

## 水産物部

世界最大の魚介類卸売市場である豊洲市場の水産物取引は、すさまじい規模の事業である。毎日 1,400～1,700 トンの魚介類が取引されている。豊洲市場の機能は、日本の水産市場の中で最も多くの鮮魚を供給し、全国に流通させること、漁師が製品を販売できる環境を整えて支援すること、食品の安全性を確保するために徹底した衛生管理を行うことなどだ。豊洲の水産市場は、「水産卸売場棟」と「水産仲卸売場棟」の 2 棟で構成されている。

### 水産卸売場棟

水産卸売場棟は、サプライヤーから届いた魚介類のほとんどが集まる場所だ。ここで品物は、市場での取引を許可された 7 つの卸売会社によって受け取り、検品、値付けされた後、仲卸業者や、大手スーパーなど、中間業者を介さない大量仕入れを行う「売買参加者」に販売される。水産卸売場棟は、市場の名物であるマグロの早朝セリが行われる場所でもある。セリ場は温度管理されており、関係者以外は立ち入ることができないが、見学者はセリ場を見渡せる見学者通路からその様子を見ることができ、スピーカーで売り手と買い手のやり取りを聞くことができる。また、温度管理されたホール内には見学者通路より小さな見学者デッキがあり、抽選によって選ばれた、限られた人数がセリ会場の賑わいを間近に感じることができる。

### 水産仲卸売場棟

水産仲卸売場棟は、豊洲市場で最も大きな建物で、5 階建て、17 万 7,000 平方メートルの広さがある。ここでは、寿司職人などの水産物のプロが、毎朝のセリの後、1 階の専用の売場で商売をしている仲卸業者から食材を買い付けに来る。これらの仲卸業者は、豊洲で魚介類が分類されている商品カテゴリーのうち、塩干物、マグロを中心とした「大物」、海老、タコ、そして「特殊物」（貝やウニなど、主に寿司に使われる高級魚介類）のいずれか、または複数の商品を専門に扱っている。仲卸業者が常時購入・取引する魚介類の種類は、季節に大きく影響される。例えば、夏には穴子やスルメイカが人気を集め、冬にはハマチ・ブリやホタテの需要が最も高くなる。水産仲卸売場棟の見学者通路を通ると、販売所を見下ろすことができ、壁に貼られた旬の魚の写真付き説明パネルも楽しめる。

### 安全第一

市場に入場して取引を行うことができるのは、市場を運営する東京都から正式に認可を受けた卸売業者や仲卸業者、そして買い付けに来た人に限られている。これは、食の安全と市場の秩序を守るためであり、商品がどこから来て、どこに行くのかを把握するためでもある。