

コールドチェーン(品質管理の仕組み)

コールドチェーンとは?

産地から消費者に品物が届くまで、途切れることなく低温を保つ物流方式のことです。



運ばれてきた品物は、温度帯ごとに保管し、品質を保ちます。冷蔵庫は5℃(C級)、-25℃(F級)、-50℃(超低温)という性能を持つ冷蔵保管庫があります。

市場の道具を拝見!

市場の帽子

卸売業者、仲卸業者、売買参加者などがひと目で分かるように、それぞれの色の帽子にプレートが付いています。



ターレ

荷物を運ぶ時に使われる乗り物。小回りがきくので市場内で大活躍。後ろに荷物を載せます。



フォークリフト 車体前方にフォーク(つめ)が備えられた荷役運搬車。トラックに荷物を積み下ろす時や大量の荷物を移動する時に使われます。

新潟市中央卸売市場の動画を
見てみよう!

新潟市中央卸売市場
YouTubeチャンネル



※イメージ

市場のあゆみ

1964年に中央卸売市場(青果部)を開設。このほかに地方卸売市場として、新潟魚市場(水産物部)、新潟園芸市場および新潟本町生花市場(花き部)がありました。このように市内に分散していた青果・水産物・花きの卸売市場をひとつに集約し、2007年5月に開場したのが、現在の新潟市中央卸売市場です。

取扱品目

- 青果部**
 - 野菜
 - 果物
 - その他加工品
- 水産物部**
 - 生鮮水産物
 - 冷凍水産物
 - 塩干・その他加工品
- 花き部**
 - 切花
 - 鉢物

	施設規模一覧(単位:m)						敷地 267,637 (内駐車場 70,625)
	青果棟	水産棟	花き棟	中央棟	その他 (総務棟等)	計	
卸売場	7,080	4,733	1,466			13,279	
仲卸売場	1,676	2,903	586			5,165	
買荷保管・積込所他	3,593	2,450	1,512			7,555	
関連商品売場				3,256	2,990	6,246	
業者事務所	1,112	1,395	718	5,078		8,303	
管理事務所	342	560	84	3,912	518	5,416	
屋根付通路	2,920	920		160		4,000	
計	16,723	12,961	4,366	12,406	3,508	49,964	



交通

- 国道7号・新潟バイパス竹尾ICから
通称・赤道(県道4号)を横越方向へ約10分
- 日本海東北自動車道・新潟東スマートICから
通称・赤道(県道4号)を横越方向へ約2分
- JR信越本線・亀田駅東口からタクシーで約5分
- 新潟交通 長潟線(大江山連絡所前) 亀田駅西口から約7分。
「丸山小学校前」で下車し、徒歩で約10分

新潟市中央卸売市場

〒950-0114 新潟市江南区茗荷谷711番地
TEL.025-257-6767 FAX.025-257-6768
E-mail ichiba@city.niigata.lg.jp

2026年6月発行



しじょう 市場のひみつ

働く人々を見てみよう



市場って何しているの?



新潟市中央卸売市場

しじょう 市場 って どんどころ?

ちゅうおうおろしうりしじょう
中央卸売市場とは…
 私たちの生活に欠かすことのできない生鮮食料品等(青果・水産・花き)を全国から大量に集め、取引に応じて仕分けしていく拠点施設になります。この市場は、公設の中央卸売市場で、卸売市場法に基づき、農林水産大臣の認定を受けて、新潟市が開設し、管理・運営しています。

中央卸売市場の機能・役割
 生鮮食料品等の生産者と消費者を結び、パイ役として、次のような機能があります。

- 集荷・分荷機能** 消費者等のニーズにあわせ多種・大量の品物を集め、迅速かつ効率的に仕分けし配送する機能
- 代金決済機能** 販売代金の決済を迅速かつ確実に行う機能
- 価格形成機能** 取引における公正な価格を決定する機能
- 情報発信機能** 品目や価格等に関わる情報を収集し、発信する機能

