

# 市民のたべもの

中央市場に見る食料の流れ

久保田禎男

横浜市民は一年間にどのくらい野菜や果物また魚を消費するのであろうか。

このような生鮮食料品の市民消費量を計算する場合には、われわれ中央卸売市場関係者が基礎数値として使用するものが、毎年度農林水産省が発表する「食料需給表」中の「国民一人当り粗食料」である。

この粗食料には家庭内消費と家庭外消費が含まれているが、市民の総消費量を計算する場合には、単に家庭内で消費する量だけではなく、近年特に食生活の多様化や余暇時間の増大、生活のレジャー指向など外食の機会が多くなっている現状をみると、この家庭外消費を含めた需

現在発表されている昭和五十二年度の粗食料をみると、

青果物 二一〇kg

水産物 六七・六kg

となっており、この粗食料をもって市民消費量を計算すると、

青果物五八〇千トン（二一〇kg×二、

七六三千人「昭和五十四年十月の本市

人口」

水産物一八七千トン（六七・六kg×二、

七六三千人）

という膨大な数量になってくる。

そこでこのように市民が多量に消費する青果物と水産物についてどのような需給構造の変化が起きているか、また大量消費地である本市は外部依存度が高い

- 一 取扱高の状況
- 二 出荷地の状況
- 三 中央卸売市場の役割と流通機構
- 四 流通段階別の価格形成

が、はたしてどの地域から本市へ出荷されてくるのか、などの点につき、流通拠点である本市中央卸売市場の取扱高を視点としてとらえるとともに、この拠点としての中央卸売市場の役割や価格形成の事例にも若干ふれてみることにしたい。

## 一 取扱高の状況

### ① 青果物

青果物を種類として区分すると、野菜果実及びつけ物加工品に分けられるが、これらの最近五年間の取扱高の状況を示したのが表一である。

この中で取扱高の変化をみると、野菜とつけ物加工品は増える傾向にあるが、

果実が青果物全体に占める割合も、取扱高自体も年々減少傾向にあることが目立つ。

この果実の傾向は、取扱高からみると「みかん」の減少が最大の原因とみられるが、これは、消費者の果実に対する嗜好の変化と、「みかん」自体の消費構造が生食からジュースへと変化していることも影響している。

### ② 水産物

水産物は青果物で区分した野菜や果物というように品物による区分ではなく、魚の加工状態で鮮魚、冷凍品、加工品と分けている。

これらの最近五年間における取扱状況

は表12のとおりであるが、水産物全体に占める割合をみると、冷凍品と加工品は伸び、鮮魚が減少傾向にある。またそれぞれの取扱高をみても鮮魚の伸びが極めて低率であるのに比べ、冷凍品四五%加工品二〇%と大幅に増加している。

このように水産物については、鮮魚の占める割合が年々下がる傾向が現われているが、この原因としては、

●需要の多い「あじ」や「するめいか」の魚獲が減少していること。●生産者価格を維持するために冷凍品などコスト商品へと移行していること。●「さば」や「いわし」など調理に手間のかかる多獲性魚が敬遠されていること。などによるものであろう。

### ④ 品目別の取扱状況

前二項では、青果物と水産物を種類別にまとめて取扱高の傾向をみてきたが、ではどのような品目が多く取扱われているのか、昭和五十三年の取扱高から上位一〇品目を種類毎に選び(表13、4)、従前とどのような変化が起きているかその様子を追ってみることとする。

### ⑦ 野菜

野菜の取扱高は年間二五六、八六四トンであるが、この中のベスト三は「はくさい」「キャベツ」「たまねぎ」で、この三品目は最近五年間、毎年一位から三位

表一 青果物年次別種類別取扱高 (トン)

