

(令和3年8月分)

種 類	市況の概況
(水産物部の動向) 水 産 物 全 般	8月は、緊急事態宣言などの影響により、飲食店の需要が伸び悩んだことから、総入荷量は前年同月比で9%下回り、総取扱金額も前年同月比で8%下回るという結果になった。 9月は、この時期「秋さけ」とも呼ばれる白さけの漁が本格化する。紅さけや銀さけに比べ脂肪が少ない分、調理の際には油脂を補うようにバター醤油で仕上げたり、シンプルにムニエルにするとバランスが良くなる。また、たっぷりの野菜に味噌やバターのコクが絡まる「ちゃんちゃん焼き」も、身があっさりした白さけのうま味をグンと引き立てるレシピとしてオススメである。 秋刀魚や鯖とは違った秋の味覚を、是非この時期にお楽しみいただきたい。
鮮 魚	鮮魚の入荷量は、前年同月比で13%下回ったが、単価は飲食店などの業務需要が減ったことから前年同月並みだった。 品目別には、はも（近）、まあじの入荷量は前年同月を下回り、単価は前年同月並みだった。
冷 凍 魚	冷凍魚は、入荷量と単価ともに前年同月並みだった。 品目別には、冷さばの入荷量は前年同月を上回り、単価は下回った。冷さけ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6%下回り、単価は3%上回った。 品目別には、すけそうこ、ゆでたこの入荷量は前年同月を下回り、単価は上回った。

※ 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	長崎，宮城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24％下回ったが，単価は飲食店などの需要が減ったことから前年同月並みとなった。
ま い わ し	愛知，大阪で水揚げされたものが主体となる入荷で，入荷量は前年同月並みとなったが，小型の入荷が多かったことから，単価は8％下回った。
さ ば	長崎，宮城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33％下回り，単価は8％上回った。
す る め い か	石川，青森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65％下回り，単価は22％上回った。
太 物	総入荷量は前年同月比で7％下回ったが，単価は飲食店などの需要が減ったことから前年同月並みとなった。
は も (近)	徳島，愛媛，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12％下回ったが，単価は飲食店などの需要が減ったことから前年同月並みとなった。
か ま す	長崎で水揚げされたものが主体となる入荷で，入荷量は順調な水揚げとなったことから前年同月比で105％上回ったが，単価は量販店などで需要が増えたことから前年同月並みとなった。

※ 太物：まぐろ，きはだ，めばち

主要品目	市況の概要
(冷凍魚)	
冷 さ ば	入荷量は前年同月比で１６％上回り、単価は５％下回った。
冷 す る め い か	入荷量は前年同月比で９１％上回り、単価は９％下回った。
(加工水産物)	
塩 さ け	総入荷量は前年同月比で１１％上回ったが、単価は海外での需要の増加による輸入物の値上がりの影響を受け、前年同月並みとなった。
塩 さ ば	入荷量は前年同月比で１０％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８％下回った。

※ 塩さけ：塩白さけ，塩銀さけ，塩紅さけ