



新鮮でおいしい食材の宝庫

富士市公設地方卸売市場

市場は、私たちが毎日食べる野菜、果物や魚などの生鮮食料品を私たちがのもとへ安定的に供給するための重要な施設。岳南地域を中心とした2市7町・約44万人の台所としての役割を担っています。

富士市公設地方卸売市場ができてことしで25年。今回の特集では市場とはどんな所かを紹介します。

市場の取り扱い高

●青果部（平成12年）

種別	数量	金額
野菜	1万6,211 t	24億1,317万円
果実	6,472 t	18億5,775万円
加工品・その他	1,101 t	2億4,599万円
計	2万3,784 t	45億1,691万円

●水産物部（平成12年）

種別	数量	金額
鮮魚	884 t	6億7,242万円
冷凍魚	259 t	2億1,443万円
塩干・加工品	754 t	5億5,080万円
計	1,897 t	14億3,765万円

●入荷品目ベスト5（平成11年）

青果					
種別	1	2	3	4	5
野菜	キャベツ	タマネギ	ハクサイ	パレイショ	ダイコン
果実	ミカン	バナナ	スイカ	リンゴ(フジ)	イチゴ
加工品・その他	加工野菜	花木	漬物	豆加工品	乾物

水産物					
種別	1	2	3	4	5
鮮魚	バチマグロ	イカ	アジ	アサリ	シジミ
冷凍魚	冷エビ	冷イカ	冷カニ	冷サバ	冷紋甲イカ
塩干・加工品	練り製品	開干品	塩ザケ	煮シラス	丸干品

市場の施設



●入荷時のバナナは緑色。ここでエチレングスと温度管理により黄色く熟してから出荷されます。



●青果卸売場には野菜、果実のほか、花木などが全国の産地から入荷されます。



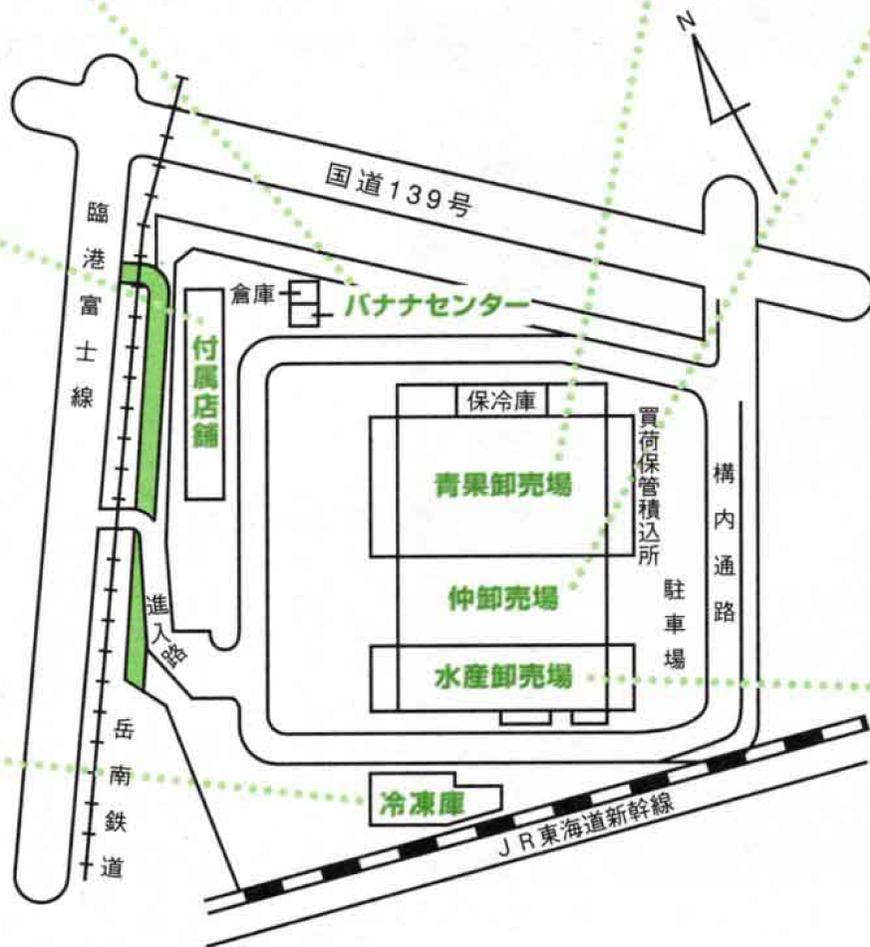
●仲卸売場には青果・水産の仲卸業者の店舗が並び、買受人や買出人が品物を購入します。



