

奈良県中央卸売市場

Nara Prefecture Central Wholesale Market



市場の概要

奈良県中央卸売市場は全国で初めての県営卸売市場として、昭和52年4月に開設されました。卸売市場には日本全国各地や世界の産地から、野菜・果実、水産物などの多種多様な食材が集荷されます。品揃えされた豊富な食材は、せり売りや相対取引(売手と買手が1対1の話し合いで行う取引)により公正な価格が決められ、小売店や飲食店などを通じて消費者に届けられています。

休業日

- ・日曜・祝日(臨時開場日あり)
- ・1月2日～4日、12月31日
- ・臨時休場日

開場時間

午前0時～午後12時

販売時刻

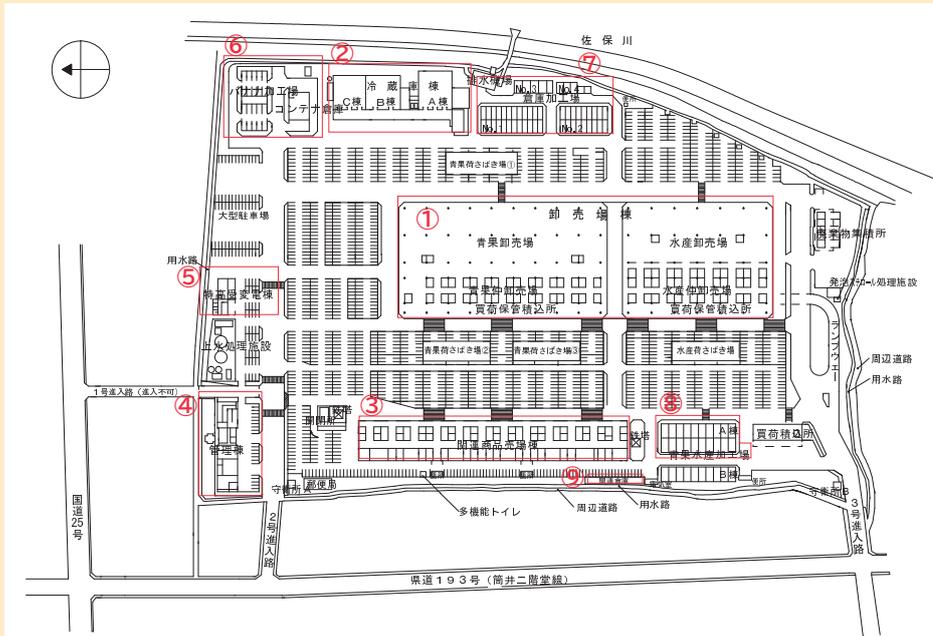
- 青果部 午前2時～午後12時(せり売)
 近郷野菜:午前6時
 水産物部 午前0時～午後12時(せり売)
 生マグロ:午前4時30分

取扱高

- 青果部 数量:13万トン
 金額:290億円
 水産物部 数量:1万トン
 金額:110億円
 ※令和元年～5年の平均値



施設配置図



種類	延床面積㎡
①卸売場棟	31,280
卸売場	14,358
仲卸売場	8,373
買荷保管積込所	3,225
②冷蔵庫棟	7,081
③関連商品売場棟	7,788
④管理棟	2,470
⑤特高受変電棟	883
⑥バナナ加工場	926
⑦倉庫加工場	2,182
⑧青果水産加工場	1,903
⑨関連倉庫	180
買荷積込所	186
荷捌き場	1,988
廃棄物集積所	323
発泡スチロール処理施設	43
郵便局	124
その他施設	910
駐車場	47,012



