

青果部

豊洲市場といえば水産物が有名だが、市場で出回るのは魚だけではない。市場では、約 9 万 7,000 平方メートルの建物 1 棟全体を使って、日本全国や海外から毎日届く新鮮な野菜や果物が取引されている。この青果市場の頼るのは野菜の仕入れを行うスーパーマーケット、旬の食材を求める東京をはじめとする東日本の料理人たちなどだ。豊洲の青果市場では、キャベツやニンジンなどの日常的な野菜から、秋にしか採れない土のいい香りがする松茸などの高級食材まで、さまざまなものが取引されている。高級食材のセリは活発で、多くの生産者はいい値段が出やすい豊洲市場での取引を希望している。豊洲市場には、全国の青果物取引の価格設定や動向を左右する影響力があるため、農家や青果物業者など、その道のプロからいつも注目されている。

青果市場の一日

豊洲青果市場は、毎日約 1,000 トンもの青果物が流通するため、基本的に 24 時間体制で運営されている。午前 0 時過ぎに入荷した青果物の荷捌きが始まり、午前 6 時 30 分から競りが行われる。しかし多くの品物はセリの対象にならず、卸売業者と仲卸・売買参加者による相対取引によって決済が済むと、野菜や果物はトラックに積まれてスーパーやレストランに配送され、施設は洗浄されてまた翌日に繰り返されます。その様子は、2 階の見学者デッキから見る事ができる。ここでは壁の一部が旬の野菜や果物に合わせて色分けされている。壁面の説明パネルには、市場の機能や取引されている野菜の統計情報などが記されている。