●付属店舗では、青果や水産物以外の食品、雑貨などを販売。食堂は市場関係者だけでなく一般の人も利用できます。



●魚や加工品など温度管理が必要な物は冷凍庫へ保管。冷凍庫の内部はマイナス30℃以下にもなります。



●水産卸売場には朝早くから鮮魚、冷凍魚、練り製品などの加工品が並びます。

卸売市場の仕組み

開設者 市場の施設を管理し、市場の関係業者によるその施設を使用させ、市場運営と市場取引についての指導監督を行います。富士市公設地方卸売市場の開設者は富士市です。

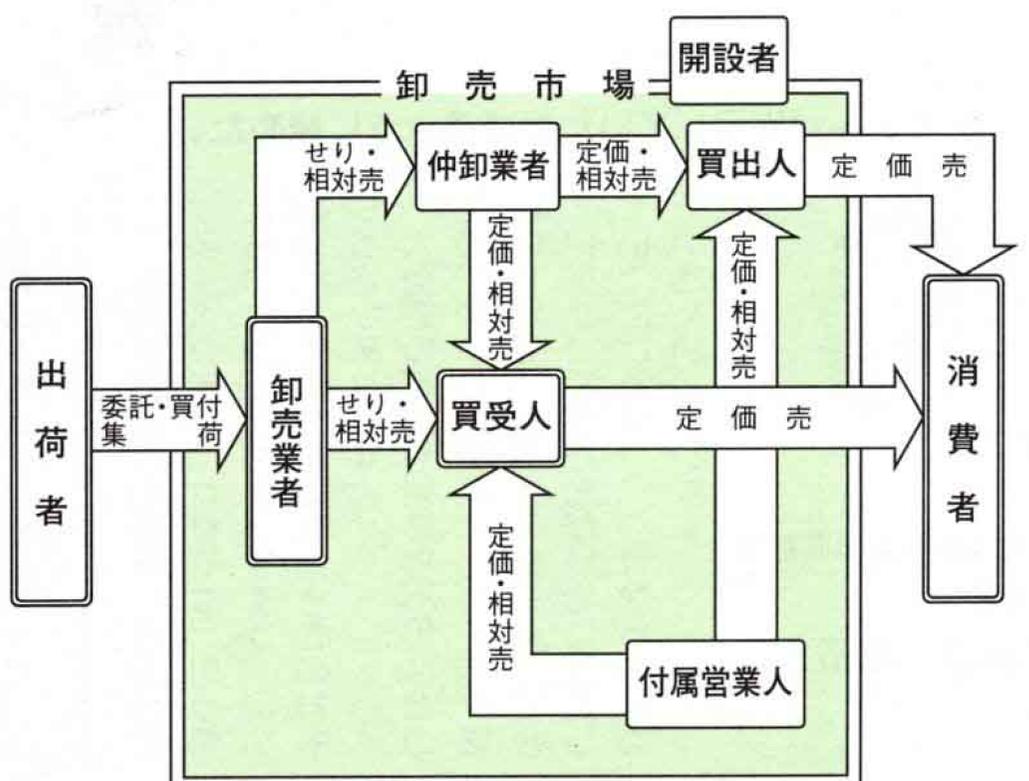
卸売業者 生鮮食料品など全国的な規模で多種多様な商品を継続的、計画的に集荷し、仲卸業者や買受人に卸売しています。

