

ご案内

高知市卸売市場

KOCHI CITY
WHOLESALE MARKET
GUIDE PAMPHLET

豊かで安定した食生活を支えるために



高知市中央卸売市場
高知市公設水産地方卸売市場



沿革

History

高知市卸売市場は、昭和5年に全国で2番目の卸売市場として九反田に開設され、以降現位置移転や建物・設備の新設・改修、また、制度改正への対応や市場活性化等に順次取り組んできました。

年月日	出来事
慶長年間(1596-1615)	食品市場の起源、魚類その他よろずの貨物も納屋堀(今の南はりまや町)に限って売買取引が認められていた
明治42年	生魚市場の共同経営開始、水産市場統一
大正4年8月	土佐園芸(株)(後の(株)高知青果市場)設立、青果市場統一
昭和4年12月24日	高知市中央卸売市場開設認可
5年1月1日	高知市中央卸売市場業務開始(鮮魚部)
6年7月1日	青果部業務開始
8年1月1日	塩干魚部業務開始
23年6月	(株)高知青果市場、青果部卸売人として入場
24年10月	土佐魚類(株)、鮮魚部卸売人として入場
25年12月	大熊水産(株)、鮮魚部卸売人として入場
37年8月1日	土佐水産(株)、塩干魚部卸売人として入場
42年3月31日	高知市弘化台に新市場竣工
42年11月18日	新市場業務開始 高知丸果中央青果(株)、青果部卸売人として入場
54年5月	立体駐車場竣工(11,205㎡ 440台)
60年6月11日	固定棧橋方式駐車場落成式(10,776㎡ 413台)
平成元年11月18日	関連店舗棟・屋上駐車場落成式(5,811.5㎡)
10年3月	青果仲卸倉庫棟完成
11年7月	青果卸売場棟増築工事完成
14年3月15日	固定棧橋拡張工事完成(1,165㎡)
15年12月3日	塩干魚卸売棟改築工事完成
17年11月22日	鮮魚卸売棟改築工事完成
21年3月25日	青果部低温卸売場設置(実施主体/市場青果低温卸売場協議会)
22年4月3日	市場開放日の毎月第一土曜日開催開始(→令和2年2月まで)
25年9月14日	高知市中央卸売市場秋祭り開催(→令和元年まで毎年9月に開催)
26年3月31日	高知市公設水産地方卸売市場業務開始
27年7月14日	立体駐車場跡に平面東駐車場を整備
28年2月	卸売棟の屋根貸しによる太陽光発電事業開始
令和2年6月21日	卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部を改正する法律施行に伴う関係規程の施行



昭和5年に九反田にて開設された卸売市場は堀川沿いに位置し、大量の鮮魚が小型船で搬入されていた。



昭和42年の弘化台移設当初。ここから取扱高の増加とともに各施設の改修・増築が行われていった。



周辺に高層建物がなく日照条件のよい立地にあるため、太陽光発電事業を実施する民間事業者に卸売棟の屋根を貸し出している。

市場概要

Outline

高知市卸売市場は、青果部門を取り扱う高知市中央卸売市場と、水産部門を取り扱う高知市公設水産地方卸売市場を併設しています。

面積

敷地面積	53,022㎡
施設面積	68,905㎡
駐車場	29,128㎡
卸売場	11,174㎡
仲卸売場	6,425㎡
倉庫等	2,156㎡
関連店舗	4,371㎡
事務所等	3,705㎡
付属施設	947㎡
通路	10,999㎡

取引環境

<u>休市日</u>	①日曜・祝日(臨時閉市日あり)
	②1月2日～4日、12月31日
	③水曜日(祝日週に開市する場合あり)
	④お盆期間中の臨時休市日
<u>開市日</u>	年間250日余り
<u>取引時間</u>	午前4時から午後3時まで (せり・入札開始時間)
	鮮魚 午前5時30分
	塩干魚 午前6時
	野菜 午前7時
	果実 午前7時30分

公表事項 法の定めに基づき、当日の取引結果及び翌日の卸売予定数量を市場課ホームページにて公表しています。

青果部門



水産部門



01

食材を集める



地域の食生活を支えるために、地元だけでなく国内外の出荷者から食材を集め定期的に供給していくことで、食の社会的インフラ施設としての機能を果たしています。

02

値段をつける



卸売業者が仕入れた商品は、その時期の需給バランスを反映した公正かつ適正な値段がつけられます。販売においては、せりや入札、相対（あいたい）といった取引方法が用いられます。

