

STRATEGY

商品情報

2025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



2025 年 9 月カレンダー

1日	月		長潮	防災の日・関東大震災記念日
2日	火		若潮	宝くじの日
3日	水	大	中潮	臨時休業日
4日	木	型	中潮	くじらの日
5日	金	旋	大潮	
6日	土	網	大潮	
7日	日	休	大潮	白露
8日	月	漁	大潮	
9日	火	期	中潮	重陽・救急の日・手巻き寿司の日
10日	水	間	中潮	臨時休業日・二百二十日（イカの日）
11日	木		中潮	たんぱく質の日
12日	金		中潮	
13日	土		小潮	岸和田だんじり祭
14日	日		小潮	
15日	月		小潮	敬老の日・海老の日・ひじきの日・大阪寿司の日
16日	火		長潮	
17日	水		若潮	臨時休業日・イタリア料理の日
18日	木		中潮	（ホタテの日）
19日	金		中潮	（食育の日）
20日	土		中潮	彼岸入り
21日	日		大潮	
22日	月		大潮	（カニカマの日）
23日	火		大潮	秋分の日
24日	水		大潮	清掃の日
25日	木		中潮	
26日	金		中潮	彼岸明け・プレミアムフライデー
27日	土		中潮	
28日	日		中潮	
29日	月		小潮	
30日	火		長潮	（EPAの日・サワーの日）

（ ）は毎月ある記念日

9 月 長月

今年も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。

短めだった梅雨が明けて一気に気温が上がり、毎日のように猛暑日が観測されております。気象庁の3カ月予報によると、チベット高気圧や太平洋高気圧の影響により平年より気温が高い日が続く予想とのことで、今年の残暑も厳しいものになりそうです！水分補給、適度な塩分摂取等を心がけていきましょう。

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尊敬し、大切にする日です。「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、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」が始まりだそうです。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似ていることから、「敬老の日」は長寿の意味を含め「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出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似ています。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2024年8月～2024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
養殖マダイ	100	97	96
カツオ	100	85	82
ハマチ	100	141	190
マイワシ	100	118	100
サワラ	100	51	59
マサバ	100	168	98
養殖ブリF	100	104	86
ハモ	100	59	33
マアジ	100	159	282
サンマ	100	401	430
養殖カンパチ	100	85	78
養殖サーモンF	100	88	105
コアジ	100	94	74
マルアジ	100	72	38
コアジ	100	98	82
ゴマサバ	100	78	242
天然マダイ	100	109	63
スルメイカ	100	124	144
養殖銀鮭フィーレ	100	41	9
養殖ブリ	100	122	164
天然ブリ	100	125	338

鮮魚	8月	9月	10月
タラスキンレス・F	100	112	164
コシナガマグロ	100	57	38
養殖ヒラメ	100	88	66
キリハモ	100	30	49
エテガレイ	100	3	3
養殖シマアジ	100	90	81
シイラ	100	92	81
ツバス	100	78	13
タチウオ	100	107	91
イサギ	100	58	36
養殖ハマチ	100	84	72
ケンサキイカ	100	156	220
レンコダイ	100	92	132
スズキ	100	50	48
ヒイカ	100	95	14
養殖アワビ	100	72	68
ヨコワ	100	214	211
キンメダイ	100	83	94
アカガレイ	100	524	280
ブリヒラ	100	59	25
シズ	100	165	160

特殊物	8月	9月	10月
サザエ	100	63	49
養殖アユ	100	76	52
ホタテ貝柱	100	82	86
殻付きホタテ	100	11	10
カキ	100	70	119
ボイルワカメ	100	102	103
シジミ	100	93	97
ハマグリ	100	114	121
養殖ウナギ	100	70	59
ツブガイ	100	78	52

太物	8月	9月	10月
養殖本マグロ	100	104	105
キワダ	100	90	101
冷凍メバチ	100	93	113
冷凍キワダ	100	129	162
冷凍インドマグロ	100	85	80
冷凍養殖本マグロ	100	99	103
本マグロ	100	90	232
インドマグロ	100	4	7
冷凍キワダケース	100	81	113



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 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。
例) サンマ 今期は漁場が遠く、ピークもずれ込み販売に苦戦。
タラ 今年は水揚げが好調で価格も取扱いしやすい。 Etc.
- ✓ 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 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。
- ✓ 商品の展開・陳列方法
- ✓ 会議・商談の資料として活用



〈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

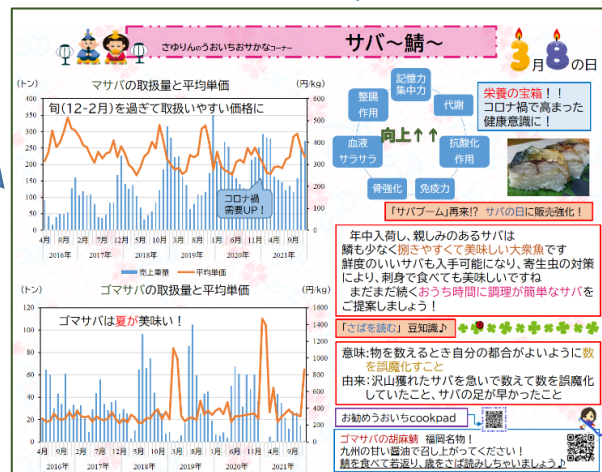
例)商品・規格・末端売価など商品の紹介のみでもOK！

- ✓ 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

鮭とチンゲン菜のドレッシング炒め

kewpie 

材料(2人分)

鮭(生)	1切れ
チンゲン菜	2株
ぶなしめじ	1/2パック
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	適量
キューピー 深煎りごまドレッシング カロリーハーフ	大さじ3



作り方(調理時間10分)

1. 鮭は6等分に切り、塩・こしょうをする。
2. チンゲン菜は長さ4cmに切る。ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。
3. フライパンに油をひいて熱し、①を皮目から焼き、火が通ったら②を加えて炒め、塩・こしょうをし、ドレッシングを加えて味をからめる。



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。





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、手軽に作れるパスタ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。

提案メニュー



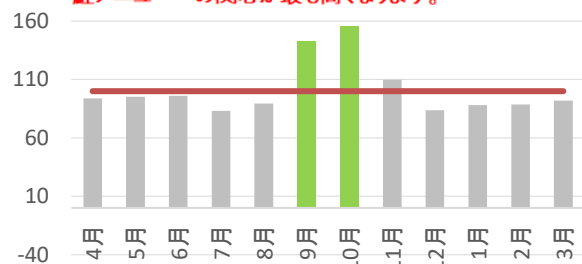
鮭とチンゲン菜のドレッシング炒め



キューピー 深煎りごまドレッシング カロリーハーフ

企画主旨

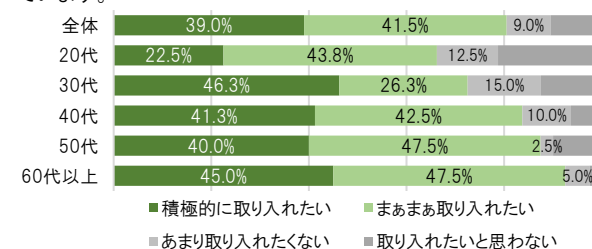
- 9月～10月は鮭を使ったメニュー検索数が急上昇。鮭メニューへの関心が最も高くなります。



