



見る！
味わう！
五感で楽しむ
市場体験。



市場見学・体験のご案内

四万十の魅力 旬の市



はた
幡多公設地方卸売市場



季節ごとの野菜や果物、
また、豊富な魚介類など
安心・安全な食材を
市場から幡多地域の皆様
にお届けします。

■市場の役割

私たちの食生活に欠かす事のできない野菜、果物、魚介類などの生鮮食品を全国から集め、適正な価格で安定供給するために、昭和50年に開設しました。生鮮食品などは、一般の商品とは違い鮮度が低下しやすく保存が難しいため、生産量や自然現象などにより価格が大きく変動することがあります。そこで、市場では過剰な競争や、不正な取引を監視し、これらの生鮮食品等について、生産者や小売業者に公正な取引の場を提供し地域住民に安定して供給できるよう努力しています。



■地域の特長

高知県の幡多地域は県内の西南に位置し、温暖多雨の気候で農作物が豊富に育ちます。また、太平洋に面しており多様な水産物が水揚げされており、これら水産物は、年間を通して幡多公設地方卸売市場に入荷される約80%を地元近海産が占めています。



高知県の西南に位置する幡多地域には日本最後の清流と呼ばれる四万十川が流れており、天然の鮎、エビ、ゴリ、鰻などや多くの農作物が四万十川の恵みを受けています。



■主な取扱品目

- 青果部・・・野菜・果実・花^かき及びこれらの加工品
- 水産部・・・生鮮水産物及びこれらの加工品・冷凍食品



春 Spring



春の訪れとともに、近海漁港で水揚げされる初鰹や伊勢エビで賑わいます。また、竹の子やわらびなど地域の山菜もたくさん出荷されます。

夏 Summer



この時期、四万十川の手長エビや鮎、うなぎなどが出荷されます。一般に6月頃の梅雨時の鮎とうなぎが最も美味しいと言われています。

秋 Autumn



足摺を中心とする近海は、身の締まったうまいサバを育てるのにピッタリの条件を備えています。秋から冬にかけて漁獲されるサバはトロのような脂が乗り一層美味しく、刺身として最高です。

冬 Winter



冬から春にかけて、高知県の特産柑橘の文旦が出荷されます。外観はグレープフルーツに似ていて、上品な甘さと酸味のバランスが絶妙です。また、四万十川の青のりも全国へ出荷されます。



幡多の旬。四万十

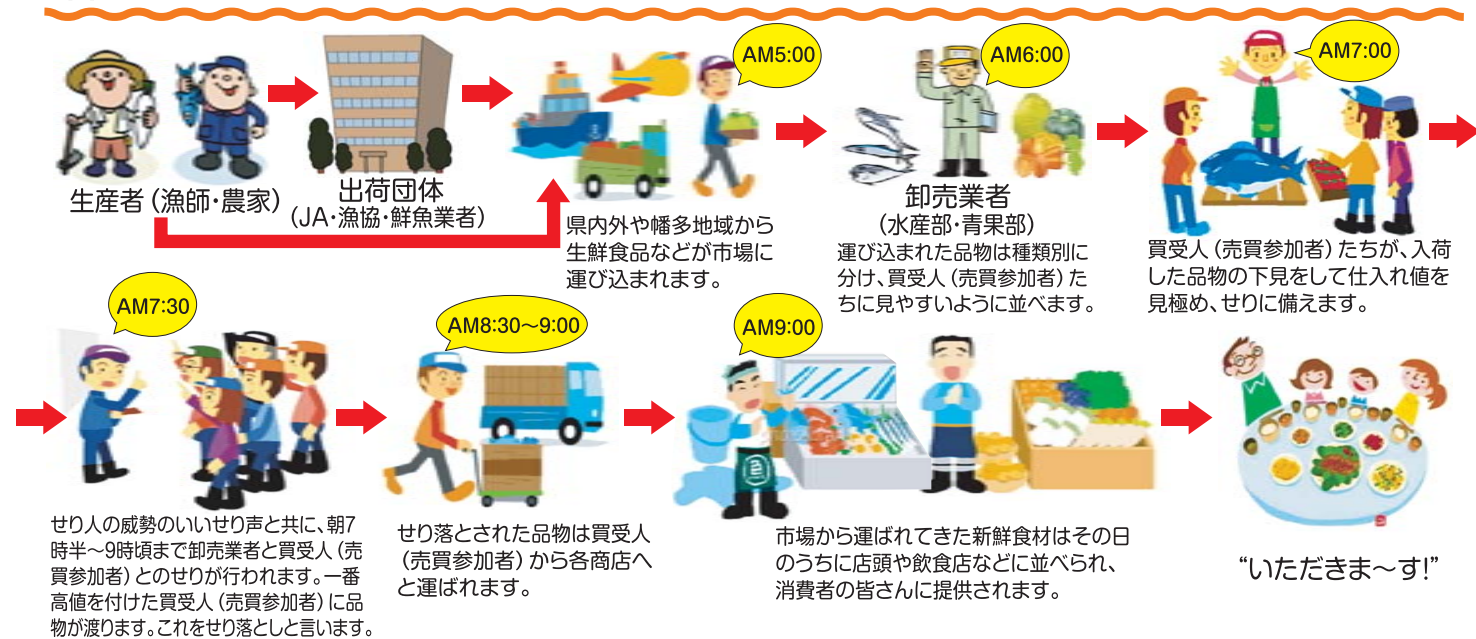
さんさんと輝くお日さまをいっぱい浴びた野菜や果物、、、黒潮に育まれた天然の幸。四季折々、皆さまの食卓にお届けする食材は、ここからスタートします。



かつおタタキ体験!



幡多公設地方卸売市場の一日 (生産者～消費者に届くまで)



いろいろ体験できるよ!

「かつおのタタキ体験」から、果物の「糖度測定」、市場の「せり」見学など、いろいろと体験しよう!





見る。

五感で楽しむ市場体験!

味わう。



幡多公設地方卸売市場【ご案内図】



【ご見学の皆様へ】

■せりの時間：水産部/7時30分～8時30分
青果部/8時～9時頃

■電話：0880-34-3270 FAX 0880-34-3282

■見学日時：月曜日から土曜日（年末年始、お盆、祝祭日は除きます）

※臨時休市があるため事前にお問い合わせください。

■見学人数：1名～40名程度

・10名以下での見学は、自由見学とさせていただきます。

・10名以上でガイドが必要な場合は事前の予約が必要となります。

※ガイド付見学、又は体験については事前にお問い合わせの上ご予約ください。

（体験については4名様よりの受入れとさせていただきます。また、別途料金が必要となります。）

●御予約受付時間：9時～16時

■注意事項

- ・市場に入場される際は、正門横にある守衛室で代表者の氏名、住所、連絡先、見学者人数を記入のうえ、入場許可証を受け取り着用してください。
- ・市場内では商品に手を触れないでください。また、市場で商品購入をされる場合には関係者にご相談ください。
（買い物は、見学・体験をされた方に限ります）
- ・見学中の喫煙及び飲食はご遠慮ください。（喫煙の際、指定の場所をお願いします。）
- ・市場内では、トラックやフォークリフトなどが往来しているため、事故のないよう気をつけて見学をしてください。

■幡多公設地方卸売市場の供給圏

四万十市・宿毛市・土佐清水市
黒潮町・大月町・三原村

は た
幡多公設地方卸売市場

〒787-0009 高知県四万十市佐岡499番1

TEL 0880-34-3270 FAX 0880-34-3282

<http://www.hata-ichiba.com/>

