

2021年6月30日(火)

魚すり身、10年ぶり高値

北米産供給減や物流費高で

ちくわやかまぼこの原料となるスケソウダラすり身が10年ぶりの高値となった。新型コロナウイルス禍による供給減や物流費の高騰が響き、指標となる北米産は前年同期比9%高い。巣ごもり消費を背景に練り製品の需要は堅調だが、かまぼこのメーカーは原料調達が難しくなっている。商品価格への転嫁も現時点では厳しく、対応に苦慮している。

巣ごもり消費堅調

日本国内で使うスケソウダラのすり身は多くを北米から輸入している。スケソウダラ漁はA、Bの2シーズンあり、日本上級品（洋上FA級、冷凍需要家渡し）の輸入価格は21年春シーズンに1

万円と昨年同期の3%減だが、魚体が小さいもののが多かった。20年秋以降、「200～300kg前後」の魚が増えている（水産大手）。すり身加工に適したサイズの半分以下

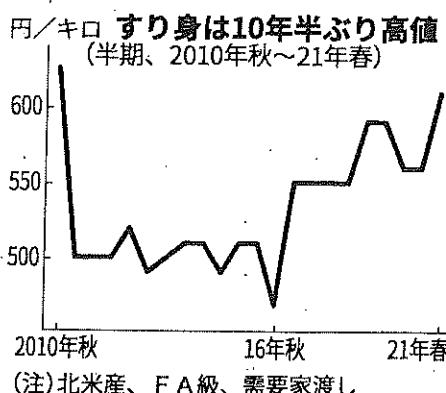
610円前後となつた。米国が主産地の漁獲枠を一時縮小した影響が残る10年秋シーズン以来の高値となる。

価格高騰の背景は、スケソウダラの漁獲状況が悪いことだ。漁獲高は641匹からとれるすり身の量は減り、加工効率も悪化する。6月10日から始まった新シーズンでも漁獲は小型が中心で、供給は当面厳しい。



スケソウダラは北米を中心に水揚げされる

貿易統計によると21年1～4月に北米産の輸入量は1・8万トンと前年同期比10%減った。一方金額ベースでは、同68億円



で6%減にとどまる。
需要はコロナ禍による内食ニーズの高まりで堅調だ。総務省の家計調査によると、20年の魚肉練り製品の支出額（2人以上世帯）は8602円と

19年比3%増えた。
紀文食品ではかまぼこ

東南アジアで比較的水揚

しそうだ。日本では從来

かまぼこのメーカーは現

時代、かまぼこのメーカーは

他魚種での原料代用は難

い。

健康志向の消費者にも受

け入れられたようだ。

練り物需要が高い一

度

すり身が日本に入ってきた

なくなってきた

（水産

成長で自国消費が増え、中国の需要も高まり、すり身が日本に入ってきた

年19年比10%以上増えた。「簡単にすぐ食べらえた」というニーズに合致した（広報担当者）。

19年比3%増えた。
紀文食品ではかまぼこ東南アジアで比較的水揚しそうだ。日本では從来時代、かまぼこのメーカーは現時代、かまぼこのメーカーは他魚種での原料代用は難い。

健康志向の消費者にも受け入れられたようだ。練り物需要が高い一度すり身が日本に入ってきた（水産成長で自国消費が増え、中国の需要も高まり、すり身が日本に入ってきた）（水産大手）。

かまぼこのメーカーは現時代、かまぼこのメーカーは他魚種での原料代用は難い。

健康志向の消費者にも受け入れられたようだ。練り物需要が高い一度すり身が日本に入ってきた（水産成長で自国消費が増え、中国の需要も高まり、すり身が日本に入ってきた）（水産大手）。