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。



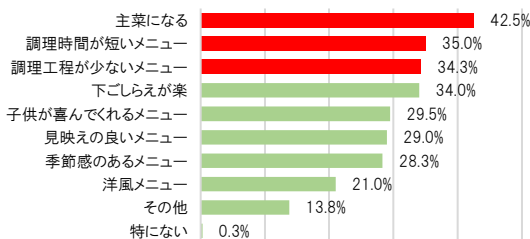
出典：自社調査(2022年9月) n=400 20～60代主婦 単一回答

《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

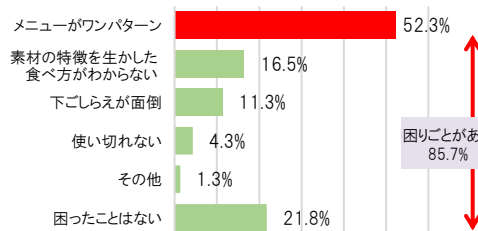
鮭メニューのレパートリーは「主菜になること」「時短簡便」といったニーズが高いようです。



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

POPイメージ

鮭とチンゲン菜のドレッシング炒め



しょうゆマヨで 鮭ときのこのホイル焼き



さばだし焼き

京風割烹白だしとは

- ①「だしを生かす」「色を抑えた」
2種類の淡口醤油を使用
- ②京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
- ③薄めるだけで簡単にだし味のきいた
淡色料理が作れる



材料(2人分)

さば(切り身) ... 2切れ(160g)
京風割烹白だし ... 大さじ2
青じそ ... 2枚
レモン ... 適宜

作り方

1. ポリ袋にさばと京風割烹白だしを入れ、
よくなじませてから2～3時間冷蔵庫で漬け込む。
2. さばを魚焼きグリルで焼く。
3. 器に青じそを敷いてさばを盛り、くし形に切ったレモンを添える。

※しっかり味がお好みの場合は、
長く漬けると味がよくしみ込みます。



材料(3人分)

米	… 2合
鯛(切り身)	… 2切れ
塩	… 少々
酒	… 大さじ1
牡蠣だし醤油	… 40ml
昆布(5×10cm)	… 1枚
しょうが	… 2かけ
三つ葉	… 1/2束

牡蠣だし醤油とは

- ①淡口と濃口の合わせ醤油を使用しまろやかに
- ②播磨灘産真牡蠣エキスのくせの無い旨み
- ③塩分25%カット



作り方

- 1.米は洗って水に浸します。
- 2.鯛は両面に軽く塩をしてからキッチンペーパーに包み、10～15分室温に置きます。
しょうがは皮つきのまま千切りに、三つ葉は3cm幅に切ります。
- 3.炊飯器にざるに上げた米、酒、牡蠣だし醤油を入れ、炊飯器の目盛りまで水を加えてひと混ぜします。
昆布を入れ、その上に鯛をのせてしょうがを散らし、普通に炊きます。
- 4.炊き上がったら鯛と昆布を取り出し、ご飯を混ぜます。
鯛は骨をはずして身をほぐし、ご飯に戻してなじませます。
- 5.器に4)を盛り、三つ葉を添えて出来上がりです。

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。

さんまの
塩ナ荒き
ぽん酢
おろし
添え



刺身
大根の
ぶっかけぽん
さんまと



鮭とじゃがいものアヒージョ

和旬の鮭とじゃがいもで楽しむアヒージョ。「黄金の味」でコク旨に仕上がります！

●材料（2人分）

生鮭 2切れ

じゃがいも 1個

ブロッコリー（下ゆで） 50g

にんにく（みじん切り） 2かけ

エバラ黄金の味 大さじ4

オリーブ油 適量（約200ml）

バケット 適宜



※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
462kcal	25.3g	34.5g	17.9g	0.8g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

●作り方

- 【1】鮭は一口大に切り、キッチンペーパーで余分な水分を拭き取り、「黄金の味」で下味をつけます。
- 【2】じゃがいもは一口大に切ってラップで包み、電子レンジ(500W)で約2分加熱します。
- 【3】スキレットに油とにんにくを入れて弱火にかけ、香りが出てきたら(1)・(2)・ブロッコリーを加え、鮭に火が通るまで加熱して、出来あがりです。

※お好みでバケットを添えてお召しあがりください。

黄金鮭マヨ

エビの代わりに手頃な鮭を使って作る、エビマヨならめ鮭マヨです！黄金の味のW使いで、味わい濃厚！

●材料（2人分）

生鮭 2切れ

エバラ黄金の味（味付け用）大さじ2

小麦粉 適量

溶き卵 1/2個分

塩 少々 サラダ油 大さじ1

小ねぎ（小口切り）適宜

黄金マヨだれ

エバラ黄金の味・マヨネーズ 各大さじ2



※1人当たり

●調理時間 約20分

●作り方

- (1) 鮭は食べやすい大きさに切って塩をふり、キッチンペーパーなどで水気を拭き取ります。
 - (2) (1)に小麦粉を薄くまぶし、溶き卵にくぐらせます。
 - (3) フライパンに油を熱し、(2)を中火で焼き、両面に焼き色がついたら火を止め、「黄金の味」で味付けします。
 - (4) ボウルに「黄金マヨだれ」の材料を入れて混ぜ合わせ、(3)を和えて、出来あがりです。
- ※お好みで小ねぎを散らしてお召しあがりください。

※1人当たり。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
352kcal	25.7g	20.9g	12.7g	2.4g

「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による推定値

9月に注目が高まるコンビ

切身

ちゃんちゃん焼がイチオシ



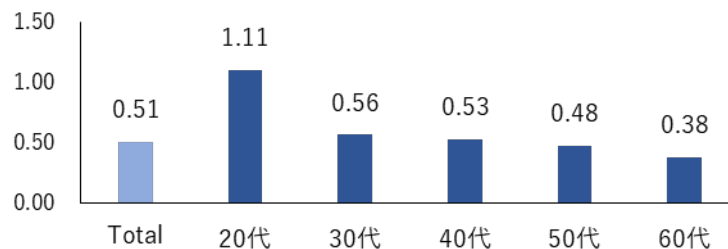
ちゃんちゃん焼の関心が高まる時期になります。
ちゃんちゃん焼ならあっさりした身質の秋鮭もしっとり
美味しく頂けます。チーズアレンジもおすすめ！
相性抜群のコンビを関連販売で推しましょう！



販促物各種あります

ちゃんちゃん焼は若者世代に利用されるメニュー

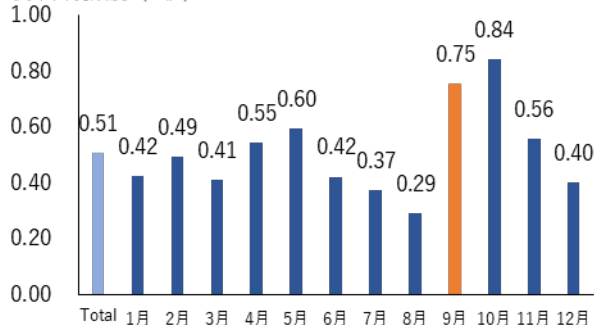
食卓出現頻度 (TI値)



ちゃんちゃん焼のたれ
150g N

「ちゃんちゃん焼」の食卓出現頻度 (TI値)

食卓出現頻度 (TI値)



(株)インテージ「キッチンダイアリー」(2024年)



