

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
文化の日(11/3土曜) 立冬(11/7水曜) 七五三(11/15木曜) 小雪(11/22木曜) 勤労感謝の日(11/23金曜)	寿司の日(11/1木曜) シシャモの日(11/7水曜) 鮭の日(11/11日曜) かまぼこの日(11/15木曜) こんぶの日(11/15木曜) 牡蠣の日(11/23金曜) あんこうの日(11/23金曜) 珍味の日(11/23金曜) 削節の日(11/24土曜)	秋鮭/さば/さんま 牡蠣/柳葉魚/かます はたはた/鰯/さより 行楽/御馳走/鍋	七五三 行楽(紅葉) クリスマス商戦 11/15ボージョレ・ヌーボー解禁 冬支度 暖房/防寒/鍋料理 歳暮商戦 ギフトコーナー順次 オープン

11月 水産売り場の提案はこれ!

2018年11月の提案の前に、8月、9月の振り返りをしたいと思います。

総務省が公表した家計調査によると、8月の魚介類支出は6.9%減。8ヶ月連続で減少。主力の生鮮魚介類の数量が最低となったことが響いとのこと。生鮮魚介類で数量が増加したのは、ホタテ34%、さば25%、かつお7%の3品目のみ。残り18品目は前年割れ。落ち込みが目立ったのは、たこ△31%、たい△27%、あさり△25%、ぶり△24%、いわし△19%、まぐろ△19%、あじ△19%減と主力魚介類の落ち込み大きく。塩干物の落ち込みもあり、鰻蒲焼は二の丑があつたにも関わらず△30%減と激減。一方、弁当、お握り、スタミナ食の焼き肉は伸長。猛暑、台風で翻弄された8月の水産物の苦戦が浮き彫りとなりました。

9月中旬以降、北海道地震から各地に波及した物流の乱れは徐々に解消しましたが、7月中旬～8月にかけて全国を襲った猛暑の影響もあって野菜の価格は高いまま。

水産の9月築地市場総取扱高(速報)も数量が前年同月比4.9%減、金額が5.8%減。



前例のない台風、地震などにより集荷と販売に苦戦。ただし、さんまは、9月、総水揚量は不漁だった前年同月比約2.3倍の水揚げ。漁場がやや三陸寄りのことから継続して水揚げは続き10月も期待できそうとのこと。秋鮭の沿岸漁獲尾数は、前年並み～15%増も伸び悩み。国産マツタケは夏場の雨と高温から生育が順調。卸値は4割安もありとのこと。

10月は、昨年不漁であり、サイズも小さく価値が薄く、売り上げがつかれなかった生さんま。水揚げ不安定ながらも秋鮭での牽引が続いています。

各食品スーパーは、昨年できなかった、生さんまの小売売価100円前後の特売を毎週のように日替わりで続けています。

今年は、11月に入っても販売を続けられそうです。

但し、三陸、千葉沖へ南下のなか、当然、脂質もダウン。

今期生さんまの販売を終売するタイミングの見極めも必要です。消費者が美味しくなくなった生さんまを食べ離れては困ります。美味しい魚の提供。これが魚販売の本質だと思います。



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、昨年は不漁で高値も重なり、生筋子の販売がしづらかったですが、今年は、生筋子とともに、鮭の日に新物いくら醤油を大きく仕掛けたらいかがでしょう。

昨年できなかった企画であり、年末に向けた需要喚起に向けても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、今年の冬に向け、鱈など定番のみならず、ぶりしゃぶ等、量を食べてもらおうメニュー提案の仕掛けが大切です。



11月も、天候不安、地震によるリスクもある考え、過去のように、

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。