

## Tsukiji-Markt, die Küche von Tokio



Der Tsukiji-Markt im Tokioter Stadtbezirk Chuo gilt als größter Fischmarkt weltweit. Offiziell ist nur der Innenmarkt (Jonai-Markt) der Tsukiji, allerdings werden im täglichen Sprachgebrauch Jonai-und Jogai (Außenmarkt) zusammen als Tsukiji-Markt bezeichnet. Im Innenmarkt werden die Auktionen unter Verwaltung der Tokioter Metropole durchgeführt und hier sind die Gebiete der Naka-Oroshi (mittelgroße Händler) für Fisch, Gemüse und Früchte. Im Jogai-Markt gibt es etwa 400 Geschäfte und Restaurants, und viele Konsumenten kommen hierher.

Ich möchte einen kurzen Überblick über den Tsukiji-Fischmarkt geben.

Im Jahre 1935 wurde er eröffnet. Die Grundstücksfläche ist etwa 23 Hektar. Es gibt 10 Großhändler, 7 davon sind für Fisch und Meeresfrüchte zuständig. Die übrigen sind Großhändler für Gemüse und Früchte. Es gibt 728 Naka-Oroshi für Fischereiprodukte, und 106 Naka-Oroshi für Obst und Gemüse. Im Jahre 2010 wurden täglich in der Fisch-Abteilung 1.952 Tonnen im Wert von 1.584 Millionen Yen, und in der Gemüse-Abteilung 1.145 Tonnen im Wert von 326 Millionen Yen umgesetzt. Täglich besuchen etwa 42.000 Personen den Innenmarkt, 14.000 Beschäftigte und 28.000 Besucher.

Fische aus aller Welt werden nach dem Schlagen der Glocke (dem Startzeichen) versteigert. Die Termine für die Auktionen sind festgelegt. Z.B. um 5:00 Uhr Fischpasteten und Süßwasserfisch, um 5:40 Uhr Trockenfisch, normaler Fisch und Hummer usw. Besucher können nur die Auktion für tiefgefrorene Thunfische besichtigen. Am Tag der Auktion um 5 Uhr morgens kann man sich bei dem Büro anmelden. Die ersten 120 Personen können die Auktion besuchen. In 10 Minuten sind die Plätze ausgebucht, und die meisten sind Ausländer. Naka-Oroshi-Händler legen im Geschäft die Fische nebeneinander aus und öffnen um 6:30 Uhr. Professionelle Käufer kommen. Die „normalen“ Besucher dürfen ab 9 Uhr in den Innenmarkt kommen. Sie dürfen nicht die Beschäftigten stören, und müssen sich vor den dreirädrigen Transportwagen schützen, die auf dem nassen Boden ohne Ampel und Verkehrsregelung sehr schnell gefahren werden.



Wenn man den Tsukiji-Markt aus der Luft ansieht, versteht man, dass sich der Fischmarkt fächerförmig ausbreitet. Früher gab es hier einen Bahnhof, man hat Schienen parallel mit dem Gebäude verlegt, und frische Fische wurden mit dem Güterzug transportiert. Aber nach und nach haben Lastwagen den Transport übernommen. Im Jahr 1987 wurde der Bahnhof geschlossen. Der Innenraum sieht wie ein Labyrinth aus, aber es gibt eine



Struktur: In der Länge 14 Gassen, in der Breite 11 Gassen.

