種類	市況の概況
(水産物部の動向)	
水産物全般	7月は、京都市域を対象にまん延防止等重点措置が適用されたことから、中旬までは飲食店からの需要が伸び悩んだが、総入荷量、総取扱金額ともに前年同月並みという結果になった。8月は、スルメイカが旬を迎える。様々な調理法により美味しくいただけるが、加熱しすぎると固くなり美味しさや栄養素が逃げてしまうため、調理の際には工夫が必要である。新鮮なものが手に入れば、是非イカ刺しにして、コリコリした食感を楽しんでいただきたい。また、イカはアミノ酸の一種であるタウリンやビタミンを豊富に含み、バテやすい夏のスタミナ源として、非常に優秀な水産物である。様々な調理法を試しながら、厳しい暑さの続く夏を乗り切っていただきたい。
鮮魚	鮮魚の入荷量は、単価とともに前年同月並みとなった。 品目別には、ひらめ、たこの入荷量は前年同月を下回り、単 価は上回った。まだい(天然)、すずきの入荷量は前年同月を 上回り、単価は下回った。
冷凍魚	冷凍魚の入荷量は前年同月比で5%下回り,単価は7%上回った。 品目別には,冷あかえびの入荷量は前年同月を下回り,単価は上回った。
加工水産物	加工水産物の入荷量は前年同月比で8%下回り,単価は10%上回った。 品目別には,ちりめんの入荷量は前年同月を上回り,単価は前年同月並みだった。すけそうこの入荷量は前年同月並みだった。すけそうこの入荷量は前年同月並みだったが,単価は上回った。

<sup>※</sup> 鮮魚には、貝類、淡水魚を含む。

主要品目		市況の概要
(鮮 魚)		
まあ	じ	和歌山,長崎,兵庫で水揚げされたものが主体となる入荷で,入荷量は前年同月比で11%上回り,単価は7%下回った。
まいわ	L	鳥取,愛知で水揚げされたものが主体となる入荷で,入荷量 は前年同月比で21%上回り,単価は23%下回った。
さ	ば	石川,千葉で水揚げされたものが主体となる入荷で,入荷量は前年同月比で7%下回り,単価は16%上回った。
するめい	カゝ	石川で水揚げされたものが主体となる入荷で,入荷量は前年 同月比で52%下回り,単価は26%上回った。
太	物	総入荷量は前年同月比で8%下回り、単価は17%上回った。
はも(近)	)	兵庫、愛媛、徳島で水揚げされたものが主体となる入荷で、入 荷量は前年同月比で13%上回り、単価は19%下回った。
た	<u>ک</u>	岡山,兵庫,北海道で水揚げされたものが主体となる入荷で, 入荷量は前年同月比で23%下回り,単価は34%上回った。

※ 太物:まぐろ,きはだ,めばち

主要品目			市況の概要
(冷凍魚		). IS	
冷	さ	ば	入荷量、単価ともに前年同月並みとなった。
冷す	うるめ	いか	入荷量は前年同月比で88%上回り,単価は12%下回った。
(加工水産物)			
塩	さ	け	総入荷量、単価ともに前年同月並みとなった。
開	あ	じ	入荷量は前年同月比で11%下回ったが、国内産を原料とする ものの入荷量が減少したことから、単価は前年同月並みとなっ た。

※ 塩さけ:塩白さけ、塩銀さけ、塩紅さけ