Machine Translated by Google
Google による機械翻訳

日本時間

日本の寿司メニューから「赤いキャビア」が姿を消し、価格が高騰

海水温の上昇による供給途絶で天然サーモンの漁獲量が激減し、貴重な珍味が危機に瀕している。



鮭の卵（日本ではイクラとして知られる）は、寿司店や居酒屋の定番食材である。© Getty Images

ハリー•デンプシー、東京にて

公開日： 2026年11月15日

あなたはフィナンシャル•タイムズ紙のトップトレーダーになれるでしょうか ?新しい株式銘柄選択ゲームに挑戦してみてください。

サーモンの卵は、日本の寿司店のメニューやおにぎり屋台の棚から姿を消す危機に瀕している。

漁獲量の激減を受け、「レッドキャビア」の価格は倍増する見込みだ。

ロシアでは今年、天然のピンクサーモンとシロザケの漁獲量が60%減少したが、

もう一つの主要な漁業拠点であるアラスカの漁獲量は、シーズン前と比べて2割以上減少した。

トレーダーやバイヤーによると、予測はこうだ。

今月水揚げされる予定のわずかな漁獲量は、魚卵の価格を急騰させると予想されている。

業界関係者は警告を発し、多くの事業者がこの珍味の提供を中止せざるを得ない状況に追い込まれた。

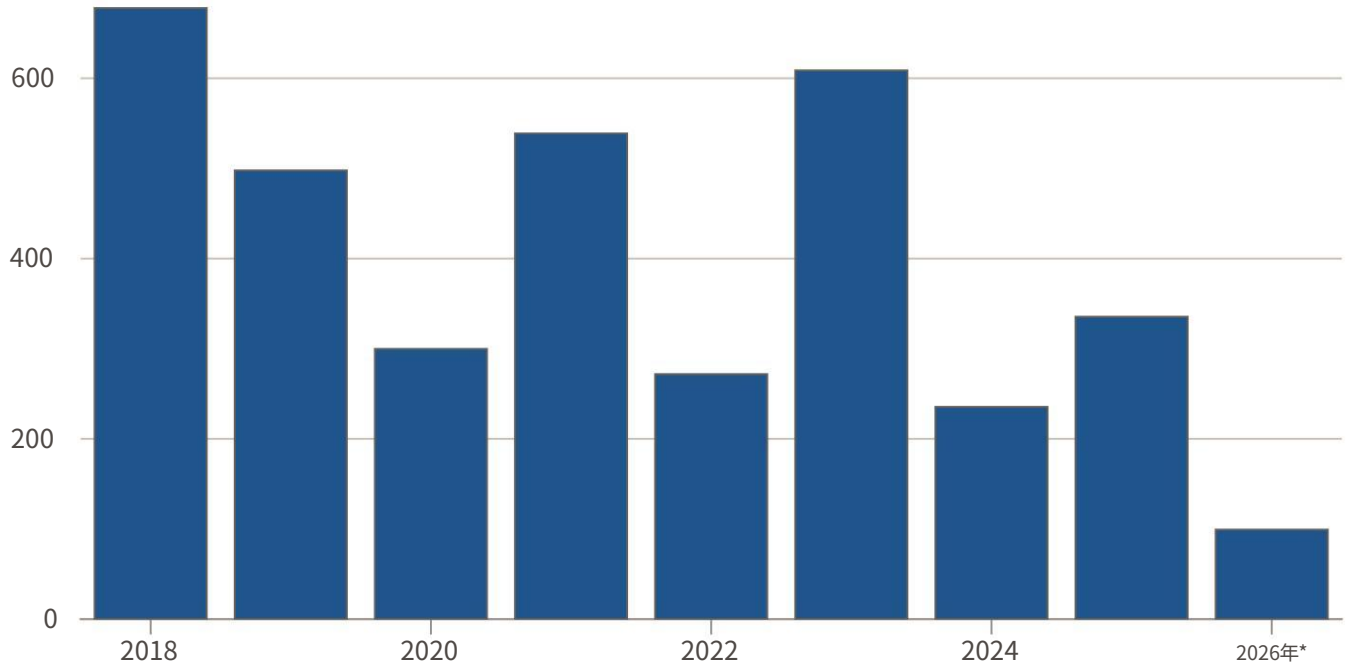
「この2年間で、前例のない、極めて急速な下降傾向が見られました。」

（ロシアでは）」と北海道大学名誉教授の帰山正英氏は語った。

Machine Translated by Google

ロシアの太平洋サケ漁獲量が減少

ロシア極東における漁獲量（千トン）



出典 :VNIRO • データは5月から11月までの漁期を対象としています。*2026年のデータは11月2日時点のフィナンシャル•タイムズ

野生のサケが産卵のために生まれた川に戻ってくることは、

専門家によると、商業用の卵の生産量は、サケ養殖場が肉用に最適化されているため、

雌が性的に完全に成熟する前に殺してしまうため、卵をほとんど産まない。

消費。少数の飼育者から得られた卵が、次世代の育成に利用される。