\こちらもおすすめ/

サーモンのバジルパン粉焼

秋鮭の美味しさをバジル香るパン粉で閉じ込め、ふっくら
ジューシーに仕上がります。
タルタルソースに玉子を加えるレシピでボリューム
おかずが出来ます。

今が一番おいしい！秋鯖を 人気の煮魚メニューで

鯖は秋になると脂がのってきて、一段と美味しくなります。
人気の煮魚・味噌煮が簡単に作れるメニュー調味料で
食卓から秋の訪れを感じていただきましょう！



POS.NO1
煮魚のたれ 100g N

本醸造醤油と
煮詰め醤油を
使用した
コクのある味わい

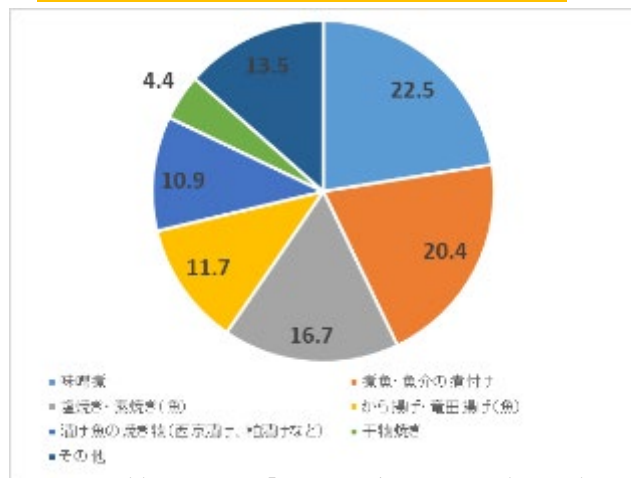
フライパンで10分
簡単失敗知らず



POS.NO1
味噌煮のたれ 110g N

濃厚な
合わせ味噌のコクと
かつおと昆布の旨み
国産生姜使用

さば（生）のメニュー割合



(株)インテージ「キッチンダイアリー」(2024年)

秋鯖POPあります



旬の魚を炊き込みご飯で 美味しく味わう

鯖は秋になると脂がのってきて、一段と美味しくなります。
食欲の秋、ボリューム主食メニューで鯖の新しい食べ方を
提案していきましょう



炊き込み
漁師めし 120 g

愛媛県産真鯛のエキ
スなど魚介の旨
みをあわせた炊き
込みご飯の素です。

炊飯器にお米と素材と
たれを入れるだけ



秋鯖POP▼

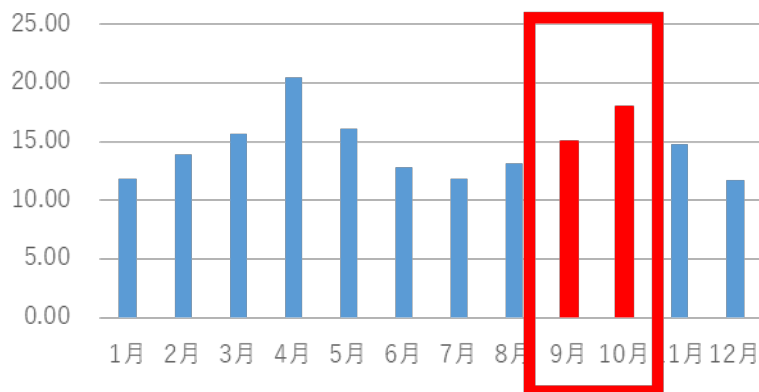


- ・ 素材に合わせた販促で旬に合わせたご提案
- ・ 様々な素材と相性がいいため年間で販促
することができます。

販促POP各種▼



炊き込みご飯の食卓出現頻度 (TI値)



秋から炊き込みご飯の需要は高まる傾向

★鮮 魚★

★秋サケ★

北海道立総合研究機構さけます・内水面水産試験場の2025年予測の発表によりますと、北海道内に今秋来遊するサケは前年実績比 35.5%減の1141万1千匹になるとの予測です。平成以降で最小だった2017年の来遊実績1736万8千匹を大きく下回ります。昨年の本州の来遊は大きな落ち込みとなったことから、今年の動向にも注意が必要です。現在のところ、水揚げは少しずつ時サケから、秋サケに移り変わりつつあります。盆明け頃より、マスの定置網漁にて混獲されたものの入荷があり、9月初旬より道東（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が、1～2週間は網の入替え時期となり、纏まった入荷は中旬以降になる見込みです。相場は厳しい鮭鱒状況や為替の影響も加わり、昨年より強含みで推移すると思われます。スタート時は一斉に引き合いが強まることから、相場は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	2,000～1,600
オス	ラウンド	5.0～2.7 kg/尾	1,500～1,300
フィーレ		5.0 kg 5～8 枚	3,000～2,500

★カツオ★

現在のところ、宮城（気仙沼）を主体として千葉からは若干の水揚げが続いておりますが、入荷も昨年よりかなり少なめで推移しています。9月に入りましたが、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少なく、相場も昨年よりかなり強含みで推移すると思われます。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すすめてできます。鹿児島産は昨年並の相場を見込んでいます。

株式会社うおいち 商品情報&STRATEGY 2025年9月号

[9月予想相場]カツオ

産 地	規 格	予想相場(円/kg)
宮 城	6.0～5.0kg/尾	1,200～ 700
	4.0～2.5kg/尾	1,700～1,200
	2.5～1.8kg/尾	800～ 500
鹿児島	4.0～3.0kg/尾	800～ 500
	2.5～2.0kg/尾	800～ 400
	2.0～1.5kg/尾	500～ 400

★天然ツバス・ハマチ★

現在のところ、ハマチの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、ツバスは福井、石川、宮城方面から、ハマチは長崎、福岡、愛媛、石川、宮城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こと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

種 類	規 格	予想相場(円/kg)
ツバス	1.5kg～1.0kg/尾	500～350
ハマチ	4.0～2.0kg/尾	500～350

★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。引き続き、フィーレの加工需要が強い為、入荷は少なめで推移する見込みです。10月には日本海（石川、新潟、秋田）、青森方面の刺網漁も始まります。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。

【鮮魚1】

〔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	500 中心
網物	2.5～2.0kg/尾	350 中心

★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て安定し、入荷量、相場共に昨年並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、解凍原料は北海道産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)
3 kg 3～ 7 入	2,000～1,500
3 kg 10～13 入	1,400～1,200

★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、刺し網漁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 1,000～900 円/kg 1.0kg/尾サイズ中心 900～700 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)を中心に山陰(鳥取、島根)、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	1,600～1,200
	2.0～1.5 kg/尾	1,500～1,000
	1.0 kg～600g/尾	900～ 500

★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しております。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ことから、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	2,300～2,000
		5.0～4.0 kg/尾	2,300～2,000
チリ	フィーレ	13.5 kg 9 枚入	2,800～2,700

★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、秋田、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ますが、入荷量は昨年並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。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・秋田・新潟・高知	釣物 底曳網 巻網	1kgUP/尾	7,000～5,000
			800g/尾中心	5,000～3,000
			500～300g/尾	3,500～1,500
	島根・山口	釣物 底曳網	1.0kgUP/尾	10,000～5,000
			800g/尾中心	8,000～4,000
			600～500g/尾	4,500～3,000
	長崎	釣物	1.0kgUP/尾	8,000～5,000
			800g/尾中心	6,000～4,000
			600～500g/尾	5,000～3,000
白アマダイ	和歌山・徳島・高知	釣物	1.0kgUP/尾	10,000～8,000
			800g/尾中心	8,000～5,000

★タチウオ★

現在、釣物は九州(大分)中心で、四国(愛媛)方面からの入荷も見込まれます。流し網物が中心で、青森、宮城、福島のパール、定置網物の入荷がありますがこちらも入荷は少なめで推移しています。福島、宮城方面の刺網物の 1.0kg/尾～700g/尾サイズのものは肥えており脂が乗っている為、評価が高く引き合いが強く、相場も強含みで推移しています。9 月に入りますと、例年ならば大阪湾も始まりますが水温が高いので今後の動向に注意が必要です。各地共、水揚げが不安定な為、入荷量は昨年並に少なく、相場も昨年並の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	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

