

# 株式会社 高松東魚市場

■生鮮魚介類、冷凍・加工水産物大卸し



大型の鮮魚用トラックもスタンバイしています。

## 高松中央卸売市場の魚市場で 鮮魚・水産物を仕分ける流通の要。



全国の市場や各漁港から日々さまざまな魚が集まってきます。競りが始まるのは夜明け。



衛生的にも管理された加工場。新鮮で質の良い魚の加工品は喜ばれ、需要が伸びています。



競り後の場内。整理整頓や衛生管理を徹底しています。

## 良質な加工品の取り引きも好調。

高松市中央卸売市場の「大卸」と呼ばれる老舗の卸売業者。鮮魚・魚介と冷凍・加工水産物の卸しを幅広く行っています。

水産物は深夜に社に運び込まれ、夜明けには取り引きがスタートに。水産物を食卓に届けるスタート地点である市場において、仲卸業者やスーパー・魚屋などの小売店を相手に、魚種毎に複数人と価格交渉をして高値の買手に売る「競り」と、買手と一対一の協議で売買を成立させる「相対」の売り主として、高松の水産物流通の中核を担っています。

また、同社は加工場を持っており、一尾の魚を鮮度の高い状態で切り身や三枚おろし

にし、小売業者への出荷や冷凍加工販売を行っています。養殖ではハマチの稚魚とエサを仕入れ、成魚に育てて出荷。これらは地元はもとより、関東の量販店にまで販売エリアを上げています。

社内に仕入れのプロ、目利きのプロ、加工のプロを揃えた「魚のプロ集団」として、魚需要の掘り起こしにも積極的に展開。今後の漁業・水産業をますますリードする会社です。



漁港に隣接する高松中央卸売市場。その中に社を構える「大卸」。

## 魚市場を仕切る花形。

鮮魚部第一課 溝渕 陽介さん

入社15年。「競り」の担当で、魚種としてはさごしや鱈などを扱っています。競り人になるには講習と筆記試験があり、入社から2年を経ないと資格が取れません。さまざまな環境に臨機応変に対応する柔軟性が求められますが、公共性の中で魚の値段をコントロールする部分がこの仕事の醍醐味です。

## Staff Voice



## 地域の食文化を守るという使命も。

競り、加工、トラック配送と職種の幅が広い会社です。日本人の魚離れが言われますが、魚のプロとして瀬戸内鮮魚の魅力を伝え、水産業を活性化させる使命があります。当社の取り組みは地域食文化の保護・継承にも繋がるため、誇りを持って挑戦を続けます。

代表取締役社長 平山 祐助



## Company Profile

本社：香川県高松市瀬戸内町30-5  
高松中央卸売市場内

☎ 087-862-3231

☎ 087-837-3682

設立 ■ 1952年7月

資本金 ■ 4,322万円(2018年10月現在)

従業員数 ■ 45名(2018年10月現在)