

しょくいく
「食育」ってなに？

楽しくゆたかな食生活をおくり、けんこうで長生きするため

- 自分の食事について考える **習かん**
- 食べ物についての **知しき**
- けんこうによい食べ物を **えらぶ力**

これらを身につけるための学習などのとりくみのことです

食べ物がとどくまでの道のり



おろしうりしじょう
卸売市場



おろしうりしじょう
卸売市場のしくみとやくわり

青森市中央卸売市場 運営協力会
食育推進委員会

「市場」←読み方は？

①「いちば」…古川 **市場**
(ふるかわ **いちば**)

②「しじょう」…中央卸売 **市場**
(ちゅうおう おろしうり **しじょう**)



どちらも、お魚や野菜を売っているところです。
どこがちがうのかな？

「いちば」と「しじょう」のちがい

①いちば…小売(こうり)するところ
おうちの人がいもをするお店です。
だれでもり用できます。
少しでも売ってくれます。



②しじょう…卸売(おろしうり)するところ
お店の人が、店で売る品物を買うところです。
決められた人だけが、り用できます。
いっぺんに**たくさん**のりようを買います。



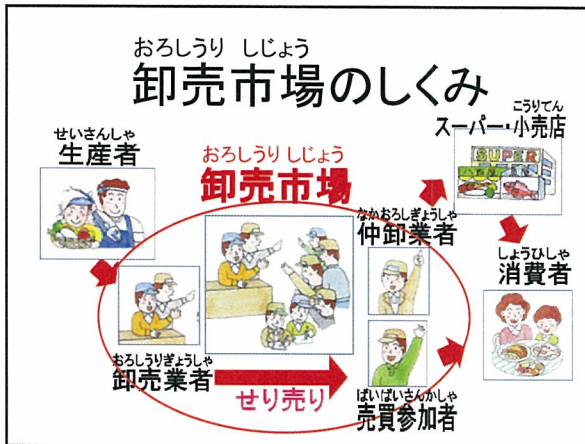
ちゅうおう おろしうりしじょう

中央卸売市場で売っているもの

お魚、野菜、くだもの、お花



- ①なまものです
…くさりやすく、長い間、とっておけません
- ②海や畑からとってくるものです
…日によって、とれるりようがちがいます
- ③毎日食べるたいせつな食べ物です
…ないと、とてもこまります！



「せり」ってなに？

- 売る人と買う人が集まって、品物を見ながら**ねだんを決めていきます**。
- ほしい人は指をつかったサインで自分が買える**ねだんをしめし、ねだんをきそいあいます**。
- **いちばん高いねだんをつけた人が買えます**。
- **みんなが見ているまえでねだんが決まります**。

せいさんしゃ 生産者 (品物を出す人)

- 畑で育てた野さいやくだもの農家の人たちです。
- とれた野さいを卸売市場へ出して、**自分のかわりに卸売業者に売ってもらいます** (決められた手数料をはらいます)。
- 市場に出すことで、**売ってまがはぶけ**、野さいづくりのうちこめます。

とってもあまい、ふかうら雪人参

- 青森県の深浦町(ふかうらまち)でつくっています。
- 秋にできあがったにんじんを、冬に雪の下から手でほりだしてしゅうかくします。
- **寒さであまみがまします**。気温がさがってこおりそうになると、にんじんの中のでんぶんがどうにかわるからです。
- ふぶきの時でもやすめません。とてもたいへんなしごとです。

おろしりぎょうしゃ 卸売業者 (品物を売る人)

- 農家のかわりに、野さいやくだものを売る人です。**高く売ろうとします**。
- 農林水産大臣(だいじん)のゆるしをえて商売をしています
- 不正や不公平がないように、法りつや青森市のじょうれいなどの**きまりがあります**。
- せりをする人は、**しけん**に合かくしないと**なれませぬ**。
- ぼうしは**こん色**です。

なかおろしぎょうしゃ 仲卸業者 (品物を買う人①)

