



長崎魚市株式会社  
 長崎県長崎市京泊3丁目3-1  
 TEL.095-850-3600(代表)  
<https://www.nagasaki-uo.co.jp>  
 ■設立/1948年  
 ■代表/代表取締役社長 川元克明  
 ■資本金/1億円  
 ■社員数/200名  
 うち正社員83名(男性65名、女性18名)  
 ■初任給/大卒 212,516円 高卒 189,992円

(基本給+深夜手当等含む)  
 ■休日休暇/日曜及び、市場の臨時休市日  
 ■福利厚生/退職金制度、財形貯蓄、永年勤続表彰  
 ほか  
 ▼インターンシップ受け入れ/なし  
 ▼大学生アルバイト受け入れ/なし  
 ※職場見学随時受付中  
 ▼採用担当者連絡先  
 TEL.095-850-3600(人事課採用担当)  
[jinji.saiyou@nagasaki-uo.co.jp](mailto:jinji.saiyou@nagasaki-uo.co.jp)

# 長崎魚市株式会社



販路拡大のために中国輸出専門の部署もあるそうです。「上海のパートナーと提携して北京などへも卸しています。淡水の魚と比べ、海の魚は美味しいですから評判もよく、今後に期待が寄せられています」。

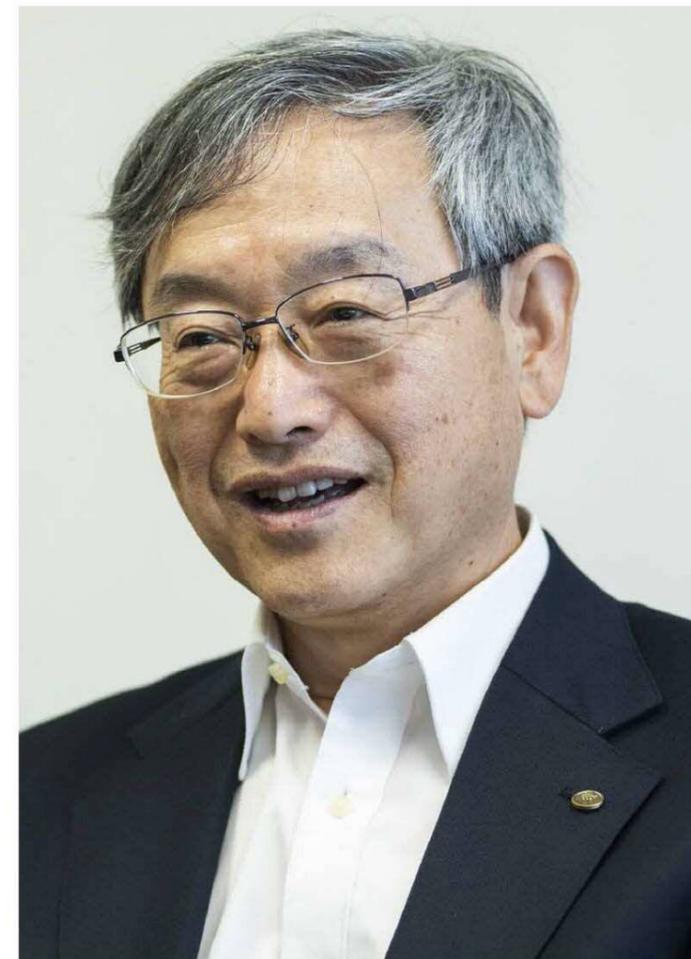
には一仕事終わります。私も長いこと昼夜逆転の生活をしてきましたが、最初は眠くても、体は慣れるものです。それに、昼間の明るいうちに終わりますので、趣味や買い物、子供と公園で遊んだりと時間を有効に使っている社員もいます。

それは魅力ですね。ところで日本の漁獲高は最盛期と比べ、落ち込んでいると聞きますが、実際どうなんでしょう。

「うちも1990年頃のピーク時に比べると水揚げ量は半減しています。しかしそれを予測して商事部門を作り、世界各国から、鮭・エビ・凍魚・塩干魚を仕入れて販売力を高め、地元仲買さんへの供給を維持する工夫をしています。大切なのは、漁協や生産者からなるべく多くの魚をうちの市場に持ってきてもらうことです。そのために「こんな魚が欲しい」といった仲買さんの要望を生産者に伝え、うちがよい取引ができることをアピールする『集荷』の業務が欠かせません。当社はこのような営業力のある20〜30代が多く活躍しており、さらに求めています」。

魚市場は、卸、荷役、運送、加工、製氷、冷蔵庫など多くの産業があります。長崎魚市場の存在が、水産県長崎を支えているのですね。

広さも魚種も日本一の長崎魚市場  
 生産者と仲買を取り持つ卸会社として  
 長崎県の水産業を支える存在



## PROFILE

## 川元克明さん

## 代表取締役社長

長崎市出身。東海大学政治経済学部卒業後、1978年入社。総務部長を経て、2015年より現職。長崎魚市場そのものの歴史は古く、1624年〜43年の寛永年間長崎金屋町に創設されたのが始まりとされます。その後変遷を経て、1914年にトール漁業の発達に伴い尾上町に移転、1989年には新長崎漁港(京泊)の開港とともに魚市場が移転、開場されました。

