

I テーマ設定の理由

普段、何気なく食べている野菜——しかし、よく見てみると新鮮で沢山の野菜があります。じゃがいも、キャベツ、スイカ…外国産のものも珍しくありません。それは何故でしょう？私は流通の中の1つである“市場”に何かあると思い、調べてみることにしました。

II 研究方法

- (1) 文献調査 市場経由の流通、その他主な流通を調べる
- (2) スーパーの店長に質問と仕入れ先の市場名を聞く
- (3) 現地調査 教えていただいた市場へ見学（話を聞く）に行く

III 研究内容

1 流通とは？

(1) 流通

簡単に言うと、つくった人（生産者）から使う人（消費者）のところへ物が流れていく過程のことです。しかし、ただ単に物が移動するだけではありません。そこに何らかの効用などがあります。

こうした流通の役割は主に3つあります。

ア) 生産と消費の時間のずれを

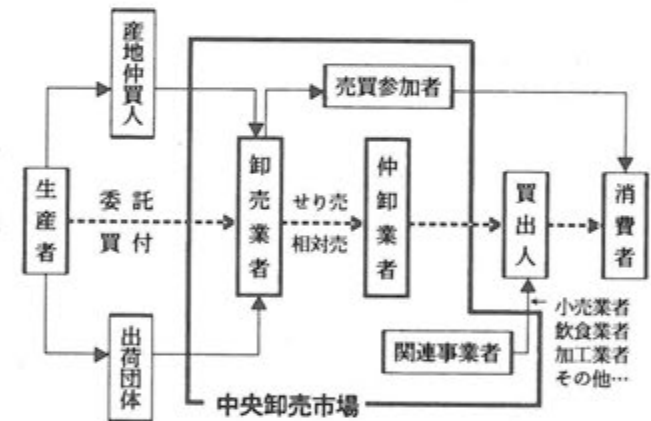
埋める“保管”の役割

イ) 別々の人によって行なわれる生産と消費の分業を結ぶ“商取引”の役割

ウ) 生産と消費の地理的な隔たり（場所の違う）を埋める“輸送”の役割

(2) 流通経路（チャンネル）

つくられた生産物が使う人に渡るまでの、その商品の動く道筋のことを「流通経路」といいます。上の図1を見て下さい。これは、生産者→卸売業者に委託（仕事を他の人にたのみ、代わりにやってもらうこと）、卸売業者→仲卸業者にせり売をし、買出人（スーパーの仕入れ係の人など）→仲卸業者まで買い出しに来、店頭→消費者へ、というようになっています。（※関連事業者…冷蔵庫業・運送業など、効率的な仕入がで



▲図1 流通経路（市場経由）

きるような事や、市場で働く人々の活動を支える仕事をしている人)

## 2 市場

### (1) 市場へ

近くのスーパーに、仕入れ先の市場名を聞きにいきました。すると

・奈良中央卸売市場 (U店)

・東部市場 (大阪市中央卸売市場・M店)

の2つの市場がありました。そこで、奈良からわざわざ大阪まででは何かある、と考え東部市場に行くことにしました。写真1が東部市場です。



▲写真1 東部市場

### (2) 立地条件

市場には大勢の人が出入りするので、立地条件が良くないといけません。東部市場をみると、

ア) 今里筋…東住吉区・生野区・城東区を通る一直線の道路。旭区で国道163号と合流 (写真1 中央)

イ) 鉄道引込線の跡地…昭和63年3月から道路として供用開始とようになっています。(交通アクセスが至便である)

