

高知の食を支える高知中央卸売市場

高知市弘化台にある中央卸売市場に行つてきました。

午前5時30分から鮮魚のセリ

が始まることもあって、早朝から多くの業者さんが活動していて活気があります。遠方からの商品の搬入もあるため、早い方は午前1時、2時からお仕事をされているそうです。

高知市の市場は歴史が古く、京都市(昭和2年)に次いで、全国で2番目の中央卸売市場として昭和5年1月に開場しています。

元々は高知市の九反田にありましたが、戦後の経済発展とともに取扱量が増え、手狭となつたことから、昭和42年に現在の弘化台に移転しました。

その後も、取引高の増加に伴い、市場機能の強化、駐車スペースの増加などを重ねて現在に至っています。

全国的に珍しい、岸壁に隣接した市場である為、接岸した漁船から直接水揚げした魚もセリにかけられています。

近年では、人々の食文化の変化や流通の変化に伴い、市場の取扱量は減少傾向にあります。

そこで、平成26年3月末に、水産物部を、中央卸売市場より自由度の高い地方卸売市場へ転換し、

高知の市場ならではの特色を出していくような取組を行つています。

普段私達が眠つている時間帯に、

市場では数百人の方が商品の運搬や取引を行い、食品の流通を支えてくれていることがよくわかります。

普段私達が眠つている時間帯に、

市場では数百人の方が商品の運搬

や取引を行い、食品の流通を支えて

くれていることがよくわかります。

水揚げされたばかりの旬の魚を始め、各地から集められた魚介類が並びます。時期や天候により多少の差がありますが、セリが始まると次々と買い手が決まり、早い時は数分程度で終了していきます。

せり落とされた鮮魚類は、仲卸店舗に運ばれ、各店にて解体、加工、商品化されていきます。仲卸店舗では、大小様々な包丁を駆使し、

始まり、塩干物のセリは6時に始まります。

鮮魚と塩干物に分かれています。

鮮魚のセリは午前5時30分に

始まり、塩干物のセリは6時に始まります。

水産物部

て、鮮魚をきれいに切り分けて、刺身用の短冊やすき身として、店頭に並べられています。鮮魚は鮮度が命ですので、皆さんとても手際が良く、仕上がりもきれいです。

セリ人との掛け声や、売買

の音が響き渡ります。

青果部では野菜と果実に分かれています。

野菜のセリは午前7時に始まり、果実のセリは7時30分に始まります。

県内外を始め、海外からも多く

の食材が集まり、広い敷地に商品ごとに箱が積み上げられています。

開始時間とともに、場内にセリが始まると、商品の前にセリ人が立ち、売買参加者が商品を取り囲みます。移動セリとも呼ばれます。

1つの商品のセリが終わると、次の商品に移動してセリが行われてい

ます。

セリ人の独特の掛け声や、売買

の音が響き渡ります。

青果部では野菜と果実に分かれています。

野菜のセリは午前7時に始まり、果実のセリは7時30分に始まります。

県内外を始め、海外からも多く

の食材が集まり、広い敷地に商品ごとに箱が積み上げられています。

開始時間とともに、場内にセリが始まると、商品の前にセリ人が立ち、売買参加者が商品を取り囲みます。移動セリとも呼ばれます。

1つの商品のセリが終わると、次の商品に移動してセリが行われてい

ます。

青果部では野菜と果実に分かれています。

野菜のセリは午前7時に始まり、果実のセリは7時30分に始まります。

県内外を始め、海外からも多く

の食材が集まり、広い敷地に商品ごとに箱が積み上げられています。

The image shows two side-by-side promotional banners. The left banner, titled 'Uchirino' with the tagline 'わたし「らしさ」、見つけた。', features a blue 'f' icon and a Facebook URL. The right banner, titled 'SUMY Request' with the tagline 'I choose my own wallpaper', features a yellow sun-like graphic and Japanese text at the bottom.