

マグロの競り、地場野菜も

活気あふれる「川崎市北部市場」



小形 佳奈

朝五時。市場は「ターレ」と呼ばれる小型運搬車や仲買人が行き交い、活気に満ちていた。

鮮魚仲卸「真栄」の関沢武寿さん(五〇)の案内で、マグロの競りが行われる低温卸売場へ。五時四十分からの競りを前に、仲買人たちが切り落とされたマグロの尾をチェックしている。「脂ののり、赤身の色を見て、いくらだったか買つか自分の中で値付けする」と関沢さん。

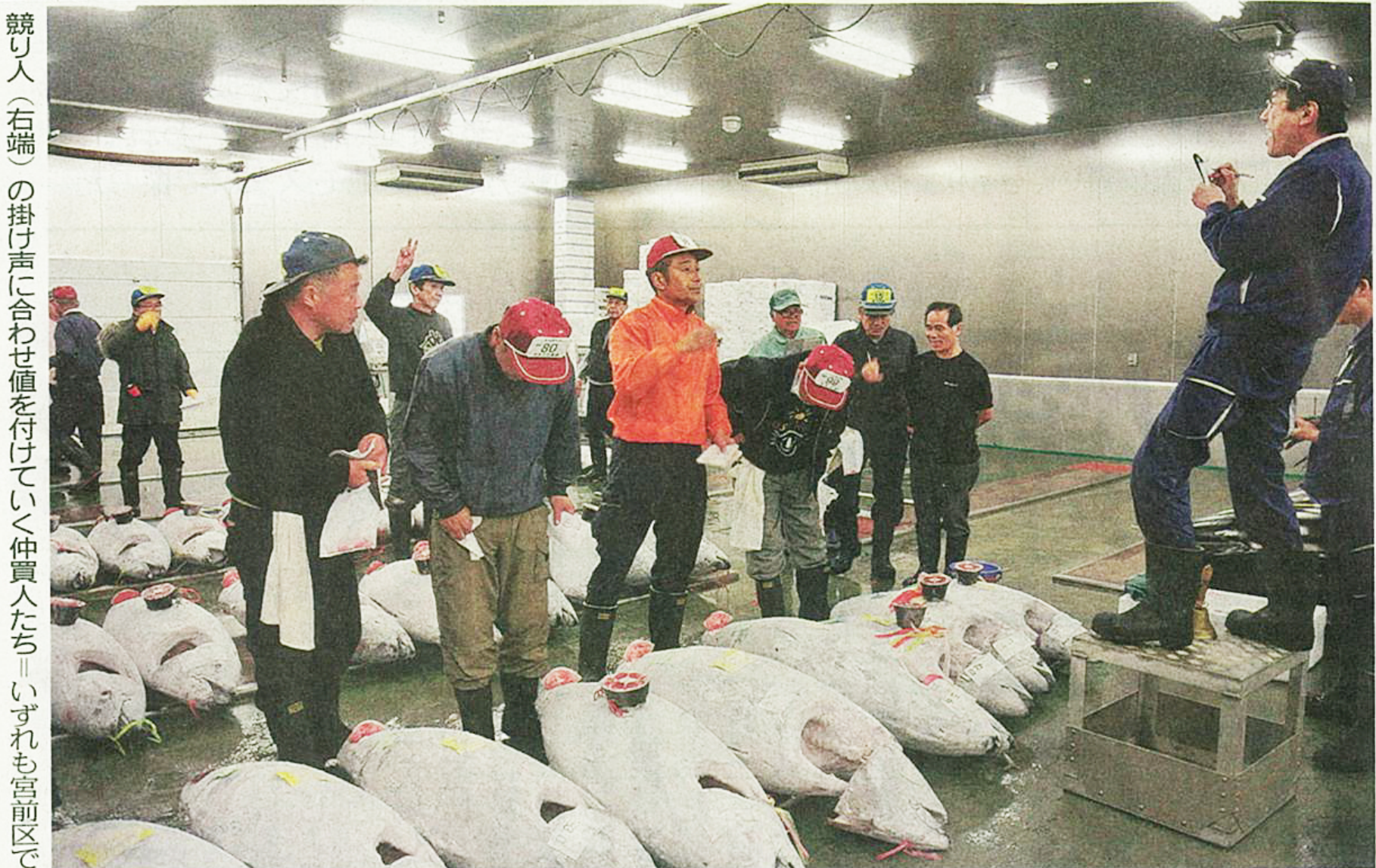
扱う種類の多さが目を引く「山忠保坂水産」では、サザエ、大アサリ、タチウオ、イカ、アジ、アナゴなどがずらり並ぶ店頭で、保坂朋宏社長(五〇)が注文をさばっていた。この日のお薦めはミノカサゴ。「相模湾の地物だよ」。地元産の珍しい魚もよく入るとか。

川崎中央卸売市場北部市場は約十七万平方メートルの敷地に青果、水産物、花きの三部門、合わせて七十四の卸売り、仲卸業者が入り、年間の取扱数量は青果十一万ト、水産物二万九千トにおよぶ。

のマグロでしか行われていない競りの復活を目指す。取引先は飲食店を中心に数百件あり、トラックで千葉や埼玉まで配達する。

八時半、青果部門へ。早くも翌日に売買される九州産の玉ネギやジャガイモが運び込まれる一方、仲卸業者の拠点が並ぶエリアは落ち着いていた。「午前零時から稼働して、八時くらいには引けちゃうからね」。川崎大寿青果社長の西村英朗さん(六五)が出迎えてくれた。

近隣の指定農家から直接仕入れる地場野菜に力を入れている。前夜八時、九時に高津区や横浜市中区、川崎区、青果社長の西村英朗さん(六五)が出迎えてくれた。近隣の指定農家から直接仕入れる地場野菜に力を入れている。前夜八時、九時に高津区や横浜市中区、川崎区、青果社長の西村英朗さん(六五)が出迎えてくれた。



競り人(右端)の掛け声に合わせ値を付けていく仲買人たち。いずれも宮前区で



Mサイズのニンジン2本とLサイズ1本をセットにして袋詰めする川崎大寿青果の西村英朗社長(右)

産地とつながり、消費者ニーズつかむ努力



自ら作成したアスパラの販促用資料を手にするベジテック販売促進部の杉浦美紀さん

た事業を展開している。市場の敷地内にあるのに、およそ市場らしくない雰囲気。中でも販売促進部は、システムキッチンのは、スチームと見まがうガラス張りの部屋で、ピーマンを使ったデザート、トウガン一個を使い切るメニューなど季節を先取りした企画を考え、流通業者に提案する。杉浦美紀部長代理(四二)は「『未来の食をつくる』を合言葉に、レシピ開発、ブランド作り、新しい食べ方の発信をしていま

記者のつぶやき

毎週土曜日は、一般客向けの朝市がある。青果や水産物、加工品が卸値で買え、天ぷら、すし、中華などを提供する食堂街は行列ができる人気という。取引が行われているので、ターレにぶつかったりしないよう、特に子ども連れは注意が必要だ。

宮前区

支局発