

STRATEGY

商品情報

2026年 9月号

株式会社うおいち (OUGグループ)

販促営業広報課 発行

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

〒553-8555

大阪市福島区野田1丁目1-86 大阪市中央卸売市場内

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

ホームページのメール会員募集中！

9 産地を
応援しよう



12 食育を
推進しよう



海の宝! 水産女子の元気プロジェクト

2026 年 9 月カレンダー

1日	火		中潮	防災の日 二百十日 おわら風の盆
2日	水		小潮	市場休場日 宝くじの日
3日	木		小潮	(～7日 さかなの日)
4日	金		小潮	敦賀まつり くじらの日
5日	土		長潮	
6日	日		若潮	
7日	月		中潮	白露
8日	火		中潮	スペインワインの日
9日	水		中潮	市場休場日 重陽 救急の日 手巻寿司の日
10日	木		大潮	牛タンの日 ベビーフードの日 (イカの日)
11日	金		大潮	タンパク質の日 二百二十日 (新月 ☾)
12日	土		大潮	
13日	日		大潮	
14日	月		大潮	
15日	火		中潮	老人の日 ひじきの日 大阪寿司の日
16日	水		中潮	市場休場日 鎌倉鶴岡八幡宮流鏑馬神事
17日	木	大型 旋 網 休 漁 期 間	中潮	イタリア料理の日
18日	金		小潮	かいわれ大根の日
19日	土		小潮	岸和田だんじり祭 (食育の日)
20日	日		小潮	彼岸入り 動物愛護週間
21日	月		長潮	敬老の日 社日 海老の日 秋の全国交通安全運動
22日	火		若潮	国民の休日
23日	水		中潮	市場臨時開場日 秋分の日 彼岸の中日
24日	木		中潮	清掃の日
25日	金		中潮	十五夜 中秋の名月 すっぽんの日 (満月 ☾)
26日	土		大潮	彼岸明け
27日	日		大潮	世界観光デー
28日	月		大潮	パソコン記念日
29日	火		中潮	招き猫の日
30日	水		中潮	市場休場日 クルミの日 和栗の日

()は毎月ある記念日

9月 長月

令和8年熊本地震に被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

いち早い復旧、復興を願っております。

梅雨明けよりうだるような暑さですが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。

気象庁の 3 カ月予報によると、エルニーニョ現象が続き 8 月予報は平年より高い気温となる見込みですが、東北・関東方面ではオホーツク海高気圧の張り出しが見られ、「やませ」も発生し過ごしやすと感じる日も多かったようです。9 月は落ち着いた天気となる模様ですので、去年の酷暑に比べれば幾分か過ごしやすいのではないでしょうか。とはいえ、水分補給、適度な塩分摂取等を怠らず、残暑に備えていきましょう。

9 月 1 日は「防災の日」です。1923 年のこの日に関東大震災が起こり、その大惨事を忘れないため制定されました。しかしそれ以前に昔の人は、嵐の襲来する確立の高い日を「八朔(旧暦の 8 月 1 日)」「二百十日(立春から数えて 210 日目)」「二百二十日(立春から数えて 220 日目)」と名付け、「三大厄日」として暦に載せていました。この日は漁業、農業に影響があるため、被害から守ってもらうよう神様に祈る「風祭り」があり、9 月 1～3 日にある富山県越中八尾の「おわら風の盆」はその祭りと言われています。



9 月 16 日は「敬老の日」です。敬老の日は文字通りお年寄りを敬い、大切にします日です。「敬老の日」の歴史は意外と浅く、昭和 22 年(1947 年)9 月 15 日に兵庫県のとある村で「お年寄りを大切にして、昔からの知恵を借り良い村づくりをしよう！」と行われた「としよりの日」が始まりで、これが全国に広まり、「敬老の日」ができたそうです。現在は 2000 年から実施されたハッピーマンデー制度により 9 月 15 日だった敬老の日は 9 月の第三月曜日となりました。また、エビの長い髭や腰の曲がった姿が長寿の老人の姿にしていることから、「敬老の日」は長寿の意味を込め「海老の日」にもなりました。この日は家族全員で健康や長寿を願いながら、是非、海老を食べてください。

お彼岸は日本独自の風習で、毎年「春分の日」「秋分の日」を中日とした前後 3 日間に、ご先祖様への感謝の気持ちを込めてご供養を行う行事を指します。この時期は昼夜の長さがほぼ同じになることから、あの世(彼岸)とこの世(此岸)の距離が最も近くなり、ご先祖様への想いが通じやすくなる時と考えられたため、ご先祖様が眠っているお墓に向いてご供養を行う風習が定着したとされています。

暦は秋の訪れを感じさせますが、現代社会ではまだまだ夏を感じることになりそうです。せめて食べ物だけでも、旬を感じながら季節感を味わっていきたくところですね！

鮮魚取扱量指数(本場取扱2025年8月～2025年10月)

うおいち大阪本場の資料を基に作成しています。

9月の取扱量の多い順にならんでいます。

鮮魚	8月	9月	10月
サンマ	100	400	210
養殖マダイ	100	91	101
ハマチ	100	88	87
マイワシ	100	141	128
マサバ	100	152	162
カツオ	100	109	74
スルメイカ	100	118	67
マアジ	100	95	144
アトランサーモン	100	124	110
秋鮭	100	605	345
マルアジ	100	157	163
アカガレイ	100	953	438
天然ブリ	100	121	337
サワラ	100	109	129
カンパチ	100	93	80
活マダイ	100	65	48
活ハモ	100	69	39
ゴマサバ	100	40	56
ヨコワ	100	269	261
ブリフィーレ	100	81	118
ヤリイカ	100	93	81

鮮魚	8月	9月	10月
アトランサーモンフィレ	100	92	97
タチウオ	100	170	115
養殖ブリ	100	79	142
養殖ヒラメ	100	105	111
キンメダイ	100	128	129
タラスキンレス	100	97	39
レンコダイ	100	113	111
養殖ハマチ	100	93	91
シズ	100	114	70
メマダイ	100	142	136
シマアジ	100	89	86
ヒラス	100	129	68
アンコウ	100	2,743	5,148
ヒイカ	100	203	11
養殖銀鮭	100	34	49
メハモ	100	36	29
養殖アワビ	100	70	77
スズキ	100	94	59
イサギ	100	101	71
ツバス	100	1,537	581
タラフィーレ	100	145	569

特殊物	8月	9月	10月
ハマグリ	100	94	95
シジミ	100	166	121
ボイルワカメ	100	211	91
サザエ	100	136	154
バイガイ	100	115	49
アサリ	100	98	89
養殖アユ	100	105	128
赤エビ	100	73	28
アナゴ	100	80	78
ツブ貝	100	211	242

太物	8月	9月	10月
養殖クロマグロ	100	125	140
クロマグロ	100	316	373
キハダ	100	73	87
冷凍メバチ	100	82	90
冷凍キハダ	100	62	68
冷凍インドマグロ	100	103	106
冷凍養殖クロマグロ	100	74	65
インドマグロ	100	27	17
冷凍クロマグロ	100	83	70

さんまの
塩ナ荒き
ぽん酢
おろし
添え



 mizkan

刺身
大根の
ぶっかけぽん
さんまと



しょうゆマヨで 鮭ときのこのホイル焼き



kewpie 

材料(2人分)

鮭(生)	2切れ
ぶなしめじ	1/2パック
えのきだけ	1/2パック
小ねぎ	適量
塩	ふたつまみ
こしょう	ひとつまみ
A しょうゆ 濃口しょうゆ	小さじ1
A キューピー マヨネーズ	大さじ2

作り方 (調理時間20分)

- 1.ぶなしめじとえのきだけは石づきを取り、ほぐす。
- 2.アルミホイルを2枚重ね、鮭をのせて塩・こしょうをし、①の半量をのせ、混ぜ合わせたAをかけて包む。
同様にもう一つ作る。
- 3.フライパンに②を入れて、底から1.5cmの高さまで水(分量外)を注ぐ。ふたをして中火で熱し、沸騰したら弱火にし、約12分加熱する。
- 4.器に③を盛りつけ、小口切りにした小ねぎを散らす。



サーモンとカッテージチーズの彩りサラダ



kewpie 

材料(2人分)

リーフレタス	3枚
黄パプリカ	10g
サーモン(刺身用) 刺身用	60g
カッテージチーズ	20g
キューピー テイステッドレッシング イタリアン 無塩せきベーコン入り	適量

作り方(調理時間10分)

1人分 約113kcal
食塩相当量 約0.6g

- 1.リーフレタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
- 2.黄パプリカは薄切りにする。
- 3.サーモンはそぎ切りにする。
- 4.器に①を敷き、②、③、カッテージチーズを盛りつけ、ドレッシングをかける。





レパートリーにプラス！

秋鮭や旬の野菜レシピ

kewpie

展開期間

9月～10月

展開売場

エンド

精肉

日配

青果

鮮魚

定番

企画主旨

秋になると、旬の生鮭が出回ります。旬を迎え、鮭メニューへの関心も高まる中、手軽に作れるサラダやフライパンで作るかんたんメニューをご提案します。ドレッシングやマヨネーズを使うことで、かんたんに味が決まります。

御社メリット

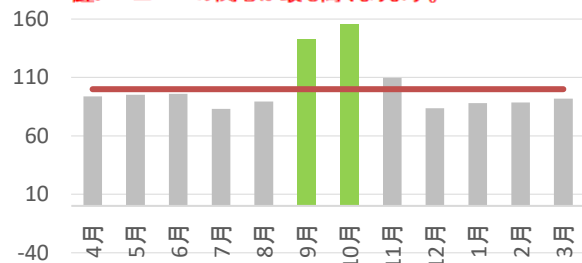
- 鮮魚売場にて販促ツールによる販売促進、手軽な魚メニューの訴求で家庭における魚の喫食率アップに貢献します。

お客様メリット

- かんたんに作れる鮭のメニューのレパートリーが増やせます。
- 野菜の摂取量を増やせます。

企画主旨

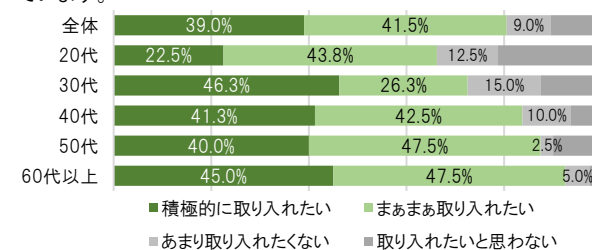
- 9月～10月は鮭を使ったメニュー検索数が急上昇。鮭メニューへの関心が最も高くなります。



