



全般的に価格は安定

鮮魚の動向調査

消費生活モニター

北洋海域への出漁制限や魚ころがしなど二百カイリ問題に端を発し、近海魚まで巻き込み、異常な高値を呼んだ魚価は、ようやく落ち着いてきたものの直接、台所に影響するものだけに消費者の関心は強いようです。今回の調査は市消費生活モニターが六月事業として十五日、市内における鮮魚についての価格、品質、鮮度を中心に向調査を行いました。調査は、マグロ、カツオ、アジ、サバ、イワシ、イカ、塩サケ、タラの八品目でモニターが自分たちで近所のお店から購入してきたもの。品質、鮮度については、モニターが自分たちの見た目で、A(良い) B(普通)、C(悪い)の三ランクに分類し、これをこの日に立会った専門家に見直してもらい、品質、鮮度の見分け方や上手な魚類の買い方などのコツを学びました。

とくに価格については、県が六月十日に調査した結果とくらべてみますと、県より平均価格が安かったものは、マグロ(二・八六%)、アジ(三・六八%)、サバ(一%)、タラコ(二・〇%)の四品目で、高かったものはイワシ、塩サケ、イカ、カツオの順でした。

【写真・サバの品質、鮮度を見分ける消費生活モニターの皆さん】