

(令和3年9月分)

種 類	市況の概況
(水産物部の動向) 水産物全般	<p>9月は、緊急事態宣言の影響により、飲食店などの需要が低迷したことから、総入荷量は前年同月比で7%下回り、総取扱金額も前年同月比で10%下回った。</p> <p>10月は、鱒(さわら)が春に次いで二度目の旬を迎える。これからの時期の鱒は「寒鱒」と呼ばれ、肉厚で脂もたっぷり乗っており、西京漬けなどの京料理には欠かせない食材となっている。</p> <p>特に、京都府内の定置網で捕獲された1.5キロ以上のものは「京鱒」と呼ばれ、口の中に広がる強い甘味が魅力である。京鱒は、地元漁師が自信を持って勧める「プライドフィッシュ」にも選ばれており、知名度も非常に高い。</p> <p>是非購入いただき、家庭の食卓でお楽しみいただきたい。</p>
鮮 魚	<p>鮮魚の入荷量は、前年同月比で5%下回ったが、単価は飲食店などの業務需要が低迷したことから10%下回った。</p> <p>品目別には、はも(近)、まあじは入荷量、単価ともに前年同月を下回った。</p>
冷 凍 魚	<p>冷凍魚の入荷量は前年同月比で16%下回り、単価は14%上回った。</p> <p>品目別には、冷えびの入荷量は前年同月を下回り、単価は上回った。</p>
加 工 水 産 物	<p>加工水産物の入荷量は前年同月比で7%下回り、単価は量販店などで塩さばなどの需要が低迷したことから、前年同月並みとなった。</p> <p>品目別には、開干さんま、丸干しししゃもの入荷量は前年同月を下回り、単価は前年同月並みとなった。</p>

※ 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5%下回ったが，単価は飲食店などの需要が減ったことから4%下回った。
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，入荷量は前年同月比で17%上回り，単価は25%下回った。
さ ば	石川，和歌山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25%下回り，単価は10%上回った。
す る め い か	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23%上回り，単価は16%下回った。
太 物	総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需要が減ったことから4%下回った。
よ こ わ	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15%上回り，単価は27%下回った。
さ わ ら	鳥取，大阪で水揚げされたものが主体となる入荷で，入荷量は前年同月比で24%上回り，単価は11%下回った。

※ 太物：まぐろ，きはだ，めばち

主要品目	市況の概要
(冷凍魚)	
冷 さ ば	入荷量，単価ともに，前年同月並みとなった。
冷 する めい か	入荷量は前年同月比で69%上回り，単価は3%下回った。
(加工水産物)	
塩 さ ば	入荷量は前年同月比で11%下回ったが，国産物を原料とする大型サイズの入荷が減少した影響により，単価は12%下回った。
塩 さ ん ま	入荷量は前年同月比で9%上回ったが，量販店などで需要が高かったことから，単価は6%上回った。

※ 塩さけ：塩白さけ，塩銀さけ，塩紅さけ