出典：cookpad たべみる 2023年4月～2024年3月 季節指数

■ 旬の食材をメニューに取り入れたいと思う割合

全体の約80%の主婦が旬の食材をメニューに取り入れたいと感じています。



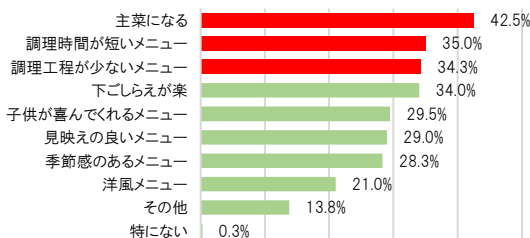
出典：自社調査(2022年9月) n=400 20～60代主婦 単一回答

《流通チラシ展開事例》



■ 鮭のメニューレパートリーで増やしたいもの

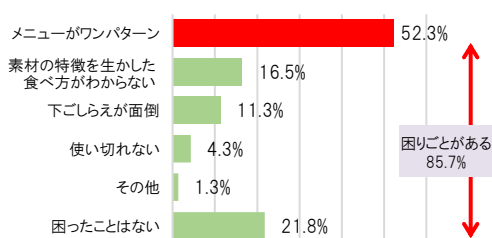
鮭メニューのレパートリーは「主菜になること」「時短簡便」といったニーズが高いようです。



出典：自社調査(2022年3月) n=400 20～60代主婦 複数回答

■ 鮭の調理に関する困りごと

メニューがワンパターンになりがちなのが主な悩みとなっています。



出典：自社調査(2022年3月) n=361 20～60代主婦 複数回答

提案メニュー



サーモンとカッテージチーズの彩りサラダ



キューピー テイスティドレッシング
イタリアン 無塩せきベーコン入り



キューピー マヨネーズ



しょうゆマヨで 鮭ときのこのホイル焼き

POPイメージ

サーモンとカッテージチーズの彩りサラダ



しょうゆマヨで 鮭ときのこのホイル焼き



秋鮭の南蛮漬け

酸味まろやかなので
お子様にも！



おすすめポイント

- 鮭と野菜のバランスでボリューム感を調製できます。
- お好みの野菜やキノコでアレンジしても◎！

京風割烹白だし 400mlPET

- 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)

鮭(切り身) … 2切れ(160g)

塩こしょう・小麦粉 … 適量

揚げ油 … 適量

パプリカ(赤・黄) … 各1/4個

玉ねぎ … 1/2個

【A】

京風割烹白だし 80ml

酢 120ml

水 40ml

作り方

- 1) パプリカは細切り、玉ねぎは薄切りにし、水にさらす。
- 2) バットかボウルに【A】を合わせておく。
- 3) 鮭を食べやすい大きさに切り、塩こしょうをして水けをふき、小麦粉をまぶして揚げる。
- 4) 2)に3)を加え、10～20分漬け込む。



うすくちしょうゆ

- ①厳選した原料を十分に発酵熟成させた本格的な淡口しょうゆ。
- ②おだやかで軽快な芳香を持ち、だし味や素材本来の色と香りを生かしますつけ・かけ以外に炒め物や煮物の味付けもこれ一本で。
- ③当社の淡口しょうゆは最も多く流通しているため、お客様に常に新鮮なものをお買い求めいただけます。



材料(2人分)

かれい(切り身)	4切れ
小松菜	100g
水(またはだし汁)	300ml
淡口しょうゆ	大さじ4
砂糖	大さじ2
酒	大さじ4
みりん	大さじ3
しょうが	適宜
塩	適宜

作り方

- ①かれいは水でさっと洗い、ペーパータオルなどで丁寧に水けを拭きとる。
小松菜は塩を加えた熱湯でゆで、水にとって水けを絞り、長さ5cmに切る。
- ②しょうがはせん切りにし、冷水にさらして、針しょうがをつくる。
鍋に水、淡口しょうゆ、砂糖、酒、みりんを合わせて煮立て、かれいを入れる。落としふたをし、煮汁が半量になるくらいまで煮詰める。
- ③器にかれいを盛って煮汁をかけ、2と3をのせる。

さばのみそ漬けボリュームサンド

みそ漬けの素がさばの臭みをとって、旨みを引き出します。

使用商品・・・プラス糀 糀美人 みそ漬の素 200g



材料（1人分）

具材

	分量
・さば(切り身)	1切れ
・玉ねぎ	1/6個
・レタス	2枚
・トマト	1/6個
・バゲット	1/3個

調味料

	分量
・ 糀美人魚用みそ漬の素	大さじ1
(a)	
・ マヨネーズ	小さじ2
・ 粒マスタード	小さじ1

【作り方】

・下ごしらえ

- ・ さば(切り身)は骨を取り除き、「糀美人魚用みそ漬の素」を塗り20～30分漬ける。
- ・ (a)を混ぜ合わせる。
- ・① トマトは薄い輪切りに、玉ねぎはごく薄切りにする。
- ・② 漬けたさばは軽くみそ漬けの素を拭き取り、フライパン又は魚焼きグリルで両面香ばしく焼く。
- ・③ バゲットに切り込みを入れ、切り口に(a)を塗る。
- ・④ ③にレタス、トマト、さば、玉ねぎをサンドする。

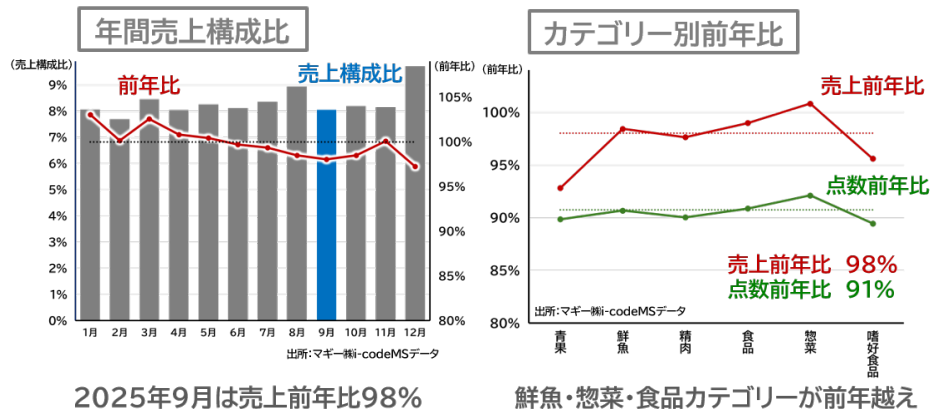


🕒 調理時間	20分	🔥 カロリー	543kcal
🥄 塩分	3.5g	📦 糖質	55.9g
🌿 食物繊維	3.0g		

※カロリー、塩分、食物繊維、糖質は1人分です。

marukome

スーパーマーケット:2025年9月の振り返り(売上・点数)



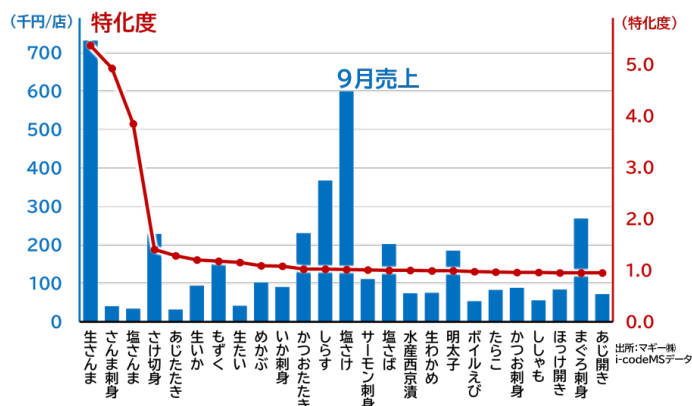
鮮魚カテゴリー

鮮魚 上位10カテゴリー	売上前年比	点数前年比
生さんま	239%	216%
塩さけ	101%	90%
刺身盛合せ	98%	95%
しらす・ちりめん	92%	86%
まぐろ刺身	112%	109%
かつおたたき	94%	92%
さけ切身	94%	87%
塩さば	106%	101%
明太子	99%	96%
もずく	109%	106%

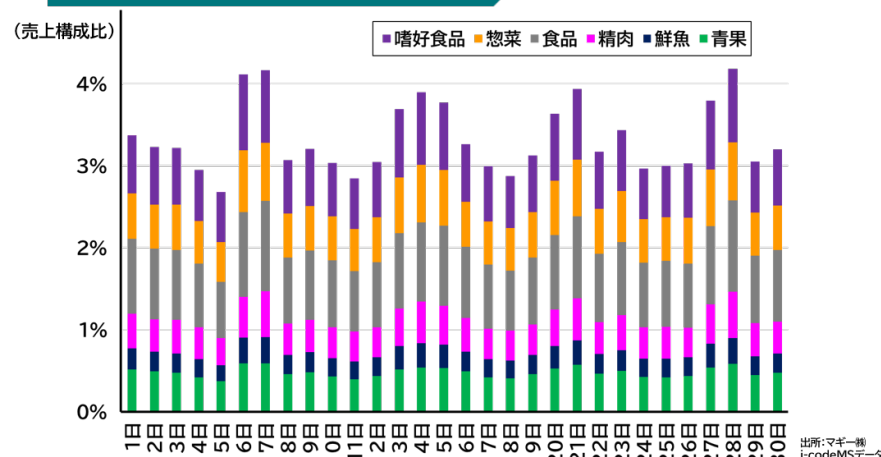
生さんまが前年を大幅に上回り、鮮魚部門を強力に牽引。まぐろも依然好調。

スーパーマーケット:9月特化品目 (2025年店舗あたり売上と特化度)

鮮魚 9月 特化品目上位25カテゴリー



9月日別売上構成比 (2025年実績値)



2025年9月は前年と比較し、休日が▲1日。連休も少ない年であった。カテゴリー別では6日＝惣菜が年間で12番目、7日＝青果が13番目の売上。

2025年9月鮮魚(旬魚) 売上点数前年対比

さんま	220%
鮭	104%
イカ	123%
さば	98%

マギー調べ「i-codeM5」(2025年)より

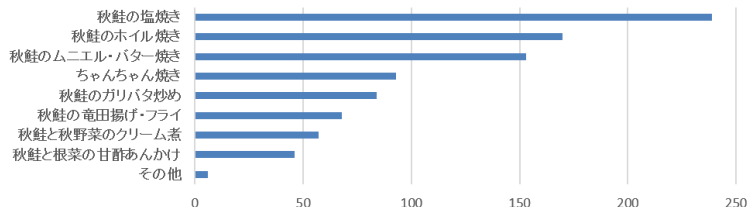
データから読み解く！

昨年9月は「さんま」が売上を牽引し、秋の鮮魚売場活性化に大きく貢献しました。今年もサンマを重点強化しながら、さらに旬魚の品揃えを広げることで、新たな売上創出を狙います。本提案では「秋鮭」をピックアップし、売場販促を強化することで、秋商戦の売上拡大に貢献してまいります。

生活者アンケート

Question

Q 今年の秋、ご自宅で「秋鮭」をメイン料理にするなら、どのような味付けや調理法で食べたいですか？(複数選択可)



