

豊洲旬便り

2026年 十月号 ◇ 米川水産株式会社 営業二課

～ 秋味覚たけなわ ～ 真鯖 ・ 槍烏賊 ・ 伊勢海老

金木犀香る、実りの秋へ

◆ 季節だより

金木犀の香りに秋の深まりを感じる頃となりました。暦の上では8日に「寒露」を迎え、野の草に宿る露が冷たさを増します。23日は「霜降」、朝夕の冷え込みが強まり山では初霜の便りも。気象庁の長期予報では10月も気温は平年より高めで真夏日となる日もあり、秋の訪れはゆっくりの見込み。降水量は平年並みながら、台風の接近・上陸には最後までご注意ください。

23日は月遅れの名月「十三夜」。栗や豆を供えて実りに感謝することから「栗名月」「豆名月」とも呼ばれます。旧暦十月の異名は「神無月」、全国の神々が出雲に集うとされ、各地で収穫祭や秋祭りが賑わう時季です。

◆ 市場・水揚げ状況

産地からの便りは厳しい状況が続いています。北海道の秋鮭は記録的不漁だった昨年から来遊数がさらに減少（約365万匹）する予測で、海水温の上昇や餌となるプランクトンの減少が要因とみられます。筋子相場も高騰しており、放流事業の存続への影響も懸念されています。

秋刀魚も日本近海への来遊が過去最少となる可能性が指摘され、初セリではキロ70万円の高値がつかしました。入荷量・価格ともに厳しい状況が続く見込みです。一方、ヤリイカや毛ガニ、甘えび、伊勢海老、脂ののったマサバ・ゴマサバなどは季節らしい旬を迎えています。厳しい漁模様の中でも、旬の恵みを一つひとつ吟味し、確かな品質でお届けしてまいります。

季節を味わう

脂ののった秋鯖と、月見の膳

秋が深まると、マサバ・ゴマサバが旬を迎えます。キリリと締めたメ鯖、香ばしい塩焼き、こっくりと煮含めた味噌煮——脂ののった秋鯖は、燗酒にも白飯にもよく合う滋味です。

ヤリイカのねっとりとした甘み、毛ガニや甘えびの濃厚な旨み、伊勢海老の華やぎ。秋の海の恵みが食卓を豊かに彩ります。二十三日の十三夜には、栗や豆を月に供え、澄んだ夜空に浮かぶ名月を愛でながら、実りへの感謝とともに旬の一皿を味わう。厳しい漁模様の年だからこそ、一尾一尾の恵みのありがたさが、いっそう心に沁みる季節です。

2026年10月 休市日

水曜休市日

7・21・28

祝日休市

12日 スポーツの日 ※14日は水産開市

潮回り情報（東京湾）

大潮：9～12日・24～27日／小潮：2～5日・17～20日。大潮前後は入荷が動きやすく、相場も変動しやすい傾向です。

二十四節気・行事

8日 寒露

23日は霜降、そして名月「十三夜」（栗名月・豆名月）。実りに感謝する月見の頃です。

これから旬を迎える魚

真鯖	ゴマサバ
ヤリイカ	アオリイカ
スルメイカ	毛ガニ
伊勢海老	甘えび
シヤコ	戻りガツオ
イワシ	太刀魚
カワハギ	スズキ
ハタ	アサリ
秋鮭	マテガイ

...など

海流・海水温情報

秋鮭・秋刀魚の記録的不漁の背景には海水温の上昇があり、回遊魚の来遊時期・海域が例年と変化しています。10月も台風シーズンが継続し、接近時は入荷急減・相場急騰のリスクがあるため、早め早めの対応を。