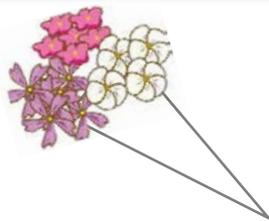




教えて！ 卸売市場のこと



Q1. 卸売市場とはどんなところなの？

A1.

「卸売」とは、一般的には生産者や商社などの出荷者から集めた商品を、小売業者や加工業者などの業者向けに販売することをいいます。

卸売市場は、全国から集められた生鮮食料品などを、一度市場に集めて、仲卸業者を通して、または直接レストラン・専門店やスーパーなどの業者向けに販売する施設です。



Q2. 卸売市場ではどんなものを扱っているの？

A2.

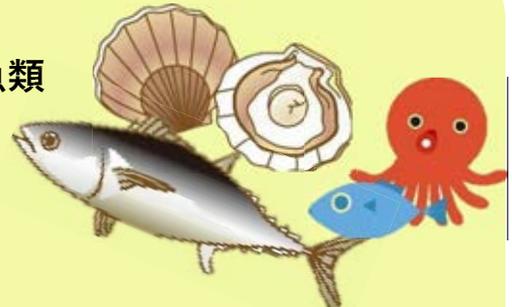
卸売市場は、野菜や果物、魚、肉などの生鮮食料品や、花などを扱っています。これらを卸売市場の「売り手」である卸売業者が、全国の生産者や商社から仕入れることで、例えば色々な産地から、さまざまな品目・品種の、さまざまなサイズ（Lサイズ、Mサイズなど）、等級（特秀、秀、優など）の商品を、大量に市場へ集めています。また、日本国内で生産されるものだけではなく、外国から輸入してきたバナナやブロッコリーなども集めて、取り引きしています。

