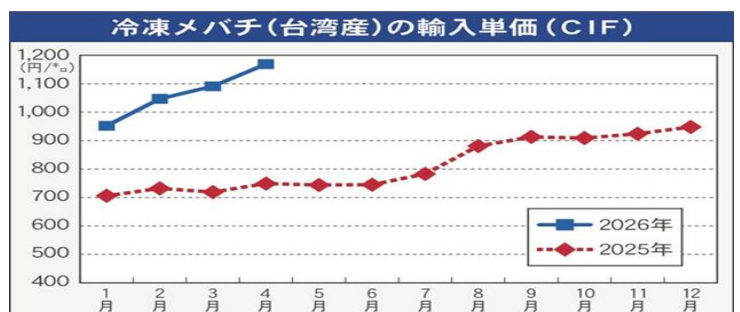
財務省の貿易統計によると、マグロ類4月の輸入実績は生鮮・冷蔵物が173トン（前年同月比51%減）、2億8200万円（55%減）、冷凍物は2万1370トン（13%増）、294億8600万円（22%増）、加工品は4353トン（21%増）、37億1300万円（25%増）だった。（グラフ参照）冷バチ丸（GG）の数量は6060トン（26%増）で、台湾が6割以上を占める3749トン（27%増）となった。1～4月の累計は台湾が1万845トンで、前年同期の1万770トンとほぼ変わらず。運搬船が入船するタイミングも関係するが、中東情勢に端を発した燃油高騰の影響は、まだ統計に表れていない。ただし4月の冷バチCIFキロ単価の平均は、1170円に到達した。3月の1092円（7%高）からさらに続伸し、前年同月の753円から55%高へと高騰している。

（右欄上に続きます）

台湾漁船の一般買い価格（外貨）は、4月末に大バチ（40キロ上）がキロ1400円まで上昇しており、来月の統計でも一段高が予想される。問題はこの外貨1400円で、外国漁船が再度の出漁に意欲を示すかだ。一時の急激な振れ幅は収まったものの、燃油高はこれまでに類を見ないレベルにある。日本の激変緩和策に相当する施策がなく、備蓄も少ない国では特に遠洋漁船の稼働に相当の財力を伴う。運搬船が日本に到着するまでの日数を加味すると、中東情勢の深刻化で操業が中断されるまでの漁獲物の搬入は、間もなくピークを過ぎ「夏あたりから急速に減少、供給が一変するのでは」と見通す声がある。一方で「異常な高値在庫を持ちたくない」との意見も、当然のようにある。マグロの品質に対する評価を大幅に上回る適正価格の不透明な相場に、関係者らの判断が問われる。地中海沿岸国からの養殖クロマグロ冷凍フィレー（F）は、4月が3730トン（26%減）だが、前年11月からのシーズン合計は1万8071トンで、前期比1%減にとどまる。キロ当たり単価は4月が2874円（17%高）、シーズン平均が3086円（22%高）となっている。

NZミナミ今季も低調 輸入の生鮮マグロは、ニュージーランド（NZ）産天然ミナミマグロの4月が14トンで、前年比26%減。ただし一昨年同月は83トンあり、低調だった今季はさらに下回っている。搬入量の減は安定した日本沿岸の天然クロマグロ漁獲量に、円安も背景に加わるが、現地での漁獲も低調だったもようだ。キロ当たりの平均単価は2200円（7%高）。豊洲市場では品質の高さが評価されており、4月平均単価（発表値の平均）も3163円（9%高）に上向いた。

