豊洲旬便り

2026 年 十二月号 ◇ 米川水産株式会社 営業二課

～ 師走・新春の食卓を彩る ～　本鮪・寒鰤・真鱈

一年の締めくくりの食卓に、海の恵みを

発行：米川水産株式会社 営業二課　　令和八年 師走号

◆ 季節だより SEASON

師走を迎えました。七日は「大雪」、二十二日は「冬至」（柚子湯・南瓜）。今冬は暖冬傾向が強く、十二月前半はかなりの高温が見込まれますが、寒気が入れば朝晩の冷え込みは一気に深まります。年の瀬から新春へ、忘年会・年越し・お正月と、ご馳走を囲む機会が続きます。本鮪・寒鰤・甘海老・蟹・数の子・いくらが食卓を彩る季節。年末年始のお品書きづくりの一助になれば幸いです。

仕入れのひとこと　この冬はマグロ類が品薄・高値傾向で、本マグロ・メバチは早めのご予約が安心です。戻りガツオは終盤を迎え、以降は南方の釣りものが中心でいずれも高値。寒鰤も本格化します。高騰する魚だけに頼らず、旬の良品を組み合わせるのがおすすめです。

◆ 今月の魚だより FISH

マグロは品薄・高値の見通し。本マグロ・メバチとも入荷が細く、年末の握り・刺身・おせち用は早めの数量確保が安心です。代替のキハダも品薄気味で、使う量の見極めがポイント。

戻りガツオは三陸の水揚げが終盤を迎え、以降は鹿児島・宮崎など南方の釣りものが中心に。相場は高値で、使いどころを絞るのがおすすめです。寒鰤は各地の定置から潤沢ですが、サイズ・産地で値段に幅があり、中型はこなれ、良型（十キロ級）は強含み。用途に合わせたサイズ選びを。

真鱈・平目・甘海老なども出そろい、鍋・刺身・焼き物に好適。ズワイ蟹は北陸（新湊・越前など）で解禁・初水揚げが進みますが、今季は漁獲量が前年より少なめで強気の相場、年末の確保はお早めに。なお牡蠣は広島産が不作気味で、産地により入荷・サイズにばらつきがあり、こちらも早めの確保を。

◆ 季節を味わう COLUMN

「ひみ寒ぶり宣言」、今季で廃止

富山・氷見の風物詩「ひみ寒ぶり宣言」が、今季かぎりで廃止となりました（氷見漁協が本年十一月に発表）。近年の海況変化で最盛期の見極めが難しくなったため方式を見直し、今季からは出荷期間を十一月二十日～翌年二月二十日に事前設定し、この間の八キロ超を「ひみ寒ぶり」としてブランド認定する方式へ。初日は千四百六十三本中、二百六十一本が基準を満たしました。昨季はブランド流通がなく、二季ぶりの復活です。脂の乗った寒鰤はこれから本番。年末年始のお品書きの主役に、ぜひご提案を。

◆ 十二月 休市日 CALENDAR

水曜休市　2・9・16・23
日曜休市　6・13・20
休　市　31（木・大晦日）
水産のみ開市　30 ※青果は休市
特別開市　27（日・年末臨時）

年内最終売りは 12/30（水産のみ開市）、31（木）は休市。土曜（5・12・19・26）は開市。年始初売りは **2027 年 1/5（火）**、1/6（水）は水産のみ開市（青果休市）。

◆ 満月情報（入荷注意） MOON

12 月 24 日（木）満月

コールドムーン ／ 新月は 9 日

前後数日は入荷減・高値傾向に注意

◆ 年末年始・前発注注意 NOTICE

◎　早　め　の　前　発　注　を

年内の売りは 12/30（水産のみ開市）まで、31（木）は休市。年始は 1/5（火）初売り。年末年始のご用命は、早めの前発注・事前商談をお願いいたします。

◆ これから旬を迎える魚 SHUN

本鮪・寒鰤・鱈・甘海老・牡蠣・帆立・河豚・赤貝・数の子／金目鯛・真鯛・鮫鰊・牡丹海老・楚蟹（ズワイ）・松葉蟹・平目・太刀魚・いくら…など

◆ 海流・海水温情報 SEA

海水温は高めに推移の見込み。最新の一か月予報（11/26 発表）では、十二月前半はかなりの高温で、クリスマス頃まで暖かい傾向（関東甲信～九州・沖縄奄美に「高温に関する早期天候情報」。12/2 頃から十年に一度程度の高温の可能性）。鍋物の本格的な立ち上がりは寒気の入り方次第で後ろ倒しになりやすく、魚の顔ぶれも変わりやすい状況です。一方、日本海の海水温がまだ高いため、強い寒気が入ると一時的に大雪・時化となり入荷が乱れることも。寒波のタイミングを見て、仕入れの前倒しにご活用ください。