

いまの魚は安くておいしい

消費生活モニター7品目を調査

消費生活モニターのみなさんが、魚類の価格、品質、鮮度などの調査を行いました。

調査品目は、日ごろ食卓にのぼっているまぐろ、あじ、さば、いわし、いか、塩さけ、たらこの7品目でした。

調査は、消費生活モニターが、日ごろ買物をしている魚店、スーパーなど42店舗から267点を購入して調べました。

調査結果はまずまず

調査の結果は表のとおりでしたが、

価格を昨年11月に比べると、まぐろ、あじ、いわし、たらこの4品目が値下がりし、さば、いか、塩さけの3品目が値上がりしていました。しかし、さばは、昨年調査したものと種類が違う、品質の良い「まさば」でしたので単純に値上がりしたとはいえません。

品質は、良いとされたものが159品、普通とされたものが87品、悪いとされたものが21品でした。

昨年の調査と比べ全体に価格は安く、品質も良いという結果になりました。

(魚を調査するモニター)



魚類調査価格表 (6月16日調査)

価格は100gあたり

調査品目	まぐろ	あじ	さば	いわし	いか	塩さけ	たらこ
調査内容	きわだまぐろ(切身)	まあじ	まさば	まいわし	するめいか	切り身	すけそうだら
調査店数	41店	41店	37店	23店	41店	42店	42店
平均価格	279円21銭	143円46銭	44円18銭	30円30銭	113円97銭	244円85銭	356円54銭
高値	475円	211円	83円	50円	172円	372円	482円
安値	141円	67円	28円	17円	70円	156円	213円
前年11月価格	362円68銭	182円47銭	41円06銭	44円66銭	103円93銭	216円83銭	400円35銭
対比	▲減 23.02%	▲減 21.38%	(丸さば) 7.59%	▲減 32.16%	9.66%	12.92%	▲減 10.95%

魚の品質の調べ方

まぐろ…手に持って水気の少ないものが良い。
あじ……目の鮮やかなものが良い。古くなると目は赤みを帯びひっこんでくる。
さば……2月ごろまでが旬でおいしい。太ったものが良い。
いわし…目の色が鮮やかなものが良い。痛みやすいので早く調理する。
いか……新しいものは白く、古くなると赤くなる。黒いのは冷凍もの。
さけ……赤身でしまったものが良い。最近では甘塩なので痛みやすい。
たらこ…固くしまっていてどぎつい赤色でないものが良い。



きれいなまちづくりスタート

第1回市民美化清掃 3万7,000人が参加

富士市をきれいにする市民運動の第1回目の清掃が、推進連絡協議会と自治町内会の共催で、5月30日(ゴミゼロ)、6月6日の日曜日に行われ、参加者は324町内、3万7,000人。

なかには、吉原第3中学校の生徒や岩松地区の子ども会など総出で参

加したところもあり、全市的な規模で活動が展開されました。

回収されたごみは、自治会ごとに分別収集のシステムにのせて処理したので数量は明らかではありませんが、空きかんだけでも7万個以上が回収されたと推定されます。

むつみ合う心

ごみを捨てない心

この市民運動推進連絡協議会の石田潔会長は次のように語っています。

「市民のみなさんが、自分たちの手で富士市をきれいにしようと盛りあがり、予期以上の成果をおさめました。数量面での成果とともに、この活動を通して市民の中に強まったであろう、むつみ合う心、ごみを捨てない心のことまで考えて成功だったと思います。

これをふまえて、今後、町内ごとの活動組織に工夫を加え、12月の第2回美化清掃も大成功になるよう推進していきたい。」

富士まつりは7月31日(土)、8月1日(日)です