



おいしいものは好きですか？

第2回 食べ物が口に運ばれるまで

大坪 史人

今回は、食べ物が口に運ばれるまでということで、一般的な食(主には生鮮品)の流通についてみていきます。

普段私たちが口ににする食べ物は、卸売市場(以下、市場)を通して運ばれる市場流通と第一次産業従事者から直接手に入れたりする市場を通さない市場外流通に分けられます。最近は、インターネットの普及や農林水産物直売所の増加などこの市場外流通が増えてきています。しかし、今でもその半数以上は、市場を通した流通なのです。では一般的な流通である中央卸売市場での市場流通について、「なす」と「いわし」でみていきます。

まず、なすを例に青果物についてみていきます。①農家さんがなすを作られ、出荷します。この出荷先が農協や産地の出荷業者などです。②出荷者から市場に運ばれます。市場でなすを買い取るのが卸売業者で、主に委託を受けたなすを買い取ります。ここが市場の入り口です。③市場の出口として、卸売業者から仲卸業者・売買参加者になすが販売されます。よく販売風景として、セリをテレビなどでみることができますが、現在はセリ

の割合は低く約8割は、相対で取引されます。④そして仲卸業者から小売店へ販売され店頭並び、私たちは購入することができます。

次に、いわしを例に水産物についても見ていきます。①漁師さんがいわしを獲られ、漁港に出荷されます。この漁港で市場が開かれます。消費地卸売市場というのですが、いわゆる浜売りです。このためいわしは市場を2回経由することになります。出荷先は、産地出荷業者や漁協などです。②そして出荷者から中央市場に運ばれます。出荷先となる卸売業者は、なすの委託買取と違い、自分たちで買い付けを行うことが多いです。漁港に直接買い付けに来る卸売業者などもあります。この先は青果物とほぼ同じ流れです。(一般的な市場流通の例であり、岸和田市で同じとは限りません)

いかがでしたか。なすといわしでも市場のやり取りは違ってきますし、多くの人が流通に関わって、食卓に並んでいるのです。今回は、販売するお店についてみていくことにしましょう。

＜おおつぼ・ふみと / 和歌山大学 岸和田サテライト
地域連携コーディネーター＞

第102回 わだい浪切サロン

和歌山大学・岸和田市地域連携事業

後世に伝えたい流行り歌

話題提供者 米山 龍介 (和歌山大学 観光学部 教授)

日時

2018年5月16日 水 19:00～20:30

場所

岸和田市立浪切ホール 4階 特別会議室

「歌は世につれ世は歌につれ」と言いますが、流行り歌を聴くと時代背景や人生を思い出すことができます。また、歌詞や曲の創り方をみると、まさに日本固有の文化と言えるものが沢山あります。昭和の歌で次代に語り継ぎたい歌と一緒に聴いて分析し、歌いましょう！

わだい浪切サロンとは？

毎月第3水曜日(2月と8月を除く)の夜7時、岸和田市立浪切ホールで開催するmini和歌山大学です。申込み不要、参加費無料。

お問合せ先：和歌山大学岸和田サテライト 〒596-0014 岸和田市港緑町1-1 浪切ホール2F

TEL & FAX : 072-433-0875

岸和田サテライト

検索