（次ページ左欄上に続きます）



（右欄上に続きます）

【さかなの動き】米国产ギンダラ 内販値上がり2200円
秋まで「価格動向読めず」 6月3日みなと新聞

米アラスカ産ギンダラ4／5ポンドサイズの内販キロ単価は今春、約1800円から約2200円に上昇した。産地側が近年、値上げを求めていることや、脂がのった魚種全般の高騰などが背景とみられる。今後は「不確定要素が多く、秋が深まるまでは読めない」（取扱業者）。日本は米産ギンダラの7割前後を買う主要な消費国で、年間輸入量は昨年まで4年連続で1万トンを超える。ただ、近年は産地側から米国内の市場拡大や操業コスト高、安値疲れを理由に値上げを求める声が強まっていた。「米国市場が育ったのなら、一過性ではなく、搬入は減り得る」（同）5月の輸入キロ単価は、一部ロットで4／5ポンド2200円、3／4ポンド2000円、2／3ポンド1700円程度に達したとの証言も。これが内販に回れば、さらにコスト分も上乘せされる計算だ。「国内在庫の消化が進む中、高値でも最低限の物量を輸入業者が確保したのでは」（同）今後は「日本以外の需要やアラスカより安い米国本土物の価格にも左右され、価格が読めない。すでに高値のロット確保した国内業者は、相場を下げると赤字販売につながる。脂物魚種全般の高騰もある。単価が上がり、日本市場が対応しきれず、搬入が減る可能性がある」（同）。

4月消費支出減 家計調査 食品節約の動き

6月5日みなと新聞

総務省が5日発表した4月の家計調査によると、1世帯（2人以上）当たりの消費支出は32万8969円と、物価変動の影響を除いた実質で前年同月比0.5%減少した。マイナスは5カ月連続。電気・ガスの使用量が減った他、コメは価格の安いものを選ぶ傾向がみられるなど食料品の節約志向が根強かった。ただ、マイナス幅は前月の2.9%から縮小した。電気代は1.1%、ガス代は6.9%、それぞれ低下した。

（右欄上に続きます）

前年より気温が高く、暖房の使用量が減った。食料は0.6%減と3カ月連続で減少。このうちコメは7.8%減と、6カ月連続のマイナスだった。一方、自動車税の「環境性能割」が3月末に廃止されたことで買い替える動きが広がり、自動車等関係費は19.3%増加した。家事用消耗品は9.3%増。このうち、ポリ袋・ラップは中東情勢悪化による値上げを警戒した買いだめにより、42.7%の大幅増となった。（時事）

〈流通・小売〉販売統計26年4月 水産は前年比1.8%増 気温上昇で刺身類など伸長 6月8日水経新聞

食品スーパー（SM）が主体の流通3団体がこのほど発表した「スーパーマーケット販売統計調査」2026年4月実績によると、総売上高は既存店前年同月比100.7%の1兆1191億2636万円で、38か月連続で前年同月を上回った。水産は913億7781万円（101.8%）で、4か月連続の前年超え。気温上昇に伴い生食需要が高まり、初ガツオ、ホタルイカなど旬の商材が売り上げを牽（けん）引した。寿司や刺身類、塩サケ、シラス、ウナギなども堅調に推移した。一方で、マグロ、養殖ブリ、サーモン、タコなどは価格上昇の影響から不調。販売数量は全体的に伸び悩んだが、単価上昇により売り上げを確保した店舗が多かった。食品合計は1兆308億39万円（100.5%）、生鮮3部門合計は3716億2161万円（101.1%）。引き続き前年の高値からの反動で一点単価が大きく低下した青果は1502億2617万円（98.9%）、価格上昇により大容量パックや価格訴求型の商品が支持された畜産は1300億1763万円（103.1%）。弁当や丼、おにぎりをはじめとした米飯類が好調だった惣菜は1254億9514万円（101.7%）だった。〈流通・小売〉チェーン協26年4月 水産好調、5.2%増 ウナギやハレ商材動く 加盟企業が総合スーパー（GMS）主体の日本チェーンストア協会がまとめた4月度の総販売額（速報値）は1兆517億4955万円（既存店前年同月比1.1%増）だった。（次ページ左欄上に続きます）

（次ページ左欄上に続きます）

衣料品（4・8%減）は低調で、住関品（0・3%増）も前年並み。ただ主力の食料品（3・0%増）は新年度の値上げラッシュなどの影響で好調に推移して全体を押し上げた。水産品では、相場安のウナギやハレの日商材のマグロやサーモンなどが動いた。客数は98・8%、客単価は100・9%だった。全体のおよそ7割を占める食料品の販売額は7530億512万円で、すべてのカテゴリーがプラス。特に豚肉・鶏肉がよく売れた畜産品（5・2%増）と水産品（5・1%増）の伸び幅が目立った。水産品は610億5111万円だった。旬のホタルイカやカキ、ブリなどに加えて、北欧産が歴史的に高値にあるためサバ関連は売れ行きが悪かった。ただメインの刺身や太物類、切身、シラス、魚卵などは販売額を伸ばして、トータルでは前年を大きく上回る結果となった。このほか、水産関連では、惣菜の寿司やその他食品の缶詰はまずまず。ねり製品の動きも低調だった。足元の動きでは依然として食料品の単価高が買い上げ点数の減少をカバーする状況が継続しているという。住関品は堅調だが、衣料品は苦戦が続いている。

