

祝日/二十四節気/他	行事/記念日	季節商材/打ち出し	主な催事/商戦
小暑/七夕(7/7) 大暑(7/23) 半夏生(7/2)	たこの日(7/2) 波の日(7/3) あなごの日(7/5) 海の日(7/16) 土用丑の日(7/20)	かつお/あじ/いわし/銀鮭 かんぱち/あゆ/とびうお スルメイカ/あなご/太刀魚 涼味/おつまみ 丑の日 さっぱりメニュー	山開き/海開き 七夕 梅雨明け/夏物処分 お中元/ボーナス商戦 土用丑の日 夏休み

7月 水産売り場の提案はこれ!

2018年7月。

7月に入り、梅雨明けが待ち遠しくなります。昨年の関東地方の梅雨明けは7月6日頃でした。平年7月21日頃が梅雨明けと言われるなか、今年は7月21日頃と予想されています。

7月の初めの打ち出しとして、7月2日(月)半夏生、タコの日。半夏生にタコを食べる理由として、稲の根がタコの足のようになり張って豊作になりますようにとの願いが込められているといわれています。



たこの販売にあたり、日本で消費されるタコ類の約8割はマダコであり、輸入蛸の茹で蛸が主に販売されています。他にミズタコは、北海蛸とも呼ばれ、また、各地で水揚げされる蛸は、明石蛸など地域名称で販売されています。



輸入の茹で蛸を中心に、北海蛸、地元産蛸との併売が主となりますが、今年ほどの蛸も春先から価格が上昇しており、適量の買いやすい量目での販売が求められます。したがって例年以上に、しっかりと蛸の特徴、由来の説明を行い。メニューも野菜と一緒に食べるサラダ、カルパッチョ等での提案。そしてメニュー用途に応じて量目設定する細かな対応が必要です。

宮城県気仙沼産生かつお。以前は、生かつおの同地水揚げは、5月の上りかつお、9月の下りかつおが主流でありましたが、ここ数年、7月に水揚げが集中し、下りかつおと言われている9月は漁獲減が続いています。

その為、気仙沼産生かつおは、7月が仕掛けどころになると考えられます。



梅雨明け7月21日と言われているなか、気になるのが、7月20日の丑の日(金)。昨年土用丑の日は、7月25日(火)のなか、今年は5日間早く、しかも梅雨明け前後?の微妙な日程となっています。梅雨明け後の夏らしい丑の日になることを願うばかりです。

今年の丑の日に向けての鰻蒲焼。鰻稚魚であるシラスの採捕が大きくズレ込み、丑の日に毎年差別化の鰻蒲焼として販売されている、柔らかな新子鰻蒲焼は池入れが遅かったことから、出回りは限られます。新仔ファンには残念です。価格も上昇、国産鰻蒲焼は1尾あたり、昨年と同サイズと比べ200円前後上がると想定されます。輸入鰻蒲焼も同様に価格上昇のなか、現在の丑の日前の食品スーパーの鰻蒲焼販売は、輸入鰻蒲焼、賞味期限の長いロングライフ化された鰻蒲焼が多く見られています。

丑の日の計画としては、丑の日前の前需要、当日需要とともに、今年は丑の日が金曜の為、週末需要に向けた提案もできます。例年、丑の日翌日も、ある程度需要が続くなか今年は、思いきって週末需要に向けた提案も可能となります。また今年は8月1日(水)は二の丑があります。去年は二の丑がありませんでしたから、今年は増分と捉えられます。

ただし、今後、鰻に向けては大きな懸念があります。それはニホンウナギがワシントン条約(CITES)付属書掲載に濃厚となっています。そうなれば、鰻の国際間取引が規制されます。原因はニホンウナギシラスの不漁です。採捕量が資源悪化のなか最盛期の20分の1以下まで落ちています。

このようななか、どこの食品スーパー、鮮魚専門店とも、7月~8月は鰻蒲焼での売上げ構成が高いなか、この丑の日に向けた販売計画を見直さなければならぬ時期が迫ってきました。今後、このマイナスを何でカバーするかが、重要となってきます。その為はどうするか、例えば、バーベキュー提案。働き改革が進み、これらの需要が伸長しています。変化により新たな需要が生れ、伸びしろある商材を捉えての提案がこれから重要になると考えられます。