★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、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	2,500～600
	200～150g/尾	1,500～300

★シズ★

現在のところ、高知、三重、愛媛、兵庫、和歌山方面の底曳網物、定置網中心で小サイズ 2.0kg30 入前後の入荷となっています。水揚げは徐々に増えてきており、昨年並で推移しております。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て徐々に大きくなっていく見込みです。9 月に入りますと、加えて岡山方面の水揚げも加わり、安定してくると思われます。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。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)
瀬戸内 (兵庫・三重・和歌山・岡山)	300～200g	2,200～1,600
	180～150g/尾	1,500～1,200
	120～100g/尾	1,000～ 800

★マナガツオ★

現在のところ、熊本、愛媛、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 1.5kg～1.0kg/尾サイズ中

心になっています。9 月に入りまして引き続き、熊本、愛媛、香川、兵庫方面を中心に昨年並の水揚げ、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

★タコ★

現在のところ、兵庫（淡路）を中心に香川、岡山の瀬戸内からの入荷となり、昨年よりやや多めで推移しております。先月同様冷凍在庫・輸入在庫の枯渇により、相場は強含みを維持しております。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ってくるとされます。相場も昨年並の強含みで推移する見込みです。500～100g/尾サイズの小タコの入荷は少なく、1.5～1.0kg/尾の大・中タコが中心サイズとなります。

[9 月予想相場] タコ

種 類	産 地	規 格	予想相場(円/kg)
タコ	兵庫（淡路）・ 岡山・香川	1.5kg/尾中心	2,400～2,200
		1.0kg/尾中心	2,100～1,800
小ダコ		500～100g/尾	2,000～1,800

★ハモ★

瀬戸内の愛媛、香川、徳島、兵庫（淡路）中心の一部、大分、山口方面からの入荷も見込まれます。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。入荷量は昨年並と思われ、相場も先月並の保合いを見込んでいます。依然、加工向けのスソ値はしっかりすると思われ、今年は好天が続いているため、安定した供給があるため相場に大きな変動がな

い現状です。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	1,200～ 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	2,900～2,000

★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。サイズは昨年より少し小さめで 3.5-3.0kg/尾中心です。在池量は少ないことから、相場は昨年より強含みを維持し、1,800～1,600 円/kgで推移すると思われます。

★養殖ブリ★

宮崎、鹿児島、香川、愛媛から入荷が見込まれます。在池量が少なく、成育は遅れていることから、相場についても更に強含みで推移すると思われます。引き続き状況も悪く、今後の動向に注意が必要です。

[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	鹿児島・宮崎・ 香川、愛媛	3.0～4.0kg/尾	1,850～1,700
フィーレ		4.0kg 4 枚入	2,900～2,700
		6.0kg 6 枚入	2,850～2,650

★養殖カンパチ★

高知、徳島、愛媛、香川の入荷が中心となりますが、成長は遅れており3.5kg/尾サイズの小型中心で推移しています。在池量は薄く入荷量は集荷努力で昨年並みを見込んでいるものの、3.0～3.5kg/尾と出荷できるサイズが限定の為、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。

★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事から、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 月に入りましてはまだ水温の高い事が予想される為、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く召し上がれます。

【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。不定期で愛媛の巻網等で水揚げが見られますが、全体的に少なめで推移しています。今年はサイズが 2.0～1.5kg/尾、2.0kgUP/尾と大きめのサイズが多くなっています。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。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。相場は昨年並を見込んでいますが昨年より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、宮城の底曳網物の入荷も見込まれます。瀬戸内(岡

山) 方面もまとまった水揚げがあり、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	1,000～ 700
		4～6 入 3.0kg	800～ 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、高知、和歌山、熊本方面からの入荷が中心となります。1.6～1.5kg/尾サイズが中心で各サイズ揃っております。全体の在池量は潤沢に推移しています。9 月になり高水温がまだ続いており一部出荷できない産地もあり注意が必要ですが他の養殖魚に比べ比較的供給も安定しておりオススメになります。

[9 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

★ワタリガニ★

現在のところ三陸(宮城、福島)からの入荷となっています。メスのシーズンが終わり、オスの時期に入りますが、水揚げはまだ少量に留まっております。刺し網、カニ籠主体の入荷で入荷量は少なめで三陸物が 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。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。「カニ祭り」と呼ばれる岸和田のだんじり祭りは 9 月 13 日- 9 月 14 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いませんが、身はしっかり詰まっていて弾力があり、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	8,000~1,000	3,500~1,000
	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	2,000~1,000	2,000~1,000
	400~300g/尾	1,700~1,000	1,700~1,000

★養殖ヒラメ★

【国内物】長崎、三重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~600gkg/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

★アサリ★

国内物は三重が早めに終了に向かい、北海道が解禁されたばかり(7/16~8/31 禁漁期間)な事から相場は強含みとなります。北海道、千葉中心の入荷が見込まれます。福岡の水揚げがかなり減少しており、小型サイズ中心の入荷になる予想ですが、入荷がかなり少なくなると考えられます。輸入物は韓国からの入荷が中心となりますが、やはり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	2,000
	大	1,800
	中	1,600
北海道	特大	1,800
韓国	大	900
	中	800
福岡	大・中	少量搬入予定だが未定
千葉	中	1,000

★ホタテ★

【生玉(ホタテ貝柱)】北海道、宮城主体の入荷になります。時化・猛暑により水揚げが減少しております。中国の禁輸解除で浜値は輸出向け活貝、冷凍製品に牽引される形となり相場は昨年より強含みを見込んでいます。入荷数量は昨年より減量するものと見込んでいます。又、輸出向けの引き合いも強くなっています。

【殻付き】北海道中心の入荷となります。宮城県の貝毒が解除されれば幾分か殻付きでの出荷は増えるかもしれませんが、生玉同様に数量が減っており相場も昨年より強含みで推移すると思われます。例年、12 月迄ありますが、今年は 9~10 月で終了に向かう見込みです。

[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・宮城	12～15 入 500g	8,000～6,000
		16～18 入 500g	
		18～20 入 500g	7,000～6,000
		21～25 入 500g	6,000～5,600
		26～30 入 500g	5,000～4,000
殻付き	北海道	7～8 枚/kg	1,200～ 900

★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。現在は石川、北海道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 6,000～1,800 円/kg、9 月は 6,000～1,800 円/kgを見込んでいます。

★サンマ★

現在のところ、公海で操業中の台湾船、中国船の漁獲サイズは 130～110g/尾と昨年より大きめで量は獲れています。全国さんま棒受網漁業協同組合(全さんま)は今年も8/10に出漁解禁となります。水産庁より令和7年度 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、昨年並みの低水準となり、漁期の前半は昨年を下回り、後半は上回ると予測されています。漁期を通じた漁獲物に占める1歳魚の割合は昨年並みとなり、1歳魚の体重は昨年を上回る予測です。8月から9月にかけては北海道からウルップ島の東方沖の東経150度から東経165度の公海を中心に魚群が来遊

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予測も出ております。今後の動向に目が離せません。

★アジ★

【平アジ】

(巻網物)現在のところ、九州(長崎、佐賀)方面の巻網物は水温が高い事からメきれず鮮度面で不安があります。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500～300g/尾サイズの入荷となっています。9月に入りましても九州(長崎、佐賀)の巻網物、小型巻網物は、入荷は続く見込みですが水揚げは減少して昨年より少なめで推移すると思われます。入荷量は昨年より少なめで相場は昨年並を見込んでいます。