〈扱っているものの例〉

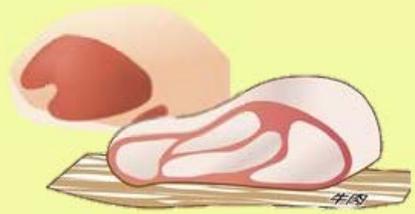
野菜



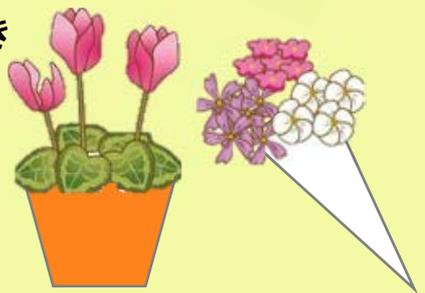
魚類



食肉



花き



〈商品例〉



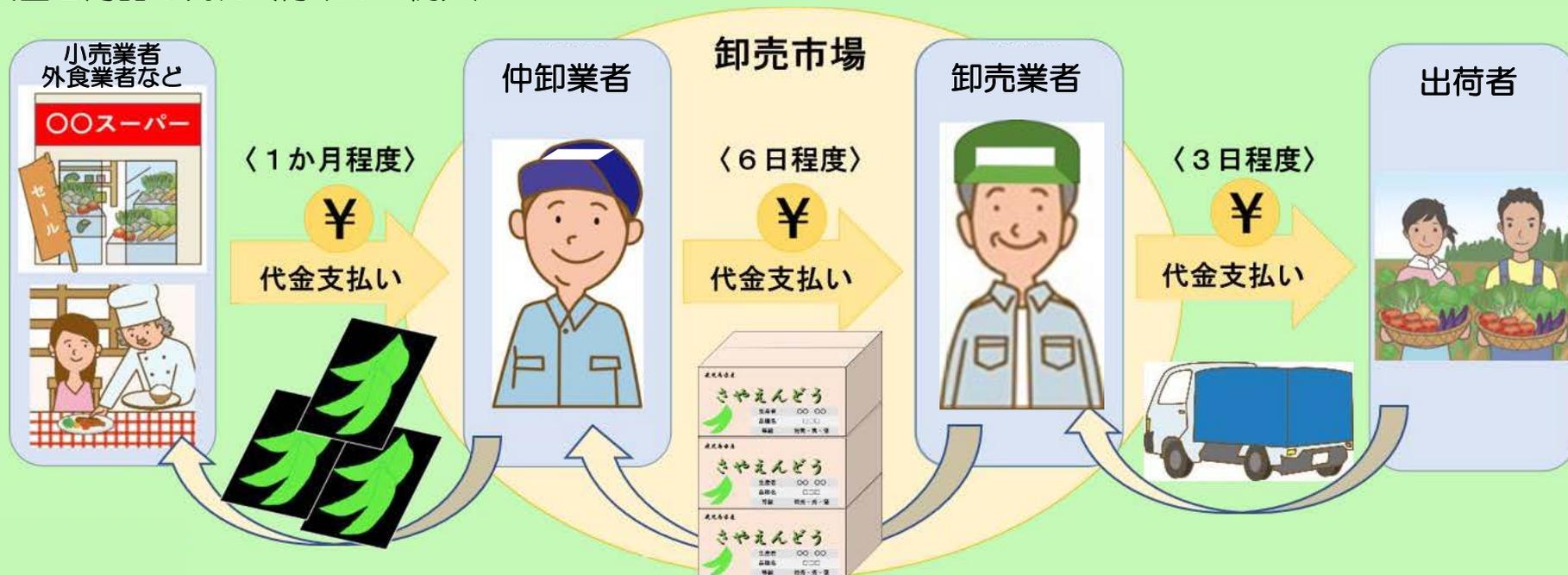
Q3. 卸売市場では何をしているの？

A3.

卸売市場では、全国からトラックなどで大量に運び込まれたさまざまな種類の生鮮食料品などを、効率よく売買取引をすることで、小売業者や外食業者、加工業者などが必要とする数量や種類にすみやかに分ける仕事をしています。

また、代金を支払うのに時間を要するスーパーなどの代わりに、販売した商品の代金をできるだけ早く確実に、農家さんや漁師さんに支払うこともしています。これによって、農家さんや漁師さんたちは安心して生産・出荷できるのです。

〈代金と商品の流れ（青果の一例）〉



Q5. 大量に卸売市場に届く商品は どのように取り引きされているの？

A5.

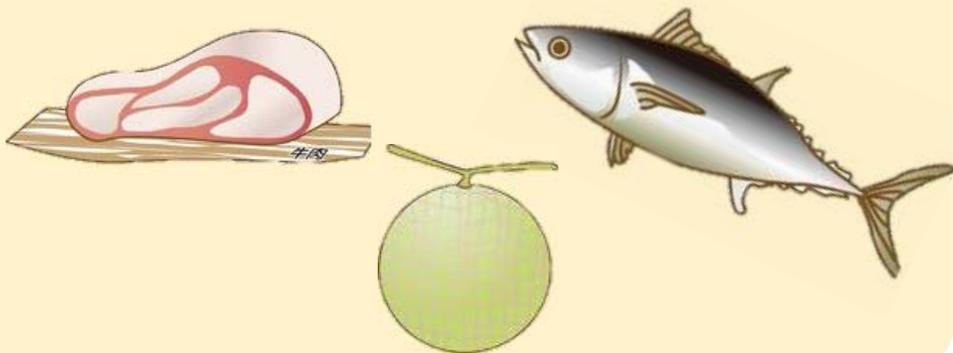
卸売市場では、「せり」や「^{あいたい}相対取引」などの売買取引によって、取引数量や価格が決められています。

「せり」は、一人の売り手に対してたくさんの買い手が競争して、高い価格をつけた人の順に販売する取引のことです。特に、まぐろやメロン、牛肉などの高級品や、商品ごとに品質などが異なる商品は「せり」によって取り引きされます。※

