

da

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
芒種(6/6木曜) 夏至(6/22土曜) 入梅(6/11火曜)	あゆの日(6/1土曜) かにの日(6/22土曜) 父の日(6/16日曜)	あじ/いわし/かつお/あゆ 黒皮かじき/あなご/銀鮭 いさき/かます/きびなご さごし/すずき/どじょう とびうお/ひらまさ/しいら めばる/たかべ/ほや 刺身商材 涼味/おつまみ	入梅/衣替え 夏物 父の日 初夏衣料クリアランス ボーナス商戦 クールビズ関連 お中元

## 6月 水産売り場の提案はこれ!

GW10連休、みなさんどのように過ごされましたか?。

首都圏前半の天候は、曇天/小雨と肌寒さが続き、4月30日に平成30年余りの幕が閉じました。5月1日新天皇陛下即位。『令和』の幕開け。この2日間多くの人達がメディアに釘付け。食事や買い物もその合間?。5月4日令和初の一般参賀は14万人もの人出。当初この参賀は10月に予定をされていましたが、即位直後の方が祝賀ムードも高まるとのことから3月上旬になって日程を早めたそうです。都心、各地含め祝賀ムード溢れるGWとなりました。

祝賀関連商品は、記念切符、福袋、酒、紅白菓子、令和セール等多岐にわたり。水産関連では、舟盛り、本鮪贅沢盛り等の刺身類、生食海老、うに、鮑、伊勢海老。GW終盤は、分散しながらも観光や帰省で国内外に出かけた人達のUター



ンラッシュのピークを迎え。各地の高速道路で渋滞が発生、空港やターミナル駅には人があふれました。

今年のGWは、10連休に祝賀も重なり人の動きは、いままでにない人の動きとなりました。令和の時代に入り、さらにコト消費へのシフトが予測されます。何が売れるかの予測力、計画、周到的な準備、そして広く社会に知らせる広報、情報発信が必要となってきました。

5月~7月の向こう3ヶ月の天候の見通しが、気象庁より発表(4/24に発表)されました。気になる梅雨入り『東・西日本の降水量はほぼ平年並みですが、6月は前線の影響を受けにくく、平年並みか少ない一方、7月は前線の影響を受けやすく平年並みの降水量』。また温暖化の影響などにより、エルニーニョ現象が続く



菜売場でも、ワンフローズンのアジフライが多く見受けられるようになりました。

6月と言えば梅雨。この時期、獲れる入梅イワシは産卵前で脂ものっており、毎年6月千葉県銚子市では入梅イワシ祭りが行なわれています。これらマアジ、イワシを初夏の旬魚として交互に打ち出し、丸/調理済み/刺



まります。

鰻蒲焼、アユの塩焼きも父の日好適品の一品です。

梅雨空のなか、6月は涼味感ある売場づくりが柱となるとともに、父の日以降、7月丑の日に向けた鰻蒲焼の販売が本格化します。但し、毎年、これだけ鰻稚魚(シラス)の水揚げが不安定だと、鰻蒲焼は日本の食文化の伝承として丑の日のみ

見通しとのことです。これら気候の変化で影響を受け続けることを前提としながらの計画立案が必要です。

6月の旬といえば水揚げが本格化するマアジとイワシ。マアジはここ数年、西日本の巻網アジがシーズン中、比較的ブレが少なく水揚げが続いています。コンビニの調理済み惣菜品は、シーズン商品としてワンフローズンのアジフライを販売。食品スーパーの惣



身/フライ用/開きでの提案により売場も拡がり消費者にとって旬を感じさせる展開となります。

6月第三日曜の16日は父の日。

お父さんに向けての御馳走感あるお造りは、やはり鮪づくしで。本鮪大トロ/中トロ/赤身を組みあわせたお造りは魅力があります。同じに家族で集うホームパーティーに向けた手巻き寿司、サーモンの提案により、父の日コーナーとして拡がり、イベント感が高

の販売になるのではと懸念されます。魚離れが言われるなか、寿司は人気。食卓にどう呼び戻すか、令和でも課題は続きます。