〈流通・小売〉東京都区部小売価格26年4月

水産品目は値上げ優勢 東京都区部の2026年4月の小売価格動向によると、水産関連品目は3月に比べて値上がり優勢だった。前月と比較して値上がりした主な水産関連品目は、マグロ（中旬比1・5%高）、生サケ（4・3%高）、サバ（1・8%高）、イカ（1・9%高）、タコ（0・7%高）、ホタテ（4・3%高）、塩サケ（前月比0・6%高）、干アジ（2・0%高）、カマボコ（0・5%高）、寿司（外食にぎり）5・3%高、寿司（回転寿司）0・9%高などとなった。一方、前月と比較して値下がりした品目は、ブリ（中旬比7・5%安）、エビ（0・3%安）、タラコ（前月比1・4%安）、イクラ（3・1%安）、ウナギ蒲焼（5・0%安）、焼き魚（2・1%安）となった。畜産品目は前年同期比で値上がり優勢だった。

〈流通・小売〉**〈流通・小売〉** 外食産業市場動向調査26年4月 大型連休のキャンペーンなど好評 売上前年比10

8% 日本フードサービス協会（ジェフ、椋本充士会長）がまとめた外食産業市場動向調査によると、4月は春休みや大型連休に合わせた各種キャンペーンが好評で堅調に推移し、全体の売り上げは前年比108%となった。業態別ではファーストフード業態の売り上げは109・6%。洋風は春休みに合わせた値頃なメニューで集客が増えたほか、和風も新メニューや人気メニューが好調だった。持ち帰り米飯・回転寿司は一部でデリバリー価格キャンペーンで集客増がみられたが、全体的には客数減となり売り上げ99・6%だった。ファミリーレストラン業態の売り上げは106・5%。大型連休に合わせたキャンペーンや客単価の上昇などで売り上げは前年を上回った。パブ・居酒屋業態は低価格ランチの導入やピーク時間帯前に団体予約を受け入れるなど集客に工夫するところもあり、売り上げは103・1%となった。ディナーレストラン業態は中東情勢の先行き不透明感から法人宴会が低調なものの、和食の食べ放題業態が堅調なところなど状況は各社まちまちで全体の売り上げは105・8%となった。

4月魚介支出2%増 家計調査

生鮮サケ単価高で16%伸長 6月8日みなと新聞

総務省がこのほど発表した4月の家計調査によると、食料品全体の支出額は前年同月比2・9%増の9万2063円だった。魚介類全体の支出額は2%増の6008円。サケやマグロにかける支出額は増えたが、ブリは減少した。生鮮魚介の支出額は前年同月比4%増の3309円。支出が最も大きかったのはサケで16%増の470円。価格は4%上昇し、数量は11%増加した。マグロの支出額は3%増の448円で、価格は14%高だった。一方、ブリの支出額は7%減の203円。価格は26%高と大きく上昇し、数量は26%減少した。貝類では、カキとホタテが量額ともに前年同月に比べて減少し、いずれも価格は下がった。

