

水産物来週の見通し（12/9～12/14）

【鮮魚の概要】

先週同様、気温も下がり時化（しけ）やすい時期ですが、そい、かじかななどの磯物や、カレイ類も多い時期です。

真たち、助たち、たらこなどの腹物も、動きが良くなるでしょう。

【主要品目】

鮮マグロ⇒本マグロは、長崎産、鹿児島産の国産養殖が中心に入荷。
インド洋のバチマグロは若干入荷。

ホタテ ⇒標津、野付も始まり、数量安定、価格高め。

ホッキ ⇒胆振方面、日本海方面、道東方面が中心に入荷。数量安定、価格安定。

ウニ ⇒道東方面、ロシア産が中心に入荷。数量不安定、価格不安定。

貝ツブ ⇒真つぶは、様似産、広尾産が中心に入荷。数量安定も、価格高値。

毛ガニ ⇒広尾他太平洋方面が中心に入荷。数量安定、価格安定。

エビ ⇒ボタンえびは、日本海方面、噴火湾方面が中心に入荷。数量不安定、価格高値。
南蛮えびは、増毛産が中心に入荷。数量不安定、価格不安定。

キンキ ⇒網走産、根室産が中心に入荷。数量不安定、価格高め。

ヒラメ ⇒日本海方面、噴火湾方面が中心に入荷増、価格安定。

カレイ ⇒真ガレイは、稚内産、オホーツク方面が中心に入荷増、価格安定。
黒ガレイは、根室産、オホーツク方面が中心に入荷増、価格安定。

タラ ⇒日本海方面、襟裳産、網走産が中心に入荷。数量安定、価格安定。

はたはた⇒釧路産、襟裳産、日本海方面が中心に入荷増、価格安定。

むきかき⇒湧別産、佐呂間産が中心に入荷増、価格安定。