

Yamaka Topics ヤマカトピックス

## マグロ解凍は塩水5%で



日本かつお・まぐろ漁協は冷凍マグロを解凍する際、**5%の塩水を使う**方法を推奨しています。サク状態の冷凍マグロを5%の塩水に入れ、夏なら約10分、冬は30分つけ、取り出した後、水分をふき取り、お刺身に切る。その後、冷蔵庫に10分ほど冷蔵庫で冷やすと一層旨味が出るそうです。マグロの塩分よりも高い塩水につけることで余分な水分が抜け、**アミノ酸の排出は抑えられる**としています。

## 太平洋マグロ増枠



太平洋マグロの漁獲上限が増枠される見通しです。**日本の漁獲枠の上限は2025年以降、小型魚は10%、大型魚は50%増となるそうです。**12月に開催される中西部太平洋マグロ類委員会で正式に決まります。小型魚は資源に与える影響が大きいことから0歳魚（2キロ未満）が増えないように努める。東部太平洋も増枠される見込みで、25年、26年、一定の資源回復があったようです。

## 入荷状況&商品情報



### 8月の主な魚

魚種	県内産地
コゾクラ	金沢、能登
岩カキ	能登、
アカカレイ	能登
バイガイ	珠洲
アカイカ	金沢、美川
サザエ	輪島、西海
トビウオ	美川、押水
スズキ	金沢



8月一杯は底引き網が禁漁です。

刺し網、巻き網、定置網主体の入荷になります。今年も**巻き網のブリ**の漁獲が長く続いています。**岩カキ**はお盆を境に量、質ともにピークを迎えます。(8月いっぱい 能登)

**カレイ**や**バイガイ**などは刺し網で漁獲されます。バイガイの現在の入荷は島根産がメイン。

(能登、珠洲) **アカイカ**は九州産、地物入荷あり。(美川、金沢) **サザエ**の入荷は潤沢です。今年は**スズキ**も順調に入荷。価格も割安。品質も良く、お造り、焼き物などに、**トビウ**

**オ(カクトビ)**はあっさりとお刺身で。マルトビはフライなどで。(写真はカクトビ) **養殖ブ**

**リ、カンパチ、シマアジ等**7月上旬に発生した**赤潮**で主要産地の熊本、鹿児島被害が出ています。入荷状況要注意です。



●商品価格等は各担当者にお問い合わせください。