おだしの山一　検索 クリック！

ありがとう！

第219号

2017.4月

あの日から1年。解体が進み、更地が目立ってきた。復旧復興へ一歩一歩前進。

株式会社 山一
削りぶし一筋45年！
(本社・工場) 熊本市西区田崎町380　お客様係TEL
(本店営業部) 熊本市西区田崎2-2-6-1F　(096)322-7788

「2月の魚価が4割高って日経記事になってる！ いったい天井(最高値)はドコですか!?」

なんとか在庫で賄っていたかつお原料でしたが、この3月の一部仕入れ値がとうとう2割高を超えてきました…。年間計画で弊社仕様節を作る枕崎製造元からも値上げ要請がきたため、弊社商品についても価格改定の検討に入っています。(すでに一部商品で改定のお願いを始めています) この4月の魚価の見透しも立たない…でも皆様への負担も少なくしたい…で、かなり頭を抱えております。。。 秋から徐々に上がり始めた冷凍かつお(遠洋まき網)。本来であれば秋から冬にかけて脂が少なくなったかつおの水揚げが増え始め、少し魚価が下がることで夏場の高値を吸収している産地です。2013年4月12日の過去類を見ない最高値の要因は全世界的なツナ缶需要の高まりでタイバンコク市場が高騰、重ねて円安が追い打ちをかけました。

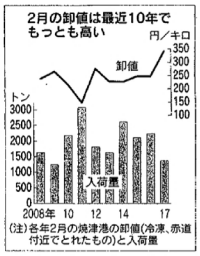
今回は不漁。通常50日ほどで満載して寄港しますが、今は60~70日ほど要している状況。しかもまき網が3船減ったり、入漁料が高くなったり中国、台湾、フィリピンといった諸外国の舌獲もある。かつおだけでなく、さば、あじ、さんま、さけ(いくらも)、いか…水揚げが少なく高騰しており、お魚大好き(豊)は刺身を買う機会が減りました。。。 お魚さん、カムバーーーック！

城次&よしこの
ほのぼの四畳半

4/4(火) 17:00すぎ (KKT)
テレビタミンに生出演！
サンロード新市街ベスト電器さん前で中継している「ほのぼの四畳半」に出て「茶ぶし」をご紹介します。(10分ほど)
ぼってん城次さんのあのノリについていけるかが心配。 美味しい天然だしのアピール、がんばりまっす！！！ みてはいよ。

冷凍カツオ4割高

国内2月卸値 水揚げ振るわず


2月の卸値は最近10年でもっとも高い
円/キロ
卸値
入荷量
トン
350
300
250
200
150
100
3000
2500
2000
1500
1000
500
0
2006年
10
12
14
17
(注)各年2月の焼津港の卸値(冷凍、赤道付近でとれたもの)と入荷量

かつお節やツナ缶の原料となる冷凍カツオが高い。2月の国内卸値は前年同月と比べて4割値上がりした。水揚げが振るわない半面、高値が続く他の魚介類の代替品として鮮魚からの引き合いが強いためだ。今後も不漁が続けば、店頭価格に波及する可能性もある。

高値魚介類の代替需要も

国内取引の指標となる焼津港(静岡県焼津市)の2月の冷凍カツオ(赤道付近でとれた魚)の平均卸値は1キロ342円と前年同月に比べ4割高。入荷量は1370トンで同4割少ない。

現在の主要漁場の赤道付近で天候が悪く「操業で寄る日が少なかった」(焼津漁業協同組合)。カツオは漁獲規制が緩やかな公海での漁獲が多く「資源量の減少が深刻」(マルハニチロの片野歩マーケティング部副部長)。かつお節の老舗メーカー、にんべん(東京・中央)は「製造コストの限界に近づいている」と話す。

一方、鮮魚店からの引き合いが例年に比べ強いのも値上がりに拍車をかけている。水産商社によると「大不漁に見舞われているタイやカタクチイワシなどに比べて割安感があるため、タタキや刺し身向けの出荷量が前年比3割増えた」という。小売店でも「売れ行きは好調で、店頭では刺し身を多く並べている」(鮮魚仕選営業部)。

ツナ缶原料向けが主流の海外市場でも高値をつけている。国際指標となるタイ・バンコクの業者間取引価格は現在、1トン1700ドル程度。前年同時期と比べて1~2割高い。

国内でも水揚げされたものはかつお節原料やタタキ、刺し身などの価格指標とされる。鹿児島県の枕崎や焼津港では、日本船の魚がツナ缶原料として輸出されることもある。

▼冷凍カツオ

ツナ缶向けのものは「採算が合わない水準」(水産商社)。

今後は太平洋を北上し日本近海で漁獲される生カツオに注目が集まる。3月第2週(3~9日)の築地市場(東京・中央)の平均卸値は1キロ1122円が中心で前年同時期と比べて割高。

冷凍魚の引き合いが一段と強まり、高値が続く可能性がある。

4月以降は初ガツオとして大きく売り出す小売店が増える。近海の生鮮カツオも不漁となれば、1キロ4万円台の水揚げが少ない。

(日経新聞 2017.3.14付)

やっと復旧への一歩を踏み出せることになりました

グループ補助金の交付決定をこの3月いただき、移転復旧へ一歩踏み出しました。みなさまには長い期間ご迷惑をおかけし、またいつも気に掛けていただきありがとうございます。6月の説明会から準備を始め、9月に申請、11月にグループ認定を受け12月に個別交付申請を提出、何度も再提出をしやっと決定をいただきました。約9ヶ月間、「がんばらなくちゃ」と「もう疲れた」の気持ちが交錯する日々でしたが、頑張ってくれるスタッフたちの笑顔に励まされました。移転は早くて10月を予定しております。とり急ぎご報告まで。

今さらきけない 伝承！おだし教室

4/8(土)・18(火)おさん
5/20(土) 肉じゃが
時間：11:00~13:00すぎ
負担：¥1000~¥1200
4種ブレンドのおだし、と一っても美味しいよ♪