

ICHIUROKO



KYODOSUISAN

「選ぶ」で
選ばれている。

仲卸は、ただの「仲介業者」でも「中間業者」でもない。

たしかに、漁師のように、海で勝負しているわけでもない。

小売店のように、消費者の顔を直接みることもない。

でも、水産市場の「信頼」をつくるのは、自分たちだ。





共同水産株式会社
選魚職人。

目利きは、誰にも負けない。

生産者の水揚げした魚を、小売につなげて生活者に届ける。

一鱗共同水産は、そのプロ集団。

いい魚を瞬時に選別して、いい値段で買う。

質も量も値段も、日々変動するなか、



ABOUT ICHIUROKO

一職共同水産って？

生産者と生活者を むすぶ選別者として。

卸売市場は、安全・安心な生鮮食品の
安定供給を担う、重要な役割を担っています。

北海道の拠点市場「札幌市中央卸売市場」では
札幌近郊230万人の市民の台所を守るため、
市場内では早朝から3000人の関係者が働いています。

当社は、国内海外問わず水産物を
札幌近郊の鮮魚小売店、量販店並びに大手スーパーの
需要に合わせて仕入れ・販売を行っています。

創業時からの経営方針である
「毎日勝負」「責任・実行・努力」をモットーに、
水産卸売市場の振興、生活者のみなさんの
安全・安心で豊かな食生活に貢献していきます。



ABOUT ICHIUROKO 一鰯共同事業って？

スーパーや鮮魚店などのバイヤーと直接やり取りをして、どんな水産物がほしいのかを聞きながら、提案をしていきます。よろこんでもらえた時、売れた時の喜びはひとしお。



1

入荷
卸売業者が全国の各産地魚市場、海外から様々な品物を卸売市場に集めます。卸売市場には国内および世界中から魚が集められます。



2

下見
卸売市場に届いた水産物を仲卸業者（当社）がセリに備えて、慎重に品質や価格などの下見（品定め）をします。



3

セリ
札幌市中央卸売市場では、仲卸業者が卸売業者からセリなどで魚を仕入れます。



4

出荷
セリ落とした水産物を小分けしたり、加工をしてスーパー、鮮魚小売業者などに販売します。そして、各家庭や料理屋さんなどで調理されます。

市場から、
売場へ。

月に15日間ほどマグロの解体ショーも行っています。マグロは華のある魚。取引先にはたくさん売ってもらいたいので宣伝マンとして出演しています。



頼られる男になりたいから、
眠れない夜も修業の一つ。

― 本間さんは創業者のお孫さんですが、家の商売をどう捉えていましたか？
中学生の頃まで普通の魚屋さんだと思っていましたね。

― 入社して何年目？

25歳で入社して今年で5年です。2月からは課長をやらせてもらっています。

― 課長として心がけていることは？
とこよりも「一番買いたい、仕入れたい、その気持ちは強いです。結局たたくさん買える仲買にお客さんがついてくるん

ですよ。そこに行けば商品があつて安心だし、たくさん買っているから安くしてもらえます。

― 損することも当然でできますよね？

それはそうですが、損をしたくないという気持ちが強くなると買えません。損は仕方がない。上司からも「500ケースあるから助けてください、と仕入先が言ってくるのに助けられないような奴にはなるな」と教育されました。ただ買い続けるのは苦しく、プレッシャーで眠れない日もあります。

― 共同水産のいいところは？

祖父や父親が築いてきた信頼があることです。また後継者として自分がいるので、「あの会社は大丈夫だ」とみんなから思われるようになっていきます。

― この仕事をやっていてよかったなと思う時は？

スーパーに行くとき自分で売った魚が鮮魚コーナーに並んでいるので、自分の仕事がちやんと誰かに届いていると実感できます。苦勞していっぱい買ったかいがあつたなと報われる気持ちになりますね。

ちなみに…
お休みの日は？

休みの日は家族で買い物ですね。昔から服と靴が大好きなのですが、普段作業服なのですごいおしゃれをして出かけます。服を着るのが一番のストレス発散かもしれません。

ちなみに…
仕事が終わった後は？

昼過ぎに家に帰ってからは、ごはんを作って掃除して洗濯してと普通ですが(笑)あとは眠たくなったら寝てしましますが、今は調理師の免許を取ろうと勉強しています。

入社したきっかけは？

早く始まり早く終わる仕事がいいなと思いい、市場の全会社の求人を見て、給料や労働時間など条件がよかったことにお世話になることにしました。

入社しての仕事は？

最初の2〜3年は先輩について商品の小分けが主な仕事。その後はホタテ関係の仕入、販売を任せられるようになりました。

仕入の予算は決まっているんですか？

それが決まっていなくて上限がありません。20歳そこそこの自分に会社のお金を預けてもらい、自分の判断で何を仕入れるか、いくらまでお金を使うかを決めていいなんて最初は