ロシアの国営漁業研究所であるVNIROのディレクター、オルガ•マズニコワ氏は、

エルニーニョ現象による天然サケ漁獲量の減少。

1992年、エルニーニョ現象がアラスカのブリストル湾の藻類に影響を与え、オキアミの個体数が急激に減少した。

それが今度はベニザケに打撃を与えた。海水温の上昇によりサケは北へ回遊するようになり、

日本の北海道やカナダのブリティッシュコロンビアからアラスカやロシアまで、

捕食性のマグロの生息地。

「これまで日本とカナダはサケの分布の南端に位置していたので、

地球温暖化の影響を直接受けている。しかし今、私たちはこのような状況がさらに北の方でも見られるようになっている。

「まあ」とカエリヤマは言った。「これは非常に深刻な問題になりかねない。」

アラスカのベテラン漁師たちは、乱獲も長期的な個体数減少の一因となっていると述べている。

北海道のサケ漁獲量は、過去20年間で90％以上減少し、1万7000トンにまで落ち込んだ。

Machine Translated by Google



業界専門家は、日本料理に対する世界的な需要の高まりが供給にも負担をかけていると述べている。© Getty Images

サーモンの卵は、日本ではイクラとして知られており、寿司レストランや居酒屋でよく提供される食材です。

ご飯の入ったお椀の上に、鮮やかなオレンジ色の球体が山盛りに盛られていた。

差し迫った供給不足は、日本の220億ドル規模の水産業に大きな衝撃を与えるだろう。

オンライン海産物販売店豊洲市場ドットコムの矢尾正樹氏は、同社の250g入りイクラパックについて語った。

価格は間もなく2倍になり、10年間で2,000円上昇して16,000円から20,000円（101ドルから126ドル）になるだろう。

前。

「事態はすでに、顧客が購入するかどうかもわからない段階に達しています

「もうこの商品は出さないだろう」と彼は言い、寿司のコース料理からひっそりと姿を消すだろうと予測した。

メニュー。

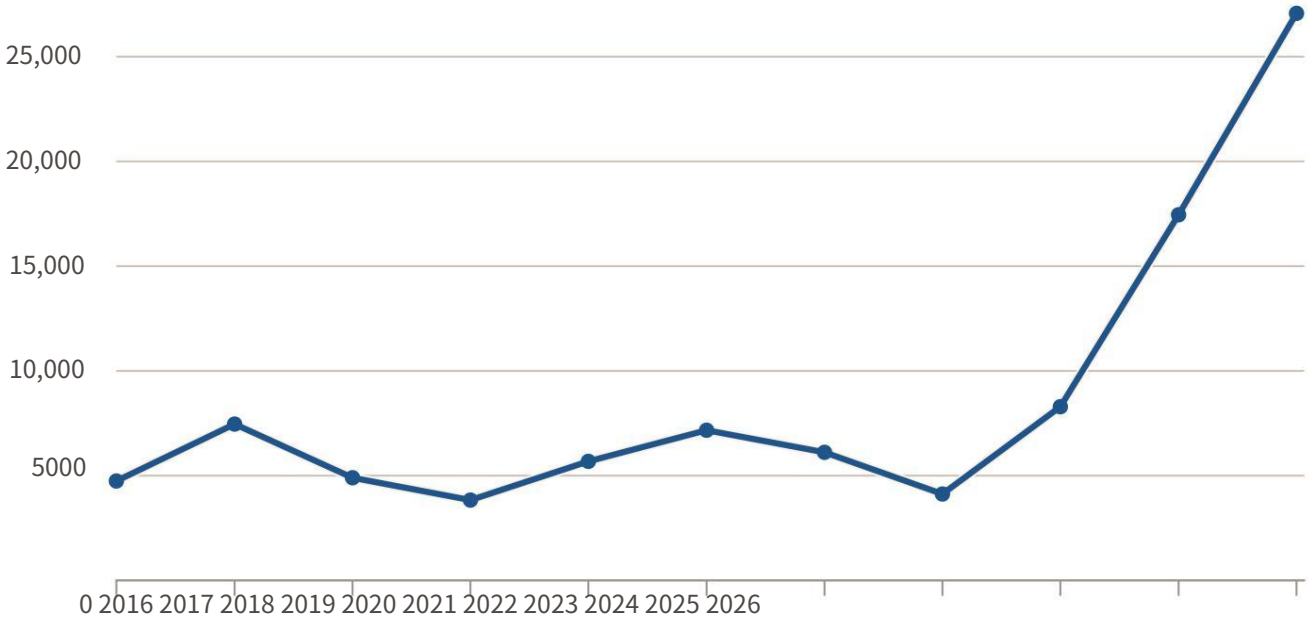
低価格の回転寿司レストランは、マスの卵を代用する方向に転換した。

