

## 卸売場のセリ

豊洲市場では、毎日行われる水産物や農産物のセリが重要な役割を果たしており、観光客にとっても市場の中で最も人気のあるイベントの一つとなっている。セリが始まる前の大漁場には、何百人もの売り手、買い手、市場関係者が集まり、電動の小型トラックも飛び交うなど、素人目には雑然とした印象を受ける。しかし、実際には、市場の取引システムは非常に組織的で効率的である。

### セリの準備

市場でのセリのはほとんどは水産卸売場棟で行われ、午前 0 時過ぎには準備が始まる。水産物の入荷時期が異なるため、競りは朝の時間帯に分散して行われるが、大まかな流れはすべて同じである。まず、セリにかけられる魚介類が到着すると、市場の 7 つの卸会社がそれぞれの商品を検品し、市場に並べる。マグロやメカジキなどの大物は簀の子にずらりと並べられ、小魚やエビ、貝、ウニなどは発泡スチロールの箱に入れられて並べられる。

卸業者が商品の格付けを終えて床に並べると、買い手である仲卸業者と、大手スーパーなど仲介業者を必要としない大規模な仕入れを行う「売買参加者」が、競売に向けて商品のチェックを始めることになる。

その方法は商品によって異なる。マグロの場合、懐中電灯を使って肉の色や品質を確認したり、腹や尾を触って感触を確かめたりするなど、主に目視による丁寧な検査を行う。冷凍魚ではそれができないため、あらかじめ尾の先の肉をカットしたものを用意し、身の上に置いて検査しやすくしているのだ。

### マグロのセリ

水産市場でのセリは、午前 5 時 30 分に、卸業者が販売開始の鐘を鳴らすことから始まる。セリにかけられる商品は生マグロや冷凍マグロなど 1 種類ずつだが、水産卸売会社 7 社が一斉にセリを行うため、買い手は各卸売会社の周りにまとまって集まってくる。

卸業者がセリの対象である商品の番号を告げると、買い手は「てやり」と呼ばれる市場独特の手信号で、入札金額を示しながら入札を開始する。入札の際には、卸業者が独特の口調でセリを進行する。落札された商品から次の商品に移るまでの間、落札者の代理人が商品を運んだり、押したりして、セリ場の外に出る。その日の最初のカテゴリー（だいたいは生マグロ）のセリが終わると、卸業者はすぐに次のセリを開始する。

この基本的なシステムは、青果棟で行われる青果のセリにも共通している。しかし、水産物に比べると

と、セリにかけられる商品は比較的少なく、主に高級品や旬の食材に限られている。