戸惑いました。でも自由にやらせてもらってすごい会社だなと思っています。

明るい時間に帰って何をしていますか？

調理師の免許を取ろうと勉強しています。将来何かあったときに身を助けるなど思い始めました。

仕事のやりがいや楽しさは？

お客さんに売れたときですかね。手応えを感じます。あとは魚についての知識が増えますね。特に内地魚について詳しくなりました。

会社の良いところって？

食堂があるのはいいかもかもしれませんね。仲卸の会社では珍しいと思います。働く環境としては従業員を大切に考えてくれていると思います。亡くなった会長がそういう考えだったそうです。

自分なりの目標はありますか？

自分の成長というより、次の世代に仕事を任せられるように、自分の経験を伝えながらサポートしていきたいですね。

20歳そこそこの会社の財布を任せられる。
戸惑いはやがて自由にやれる嬉しさへ。

志賀 恵理子
高級課 営業

仕入れ販売も売上も品質も 仕事は「毎日勝負」。

— どのようなお仕事を？

営業部長という肩書です。営業は大きく分けて鮮魚を扱う部署と、製品を扱う部署がありますが、私は鮮魚を扱う部署の統括をしています。月に半分ほど、マグロの解体ショーもしていますよ。

— 入社して何年目？

24歳で中途入社して19年目で、部長になったのは5〜6年前。気づけばここまでいました。

— 入社前はどのようなお仕事を？

営業職、建築系、トラックなどいろいろなやっています。元々魚屋で働いていて、その取引先が今の会社だったという縁でこちらにお世話になっています。

— 共同水産での仕事が長く 続いているのはなぜ？

息子がいるので分かります。若い仲間はどう声をかけて、どう教えていくのかを、自分たちも勉強しないとダメですね。

ちなみに… この仕事の魅力は？

朝が早くて帰りも早いことです。平日の昼間からゴルフをしていたり、夕方にサッカー少年団のコーチをしている同業の社員も。プライベートの時間は本当に使えますね。

— 働く上で大切にしていること何？

働きやすいというか、自分の性格に合ったんでしょうね。人と人とのつながりがすごく強い仕事ですから、お客さんに好かれればずっと続け、嫌われればそこで終わり。そういう分りやすい部分が自分に合ったのかなど。

— 若い仲間をどう迎えますか？

「一緒にみんなやっていこうよ」ということ。昔は「見て覚えろ」でしたが、いまは違う。僕自身も息子がいるので分かります。若い仲間はどう声をかけて、どう教えていくのかを、自分たちも勉強しないとダメですね。



― 入社したきっかけは？

父親の紹介です。就職活動がうまくいかず、もうブー太郎でいいやと思っていました。親も親戚もみんな水産系の仕事をしていたのでとりあえず働いてみようと思ちらに入社しました。

― 入社しての仕事は？

1年目は鮮魚グループで、主に荷物を運ぶ仕事をしていました。2年目から

テレビをみたり、お酒を飲んだりですかね。

― この仕事のやりがいや楽しさは？

スーパーに買い物にいったら、自分が売った商品が置いてあると嬉しいですね。あとお客さんに「飲みに行くぞ」と誘われ、すし屋に連れて行ってもらい「これ、お前から買った魚だぞ」って出してくれて。こんな高そう

なところ出てくるんだなと思います。

― ここで働くとしたら、どんな人が向いている？

話が好きな人は向いているんじゃないですかね。売場にお客さんが来て世間話をしながら買ってもらうことが多いので。愛想が悪ければ来てくれないです。

― 自分なりの目標はありますか？

いま僕が属しているのは、タイやホタテ、内地魚を扱う「高級課」という部署です。人にはあまり言っていないんですけど、課の売上をあげたい、他の仲買に負けたくないという想いが強いです。