## 水

産県長崎の象徴、長崎市京泊の長崎魚市場。ここで独占的に卸売りをしているのが長崎魚市株式会社です。川元克明社長、こうして見渡すと、本当に広いですね。

「面積は22万平米で日本一です。それに東シナ海や五島灘など世界有数の好漁場に恵まれており、延縄や底曳き網、沿岸漁業などで漁獲される魚種は250種類と、これも日本一。四季を通じて水揚げがあり、高級魚が多いことも特長ですね。私も、漁を行う生産者から魚を預かり、セリを行って仲買さんに売る、魚の公正な取引と安定供給が役割です」。

セリは朝5時から、ということは出社は?

「早い職員で朝2時ですね。漁を終えた生産者の船が着き、水揚げされた魚を調べてセリの準備をし、セリが終わるとすぐに精算して生産者には即日現金で支払います。10時過ぎ

長崎魚市  
株式会社

季節の移り変わりを魚種で知り  
日々の恵みを消費者に届けるパイプ役  
水産県長崎ならではの仕事ですよ

山 岡友弥さんは受託販売部門  
の「赤物第一部」営業職。

赤物とは？

「近海ものです。アマダイ、アカメ、レンコダイ、ガツツ……」

赤い魚が多いから総称が赤物なんです。山岡さんの1日を教えてください。

「今日の出勤は朝3時でした。水揚げされた魚がセリ場に並ぶので、荷主さんや何の魚がどれだけ出荷されたかを浜帳というノートに記録していきます。5時からは仲買さんが集まりセリが始まります。僕はまだセリ人の資格を持っていないので、セリ人の後ろについて誰がいくらでセリ落としたかという結果を浜帳に書き入れます。セリが終わると、浜帳をパソコンに入力して、仕切書を作りま

「生産者が納得する値段で売れて、仲買さんも納得する値段で買えるのが理想。生産者に「今朝の魚は〇〇円で売れましたよ」と伝えて喜んでもらえたとき、この仕事のやりがいを感じますね」と山岡さん。

朝は確かに早いのですが、午後はまるまる自由に使えるので有効活用できます

山岡友弥さん

NAGASAKI WORK STYLE  
12

す。それが9時か10時くらいです。同時に、生産者に電話して、預かった魚がいくらで売れたかを伝えて、また明日もお願いしますという集荷の業務を行います。これは職員それぞれ、生産者や漁協の担当を割り当てられています。それらが終わるのが11時くらいで、退社します。昨日は雨で漁に出ない漁師さんもいたから、遅めの出社でした。明日は忙しくなりそうなので少し早め。その日の入荷量によって仕事量も変わりますね。」

すると午後はまるまる好きなことが出来ますか？

「はい、昼寝とか。あと釣りはよくしますね。」

朝から魚と付き合っているのに、遊ぶ時も釣りですか？



豊富な魚種は四季で変わります。長崎で水揚げされ、セリにかけられた高級魚が築地などの消費市場に送られていきます。

「あ、それは別なんです(笑)」。セリなど、仲買さんたちの真剣勝負で怒鳴られることもあります。「と思うでしょう？これがわりとそうでもなくて。もちろん記録を間違えたりすると怒られます。でも、だんだん顔なじみになり、今では可愛がってもらえます。生産者の方々に集荷の電話をかける時も、仲買さんが欲しい魚種を伝えたり、「そろそろカツオが始まるよ」といった漁の情報ももらったり。「〇〇円くらいで落としましょうから、うちに出してください」と、上手に言えるようになるのが僕の課題ですね。」

季節の移り変わりを魚種で感じられる面白さ、それがこの仕事の醍醐味なのだそうです。

I'M ENJOYING MY LIFE

「やっぱり  
魚が好きだから」  
好きを仕事にする強さ

海に囲まれた長崎は釣り天国。山岡さんも子どものころから釣りばかりしていたのだそうです。「今ならミズイカやキスが釣れますよ。魚市での仕事が終わって自宅までも海沿いの道を帰りますし、結局このあたりで釣りますから、なんか1日中海にいる感じですね。」

実は一度は県外に出て、建築関係の仕事に就いていたといます。

「結局、長崎に戻ってこちらに就職しました。魚が好きなのと、やっぱり長崎の人間だから水産業に携わりたかった。」

もう一つ、山岡さんの休日の楽しみといえば高校時代から続けている野球です。

「仲間とチームを作ってリーグに加わり、日曜日ごとに試合しています。早朝野球？まさか！早朝は仕事の時間ですよ(笑)」



LET'S ENJOY LIFE