小さく、旨味も弱く、鮭の卵のようなしっかりとした食感もない。

Machine Translated by Google

近年、日本の鮭の卵の価格は急騰している。

札幌市における10月の卸売価格（1kg当たり円）



出典：札幌中央卸売市場
フィナンシャル・タイムズ

しかし、東京の居酒屋「根室食堂」で提供されるいくら丼に使われる鮭卵の価格は、

価格も上昇した。マネージャーの平山徳治氏は、価格が半額から

今月は1キログラムあたり15,000円です。

他の飲食店経営者としては、66年の歴史を持つおにぎりボンゴ店を経営する右近由美子さんなどがいる。

東京は品質を犠牲にすることを拒否している。その代わりに、イクラご飯の販売中止を検討している。

顧客を引きつけ、1日あたり8万円の売上を生み出すボール。

彼女は、世界的な寿司の人気が供給不足を悪化させた原因だと非難した。

ニューヨークでは、ヤマシーフードの販売代理店社長である山梨信氏は、通常顧客は

米国の高級日本料理店が注文を始めたため、他所から調達していたイクラも注文されるようになった。

物資を巡る戦い。

養殖は、供給不足を緩和する一つの手段となり得る。日本の海産物メーカーであるオカムラフーズは、

供給業者は、大きな卵を産むマスの品種に焦点を当てることで、魚卵の生産量を増やす計画を立てている。

北ヨーロッパにある同社の農場で生産される卵の量。

Machine Translated by Google

「今後は、肉がおいしいだけでなく、

同社は「サケの卵の生産量を増やすことを目的として、大量の卵を生産する」と述べている。

彼は言った。

香港在住のHaohsiang Koによるデータ可視化



気候変動がビジネス、市場、政治と交錯する場所。フィナンシャル•タイムズの関連報道はこちらをご覧ください。

フィナンシャル•タイムズの環境持続可能性への取り組みにご興味がありますか？科学に基づいた目標についてはこちらをご覧ください。

著作権フィナンシャル•タイムズ•リミテッド 2026。無断転載を禁じます。

この記事のトピックをフォローしてください

フードガールズ

小売•消費財業界

日本時間

日本のビジネスと金融

農産物