

第3章 天草魚市場を見学しよう！ 「天草以外の市場の様子」

コラム：八代の市場は魚屋さんが経営！？

八代共同市場がある八代市は天草上島と八代海（不知火海）を挟んで対岸の九州本土沿岸にあります。八代にあがる魚介類のほとんどは八代海産です。シバエビやナマコ、ハマグリなどがあがります。上天草市姫戸町の沖まで船で15分と距離が近いこともあり八代と天草の漁場は被ります。



八代共同市場の特徴は、仲買人でもある鮮魚商（＝仲買人＝魚屋さん）が経営しているところです。平成20年に当時の地元の漁業協同組合が経営していた前の市場が倒産し、鮮魚商組合が市場を運営するようになったそうです。当時は漁業者から「金額の決定に公平性が保てないのではないか」という理由から反対も多かったそうですが、鮮魚商たちは八代に市場をなくしてはならないという思いから「漁師が損するようなことはない」と説得し鮮魚商による市場が開設されました。

市場内

市場内は広くはないが、無駄がなく清潔な印象です。草市内の本渡地方卸売場のように大きな活魚水槽は一部だけです。



活魚水槽の様子（左：八代、右：本渡）

帽子の色

- ・赤：市場職員
- ・黄：市場パート職員
- ・青：鮮魚商（＝仲買人）

セリの方法

八代共同市場でのセリは、熊本市内の熊本地方卸売市場（通称：くまもと田崎市場）や牛深の市場（天草漁業協同組合牛深総合支所）と同じように「ぼんぜり」という方法で行います。「ぼんぜり」とは、仲買人が手のひらサイズの小さな黒板にチョークで値段を書き、最も高い値を付けた者が競り落とすセリの方法です。

豆知識

八代の仲買人は、八代にある製紙工場の煙突の煙を見て御所浦の漁師が芦北町田浦（八代市の南）まで運べるかどうかを確認するそうです。煙が横になびくほど海が時化（しけ）るようなときは往復半日ほどかけて上天草市龍ヶ岳町まで取りに行くこともあるそうです。

天草・海の冒険サポーターズテキスト

第3章 天草魚市場を見学しよう！資料集編

■発行：天草海部 ■企画・制作：浪崎直子・正角雅代・野間英樹 ■執筆：正角雅代

■協力：八代共同市場、本渡地方卸売市場

※本テキストは、2019年度地球環境基金の助成を受けて作成しました。

※本テキストでは、オリジナルを改変しての利用、有償配布、素材の流用を禁止します。