日本海サバを広域陸送 石川から銚子、石巻へ 数量9倍に伸長

6月9日水経新聞

陸上の処理能力が足りず、地元水揚げが制限される石川県の生鮮サバを広域陸送する取り組みが今春、拡充された。原魚不足が深刻な太平洋側の加工地域との連携で、今ある国産資源を最大限に活用し、水産業全体の成長産業化を目指す。2年目の春漁は銚子と、新たに石巻を仕向け先に追加したほか、新潟港での水揚げにも対応し、総輸送量は前年比約9倍の2597トンへ伸長した。事業2年目の銚子は、2～4月に延べ99台のトラックで、計1422トンの陸送サバを受け入れた。昨年の297トンから5倍近い増加だ。新たな仕向け先に加わった石巻は、金沢港および新潟港からのルートが首都圏を通過しない分、銚子よりも速く到着できた。同期間で延べ129台のトラックを走らせ、計1174トンの生鮮サバが陸送された。相場は魚体重や混獲の有無、餌食い、加工用途の違いで異なるが、県担当者によると両産地の価格差はわずかだという。金沢港にはトラックスケールがなく、昨年は魚の入り目重量が指摘されていた。今年はスケール付きフォークリフトを導入し、魚倉からの水や氷を持ち込まない状態にして計量。魚と氷水、上氷を入れる仕立て方もマニュアル化して、重量と鮮度の平準化に努めた。入り目の問題が進展したことで、買受人との信頼も増したという。また、漁場が能登半島のさらに東へ移った時は、新潟港の活用にも挑戦した。両産地へ送ったサバの組成は、期間前半は400グラムを超えていた魚が主体で、漁終盤には300グラムを切るものもあったが、平均で350グラム以上だという。3月以降は出漁機会を増やした。日によって状況は異なるが、魚群の中心を外して網を巻くほど資源は潤沢という。管理が功を奏しているが、能登半島地震の影響で県内船の水揚げは、現在も金沢港に集中せざるを得ない。加えて周辺の冷凍保管能力は極めて限定的だ。

(右欄上に続きます)

県内で大中型まき網の輪島丸船団を運用する輪島漁業生産組合は、2隻の運搬船を生かし切れずにいた。そのため同組合は「太平洋側の2産地との連携がなかったら、これほどの魚を揚げられなかった」と話す。5月末に銚子と石巻で行われた意見交換会でも、この点に感謝していた。ただ、数量が9倍に増えたとはいえ、両産地の加工業を潤すには程遠い。それでも太平洋側のサバは、底びき網での漁獲を合わせても乏しい。海外原料は資源管理や為替の影響で急騰しており、石川からの国産サバは貴重な加工原料となり、雇用も生んだようだ。昨年秋の日本海でも、輪島丸船団はサバを漁獲していた。だがカニの時期と重なり、陸上の受け入れが困難で金沢へ入港できずにいた。こうした情報が共有されると両地区からは、「秋のサバもみたい」。あるいは太平洋の閑散期に、日本海で獲れるマイワシにも関心を寄せた。石川県では秋季も県内船の地元水揚げを増やせるよう、現地にダンベを確保するなどして、より効率的に広域陸送できる仕組みを検討している。

アラスカの新物ギンダラ、序盤から高く 日本向け不透明

6月9日水経新聞

米国アラスカのギンダラ新物は、既報(8日付)の通り前年並みの順調な生産を伝えるが、一方の価格交渉は昨年にも増して厳しく、日本向けは目下のところ見通しの利かないスタートとなっているようだ。良質な品質で業界を牽(けん)引するアラスカ産は、今年もほぼ例年並みに漁期入りして、米国海洋漁業局(NMFS)が5月30日現在で集計した漁獲量は約8000トンと前年並みを確保し、ベーリング海やアリューシャン方面のDAP物約1300トンを加えると全体で9300トンを超え、前年より5%ほど多い生産に結び付けている。昨年は魚価に不満を訴える漁民が中盤から出漁意欲を失ったこともあって、アラスカ湾の漁獲枠は最終的に2割を残す事態に結び付いた経緯があったが、

(次ページ左欄上に続きます)

