

○ 市場で聞いてみたいこと

No.	質 問	回 答
1	市場の仕事はどのような業種・役割がありますか。	<p>大きく分けて卸売業者・仲卸業者・関連事業者・売買参加者・買出人に分類されます。</p> <p>(1) 卸売業者 集めた生鮮食料品などを、生産者などに代わって売り手となります。青果部2社、水産物部2社の計4社があり、約200名の人がはたらいています。</p> <p>(2) 仲卸業者 卸売業者から買った生鮮食料品などを、市場の中の店で、魚屋さんや、八百屋さんなどの買出人に販売します。青果部で27店、水産物部で14店、計41店あり、約500名の人がはたらいています。</p> <p>(3) 関連事業者 市場内にあるお店で、小売業者など買出人が仕入れたり、市場ではたらく人たちの便益をはかるためのもので、かまぼこ、肉、乾物、漬物などの食料品店、食堂、喫茶店、銀行など33店があり、約200名の人がはたらいています。</p> <p>(4) 売買参加者 仲卸業者と同じように、卸売業者から「せり」で買った品物を市場外にある自分の店で、消費者に売ったり、加工したりします。</p> <p>(5) 買出人 売買参加者以外の人で仲卸業者から品物を仕入れ、消費者に販売する小売業者及び加工業者などです。</p>
2	1日に何種類ぐらいの野菜・果物・魚が集まりますか。	季節や天候等にもよりますが、野菜約60種類、果物約55種類、魚は約50～100種類集まります。
3	1日にどれぐらいの量の野菜・果物・魚が集まりますか。	<p>8月上旬の市況では野菜約190トン、果物約82トン、水産物約48トンとなっています。</p> <p>季節や天候により変動があります。市場のホームページにも日々掲載していますのでご覧ください。</p>
4	1番高い野菜・果物、1番安い野菜・果物は何ですか。	<p>8月上旬で見ると、一番高い野菜は洋にんじん、果物はハウスみかん、一番安い野菜はたまねぎ、果物はバナナでした。</p> <p>ただし、数量や重さの関係から一概にはいえないところもあります。旬のものは安くなりますが、天候等で出荷数が少ない物は高くなる傾向があります。</p>

○ 市場で聞いてみたいこと

No.	質 問	回 答
5	今までで1番高価だった魚は何ですか。また、値段はいくらだったのですか。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	やはり本マグロです。豊洲市場で2019年に青森県大間産・278キロの本マグロが3億3,360万円で競り落とされたのは有名です。徳島市中央卸売市場では、2020年に本マグロ・100キロが40万円で取引されたのが最高値です。
6	果物や魚の値段の付け方はどうしているのでしょうか。相場等は どうやって決まりますか。	市場は「せり」の声とともに始まり、野菜や果物、魚は、この「せり」によって値段が決まります。また、他に「相対取引」があります。相対取引とは売り手と買い手が商談にて価格を決める取引です。
7	同じ品物なのに、日によって値段が違うのは、どうしてでしょうか。	時期や入荷量、天候等に影響されることが要因の一つです。
8	値段が相場より安過ぎたらどうするのでしょうか。	生産者のために、少しでも高く売れるよう取り組んでいます。
9	売れ残ったものはどうなるのでしょうか。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	魚で言えば、小さかったり、傷がついている魚は中々売れなくて、残ることもあります。その場合は、加工業者の方に買ってもらいます。主に練り物(ちくわ、かまぼこ、フィッシュカツ等)の製品になります。徳島のちくわやフィッシュカツなどは、新鮮な魚から造られています。
10	生産者さんから出された物が、市場を通してどういう流れでスーパーや料理店に届くのでしょうか。	生産者が卸会社に出荷し、「せり」や「相対取引」で仲卸や売買参加者に販売されます。 その後、仲卸からスーパーや料理店に販売されます。
11	せりで言ってる内容は何ですか。また、せりで使う特別な言葉があれば教えてください。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	目当て(買いたいと思っている魚)を競り落とすための金額を言ってます。特別な言葉としては、「まわれ、まわれ」という言葉をよく使います。これは仲卸など魚を買ってくれる人が、直前に競り落とした値段と同じ値段で「次のこの魚も買うぞ」という意味です。
12	競り落とすコツは何ですか。また目利きは どうやって勉強するのですか。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	競り落とすためには、その魚に対して「一番高い値段」を付けなければなりません。そのため、「他の人はどれくらいの値段を言ってくるだろう」という相場を考えなくてはなりません。同じ魚でも、季節や天候、行事ごとによって日々変化しています。「相場を読む」のはひとえに経験が必要です。目利きに関しても、魚をよく観察することが大切で、毎日が勉強です。