- お店の人のかわりに、野さいやくだものを買う人です。**安く買おうとします**。
- 青森市長のゆるしをえて商売をしており、**卸売市場の中にお店を持っています**。
- まとめて買った品物を、ちゅうもんを聞いてふくろづめしたり**小分け**してスーパーやレストランなどのお店に、自分のもうけをのせて売ります。
- ぼうしは**水色**です。

ばいばいさんかしゃ 売買参加者(品物を買う人②)

- ・「せり」にさんかできる、やおやさんやくだものやさんです。
- ・青森市長のゆるしをえています。卸売市場の中にお店はありませぬ。
- ・朝早くから市場にくるのでたいへんですが、自分のお店で売る品物を自分の目でたしかめて買うことができますので、いいこともあります。
- ・ぼうしは緑色です。



おろしうりしじょう 卸売市場のやくわり(1)

①しなものを集めます(集荷機能)

日本や外国から、いろいろなお魚、野さい、くだものなどを、毎日たくさん集めてきます。



②しなものを分けます(分荷機能)

お店ごとにひとつようなりように分けます。

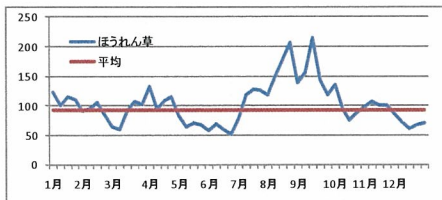


③ねだんを決めます(価格形成機能)

市場に入ったりようや、売れ行きで、その日のねだんを決めます。



こんなにかわる、野さいのねだん!



- ・ほうれん草のねだんの、1年間のうつりかわり(1ふくろ)。
- ・高い時は214円、安い時は52円。平きんは92円。
- ・品物が多いと安い、すくないと高い→バランスで決まる!

おろしうりしじょう 卸売市場のやくわり(2)

④すぐにお金を払います(決済機能)

買った人はその日のうちにお金をはらい、すぐに品物を出した人にわたされます。



⑤じょうほうを集めてつたえます(情報受発信機能)

野さいの育ちぐあいなど、この先の見とおしや、お店での売れ行きなどを聞いて、出す人や買う人のしごとのためになるようおしえてあげます。



おろしうりしじょう 卸売市場のやくわり・まとめ

- ・卸売市場は、「たくさんのりょう」の「いろんなしゆるい」の野さいやくだもの、お魚、お花を、「しんせんなまま」「正しいねだん」で、みなさんのおうちにとどけています。
- ・みなさんが、毎日、おいしい野さいやくだもの、お魚を、安心して食べられるように、がんばっています。いっぱい食べてくださいね!



どこのいちごがおいしいかな?





さちのか (青森県産)

あおもりけんさん

- ・あまみが強く、かおりのよいいちごです。
- ・原産地(げんさんち)は福岡県、「とよのか」が祖母さんです。



もういっこ (宮城県産)

みやぎけんさん

- ・ひとつ食べると、もうひとつ食べたくなることから命名されました。
- ・「さちのか」が祖父さんです。



紅ほっぺ (茨城県産)

べに

いばらきけんさん

- ・つぶが大きく、あざやかな紅色(べにいろ)です。
- ・中の果肉(かにく)も赤いです。
- ・「さちのか」が祖父さんです。



とちおとめ (栃木県産)

とちぎけんさん

- ・日本でいちばん多くつくられている人気の高いいちごです。
- ・原産地(げんさんち)の栃木県はいちご出荷(しゅつか)りょうが日本一です。




あまおう (福岡県産)

ふくおかけんさん

- ・「赤い、丸い、大きい、うまい」のかしらもじをとって命名されました。
- ・あまいいちごの王様になるようにというねがいもこめています。



「おいしさ」をどうやってつたえるか？

「おいしい」だけでは、うまくつたわりません。 
キーワードを意きして、食べくらべてみましょう。

- ①あじ・・・あまさ、すっぱさ、バランスはどうか？
- ②におい・・・かおり(鼻)、ふうみ(口の中)
- ③食感・・・かたさ、やわらかさ、はごたえ、てざわり
- ④色・・・色あい、色むら、つや、外がわ、うちがわ
- ⑤見た目・・・かたち、大きさ、しんせんさ