関係者によると今年は最初から昨年最終魚価のポンド50セントアップで漁期入りしており、生産意欲の好転が序盤の順調な漁につながっているとみられる。ただ、魚価の高騰はそのまま冷凍ドレス製品のコスト上昇につながっており、日本側の買い付けはスタートからつまづいている。これまで大手パッカーでは公式に2回のオークションが開かれたものの、最初の入札では当初予定された船積み数量が減らされたうえ、落札価格は円価にして小型2~3ポンドサイズでキロ1700円以上、3~4ポンドは1900円以上の高値を強いられた。さらに最近開かれた2回目のオークションでは2~3サイズが1900円以上、3~4サイズは2000円以上と短期間のうちに100~200円上昇し、再び数年ぶりの高値をほうふつとさせる値上がり気配を漂わせつつある。高値の背景には、米国の自国消費（ドメス）が近年ますます強まっている点が指摘され、アラスカのみならず昨年増産したWOC（ワシントン・オレゴン・カリフォルニア州）産の割安製品にまで触手が拡大し、依然として円安が改善されない日本側を全く寄せ付けなくなっているのが実情だ。関係者は、大量消費の象徴とされる米国型大型スーパーでは昨年、WOCの増産で値崩れした割安のギンダラが“味噌漬”としてサバより安く販売されていたといい、POP（アラスカメヌケ）やカラスガレイが高値に張り付く中で、脂のおいしさが知れわたってしまったギンダラの人気消費をリードしている可能性を指摘する。WOC産は大消費地のシアトル市が近いことから、水揚げしてそのまま生鮮フィレーとしてどんどん出荷されていると指摘する関係者もいる。日本市場も昨年はWOC産が輸入を優先し、年間で米国から約1万トン輸入したうちのおよそ半数となる5000トンは持ち込まれたはず（関係者）とし、DAP物を除けばアラスカ産と逆転した可能性を指摘する。ちなみに米国側の日本向け輸出統計では、

(右欄上に続きます)

2025年は1~12月でアンカレジ港からの船積み量が3145トン（FOBキロ10・0ドル）だったのに対し、シアトル港からの輸出数量は4325トン（8・49ドル）だった。前年の24年はアンカレジ3438トン（9・64ドル）、シアトル2910トン（8・43ドル）だったので、WOC産が主体とみられるシアトル出しが約1・5倍に急増したことになる。ただ、日本側でも高値を容認して積極的に買い付ける姿勢をうかがわせるバイヤーもあるとの指摘もあり、5~6月の日本の輸入が減っていればドメス優先の消費は変わらず、逆に減らなければ日本の一部が高値リスクで買い付けている可能性がある（商社筋）と予測している。

筋子情報 北欧トラウト筋子高値、 イクラ並みの1万円に迫る

6月10日水経新聞

デンマークを中心に、養殖トラウト卵を塩漬けして製造される北欧トラウト筋子が、今年も高値で取引されている。原卵価格の高騰で年々生産がジリ貧となる中で、すでに“イクラ並み”の高値に張り付いてしまった。昨年10月末から始まった生産は年内で切り上げ、メーカー各社の見通しを積み上げると何とか190~200トンに届いたとみられる。年明け直後にデンマークから890キロが空輸され、極端な高値となるキロ2万8502円ものCIF単価を記録したが、2月以降は船便が到着し、4月上旬ごろから順次メーカーから販売が開始された。輸入量は4月末までにデンマーク産の166トンほか、フィンランドからも16トン搬入済みで、最初の空輸を合わせて182トンが表面化し、この時点で生産量の大方が搬入されたとみられる。近年は年間200トン前後の生産にとどまっており、輸入量そのものは例年並みを確保した。しかし、世界的に原卵価格が高止まりしている中で、北欧のトラウト卵も欧州市場向けサーモンキャビア（イクラ）の引き合いが強くなり、現状は到底太刀打ちできない状況が続いており、高値をのまなければ筋子の製造もできないほど。

(次ページ左欄上に続きます)

5社ほどのメーカーで200トンの筋子を作り続けるのがやっとといった、北欧筋子もまた綱渡りの状況が続いている。内販は卵熟度の低い10月末～11月前半物でナンバー（1）キロ9000円絡みからスタート。熟度が上がる11月中～中盤物は9300～9400円に上昇し、さらに最近販売された11月下旬物は9600円まで高騰した。熟度がピークとなる12月物の販売も近く行われる予定とされ、中には大台の1万円前後を予想する関係者も。すでにイクラ並みの価格にまで押し上げられた北欧筋子だが、青森を中心とした観光市場ではなくてはならない商材として根強い需要を維持しており、店頭価格は1万4000～1万6000円に上昇し、それでもこれを小分けにして販売を維持しているとされる。