仲卸業者 卸売業者から買い受けた物品を仕分け調整して買受人、買出人などに販売します。

買受人 卸売業者が行う卸売に直接参加して、品物を買受けることができる小売商、大口需要者です。

買出人 仲卸業者または付属営業人から品物を購入し、消費者に販売する小売商です。

付属営業人 市場に集まる買受人、買出人などに市場内の店舗で品物を販売する業務を行います。



公設地方卸売市場の一日

市場は朝早くから動き出します。市場にかかわる皆さんの動きを追ってみました。

午前3時～8時



市場の開場は午前3時から。せりが行われる前に大口で品物を買入れる仲卸業者などは、「相対売り」などの個別取引で品物を買入れます。

そして、5時30分ごろから買受人などはせりに出される品を下見に徐々に市場へ。



▲6時45分、青果部門のせりが開始。せり人の快活な声とともに次々に品物がさばけていきます。せりにはキャベツ、ダイコン、葉ネギ、ホウレンソウなど地場野菜も多く並びます。入荷量によって異なりますが、青果のせりは8時30分前後に終わります。

全国的な相場状況を把握し、生産者や消費者の動きを読んで適正な相場を決め、品物をスムーズに流していくのが卸売の大切な仕事です。青果部では、地場物の割合がほかの市場に比べて高く、四〇%程度を占めています。鮮度・品質の高い地場物は特色ある市場づくりに不可欠です。地元の生産者とも一体となって安定した供給に努めたいですね。



青果卸売業者
坂野 友廣さん

地場産の品物で市場の特色を

青果

お客さんが満足していただけるように努めたい



岳南青果商業協同組合
理事長
高井 康裕さん

市場には質がよく新鮮な地場野菜が多く入ります。せりでは、思う値と合わないときもありますが、いい品をうまく仕入れられたときのおもしろさがありますよ。大型店の増加や後継者不足などのため、中小の経営者にとって年々厳しい状況で、買受人の数も減ってきています。お客さんが品物に満足していただけるよう、これからも努めていきたいと思っています。

市場は信頼関係で成り立つ場



青果仲卸業者
望月 義唯さん

仕入れた品はスーパーなどの大型店や小売店に販売しています。天候が出荷状況に影響し、価格も生き物のように日によって動きます。市場は売り手と買い手の信頼関係で成り立っている場。ときには損得を抜きにした商売をすることもあります。自分がよいと思って仕入れた品物が評判よく売れたときなど、この仕事のやりがいを感じますね。



水産仲卸業者
小松 繁夫さん

この市場は、沼津や静岡といった大市場の間にあります。店では主に練り製品などの加工品を扱っていますが、多種多様な品ぞろえで、多くの方に来ていただけるよう努めています。品物は消費期限もあり、仕入れる量の判断の難しさはありますが、お客さんに満足していただけるよう、朝早くから頑張っています。

多種多様な品ぞろえを心がけて



水産卸売業者
時川 進さん

近ごろではせり売りより相対取引での販売が中心になっていきます。お客さんのニーズに合わせて、質がよく安い物を仕入れられるよう心がけています。近隣市場の相場も踏まえ、天候による入荷量や前日の売れ具合など、需要と供給のバランスを考え、適正価格を決めていきます。地域の皆さんの台所で仕事をしているという使命感を持ち、品物を安定して供給していきたいと思えます。

地域の台所を預かる使命感を持って

水産物

市場はお互いの情報交換の場



富士鮮魚買受人組合
組合長
岡村 永次さん

市場は買受人同士の情報交換の場でもあります。魚の状況を知り、品を見る目も人とかかわりの中で身につきます。せりでは物のよさと場の雰囲気によって買う量を決めます。今は相対売が中心となりせりの活気が少なくなつて少し寂しいですね。地物の魚などは当日にならないと、何がせりに出るかわからないので、市場に行くのが楽しみです。



▶水産部門のせりの開始は六時三十分。せりに出される品は地物が中心。七時からはマグロがせりに出されます。

午前8時～12時



▲買った品はすぐにトラックなどでそれぞれの店へ運ばれます。



▲せりが終わると、仲卸売場や付属店舗では買受人や買出人が必要な品を買い入れます。

午後～夜



◀午後から夜にかけて、生産者から品物が続々と入荷。届けられた品は受付され、翌日の販売に向けて売場に並べられます。

市場には多くの人々が朝早くから集まり、私たちのもとへ新鮮な食材を届けられるよう、懸命に仕事をしています。この特集や毎年十一月に市場で開催される農林水産フェアなどで、私たちの暮らしと市場の働きについて考えてみてはいかがでしょうか。

問い合わせ
富士市公設地方卸売市場
☎53-5611