※N=400名。スーパーマーケットの客層に合わせた割合
出所：(株)クロスマーケティング「QiQUMO」を利用し、日本食研にて調査

解説

9月は秋鮭の需要が高まり、鮮魚部門の中でも売上上位を誇る重要なシーズンです。秋鮭は昨年も好調に推移しており、今年も前年実績をしっかりと確保しながら、さらなる売上拡大を図ることが重要となります。本年は、秋鮭そのものの素材訴求に加え、ちゃんちゃん焼きやホイル焼きなど、家庭の食卓シーンまで見据えたメニュー提案を強化することで、生活者の購買意欲を高め、秋鮭売場の価値向上と売上創出につなげてまいります。

食卓シーンに目を向け、ニーズに合わせたアイテムご提案

定番アイテム

旬の秋鮭の バター香る野菜のつけ蒸し



(参考売価:598円)



パセリバター
グリルオイル700gR
賞味期限:常温330日
包装形態:1ヶ×12

ちゃんちゃん焼きセット



(参考売価:980円)



ちゃんちゃん焼き
のたれ 40gR
賞味期限:常温180日
包装形態:50ヶ×6

出汁香る鮭のレモンレンジ蒸し



(参考売価:398円)



白だし柑橘ジュレ
800g チルド
賞味期限:冷蔵120日
包装形態:1ヶ×12

秋鮭の西京漬



(参考売価:358円)



西京漬の素 1kg
賞味期限:常温150日
包装形態:1ヶ×12

魚惣菜アイテム

秋鮭と秋野菜の黒酢あんかけ



(参考売価:398円)



黒酢あん 1.2kg
賞味期限:常温180日
包装形態:1本×12

秋鮭の一口フライ



(参考売価:398円)



ロングライフパン粉
生 中目 1kg
賞味期限:常温60日
包装形態:10袋

小売商品紹介



鮭のムニエル



ムニエルつくり
70gR
包装形態:12ヶ×6
標準小売価格:200円(本体)

販促物一覧



A4POP



パネルPOP



レールPOP



目次

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

※うおいち大阪本場のデータを基にしています

登録方法

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



年間2万アクセス以上

詳細

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

外食・中食・小売業・メーカー・商社・
学校・仲卸・漁連・生産者様など

現場の生の声を取材！

創業78年 西日本最大の大阪市中央卸売市場

株式会社うおいち 地球にやさしく、身体にやさしく、心にやさしく

情報のご紹介・ご活用方法

- ✓ 一月先の情報を得れる
- ✓ 相場・入荷

例) 相場・入荷から代替品や商品の原価調整の提案が出来ます。
サンマ 今期は漁場が遠く、ピークも10~11月にずれ込み販売に苦戦。
タラ 今年の水揚げが好調で価格も取扱いしやすい。

- ✓ 旬・食べ方・販促方法

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

- ✓ 川下から川上までの状況
- ✓ 現状から予測
- ✓ 商品の展開・陳列方法
- ✓ 会議・商談の資料として活用

例) 現場という視点で、今後の漁獲量や売れ行き予測をしています。



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



販促コーナー 参加者募集



あなたも情報発信してみませんか！

メリット

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

多くの企業・行政様とコラボ中！

記事の参考例

- ✓ 今季お勧めしたい商品・新商品紹介

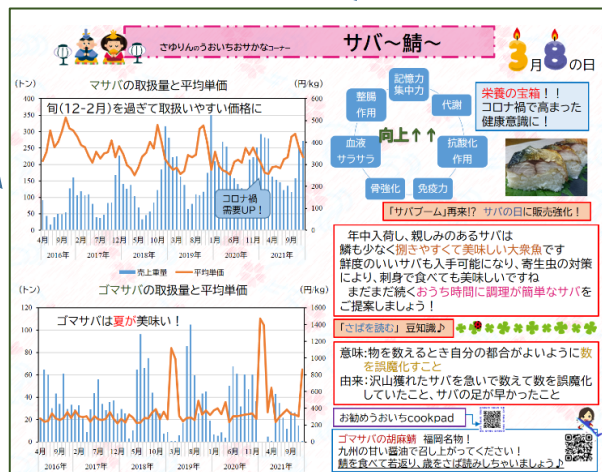
例)商品・規格・末端売価など商品の紹介のみでもOK！

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

例)SDGs・環境・認証ラベルなど

資料イメージ

旬の魚介類紹介



グラフを用いる

豆知識

関連HP

詳細

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

情報共有の場を
広めましょう！

掲載までの流れ

担当者(宮崎)までご連絡下さい
掲載内容の要相談
締め切り 月末25日
翌月に掲載



創業78年 西日本最大の大阪市中央卸売市場

株式会社うおいち 地球にやさしく、身体にやさしく、心にやさしく

〈問い合わせ〉

担当者 うおいち 販促営業広報課

TEL: 06-6469-2051

Mail: kouhou@uoichi.co.jp

☆鮮 魚☆

★秋サケ★

北海道立総合研究機構さけます・内水面水産試験場によると、2026 年の秋サケの来遊は 365 万尾を予測しており、昨年予測も 1,141 万尾ながらも実測は 686 万尾(予測対比 60%)であったことから、更に深刻な不漁が予想されます。当然ながら親魚不足も起こっており、人工ふ化・放流事業の運営が厳しくなっています。根室管内さけ・ます増殖事業協会は、今年 12 月までに、種苗放流数の見直しや事業維持に向けた対策を検討しているとのこと。現在のところ水揚げは少しずつ時サケから秋サケに移りつつあります。高水温などの影響から水揚げは昨年を大きく下回る見込みです。盆明け頃より、マスの定置網漁にて混獲されたサケの入荷が見込まれます。9 月中旬には道東(根室・釧路・野付)方面からオホーツク沿岸を中心に、各地定置網漁の入荷が解禁されていく予定です。相場は厳しいサケ・マス状況や為替の影響も加わり、昨年よりさらに強含みで推移すると思われ、いくらやすじこの価格高騰なども予想されます。スタート時は一斉に引き合いが強まることから相場が急騰する場面もございますので、ご注意ください。

[9 月予想相場] 秋サケ

種 類	形 状	サイズ	予想相場(円/kg)
メス	ラウンド	4.0～2.5 kg/尾	2,400～2,000
オス	ラウンド	4.0～3.0 kg/尾	1,800～1,500
フィーレ		5.0 kg 5～8 枚	3,500～3,000

★アマダイ★

現在のところ、長崎・山口・島根・高知・徳島・和歌山・石川・新潟・青森と各地から入荷がありますが水揚げは昨年より少なめで推移しています。サイズは 1.0kgUP/尾～600g/尾中心と大きめになっています。9 月に入りますと底曳網漁が解禁し水揚げは増えてくると思われ、入荷量は昨年並を見込んでおり、相場は強含みで推移すると思われ。晩秋から冬にかけて旬となり、脂がのって本格シーズンを迎えます。

[9 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・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	10,000～5,000
			800g/尾中心	8,000～4,000
			600～500g/尾	4,500～3,000
白アマダイ	長崎	釣物	1.0kgUP/尾	8,000～5,000
			800g/尾中心	6,000～4,000
			600～500g/尾	5,000～3,000
			1.0kgUP/尾	10,000～8,000
白アマダイ	和歌山・徳島・高知	釣物	800g/尾中心	8,000～5,000

★カツオ★

現在のところ、宮城(気仙沼)から 3.0～2.0kg/尾、千葉・鹿児島から 2.0～1.5kg/尾サイズの水揚げが続いており、入荷も昨年よりかなり多めで推移しています。9 月に入りましても、依然として宮城(気仙沼)中心からの水揚げが見込まれ、一部千葉・鹿児島からの入荷も見込まれます。全体的な入荷量は昨年より増加しており、相場も昨年より弱含みで推移すると思われ。宮城産の脂乗りはこれからといったところですが、8 月から 9 月にかけて引き続きピークとなります。価格もこなれてお求めやすい値頃となっております。千葉・鹿児島産は昨年並の相場を見込んでいます。

[9 月予想相場]カツオ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
宮城	3.0～2.5kg/尾	1,500～900
	2.0～1.8kg/尾	800～500
千葉・鹿児島	2.0～1.5kg/尾	600～500

★サワラ・サゴシ★

現在のところ定置物の日本海(京都・福井)方面、刺網物の三重からの入荷が中心となっています。水揚げは各サイズバランス良く揚がっていますが全体的に多くはありません。相場は 2.0kg/尾サイズ中心 1,500～1,200 円/kg、1.5kg/尾サイズ中心 1,400～1,000 円/kg 1.0kg/尾サイズ中心 1,200～1,000 円/kgで推移しています。9 月に入りますと現在の産地に加えて、山陰(島根・鳥取)方面からの入荷も見込まれます。引き続き、北陸(石川・福井)を中心に三陸(宮城・岩手)方面、大阪湾からも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ます。これから台風シーズンとなり、時化が多くなるため、今後の動向には注意してください。又、9 月以降、500～300g/尾サイズのサゴシの漁も見え始めます。

[9 月予想相場] サワラ・サゴシ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
国内各地	3.5～2.0 kg/尾	2,200～1,200
	2.0～1.5 kg/尾	1,500～1,000
	1.0 kg～600g/尾	1,200～ 800

★天然ツバス・ハマチ★

現在のところ、三陸(岩手・宮城)方面・千葉・長崎から入荷がありますが、入荷量は不安定な状況です。9 月に入りますとハマチも全国的に安定した水揚げが見込まれます。ツバスは宮城・石川・福井方面から、ハマチは宮城・石川・愛媛・福岡・長崎方面から順調な入荷が見込まれます。入荷量は昨年より少なめを見込んでいますが、相場は冷凍の引き合いが強い事から昨年並のやや強含みで推移すると思われます。既に脂は乗り始めており、これから身質が向上していく時期となります。

[9 月予想相場]天然ツバス・ハマチ

魚 種	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
ツバス	宮城・石川・福井	1.5～1.0 kg/尾	500～350
ハマチ	宮城・石川 愛媛・福岡・長崎	4.0～2.0 kg/尾	500～350

★カマス★

現在のところ、長崎の小型巻網物の中心の入荷が見られますが、200g/尾前後と小型中心で、相場は 300～200g/尾サイズ 1,500～1,200 円/kg、200～150g/尾サイズ 1,200～600 円/kg、数量は昨年並で推移しています。9 月に入りますと、長崎を中心に、鹿児島・熊本・大分と九州方面からの入荷が見込まれ、入荷量、相場共に昨年並で推移すると見込んでいます。秋になると魚体が肥えて脂がのってきます。水分が多いので塩焼きやムニエル、酒蒸し、一夜干しなど火を通す料理に向いている魚です。

[9 月予想相場] カマス

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
九州(鹿児島・熊本・大分・長崎)	300～200g/尾	2,500～1,200
	200～150g/尾	2,000～ 500