ウナギ商戦 売って売って売りまくれ！

7月26日土用丑の日 6月9日みなと新聞

「唯一値下がりする魚」19年ぶり豊漁で ウナギが安い。昨期の2025年漁期はシラスウナギが19年ぶりの豊漁年となり、主要産地の中国を筆頭に、日本でも一部で池の準備が間に合わないほど潤沢にシラスを池入れした。今期、出荷シーズを迎えたウナギの本格出荷が始まっている。特に今夏は軒並み値上げの波の中で、「ウナギは唯一値下がりする高級魚」と販売増加が期待される。7月26日の土用の丑（うし）の日に向け、主要量販店各社は今期ウナギ販売に注力する。他魚種が高騰を受けて販売に苦慮する中、今期のウナギは水産の商いの原点のような販売が求められる。今年はウナギを売って、売って、売りまくれ！

■シラスウナギ シラスウナギは4年続いた不漁から一転し、24年11月からの漁期が19年ぶりの豊漁となり、25年漁期の池入れ量は日本国内が18.5トン（うち輸入3.3トン）、主産地の中国は85トン、台湾9トン、韓国20トンと東アジア合計で130トンとなった。25年11月からの今期シラス採捕は前期ほどの豊漁ではないものの好調に推移した。

（右欄上に続きます）

5月下旬までの池入れ量は日本が15トン（うち輸入6トン）、中国40トン、台湾3トン、韓国7トンと合計65トンと推計。関係筋は「2年先の28年ころまでは安定供給が続く」とみる。

■輸入活鰻 不漁が続いた24年漁期まで相場は高止まりが続いたが、昨期25年漁期の豊漁を受けて25年6月以降、相場は軟化するものの輸入量は増加しない。輸入活鰻を使うウナギ専門店では足元の売価の下げは起きていないことが主因。貿易統計によると26年1～4月の活鰻輸入量は前年同期比2%増の2140トン、キロ単価は43%安の2318円。輸入筋は「国産活鰻が安いため、輸入活鰻は何とか前年並みの数量を維持するのが精いっぱい状況。売価は据え置いているため消費者が敬遠する傾向が強まっている」と苦慮する。ウナギの専門職人の不足も大きいですが、加工ウナギを使う外食は堅調なことから「専門店離れ」が顕著で、活鰻消費の減少により国産、中国産活鰻とも相場は軟化傾向にある。

■加工ウナギ製品 財務省貿易統計によると、26年1～4月の加工ウナギ輸入量は7%減の7088トン、平均単価は16%安の2089円と単価が下落するものの数量は前年を下回った。豊漁だった25年漁期に池入れしたシラスが本格出荷を迎え輸入量は増えるとみられたが当初の業界の予想に反して、減少となり大幅増産を反映していない格好だ。

昨年12月にドミニカ共和国がワシントン条約付属書3へ掲載提案を行い、国内でロストラータ種の駆け込み搬入が発生したが翌1月に提案を撤回した。26年はじめからフリー在庫は4月中旬まで逆ザヤを強いられた。4月中～下旬によりやく相場が上昇に転じたことを受けて一気に荷動きが活発化している。「今後、最需要期までの相場下落はない」と商社筋はみる。他魚種の高騰もあり、加工ウナギは量販店が販売を強化する他、外食需要が拡大する。「量販店は売り上げ商材としてしっかり売る戦略を立てている」とし、今期の販売強化が期待される。

（次ページ左欄上に続きます）

若者向けメニューを ウナギの食べ方は「かば焼きが最良」として、他の食べ方の模索や提案が全くされてこなかった。ウナギを主に食べる層が高齢化し、若い世代への訴求も薄い。韓国では若者が焼き肉店で活鰻をぶつ切りで焼いて食べるメニューが流行している。国内の若年層のウナギ担当者に聞いても「実際これまであまりウナギを食べてこなかった」と口をそろえる。安値の今だからこそ、業界を挙げて若い世代に“刺さる”新たなレシピや食べ方の提案に取り組む好機だ。

