

もうすぐ90年



## 京都市中央市場

食あじわい館 京市場



農家の皆さまと京都市中央卸売市場第一市場（京都市場）をつなぐ情報紙「いちばのkoto通信」。

歴史のある古都京都で育まれた“京都市場”の魅力やお役立ち情報など、皆さまの気になる事をお届けします！

いま進めている整備工事で、京都市場は生まれ変わります。新たな市場でも近郷野菜専門の卸売場を設け、これからも地場野菜の商取引に注力していきますので、皆さまのご愛顧をお願いいたします。



卸売会社（京果）の営業担当者と語る清水さん(右)市場から得られる情報は、商売の種という。



桂川河川敷に広がる九条ねぎ畑



## 市場出荷にこだわる若手農家

《西京区・牛ヶ瀬地区》

京都市場から車で約10分、桂川の河川敷に広がる肥沃な土壌、そこに清水洋人さんの農地がある。

西京区牛ヶ瀬地区では、農業者の高齢化により、40代以下の農業従事者はわずか3名となった。

2年間海外で農業を学んだ後に就農。先代の指導のもとで腕を磨き、今では京都市場の優良出荷者表彰を受賞するなど、誰もが知る農業者となった。

「市場出荷の良いところは、全量出荷できることです。販売は市場のプロに任せ、農家は土としっかり向き合えます」。京都市場には日本で唯一の近郷野菜専門の卸売場があり、せり売りの文化も色濃く残っていることも大きな魅力と清水さんは言う。

「仲卸さんの目は厳しいですが、品質や選別をしっかりすれば、プロの目利きで評価してくれる。生産技術の向上にも繋がりが、やりがいを感じます」。

前日に収穫・荷作りした商品を、翌日のせり売り前に市場に運ぶ。卸や仲卸、他の出荷者との情報交換も出荷の楽しみとなっている。「市場には大先輩の農家との出会いがある。畑を訪問し教えてもらうこともあります」。卸売の価格は市場相場に左右されますが、清水さんは、そこに市場出荷の面白みを感じているそう。

### 清水 洋人(ひろと)さん

海外農業研修後に実家で就農。桂川河川敷など約1haの農地で、九条ねぎを中心に、枝豆、小かぶ、ほうれん草を栽培。全量を京都市場に出荷。平成27年に京都市場の優良出荷者表彰を受賞。

「いまの整備工事が終わっても、伝統ある“近郷卸売場”と“せりの文化”は守り続けてほしい」と清水さんは願う。



## 市場出荷について皆さまの疑問にお答えします

**Q** 初めて出荷したいのですが、  
まず何をすればいいですか？

**A** まずは、卸売会社（京果）にお電話ください。出荷の2～3日前までにいただくと助かります。

**Q** 毎日の京都市場の相場は、  
どこで確認できますか？

京都新聞等の各社新聞、または卸売会社（京果）ホームページの市況速報をごらんください。

➡ <http://www.kyoka.co.jp/>



**Q** 商品の持ち込みはいつでも構いませんか？

**A** 仲卸の下見が始まりますので、午前5時ごろ（せり売り開始1時間前）までに来ていただくと助かります。分からないことがあれば卸売会社（京果）スタッフへ気軽にお声掛けください。  
※24時間の荷受体制を取っておりますが、休場日前日の夜間は営業しておりません。卸売会社（京果）ホームページの開場日カレンダーをごらんください。

➡ <http://www.kyoka.co.jp/calendar2017.html>

**Q** わずかな量、例えば1箱でも出荷できますか？

**A** 品目にもよりますが、1箱でも可能です。ただし、市場の取引では品物に応じた荷姿で出荷する必要があります。出荷に適した荷姿については卸売会社（京果）にお電話にてご相談ください。



**Q** 代金はいつごろいただけますか？

**A** 代金は卸売をした日から4営業日で支払います。別途契約すれば、月末支払等も選べます。なお、野菜の委託手数料率は8分5厘（8.5%）となっています。

## 出荷者大募集

### 京都市場では 新たな出荷者を大募集しています！

市内産の野菜は、近郷野菜専門の卸売場を持つ京都市場に欠かすことのできない商品ですが、近年、これまで出荷いただいた方の高齢化により、入荷量が減少しています。

「人気のある品目は？」など、どんなことでも構いません。まずは、お気軽にご相談ください。

出荷のお問合せ先

京果 近郷部（担当：磯部・安田）  
TEL (075)315-8227