03

食材を分ける



卸売業者から仕入れた商品は、小売店をはじめとする取引先が必要とする量目や販売形態に応じて小分けや簡単な加工、パッキングなどがなされた後、配送されます。

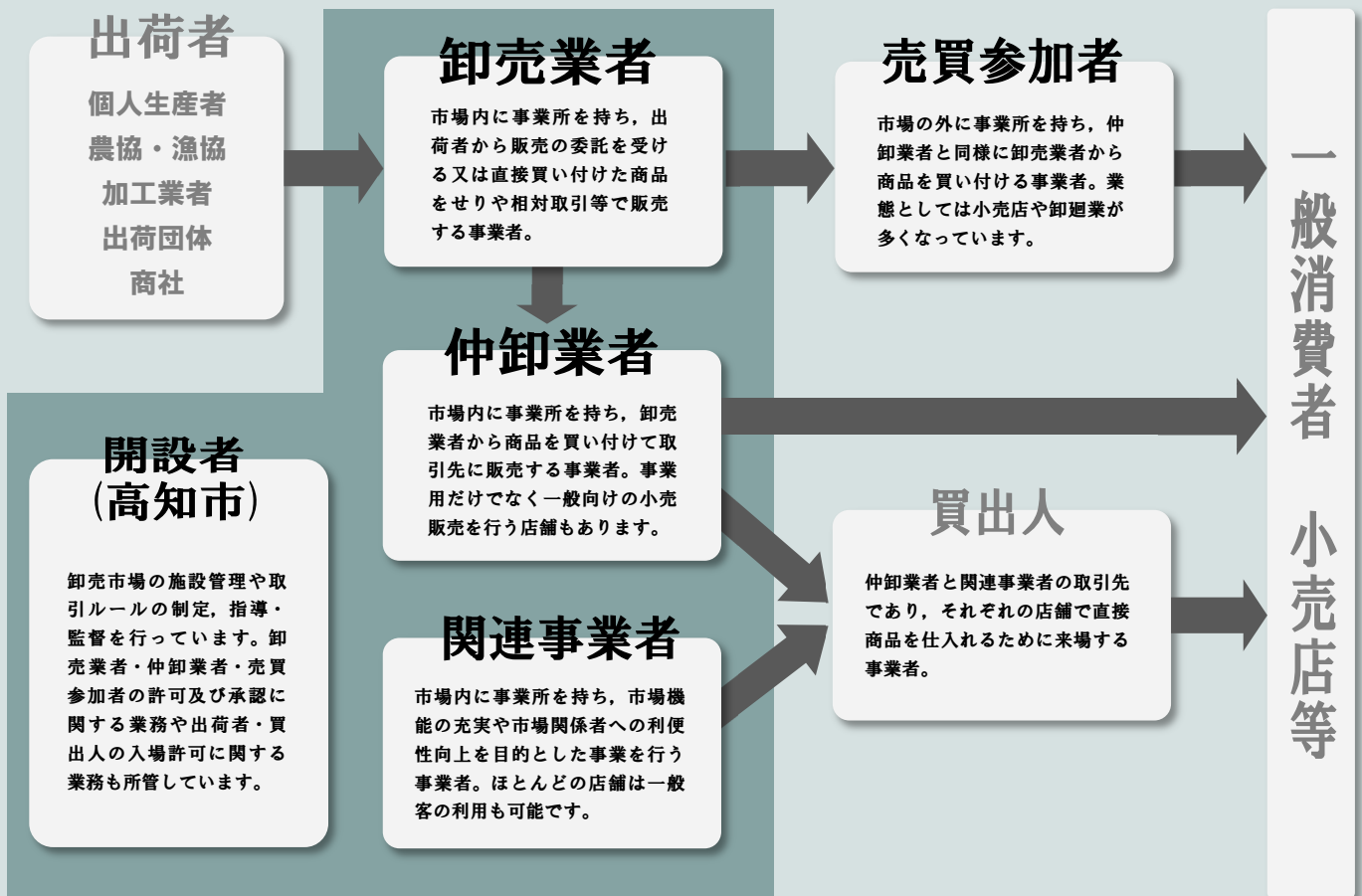
04

代金を支払う



卸売業者が仲卸業者や売買参加者の組合を通じて回収した販売代金を出荷者に支払います。迅速かつ確実な決済の履行により、関係者の所得安定と信用力向上を図ります。

卸売市場の流通経路



KEY WORD ▶▶▶

委託販売

卸売業者が出荷者から商品販売の委託を受け、販売代金から規定の利率の手数料を受け取るものです。これに対し、卸売業者が直接買い付けた商品を販売することを買付販売といいます。

相対取引

卸売業者と仲卸業者・売買参加者の交渉により価格を決定する取引。せり取引が人気の集まる商品の取引に用いられるのに対し、安定的な需要がある商品が対象になることが多いです。

