

魚市場ってどんなところ？

松浦魚市場は松浦市が開設者となり昭和54年10月に開場し、東シナ海、日本海、五島・対馬沖の漁場で漁獲された魚を扱っています。ここでは、松浦魚市場で水揚げされる魚が、地元の小売店や消費地市場へ出荷されるまでを紹介します。

水揚げ



魚市場の開場時間は午前3時です。水揚げ岸壁に接岸されたまき網運搬船から、アジ、サバ、イワシなどが次々と水揚げされ、選別場へ運ばれます。

選別



人の手と機械により魚の種類、大きさ別に選び分けられ、魚市場内の卸売場に整然と並べられます。

西日本魚市場(株)

せり人

あきひろ

池野 晃宏さん

(星鹿・大石、46)



早く、正確に、一瞬が勝負

せり人になって16年になります。せり人は荷主の魚を預かり、魚を仲買人に販売する仕事です。

40社近くの買受人のせり値を一瞬のうちに判断し、買受人を間違いないようにしなければなりませんから、目、耳、声が命です。松浦魚市場には、新鮮な魚がいち早く入ります。旬あじ、旬さばのように、他の市場と違うアイデアをもっと出して、消費者に鮮度の良い魚を届けたいと思います。

下見



卸売場では、せり売りに先立ち、買い手である買受人がその日の入荷状況や品物の鮮度などを調べ、値段の見積もりをします。

せり売り



その日の一番にせり売りすることを一「番せり」と言います。一番せりは午前5時に始まります。水揚げの状況により、売り手である卸売業者のせり人が示す品物に、買い手である買受人が値段を付け合い、数秒間でせり落とします。

せり落とされた魚は、保管積込施



活みなぎるせり売りの様子

設や買受人の冷凍施設、店頭へと運ばれます。

たてかえ
立替と保管・出荷

買受人は、せり落とした魚を立替
て出荷する場合、買荷保管積込施設
「おさかなドーム」へ運びます。

ドームでは買受人の注文に応じキ
口別、本数別などの形態に立替を行
い、一時保管したりトラックなどで
消費地へ出荷したりします。



北松通運(株)

立替作業に従事する

前田 ヨシ子さん

(御厨・大崎上、60)



新鮮な魚を届けたい

買受人が買った魚を、キ口別や本数別に箱
に詰め替える作業を行っています。

昭和54年の市場開設の時から市場で仕事
をしていて、この作業は長くやっています。
おさかなドームができる前は、外の荷上場
の近くで作業をしており、風や寒さ、暑さが
体にこたえました。職場の環境が良くなっ
たのはもちろん、おさかなドームでは魚の鮮
度が保たれ、消費者に新鮮な魚が届くのがう
れしいです。

市場用語の解説

【せり売り】 買い手である買受人が
値段を付け合い、最高値で売ら
れること。

【卸売業者】 生産者から鮮魚の販売
委託を受けたり買い付けたりし
て、せり売りで買受人に卸売り

する集荷販売代行の会社のこと。

【買受人】 卸売業者から仕入れた魚
を消費者に販売する小売業者や
加工業者などのこと。また、競
り売りにも参加できる。

【立替】 出荷用の箱に魚を詰め替え
ること。

おさかなドーム

私たちが口にする一般の食品は、生産者から、製造、加
工、流通、販売者など、多くの人の手を經由しています。
食品の安全を確保するために、それぞれの段階で徹底し
た安全管理を行う必要があります。

平成7年に食品衛生法が改正され、HACCP^{ハサップ}システ
ムの考え方が導入されました。HACCPとは、英語の
Hazard (危険、危害)、Analysis (分析)、
Critical (重要な)
Control (管理)、P
oint (点) の頭文字を
とった略称で「危害分析重
要管理点」と訳されます。
現在考えられている最も合
理的な食品衛生の管理手段
です。松浦魚市場ではその
考えを取り入れ、平成15年
3月に高度衛生化に対応し
た買荷保管積込施設「おさ
かなドーム」が完成しまし
た。

外気が直接流入すること
を防止した密閉型の施設で、
空調設備の導入により20度
前後という一定の温度管理
が行われています。また、
オゾンにより殺菌した海水
を利用した品質管理が行わ
れています。