★タチウオ★

現在、釣物中心で主に九州(鹿児島・大分)方面からの入荷が見込まれますが、高値で推移しており底値も冷凍相場の指値が入っているためしっかりしたものになります。定置網・刺網物は宮城・福島の入荷がありますが、水揚げは少なく高止まりの様相です。9 月に入りますと大阪湾も始まりますが、近年は高水温の影響で水揚げが後ろ倒しになる傾向があります。サイズも小さくこちらが強含みで推移する見込みです。全国的に水揚げが不安定なため、入荷量は昨年より減少し、相場も強含みで推移する見込みです。

[9 月予想相場] タチウオ

規 格	予想相場(円/kg)	
	釣 物	網 物
1.0kgUP/尾	8,000～2,000	4,000 中心
800g 前後/尾	5,000～1,000	3,500 中心
500g 前後/尾	4,000～1,000	3,000 中心
300～200g/尾	3,000～ 300	2,000 中心

★シズ★

現在のところ、三重(160g/尾サイズ中心)・兵庫(100g/尾サイズ中心)・和歌山(100～70g/尾サイズ)の底曳網物、定置網中心でシーズンに向けて徐々に水揚げが増加しており、入荷量は昨年並となっています。お盆前後から兵庫(淡路)他の瀬戸内方面より小型サイズの水揚げが増え、徐々にサイズも大きくなってくる見込みです。9月に入りますと、岡山方面の水揚げも加わるため、全国的に例年並の安定した入荷が見込まれますが、相場は諸経費高騰などの影響で強含みとなる見込みです。クセのない白身は煮付けや南蛮漬、唐揚げなど色々な料理におすすめです。

[9月予想相場] シズ

産地	規格	予想相場(円/kg)
三重・和歌山 瀬戸内(兵庫・岡山)	300～200g	2,200～1,600
	180～150g/尾	1,500～1,200
	120～100g/尾	1,000～800

★タラスキンレスフィーレ★

現在のところ北海道中心の入荷となっていますが、メインの底曳網漁が休漁期間の為、釣物・刺網物主体の原料水揚げであることから水揚げはまとまらず、相場は強含みで推移しています。9月に入りますと、北海道の底曳網漁が解禁となり、原料の水揚げは増加し安定していく見込みです。フィーレの加工需要が強い為入荷も増加傾向にあります。相場は昨年より強含みで推移すると思われます。一方、ロシア・アラスカ原料の解凍フィーレは原料相場高の影響により入荷が見込めないため、解凍原料は北海道・青森の流通になる見込みです。9月はまだ気温も高い為、鍋需要よりも、ムニエルなどに使用するスキンレスタラフィーレの需要が高いでしょう。

[9月予想相場] スキンレスタラフィーレ

規格	予想相場(円/kg)
3kg 3～7入	2,000～1,500
3kg 10～13入	1,400～1,300

★タラ★

現在のところ、フィーレ製品中心の入荷で入荷量はほとんど無い状況です。9月に入りますと、日本海(島根・鳥取)方面の底曳網漁が始まる予定です。ラウンドの入荷は少な目で推移する見込みです。10月には日本海(石川・新潟・秋田)・青森方面の刺網物も始まります。9月は白子や真子がまだ入っていないので、小型サイズ中心で雌雄の選別はせず、ミックスの状態での販売となります。

[9月予想相場] タラ

種類	規格	予想相場(円/kg)
釣物	2.5～2.0kg/尾	600中心
網物	2.5～2.0kg/尾	400中心

★タコ★

現在のところ、香川を中心に瀬戸内(兵庫(淡路)・岡山)方面からの入荷となり、昨年よりやや多めの入荷が見込まれます。輸出相場が冷凍相場を上回っているため、相場も強含みで推移しています。9月に入りますと香川(塩飽海域)では産卵盛期で禁漁となり、加えて岡山からの入荷も減少する見込みのため、相場も昨年並の強含みで推移する見込みです。例年に比べ、大・中・小どのサイズも安定した入荷がある予定です。

[9月予想相場] タコ

種類	産地	規格	予想相場(円/kg)
泳ぎタコ	兵庫(淡路)・岡山・香川	1.5kg/尾	2,400～2,200
		1.0kg/尾	2,100～2,000
泳ぎ子タコ		500～100g/尾	2,000～1,800
ヱタコ	兵庫(淡路)・岡山・香川	1.5kg/尾	2,000～1,800
		1.0kg/尾	1,800～1,700
ヱ子タコ		500～100g/尾	1,600～1,500

★マナガツオ★

現在のところ愛媛からは底曳網物、熊本・香川・兵庫方面からの定置物

中心の水揚げとなっており、昨年並で推移しています。サイズは 1.0kg/尾サイズ前後のものが中心になっています。9 月に入りましても引き続き、熊本・愛媛・香川・兵庫方面を中心に昨年並の水揚げと入荷が見込まれ、相場も昨年並で推移すると思われます。

〔9 月予想相場〕 マナガツオ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
熊本・愛媛・ 香川・兵庫他	3.0～2.0 kg	3,500～3,000
	2.0～1.5 kg	3,000～2,200
	1.5～1.0 kg	3,000～2,000
	0.9～0.5 kg	2,000～1,700

★天然マダイ★

【活物】愛媛・兵庫(淡路)・徳島他からの入荷が見込まれます。水揚げは例年通り安定しており、入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。天然物と養殖物の相場がほぼ変わらない状況になってきていることから、加工商材としての引き合いがあると、相場が変動することがありますのでご注意ください。9 月に入りましてもまだ高水温が予想される為、活魚での物流には注意が必要となります。秋の時期の「モミジ鯛」と呼ばれ、一年でもっとも美味しい季節を迎え、脂が乗っていてどのような料理にも向くと言われています。お刺身や焼き魚はもちろん、鯛茶漬、鯛しゃぶしゃぶなどの素材を活かしたシンプルな調理法でも美味しいですが、揚げ物などもお勧めです。

【〆物】現在のところ、福岡方面の吾智網で水揚げがある程度安定し始め、サイズもそろってきております。九州の相場は、集荷が集中する事や、冷凍(年末の焼鯛需要)の引き合いも強く高値安定になる見込みです。大阪市場は瀬戸内の近海物の相場の影響を受けて集荷、販売が難しくなっています。愛媛の巻網物、宮城の底曳網物は、未だ入荷の見通しが難しい状況です。9 月に入りますと底曳網漁が解禁されるので一気に水揚げが増えてくる予想です。底曳網物はやや品質は落ちますが、相場は安定してくるので販売しやすくなると思われます。昨年並の相場を見込んでいますが、底値はしっかりしてくるでしょう。解禁当初は、相場も下がり切らず高値スタートになると株式会社うおいち 商品情報 & STRATEGY 2026 年 9 月号

思われます。他に瀬戸内(香川・岡山・兵庫)の中層曳網(鯛曳き)物の入荷も見込まれます。まとまった水揚げがあれば相場も安定しているのでお勧めです。産卵を終え、痩せていた魚体もやや回復傾向にあります。

〔9 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)	3.0～0.8kg/尾	4,500～1,000
		2.5～1.5kg/尾	
		1.0～0.8kg/尾	3,000～ 800
〆物	兵庫・岡山 (中層曳)	2～4 入 4.0～3.0kg	1,200～ 700
		4～6 入 3.0kg	1,000～ 700
	香川・福島・宮城	1.0kg/尾 UP	1,000～ 700
	山口・長崎 (網物)	5 入 5.0 kg	5,500～3,500 円/ケース
		6 入 5.0 kg	5,500～3,500 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。1.6～1.5kg/尾サイズが中心ですが、サイズにばらつきがでており在池量にも影響が出ています。9 月は高水温がまだ続いているため、一部出荷できない産地もでてきますので、引き続き今後の動向には注意が必要です。

〔9 月予想相場〕養殖マダイ

規 格	予想相場(円/kg)
1.8kgUP/尾	1,500～1,150
1.7～1.5kg/尾	1,500～1,150
1.4～1.2kg/尾	1,500～1,150
1.1～0.8kg/尾	1,500～1,150

★養殖ハマチ★

宮崎・愛媛・徳島・香川方面からの入荷が中心となります。サイズは例年並みで 4.0～3.0kg/尾中心です。在池量は潤沢で相場も保合いの 2,000～1,700 円/kgで推移すると思われます。引き続き、刺身商材としての販売をよろしくお願い致します。

★養殖ブリ★

香川・高知・愛媛・宮崎・鹿児島から入荷が見込まれます。在池量は高水温による斃死の影響もあり、出荷は不安定ながらも相場は安定して推移すると思われます。引き続き販売をお願い致します。

[9 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	香川・高知	4.5～4.0kg/尾	1,800～1,600
フィーレ	愛媛・宮崎 鹿児島	4.5kg 4 枚入	2,700～2,500
		7.0kg 6 枚入	2,650～2,500

★養殖カンパチ★

香川・高知・愛媛の入荷が中心となりますが、在池量は少なく入荷量は集荷努力で昨年並を見込んでいるものの、4.0～3.5kg/尾と出荷できるサイズに限られる為、相場は 2,400～2,250 円/kgとさらに強含みになる傾向にあります。引き続き環境の厳しい状況が続くと思われます。

★養殖ヒラメ★

【国内物】長崎・三重の出荷があるものの端境期なのでサイズが小さめになってきており 800g～600g/尾のサイズで出荷は終盤に向かっております。2,600～2,000 円/kgと相場も強含みになるでしょう。

【韓国物】中心サイズは 1.0～1.2kg/尾で推移すると思われますが、端境期で値段は 2,800～2,000 円/kg で昨年よりやや強含みです。

国内物も韓国物も高水温の影響で斃死が出ており、端境期なので引き続き、今後の動向には注意が必要です。

[9 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	2,800～2,000
800g/尾中心	2,500～1,500
600g/尾中心	2,200～1,000
500g/尾中心	2,200～1,000

★養殖アトランティックサーモン★

チリ・カナダ・ノルウェー・オーストラリア(タスマニア)と新物の出荷が出揃いました。相場が合わず入荷が見送られている産地が多い中、為替の影響を受けつつも一定の需要があるノルウェーの入荷が増加しています。オーストラリア(タスマニア)に関しても為替の影響から昨年並のやや強含みで推移すると思われます。チリはフィーレでの入荷が主体です。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、相場はやや弱含みで推移すると思われます。

[9 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	1,800～1,700
		5.0～4.0kg/尾	1,800～1,700
	フィーレ	6.0kg 4 枚入	2,800～2,700
オーストラリア (タスマニア)	SD	6.0～5.0 kg/尾	2,300～1,800
		5.0～4.0 kg/尾	2,300～1,800
チリ	フィーレ	13.5 kg 9 枚入	2,800～2,500