入場許可

見学者や契約駐車場の契約者を除き、午後6時から午前8時の時間帯に自動車が入場する場合は、取引先の証明を貰った上で開設者が発行する入場許可証が必要になります。

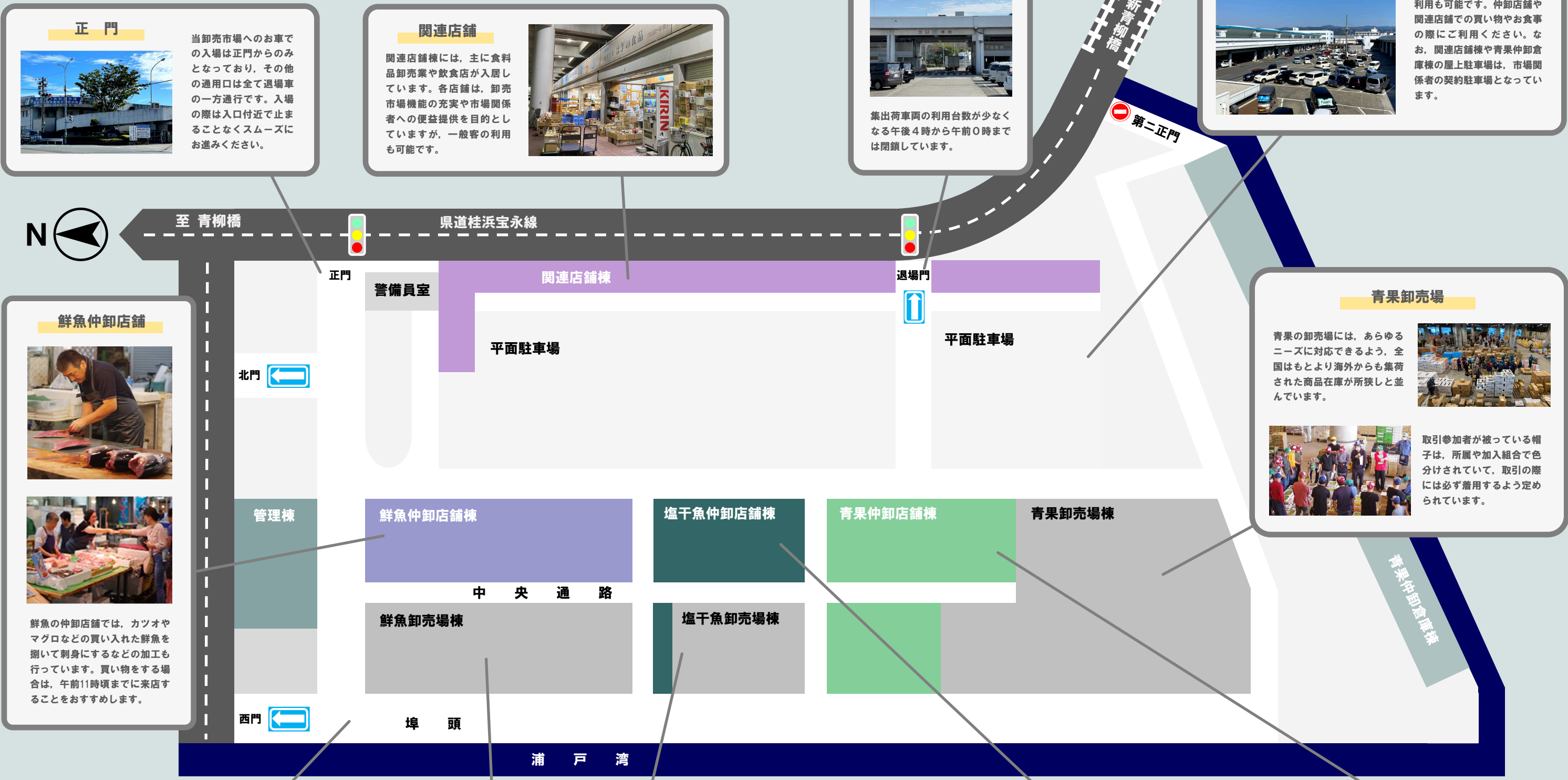
代払組合

通常、仲卸業者や売買参加者が卸売業者から仕入れた商品の代金は、所属組合が卸売業者に代払いしています。青果と鮮魚の仲卸業者と売買参加者はほぼ全業者が加入しています。

場内施設

Facility Map

高知市卸売市場は、浦戸湾の埋立地である高知市弘化台に立地しており、卸売場棟には北から順に鮮魚・塩干魚・青果の卸売場及び仲卸店舗、そして平面駐車場を挟んだ施設東側に関連店舗棟がそれぞれ配置されています。