「相対取引」は、売り手と買い手とが一対一で交渉をして、数量や価格を決める取引のことです。

※ 他にも「入札」といって、商品に対して価格をつけた札を投票して、価格の高い順に販売する方法もあります。

〈せりを取り引きされる商品の例〉



〈東京都中央卸売市場豊洲市場におけるせりの様子〉



Q6. 卸売市場ではどんな人が取引をしているの？

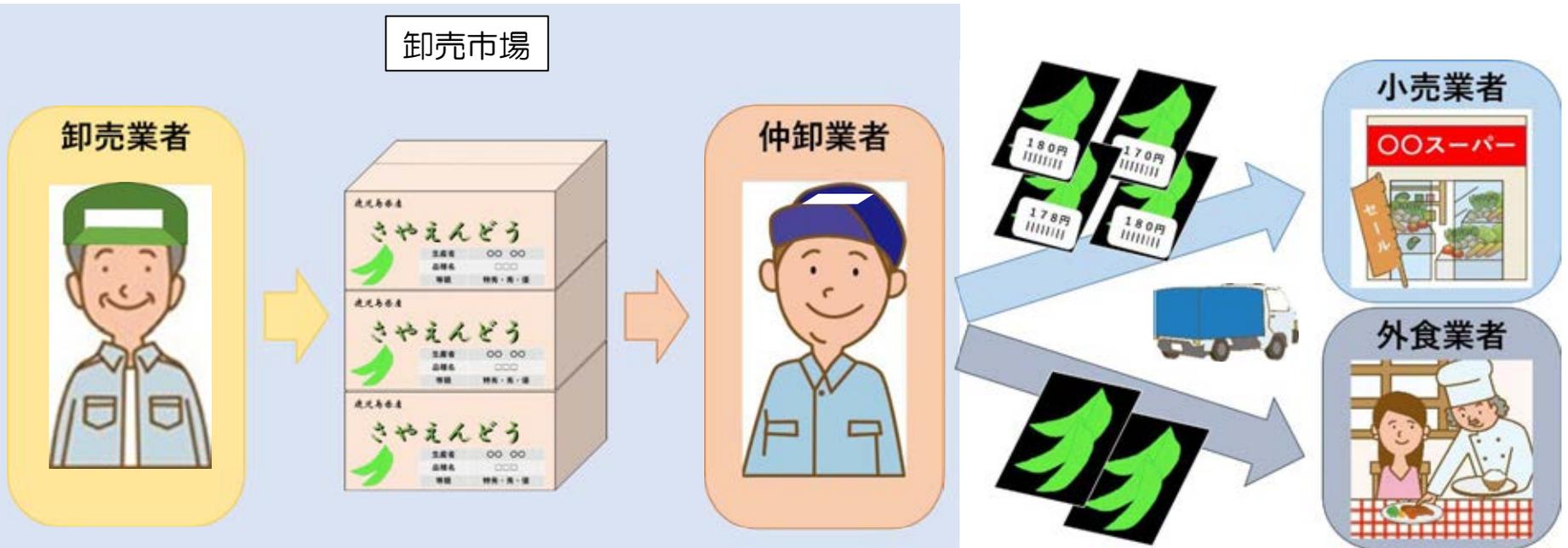
A6.

卸売市場は売買取引の場ですので、「売り手」と「買い手」がいます。

「売り手」となるのは卸売業者と呼ばれる人で、全国の生産者や商社から仕入れた大量の商品を市場内に集め、「買い手」である仲卸業者や売買参加者なかおろしに販売します。仲卸業者は、店舗に買いに来た買出人や販売先からの注文に合わせて小分け・パック詰めなどをし、スーパーやレストランなどに販売しています。

また、売買参加者とは、卸売業者から直接に商品を仕入れることができる専門店やスーパーなどをいいます。

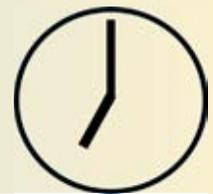
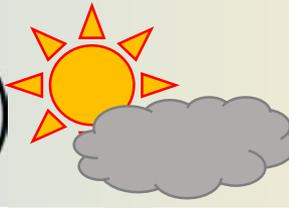
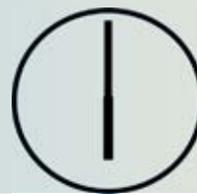
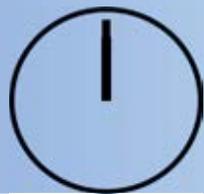
〈取引の流れ（イメージ図）〉



Q7. 卸売市場はいつ活動しているの？

A7.

卸売市場は、深夜から早朝にかけて売買取引を行い、販売先の小売店の開店時間やレストランでの仕込みに間に合うように、すみやかに出荷しています。一例をあげると、「相対取引」であれば深夜2時から、「せり」であれば早朝6時から取引が始められ、朝7時には、卸売市場からスーパーやレストランなどの販売先へとすみやかに運ばれていきます。



～AM0:00
荷下ろし

AM2:00～
取引開始

AM6:00～
せり開始

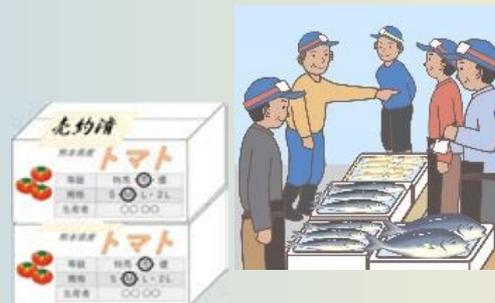
AM7:00～
出荷



〈トラックから卸売場へ運搬〉



〈早朝の卸売場の様子〉



〈商品の取引を実施〉



〈卸売市場から販売先へ運搬〉

Q8. 生鮮食料品等の新鮮さを保つために 卸売市場はどんなことをしているの？

A8.