★ワタリガニ★

現在のところメスのシーズンが終わりオスの時期に入りますが、水揚げは少量に留まっております。北海道・三陸(宮城・福島)からの入荷となりますが、刺し網・カニ籠主体で入荷量は少なめです。三陸物が 400～200g/尾サイズとなっています。9 月に入りますと加えて瀬戸内(山口・岡山・香川)方面からの入荷も見込まれますが、時化の影響を受けやすいため入荷が安定せず入荷状況に応じて、相場が推移する見込みです。「カニ祭り」と呼ばれる岸和田のだんじり祭りは 9 月 19 日～9 月 20 日となります。9 月はオスメインの入荷となり、メスのように内子が入っておりませんが、身はしっかり詰まっていて弾力があるため、甘くて大変美味しいです。瞬間的ではありますが、相場が上がる可能性もあるので注意が必要です。

[9 月予想相場] ワタリガニ

種 類	規 格	予想相場(円/kg)	
		九州(長崎他)	三陸(宮城、福島)
オス	400g 以上/尾	12,000～1,000	4,000～1,000
	400～300g/尾	6,000～1,000	3,000～1,000
	300g 以下/尾	3,000～1,000	2,500～1,000
メス	400gUP/尾	3,000～1,000	2,000～1,000
	400～300g/尾	2,500～1,000	1,700～1,000

★ハモ★

瀬戸内の愛媛・香川・徳島・兵庫(淡路)中心の、大分・山口方面からの入荷も一部見込まれます。サイズは各地共各サイズ揃っており、卵持ちが増えてきております。入荷については、高水温の影響で水揚げできる活魚が減少し、市場へのお荷量は昨年より少な目となる見込みです。依然、加工向けのスソ値はしっかりすると思われます。台風等による時化、クラゲによる被害にもご注意ください。8～9月の産卵後、9～10月にかけて越冬のため体重を増加させる秋冬期のハモは、脂が乗り松茸ハモや黄金ハモと呼ばれ、鍋物や土瓶蒸しなどに珍重されます。ハモの淡白で綺麗な身は、目で見て美しく、食べておいしく、2 倍の楽しみが味わえます。

[9 月予想相場]ハモ

産地	規格	予想相場(円/kg)
愛媛・徳島他	2000～1000g/尾	2,500～200
	1000～ 700g/尾	3,500～400
	600～ 300g/尾	
	200～ 150g/尾	800～100

[9 月予想相場]活×骨切ハモ(頭・骨付)

産地	規格	予想相場(円/ケース)
愛媛他	1.0kg 4～8 入	3,000～2,000

★アサリ★

北海道が解禁されたばかり(7 月中旬～8 月末禁漁期間)な事から相場は強含みの予測です。北海道・愛知中心の入荷が見込まれます。輸入物は韓国からの入荷が中心となりますが、小型サイズ中心となり入荷量・相場共に昨年並を見込んでいます。中国産は 11 月頃のスタートを見込んでいます。引き続き水温の高い時期が続く事から、鮮度が落ちやすくなっており、取り扱いにはご注意ください。

[9 月予想相場]アサリ

産 地	規 格	予想中心相場(円/kg)
愛知	特大	1,800 中心
	大	1,400 中心
	中	1,000 中心
北海道	特大	1,400 中心
韓国	大	1,300 中心
	中	900 中心
	小	800 中心

★ホタテ★

【生玉(ホタテ貝柱)】北海道中心の入荷となります。時化・猛暑により水揚げが減少しているため、入荷量も昨年より減少する見込みです。輸出向けの引き合いも強くなっているため、相場は強含みです。

【殻付き】北海道中心の入荷となります。高水温と貝毒の影響で、生玉同様に水揚げが減少傾向にあります。相場は強含みです。

[9 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	12～15 入 500g	12,000～8,000
		16～18 入 500g	
		18～20 入 500g	8,000～7,000
		21～25 入 500g	7,000～6,600
		26～30 入 500g	6,000～5,000
殻付き	北海道	7～8 枚/kg	1,500～1,300

★赤エビ(甘エビ)★

ホッコクアカエビ(甘エビ)は通年入荷し、産卵期の春から初夏にかけて多いエビです。7月～8月は日本海の底曳網漁が休漁期間となるため一旦減少しますが9月に底曳網漁が解禁になるため、入荷が増えていきます。現在は北海道・石川の日本海側からの入荷が中心ですが、9月以降は兵庫・福井方面からの入荷も見込まれます。昨年同様、輸出向けの引き合いで中サイズ以下は冷凍される事が多い為、大サイズ(30～10g/尾)中心に入荷する見込みです。水揚げが減少傾向にある事や台風シーズンを見込んで入荷量も昨年並で少なめで推移すると思われます。相場は関東方面の引き合いが強い事もあり、各サイズ8月は7,500～1,800円/kg、9月は7,500～1,800円/kgを見込んでいます。

★サンマ★

全国さんま棒受網漁業協同組合(全さんま)によると、8/10より小型、中型、大型と順次出漁解禁となります。8/12時点の水揚げ情報によると、未だかなり組成が悪く、100g/尾未満のサイズが大部分を占めている状況です。また、国立研究開発法人 水産研究・教育機構より令和8年度のサンマ長期漁海況予報が発表されました。漁期を通じた来遊量は、昨年の水準を下回ると予測されています。漁期を通じた漁獲に占める1歳魚の割合は昨年を下回り、体重も昨年を下回る予測です。8月から9月にかけては北海道～ウルップ島東方沖の東経152度から東経168度の公海を中心に小規模な魚群が来遊し、10月にはある程度まとまった魚群が北方四島周辺海域およびそれらに隣接する公海に来遊する見込みですが、親潮本流の南限が北偏した場合道東沿岸へ来遊しづらい状況になると予想されます。いずれにしても、お盆明けの水揚げで昨年のような当たり年になるか期待がかかります。

★アジ★

【平アジ】

(巻網物)現在のところ、九州(長崎・佐賀)方面の巻網物はハマチ漁へ向かう船もあり、水揚げは少なめで推移しています。九州(長崎・佐賀)方面の小型巻網物は350～250g/尾サイズの入荷となっています。9月は九州(長崎・佐賀)の巻網物と小型巻網物が入荷が続く見込みですが、水揚げ、入荷ともに減少傾向にあり、相場は強含みで推移する見込みです。

(定置物)宮城の定置物は徐々に水揚げが増加しています。京都・富山の定置物は500～300g/尾サイズで推移していますが、巻網物の品質が安定しない事から引き合いが強まり、3,000～1,500円/kg前後迄上がってきています。9月に入っても引き続き、宮城入荷の中心になる見込みです。三重・静岡方面は少量の入荷となる見込みで、相場は昨年より強含みです。

【丸アジ】福岡方面の小型巻網物が200g/尾サイズ前後で不安定ながらも水揚げが続いています。9月に入りますと佐賀・長崎方面の小型巻網物が入荷が中心となる見込みです。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。三重・高知からは極少量入荷がありますが、持続的な入荷は見込まず、高知からの入荷分は小サイズ中心となります。

【小アジ】三重・徳島・高知方面は巻網物が入荷となり相場も強含みで推移しています。9月も三重・徳島・高知の巻網物主体の入荷になると見込んでいます。入荷量は昨年よりかなり減少しており、相場もより強含みで推移すると思われます。

[9月予想相場]アジ

種類	産地		規格	予想相場(円/kg)
平アジ	長崎・佐賀	巻網	400～300g/尾	1,500～ 500
			350～300g/尾	900～ 400
	石川 宮城	定置物	500～400g/尾	2,400～1,200
			700～400g/尾	1,400～ 600
丸アジ	長崎・佐賀	小型巻網	250～200g/尾	500～ 250
小アジ	三重・徳島・高知他		2.0kg 80～70g/尾	1,200～900/ケース

★サバ★

【マサバ】現在のところ、鳥取(境港)方面 500～450g/尾サイズ前後の巻網物、宮城方面 700～500g/尾サイズの定置物を中心に入荷しています。全体的に脂は薄く、痩せた魚が多いです。九州・北陸の巻網物は少量にとどまっています。9 月に入りますと三陸(宮城)方面の定置物中心の入荷が見込まれ、一部、三重・和歌山方面の巾着物の入荷も見込まれます。盆を過ぎれば秋サバが始まり、道東で始まった巻網漁は徐々に南下して三陸沖が主力漁場になり、10 月には定置網漁から移っていきます。沿岸部の水揚げよりも沖合の魚の方が餌場にも恵まれ、品質は向上していきます。水揚げが昨年より少なめで推移していることから、入荷量も昨年並のやや少なめで推移するものと思われます。相場も諸経費の高騰の影響もあり、スソ値がしっかりしてくるでしょう。

【ゴマサバ】現在のところ九州(鹿児島他)方面の巻網物が、700g/尾サイズ中心と大型で水揚げも安定しており、入荷の中心となっています。昨年は脂が乗っていましたが、今年は脂乗りが安定していないようです。高知・三重・静岡方面も漁は見えていますが、こちらもやはり脂は薄いようです。9 月に入りますと引き続き、九州方面からの巻網物の入荷に加えて、高知方面からも巻網物の入荷が見込まれます。水揚げが順調なことから入荷量は昨年並と思われ、相場は諸経費の高騰の影響もあり、昨年並かやや強含みで推移する見込みです。

[9 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	九州・鳥取	巻網	5.0kg 8 入	3,000～2,500
			5.0kg 10 入	2,500～2,200
	青森・宮城 岩手	定置網	4.8kg 8 入	2,500～1,400
			4.8kg 10 入	1,800～1,400
ゴマサバ	鹿児島他	巻網	5.0kg 8 入	2,500～1,400
			5.0kg 10 入	1,800～1,300

★カレイ類★

現在のところ、赤ガレイが北海道より入荷していますが昨年より少なめで推移しており(卵はうっすらと入っています)エテガレイのみ例年並の入荷、高値安定となっています。9 月に入りますと底曳網漁が解禁となり、日本海側(山口・島根・鳥取・福井・石川)方面を中心に入荷が始まります。試験操業が終わらないと今年の詳細は分かりませんが、水ガレイ・赤ガレイ共に入荷量・相場共に昨年並で推移すると思われます。赤ガレイは日本海方面でも卵が入り始める時期になります。

[9 月予想相場]カレイ類

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/ケース)
水ガレイ	宮城、福島	3.0kg 5～6 入	4,500～2,400
		3.0kg 7～9 入	4,500～2,400
		3.0kg 10～13 入	4,000～1,500
赤ガレイ	福井・石川	6.0～4.5kg 9～12 入	5,500～4,000
	鳥取・兵庫	8.0～7.0kg 15 入	8,000～6,500
		8.0～7.0kg18～20 入	8,000～6,500
	北海道	3.0kg 6～10 入	2,400～1,500
エテガレイ	北海道・福井	5kg 6～8 入	2,000～3,000
		7kg 10 入	2,000～3,500