(定置物)

宮城の定置物は徐々に水揚げが減ってきています。京都、富山の定置物は500～400g/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、2,000～1,500円/kg前後迄上がってきています。9月に入っても入荷の中心になる見込みです。宮城は一部の入荷にとどまる見込みで、三重、静岡方面は見込み薄でしょう。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。

【丸アジ】福岡方面の小型巻網物が300～200g/尾サイズ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の入荷が中心となります。一部、鹿児島からの入荷も見込まれますが、サイズは小さいです。熊本方面は運送便の都合で入荷は減少する見込みです。入荷量、相場共に昨年並で推移すると思われます。

【小アジ】現在のところ、かなり水揚げが少ない状況です。日本海の山陰(島根)、は100～90g/尾サイズと大きいですが、加工向けが主体で入荷量もかなり減少しています。高知方面の巻網物の入荷が中心で2.0kg50～40g/尾サイズ700～600円/ケースと強含みで推移しています。又、三重方面

はウルメイワシ漁に替わってきました。9 月も高知の巻網物主体の入荷になると見込んでいます。今年は予想が難しい状況です。入荷量は昨年よりかなり少なめと思われ、相場も昨年より強含みで推移すると思われ。

[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	定置物	500～400g/尾	2,400～ 800
	宮城		700～400g/尾	1,400～ 400
丸アジ	長崎・佐賀	小型巻網	250～200g/尾	500～ 250
小アジ	高知他		2.0kg 50～40g/尾	1,000～600/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ます。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を主力漁場になり、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。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、愛媛)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	3,000～1,600
			5.0kg 10 入	2,200～1,400
	青森・宮城・岩手	定置	4.8kg 8 入	2,500～1,400
			4.8kg 10 入	1,800～1,400
ゴマサバ	鹿児島・愛媛他	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、昨年並で推移すると思われ。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	4,000～2,400
		3.0kg 7～ 9 入	4,000～2,400
		3.0kg 10～13 入	3,500～1,500
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
エテガレイ	北海道・福井	3.0kg 6～10 入	2,400～1,500
		5k 6～8 入 7k 10 入	2,000～3,000 2,000～3,500

★ヨコワ★

現在のところ、九州（長崎、福岡）方面の釣物、巻網物は水揚げがかなり少なめで推移になりそうです。島根、新潟、秋田、岩手、青森方面の水揚げは多くはありませんが続いています。サイズが各産地共、バラバラで20.0kg/尾近いものから1.0kg/尾の小型サイズ迄、様々です。定置網物が主体で、釣物は少量にとどまっています。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、水揚げのある産地の漁獲が増えてくる事を期待しています。主力となる九州（長崎、福岡）の巻網漁、釣物も今年は不漁であり、集荷販売に影響しそうです。各地共、成長と共に脂も乗ってくると思われます。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が、サイズは依然、小型のままで3立、3立半が中心となっています。水揚げは安定せず、少量が続いている為、相場も高値で推移しており、販売もしづらくなっています。9月も引き続き状況は変わらず、入荷量は昨年より少なく、冷凍需要も高く、底値も上がってきていますので相場は更に強含みで推移すると思われます。水揚量が増えてくる事を期待したいところです。

[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あります。反面、定置物、底曳物はほぼない状態です。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。9月に入りますと例年なら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、今年は太平洋側（青森・岩手）の入荷時期が早まっており、このままの水揚げが続きさらに増加を期待したいところです。入荷量、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	7,000～5,000

★イワシ★

現在のところ、九州（長崎）より、大中羽 5.0kg 水氷(80g/尾サイズ中心) 1,800～1,500 円/ケースが入荷の中心となっています。鳥取方面のウルメイワシの水揚げは終了しそうです。100gUP/尾サイズ大羽は北海道方面で見られますが、餌喰いで腹が弱く、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）中心で水揚げはまずまずで3.0kg(50～40g/尾サイズ中心) 1,200～900 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 40～30g/尾サイズです。9月に入りましても大中羽は九州中心、中小羽は太平洋に愛知が加わってくると思われます。総じて入荷量は昨年並と思われ、相場は先月と保合いで推移すると思われます。

[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	1,800～1,500
中小羽	3.0kg(50～30g/尾)	1,200～1,000
大羽	4.0k入(100g/尾)	2,000-1,800

★マグロ★

【生鮮物】

○脂物

生鮮の脂物の入荷は国産養殖本マグロ中心となり、鹿児島、大分、長崎、高知、三重、和歌山方面他からの入荷となります。各地 3 年魚(70～50kg/尾中心)の出荷となり、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、宮城の巻網物、宮城、青森、北海道の延縄物、釣物の入荷が見込まれますが、各地共、多くはなく昨年並の入荷を見込んでいます。輸入物はカナダ、アメリカ(北米東海岸)からの入荷が昨年並に見込まれます。

○赤身

生鮮のキハダ(メバチの水揚げは少ない)の国内物は高知、和歌山の延縄物中心ですが少ない入荷となります。気温の上昇と共に品質はやや落ちる傾向にあり、入荷量は例年より少なく推移していますが、良品の相場は昨年よりかなり強含みを見込んでいます。輸入物の入荷は水揚げが少ない事から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。水揚げは昨年同様、少なめで推移しており、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。水揚げは例年並みですが、産地在庫が品薄状態です。入荷量は生鮮の入荷量に合わせて集荷したいところですが、引き合いも強く、相場も先月より強含み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、新物も順調ですが相場も高く需要供給があり荷動きが活発化しています。入荷量は昨年並を見込んでいますが、盆に向けての需要の高まりから、相場は先月より強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・中国船籍物の入荷となります。現在のところ、大西洋の漁場の水揚げもあり、入荷量は現状より増えてくると思われます。しかしながら、例年良好な品質が安定しません。在庫は少ない為、セリ物の良品は強含みな事から荷動きが鈍くなってきています。一方、製品価格も上がってきています。入荷量は昨年並を見込んでいますが相場は総じて先月よりかなり強含みで推移すると思われます。

☆☆塩 干☆☆

★塩数の子★

北米抱卵ニシン漁とカズノコ生産予想(単位=枠と漁獲・Sトン、カズノコ・Mトン)

漁場	漁法	2024 年				2025 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	3,123	3,144	14.0%	440	5,475	2,986	14.0%	418
	巻網	3,159	3,150	12.0%	378	5,298	4,838	12.0%	580
	小計	6,282	6,294	13.0%	818	10,773	7,824	13.0%	998
シトカサウト	巻網	81,246	13,300	11.0%	1,430	36,720	6,300	11.0%	693
コティアック	巻網・刺網	8,650	600	10.0%	60				
ブリistol (トギヤック)	巻網	31,030	0						
	刺網	7,757	0						
	小計	38,787	0						
総合計			20,194		2,268		14,124		1,691

※ 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 26%増の約 7,824t となりました。巻き網・4,838 トン、刺し網・2,986 トンの水揚げとなっており、昨年は大サイズ中心のアソートでしたが、今年は刺し網が大・中サイズ、まき網が中・小サイズのサイズ組成となっております。価格の方は、為替が昨年よりも円高に振れたため安くなると予想されましたが、現地がその部分をいくらか吸収する価格提示を行ってきたため、内価は昨年並みと考えられます。