年次	野菜		果実		つけ物及び加工品		合計	
	数量	指数 %	数量	指数 %	数量	指数 %	数量	指数 %
49	222,030	100 57	158,643	100 41	7,528	100 1.9	388,201	100 100
50	231,571	104 60	149,283	94 38	8,141	108 2.1	388,995	100 100
51	238,989	108 61	144,871	91 37	8,939	119 2.3	392,799	101 100
52	252,225	114 62	144,507	91 36	9,390	123 2.3	406,022	105 100
53	256,864	116 61	152,486	96 36	9,219	123 2.2	418,569	108 100

表二 水産物年次別種類別取扱高 (トン)

年次	鮮魚		冷凍品		加工品		合計	
	数量	指数 %	数量	指数 %	数量	指数 %	数量	指数 %
49	57,538	100 33	69,578	100 40	47,456	100 27	174,572	100 100
50	62,888	109 34	71,778	103 39	49,251	104 27	183,917	105 100
51	59,258	103 30	84,124	121 43	52,340	110 27	195,722	112 100
52	57,577	100 28	96,107	138 46	55,486	117 27	209,170	120 100
53	60,252	105 28	100,822	145 46	56,870	120 26	217,944	125 100

表三 青果物種類別主要品目取扱高 (昭和53年, 49年対比) (トン)

順位	野菜		果実		つけ物加工品	
	数量	数量	数量	数量	数量	数量
1	はくさい	29,361	みかん	43,112	たくわん	2,227
		27,959		53,136		2,008
2	キャベツ	25,404	バナナ	21,680	たけのこ詰	1,005
		21,401		23,623		1,048
3	たまねぎ	24,558	すいか	17,149	白菜漬	925
		23,903		14,864		788
4	だいこん	21,348	りんご	15,060	納豆	864
		17,898		14,150		624
5	ばれいしょ	19,946	なし	9,773	こんにゃく	558
		20,510		10,227		306
6	きゅうり	19,054	甘夏みかん	5,763	のざわな漬	554
		16,886		4,332		198
7	トマト	12,946	かき	4,478	しらたき	215
		10,111		3,381		65
8	短にんじん	11,253	プリンスメロン	4,357	きゅうり漬	175
		8,680		2,837		88
9	レタス	9,946	ぶどう	3,766	朝鮮漬	120
		7,530		3,832		125
10	なす	8,272	いちご	3,628	なす漬	117
		6,594		3,626		119
小計		182,088		128,766		6,760
		161,472		134,008		5,369
その他		74,776		23,720		2,369
		60,558		24,635		2,159
合計		256,864		152,486		9,129
		222,030		158,643		7,528

数字は上段: 53年, 下段: 49年取扱高

を占めているが、取扱高の傾向をみると「キャベツ」が若干伸びているものの、他はほぼ横ばいの状態である。この伸び率を他の品目についてみると、「レタス」が五年間で三二%を始めとして、「にんじん」、「トマト」などが高率を示し家庭内における料理内容の洋風化への変化が取扱高にも明確に現われている。

位に変化がなく、昭和五十三年の一位「みかん」から五位「なし」までは最近五年間順位に変動がない。さらに品目別に傾向をみると、前述したとおり一位の「みかん」がここ五年間に約一九%減少しているのが目立つほか、「バナナ」、「ぶどう」、「なし」なども減少している。

逆に増えているものは「プリンスメロン」が、特に「プリンスメロン」は五年間に五〇%台の伸びをみせ、甘味のある果実が消費者に好まれる傾向にあることがよく現われている。なおここで「みかん」の生食消費を減少させている「オレンジジュース」の需給動向をみると、生産面では昭和四十九年度の一六四千トンから、昭和五十二年度では三三一千トン(食料需給表による)と二倍になっている。また消費面でも、

### ⑧ 果実

果実においては野菜以上に取扱高の順

が、特に「プリンスメロン」は五年間に

家計調査報告によれば、都市家庭のジュー

表一 水産物種類別主要品目取扱高 (昭和53年, 49年対比)

