

目利きの仲卸

豊洲市場の仲卸業者は、卸売業者と中小規模の小売店や飲食店との間を取り持つ重要な役割を担っている。彼らの仕事は、顧客にとって最適な商品を最適な価格で調達することである。この仕事には、魚介類や農産物に対する高度な目利きだけでなく、適正な価格を理解し、顧客の好みや状況を熟知していなければならない。

お客様を知る

仲卸業者は、主に顧客からの注文を受けて、市場でのセリに参加したり、卸売業者と直接取引をしたりして、注文された商品を調達する。また、多くの仲卸業者は、卸売業者から一定量の商品を仕入れて、水産仲卸売場棟を訪れる買い出しの人に販売する。この建物には、仲卸業者が仕事場や事務所、店舗として機能する独自の店がある。水産仲卸売場棟と水産卸売場棟は空調の効いた通路で結ばれており、仲卸業者は仕入れた商品を直接自分の店に運んで加工することができる。

豊洲の仲卸業者は、塩干魚、マグロなどの「大物」、海老、タコ、「特殊物」（貝やウニなどの寿司用高級魚）など、市場で分類されている 10 種類の商品カテゴリーのうち、1～数種類を専門に扱っている。豊洲の仲卸業者には、自分のレストランや店舗で最高の商品を提供したい固定客がついている。また、仲卸業者の中には、シンガポールや香港の寿司屋に生のマグロを卸すことを得意としているところもあり、海外の顧客も多い。

仲卸の仕事では、大手外食チェーンから小さな寿司屋や近所の魚屋まで、それぞれの顧客に合った量を調達し、顧客の基準に合わせて処理することが重要なポイントだ。例えば、料理人によって魚の切り方は様々で、「魚は丸ごと」と言う人もいれば、「魚は洗って、捌いて、切って」と言う人もいる。大規模なレストランやショップでも、マグロを一匹丸ごと購入する場合、仲卸業者に生の場合は刀のような包丁、冷凍の場合はチェーンソーのようなカッターを使って、最低でも 4 等分にカットしてもらう必要があるという。これはシンプルに、200 キロもあるマグロを市場の外でそのまま扱うのは大変だから。

注文の多い仕事

一般的な仲卸業者の仕事日は早朝から始まる。例えば早朝 1 時半には市場に到着し、前日の注文を確認したり、卸売業者がセリにかけける食材を調べたり、仕入れの計画を立てたりして、5 時半頃からのセリに参加する。その後は仕入れた商品をトラックに積んで得意先に届け、店の事務所で事務処理をして 11 時頃に終わる。ライフスタイルとしては厳しいが、若い人から何十年も経験を積んだベテランまで、魚介類に情熱を持っている人にとっては魅力的な仕事だ。