こうした機能を果たすことによって、私たちの生活の安定と向上に資する役割を中央卸売市場は担っています。

市場は24時間動いています。
市場の1日

<p>にゅうか ばいれつ 入荷・配列 前日14:30~ 前日13:00~ 前日12:00~</p>	<p>したみ 下見 5:00~ 4:00~ 4:00~</p>	<p>せり せり 6:00~ 5:00~ 7:30~</p>	<p>ぶんか はんしゅつ はんばい 分荷・搬出・販売 6:30~ 5:30~ 8:00~</p>	<p>せいり じゅんび 整理・準備 10:00~ 10:00~ 10:00~</p>
--	--	---	---	---

前日の午後からせりの開始前までに、生鮮食料品等が大型トラックに満載されて運び込まれます。卸売業者は、入荷した品物を配列して販売の準備をします。

せり開始の1時間くらい前から、仲卸業者や売買参加者は、仕入りたい品物を見下し、せり開始を待ちます。

せり人の威勢のよい掛け声が広い場内に響き渡り、せりが始まります。市場は一日で最も活気を見せます。(水産物部:午前5時、青果部:午前6時、花き部:切花午前9時、鉢物午前7時30分から。せりは1~2時間で終了します。)

仲卸業者は、取引した品物を自分のお店や倉庫に運び、店先での販売や注文品の配送準備を行います。売買参加者も取引した品物を、トラックに積み込み持ち帰ります。仲卸業者の売場では、売買参加者や買出人(飲食店や宿泊業などの事業者)が品物を仕入れに訪れています。

慌ただしかった売場も、午前10時頃になると静まり、卸売業者や仲卸業者は、その日の整理と翌日の準備をします。



市場ではたらく人々

卸売業者
 生産者と消費者をつなぐのが役目。品物を全部売り切って、生産者に喜ばれるのがやりがいです。

仲卸業者
 自分目と経験を頼りにして、よい品物を見定めます。卸売業者とのコミュニケーションを大事にしています。

売買参加者
 店舗を訪れるあらゆるお客様の好みや、季節ごとのニーズを第一に考えて商品の仕入れをしています。

関連事業者
 鮮度のよさを活かして調理をしています。食材本来のおいしさをそのまま提供することを心がけています。

買出人
 品物の鮮度や旬を見極めながら仕入れ、自分で選んだ品物でお客様を笑顔にできるのはうれしいことです。

仕分・販売

卸売業者から仕入れた大量の生鮮食料品等を市場内の店舗で仕分けして、売買参加者や買出人に販売したり、スーパーなどに配送したりしています。短時間で多種多様な生鮮食料品等を仕分けする大切な機能です。

販売

小売店、加工業者などのうち、卸売業者との取引に参加する資格を持っている人。卸売業者又は仲卸業者から直接生鮮食料品等を仕入れ、消費者に販売したり、加工食品などを製造したりしています。

買出人

卸売業者との取引に参加する資格を持たない小売店、飲食店、宿泊業などで、仲卸業者や関連事業者から品物を仕入れ、自分の店舗で販売します。

消費者

市場を利用する人たちの便宜をはかり、また、市場の機能を充実させるために市場内に店舗を設け、食堂、食品店、雑貨店、銀行・郵便局などを営業しています。

開設者
 (新潟市)

新鮮で安全な生鮮食料品等を、安定して消費者に供給するために、取引の指導監督や衛生検査、価格等の情報提供及び施設の維持管理等を行います。

市場の取引

卸売市場では、公正かつ効率的に売買取引を行わなければならないとされています。卸売業者は「せり売」と「相対取引」と呼ばれる方法で仲卸業者や売買参加者等に卸売をします。

「せり」って何だ?

「せり売」
 卸売業者の「せり人」が競売する品物の品目、産地、等級等を示し、買いたい人が「手やり」という方法で合図し、一番高い価格を示した人がせり落とす。

「相対取引」
 「せり売」以外の取引の方法で、卸売業者が買手と話し合いで価格、数量を決定します。



「相対取引」って何だ?

「せり売」以外の取引の方法で、卸売業者が買手と話し合いで価格、数量を決定します。

数字で見る市場

取扱高 (2025年)	
1日平均	370トン / 2億5千万円 (10トントラック38台分)
1年間	92,243トン / 609億7千万円 (10トントラック9,225台分)
青果部	233トン (トラック24台分)
水産物部	137トン (トラック14台分)
花き部	14万本(鉢)
青果部	58,070トン (トラック5,807台分)
水産物部	34,173トン (トラック3,418台分)
花き部	3,186万本(鉢)

