

大阪府中央卸売市場日報

平成31年4月25日（木）

| 種 別 | 生鮮水産物 | 冷凍水産物 | 加工水産物 | 合 計 |
|--------------|--------|--------|--------|---------|
| 取 扱 数 量 (kg) | 91,300 | 35,500 | 19,100 | 145,900 |

| 市 況 |
|-----|
| 保 合 |

| 主 要 品 目 | 数 量 (kg) | 単 位 | 高 値 | 安 値 | 主 な 産 地 |
|---------|---------------|-----|---------|---------|-------------|
| | | | (円) | | |
| 〔生鮮水産物〕 | | | | | |
| くろまぐろ | 914 | 1kg | 2,900 ↑ | 800 ↑ | 長崎 他 |
| きわだ | 2,212 | 1kg | 2,320 → | 200 ↓ | 沖縄 和歌山 他 |
| あじ | 3,938 | 1kg | 1,200 ↓ | 324 ↑ | 長崎 和歌山 他 |
| さば | 3,564 | 1kg | 2,000 → | 100 ↓ | 千葉 三重 他 |
| まいわし | 2,345 | 1kg | 216 → | 108 → | 石川 他 |
| 養成ぶり | 746 | 1kg | 2,430 → | 780 ↓ | 大分 愛媛 他 |
| かつお | 3,214 | 1kg | 1,450 ↑ | 216 ↑ | 高知 宮崎 他 |
| 養成まだい | 5,102 | 1kg | 3,330 ↑ | 700 ↑ | 愛媛 他 |
| さわら | 2,137 | 1kg | 1,500 → | 648 ↓ | 岡山 韓国 他 |
| かれい | 1,450 | 1kg | 2,400 ↑ | 170 ↓ | 福井 青森 他 |
| 養成はまち | 1,175 | 1kg | 1,242 ↓ | 750 ↓ | 徳島 大分 他 |
| 養成かんぱち | 1,401 | 1kg | 1,836 → | 648 ↓ | 鹿児島 他 |
| さけ | 4,986 | 1kg | 1,620 ↑ | 400 ↑ | ルウエー 他 |
| たこ | 480 | 1kg | 4,330 → | 1,000 ↑ | 岩手 兵庫 他 |
| はまぐり | 396 | 1kg | 1,836 → | 380 ↓ | 中国 他 |
| しじみ | 930 | 1kg | 1,296 → | 324 → | 島根 他 |
| あさり | 4,146 | 1kg | 972 → | 300 ↓ | 熊本 他 |
| ほたて貝 | 687 | 1kg | 5,110 → | 250 ↓ | 北海道 他 |
| 〔冷凍水産物〕 | | | | | |
| 冷凍もんごいか | 684 | 1kg | 3,888 → | 648 → | モロッコ オマーン 他 |
| 冷凍たこ | 270 | 1kg | 2,484 → | 1,404 → | モロッコ 他 |
| 冷凍えび | 1,494 | 1kg | 2,700 ↓ | 720 → | インド 他 |
| 〔加工水産物〕 | | | | | |
| 塩さば | 5,442 | 1kg | 648 ↓ | 420 ↑ | ルウエー 他 |
| 塩さけ | 2,359 | 1kg | 1,650 ↑ | 540 ↓ | チリ 北海道 他 |
| 塩すけそうこ | 2,950 | 1kg | 2,916 → | 140 ↓ | 大阪 ロシア 他 |
| 開干さんま | 373 | 1kg | 1,400 → | 350 → | 北海道 他 |
| 開干あじ | 463 | 1kg | 2,000 ↑ | 250 ↓ | 長崎 他 |
| 若干かれい | 470 | 1kg | 1,944 ↓ | 170 ↓ | 島根 他 |
| ちりめん | 2,143 | 1kg | 4,428 ↑ | 800 ↓ | 大分 宮崎 他 |
| なまりぶし | 79 | 1kg | 1,250 ↓ | 800 → | 静岡 他 |
| ほたるいか | 500 | 1kg | 3,780 ↓ | 756 → | 富山 他 |

(注) 1. この表は、午後2時現在集計のものです。

2. 市況は「強い」「強保合」「保合」「弱保合」「弱い」の5段階です。

ただし、ばらつきの多い場合は「まちまち」としています。

3. 価格の右の矢印は、前日分日報の価格と比較した値動きを示しています。ただし、前日に取り
がなかったか、前日と単位が異なる場合は空欄としています。