順位	鮮魚	数量		冷凍品	数量		加工品	数量	
		53年	49年		53年	49年		53年	49年
1	さば	5,182	5,189	冷凍えび	10,740	4,184	かまぼこ	5,602	4,745
2	するめいか	3,992	4,863	ばち	8,967	4,789	揚	4,541	4,425
3	ぶり	3,754	2,101	するめいか	8,372	5,044	塩さけ	4,105	4,126
4	かつお	3,548	2,250	甲いか	8,011	4,916	干あじ	3,503	2,591
5	あじ	3,150	5,279	たこ	6,571	5,008	焼ちくわ	2,960	3,408
6	さんま	3,097	1,462	さけ	6,038	4,562	連刺	1,829	1,364
7	いわし	2,741	1,987	すりみ	5,925	7,976	たらこ	1,769	2,089
8	しじみ	1,958	1,453	かに	5,872	5,296	しらす	1,709	1,274
9	かれい	1,950	1,592	たい	3,200	1,398	粕漬	1,613	1,566
10	はまち	1,829	1,643	かれい	3,141	3,671	干さんま	1,503	1,406
小計		31,201	27,819		66,837	48,844		29,134	26,994
その他		29,051	29,719		33,985	20,734		27,736	20,462
合計		60,252	57,538		100,822	69,578		56,870	47,456

数字は上段：53年，下段：49年取扱高

「ご購入額は、昭和四十九年の三千円台から昭和五十二年は七千円台と、これもまた二倍以上の伸びとなっている。

⑦つけ物加工品

上位品目としては「たくあん」「たけのこ」「白菜漬」などが常連で、これらの品目は年毎の変化もあまりなく、最近五年間、一位「たくあん」二位「たけのこ」「粕漬」の順位は変っていないが、「のざわな漬」が三倍近い伸びとなっていることが目立っている。

⑧鮮魚

魚は生鮮食料品の中でも野菜や果実以上に計画生産が困難で、上位一〇品目の中にもこの現象をみることが出来る。

その代表的な品目は「あじ」と「さんま」で「あじ」は昭和四十九年は一位で五、二七九トンの取扱高があり、また魚自体も消費面で人気があるにもかかわらず年毎に減少し、昭和五十三年では三、一五〇トンと五年前の六〇%の取扱高で、順位も五位に下がっている。

「さんま」は「あじ」の傾向と少し違

って、不漁、豊漁の年では取扱高に極端な差が現われる。ここ五年間の動きをみると、昭和四十九年一、四六二トンに対し、昭和五十三年は三、〇九七トンと約二倍、さらに中間の昭和五十一年はわずかに八二四トンで、昭和五十三年はこの年と比較すると三・七倍の取扱高となる。

なお鮮魚については、本市中央卸売市場の特色として、非常に鮮度の良い近海産の魚が出荷されてくる。これは相模湾などで漁獲され、早朝に県内各地の漁港に水揚げされた魚が、その日の市場の「せり」に間に合うように出荷されているもので、これを「朝網物」または「追掛物」(せりに間に合わせるため追い掛けるように急いで出荷してるところから名付けられたと聞く)とよんでいるが最近はこの中にも「あじ」の姿は少なくなり「さば」や「いわし」が中心となってきました。

このような反面、「ぶり」の増加が目立ち昭和五十三年は三、七五四トンと五年前に比べ七九%も増加した。この「ぶり」は養殖物が多く、出荷面で安定しており、また家庭内では手間のかかる煮魚から簡単に調理できる切身、焼魚へと変化していることが、このような取扱高となつて現われているのであろう。

⑨冷凍品

冷凍品では「えび」「ばち」(まぐろの代表的な種類)「するめいか」などが上位となっているが、これらのうち特に取扱高の伸びが目立つものは「えび」で、昭和五十三年の取扱高は一〇、七四〇トンに達し、昭和四十九年からみると二・六倍の伸び率となっている。

