# 魚市場ってどんなところ?

ナ海、 市場へ出荷されるまでを紹介します。 ここでは、 松浦魚市場は松浦市が開設者となり昭和5年10月に開場し、 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。 松浦魚市場で水揚げされる魚が、地元の小売店や消費地

#### 水揚げ

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





#### 選別

卸売場に整然と並べられます。 きさ別に選び分けられ、魚市場内の



人の手と機械により魚の種類、大

#### せり人 (星鹿・大石、46) 晃宏さん

## 正確に、 瞬が勝負

西日本魚市場㈱

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

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

#### 下見

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

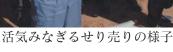
### せり売り

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

せり落とされた魚は、



ばれます。 設や買受人の冷凍施設、 店頭へと運



#### 特集

#### 魚食普及への取り組み一

市場用語

語の解説

口別、 消費地へ出荷したりします。 て出荷する場合、 「おさかなドーム」へ運びます。 買受人は、 一時保管したりトラックなどで 本数別などの形態に立替を行 ムでは買受人の注文に応じキ せり落とした魚を立替 買荷保管積込施設



### 北松通運㈱

#### 前田 立替作業に従事する 御厨・ ヨシ子さん 大崎上、60)

に詰め替える作業を行っています。



# 新鮮な魚を届けたい

の近くで作業をしており、風や寒さ、暑さが 度が保たれ、消費者に新鮮な魚が届くのがう たのはもちろん、おさかなドームでは魚の鮮 体にこたえました。職場の環境が良くなっ をしていて、この作業は長くやっています。 れしいです。 昭和5年の市場開設の時から市場で仕 おさかなドームができる前は、外の荷上場 買受人が買った魚を、キロ別や本数別に箱

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

「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 せり売りで買受人に卸売り

【立替】出荷用の箱に魚を詰め替え 【買受人】 卸売業者から仕入れた魚 ること。 り売りにも参加できる。 を消費者に販売する小売業者や 加工業者などのこと。 する集荷販売代行の会社のこと。 また、 競

# おさかなドーム

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

Hazard (危険、危害)、 ムの考え方が導入されました。HACCPとは、 平成7年に食品衛生法が改正され、HACCPシステ A n a l y s i s

現在考えられている最も合 要管理点」と訳されます。 とった略称で「危害分析重 Critical (重要な) 3月に高度衛生化に対応し 考えを取り入れ、平成15年 理的な食品衛生の管理手段 C o n t r o l かなドーム」が完成しまし た買荷保管積込施設 です。松浦魚市場ではその o i n t (点) の頭文字を (管理)、P 「おさ

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