○ 市場で聞いてみたいこと

No.	質 問	回 答
13	温暖化が進んでいる中で、昔と比べて獲れる魚の種類や数に変化はありますか。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	大いにあります。この5年ほどで獲ることのできる魚の種類、その時期に大きな変化がでています。 一例ですが「カマス」という魚は、以前は秋頃にたくさん獲れていましたが、最近では2～3月によく獲れる様になりました。
14	徳島で捕れない魚はどうやって売られているのでしょうか。	集荷機能（多種多様な品物の豊富な品揃え）、消費者の必要な生鮮食料品を集めることが市場の大切な仕事の一つです。市場には、毎日たくさんの品物が大きなトラックで運ばれてきます。徳島県内はもちろん、全国各地や遠くは外国から様々な品物が集められます。
15	自分達が釣った魚を市場で売ることができますか。	可能です。出荷する場合、詳しくは卸会社にお問い合わせください。
16	お米の取り扱いがありますか。	開設当初から青果部においてのお米の取扱いはありません。
17	新鮮な野菜、果物、魚の見分け方を教えてほしい。	今の時期ですと、野菜はナスやトマトが旬になります。ナスは全体にはりがあり、ガクの部分のとげが鋭いものを選びましょう。トマトはへたがしおれたり黒ずんでいないもの、丸みがあり割れていないものを選びましょう。 果物や魚も市場ホームページに記載していますのでご覧ください。 季節のおすすめ野菜：徳島市公式ウェブサイト (city.tokushima.tokushima.jp) 季節のおすすめ魚介類：徳島市公式ウェブサイト (city.tokushima.tokushima.jp) 季節のおすすめ果物：徳島市公式ウェブサイト (city.tokushima.tokushima.jp)
18	マグロ1匹でお寿司何人前になりますか。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	キハダマグロ・一尾・50キロですと300～350人前のお寿司になります。
19	釣るのに一番手強いマグロってどんなマグロですか。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	黒皮カジキマグロ（200キロ～300キロ）、白皮カジキマグロ（200キロ～300キロ）が釣るのが難しいと思います。

○ 市場で聞いてみたいこと

No.	質 問	回 答
20	何人位働いているのでしょうか。また、何人位買いに来ますか。	卸・仲卸業者の合計だけでも700名以上の方が働いています。 売買参加者以外の人で仲卸業者から品物を仕入れ、私たちに販売する小売業者及び加工業者などの買出人は一日あたり約700人が市場に買いにきています。
21	市場で働く人は、何時から何時まで働いていますか。また、何時に起きて、何時に寝ますか。 (水産物部卸会社で働く人にお話しをお聞きしました。)	セリ担当や経理担当など役割によって異なりますが、夜勤・深夜勤務・日勤と様々な形態で勤務しています。 20時～翌朝5時勤務の者は、主に漁場などに集荷作業をしています。 19時～翌朝5時勤務の者は、徳島県内や日本国中から集まった魚を翌日のセリに出す準備をしたり、他県への市場に出荷する作業をしています。 多くの水産会社の人は、午前4時～12時30分までの勤務が多いです。
22	どの時期が一番忙しいのでしょうか。	徳島にたくさんの方が来てくれるお盆期間や年末年始が忙しい時期になると思います。