隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区南森町2－3－30
郵便番号 530－0054
電話 06（6361）4972㈹
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号 104－0042
電話 03（3552）3756-4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リブラ丸の内6 305号
郵便番号 460－0002
電話 052（221）5391㈹
（支 局）広島・福岡
© 食品新聞社 2018
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

高騰相場少し落ち着く

やっと来た〝良質増産〟の年

2017年度 海苔漁期 後半戦

2017年度海苔漁期が後半戦に入った。折り返しの1月末時点で全国平均単価（板のり1枚当たり）がやっと0・1％下回り、2月18日時点で4％安（13円63銭）となっている。今年は待ちに待った良質増産型の年であり、品質が良いため上値追いの傾向も強い。そのため前半戦は2月18日時点での全国共販枚数は46億9千47万枚（前年比22％増）、平均単価は13円63銭（前年比4％安）となっている。増産率からすれば価格の下げ率が小さいが、今年は良質の海苔が多く採れているため各社が高値追いをしていることがある。昨年までの絶対必要量を取り合う相場高騰とは意味合いが違う。

そもそも、今年はやっと巡ってきた増産年であり、海苔に限らず青のり類など海藻関係者が口を揃えて海況の良さを認めている。先行する海苔生産がまさに示している状況だ。

されど日本の海苔生産の基礎能力が上昇したわけではなく、深刻なレベル低下はそのまま。本来なら数年に1度巡ってきていた豊作年が、今回かなり遅れて巡ってきただけ。それも豊作と呼ぶには物足りないレベル。国内の海苔需要は約83億枚前後だが、ここ4年で同水準を上回ったのは1回しかない。天運まかせの危うい状況には変わりない。

さて、ここからは後期生産の瀬戸内海（兵庫、岡山、広島、愛媛など）の踏ん張り具合が注目される。後期は栄養塩が不足して海苔の色落ちが始まるが、仮にその状態が酷ければ奪い合いも一気に過熱する。そうなるとせっかく下がりつつある平均単価も下手をすれば〝5年連続〟の相場高騰になる可能性も残されている。

また、生産県によっては前年度の平均価格を下回っていない生産浜もあるので、買い付け商社の仕入れコストも十分下がったとは言えない。ただ、昨年度の赤字決算が多発する悲惨な業界状態を考えれば、ひとまず生産量の回復は何よりだ。

ありとあらゆる手を尽くして迎えた2017年度漁期であり、海苔業界だけでなく、CVSをはじめ海苔を配合する多くの加工食品業界も固唾をのんで見つめている。幸いにして今年度は順調と言える生産推移を見せている。価格の下げ率が小さいが、逆に値上げ機運が高まることは今のところないだろう。後半戦残り2か月半となった。

宮崎発、30万本売れる塩

にとん屋

たれ、と言えば液体が普通だが、宮崎市の合同会社にとん屋が「次世代の焼肉だれ」として今月発売した「焼肉ザパンチ」は、塩やガーリックが粒のまま入った焼肉だれの素だ。

原材料はほかにこしょうと唐辛子のみ。柑橘果汁と合わせ、塩だれとして食べる。肉にそのままもみ込めば、ステーキや唐揚げの下味にも使える。

同社の看板商品は天日塩とにんにくのみを使った「にんにく塩」。10数年前に商品化し地元を中心に販売していたが、当初は「容器が大きすぎる」「にんにくは売れない」など評判は芳しいものではなかった。

だが3年ほど前、広島市のスーパーで試食販売したところ2日間で500本を完売。それをきっかけに全国へ販路を広げ、現在では「黒こしょう」「ピリ辛」が加わり、年間30万本以上を売るヒット商品に育った。

にんにく塩
にんにく塩
にんにく塩