

おおいたのおさかな 自慢チェック!!

養殖ヒラメの生産量
国内生産量の30%を占めています



養殖シマアジの生産量
主に佐伯市蒲江で養殖される高級魚



海岸線の長さ
約775km
変化に富む海岸線には、様々なさかながいます



日本初のブランド魚 関あじ 関さば
1996年に水産品初の登録商標



養殖ブリの生産量
身がしまり、あぶらのノリが良いと好評



クルマエビの漁獲量
県内各地で稚エビが放流されています



朝3時前、とれたてのさかなを積んだトラックが次々と入ってきます



まるまる育った大きなブリを、サイズごとに手早く仕分けしています



鮮度を保つためのシートに包まれたさかなが、冷たい氷のなかにいました



おおいたのさかなとは
海の豊かさが、さかなのおいしさを育みます。海域ごとの旬のさかなのことを、いねいに伝えていけば、大分のさかながいかにおいしいかが、わかるでしょう。



大分魚市株式会社
東 則次 さん

市場の目覚めは朝3時

大分市公設地方卸売市場は、大分市のマチナカから車で約10分の豊海地区にあります。朝3時には競りの準備がはじまり、ト口箱の中にはブリ、マグロ、アジ、カンパチ、トラフグといったさかなが勢ぞろい。県内だけでなく、約100種類の水産物が世界中から集まります。

おおぶりで身が引き締まった美しいアジ



勢いよく響く声とともに 競りがスタート

朝6時前、卸売人が「ピーツ」と鳴らす笛の合図で競りがスタート。市場の中に店を構える仲卸業者、鮮魚店、スーパーの買受人たちは、ト口箱の中のさかなにくぎづけです。いちばん高い値が決まると卸売人は「ピーツ」と笛を鳴らし、値段と業者番号を告げていきます。1時間にわたり行われたこの日の競りでは、約6トンのさかなが売り買われました。



ねらいを定めたさかなを競り落とす真剣勝負。まばたきもする時間はありません。

競り落とされたさかなは仲卸業者のお店へ運ばれ、買いつけられていきます

用語説明

卸売市場 (魚市場)

競り

漁師さんから買いつけたさかなを、お店の人や仲卸人に販売する場所のこと

買い手に競わせて、いちばん高い値段をつけた人に販売する売り方のこと

卸売人

仲卸業者

漁師さんから買いつけたさかなを、お店の人や仲卸人に販売する人のこと

市場で買いつけたさかなを鮮魚店、レストラン、スーパーなどに販売する会社のこと

ト口箱

さかなが入っている箱のこと

おさかな 大浴場

大分市の魚市場に 潜入取材!!

大分県は豊前海、豊後灘、別府湾、豊後水道など変化に富んだ海に囲まれています。そこで獲れたさかなは県内各地の市場へ持ちこまれ、競りにかけられて鮮魚店やスーパーの店先に並びます。新鮮なさかながならぶ朝早くの市場は、まるで海の宝庫のようです。大分市公設地方卸売市場の競りの現場におじゃましました。

