

魚類市場で働く方々と物の流れ

卸売業者

開設者から卸売業務の許可を受けて、生産者または出荷業者などから委託された生鮮食料品などをせり売・相対取引の販売方法によって、仲卸業者・売買参加者に販売します。

仲卸業者

開設者から仲卸の業務の許可を受けて、卸売業者から買い受けた品物を、市場内の仲卸店舗で売買参加者や買出人に相対売り、または他市場等へ転送販売します。

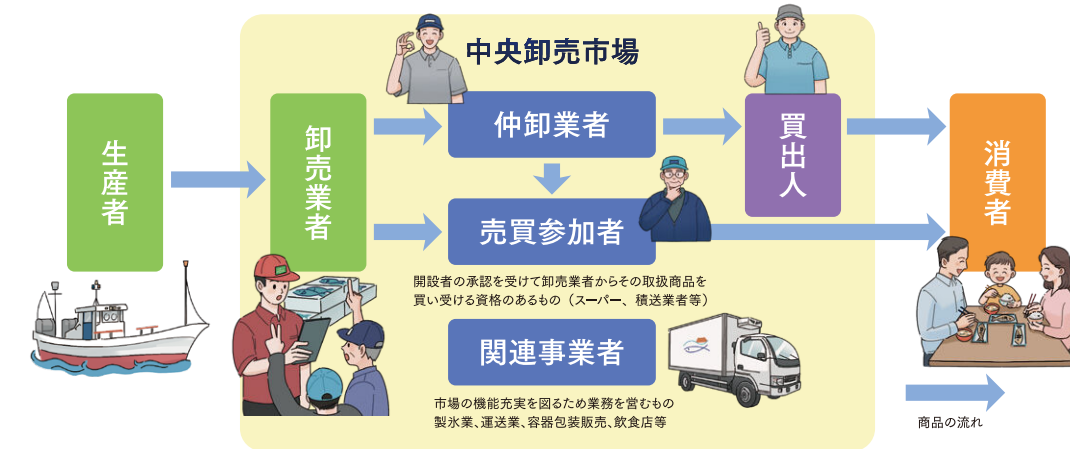
売買参加者

生鮮食料品の小売業者または加工業者等の大口需要者のうち開設者の承認を受けて仲卸業者と同様、卸売業者が行うせりに参加できる者で、市場外の店舗で主として一般消費者へ小売りする業者です。

関連事業者

開設者から関連事業の許可を受けて、市場機能の補完的役割をする業者や、市場を利用する人たちの便宜をはかるため市場内で関連食品販売、冷蔵庫業、飲食業、日用雑貨販売業などを営む業者です。

●卸売業者：2社 ●仲卸業者：29社 ●売買参加者：80社 ●関連事業者：10社
※令和7年1月1日時点



宮内 和一郎

魚類市場連絡協議会 会長
鹿児島県漁業協同組合連合会
代表理事専務

連合会へ入会し、41年。入会当時初めて見た、水揚げを待つ船の数、魚の種類の豊富さと、圧倒的な入荷量に驚き、感動したことを今でも覚えています。

当時は、魚を捌くのに日々追われていました。しかし鹿児島市は、魚食普及率は全国で下位という問題もあり、地の魚を地元で食べてもらうため、魚食普及拡大推進協議会の活動にも長年取り組んできました。

また、「市場は閉鎖的で情報発信が弱い」という意見があり、国内外へ市場を知ってもらい、観光資源として活用する新しい取り組みとして「魚市場ツアー」も始めました。

100周年に向け、海洋環境を保全し、人材と漁船の確保を行い、適切な資源管理と養殖事業を推進することが重要です。また更に海外市場への強化と魚食普及活動に取り組み、鹿児島県民に安全安心な水産物を提供して参ります。

io Kagoshima “いお・かごしま” 魚食普及拡大推進協議会



“いお・かごしま”
魚食普及拡大推進協議会 会長
山口 憲一郎

◆設立年月：平成25年4月

◆目 的 等：鹿児島市（開設者）と市場関係者が一体となって『鹿児島市中央卸売市場経営展望』に基づく活性化施策や魚食普及活動に取り組み、魚類市場の発展を期するとともに、取扱数量の増大を図る。