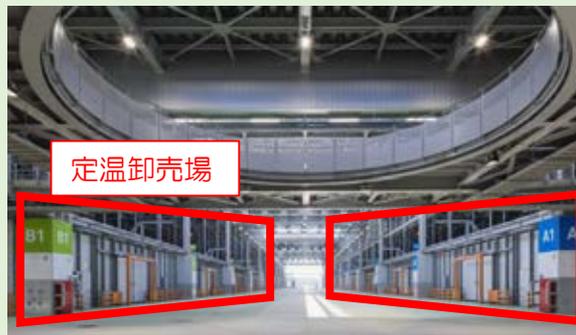
卸売市場には、集まった大量の生鮮食料品等を冷やして保存するための大きな冷蔵庫と、生鮮食料品等の温度が上がらないよう、一時的に保管しておくための保冷库が設置されています。他にも、売買取引を行うための「おろしうりば卸売場」や、仲卸業者が買った商品を販売先ごとに分けるための「にさばきじょう荷捌場」等の施設を一定の温度に保つことで、新鮮さを保つ機能をさらに強化しようとしている市場もあります。例えば、福岡市中央卸売市場青果市場の定温卸売場では15℃（一部5℃）に保って青果が管理されています。

卸売市場では、このような設備も活用しながら、大量の商品を効率的に取引し、すみやかに出荷することで、商品の鮮度が保たれています。



〈卸売市場の近くに大きな冷蔵庫・冷凍庫を設置〉

〈福岡市中央卸売市場青果市場における温度管理（例）〉



(右) 福岡市中央卸売市場青果市場の外観
(左) 入荷用通路と定温卸売場



保冷された状態で産地から出荷された青果物は、入荷用通路を通過して定温卸売場まで運び込まれるので、市場に到着した後も一定の温度で管理することができます。

Q9. 生鮮食料品等の衛生管理のために 卸売市場はどんなことをしているの？

A9.

えいせい

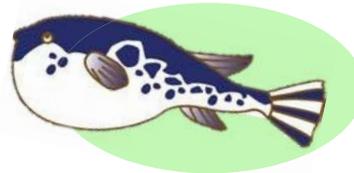
卸売市場では、商品が衛生的に扱われているかを監視したり、取り引きされている商品の検査を行ったりして商品の衛生管理をしています。例えば野菜や果物に農薬が適正に使われているか、食料品に食中毒の原因となる細菌がないかを、実際に商品の一部を抜き取って検査したり、有毒な魚や貝が混ざっていないかを確認したりしています。有害な商品は流通させないよう処分することで、卸売市場で取り引きされる商品の安全を図っています。

<衛生管理の取組例>

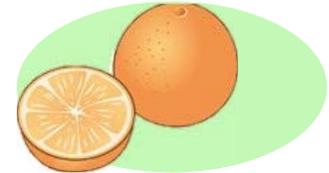
- 食品が適正に管理されるよう、卸売市場内を見回り・指導する
- 商品から一部を抜き取って、細菌や農薬などを検査する
など



例えば、こんなことがチェックされています！



✓ フグやアサリなどに毒がないか？



✓ 野菜や果物に付着した農薬の濃度は基準値を超えていないか？



✓ 生カキなどの魚介類で細菌が増えていないか？

その他にも…

- ✓ 商品が適正な温度で管理されているか？
- ✓ 施設内の清潔に保つ取組は十分か？
- ✓ BSEに感染している食肉はないか？

etc.

Q10. 卸売市場で買い物をすることはできるの？

A10.

現状では、多くの卸売市場では一般の消費者が買い物をすることはできません。卸売市場についてもっと知ってもらえるように、毎月1回の市場開放日や年に1回の市場まつりを開催する卸売市場もあります。市場開放日や市場まつりでは、例えば、一般の消費者でも、普段入場できない市場内で生鮮食料品などを買えたり、イベントで特別に行われる模擬せり^{もぎ}で、実際に「せり」の方法で商品を買うことができたりするので、卸売市場の雰囲気味わうことができます。

市場まつり

＜横浜市中心卸売市場 横浜市場まつりの例＞



青果模擬せりの様子



まぐろの解体ショーの様子

ぜひ、市場まつりにも足をお運びください！