

水産物来週の見通し（1/21～1/26）

【鮮魚の概要】

来週も天候が不安定との予想のため、時化の影響により水揚げが安定せず、入荷・価格共に不安定となりそうです。

【主要品目】

鮮マグロ⇒本マグロは、長崎産、愛媛産、鹿児島産、熊本産の国産養殖が中心に入荷。
スペイン産の蓄養本マグロは、入荷予定。
津軽海峡（大間・戸井）方面は、漁次第で入荷。

ホタテ ⇒標津方面が中心に入荷。数量安定も、価格不安定。

ホッキ ⇒太平洋方面（苫小牧～厚岸）、標津産、尾岱沼産が中心に入荷。数量安定、価格安定。

ウニ ⇒浜中産、根室産が中心に入荷。数量不安定、価格不安定。

貝ツブ ⇒真つぶは、広尾産、大樹産、厚岸産が中心に入荷。数量不安定、大型は価格高値、小型は不安定。

毛ガニ ⇒噴火湾産が中心に入荷。数量不安定、価格高値。

エビ ⇒ボタンえびは、羽幌産、増毛産が中心に入荷。数量不安定、価格高値。
南蛮えびは、羽幌産、増毛産が中心に入荷。数量不安定、価格高値。

タコ ⇒日高方面、根室産が中心に入荷。数量不安定も、価格安定。

キンキ ⇒羅臼産、根室産、網走産が中心に入荷。数量少なめ、価格高値。

真タラ ⇒羅臼産、網走産を中心に全道から入荷。数量安定、価格安定。

カレイ ⇒真ガレイは、小樽産（底引き）が中心に入荷。数量不安定も、価格安値。
黒ガレイは、余市産、積丹産が中心に入荷。数量不安定、価格高値。

やりいか⇒青森産、石巻産が中心に入荷。数量少なめ、価格高値。

にしん ⇒積丹産、余市産、小樽産が中心に入荷。数量不安定、価格高値。