◆構 成：鹿児島市（開設者）

- ①鹿児島県漁業協同組合連合会
- ②九州中央魚市株式会社
- ③鹿児島市水産物卸売協同組合
- ④鹿児島魚類市場売買参加者協同組合
- ⑤鹿児島県魚介類移動販売商業組合
- ⑥鹿児島県蒲鉾協同組合

活動内容



出前授業（親子参加）

SNS
（Instagram）
による
情報発信



お魚ファン感謝デー！
（解体実演）



他団体とのコラボ企画
（県漁業士会、りぼんかん等）



カツオPR
（令和4年次の一本釣りカツオの水揚げ量日本一をきっかけとする）

“いお・かごしま”魚食普及拡大推進協議会

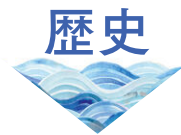
事務局（市管理事務所）TEL099-223-0310



鹿児島市中央卸売市場 開設90周年

これまでも
これからも
魚 類 市 場





中央卸売市場として、昭和10年4月に商工省の開設認可を受け、同年11月3日、全国で7番目、九州では最初の中央卸売市場を鹿児島市が開設しました。

開設当初は、青果市場と魚類市場は併設していましたが、取扱量の増大や車両の急増等による狭あい化及び施設の老朽化などの理由で、魚類市場が昭和42年4月に現在地、城南町に移転し、青果市場は昭和51年11月に現在地、東開町に移転。生鮮食料品の基幹的インフラとして市民の食生活を支えています。

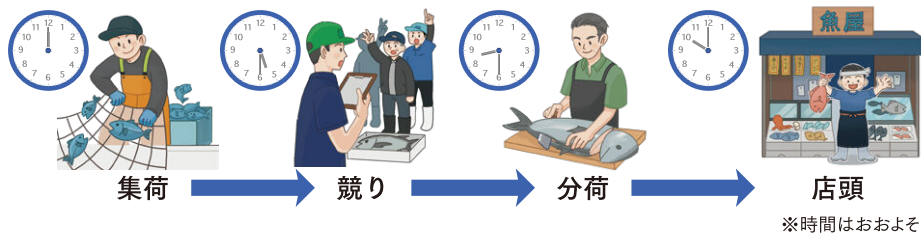


本市場は、私たちの毎日の食生活に欠かすことのできない野菜・果物・水産物などの生鮮食料品を卸売するための市場で、卸売市場法に基づいて、鹿児島市が開設し、農林水産省の認定を受けています。

野菜・果物・水産物などの生鮮食料品は、一般の商品と異なって鮮度、すなわち商品価値が低下しやすく、長期にわたる貯蔵が困難で、品物も多種多様にわたっています。そのうえ、自然条件に左右されやすいので、価格が常に変動しがちです。このため、卸売市場は生鮮食料品を迅速かつ効率的に分荷し、公正・公平な売買取引を行う必要があります。市場はこうように公益性が強く、また大規模な施設と膨大な費用を要することから、鹿児島市が開設、運営し、公正で効率的な取引と衛生の維持に努め、市民の食生活の安定を図っています。

中央卸売市場には
次のような機能があります

- ①大量かつ効率的な集分荷
- ②多種多様な品目の豊富な品揃え
- ③適正な価格形成
- ④確実・迅速な決済
- ⑤需給に係る情報の収集及び伝達など



Interview

かごしまの魚食を支える ～これまでも、これからも。



山口 博久 九州中央魚市株式会社 取締役

以前は、鮮魚部で魚の集荷、販売をおこなっていましたが、現在は若い人材に任せています。

私の入社時の市場は今は設備が異なり、北風が吹き、桜島の灰が魚にかかったりしていました。でも、並びきれない程の魚の入荷があり、魚屋さんも多く、競りも沢山人で賑わっていました。お魚祭りには、来場者が3万人を超えることもありました。ただ、現在は魚の入荷数は減っており、あじ、さばの数は今と比べものにならないくらいです。特に当時、旬になると市場の半数を占めていたマグロや秋太郎の減少は歴然です。それでも、今も昔も鹿児島の魚の鮮度感、レベルが高いことに変わりないです。