【米国シトカ産】・・・4 月上旬に漁獲は終了し、昨年比 50%減の約 6,300 トンの大幅減となっております。シトカ産は昨年から引き続き販売先に対して、受注生産の形式をとっており、大幅減とはいってもオーダー通りの漁獲といった形になります。メーカーは北海道産を宛にしていたためオーダーを抑えた背景があります。しかしながら昨年の越年在庫が一定数ありますので、原料数自体に不安はありません。価格に関しましては、最低保証価格よりも若干上げての終値となり、為替が有利にはなるものの海上運賃や経費の高騰もあり、製品価格は昨年並みになるかと思われます。

【ブリistol】・・・大手パッカーのシルバーベイより最低保証価格が設定されましたが、日本側が求める価格との乖離が広がり、コスト面で折り合いがつかず操業見送りの予定となっております。

【北海道 前浜】・・・日本海沿岸の刺し網漁を主体としたニシン漁ですが、昨年は約 10,000 トンと大豊漁となったものの、一転して昨対 40%代で推移しており、浜値の高騰を招いております。

★塩サバ★

8 月上旬よりノルウェーでの新漁が始まります。国内産の水揚げが少なかった影響もあり、引き合いが強くなるとの予想からノルウェー産の原料相場は昨年より強含みの予想です。

[9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

★塩サンマ★

7 月末現在の公海上での台湾船の漁によるさんまの状況は、昨年に比べ大型化しております。また、同時期に比べ漁獲量に於いても数倍の数量が獲れています。今年は、サイズ・水揚げ量共にある程度の期待は出来ると予想されます。

★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。よって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が、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】・・9 月に入っても大きな変化は無いと予想され、国産原料の主要産地である長崎を始め、生鮮向けが中心となっているために加工原料としての確保は難しく、尚且つ産地メーカー加工に優先されるため沼津などの加工地は原料確保に苦戦する状況が続くと予想されます。

【サンマ】・・8 月 10 日には大型船を含む公海出漁が決定しましたが、日本船の状況はまだ見えてはいません。一方で公海沖での台湾船による漁は昨年に比べサイズも少し大きく数量も伸びていますので 11 月頃には原料環境が良くなると予想されます。

【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】・・北海道ではトロール漁が休漁期に入り 9 月以降に稚内の底引き網漁が始まる予定ですが、状況の好転は望めず水揚げ状況は良くないとの予想です。

〔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)	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)	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、愛媛では水揚げがやや増え始めたものの、全体の状況の好転は見られず、サイズも 300～400 g/尾の小型中心で。各メーカー共に原料確保に苦戦している状況が続いております。生鮮出荷が中心となるため価格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続くと予想されます。中国産については 10 月頃から水揚げが増えるのではと予想しております。

〔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 〆湯引きハモ	5,500～5,000
中国産活 〆湯引きハモ(品薄)	4,700～4,200

★カツオのたたき★

P-S 規格の加工に必要な 1.8 上の水揚げが無いまま南方漁場での漁が終了し、製品の加工が出来ない状況が続いております。一方 B-1 の東沖漁も不漁の為に南方での漁に切り替えてはいますが、魚体が 7 上

と大きく B-1 の製造もままならない状況です。そのため製品価格は大幅な値上げになると予想されます。

〔9月予想相場〕 カツオたたき

	規格	予想相場(円/kg)
カツオタタキ冷凍	B-1	2,000～1,800
	P-S	1,800～1,600

★しらす釜揚げ★

各地の漁がまとまらない状況が続いており、相場は強含みで推移しております。兵庫(淡路)以外は高知・和歌山をはじめ愛知・静岡など各産地ともに不漁が続いている状況です。各産地とも良品といえる商品のごく僅かで現在の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。今後は各地の水揚げを期待しますが、現在の状況がこのまま続くと水揚げ不足の状況が長期間に及んでいることから、製品相場もさらなる強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・愛知・静岡	1kg/箱・2kg/箱	4,000～3,000

★みりん干し★

【いわしみりん】・・・原料となる千葉県産片ロイワシの煮干し需要が続いており、製品価格の値上げを行いました。現状の製品の荷動きに影響は少なく、相場は高値安定が続くと予想されます。

【さばみりん】・・・ノルウェー原料は 8 月上旬に値上げが予定されていて、イギリス・アイルランドでも 9 月～10 月には値上げが予定されており、益々国産さばの需要が伸びると予想され国産相場の動きに注意が必要です。

【ままかり・アジ味酛】・・・タイ・ベトナムに於いて不安定な水揚げが続いており、為替の影響から、次回搬入の原料価格値上げを受け、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】・・・ノルウェーが禁漁と決め、アイスランドにおいても今年漁獲規制を行うことが決まり、昨年の漁獲量 2,000 トンに対して 10 分の 1 程度の水揚げになるとの予想です。各サイズ品薄状況の為、製品相場は 8 月～9 月にかけてさら 2 割程度の値上げ予定となっております。

〔9月予想相場〕 みりん干し

魚 種	産 地	サイズ	予想相場(円/kg)
片ロイワシ	千葉	2kg 80 枚	3,200～2,900
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	2,100～1,800
シシャモ(品薄)	ノルウェー・アイスランド	各サイズ	3,300～3,100

★ちりめん★

8 月に入り兵庫・大分を中心にやや水揚げが見えてきましたが依然として水揚げ状況は悪く、他の産地の水揚げも少ないため今後の水揚げに期待したいところです。不漁の影響を受け上品・並品ともに相場は上昇していますが高止まり気味で推移しています。

〔9月予想相場〕 ちりめん

種類	産地	予想相場(円/kg)
上品	兵庫・大分(品薄)	7,000 中心
並品	兵庫・大分(品薄)	5,000 中心

★丸干し★

ウルメ上乾については、四国(徳島・高知・愛媛)を中心とした主要産地での水揚げが少ない状況が続いています。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)	3,500～3,000 円/kg
	中(約 11～12 cm)	2,500～2,000 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★

釜山でのロシアの助子原料の最終入札も高値維持のまま終了し、原料価格は昨年よりやや下げて終了しましたが、製品価格は経費等の上昇から、変動はありません。年末商談が増えてきていますが、大容量の製品については依然ほどの需要が無くなってきています。

[9月予想相場] 辛子明太子・助子

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

★いくら・筋子★

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。北海道産は味付けいくらのみ供給となっており、アメリカ・ロシアのマス卵のフリー在庫は皆無の状況で、インバウンド需要が継続中のため商品の確保は非常に難しく、相場は高値維持と予想されます。秋鮭の新物イクラの流通は9月中頃から、輸入マス卵は今年も厳しい状況ですが、入荷があれば11月には製品化される予定です。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] 味付けいくら

種 類		予想相場(円/kg)
国内産(秋子)	味付けいくら(品薄)	15,000～13,000
輸入物(マス)	味付けいくら(品薄)	9,000～ 8,000

★塩紅鮭・銀鮭★

ロシア産紅鮭漁は前年より漁獲枠が増え 115%となりましたが、実績予想は 85%とみられています。アメリカ産の今年の漁獲量は昨年に比べ増えてはいるものの自国消費とヨーロッパからの引合いが強く、相場は強含みで国内搬入は極めて少量の予想です。また、為替や国内在庫の変動次第で国内相場も大きく動く可能性もあり、販売は難しい状況です。

チリ銀については大きいサイズが余剰気味となっており、現在の相場は弱含みであるものの、新物提示価格が強含みとの情報から今後相場は徐々に強含みへ推移していくと予想されます。