その他にも冷凍品は伸びている品目が多いが、中でも「するめいか」は生鮮物が減少傾向にあるのに対し冷凍品は着実に伸び、逆現象となっている。これは水産物がコスト商品化へと移行している良例で、生鮮物として水揚げされたものを一部冷凍処理(回して生鮮物自体の価格を維持し、冷凍品は時期をみて消費地へ出荷することにより全体的にも再生産価格を守ろうとするものである)。

水産物は自然条件の他に二〇〇海里経済水域の設定やエネルギー問題など生産面の環境がきびしくなっているため、今後ますますコスト化へ向って冷凍品の取扱比率が増えてくると思われる。

⑩加工品

加工品の中で取扱高の動きが目立つのは「かまぼこ」で、昭和五十三年の取扱高は昭和四十九年に比べ一八%の伸びをみせている。

このほか伸びる傾向にある品目は「干あじ」「連刺」「しらす」などで、逆に「たらこ」などは原魚の漁獲量が規制さ

表一五 中央卸売市場の市民供給率

市場名	取扱量	市内向・市外向供給量				1人1年当り粗食料	本市人口	市民年間需要量	市民供給率
		市内向 ①	割合	市外向	割合				
	トン	トン	%	トン	%	kg	千人	トン	%
青果物	本場	301,188	266,551	88.5	34,637	11.5			45.9
	南部市場	117,381	59,630	50.8	57,751	49.2	210	2,763	10.3
	計	418,569	326,181	77.9	92,388	22.1		580,230	56.2
水産物	本場	133,097	86,646	65.1	46,451	34.9			46.4
	南部市場	84,847	43,442	51.2	41,405	48.8	67.6	2,763	23.3
	計	217,944	130,088	59.7	87,856	40.3		186,779	69.7

1. 市場取扱量：53年1月～12月の取扱量。2. 供給区分：52年度の売参者買受実績、総実績等から推計。  
3. 粗食料：52年度農林水産省「食料需給表」による。4. 本市人口：54年10月1日現在の人口。

れていることもあって、昭和四十九年から昭和五十二年までの四年間は二、〇〇〇トンから二、二〇〇トンの横ばいで推移し、昭和五十三年では一、七〇〇トン台に落ちこみ、すでに高級品の部類に入ってしまった感がある。

表一六 中央卸売市場の都道府県単位出荷地数

部別	出荷地数	種別	出荷地数	出荷のない都道府県名
青果物	47	野菜	47	—
		果物	45	福井、滋賀
		漬物加工	45	富山、沖縄
水産物	47	鮮魚	46	奈良
		冷凍	39	滋賀、岡山、愛媛、高知、熊本、宮崎、鹿児島、沖縄
		加工	45	奈良、沖縄

この比率から逆に、青果物は四四％、水産物も三〇％が他から本市へ供給されていることになる。流通が広域化し道路網が整備されている今日では、各市場の

これに対して中央卸売市場は、市民への供給基地であると同時に市外からも多数の小売店等が仕入にくるので、取扱高からこれら市外向けを差し引いた量との割合が市民供給率である(表一五)。

市民消費量は冒頭で青果物五八〇千トン、水産物一八七千トンと計算した。

④ 市民供給率

取扱高から青果物と水産物の需給動向をみてきたわけであるが、本項ではこれらのまとめとして、市民消費量に対する市場の供給率にふれてみたい。

表一七 青果物主要出荷地別取扱高(昭和53年)

順位	青果物		野菜		果実		つけ物加工品	
	出荷地	数量	出荷地	数量	出荷地	数量	出荷地	数量
1	茨城	43,363	神奈川	33,723	愛媛	19,426	東京	1,855
2	神奈川	40,328	茨城	32,842	熊本	12,414	茨城	1,230
3	千葉	39,615	千葉	32,430	青森	9,699	愛知	981
4	北海道	26,605	北海道	26,244	茨城	9,291	長野	617
5	愛媛	19,802	長野	16,629	千葉	6,832	山梨	547
6	長野	19,801	埼玉	15,782	静岡	6,283	福島	503
7	埼玉	17,143	群馬	13,927	神奈川	6,158	神奈川	446
8	愛知	15,189	愛知	11,323	アメリカ	5,853	熊本	420
9	熊本	14,721	福島	7,602	山梨	5,129	千葉	353
10	群馬	14,571	静岡	6,884	フィリピン	5,125	静岡	316
	計	251,138	計	197,386	計	86,210	計	7,258
		(60%)		(76.8%)		(56.9%)		(78.7%)
	その他	167,431	その他	59,478	その他	66,276	その他	1,961
		(40%)		(23.2%)		(43.1%)		(21.3%)
	合計	418,569	合計	256,864	合計	152,486	合計	9,219
		(100%)		(100%)		(100%)		(100%)

