

(令和5年10月分)

種類	市況の概況
(水産物部の動向) 水産物全般	<p>10月の総入荷量は前年同月比で3%上回り、総取扱金額は、加工水産物の値上がりにより、前年同月比で4%上回った。</p> <p>11月は日本海西部海域におけるずわいがに漁の解禁や棒だらの入札が行われ、年末年始に向けた食品の需要が本格化する時期である。</p> <p>棒だらは真だらを乾燥させた伝統の保存食であり、調理するためには、1週間程度、水に浸し、柔らかく戻す必要がある。</p> <p>上品な味わいが楽しめる食材で、棒だらを甘辛く煮た棒だら煮は、京都のおせち料理には欠かせない一品である。ぜひ伝統の味を味わってほしい。</p>
鮮魚	<p>鮮魚の入荷量は前年同月比で6%上回り、単価は前年同月並みとなった。</p> <p>品目別には、たら、すずきの入荷量は前年同月を下回り、単価は上回った。ぶり、けんさきいか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>冷凍魚の入荷量は前年同月比で5%上回り、単価は前年同月並みとなった。</p> <p>品目別には、冷さば、冷たらの入荷量は前年同月を下回り、単価は上回った。冷えび、冷さけの入荷量は前年同月を上回り、単価は下回った。</p>
加工水産物	<p>加工水産物の入荷量は前年同月比で6%下回り、単価は9%上回った。</p> <p>品目別には、塩さば、塩さんまの入荷量は前年同月を下回り、単価は上回った。塩さけ、開干あじ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、鳥取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り、単価は18%上回った。
さ　　ば	長崎、韓国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、単価は前年同月並みとなった。
さ　　け	北海道、ノルウェー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%上回り、単価は7%下回った。
さ　ん　ま	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6%上回った。
あ　ま　だ　い	長崎、山口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り、単価は3%上回った。
か　ま　す	長崎で水揚げされたものが主体となる入荷で、入荷量は前年同月比で10%下回り、単価は27%上回った。
太　　物	総入荷量は前年同月比で46%上回り、単価は20%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18%下回り、単価は3%上回った。
冷さけ	入荷量は前年同月比で25%上回り、単価は16%下回った。
(加工水産物)	
塩さけ	入荷量は前年同月比で8%上回り、単価は7%下回った。
いぐら	入荷量は前年同月比で49%下回り、単価は需要の減少により、17%下回った。