

しんせんがいちばん!

品物をせりで売る卸売業者のみなさん。しんせんなものを届けるため、みんながまだ寝ている真夜中からお仕事がんばってます!

水産部門



丸水秋田中央水産の中村富雄さん

旬の魚をいち早く

東北はもちろん、北海道の稚内や静岡沖でとれた魚や貝も届けられるよ。今だったらアジやブリが多いかな。

値段はバランスよく

市場には、物の値段を決めるはたらきがあります。せりにかけて、つくる人や買う人が不公平にならないよう、値段を決めています。



秋田丸魚の加藤研吾さん

ホームページ <http://www.akitasuisan.or.jp>

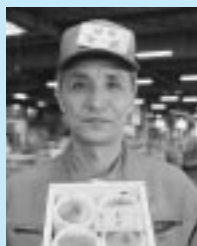
青果部門



丸果秋田県青果の安斉美紀男さん

県内産のとれたてだよ

全国で初めての午後せりを去年からやっています。地元秋田で今朝とれた野菜や山菜を売ってるから、しんせんさんには自信があります。



秋印秋田中央青果の水沢幹さん

おいしさ先取り!

おいしいものを先取りすることで買う人もよるこぶんだよね。6月は、サクランボやアスパラガスが入るよ。このモモもおいしそうでしょ!

ホームページ <http://www.akijirushi.co.jp/>

花き部門



秋田生花の橋本正史さん

生活にうるおいを

1日約14万本の花類が売れます。時期によっては、韓国のバラやコロンビアのカーネーションなど外国で育てた花の入荷が多くなることもあるんだよ。



仲卸業者から品物を買う人。おすし屋さん、料理屋さんなど。



買出人

卸売業者から品物をせりで購入する魚屋さん、やおやさん、花屋さんなど。



売買参加者

卸売業者から品物をせりで購入し、市場の中の自分の店で買出人に売ります。



仲卸業者

卸売業者から品物をせりで購入し、市場に届いた品物を、せりでする仲卸業者に売ります。

市場では、はたらく人たちは

市場の1日



荷下ろしはスピーディーに



しんせんな野菜だよ!



ミカンやスイカがせりにかけられました



イカがおいしいよ!

仕入れた品物は、その日のうちに店頭へ。このスーパーでも開店前にきれいにならべられました。「今日の売り出し品は、今朝秋田沖でとれたイカだよ!」。



30分でこのとおり

魚や野菜が届いたよ!

夕方から真夜中にかけて届いた品物を、小型のフォークリフトで並べていきます。

午前0時

午前6時

さあ、せりの始まりだ

取り扱う量は、一日平均で魚が約129、野菜・くだものが約324、お花が13万9千本。全部売り切れま

はじまる時間
水産部門 午前6時
青果部門 午前7時
花き部門 午前9時30分

今日はイカが安いよ!

午前7時