活鰻「底値」も販売不振

国産新仔3P3000円割れ

6月9日みなと新聞

国産活鰻は前年同期の約4割安で推移するが、荷動きが鈍い。「国産活鰻は5月中旬に底値を付けたが、これだけ安くても売れない」と関係筋は嘆く。生産者は「一部で原価割れが出ている」と苦渋の表情で話す。国産相場が下落し、中国産活鰻との値差が縮小しているため、中国産活鰻の引き合いも弱い。活鰻販売の鈍化の主因は、主な売り先のウナギ専門店が売価を下げずに価格を据え置いているためだ。今年の土用丑（うし）の日は7月26日。最需要期に向けて販売拡大となるか。

生産者「原価割れ」 国産活鰻は例年より約1カ月遅れて5月下旬から昨年12月に池入れした新仔の出荷が始まった。新仔の販売価格は、5P（1キロ5尾入り）がキロ3500円、4Pが3300円、3Pが2900円と、3Pは3000円台を割り、昨年の5000円台後半から約4割安で推移する。新仔の出荷により、キロ当たり約200円上昇し、相場の下落基調は止まった。しかし、生産者によると、「生産コストが高騰する中、原価割れが出るほどの厳しい状況」が続く。シラスウナギは昨期に19年ぶりの豊漁となり、国内でも一時、池が足りない事態が発生するほど潤沢な池入れとなった。昨期の池入れ分が本格的な出荷時期を迎え、相場が軟化。昨期の潤沢な池入れにより池が過密になり、新仔の出荷時期が例年より約1カ月遅れた。6月上旬の中国産活鰻の国内取引価格は5Pがキロ3100円、4Pが2950円、3Pが2800円で、国産との値差がキロ当たり500円以下に縮小する。

(右欄上に続きます)

例年だと800円以上の値差がある上、今期の国産の品質向上もあり、中国産活鰻の引き合いが弱い。中国産活鰻を扱う商社筋によると、「中国産活鰻扱いの1~2割が国産に切り替わった」。さらに国産は今期出荷分からイソフラボン含有飼料を給餌したウナギの出荷が本格化する。イソフラボン給餌で身質が軟らかく色目が上がったため、「国産ヒネ仔は中国産と似てきた」と評価し、「中国産が売りづらくなった」と明かす。外食には原料原産地の表示義務がないため、専門店はウナギの産地を中国産、国産などと明記する必要はない。今期のウナギ相場が軟化する中で関係筋からは「利益を出しているのは専門店だけ。シラス豊漁が2、3年続かないと値下げしないのでは」「専門店は5月大型連休明けから店休を増やす店もあり、ますます荷動きが悪くなっている」「他の製品が相次ぐ値上げの中で、高級魚のウナギ専門店でも価格が安くなっても消費者は混乱するのでは」などと指摘する声上がる。最需要期に向け、活鰻販売の主軸を担う専門店での販売拡大が求められる。

天然クロマグロ入荷高水準 豊洲5月国内生鮮

大物 三陸巻物など増え2500本超

6月9日みなと新聞

時事通信社が集計した東京・豊洲市場5月の生鮮大物売り場、国内物の入荷本数は前年同月比9%減の3016本だった。クロマグロの天然物と養殖物、メバチが減少したが、キハダは増えた。クロマグロ全体の入荷本数は前年同月比15.5%減の2677本。このうち天然物は11.6%減の2592本で、日本海の定置物が記録的な豊漁だった前年からは減少したが、引き続き2500本を超える高水準な出回りとなった。減少要因となった定置物は、佐渡産が88本（前年同月594本）に急減した他、岩手産が38本（同95本）、石川産が26本（同87本）と、有力産地が大きく前年を下回った。ただし、これ以外の定置物は、北海道産（148本、前年同月142本）、島根産（30本、同30本）、釣物を含む長崎産（82本、同80本）、

(次ページ左欄上に続きます)

萩などの山口産（79本、同76本）と、いずれも前年並み。なお、釣物を含む深浦や岩崎、小泊、三厩などの青森産は644本（前年同月522本）と増加して、県別では最多の主力産地だった。卸会社によると「（日本海北部の）漁場に湧いているイワシを追ってきたマグロが定置などで活発に漁獲されている」という。

