

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
立夏(5/6月曜) 小満(5/21火曜) メーデー(5/1水曜) 八十八夜(5/2木曜) 憲法記念日(5/3金曜) みどりの日(5/4土曜) 子供の日(5/5日曜) 振替休日(5/6月曜) ★4/27(土)~5/6(月)10連休	しらすの日(5/4土曜) わかめの日(5/5日曜) 数の子の日(5/5日曜) 母の日(5/12日曜)	かつお/浅瀬/しらす 蛸位烏賊/シロギス アイナメ/スルメイカ わかめ/鱈/あじ/太刀魚 とびうお/鯛 めばる/石持 刺身商材 涼味/おつまみ バーベキュー	GW/行楽 母の日 父の日商戦開始 初夏衣料 クールビズ関連 遠足

## 5月 水産売り場の提案はこれ!

2019年5月。

4月後半(4/27)から始まるGW。5月1日は即位・改元から祝日となり、5/6まで10連休と言う過去にない長期連休となります。これらに伴い、行政、金融関係、医療、物流など、さまざまな所で連休対応がはかられます。

GWの過ごし方の1位は、海外旅行、国内旅行を除くと『自宅でのんびり過ごす』

です。今年は、5月1日(水)は午前中から皇位継承儀式が始まることから、多くの国民がメディアにくぎ付けとなると想定されます。これらからも、今年のGWの人の動きは、いままでにない人の動きになるといえます。

2019年ゴールデンウィーク			
日付	~祝日 休日~	5/1祝日	
4月27日(土)		土曜	10連休
4月28日(日)		日曜	
4月29日(月)	昭和の日	祝日	
4月30日(火)	国民の休日	休日	
5月1日(水)	即位 改元	祝日	
5月2日(木)	国民の休日	休日	
5月3日(金)	憲法記念日	祝日	
5月4日(土)	みどりの日	祝日	
5月5日(日)	こどもの日	祝日	
5月6日(月)	振り替え休日	休日	



向こう3ヶ月の天候の見通しが、気象庁より発表(毎月25日に発表)されました。『東・西日本と沖縄では、暖かい空気に覆われやすく、4月から向こう3ヶ月の気温は高く。北日本では、ほぼ平年並み』との見込み。また予想される海洋と大気の特徴は、『地球温暖化の影響などにより、全球で大気全体の温度が高く、エルニーニョ現象が続く』

との見通し。これら気候の変化で影響を受けるのは、水産だけではありません。農林水産省がまとめた4月の野菜卸値見通しによると調査対象14品目のうち、キャベツなど9品目が平年に比べて20%以上安く今後も続くとのこと。

5/12(日)母の日。初夏の行楽とともに、初夏の「旬魚」が増えます。

初夏の味覚、生かつお。但し、アニサキスリスクから、一部の食品スーパー、鮮



専門店では生かつおの未扱い。冷凍かつおでの販売、かつおタタキでの販売が大きくなされるようになり。燻したたきのように付加価値がつけられた商品も売れ始めています。ただ、生かつおが初夏の味覚として提案が薄れがちになることは残念です。

例年4月に旬入りする、西日本巻網船団のアジ漁。今年は、ブリ漁終了後の4月

中旬以降から見込まれています。九州近海のアジは、比較的安定した漁が続いていますが、脂質は薄れており、その為、生からのフライ用に加工した、ワンフローズンのあじフライが多くみられるようになり、コンビニでも扱われるようになりました。これらは変化する魚に対し身質に応じた活用でもあります。気温上昇のなか、商品づくりも青色色彩トレーの使用も涼味感がでて効果的です。



旬の新物しらす。旬の釜揚げしらすとして定着のなか、この2~3年間は、水揚げの不安定が続いています。

しらすの水揚げに影響があると言われている黒潮大蛇行は今年の夏まで続くとも言われており、早めの終息を期待したいところです。

鮎の塩焼き。にじます等の初夏を代表する川魚提案。

旬となる青森県陸奥湾産蒸しほたて。

酢味噌あえ、サラダの生食とともに天ぷら、フライにも最適な提案となります。水揚げが本格化する、三陸産生銀鮭(養殖)。GW明け、母の日には量感あるサイズが出回ってくると想定されます。厚切り/ステーキカット等の価値ある切身を加え、国産生鮭の良さをアピールできます。

これら商材により5月は、涼味感ある売場づくり、水産の差別化となる「旬」の打ち出し、「旬の走り」を週ごとに打ち出せる月でもあります。(丁)