### (3) 市場の1日

AM 2 : 00 荷おろし…生産地からさまざまな水産物・青果が入荷します。“せり”の準備が始まります。

AM 3 : 00 せり前の下見…並べられた品物を仲卸業者が入念にチェックしておきます。この時に、あらかじめ自分がほしい品物を決めておきます。

AM 4 : 40 せり…せり売開始

AM 5 : 30 仲卸店舗…“せり売”で買った品物がそれぞれの仲卸業者の店舗に運ばれ、買物がしやすいように品物の仕分けや調整をします。

AM 7 : 00 買い出し風景…スーパーの仕入れ係の人や小売店の人たちが、買い出しにやってきます。



▲写真2 荷物の配列



▲写真3 荷おろし



▲写真4 せり

AM 8 : 00 積み込み…買出人によって買われた水産物や野菜・果物などが、車に積み込まれます。

### (4) 取扱高

表-1を見て下さい。ここ東部市場では1日に約6億5千万円相当の量を扱っています。これは、月収

▼表1 東部市場の取扱高

種類別	1日平均		1年間	
	数量	金額	数量	金額
野菜	637 <sup>千</sup>	132,735 <sup>千円</sup>	174,564 <sup>千</sup>	36,369,364 <sup>千円</sup>
果実	254	75,032	69,624	20,558,895
生鮮水産物	140	136,354	38,302	37,360,894
冷凍水産物	158	126,148	43,198	34,564,653
加工水産物	137	121,169	37,695	33,200,208
つけ物	98	27,636	26,838	7,572,260
乾物	9	7,069	2,584	1,937,070
鳥卵	2	300	425	82,144
魚内加工品・冷凍食品	33	19,143	9,043	5,245,159
合計	1,468	645,586	402,273	176,890,647

但し、鳥卵については、1月～3月取扱実績

▼表2 地域別総搬出量



※ただし乾物をのぞく

(平成4年10月3日)

50万円のサラリーマンが約108年間働いてためた金額と同じなのです。これだけたくさん量を扱っているということは、搬出量も多いということが分かります。

表-2を見て下さい。これは地域別総搬出量です。本場(福島区)と東部市場には、近畿圏(兵庫県・京都府・奈良県・滋賀県・和歌山県)や大阪府はもちろん、福井県・広島県・徳島県・その他県から仕入れにやって来ています。この様に遠くからわざわざ仕入れに来るのは、

- ア) 新鮮である
- イ) 安全である

ウ) 沢山の種類がある

という利点があるからだと分かります。それでは、新鮮・安全・沢山の種類とはどのようなことなのでしょう。

ア) 新鮮…食べ物の中で一番大切、と言ってもおかしくないのが“新鮮さ”です。もし、腐ったりいたんだりすると食べられません。ではどうやって新鮮さを保ってるのでしょうか。

青果の場合…①遠くから運ぶとその間にいたんでしまうので、大阪やその周辺で野菜を作る。(近郊農業)

②冷凍車などに野菜を積み込む時、隙間をつくらずに積み込む。(すると車が揺れても野菜は動かないのでいたまない)

水産物の場合…①インド洋など、遠洋でとれた魚は船の中で加工したり、冷凍したりする。

②近海でとれた魚類は、生きたまま運ぶ。(市場でしめる)

※“生きたまま”とは、水温を、死なないぐらいに低くし、半冬眠状態で運ぶこと。まとめてみると

“天然”のもの→水温にして運ぶ(例:まぐろ)  
“養殖”のもの→生きたまま運び、市場でしめる(例:タイ)

という様になります。

イ)安全…市場では食べ物を種類・量とも沢山扱っています。ということは、規定の量より多くの添加物が入っている品物が1つや2つ、あっても分からないという様になります。そういう時の為に設けられたのが“食品衛生検査所”です。

①せり前に場内を歩きまわる

②抜き打ちで品をいくつか選ぶ

③その品の検査をする

もし、この検査で規定以上の添加物・細菌・有害物質が入っていたら、直ちに焼却処分となります。

この検査所が設けられているのは、私達に安全なものを届ける、つまり、

①毎日、清潔で新鮮なものが売られているかどうか調べる

②私達の健康と安全を守る

という大切な役割を果たしています。

ウ)沢山の種類…沢山の種類の食べ物を一年中食べられる、というのはとても嬉しいことです。つい最近までは、一年中同じ物がおいしく食べられるということはありませんでした。なぜこのようになったのかと言えば