正門



当卸売市場へのお車での入場は正門からのみとなり、その他の通用口は全て退場車の一方通行です。入場の際は入口付近で止まることなくスムーズにお進みください。

関連店舗



関連店舗棟には、主に食品卸売業や飲食店が入居しています。各店舗は、卸売市場機能の充実や市場関係者への便益提供を目的としていますが、一般客の利用も可能です。

退場門





集出荷車両の利用台数が少なくなる午後4時から午前0時までは閉鎖しています。

平面駐車場



平面駐車場は、午前8時から午後6時までの間は一般客の利用も可能です。仲卸店舗や関連店舗での買い物やお食事の際にご利用ください。なお、関連店舗棟や青果仲卸倉庫棟の屋上駐車場は、市場関係者の契約駐車場となっています。

鮮魚仲卸店舗

鮮魚の仲卸店舗では、カツオやマグロなどの買入れた鮮魚を捌いて刺身にするなどの加工も行っています。買い物をする場合は、午前11時頃までに来店することをおすすめします。

青果卸売場




取引参加者が被っている帽子は、所属や加入組合で色分けされており、取引の際には必ず着用するよう定められています。

埠頭




約400メートルに渡る埠頭には100トンクラスの漁船も停泊可能で、新鮮な水産物を直接水揚げできます。このように、卸売場と海が接している卸売市場は全国的にも珍しいそうです。

鮮魚卸売場



取扱高第一位のカツオはほぼ毎日入荷するほか、各種マグロ類やブリ・ハマチ、アジ・サバなど高級魚から食卓を支える大衆魚までスラリと並んでいます。

塩干魚卸売場



塩干魚の人気商品の取引は、参加者が手持ちの小さい黒板に金額を書き入れて提示する入札方式で行われています。一発勝負の駆け引きには緊張感が漂います。

塩干魚仲卸店舗



丸干しや開干しなど各種干物を中心に、おじゃこや鰹節、塩蔵品が揃っています。年末頃には、数の子やイクラなどお正月商品も並びます。

青果仲卸店舗



中央通路東側にある仲卸店舗では、一般客向けの小売りをしています。贈答の品や箱買いのご相談にも応じるお店もあります。また、中央通路西側では、卸売先用の商品の小分け作業などを行っています。

高知の食材

Recommend Foods

海・山・川の豊かな自然があふれる高知。卸売市場にも県内各地で育まれた食材が豊富に揃っており、地元はもとより県外のお客様にもご好評をいただいています。



カツオ

高知を代表する食材で、薫で香ばしく炙り、厚切りにしてたくさんの味噌とともにポン酢や塩で食べる薫焼きタタキは絶品です。



新高梨

高知市針木や仁淀川町黒岩地区が主な産地で、1kg程もあるサイズながら、風味豊かな甘みと食感、溢れる果汁が特長です。



ちりめんじゃこ

土佐湾で捕れる上質なシラスは、成長度や干し方で、呼び名とともに食感や旨味が変わります。カルシウムをはじめ豊富な栄養素も魅力です。



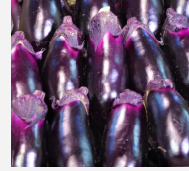
文旦

高知県の特産果実で、独特の爽やかな香りとプリとした食感が特長です。露地物やハウス栽培、水晶文旦などの食べ比べもお勧めです。



キハダマグロ

好漁場の土佐湾沖等で捕れる近海もののキハダマグロは、さっぱりとした赤身でとろける食感が特長です。刺身や漬け丼に最適です。



なす

生産量全国一位を誇り、近年、高血圧の改善効果が認められる機能性表示食品に登録される商品もあり、健康面でも注目されています。



みかん

香南市香我美町の山北地区は県内有数の柑橘類の生産地であり、山北みかんは小粒ながら甘味と酸味のバランスがよく、贈答品の定番です。



きゅうり

盛夏を除き年間を通じて収穫されます。緑色が濃くみずみずしい高知産きゅうりは、サラダや漬物、炒め物などに便利な食材です。



フルーツトマト

高知県が発祥で、栽培時にあえてストレスを与えて高い糖度を実現しています。高知市一宮徳谷や日高村、夜須町などの産地があります。

周辺地図

Access Map

せり取引や卸売場の見学をご希望の方は、市場課ホームページにある所定の見学申込書に必要事項を記入の上、3営業日前までにお申し込みください。



交通ルート

- 高知駅から車で約12分
- 高知ICから車で16分
- とさでん交通バス種崎行き
はりまや橋バス停から15分

発行者
高知市農林水産部
卸売市場 市場課

〒781-0811
高知市弘化台12番12号
(高知市卸売市場管理棟2階)
TEL/088-883-1171
FAX/088-883-1175
メール/kc-270700@city.kochi.lg.jp

市場課ホームページ

<https://www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/106/>

高知市市場課

検索