[8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/17.5 kg	3,200～2,900
	7 尾入/17.5 kg	3,000～2,700
	8 尾入/17.5 kg	2,800～2,500
	9 尾入/17.5 kg	2,600～2,300
北海道	2.0 kg/尾中心	5,500～5,000

☆☆冷 凍☆☆

★冷凍エビ★

【養殖ブラックタイガー】・・インドの粗放養殖物の水揚げは終盤に差し掛かっておりますが、低調な動きであったため国内向けは限定的な搬入になりました。集約養殖物の水揚げが始まってきておりますが、現地オファーは強含みの状況です。インドネシアでは大型サイズにおいて米国向けの成約が引き続き進んでおり、他の国からの引き合いもあることから、浜値がじわじわと上がってきている模様です。国内市況に関しては 9 月に集約玉の搬入があるので品薄感はありませんが、為替の影響や高い浜値により、相場は需要のある大型サイズで強含みへ推移すると予想されます。

【養殖バナメイエビ】・・インド産バナメイエビは現地の1回目池上げが終盤に差し掛かっております。サイズは16/20・21/25が中心になっており、この2サイズは各国での引き合いが弱いためか、浜値は下がってきている模様です。2回目の池上げは9月で、秋口頃に入ってくるため、小型サイズはある程度搬入がある見込みです。国内在庫は各サイズに関して、在庫を持ち合っている状況かつ、実需ベースでの荷動きになるため相場は弱含みで推移すると予想されます。エクアドル産バナメイエビに関して、現地の生産量は増加している状況になりますが、各国である程度成約が決まっており浜値は横ばいで推移すると予想されます。国内在庫に関して、実需に対して搬入が多く消費が鈍化している状況のため各社持ち合っている状況になります。他社ではTROPICAL以外のパッカーが若干安い価格で持ってきているところもありますが、末端の顧客に馴染みがないため各社販売不振になっております。国内在庫は21/25サイズに関して、在庫を持ち合っている状況かつ、実需ベースでの荷動きになるため相場弱含みで推移すると予想されますが、量販向けの販売がこのサイズに集約してきているので在庫の動向に注意が必要です。

【アルゼンチンアカエビ】・・例年だと6月より政府漁場での漁獲が始まる時期ですが、今期は7月中頃に本操業が解禁されました。しかし、未だ労使交渉の折り合いが付かず、漁に出ているのが1社のみで対日向けのオファーは出てきておらず、引き続き先の搬入が読めない状況になっております。その為、在庫確保に走る商社も出て来ており、L-2、L-3サイズが今月も相場強含みで推移しました。次回搬入が未定のため、しばらくこの状況が続くものと予想されます。L-1サイズは先月同様に、L-2サイズの価格上昇とフリー在庫がない状況で、入荷も未定であることから確保の動きが強まり引き合いが強く、L-1、L-2サイズ同様に欠品の可能性が高くなってきております。国内の在庫状況を鑑みると盆前に欠品する可能性が高いと予想されます。L-3サイズは昨シーズンにおいて小型サイズが獲れていないため次回搬入の9月以降まで慢性的な品薄になる可能性が高く、相場は暫く高値維持の予想です。

【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)	7,000～6,600
	16/20	6,600～6,200
	21/25	6,400～6,000
	26/30(品薄)	5,800～5,400
	31/40(品薄)	5,400～5,000
養殖バナメイ (インド産他)	13/15	5,800～5,400
	16/20	4,900～4,700
	21/25	4,400～4,200
	26/30	4,200～4,000
	31/40	3,800～3,600
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)(品薄)	2,800
	L2 (20/30)	在庫無し
	L3 (30/40)(品薄)	2,800

★鮭 鱒★

【チリ産養殖銀鮭】・・銀鮭ドレスのチリから日本への積み出し数量については6月～8月までで約7.8万トンと昨シーズンに比べて大きく減少しました。通年でも8.0万トンから大きくは増加しないようです。10月以降新物中心となる搬入については、7.5ドルが最低価格となっており為替も円安が進行したことで1,160円/kgが販売価格となることから、これ以上の安値は現実的ではない価格になるものと思われます。9月の相場は安値横這いから若干の戻しが入るかもしれません。

【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。トラウト養殖パッカーによる生産が減ったため、日本向け数量が限定的になることから、国内相場は高値横這いになると思われます。9月以降の相場についても今後の水揚げ減少予想を背景に、原料・トリム共に横這いにて堅調に推移するものと予想されます。ただ、好調なノルウェー・チリ産のアトランティックサーモンの水揚げ状況と、トランプ関税による影響が予想される米国市場の動向には注視が必要です。

【紅鮭】・・アラスカ・ロシア両産地ともに今期は約1.5万トンと従来の半分以下の搬入量で終了しました。新物についてはロシア東カムチャッカにて昨シーズンよりは獲れているものの例年に比べると不漁です。アラスカ産はブリストルで大豊漁となっていることから昨シーズンより大きく数量は伸びると思われます。ただし価格は2/4サイズで1,700円/kgに近いオファーとなっており、これにロシアのオファーも追従していることから日本側の思いとは500円/kg以上の値差があり交渉は難航しそうです。7～8月の原料相場は高値横這いでの推移となっており、9月もこの流れが継続するものと予想されます。製品についても横這いが予測されます。

〔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)	1,500～1,400
	一級(4ポンド～6ポンド/尾)	1,800～1,700
	一級(6ポンド～9ポンド/尾)	在庫なし

トラウト(ノルウェー産)	(2ポンド～4ポンド/尾)	在庫なし
	(4ポンド～6ポンド/尾)	1,550～1,500
	(6ポンド～9ポンド/尾)	1,650～1,550
銀 鮭(チリ産)	(2ポンド～4ポンド/尾)	1,250～1,200
	(4ポンド～6ポンド/尾)	1,350～1,300
	(6ポンド～9ポンド/尾)	1,250～1,200

★ヤリイカ★

国内ヤリイカの生鮮の水揚げは安定しておらず、冷凍製品も品薄状態が続いております。そのため生鮮の引き合いが強く、全サイズにおいて相場は強含みで推移し、欠品状態となっております。

〔9月予想相場〕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)	長崎県 山口県	5kg×2	16/20尾/5kg(品薄)	3,600 中心
			21/25尾/5kg(品薄)	3,400 中心
			26/30尾/5kg(品薄)	3,300 中心
	南アフリカ	10kg	200/300g/尾(品薄)	3,400 中心
			300/400g/尾(品薄)	3,400 中心

〔9月予想相場〕 紋甲イカ (スリランカ、パキスタン等)

種類	荷姿	サイズ(g/枚)	相場(円/kg)
スキンス 紋甲イカ	10kg/ケース	1kgUP	4,300 中心
	5kg/ケース ×2	700～1,000g	4,300 中心
		500～ 700g(品薄)	4,300 中心
		400～ 500g	4,300 中心
		300～ 400g	4,300 中心

★ロールイカ★

国産ムラサキイカの水揚げは比較的に安定しており、今後国産物の数量は安定する見込みとなっております。中国産アカイカのロールイカの相場は、先月に引き続き横這いです。サイズ別で見ると40尾以上の大型サイズが

少なくなり、50 尾以下の小型サイズの製品搬入は増える見込みです、価格は 8 月に続き横這いの予想です。

[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	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)	1,100 中心
			40 尾(品薄)	1,100 中心
			50 尾	1,100 中心
			60 尾	1,100 中心

★スルメイカ★

国産船凍スルメイカについては、小型サイズ中心で品薄状況が続いています。陸凍物については、トロール物の国内 IQF 立替商品がありますが、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、相場はやや弱含みで推移しております。

