

魚類 大型冷蔵庫！

～ マイナス20℃の世界



←大型冷凍庫



注文があると、すぐに貯氷庫から出され、砕氷機にかけられます



◆一階はマイナス20℃に保つことのできる冷凍庫、二階には別の場所で製氷されたものを保存する貯氷庫があります。二階で砕かれた氷は注文後、下に流されます。一日に約50トンもの氷が使われます。

青果 バナナ加工場！

～ メイド・イン・東南アジア

知ってました？



鹿児島青果㈱
高原 安廣さん



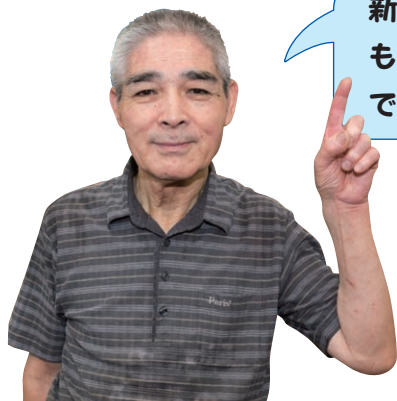
右から、①入荷直後、②ガス投入2日後、③出荷可能なバナナ

◆バナナは、主に東南アジア（フィリピンが一番）から青いまま輸入されます。入荷後、食べごろの時期に出荷できるようにエチレングスを使って調整します。この方法で、離島などへの出荷も可能となりました。



魚類 魚類市場内の食堂！

～ お腹がすいたら食堂へ



市場食堂
山下 司さん

新鮮な魚を、もっと
もっと食べて欲しい
ですね



↑ 山下さんのおすすめ料理は刺身定食

いちば ～市場食堂～

- ◆住所：城南町37-2(魚類市場内)
- ◆電話：099-224-9864
- ◆営業時間：5時から15時 ※一般の人は10時から市場に入場出来ます
- ◆定休日：原則日曜日、祝日

◆市場内には、いくつかの店舗があります。朝、せりや卸し作業を終えた市場関係者が多く利用します。もちろん一般の人も利用できます。

青果 “せり” のあれこれ！

～ 昔からのやり方です

これは何の数字を示すかわかりますか？

→正解は「75」なんですよ！



青果食品協同組合
南 省治さん

○指せり



「1」の場合



「6」の場合



「7」の場合

○記章の色



「緑」は卸売業者



「白」は仲卸業者



「黄」(青果)は 売買参加者
※「青」(魚類)

いちば
イチ
私たちの“中央卸売市場”自慢！