近年自社の取組としては鹿児島大学水産学部で年に1、2回講義で市場の現状、仕組みについて話をし、担い手育成にも力を注いでいます。トカラ列島・甕島・離島を持つ鹿児島特有の多種多様な魚種がいる漁場の魅力を若い人たちに発信しています。

下野 満

鹿児島県魚介類移動販売商業組合 理事長

移動販売は始良・伊集院方面を回っています。親父の手伝いを始めたのが14・5歳の時なのでかれこれ5・60年になります。山間部など日常的な買い物に困難な所も含め、1日で3～40箇所位立ち寄ります。長いお付き合いでお客様の好みも分かってきますし信頼関係を築いてきました。移動販売は市場内に第一次加工場があり下ごしらえをすることで、買いやすい形態で提供しています。三方を海に囲まれた鹿児島は黒潮と親潮が通り、魚種が多く、錦江湾が天然の魚の漁場になっており鮮度の良い魚が獲れます。それを『走るお魚屋』として新鮮なうちにお客様へ提供しています。最盛期は200台いた移動販売車も、今は20台程になりました。

魚食普及にも携わっており、キビナゴを手開きすると子どもは喜んで刺身を食べます。共働き家庭も多くなり魚を食べる機会が減っているのかもしれませんが、まずは親世代が魚に触れる機会を多く作り魚食普及に取り組んでいきたいです。



隈元 仁 鹿児島魚類市場
売買参加者協同組合理事長
有限会社隈元鮮魚店



山口 實次・淳子 山実水産有限会社
会長



有村 興一 鹿児島県蒲鉾協同組合理事長
株式会社有村屋代表取締役

かつて、厚生市場は天文館の台所と呼ばれ、30数軒のお店が軒を連ねていました。再開発で『フレッセ厚生市場』と名前を替え、今でも対面販売を長年やっています。お客様から直接聞く「美味しかった」「ありがとう」の言葉はやはり励みになります。

鹿児島の近海はプランクトンが合わさる海流にあり、美味しく新鮮な魚がたくさん獲れ、積送業者も多く鹿児島から全国各地へ送られていきます。養殖も多くなり『育てる漁業』も今後広がっていくでしょう。開設100年に向けて若い世代が働きやすい環境づくりを行うことで担い手が増え、新しい時代の魚市場が潤う、好循環になったらと思います。

元々仲卸で10年ほど働き、今の会社を立ち上げ、現在は息子・孫家族と3世代で働いています。今も仲卸の頃からのお客様とお取引させていただき、多くの方々に支えてられています。私は86歳、妻は85歳となりましたが、毎日魚を食べているおかげか、まだまだ現役です。昔は、携帯電話もなく対面で取引をしていましたが、今は電話注文や配達が多くなり、直接市場に足を運んでくださる機会が少なくなりました。それには寂しさを感じます。それでも、市場は進化しています。弊社でも、海外輸出体制を整えるために、令和5年に加工場を新設しました。今後は更に情報化が進み、セリもAIを使う時代がくるかもしれません。そのような市場もこの目で見てみたいと、楽しみにしています。

本組合の前身は昭和14年「鹿児島県蒲鉾工業組合」として発足し、魚類市場と共に歩んできました。戦争が起こり、配給制がしかれたため、原料魚などを組合で仕入れるなど、皆で助け合いながら苦しい時代を乗り越え、今に至ります。戦後の食糧難には市民の栄養の支えとなるべく、蒲鉾・さつま揚げの製造に一元となって取り組んだと伝え聞いております。

さつま揚げは、鹿児島の代表的な特産品として、お土産や贈答品としての印象が強いと思いますが、近年、良質なたんぱく質を含む魚肉練り製品は、ヘルシー食品としての需要が高まっています。これからも、皆様に愛されるさつま揚げを作るとともに、未来に向けて、新しいさつま揚げの 開発にもチャレンジして参ります。