奈良県の食材

なす
 中長卵形の「千両なす」や丸形でへたにトゲがある「大和丸なす」等が出荷されています。

ホウレンソウ
 平坦から山間地域まで幅広く栽培されており、有機JAS認証を受けたホウレンソウも出荷されています。

トマト
 都市近郊の立地を活かし、完熟に近い甘いトマトが出荷されています。

イチゴ
 奈良県育成品種「古都華」「アスカルビー」「奈乃華」などの品種が出荷されています。

柿
 全国第2位の生産量を誇る柿は、ハウス、露地、冷蔵と7～1月まで流通しています。

いちじく
 大和郡山市を中心に、ハウスや露地で栽培されており、5～10月まで流通しています。

ぶどう
 「デラウェア」をはじめ、「シャインマスカット」や「巨峰」等の品種が出荷されています。

きのこ類
 しいたけ、しめじ、なめこ、えりんぎなど様々なきのこ類が出荷されています。

あまご
 清流の女王と称されるあまごは、県南東部地域で養殖が行われており、周年流通しています。

市場の役割

1

集荷機能

全国各地からたくさん種類・数の食材を集めてきます。

2

価格形成機能

公正な売買取引により適正に価格が決められています。

3

分荷機能

販売先のニーズに合わせて、速やかに食材を仕分けします。

4

代金決済機能

売買取引した物品の販売代金を速やかに決済します。

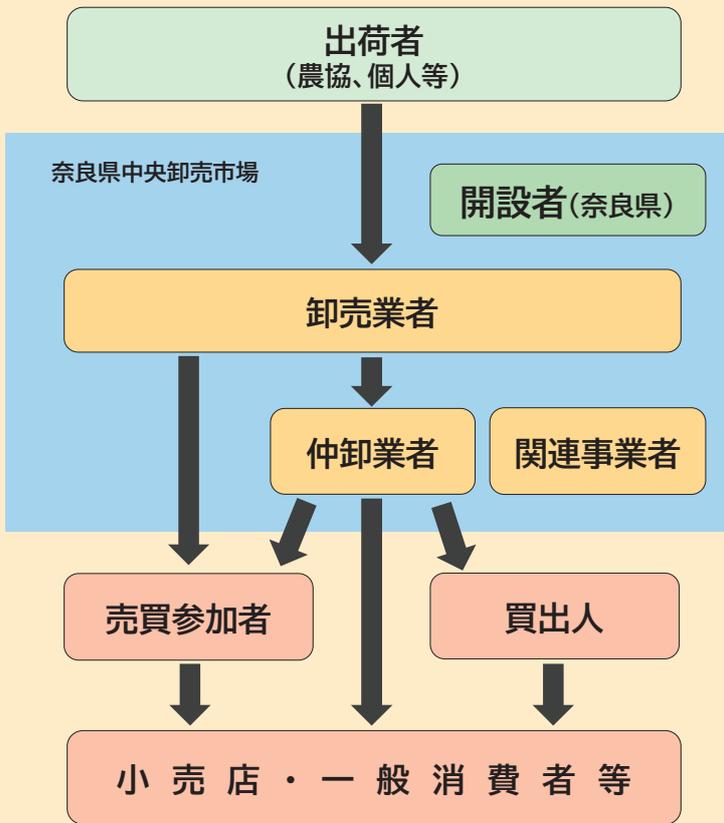
5

情報提供機能

日々の取引結果などの情報を出荷者や販売先に伝達します。

これらの5つの重要な機能により、卸売市場は生産者に継続的で安定的な販売ルートを確保し、消費者に適正価格で新鮮な食料品を安定供給する重要な役割を果たしています。また、その他の機能として衛生管理機能や災害対応機能があります。

流通のしくみ



卸売業者

出荷者から生鮮食料品を集荷し、せり売や相対取引によって仲卸業者や売買参加者等に販売しています。



仲卸業者

卸売業者から卸売を受けた生鮮食料品を仕分け小売業者(売買参加者や買出人)に販売しています。



関連事業者

市場の利用者に便益を提供する商品を販売しています。



売買参加者

卸売業者から直接卸売を受け、消費者に提供しています。



買出人

仲卸業者から仕入れて消費者に提供しています。



開設者(奈良県)