二 出荷地の状況

供給圏がふくそうして、本市中央卸売市場の供給圏が市外へ及ぶ一方、東京市場などの供給圏にも組み込まれる。さらに青果物については、市内一、二カ所の民営地方卸売市場があり、市民供給に中央卸売市場の補完的役割を果たしている。

① 県単位にみた出荷地  
青果物と水産物の昭和五十三年における出荷地を都道府県(以下略して「県」と述べる)単位にみたのが表一六であるが、出荷量に差はあるものの、共に全県から出荷されており、生鮮食料品流通の広域化が如実に現われている。

種類別にみても青果物では野菜が全県、果実、つけ物加工品も四五県となっている。

水産物は鮮魚が四六県で、この中には海岸線を持たない長野県や山梨県などが含まれているが、これらの県からは淡水魚の出荷がある。冷凍品は、出荷地が最も少なく三九県である。出荷されてこない県の中に大きな漁港を持つ高知県や鹿児島県があるが、これらの県では水揚げされた魚の地元冷凍処理数量が少なく、大部分が生鮮物として出荷されたり、加工向けの用途となっているので、冷凍品の出荷地としては現われていない。また加工品も出荷地は多く、四五県に及んでいる。



の神奈川県で、約一万二千トンと総量の五〇％近い取扱高がある。これは横浜市内産が春と秋の二回出荷され、さらに冬場の「三浦キャベツ」があるためであり、主要品目の中でも「キャベツ」に比べて本市は極めて近在産地に恵まれているといつて良いであろう。

なお群馬、長野両県の出荷品は高原キャベツとよばれ、夏が中心で、愛知県は冬場、また千葉県は市内産と同じ春秋二回出荷されてくる。

④はくさい

はくさいは茨城県が圧倒的に多く、毎年十月から翌年二月ごろまで中央卸売市場には毎日二本束や三本束の茨城産が多量に出荷されてくる。

このほか長野、群馬の出荷は夏から秋にかけて行われ、また愛知と兵庫県は冬場の出荷であるが、この中で兵庫産は淡路島で生産され収穫期は一月であるもののその大部分を産地で大型冷蔵庫に収容し、三月以降に出荷してくるといふ冷蔵はくさいが大部分である。

⑤だいこん

「だいこん」については、「キャベツ」や「はくさい」と違って一位である千葉県の出荷量がさほど多くない。二位以下は神奈川県、新潟、静岡、埼玉の各県であるが、これら一位から五位の各県の出荷量を合せても一三千トン台で、全取

扱量に対して六四％で、残りは一六県から出荷されている。

これに対し「キャベツ」、「はくさい」の一位から五位までの出荷比率は九四％と九三％で極めて高く、大型生産地の専業化が進展していることがわかる。

⑥みかん

最も多い出荷地は愛媛県で、二位熊本県の三倍近くに及んでいるが、熊本県から五位の長崎県までの出荷量の差はそれほどわずかである。この「みかん」も六位以下の出荷割合が比較的高く二七％もあり、一四県から出荷されてくる。