★ヨコワ★

現在のところ、九州(長崎・福岡)方面、秋田の釣物の水揚げは例年より少なめで推移しております。新潟・岩手・青森方面の定置物の水揚げは低調ながら続いております。全体的に定置網物が主体で、釣物は少量に留まり、大型(20 kg/尾サイズ)から小型(3.0kg/尾サイズ)迄バラつきがある状況です。身質はどの産地もまだ脂は薄く、きれいな赤身中心となっています。9 月に入りますと、現在主力となる定置物に加え、九州(長崎・福岡)方面の巻網物も増える見込みです。各地共、成長と共に脂も乗ってくると考えられます。入荷量、相場共に昨年並を見込んでいます。

[9 月予想相場]ヨコワ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
青森・ 九州(長崎・福岡)	10.0～6.0 kg	2,500～1,000
	4.0～3.0 kg	1,800～ 700
	2.5～2.0 kg	1,500～ 500

★ケンサキイカ★

現在のところ長崎(壱岐・対馬)・山口(特牛・湊)・島根(浜田)・鳥取(境港)方面から釣物の入荷があります。水揚げは安定しており、入荷量も昨年より増加しています。サイズは小型の 3 立、3 立半が中心となっており、相場は高値で推移しています。9 月も引き続き、安定した入荷が見込まれており、相場は昨年並みで推移すると思われます。

[9 月予想相場]ケンサキイカ

規格(約 4.0kg)	予想相場(円/ケース)
2 立(8～14 入)	20,000～13,000
2 半(18～22 入)	15,000～11,000
3 立(24～28 入)	13,000～ 9,500

★スルメイカ★

現在のところ、釣物は福井・石川・青森・岩手と水揚げが安定しています。関西向けの 30 入の入荷が多く、相場も安定して推移しています。定置物・底曳物はほぼない状態です。9 月は例年通りであれば、日本海側からの入荷が減り、北海道・青森方面からの入荷が中心となりますが、今年も太平洋側(青森・岩手)の入荷時期が早まっており、入荷量も徐々にですが増加していく見込みです。相場は昨年並で推移すると思われます。

[9 月予想相場]スルメイカ

規 格	予想相場(円/ケース)
5.5～5.0kg 20 入	8,500～6,500
5.0～4.5kg 25 入	7,500～5,500
4.0kg 30 入	7,000～4,500

★イワシ★

現在のところ、九州(長崎・鹿児島)方面より、大中羽 5.0kg 水氷(80g/尾サイズ中心)2,500～2,000 円/ケースが入荷の中心となっています。100gUP/尾サイズの大羽は北海道方面での入荷はほとんど見込めない状況です。中小羽は太平洋(千葉・静岡・三重)中心で水揚げはまずまずで 3.0kg(50～40g/尾サイズ中心)1,500～1,200 円/ケースで推移しています。宮城方面も水揚げは見られますが、やや小型の 60～30g/尾サイズです。9 月に入りましても大中羽は九州中心です。総じて入荷量は昨年並と思われ、相場は先月に引き続き高値で推移しています。

[9 月予想相場]イワシ

種 類	規 格	予想相場(円/ケース)
大中羽	5.0 kg(80g/尾前後)水氷	2,500～2,000
中小羽	3.0kg(50～30g/尾)	1,500～1,200
大羽	4.0kg入(100g/尾)	3,000～2,500

★マグロ★

【生鮮脂物】生鮮の脂物の入荷は国産養殖本マグロ中心で、三重・和歌山・山口・高知・大分・長崎・鹿児島方面からの入荷となります。70～40kg/尾中心の出荷となり、入荷量・相場共に先月よりも減少する見込みです。天然物の本マグロは、青森(旋網)・宮城(釣り・定置網)から極少量の入荷となる見込みです。南半球の天然インドマグロ(オーストラリア・ニュージーランド)の入荷量も先月に比べ減少する見込みで、相場は強含みです。

【生鮮赤身】生鮮のキハダ(メバチの水揚げ量は減少)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。水揚げ量はやや少なめですが入荷量は例年並で推移しています。気温の上昇と共に品質はやや落ちる傾向にあり、良品の相場は昨年よりやや強含みを見込んでいます。輸入物の入荷は、引き続きインドネシアのロイン製品主体となります。

【冷凍脂物】冷凍の脂物は静岡(焼津)水揚げのインドマグロが主体となります。先月に引き続き入荷は少なく、相場は高止まりの様相です。地中海の畜養本マグロに関しては入荷は極少量で、価格高騰により荷動きが鈍くなっています。供給不足が続いているため、相場は底堅く推移しています。

【冷凍赤身】冷凍キハダ、メバチ共に静岡水揚げ、韓国・中国・日本・台湾船籍物(大平洋漁獲中心)の入荷となります。キハダは50～40kg/尾中心、メバチは90～70kg/尾中心の小型サイズ中心となる見込みです。中東情勢による原油高の影響は依然深刻な上、品質が安定しておらず、セリ物の良品は強含みとなる見込みです。

☆☆塩 干☆☆

★塩数の子★

北米抱卵ニシン漁とカズノコ生産予想

(単位=枠と漁獲・Sトン、カズノコ・Mトン)

漁場	漁法	2025 年				2026 年			
		枠	漁獲	卵率	カズノコ	枠	漁獲	卵率	カズノコ
サンフランシスコ	刺網	0	0	0.0%	0	0	0	0.0%	0
カナダBC	刺網	5,299	4,795	15.0%	719	6,511	5,559	15.0%	834
	巻網	5,462	3,003	12.0%	360	7,238	6,075	12.0%	729
	小計	10,761	7,798	13.0%	1,014	13,749	11,634	13.0%	1,512
シカサウト	巻網	36,720	6,200	11.0%	682	35,015	6,155	11.0%	677
コディアック	巻網・刺網	7,250				6,425	2,190	11.0%	241
ブリストル (トギヤック)	巻網	28,814				14,516			
	刺網	12,349				6,221			
	小計	41,163				20,737			
総合計			13,998		2,775		20,279		3,993

※Sトン：ショートトン Mトン：メトリックトン

《2025 年度 数の子及び抱卵ニシン漁獲概況》

【カナダ産】・・・3 月漁獲のカナダ抱卵ニシンは、昨年対比 40%増の約 11,634 tとなりました。刺し網 5,559 t・巻き網 6,075 tの水揚げ内容で、ほぼ枠通りの水揚げ結果となり、今年も、刺し網が大・中サイズ、巻き網が中・小サイズのサイズ組成となっております。価格の方は、為替が昨年よりも大幅な円安状況となっている事、現地ドル貨も昨年よりも 15%程度値上げとなっていることなどから大幅な値上げが予想されます。

【米国シカ産】・・・4 月上旬に漁は終了し、昨年と同程度の 6,200tの水揚げ

となりました。今年も引き続き販売先に対して、受注生産の形式をとっており、7,000～8,000 tのオーダーがありましたが、思ったほど漁獲が伸びず、オーダー分には未達という結果となりました。当初は 6,000 t程度の注文しか入ってはいなかったのですが、北海道産の漁獲減から追加注文が増えたため不足感が出ています。価格に関しましては最低保証価格よりも上げての終了となり、為替も大きく円安に振れていることから大幅な値上げは避けられない現状となっております。また、海上運賃や経費の高騰もあり、加工メーカーにとっては苦難の年となります。

【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、一昨年は 7,000 tで昨年は 3,500 tとなり、今年は 5 月末段階で 3,000 tとさらなる漁獲減が見込まれます。それに伴い浜値価格も大幅に高騰しており、製品価格の高騰も避けられない状況となっております。

★塩サバ★

ノルウェーサバの新漁が始まりますが、現地在庫のヒネ物でも、原料ベースで 1,000 円/kgより上値が出ており、新物についてはこれ以上の相場になると予想されます。現在の販売価格は、昨年原料の価格ですら製品販売価格に転換できておらず、加工メーカーも厳しい環境が続いています。

[9月予想相場] 塩サバ

産 地	サイズ(8 kg/尾数)	予想相場(円/ケース)
ノルウェー (加工地:銚子)	14 尾入/(品薄)	18,000 中心
	16 尾入/(品薄)	15,000 中心
	18 尾入/(品薄)	15,000 中心
	20 尾入/(品薄)	15,000 中心

★塩サンマ★

9 月 10 日より棒受け網漁が本格化しています。太平洋上の公海での操業ですが、水揚げ情報によるとかなり組成が悪く、昨年に比べ小型中心の

状況です。塩さんまの新物については、生鮮出荷が優先となり、相場・漁模様に左右されます。昨年は早くに加工に回りましたが、今年は例年並みに遅れると予想されます。昨年生産の北海道産塩さんまもフリー在庫は少ないと思われ、今後の漁に期待したいところです。

★干しガレイ★

山陰沖での底曳網漁の禁漁期間が終わり、島根県の浜田では盆明け後に出漁予定です。兵庫県の香住では9月1日より出漁が決まっております。浜田の水揚げ状況にもよりますが8月末から9月上旬には新物の製品案内が出来ると思います。しかしながら各メーカー共に在庫は品薄状況となっていることから、新物の製品価格は高値でのスタートになると予想されます。

〔9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)	6,500～4,000
水ガレイ	2kg 10～18 入(品薄)	4,000～3,500
エテガレイ	2kg 10～18 入(品薄)	3,500～3,000

★開物★

【真アジ】・・現在長崎をはじめ九州各地の水揚げ状況は減少傾向にあります。9月に入ると長崎を中心に鹿児島・熊本・大分などの水揚げが見込まれ、秋には脂ものってきますが、水揚げは減少傾向のまま推移すると予想から加工原料としての確保は難しく、製品相場は強含みのまま推移すると予想されます。

【サンマ】・・9月10日より、棒受け網漁が本格化していますが、昨年よりサイズは小型になっており、加工原料の確保は遅れると予想されます。

【カマス】・・山陰沖の底引き網漁が盆明けには解禁になり、早ければ9月中旬には新物の商品案内が可能になると思われます。しかしながら山陰・

九州(長崎)での水揚げは共に悪い状況が続いていることから、9月以降の相場も強含みで推移すると予想されます。

【真ホッケ】・・9月15日には小樽のトロール漁が始まる予定ですが、噴火湾の定置網は7ヵ月前から水揚げが無く、寿都・稚内も漁獲は無く、期待は薄い状況です。

〔9月予想相場〕 開物

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

★ハモ製品★

徳島をはじめ山口・愛媛・兵庫での水揚げに期待がかかりますが、8月までの国産状況は水揚げが少なく、加工原料は強含みで製品の動きは鈍い状況です。引き続き生鮮出荷が中心の為、相場は強含みで推移すると予想され、製品化には厳しい状況がしばらく続くと予想されます。

〔9月予想相場〕 ハモ製品(解凍原料)