①ハウス栽培・抑制栽培・促成栽培など

②海外からの輸入

があるからです。②は、日本ではとれないもの(不足しているもの)や、①の方法でも採れない時季等に利用します。日本でとれないものの輸入は、フィリピンのバナナなど沢山ありますが、ある時季だけ日本ではとれないもの(柿など)の場合

①日本とは季節が正反対である

②日本ととても風土が似ている

という条件の当てはまる“ニュージーランド”から主に輸入しています。

例)サクランボ…国産→5月～7月

その他海外

アスパラガス…国産→5月～9月

その他海外

海外からの輸入の欠点といえば

“値段が高い為、絶対量が少ない(=1年間各季節の値段差がはげしい)”



▲写真5 店舗で検査

ということぐらいです。

※海外からの輸入の際、必ず5大商社が介入してくるそうです。

▼表3 玉ねぎの価格変動表(1kg当たり)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
平成元年度	88	50	76	84	109	113	109	109	108	113	117	124
平成2年度	97	97	97	92	90	80	93	94	98	114	111	110
平成3年度	113	118	99	101	99	95	100	95	92	99	89	87
平成4年度	81	65	46	34	39	58	68	64	62	68	66	77

(5) 価格変動

表3を見て下さい。

平成2年度の統計を見ると

9月→80円

が最低値、

1月→114円

が最高値となっています。

次に表4を見て下さい。これも平成2年度の統計を見ると、

6月→210円

が最低値、

2月→821円

が最高値となっています。ピーマンと玉ねぎの価格変動を比べてみると、

玉ねぎ	80円～114円(約1.4倍)
ピーマン	210円～821円(約3.9倍)

玉ねぎが1.4倍のに対し、ピーマンは3.9倍となっています。つまり、玉ねぎがほぼ一定の価格で売り出される(=出荷量がほぼ一定)のに対し、ピーマンは値段に格差がある(=出荷量に格差がある)ということです。

なぜ同じ野菜なのにこんなに差があるのでしょうか。…それは次のことによります。

・保存がきくかどうか

野菜は、一年間の中でたくさん収穫できる時季と、ほとんど収穫できない時季があります。たくさん収穫できる時季は値段が安く、ほとんど収穫できない時季は値段が高くなっています。すると、値段が安すぎて損をしたり、値段が高すぎてほとんど売れないということになります。そこで、大手スーパーなどは、できるだけ一定の価格で売る、つまり、出荷量をできるだけ一定にしようとする。その時に必要なのが“保存”です。収穫高の多い時季にとれたものを、収穫高の少ない時季まで保存し出荷します。すると出荷量がほぼ一定に=価格もほぼ一定になります。一方、保存のきかないものは、調整ができないので、出荷量の上下=価格の上下となるのです。

※保存は生産地だけでなく、市場でもしています。

#### IV 結論

市場はとても大切な役割を果たしています。

1. 生産地からものを沢山集める
2. ものを適当な大きさに分ける

### 3. 値段をきめる

もう少し詳しく、自分の意見も交じえていうと

4. ものを短時間で生産者側から消費者側へながすことができる

5. ものの安全の確保する

となります。

## V 総括

私はこのテーマにして良かったと、とても満足しています。初めて市場に行ったときは、「臭い」という印象しか残りませんでしたが、調べていくうちにだんだん面白くなっていきました。そして今は“いちば”と“しじょう”の区別のつかないような自分の姿はどこにもなく、市場に対する思いや、食品に対する見方が変わった自分の姿があります。

最後に、私に資料提供や、様々なお話をして下さった東部市場の田中様やスーパーの方々、本当にどうも有難うございました。

### ・参考文献

- ・金剛寺 明 (1990)「=入門の入門=流通のしくみ」日本実業出版
- ・高山 守「流通のしくみが3時間でわかる事典～コンパクト版～」明日香出版
- ・総力取材「ふれあい朝市と新鮮市場の旅」主婦と生活出版
- ・波形 克彦「売れる店・もうかる店」経営情報出版