Sehen wir Tsukiji historisch. Tsukiji ist, wie der Name sagt, aufgeschüttetes Land. Im Jahr 1657 hat in Tokio ein sehr großes Feuer gewütet und alles verbrannt. Man hat die Trümmer gesammelt und damit das Land aus dem Meer aufgeschüttet. Auf dem Land haben die Gläubigen den Honganji-Tempel, der früher in Asakusa gestanden hatte, hier wieder aufgebaut. Im Jahre 1923 wurde der damalige Fischmarkt in Nihonbashi durch das Große Kanto-Erdbeben stark zerstört. Im Jahre 1935 wurde der neue Großmarkt (für Fisch und Gemüse) im Bauhausstil als zentraler Markt in Tsukiji eröffnet. Aber seit Ende der 80er Jahre sind die Gebäude und die Einrichtung veraltet und baufällig, und Tokio hat angefangen, die Grundsanierung in Erwägung zu ziehen. Nach den verschiedenen Berichten zu urteilen, hat man beschlossen, den Markt nach Toyosu zu verlegen, gut 2km südöstlich auf der anderen Seite des Sumida-Flusses. Der Umzug ist für 2014 geplant. Aber die Bodendekontamination dauert länger und der Umzugsplan verläuft nicht planmäßig. Und trotz der Verlegung des Innenmarktes nach Toyosu wird der Außenmarkt in Tsukiji bleiben.



Wir werden noch sehen, wann der Umzug endgültig stattfindet...

Kuniko Chinzei (S.S.)



## 東京の台所、築地市場

東京中央区にある築地市場は世界最大級の魚市場です。正式な市場の機能は、中央卸売市場(場内市場)のみですが、隣接する「場外市場」を統合して「築地市場」と呼ばれています。「場内」は東京都の管轄で競りが行われ、魚や青果の仲卸が並ぶエリアです。「場外」は食関連の店が約400店舗集まるエリアで食事処や専門店が並び、多くの人で賑わっています。



概要について述べます。開場は1935年、敷地面積は約23ヘクタール、卸売業者は水産部が7社、青果部は3社です。仲卸業者は水産部が728業者、青果部は106業者です。2010年の1日当たりの取り扱い数量と金額は、水産部1,952トン、15億8,400万円。青果部は1,145トン、3億2,600万円です。1日当たりの入場人員は、42,000人(市場勤務者が14,000人、買い出し人は28,000人)です。



世界中から運ばれてきた魚は、開始の合図のベルが鳴ると競りにかけられます。5時は練り製品や淡水魚、5時40分は干物や一般鮮魚やエビなど、競りの時間帯は決まっています。私たちが見学できるのは「冷凍マグロ」の競りのみで、当日午前5時から「おさかな普及センター」で受付をした先着120名に限られています。10分ほどで定員一杯になり、そのほとんどが外国人です。仲卸は競り落としたものを並べ、6時30分に開店します。買い出し人が買いに来ます。一般客の入場は午前9時からです。場内で働くプロの邪魔をしないように気をつけましょう。また、場内は水浸しの通路をターゲット(自動三輪運搬車)が信号もなく交通整理もない中を猛スピードで往来しますので注意しましょう。

築地市場は空から見ると扇形をしています。昔は国鉄東京市場駅が存在し、線路はこれらの建物に並行して敷かれ、鮮魚は貨物列車で運ばれてきました。しかし運送は徐々にトラックに移行し、1987年には駅も廃止されました。市場内は迷路のようですが、縦14本、横11本の通路でブロックに区切られています。

築地を歴史的に見てみましょう。築地は地名のとおり、埋め立てて築かれた土地です。1657年に起きた大火災(明暦の大火)は、江戸中を焼き尽くしました。火事の残骸を集めて海を埋め立て、門徒たちはそこに浅草にあった本願寺を再建しました。1923年には関東大震災が起こり、当時日本橋にあった魚市場は大打撃を受けました。1935年、東京都の中央卸売市場としてバウハウス様式の築地市場(魚市場と青果市場)が開場しました。しかし1990年近くになると施設の老朽化が進み、築地市場の再整備が検討されはじめます。そして現地での再整備は困難と判断され、約2km離れた、隅田川の東に位置する豊洲に移転することが決定しました。移転は2014年の予定でしたが、土壌汚染の問題が長引き、移転計画は進んでいません。なお、場内市場が豊洲に移転しても、場外市場は築地にとどまります。最終的に移転が完了するのはいつになるのでしょうか。



鎮西恭仁子