

二十四節気/祝日/他	魚の日/記念日	季節商材/打ち出し	主な催事/商戦
立冬(11/08金曜) 小雪(11/22金曜) 文化の日(11/03日曜) 振替休日(11/04月曜) 七五三(11/15金曜) 勤労感謝の日(11/23土曜)	寿司の日(11/1金曜) 鮭の日(11/11月曜) かまぼこの日(11/15金曜) こんぶの日(11/15金曜) 牡蠣の日(11/23土曜) あんこうの日(11/23土曜) 削り節の日(11/24日曜)	さんま/秋鮭/さば 牡蠣/柳葉魚/かます はたはた/鱈/さより 行楽/御馳走/鍋	七五三 行楽(紅葉) クリスマス立ち上がり 11/21ボジョレー解禁 冬支度 暖房/防寒/ 鍋料理/歳暮商戦 ギフトコーナー順次

11月 水産売り場の提案はこれ!

11月の声を聞くと、雪の便りも聞こえ、クリスマスケーキ予約、おせち予約もスタート。フードロスからこれらを扱う小売店は『予約』に力を入れるようになりました。また、今年の11月9日土曜は天皇陛下御即位をお祝いする国民祭典が催されます。

8月に続き9月も台風接近、通過により各地で甚大なる被害が発生しました。旬の新さんまは想定以上の大不漁からスタートし、いまま変わらず。

10月増税開始、どれほどの影響度になるか、まだ見えていませんがなんらかの変化があると想定されます。

気象庁3ヶ月予報(令和元年9月25日発表)によりますと、11月北日本日本海側では、平年同様に曇りや雨または雪の日が多く。東、西日本日本海側では、平年と同様に曇りや雨の日が多い。北、東、西日本太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いとのことです。



9月の新さんま漁、あまりの不漁、遠隔地での水揚げにより鮮度も良くないことから、小売によっては新さんまを日によっては扱わない、扱えないところも散見。チラシにおいても、予測がつかない水揚げから例年はほぼ同サイズでの小売売価横並びのなか、今年の掲載売価はバラバラ。また、チラシから

新さんまを外した小売も多くあり、過去にはない状況となっています。

地球温暖化の影響により近海天然魚の水揚げ不透明さは続きますが、魚の旬を忘れない、消さないことが必要です。

例えばチラシ掲載方法を変え、価格ありきから『売価は入れず旬の魚として』の掲載は秋刀魚だけでなく、あじ、さば、いわし、いか等の天然魚に向く掲載方法と考えます。

10月～11月、秋刀魚の好転の兆しに期待したいもののマイナスは到底取り戻せず、魚が見えず早めの終漁、生さんまとしての販売終了も考えられます。

秋刀魚は秋が旬と誰でも知っている唯一？の代表的な魚です、持続性をもち、日本の食文化として伝承していくことが大切です。



11月は、魚の記念日が目白押し。11月1日の寿司の日から始まり、11月11日は鮭の日、11月23日は牡蠣の日など、水産売場にとってメニュー提案しやすい商材の記念日でもあります。

鮭の日は、今年は生秋鮭切身だけでなく、生筋子とともに、い

くら醤油を大きく仕掛けたらいかがでしょうか。年末への需要喚起に向けた有効な仕掛けと考えます。また、11月の行楽は紅葉であり気温も下降。鍋メニューも本格化、冬に向け、寄せ鍋等の定番のみならず、ぶりしゃぶ等のまだ頻度が少ないメニューの育成も大切です。

11月も、天候不安定によるリスクがあると考え、従来のように、シーズン商品一辺倒でなく、引き続き、リスク回避に向けた、養殖ブリ、真鯛、カンパチ、ヒラマサ、サーモン等、養殖商材、解凍物での新たな売り方、提案をバランス良く計画に組み入れることが、ますます必要となってきました。