[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	23/25 尾/8kg	在庫無し
		26/30 尾/8kg	在庫無し
		31/35 尾/8kg(品薄)	19,000 中心
		36/40 尾/8kg(品薄)	16,500 中心
種 類	原産地	サイズ(10kg/箱)	相場(円/ケース)
陸凍スルメ	三陸、富山県 長崎県	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/7.5 kg))	相場(円/ケース)
ツボ抜き スルメ	中国	40 尾/7.5 kg	11,000 中心
		50 尾/7.5 kg	11,000 中心
ツボ抜き マツイカ	中国	40 尾/7.5 kg	9,500 中心
		50 尾/7.5 kg	9,500 中心

★原料タコ★

アフリカ夏漁の状況について、モーリタニアでは SMP C 価格が上がっているにも関わらず EU の買付は続いております。ユーロ高の影響もありますが、漁期開始から 3 週間で生産された原料約 2,000 トンの内 1,700 トンが EU へ積まれました。日本としては、全く買付け出来ない状況となっており、船凍物の水揚げを待つ状況です。モロッコについては、漁獲枠は去年の約半分と漁期も 2 ヶ月間と短くなっていることもあり、余程獲れない限り、相場の下がる見込みはありません。日本国内は値上げによる消費低迷等影響は大きく、国内在庫も滞留気味です。年末商戦の商材としては非常に厳しい環境です。

※S M P C（モーリタニア水産物通商協会/販売と輸出の中心企業で、近年価格決定も行う）

★赤 魚★

太平洋原料は 25 年度の枠が減枠となり、中国からの引合いなどの影響で、ドル価は上がったままの状況です。大西洋新物原料については欧州、中国などの引き合いも強く、高値横ばい状況が続いております。量販店向けのセンターカットや IQF ドレスは DAP 製品へ切り替える先も増えてきました。大西洋製品は品薄なこともあり相場は軒並み上がっております。DAP 原料・製品も中国からの引き合いが強くなってきており、一部サイズは在庫が少ないものの、在庫の多いサイズもあり、在庫を確認しながらの販売と大西洋物から DAP 物へのり替えをお願い致します。

[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	780 中心
500g～700g(品薄)	7kgx3	730 中心

★カラスガレイ★

原料状況はかなり悪く、原料価格は過去最高値になっております。したがってドレス、フィーレ製品も強含みで推移しており、量販店でも特売を組むのが難しく荷動きは非常に悪い状況です。新物の搬入量も多くはないため早めの在庫確保をお願い致します。

〔9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)	1,350～1,300
1.0/2.0 (品薄)	1,450～1,400

★その他凍魚★

サゴシに関しましては、現地が在庫を余らせていることもあり相場は徐々に下がってきております。それでも荷動きは良くないため投げ売りするところも出てきております。大型のサワラに関しましては特に相場の変化はなく荷動きも順調に進むと予想されます。

〔9月予想相場〕南方凍魚

魚種	予想相場(円/kg)
サワラフィーレ	1,500～1,300
サゴシフィーレ	1,100～1,000
シルバードレス	600 中心

★ズワイガニ★

ロシア産新物原料の入荷が始まっています。生ズワイはリーファ社、アルチャン社がボイルズワイはマジョリン社が搬入しています。極東の漁獲状況は、北オホーツクでは順調に獲れていますが西ベーリングでは不漁が続いています。中でも小型サイズが不漁で、小型の新物原料は高騰が見込まれます。カナダの新物原料は米国向けに生産しており、日本に対する相場は高値を維持しています。むき身原料としても高すぎるため、今年の国内搬入量は少ないと予想されます。現在、各社が提案している切ガニ製品はカナ

ダ・バレンツ産の小型原料を主に使用した製品で製品価格 4,000 円/kg～3,000 円/kg に、極東産大型(3L 中心)原料を使用した製品で製品価格 4,700 円/kg～4,000 円/kg と二極化している状態です。とくに前者の製品は生産から時間が経っている原料や昨年・一昨年の仕掛け品残を使用した製品も含まれている場合もあり、身のパサつきや塩味など、品質に気を付けながら買付を行っています。量販店との商談も終盤に入っていますが、原料によって価格の値差が強いことから、例年よりも少し遅れ気味となっています。末端売価 3,980 円が中心価格となり、5,980 円以上の売価帯は昨年苦戦していることもあり、少し弱含み傾向にあります。

〔9月予想相場〕ズワイガニ：2025 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	4,700～4,500	在庫無し
4L	4,400～4,200	在庫無し
3L	4,400～4,200	5,200～5,000
2L	4,500～4,000	5,000～4,500

★タラバガニ★

今年からロシアンクラブ社がバレンツ海のタラバガニの操業をおこなうことになりました、極東と同じエアーブラスト凍結で生産していく予定です。極東と同じ基準の価格帯と予想される為、高値で国内に搬入されると予想されます。活の物流網は、セゼルカ社が抑えているので生産量を増やすことが難しい状況です。その為、消化しきれない枠を他社に販売する可能性も考えられます。

〔9月予想相場〕タラバガニ：2025 年産予想相場(円/kg)

サイズ(3 kg 製品)	生タラバガニ(米国)	生タラバガニ(ロシア)
6L	16,000 中心	8,000 中心
5L	16,000 中心	8,000 中心
4L	16,000 中心	7,500 中心

★ボイルホタテ★

越年在庫も徐々に消化され新物価格が市中へ浸透してきている印象でしたが、一部で少ないヒネ物の換金売りも見受けられます。来年度の水揚げは極端に少ない予想が立てられていますのでメーカー・商社共に新物の相場は横ばいを維持している印象です

〔9月予想相場〕ボイル帆立

サイズ		予想相場(円/kg)
L(品薄)	21/25	2,500 中心
M(品薄)	26/30	2,500 中心
S(品薄)	31/35	2,500 中心
2S(品薄)	36/40	2,500 中心
3S(品薄)	41/50	2,500 中心

★ホタテ貝柱★

二度目の相互関税の発表があり、少なからず全体相場に影響があると予想されましたが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す。中国市場の禁輸解除も相まって EU・東南アジア・アメリカも含め取り合いになるような雰囲気です。

〔9月予想相場〕ホタテ柱

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

★鰻蒲焼★

【中国産】・・年度のシラス漁でジャポニカ種のシラス池入れ量は昨年の 10 倍となりました。現状太物の活鰻相場は下げ止まっており 9 月くらいまでは現相場が維持される予想です。米国から 100%以上の相互関税をかけられていましたが、それが大幅に下がり引き続き米国向けの輸出は順調のようです。大阪の市場内では現状の活鰻相場と乖離した製品の販売価格が見受けられ、先行き相場は不透明な印象です。

〔9月予想相場〕中国産鰻蒲焼(ロストラータ種)

規格(尾数/10kg)	予想相場(円/kg)
25 尾	2,000 中心
30 尾	2,300 中心
35 尾	2,450 中心
40 尾	2,650 中心
45 尾	2,850 中心
50 尾	3,000 中心
60 尾	3,200 中心

【国産】・・本年度のシラス漁でジャポニカ種のシラス池入れ量は約 20 トンと昨年よりも大幅に伸びました。最終的なシラス価格は昨年の約半分となり平均単価はキロ価格約 150 万円になります。土用丑向けの各量販店の販売は今秋の製品価格下落を考慮し計画数量は少ない印象を受けましたが、値入れを下げての販売が多く見受けられ最終的には昨対比で販売数量は増えた印象です。

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

【冷凍5】