農林水産大臣の認定をうけ、市場取引の指導や監督、施設の維持管理を行っています。



食品衛生検査所

市場内の食品や施設の衛生状態を監視し、指導を行っています。

市場の一日

前日午後～深夜



卸売業者の集荷

全国各地から青果物や水産物等の生鮮食料品が配達され、卸売のための準備が行われます。

午前4:30



水産物の卸売

生マグロのせりが行われ、仲卸業者や売買参加者によって買受されます。

午前6:00



青果物の卸売

野菜等のせりが行われ、仲卸業者や売買参加者によって買受されます。

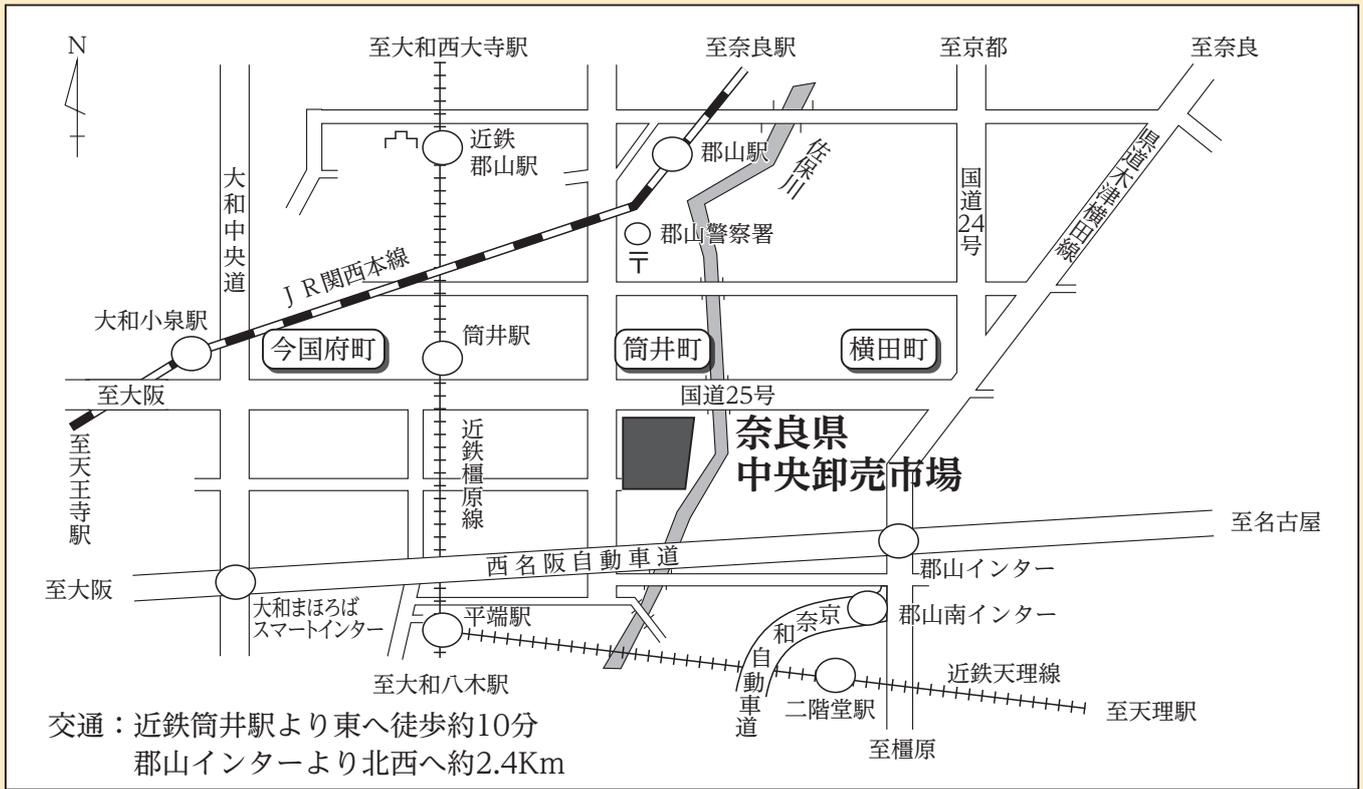
仲卸業者へ



仲卸業者の店舗販売

せりなどで買受された商品は仲卸業者で小分けにされ、買出人等に販売されます。

アクセス



市場の活性化

1. 市場のにぎわいづくり

県民の皆様にも多くの新鮮な食材を供給している当市場の役割について、より理解を深めていただけるよう、市場の事業者や団体と連携しながら多彩な取り組みやイベントを行っています。



冬の市場まつり(11月頃)

市場を開放し、鮮度抜群の食材の販売や模擬せり等様々な催しを行っています。

チビっ子市場探検(夏休み期間)

小学生を対象に親子で市場を見学し、マグロなどの生鮮食料品の試食等により、市場の役割を伝えています。

食祭市(年3回)

関連商品売場棟にて、奉仕価格での販売を行っています。

ならいちばのキッチン(年3回)

畿央大学と連携し、県民の方を対象に奈良県産食材を使用した料理教室を行っています。



2. 地場産野菜・オーガニック野菜等の取り扱いの拡大

「大和野菜」などの奈良県産野菜や、有機JASマークのあるオーガニック野菜の取り扱いを増やし、県内スーパーなどを通して、県民の皆様へお届けできるよう取り組んでいます。

3. 市場の再整備

食の流通拠点としての機能を充実させ、県民の皆様により新鮮な食材をお届けできるよう再整備を進めています。



問い合わせ先



〒639-1123
奈良県大和郡山市筒井町957-1
(管理棟2階)
TEL:0743-56-7000(代)
FAX:0743-56-7014

奈良県中央卸売市場ホームページ
<https://www.pref.nara.jp/1756.htm>

当日の取引結果及び翌日の卸売予定数量を公表しています！



市場見学のご案内

見学時間

(1)9:00~11:00 (2)9:30~11:30 のいずれかを選んでください。
※見学は火・木・金曜日のみ可能です。また先約や業務・行事等の都合によりお受けできない場合がございます。

見学予約

【事前予約制】見学を希望する15日前までに、事前にFAX・電子申請システムにてお申し込みください。
【必要事項】ご希望の日時／お名前／電話番号(ご連絡のつきやすいもの)／人数(10~100人)／来場方法



発行者：奈良県中央卸売市場

発行月：2024年11月