⑦りんご

「りんご」は非常に種類が多く、中央卸売市場の統計では一二種類に分けられているが、総体としては青森県が断然多く、全出荷量の六〇％を占めている。

その他では二位の山形県からもいろいろな品種が出荷されてくるが、三位の長野県は出荷量の六〇％が「ふじ」となっているところに特色がある。

⑧なし

「なし」も品種の多い一つで、出荷量は茨城県が最も多く、二位が鳥取県であるが、品種では茨城県が「長十郎」、鳥取県は「二十世紀」が中心である。三位から五位までは埼玉、栃木、千葉県と関東近県であるがやはり「長十郎」の割合が多い。

⑨さば

「さば」は一位が千葉県、二位は青森県でこの両県を合わせると全体の七〇％近くになり、三位以下の出荷量は青森県の二〇％にも満たない。

⑩するめいか

「するめいか」は一位の青森県の他は二位から四位までの出荷地が日本海側の三県であるところが特色である。また、一位から五位以外各地の出荷量が全体の四三％もあつたが、この出荷地は三〇県に及んでいるので、上位五県を合わせると実に三五県から出荷されたことになる。

⑪あじ

「あじ」の主要出荷地の特色は九州に集中していることで、一位から三位の九州三県で全体の四五％を占めているが、これは大きな漁場が東シナ海にあるためである。

なおこの「あじ」

は、五年前の昭和四十九年当時は近海でも相当数漁獲され、神奈川県下からの出荷量も三〇〇トン以上あつた

が、昭和五十三年では一四〇トンと少なくなり、はるか九州からの出荷にたよるざるを得ない状態である。

一位から五位以外各地の出荷量は全体の三八％あつたが、この出荷地も「するめいか」と同じ三〇県に及んでいる。

三——中央卸売市場の役割と

流通機構

大消費地である本市へは全県から多量

表一 9 品目別主要出荷地 (トン)

品名	年間取扱高	主要出荷地					
		1位	2位	3位	4位	5位	その他
キャベツ	25,404	神奈川県 11,896	群馬 5,685	愛知 4,041	千葉 1,315	長野 960	1,507
はくさい	29,361	茨城 18,451	長野 4,332	愛知 2,050	群馬 1,387	兵庫 1,187	1,954
だいこん	21,348	千葉 4,456	神奈川県 3,819	新潟 1,992	静岡 1,862	埼玉 1,445	7,774
みかん	43,112	愛媛 14,391	熊本 5,044	静岡 4,432	大分 4,393	長崎 3,157	11,695
りんご	15,060	青森 9,150	山形 2,073	長野 1,050	秋田 923	岩手 573	1,291
なし	9,768	茨城 3,561	鳥取 1,858	埼玉 1,044	栃木 1,005	千葉 754	1,564
さば	5,182	千葉 2,148	青森 1,422	宮城 269	新潟 215	神奈川県 207	921
するめいか	3,992	青森 888	新潟 475	兵庫 354	富山 352	東京 202	1,721
あじ	3,150	佐賀 690	長崎 401	鹿児島 342	三重 306	静岡 204	1,207

図-4 青果物の流通機構

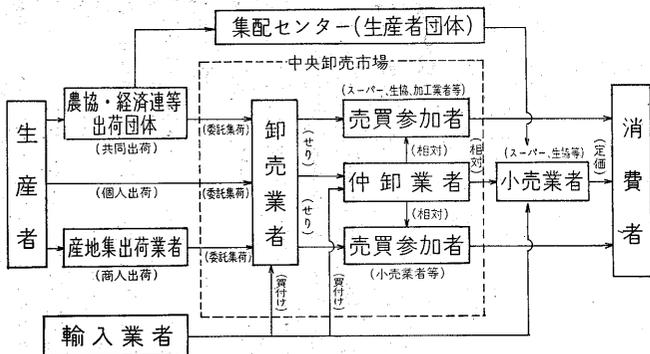
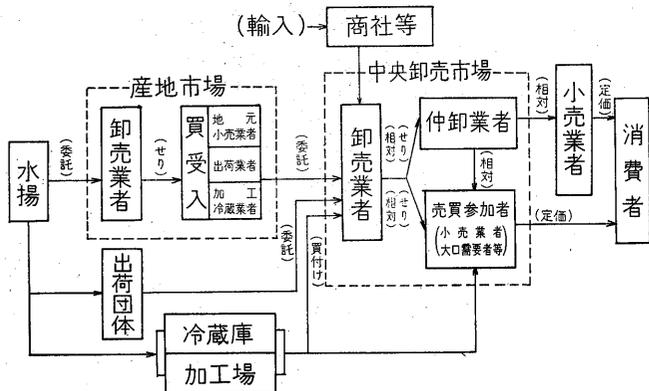


