

搬出後～ 清掃

水産物を置いていたパレット・トレー・側溝・床などのすべてをセリ後に毎回しっかりと洗浄。床は最後にポリッシャーで念入りに洗浄し、衛生管理を徹底しています。



Point

完全閉鎖型施設のため、床がしっかりと乾燥するように水切りも実施!



9時～翌3時 荷受け

漁業者が水産物を陸上搬入したり、離島からは飛行機や貨物船で届くため、基本的に24時間いつでも荷受けをする体制を整えています。

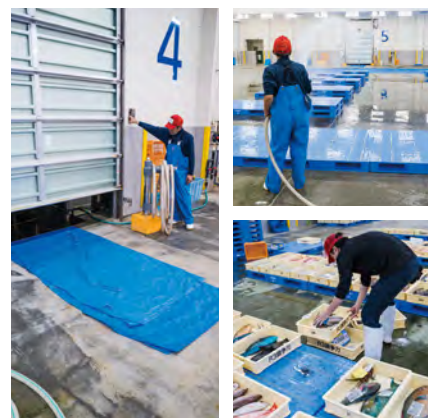


24時間動き続ける

イマイユ市場に密着

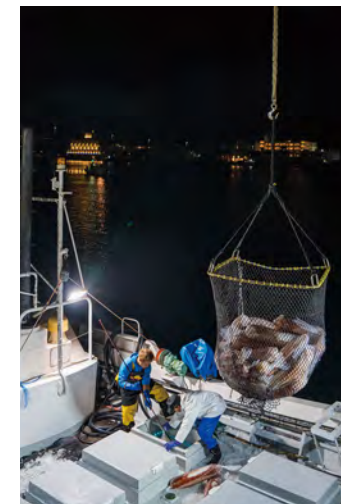
23時～0時 水揚げ準備

水揚げに向けてパレットの準備や荷受け台の洗浄、計量場所のシート設置などを行います。瀬物はこの時間から計量作業が始まります。



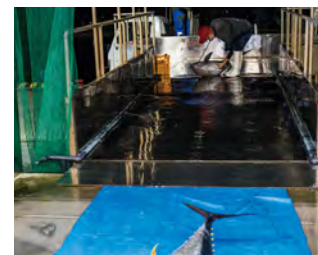
0時～3時 水揚げ

市場搬入口前の岸壁で漁船から水揚げします。漁獲量で作業時間が異なり、多いときは1隻あたり2～3時間かかる場合もあります。



Point

荷受け台の上で内臓をとり、滑り台のように場内へ搬入され、電解水で洗浄される!



見学通路からセリを見学できます!!

見学通路開放時間
5時～12時
セリ実施日 次の二次
元コードをチェック!!



セリの種類は2種類あります!
イマイユ市場では、「太物セリ」は「黒板セリ」で、「瀬物セリ」は「上げセリ」で行われています。
「黒板セリ」は、手のひらサイズの黒板に価格を記入して1番高い価格を付けた人が落札する一発勝負のセリです。「上げセリ」は仲買人が口頭で価格をつり上げていき、1番高い価格を付けた人が落札するセリです。セリ人・仲買人の双方がテンポ良く掛け声を出してセリが進んでいきます。
どちらのセリも迫力があり、次々と競り落とされていく様子は圧巻です!

セリ終了後～9時 搬出

仲買人は競り落とした水産物を市場から搬出します。朝の通勤ラッシュ時間を避けるため、多くの仲買人がトラックなどに手早く積み込み、市場を出発します。



4時30分～ セリ開始!

マチ類やハタ類、甲殻類、貝類、タコやイカなどの「瀬物セリ」は4時30分から、マグロやカジキ、シイラなど単体で数キロ以上の大きな魚の「太物セリ」は5時から、それぞれ別のゾーンで行います。仲買人は1人が両方のセリに参加するケースや、それぞれのセリに人員を置くケースもあります。



実は24時間体制で荷受けする卸売市場。皆さんの家庭に安全・安心な魚を届けるため、さまざまな人の努力がそこにありました。



3時～4時30分 セリ準備・陳列

水揚げされた水産物は卸売業者に引き渡され、漁船ごとに分けられた後、種類・大きさ別に並べられます。マグロやカジキは、身質確認のため尾の近くをカットします。セリ前には仲買人が下見をはじめ、カットされた部分で身質や色をチェックします。

Point

セリ前に水産物の種類や重さをタブレットに入力。セリの際は落札価格と仲買人の入力だけ!