種類	予想相場(円/kg)
国産活メ湯引きハモ	5,500～5,000
中国産活メ湯引きハモ(品薄)	4,500～4,000

★しらす釜揚げ★

兵庫・大阪中心に水揚げは続っていますが、カニ子、雑魚等の交じりが多く釜揚げに向く魚が少なく、水揚げが有るわりには価格が下がらない状況です。今後は秋漁に向け期待がかかりますが、品質の悪い状況が続く予想のため、相場は弱含みになると予想されます。

〔9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	木箱(段ボール)	2,000～1,000

★ちりめん★

先月は、兵庫・徳島・大分を中心に細々と水揚げが続いたものの上品が少なく、また関西全域で営業冷蔵庫が満杯状況の為、市況を下げる要因となりました。秋漁が始まり上品の水揚げが増えれば市況も回復すると予想されます、

〔9月予想相場〕 ちりめん

種類	産地	予想相場(円/kg)
上品	各地	4,500～4,000
並品	各地	3,000～2,000

★カツオのたたき★

東沖ではビンチョウマグロの漁に切り替わっており、巻網は 9 月末まで禁漁期間中です。原料相場は高値維持を続けると予想され、冷蔵庫の荷動きも悪く、東沖の秋漁の開始は遅れそうです。現在の製品価格はしばらく続くと予想されます。

〔9月予想相場〕 カツオたたき

	規格	予想相場(円/kg)
冷凍	B－1	2,000～1,800
	P－S	1,800～1,600

★みりん干し★

【いわしみりん】・・原料となる片口いわしは、水揚げサイズが小型化しており値上げ傾向にあります。

【さばみりん】・・漁獲枠の大幅減化から、欧州原料の相場はさらに強含みの状況が続くと予想され、国産原料は鮮魚需要が強く、今後も加工原料手当ては難しい状況が続くと予想されます。

【あじ・ままかり】・・ベトナムのガソリン価格の高騰から利幅の低い魚(あじ・ままかりなど)の漁が敬遠され、原料手当てが難しい状況から、製品価格も強含みの状況です。

【ししゃもみりん】・・7 月に続き、アイスランドからの新物原料搬入が始まり品薄状況は解消しつつありますが、500～400 円/kgの値上げが今後の荷動きに影響を与えると予想されます。

ノルウェー産原料は搬入が終わり、製品在庫も案内は終わっています。

〔9月予想相場〕 みりん干し

魚 種	産 地	サイズ	予想相場(円/kg)
片口イワシ	千葉	2kg 80 枚	3,300～2,800
サバ	国産(品薄)	各サイズ	1,900～1,500
アジ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,300～1,900
ママカリ	タイ・ベトナム	各サイズ	2,300～1,800
シシャモ(品薄)	アイスランド	各サイズ	3,400～3,200

★丸干し★

ウルメ上乾については、四国(徳島・高知)を中心に鹿児島などの主要産地での水揚げは継続して少なく、またウルメ若干しについても九州(宮崎・大分)での水揚げが少ない状況が続いています。高止まりで推移していた相場は、荷動きの悪さから弱含みへと反転し下がり始めており、今後の価格の動きにも注意が必要です。8 月には山口での漁が始まるので、こちらの水揚げにも期待したいところです。

〔9月予想相場〕 丸干し

種 類・産 地	規 格	予想相場
ウルメ上乾 山口・四国(高知・徳島)・鹿児島	小(約 9～10 cm)	4,500～4,000 円/kg
	中(約 11～12 cm)	3000～2,000 円/kg
ウルメ若干 山口・九州(大分・宮崎)	15～10 尾	180～ 120 円/本

★辛子明太子・塩助子★

状況に変化は無く、資材の値上げから製品価格の値上げを打診してくるメーカーが出てきていますが、製品の荷動きが悪く値上げを踏みとどまっているメーカーもあります。状況をこまめに確認していただくことをお勧めし

【塩干3】

ます。

[9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

★味付いくら★

在庫からの提案が続くため、9 月末までは現状維持の状況です。アメリカ・ロシアのチャム卵・マス卵のフリー在庫は皆無の状況ながらも、高値維持の為に荷動きの悪い状況を継続しています。加えてメーカーは、次期原料搬入まで生産を控えている状況の為、市場に流通される製品も僅かで、北海産の新物塩いくら・味付いくら共に高値継続の状況は変わらず続くと予想されます。秋鮭の新物イクラの流通は9 月中頃から、輸入マス卵は 11 月には製品化される予定ですが、今年の北海道産秋鮭漁による水揚げは過去最低水準との予想から新物相場はそれぞれ昨年度よりも強含みとなる予想です。

[9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(秋卵)	塩いくら	35,000～30,000
	味付けいくら	28,000～18,000
ロシア産(マス卵)	味付けいくら(ヒネ物・品薄)	12,000～ 9,000

★塩紅鮭・銀鮭★

ロシア産紅鮭漁は西カムチャッカでの漁が終了し不漁に終わりました。価格も水揚げ状況に伴い高騰しております。アメリカ産はアメリカ国内向けが中心で相場もロシア以上に高く、国内搬入はほぼ皆無となる予想です。また、円安の為替状況や国内在庫の減少に伴い国内相場も高騰しており販売は厳しい状況です。

チリ銀については比較的安価であった6/9サイズの販売が中心となり価格は上げ基調です。4/6 サイズは荷動き悪く弱含みの状況です。トリム製品は品薄により価格が高騰しておりますが 9 月以降の新物搬入後の相場は落ち着く予想です。

[9月予想相場] 塩紅鮭

産 地	サイズ	予想相場(円/kg)
ロシア	6 尾入/17.kg	3,200～2,900
	7 尾入/17.kg	無し
	8 尾入/17.kg	無し
	9 尾入/17.kg	無し
北海道	2.kg/尾中心	5,500～5,000

☆☆冷 凍☆☆

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・インド産に関しては引き続き粗放玉オファーは散発的な状況が続いております。水揚げ量が纏まらず、生産分もベトナムなどに加工用原料として流れている様子です。国内の消化状況も実需ベースのため、対日向けの成約も限定的です。集約玉は水揚げが始まっており、各国からの引き合いは旺盛の様子です。16/20 サイズのオファー価格は10.5 \$ 近辺で、今月下旬ごろから随時大型サイズのオファーが出てくる見込みです。生産量に関しても例年ほどの数量は期待できる予想です。

インドネシア産は以前に比べて水揚げ量は回復してきておりますが、昨年と比べて大きな変化はない状況です。現地価格は相変わらず高値かつ、需給バランスもとれているため国内搬入量は限定的です。国内市況に関して、現地価格が高いことや円安の影響で今後入る荷物は値上げが見込まれる状況です。国内現物もある程度コストが高いため、実需ベースでの荷動きになっています。

【養殖バナメイエビ】・・インド産に関しては底値から若干浜値は上昇しておりますが、依然安値横ばいの状況が続いております。今の浜値だと養殖業者の利鞘が少ないため、2回目の池入れ数量は少なくなると考えられます。

エクアドル産に関して、16/20・21/25サイズは高値横ばい状況で26/30・31/40サイズは安値横ばいの状況になっております。大型サイズは諸外国の成約残があるため、オファーは消極的です。中小型サイズは供給に対して需要がそこまで高くない状況のため、成約後の船積みも早い様子となっております。国内市況に関しての先物は強含みの状況ですが、各社持ち合っている状況のため相場は上がらない状況が続いております。仮需も無いため、相場は横ばいで推移すると予想されます。

【アルゼンチンアカエビ】・・各社ある程度持ち合っている状況です。今シーズン玉はEU中心に引き合いがあるようで、現地オファーは高値になってお

ります。国内の消化状況が悪く、現物との値差もそこまで無いため購入を見送るところが多いと予想されます。国内市況に関してはしばらく実需ベースでの荷動きになるとの予想です。新物の価格は昨シーズンに比べて強含みですが、国内在庫はかなりあるようなので、各社在庫整理等で多少安く販売してくるところも出てくるかと予想され、L-3は昨シーズンの漁でほとんど獲れていないようなので、9月頃まで品薄状態が続く見込みです。

〔9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)	7,400～7,200
	16/20(品薄)	6,500～6,300
	21/25(品薄)	6,200～6,000
	26/30(品薄)	5,800～5,600
	31/40(品薄)	5,200～5,000
養殖バナメイ (インド産他)	13/15	5,600～5,200
	16/20	4,800～4,400
	21/25	4,300～4,000
	26/30	4,200～4,000
	31/40	3,900～3,800
種類	サイズ(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)	3,100 中心
	L2 (20/30)	3,100 中心
	L3 (30/40)	在庫無し

★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・7・8 月の原料相場は横這いから若干の強含みとなりました。先月同様に昨シーズンを上回るペースでの対日向け輸出が確認された一方で各インポーターが高値玉を抱えていることに加え、端境期にかけて原料の出玉が限定的になっているため、相場は若干の強含みとなっております。トリム製品市況に関しては、国内の在庫薄が継続している影響を

受け、強含みでの推移が続いています。9 月の原料トリム両相場については横這いから若干の強含み傾向での推移を予想します。ただし、最盛期を迎えた三陸産の動向に加え、新シーズン玉の成約状況や具体的な搬入タイミングが今後の市況に与える影響については、引き続き十分な注視が必要です。定塩製品については原料高製品安の構造は依然として変わっていません。

【養殖トラウト】・・7・8 月の原料・トリム製品ともに、大きな搬入もなく前月同様横這いから若干の強含みでの相場展開になりました。トリム製品については国内在庫の不足感からトリム C の相場についてはやや強含み、トリム E は在庫の不足感は無いものの堅調な荷動きで相場は横這いとなりました。9 月についても、現時点では堅調な実需に対して供給量がタイトな構図に大きな変化は見られないことから、原料・トリムともに高値横這いで推移が継続するものと予想します。

【紅鮭】・・2026 年シーズンの漁獲量予測については、両産地ともに 2025 年実績を下回る見通しとなっています。これに伴い原料の供給減少が懸念される中、産地向けの消費によって日本向けの搬入量が減ることも懸念されています。為替市場における円安進行の影響も加わり、日本国内への搬入価格に対する先高観は強い状況となっています。以上の背景から、国内現物の 7・8 月の原料相場および製品価格についても強含み傾向で推移しており、9 月以降も相場は高値横這いから強含みでの展開が継続するものと予想されます。

[9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)	1,600～1,500
	一級(4 ポンド～6 ポンド/尾)	1,900～1,800
	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)	2,050～1,950
	(6 ポンド～9 ポンド/尾)	2,050～1,950

