

(令和4年8月分)

種 類	市況の概況
(水産物部の動向) 水産物全般	<p>8月は、新型コロナウイルス感染再拡大による需要の減少により、総入荷量は前年同月比で13%下回り、輸入物の値上がりにより、総取扱金額は8%上回った。</p> <p>9月は鰹が旬を迎え、おいしい季節になる。この時期の鰹は「戻り鰹」と呼ばれ、脂がたっぷりとのり、春に獲れる初鰹のあっさりとした味わいとは違った濃厚な味わいが楽しめる。</p> <p>刺身はもちろん、焼き物など、火を通してパサつきにくく、おいしく味わうことができるので、旬を味わってほしい。</p>
鮮 魚	<p>鮮魚の入荷量は、前年同月比で6%下回ったが、単価は30%上回った。</p> <p>品目別には、まだい(天然)、さけの入荷量は前年同月を下回り、単価は上回った。ぶり、ひらめの入荷量は前年同月を上回り、単価は下回った。</p>
冷 凍 魚	<p>冷凍魚は、前年同月比で27%下回り、単価は31%上回った。</p> <p>品目別には、冷さけ、冷さばなど全般的に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19%下回り、単価は10%上回った。</p> <p>品目別には、ちりめん、すけそうこの入荷量は前年同月を下回り、単価は上回った。丸干ししゃも、干ささかれの入荷量は前年同月を上回り、単価は下回った。</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、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36%下回り、単価は47%上回った。
ま い わ し	千葉、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15%下回り、単価は8%上回った。
さ ば	長崎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74%上回り、単価は10%下回った。
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68%上回り、単価は5%下回った。
太 物	総入荷量は前年同月並みとなったが、単価の高いまぐろの入荷量増加により、単価は前年同月比で24%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10%上回ったが、人気のあるサイズの入荷量減少による値上がりの影響で、単価は18%上回った。
か ま す	鳥取、長崎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88%上回り、単価は30%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	入荷量は前年同月比で15%下回り、単価は25%上回った。
冷 する めい か	入荷量は前年同月並みとなったが、燃料費の高騰により、単価は12%上回った。
(加工水産物)	
塩 さ け	総入荷量は前年同月比で34%下回ったが、単価は34%上回った。
塩 さ ば	入荷量は前年同月比で5%下回ったが、単価は12%上回った。

※ 塩さけ：塩白さけ、塩銀さけ、塩紅さけ