図-5 水産物の流通機構



の青果物や水産物が出荷されてくるが、これらの出荷段階から末端小売店に至る流通機構の中核が中央卸売市場であり、この開設者は「卸売市場法」により都道府県が、人口二〇万人以上の市又は、これらの一部事務組合に限定されている。ではなぜ生鮮食料品については、一般商品と違って、このような中央卸売市場を拠点とする流通が必要なのであろうか、その理由は商品特性にある。

て生産されており、自然条件によって供給や価格が影響を受けやすいうえに、本来貯蔵性に乏しく、また消費者の購入慣行も「多品種、多品目、小量」といった特性をもっている。このため生産者、消費者双方の満足する公正妥当な価格形成、需要に見合った品揃え及び能率的な分荷を行うためには、多種多量の現物を一か所に集め、仕入れに集まった多数の買手との間で、物的流通と商的取引を集中的に行なう機能をもった施設が必要であり、この役割を果たすのが中央卸売市

四 流通段階別の価格形成

なお中央卸売市場内では、「せり」又は「相対売り」(売手と買手が一対一で価格を決める販売方法)などにより仲卸業者や売買参加者に売渡され、仕入れにわたる小売業者を経て消費者に販売されていくわけである。

まず生産段階から中央卸売市場までの経路をみると、青果物は出荷形態が多様化しており、水産物では産地卸売市場を経由してくるのが特色である。青果物の出荷形態の中で最近多くなっているのが出荷団体によるもので、これは生産者が出荷を共同化することにより出荷時期や市場を調整し、有利な価格形成を図ろうとするものである。また水産物が産地卸売市場を経由してくるのは、漁港で水揚げした魚を中央卸売市場向け、冷蔵加工向け、地元消費向けなどその用途によって仕分けする必要があることと、鮮度が価格決定を左右することから、生産者としては水揚げした場所一度価格形成を行う必要があるからである。

まず野菜をみると、卸売価格は昭和五十二年が安値であったのに比べ、昭和五十三年は夏の干ばつの影響によって十一月に入っても価格は堅調で推移したため、一・七倍から二・五倍の開きがあるが、この卸売価格を中心とした前後の出荷経費と小売マージンをみると両年とも実数で大きな差がなく、小売価格は一・三倍から一・七倍と差が小さくなっている。このうち出荷経費は包装荷造費、運送費、出荷団体手数料などであるが、これらは卸売価格形成以前の固定的経費であり、したがって卸売段階以後の価格形成は小売段階だけであるところから、小売マージンの動向が野菜の価格を大きく左右することになる。

前項で説明した流通機構について、最も消費者の関心が高く注目されているのが価格形成であろう。そこで野菜と鮮魚について各流通段階の価格形成がどのように行われているのか、農林水産省が毎年実施している「流通段階別価格形成追跡調査報告」の中からそれぞれ三品目を掲げてみた(表10、11)。

この小売マージンに差がない理由としては、小売店が経営を維持していくため、卸売価格の動きとは別に、常に一定のマージンを確保する必要があるからであるが、わずかに三品目の事例とはいえず、

前項で説明した流通機構について、最も消費者の関心が高く注目されているのが価格形成であろう。そこで野菜と鮮魚について各流通段階の価格形成がどのように行われているのか、農林水産省が毎年実施している「流通段階別価格形成追跡調査報告」の中からそれぞれ三品目を掲げてみた(表10、11)。

