

# 豊洲旬便り

2026年7月号

米川水産株式会社 営業二課

～夏魚最盛期～

鯉・鯉・新子・鮎  
梅雨明け後 いよいよ本番

## 季節だより

朝顔の花が路地に咲き始め、遠くから蝉の初音が届く頃となりました。気象庁の予報では2026年の関東梅雨明けは7月中旬が見込まれ、太平洋高気圧の張り出しが平年並みかやや強め。梅雨明け後は猛暑が予想されており、食の衛生管理と体調管理には例年以上の注意が必要です。

今年の夏土用は7月20日（月・海の日）から始まり、**26日（日）が土用丑の日**（今年はこの丑なし）。「丑の日にうのつく食べ物で夏負けしない」という江戸からの風習は猛暑の今こそ意味が際立ちます。

## 市場・水揚げ最新状況

今季の**カツオ**は昨年同期比約2割高の高値が続いています。千葉からの入荷は高値推移ですが、生鮮カツオ水揚げ日本一の**気仙沼（宮城）への北上が例年より遅れ気味**。黒潮続流の北偏によりカツオ群れの三陸沖北上が少なく、7月中旬以降の本格化を待つ状況で高値継続の見通しです。

梅雨前後から始まる銚子・房総の**入梅イワシ**は入荷未定状態。燃料・資材高騰で底値が上がっており、良品には高値がつく傾向です。梅雨水を飲んで旨くなる**ハモ**は愛媛・香川・兵庫（淡路）から本格入荷、祇園祭需要で引き合い強。太刀魚は千葉・神奈川中心で高値推移、海外輸輸出動も相場を左右しています。

## 【今季注目】新子（シンコ）— 江戸前すしの夏の頂点

今季の**新子（シンコ）**は初セリで**kg50万円**という衝撃値を付け業界に夏の到来を告げました。現在は**kg8-12万円前後**まで下落も、依然として高値圏。熊本・天草、静岡・舞阪、東京湾・船橋から順次入荷します。

コノシロの幼魚で体長わずか4～6cm。小さいほど希少で高値がつく**「逆出世魚」**の代表です。1貫に4～8枚を使い、塩・酢の加減と仕込みの腕が味の8割を左右するとさえ言われる繊細なネタ。江戸前すし職人の腕の見せどころ、すし好きには一期一会の贅沢です。

## 【季節を味わう】鮎とビールの「出逢い物」

夏の川魚の王様・鮎。京都の料亭では鮎の塩焼きにはビールが必ず一緒に出てきます。はらわたの上品な苦みとビールの苦みの相性は格別で「出逢い物」と呼ばれる夏の定番。冷えたグラスに注がれたビールと旬の肴が、一日の暑さの疲れを一気に吹き飛ばしてくれます。

## 2026年7月 休市日

### ■ 水曜休市日

1日・8日・15日・22日・29日

### ■ 20日（月・海の日）

## 満月情報（入荷注意）

7月28日（火）前後が満月。前後数日間は入荷減・高値傾向。仕入れは早めに。

## 土用丑の日

7月26日（日）※今年はこの丑なし 鮮度・産地で差が出ます。早めの確保を。

## ★ 新子（シンコ）相場速報

初セリ **kg 50万円!**

現在 **kg 12万円前後**

熊本・天草 / 静岡・舞阪 / 東京湾・船橋産中心。7月～8月上旬が最盛期。15～18尾/100g/pk

## これから旬を迎える魚

アジ	カツオ	イワシ
ハモ	新子	スズキ
鮎	飛び魚	アナゴ
岩ガキ	殻ウニ	カワハギ
キス	イサキ	太刀魚
ヒラマサ	剣先イカ	
	など	

## 海流・海水温情報

### ◆黒潮

八丈島北の接岸流路から離岸流路へ移行予測。黒潮続流の北偏でカツオの三陸北上が遅延傾向。

### ◆海水温

房総～常磐沖で平年比+1～2℃の高め傾向。養殖生簀の水温管理と赤潮に注意。