

徳島魚市場が大田市場で仲卸

鮮魚を1次加工、販売へ

2020年10月10日 徳島新聞

徳島魚市場（徳島市、吉本創一社長）は東京・大田市場（大田区）にグループ会社の仲卸を設立し、9月17日に営業を始めた。市場卸が営業地域外の市場に仲卸を持つことは全国的にも珍しい。同社が強みとする徳島産の魚を消費地加工し、首都圏を中心に販売する。社名は「江戸旭」で、徳

島魚市場グループの旭物産（徳島市）の子会社。豊洲市場（江東区）の水産仲卸「やま幸（ゆき）」から大田支社の事業を譲り受け、7月に設立した。社長にはやま幸の大田支社長だった鈴木俊介氏が就いた。従業員は工場長と営業、事務の3人で、今後順次増やす予定だという。5小間で営業を始め、4小間を加工場、1小間を倉庫に充て

る。加工場では主に鮮魚の1次加工を行う。11月にウロコ取りや三枚おろし、真空包装の機械を導入し、スキンレスロインやフィレなどの生産を開始。瞬間凍結機を用い、加工品を高鮮度なまま冷凍で安定的に販売できるようにする。

「仲卸は卸売市場の仕組み上、下回せない。卸の役割分担の中で、小回りが利いた販売をできる」（吉本社長）と、徳島魚市場は数年前から東京の中央市場で仲卸を探していた。今春、取引があるやま幸から事業譲渡の話を持ち掛けられた。店舗で加工ができることが大田市場の利点と考え、進出を決めた。

今後は、インターネット通販で消費者に直接販売する他、近隣の羽田空港を活用し、全国や海外への販路拡大も視野に入られる。吉本社長は「江戸旭にはさまざまな可能性がある。徐々に挑戦していきたい」と意気込みを語る。

水産 茨水 同市）に稚魚の成長の緑た3基するホた。残を用いると自然



江戸旭の店舗と左から徳島魚市場の吉本社長、江戸旭の鈴木社長、旭物産東京営業所の徳島大佑所長

仕入れは、場内の大都魚類の他、徳島魚市場や旭物産からも行う。大都

3万5000トにとどまった。現在は天然物に限られるタコだが、養殖タコがスーパーなどで現れる日も近いかもしれない▼このほど水産研究・教育機構が飼育したマダコのうち約4割を出荷サイズに成長させることに成功した。マダコは共食いをするため養殖が難しかったというが、各個人別飼育で課題を克服した▼同機構によると、約1キのマダコであればその受精卵から8万尾程度をふ化させることができるという。まだ人件費などのコスト面を改善する必要があるようだが、職員が試食すると天然物と比べても遜色ないほどおいしかったとのこと▼9月30日に始まったシーフードショーでも試食できるそうだ。次は養殖タコを使った明石焼きを作れる日を楽しみにしたい。

2020.10.10 (土)