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)	1,250～1,200

★ヤリイカ★

国産ヤリイカ・ケンイカの冷凍製品は小型サイズが中心で、大型サイズについてはモロッコ産ヨーロッパヤリイカ原料の IQF 建て替え製品を引き続き提案可能です。

[9月予想相場]ヤリイカ・ケンサキイカ・ヨーロッパヤリイカ、				
種類	原産地	荷姿	サイズ	相場(円/kg)
ヤ リ イ カ ケンサキイカ ヨーロッパヤリイカ	長崎県 山口県	5kg×2	16/20 尾/5kg	3,800 中心
			21/25 尾/5kg	3,800 中心
			26/30 尾/5kg(品薄)	3,500 中心
	モロッコ	10kgIQF 建替	GG(1kup/尾)	3,800 中心
			G(0.7～1.0 kg/尾)	3,500 中心

★紋甲イカ★

スキンレス紋甲製品はスリランカ・パキスタン産・オマーン産で品揃えしており、小型サイズが中心で品質については良品の商材です。東南アジアの紋甲イカ製品は現地燃油高騰の影響もあり搬入が少なく、価格も高値で推移しております。

[9 月予想相場] 紋甲イカ（スリランカ・パキスタン・オマーン等）			
種類	荷姿	サイズ(g/枚)	相場(円 kg)
スキンレス 紋甲イカ	10kg/ケース	1 kg UP(品薄)	4,700 中心
	5kg/ケース ×2	700～1,000g(品薄)	4,500 中心
		500～ 700g(品薄)	4,300 中心
		400～ 500g	4,300 中心
		300～ 400g	4,200 中心

★ロールイカ★

国産ムラサキイカのロール製品の相場に変更ありません。中国産アメリカオアカイカのロールイカの相場は、若干弱くなっています。

〔9月予想相場〕 ロールイカ

種 類	原料産地地	荷 姿	サイズ (/5kg)	相場(円/kg)
ムラサキイカ	北海道・青森沖太平洋	5kg×2	8 尾	1300 中心
	中国	5kg×2	10 尾	1200 中心
アメリカオオアカイカ	中国	5kg×2	36 尾	800 中心
			40 尾	800 中心
			50 尾	800 中心

★スルメイカ★

国産船凍スルメイカについては、小型サイズが中心です。ツボ抜きイカについては、スルメイカ・マツイカ両方とも相場は先月よりも強含みの予想です。マツイカツボ抜き製品については、今後上げ傾向となっており、サイズによっては欠品や品薄になると予想されます。マツイカの不足サイズはスルメイカで対応されるでしょう。

〔9月予想相場〕 スルメイカ・マツイカ

種 類	原産地	サイズ(8kg/箱)	相場(円/ケース)
船凍スルメ	石川県・青森県 他	36/40 尾/kg	14,500 中心
		41/45 尾/kg	10,000 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・岩手・富 山県等	26/30 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
		31/40 尾/8kg(品薄)	20,000 中心
種 類	原産地	サイズ(尾/7kg)	相場(円/ケース)
ツボ抜き スルメ	中国	40 尾/7kg	11,000 中心
		50 尾/7kg	11,000 中心

★原料タコ★

モロッコ・モーリタニア夏漁の状況が見えてきております。モロッコ産船凍は昨対 60%と少なく、一部エリアでは 300g 以下が多く、一か月禁漁エリアができるなど漁獲量は期待できません。モーリタニア壺漁は昨対 80%程度とやや少ない状況です。引き続き高値圏ですのでどれくらい日本向けへ積み込まれるかが、年末の需要期によって影響が出るでしょう。9 月は三陸の真蛸漁も始まってきます。国産真蛸も三陸の漁模様に注目されます。

★赤魚★

太平洋原料の新物相場ですが、昨年末より原料で 150 円近い値上げとなっております。国内の製品、原料相場も急激に上がりつつあります。国内の原料搬入量も相当数少ない状況です。大西洋原料についても欧州・中国などの引き合いが強く国内在庫品薄でさらに値上げしております。今後、太平洋・大西洋ともにもう一段階上がる見込みです。新物原料からの骨取り製品加工した場合、1300 円/kg位のコストがつくため、量販店・産業給食向けなど使用しなくなる場合も考えられ、荷動きに注意が必要です。

〔9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	980 中心
500g～700g(品薄)	7kgx3	880 中心

★カラスガレイ★

水揚げは進んでおりますが、単価の高騰により売れ行きが悪い印象があります。製品相場はフィレが急激に上がっておりますが、IQF ドレスの上げ幅は緩やかになってきました。大型原料は海外の需要が高く、国内搬入が少ないため値上げスピードが速いと予想されます。

〔9月予想相場〕 カラスガレイ(IQFドレス)

サイズ(kg/1 尾あたり)	予想相場(円/kg)
0.5/1.0 (品薄)	1,750～1,700
1.0/2.0	1,800～1,750

★その他凍魚★

サワラ・サゴシに関しましては他魚種に比べ単価の上げ幅が少なく、量販店向けからの引き合いが強くなっております。大西洋サバよりも安く脂があるため、漬け魚や焼き魚向けに提案をお願いします。大西洋サバについて、来期の枠が 48%減で発表され、サバ原料は 1,000 円/kgが見えています。しかし製品については各社ヒネ物在庫を残していることから値上げは緩やかで、新物原料単価には追いついていないのが現状です。高値により、国産・韓国産・中国産のマサバ製品にシフトする販売先も増えてきており、大西洋の売れ行きは緩やかな状況です。相場推移などを注視しております。

〔9予想相場〕 南方凍魚

魚種	予想相場(円/kg)
サワラフィーレ	1,450～1,300
サゴシフィーレ	1,150～1,050
シルバードレス	950 中心
サバラウンド 400/600g	950～ 900
サバラウンド 600gUP	1,050～1,000

★ボイルホタテ★

新物の製品価格は 1,800 円/kg 前後でスタートし、各社越年在庫を多く残している状況が続いていましたが、安価なヒネ在庫が一掃されてきたように思えます。原貝の水揚げ数量が少ないことや市況を踏まえて各メーカーが生産数量を抑えたこともあり、このまま消化が進めば秋頃を目途に供給不足が見込まれ、相場は強含みへ推移すると予想されます。

〔9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	1,800 中心
L	21/25	1,800 中心
M	26/30	1,800 中心
S	31/35	1,800 中心
2S	36/40	1,800 中心
3S	41/50	1,800 中心

★ホタテ貝柱★

浜値の高騰が止まらず、昨年以上の高値相場が予想されていましたが小型サイズの荷余り感が強く、4S・5S サイズは弱含みで推移しています。

大型サイズは本年度も組成が少ないため、アメリカを中心に引き合いが強い印象です。

〔9月予想相場〕 ホタテ貝柱

サイズ		予想相場(円/kg)
L	21/25	10,000 中心
M	26/30	9,000 中心
S	31/35	8,800 中心
2S	36/40	8,500 中心
3S	41/50	7,500 中心
4S	51/60	6,300 中心
5S	60/80	5,400 中心

★ズワイガニ★

【アラスカ産】・・オピリオ種は米国内販の需要が堅調な為、5-8onz サイズ 9.5ドル/lbs、8-10onz サイズ 11.8ドル/lbs と高値で推移していて 10onz 以上は、日本向けオファーがなく米国内で消化される予想です。バルダイ種の漁獲量は前年比 41%減の 223トンで終了し、価格はセクションベース 16ドル/lbs で推移しています。どちらの相場も高値維持の為、日本国内の搬入はごく少量と予想され、国内在庫はわずかな状況です。

【ロシア産】・・極東産は昨年、日本向け生冷品が過剰供給されたことにより、日本国内の生冷品の在庫は飽和状態です。今期は生冷品の生産を抑え、冷凍ボイル品を主体とした生産になると予想されます。バレンツ産は韓国向け活ガニ輸出ルートが確立していないことに加え、米国の禁輸政策が継続しているため、漁獲枠の約半分が冷凍品として日本へ搬入される見込みです。

【カナダ産】・・ガルフの漁獲枠は約 16,000 トンと昨年比で 12%減少しており

ます。円貨では、小型サイズが 4,000 円/kg 前半、大型サイズが 4,000 円/kg 後半を予想しています。ドル価では、5-8onz サイズで 10～11ドル/lbs、8-10onz サイズで 11.5～12ドル/lbs です。米国向けの輸出が中心となり高値相場の為、日本のマーケットは買い負けの見込みです。ニューファンドランドの漁獲枠は、61,000トンと昨年より3%減で発表されました。ドル価は5-8onz サイズで 10.6ドル/kgにて推移しております。どちらも米国への販売が主体となる為、日本への搬入量は限定的と予想されます。

[9 月 予 想 相 場] ズワイガニ：2026 年産物相場(円/kg)

サイズ	生ズワイ(ロシア)	ボイルズワイ(カナダ)
5L	4,500～4,300	在庫無し
4L	4,400～4,200	在庫無し
3L	4,400～4,200	5,900～5,700
2L	4,500～4,000	6,400 中心

★タラバガニ★

【アラスカ産】・・今期は漁獲枠がわずかに増加しましたが、昨年同様の高値相場が続く見込みです。米国内需要が中心となるため、日本向け供給はごく少量と予想され、価格は昨年同様高値横ばいの予想です。

【ロシア産】・・極東産は中国向け活ガニ需要が好調の為、活輸出量は年々増加しています。この影響により、今期の冷凍品生産はほとんど見込まれません。バレンツ海産は中国向け活輸送ルートが未確立のため、日本向け供給量は前年並みとなる見込みです。冷凍品の生産量は前年より増加していますが、台湾・ベトナム向け輸出が堅調なため、日本国内の相場は高値で推移の予想です。

[9月予想相場] タラバガニ:2026 年産予想相場(円/kg)

サイズ	生タラバガニ(米国)	生タラバガニ(ロシア)
6L	22,000 中心	8,000 中心
5L	22,000 中心	8,000 中心
4L	22,000 中心	7,500 中心

★鰻蒲焼★

【中国産】・・ジャポニカ種ロストラータ種ともに 25 尾～40 尾までのサイズが中心となり、50 尾～70 尾の細物は追加搬入なく品薄状態が続いております。相場は反転しジャポニカ種はロストラータ種より高いという元の値段帯に戻りましたが、値差は大きく縮まりました。

[9月予想相場] 中国産鰻蒲焼(ジャポニカ種・ロストラータ種)

規格(尾数/10kg)	予想相場(円/kg)
25 尾	2,250 中心
30 尾	2,300 中心
35 尾	2,400 中心
40 尾	2,450 中心
45 尾	2,550 中心
50 尾	2,650 中心

【国産】・・日本国内のシラス池入れ数量は 16 トン以上となり、中国 50t 前後・台湾 3.5t・韓国 7.5t の東アジア全体で 70t 前後の池入れとなりました。愛知では池上げがスタートしましたが、シラス池入れのタイミングが遅かったことから新仔の池上げ数量は伸びず不足しています。

[9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	2,900 中心
	4P	3,400 中心
	5P	3,600 中心
鹿児島	3P	2,600 中心
	4P	3,000 中心
	5P	3,200 中心