

低温売り場3.5倍・食品ごみ完全分解

全国2位の台所稼働

新潟市中央卸売市場 生鮮品、一堂に



初競り開始直後から競り場は熱気に包まれた＝新潟中央卸売市場で

全国2番目の規模となる「新潟市中央卸売市場」（同市江南区茗荷谷）が21日、オープンした。市内に分散していた青果と水産、花きの3部門4市場を統合。敷地面積は約27万平方メートルで大田市場（東京都）に次ぐ規模だ。環境に配慮した最新設備を備え、日本海側の「食と花」の拠点として、全国に特産品を出荷していきたいという。

「さあ、いくら」「3千円どうだ」。

午前5時。威勢のよい掛け声で初競りが始まった。新潟特産のナンバンエビや佐渡産イカ、イチゴ「越後姫」などが次々に競り落とされる。

新潟市のスーパー「マルヒコ食品」の加藤一男さん（50）は「活気があっていい。これまでと違って、魚から野菜まで一挙に買え、便利だ」。

品質保持のため、低温売り場を広く設けた。青果の低温売り場は、旧市場に比べ3・5倍。水産棟は低温売り場が約3300平方メートルで売り場の半分を占め、低温化の割合は全国最大級だ。

水産棟には、高さ70センチのシェルターが設けられ、車を横づけして魚介類を冷たいまま搬入でき



「いいエビだよお」。鮮やかなエビを抱えてほほ笑む女性＝新潟市中央卸売市場で

る。低温化で品質の劣化を防がれ、多品目の生鮮食品を市民に届けられるようになった。

新市場は郊外に立ち、2200台の駐車場を備える。これまでは、部門が違えば、別の市場に行く必要があったが、これからは生鮮食品を一度に買いつけられる。

市はくるさき茶豆、ルレクチェ、のどぐるなど25品目を「食と花の銘産品」に指定しており、新市場を通じて新潟特産を全国に出荷していきたいとしている。

最先端の環境設備も導入。大量に発生する野菜クズなどの食品ごみを、微生物で二酸化炭素と水に完全に分解。24時間稼

働させ、1日1トを消滅させる。

魚箱などの発泡スチロールは特殊装置で溶かし、プラスチックの原料に再利用する。

うに見学用通路を設置。寿司屋やコンビニ店なども利用できるようにした。

新潟冷蔵の笹川周・物流部長は「市場のブランド化とともに、地元産品の知名度を高めるチャンス」と意気込んだ。

買収防衛策を

コメリが発表
新株無償割当などで
ホームセンター・チェ
ーン大手のコメリ（新潟
市、東証一部上場）は21