ちなみに…
魚は好きでしたか？

刺身が大好きです。父親がずっとマグロをやっていたので、いつも美味しいマグロが家にあったんですよ。今でも美味しい魚を食べられるのは、仕事の役得ですね。

は製品グループに移って仕入れから販売までを担当するようになり、2年前からまた鮮魚グループに戻りました。

― 明るい時間に帰って何をしていま

すかね？

関わった魚が小売店や寿司屋まで。
流通の一端を担うというやりがい。

三浦 昭一
高級課 営業

FACILITY 設備・施設

▼ 社員寮の一室。



社員寮

設備が整って、快適に暮らせる社員寮。市場まで車で5分。



食堂

お昼ご飯は会社の食堂で。美味しいご飯がまっています。



▲ 新鮮な魚料理が魅力。



本社事務所

市場での業務が終わった後は本社事務所で伝票整理や売上管理。



加工場

担当社員がプロの腕を生かし、心をこめて各種商品がつくられています。

設備・施設

COMPANY 会社概要

会社概要

社名 一鱗共同水産株式会社

代表者 本間隆

設立 昭和35年

資本金 4800万円

住所 〒060-0008 北海道札幌市

中央区北8条西20丁目1-20

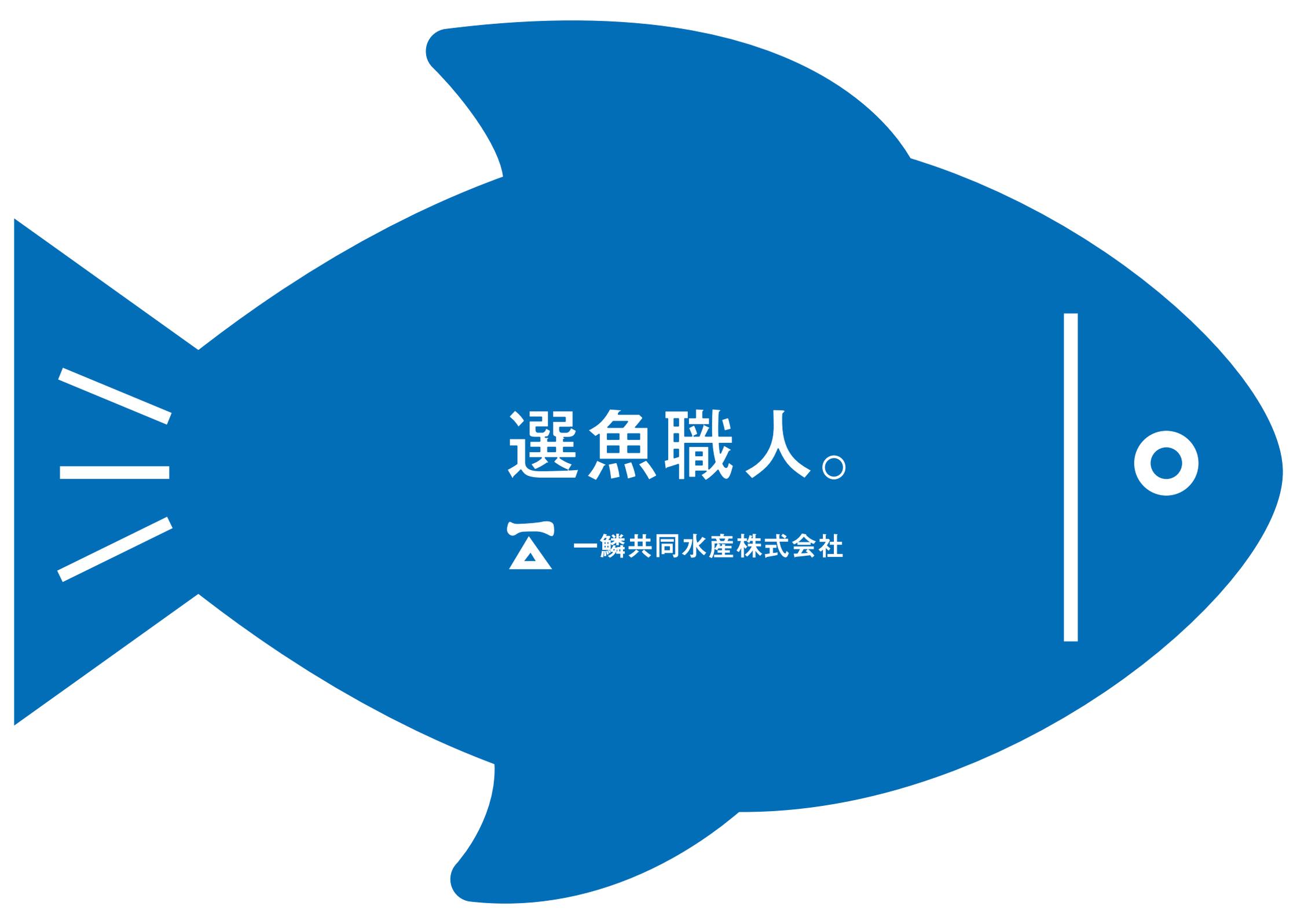
電話 011-621-4151

採用情報

一鱗共同水産のビジョンやミッションに共感し、ともに未来をつくっていく仲間を募集しています。経験者のインタビューもあるので詳しくはWEBサイトをご覧ください。



<https://www.ichiuroko.co.jp>



選魚職人。

 一鱗共同水産株式会社