

行司たる
「競り人＝うおいっちゃん」
が選んだ今場所の地魚番付はこちら。

小田原地魚

うおいっちゃん 選 抜

8,9月 場所番付

横綱

【伊勢蝦】
イセエビ

(伊勢のえび部屋)



魚価★★★★ 水揚量★☆☆

土俵に上がれば誰も敵わない絶対王者の高級魚介。夏前(6～7月)には必ず休場(禁漁)する古参力士。得意技＝居反り

横綱

【目一鯛】
メイチダイ

(メイチかぜ部屋)



魚価★★★★ 水揚量★☆☆

知る人ぞ知る夏が旬の高級魚。新鮮かつ活メでその威力を発揮。旨さに一発押し出し間違いない。得意技＝極め出し

大関

【黄肌鰯】
キダマツ

(おおももの松部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★

大型力士の若武者。小田原水揚げの地物は夏から秋の風物詩。お手軽マグロは庶民の味方。得意技＝首捻り

関脇

【榎手魚】
カマス

(カマスが野部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★★

小田原夏秋場所の主役を張る人気力士。鋭い牙を武器にした攻撃重視の立ち合いは大盛況。得意技＝肩すかし

前頭

【巻手魚】
マツナミ

(出わかし海部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★★

出世世界の若手ホープにして将来の横綱候補。刺身、フライと大活躍し、実力は親の七光りにあらず。得意技＝渡し込み

大関

【梶木】
カシキ

(おおももの松部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★

市場の土俵を揺らす巨漢力士。大きな吻は強力な武器となり、他魚を怪力で圧倒する。得意技＝叩き込み

前頭

【胡麻鰯】
サバ

(サバタケ部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★★

安定感抜群で相模湾を東西に行き来する運動量は、幕内随一。秋には脂も乗り一気に番付を駆け上がる。得意技＝鯖折り

前頭

【平宗田】
ヒラ

(ヒラのやま部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★★

派手さはないが、噛めば噛むほど味が出る玄人好み。節で存在感を放つ。部屋を回遊し出稽古する苦勞人。得意技＝送り出し

前頭

【生目す】
シラス

(シラスやま部屋)



魚価★★★★ 水揚量★★★★

湘南出身、プリプリ食感の小兵力士。白星を連想させる姿と鮮度が命のスピード感ある取り組みが大人気。得意技＝ちょん掛け

前頭

【鰻】
ウナギ

(ハモれごま部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★

関西から来た泥臭い技巧派。鋭い牙は最大の武器。骨っぽい体は柔軟にして硬派。粘り腰ある難敵だ。得意技＝突き出し

前頭

【松鰯】
マツ

(マツなみ部屋)



魚価★★★ 水揚量★★★

褐色の肌と堂々たる体格で黒潮に乗ってやってくる南国のプリンス。不思議と夏場所しか活躍しない。得意技＝勇み足

勝負は、
土俵を割るまで……いや、
市場を出るまで分からない。

魚市場の話

第1回

【競りのしくみ】

vol.1

魚市場と聞いて、多くの人が真っ先に思い浮かべるのが「競り」の光景だろう。威勢のよい掛け声が飛び交い、魚が次々と売られていく様子は、まさに魚市場の代名詞と言える。では、競りにはどのような方法があるのだろうか。大きく分けると二つある。一つは最初の価格から徐々に値を上げていく「競り上げ方式」。もう一つは高値から徐々に値を下げ、買い手が納得した時点で成立する「競り下げ方式」である。小田原魚市場で行われているのは、基本的に前者の競り上げ方式だ。

次回は、
その駆け引きを支える
「技」について紹介したい。

格を更新し、その価格を三度繰り返し、買受人の反応を伺う。価格が更新されれば、再び競り上げて同じことを繰り返す。一方、提示された開始価格で誰も応じない場合は、買受人がそれぞれ希望価格を示し、その中で最も高い価格を競り人が繰り返す。その際に希望価格が更新されなければ、その買受人へ落札となる。そして、そのまま競り人は間髪を入れず次の魚へ移る。この一連の流れが、朝のわずかな時間に何百回と繰り返されていく。一箱の魚が売れるまでに要する時間は、ほんの数秒である。しかし、その数秒の中には、競り人と買受人との駆け引きが凝縮されている。