〈サバクライシス〉欧州枠の半減が引き金

業界生き残り正念場 6月10日水経新聞

日本人が昔から親しんできた青魚のサバ類のマーケットが今、大きく揺らいでいる。引き金を引いたのは、日本で確固たる地位を築いたノルウェーサバの大幅な減枠だ。タイセイヨウサバの総漁獲可能量（TAC）は2021年から減少基調で推移してきたが、25年漁期には前年比で2割減と一気に落ち込み、昨秋には26年漁期も25年よりもさらに半減することが決まった。これを受け、もともと最高値にあった原料相場はおよそ2倍まで高騰。最大の買い付け先の日本市場でも価格転嫁が始まり、消費者を驚かせている。すでに一部小売では販売数量の減少が報告されているほか、売場縮小を進める動きもあり、日本のサバ食文化が危機にひんしている。国内物の漁獲も低調で穴埋めが期待できない中、業界はどう生き残ればよいのか。業界の最前線に迫った。国内漁獲量と輸入量を加算して輸出量を差し引く簡易的な日本国内のサバ類の消費仕向け量をみると、25年は23万7285トン（前年比10%減）で、過去20年で最低水準となった。特に頭を痛めているのが、水産加工メーカーの多くに「ノルウェーサバの代替はノルウェーサバしかない」と言わしめるほど確固たる地位を築いたノルウェーからの搬入減だ。25年のノルウェーサバの輸入量は、前年比9%減の4万3484トンと、近年では新型コロナウイルス禍で需要が低迷した20年（4万5751トン）以来の低水準だった。今年1～4月の累計では62%減の7579トンと、さらに搬入ペースは鈍化しているうえ、年々上昇していた運賃・保険料込み条件（CIF）価格平均は、キロ763円と昨年（483円）の一気に1.7倍に跳ね上がった。今年の新物の内販価格は「1100円超えるのでは」といった見立ても出て関係者を震え上がらせている。北部太平洋も急減 10年前には年間30万トンの漁獲があり、

（右欄上に続きます）

食用としてはノルウェーサバとのすみ分けがあったが、同時期にどちらの供給も激減した影響は大き過ぎる。日本海・東シナ海は比較的安定しているが、サイズが小さいうえ、加工原料で使うには品質が安定せず計算が立たない。流通・加工関係者は何とか採算を取ろうとするが、大幅な値上げに対する消費者の理解は得られておらず、まだ十分な価格転嫁ができていないのが現状だ。八方ふさがりになる中、足元では代替商材の導入に目が向けられている。同じサバでは中国産原料の製品に加え、別魚種では国内外のニシン、チリ産アジ、他魚種と比べてまだ価格が安定しているチリギンがターゲットになっている。ただノルウェーサバがあまりに加工原料として完成されていただけに、代替原料への切り替えも手探りだ。昨年からの廃業の動きが現れ始めた中、踏ん張ることを決めた加工業者からはノルウェーサバの「現地資源が回復するまでの消耗戦」と覚悟する声さえ上がる。国際海洋探査委員会（ICES）が資源状況を深刻にみて70%減を勧告したにもかかわらず、関係各国が漁業者の生活への影響を考慮して示し合わせて50%減止まりで妥協をしたのにも懸念が残る。資源の回復速度に影響を与えかねない。国産サバ資源の復活までの時間と合わせた供給の空白をどうしのぐか。業界全体の喫緊の課題となっている。連載の第2回はサバ類の中で代替原料を探る動きをまとめる。

イトーヨーカ堂、ミナミマグロ拡販

赤身原料と値差縮まり訴求 6月10日みなと新聞

イトーヨーカ堂（東京都品川区）は、日本の遠洋延縄船が漁獲する天然ミナミマグロの取り扱いを強化する。4月から本格的な展開を始め、「徐々に定着してきた」と鮮魚部の谷川佑介マーチャンダイザー（MD）。赤身原料が高値で推移し、値差が縮まったことで、消費者に訴求しやすい環境になった。同社がミナミマグロを本格的に取り扱うのは初めて。ケープタウン沖の特種漁場物を使い、刺身サクや赤身と中トロをミックスした切り落としを展開する。切り落としの価格（税抜き、価格は店舗によって異なるケースもある）は130グラム980円、90グラム798円。大型店では刺身サクを、赤身100グラム当たり598～698円、中トロ880円で販売する。販売当初はロスが出たというが、「徐々に定着し、売れるようになってきた」と谷川MD。

（完）