

| 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 寒露(10/8火曜) 露降(10/24木曜) 体育の日(10/14月曜) 秋の土用(10/21月曜) ハロウィン(10/31木曜) | いわしの日(10/4金曜) まぐろの日(10/10木曜) 釣りの日(10/10木曜) 缶詰の日(10/10木曜) 冷凍食品の日(10/18金曜) いか塩辛の日(10/19土曜) | さんま/秋鮭/かつお さば/はぜ/するめいか いわし/しらす/太刀魚 いなだ/わかし/ボラ 連子鯛/甘鯛/糸より 秋商材/御馳走/運動会 | 秋の運動会 行楽 ハロウィン 秋物クリアランス クリスマス/年賀予約 |

10月 水産売り場の提案はこれ!

10月の声を聞くと秋本番。まさに食欲の秋にふさわしい月となります。

8月のお盆は、台風接近、通過から交通機関、行楽に大きく影響。月末には九州北部へ線状降水帯からの局地的大雨。昨年より長い梅雨直後から短めの猛暑、鰻販売の苦戦。天候不順で出荷が遅れたスイカの販売期間も短く、BBQ食材も苦戦、行楽の盛り上げに欠けました。

10月は秋の行楽として、振るわなかった夏の行楽を挽回したい月でもあります。気象庁の予報(令和元年8月23日発表)によりますと、9月～11月の向こう3ヶ月間、北・東・西日本では、暖かい空気に覆われやすく気温は高い見込み。10月、北日本太平洋側は平年と比べ晴れが少なく、東日本の天気は数日の周期で変わるとのことです。

8月も過去の経験が通用しない気候変動が続きました、経験則でなく、直近の状況を踏まえながら変化、影響を予測し、どう計画立案し、修正、調整を加えていくかが必要となってきました。

水産にもっとも、影響を及ぼす台風。台風の接近、上陸、通過、吹き返しによる漁獲への影響には毎年気を揉みます。水産にとって秋商戦本番の、目玉となる旬の新さんまの水揚げ。今期は当初から魚群が見えず、遠方の漁場、小ぶり、脂質も薄いとのメディア報道も流れ、昨年の報道とは正反対。新さんまにとって逆風のスタートとなりました。価格面も昨年は8/18頃には新さんまのチラシ掲載をした小売もありましたが、今年は8月末までに新さんまをチラシ掲載をした食品スーパーはほとんどなく、多くは解凍さんまを販売。



8月末、9月入っても水揚げの不安定が続き、出足は新さんまの品揃えさえ断念する食品スーパーもあり、昨年とは

異なる新さんまのシーズンインとなっています。

メディアより、9月中旬、月末から新さんま水揚げ本格化の報道もありますが、小売にとって、毎日、今年の新さんまをどこの日、どこの週をピークにするか。



仕掛けることができるかの気を揉む情報収集を行なっています。

見極めを誤ると、チラシ掲載が足かせとなり、無理な集荷、小ぶり、品質が良くない価値のない新さんまを販売することになります。

そうすると、消費者は美味しくない新さんまを食べさせられ。

美味しくない新さんまを食べた消費者の魚食離れが懸念されます。まさに過去、しかも前年の実績さえ使えない、誰の経験も通用しない新さんま商戦となっています。

また、一昨年は魚体も小さく身質も良くないことから、多くの食品スーパーが早めに、新さんまの販売を終了してしまいました。魚体が小ぶりで脂質がない魚は、価値なく売れませんし、リピートに繋がりません。

リスクを持ちながら新さんまを目玉として販売(チラシ掲載)するやり方から、チラシに頼らず、店頭、又はネットを見ての来店客に、価値と価格のバランスがとれた価格で販売する手法が天然魚では必要と考えます。



10月は朝夕気温も下がり、期待は『新さんま』とともに『生秋鮭』、戻りかつお、鰯、鯖、するめいか、しらす、いくら醤油と秋を代表する魚を大きく展開できる最適な月です。

ただ、この約3年間、アニサキス問題から、生さんま、生かつおを刺身で出す食品スーパーが減り、一番美味しい時期の魚が生刺身で提供されない、食べられないことは誠に残念なことですし、魚食離れが心配です。

10月10日鮭の日。

当日は木曜のなか直近の週末から当週末での鮭の仕掛けとなります。

まさしく鮭の松竹梅の品揃えが必要です。『松』扱いとなる生本鮭、輸入天然本



鮭、みなみまぐろ。上質な脂がのった上物鮭から、『竹』となる、赤身の天然目鉢鮭、黄肌鮭。

各社自慢の鮭に、上質なワサビ、醤油、塩の関連販売。いまや、柵形態の販売からメインになっている鮭平盛り、鮭づくし、鮭切り落とし、カルパッチョなど。多くの鮭加工商材が並びます。これらをぜひ、メディアの方々から魚食普及推進の一貫として

『10月10日鮭の日』であることをマーケットに発信して頂ければと思います。

10月21日(月)は秋土用。昨年は10月20日(土)。

7月の土用の丑の販売を100%とすると、秋土用は20ぐらいの売れ行きです。分母は限られますが、秋土用の浸透に期待したいですね。

月末になると、すき焼き、しゃぶしゃぶの肉を中心とした鍋メニューがでてきますが、水産も早めに、今年の冬に向け、鱈など定番のみならず、ぶりのしゃぶしゃぶ等、量を食べてもらうメニュー提案の仕掛けが大切です。

月末、10月31日(木)はハロウィン。水産では牡蠣、生秋鮭を使ったシチュー提案。ホームパーティ提案として手巻き寿司などが展開されます。

10月も天候、台風によるリスクも続くと想定し、これら、リスクに対し、どう対処できるかが問われる月となります。

過去のように、シーズン商品一辺倒でなく、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。