

セリの流れ

泉佐野漁業協同組合

午後2時30分から始まるセリに向けて、漏を終えた船が帰っています。



帰ってきた船は、荷を船の後ろから下ろすので、ハックで船に入ってくるんだよ。

船が岸壁についたよ。



セリ場に魚を運ぶため、船からリヤカーに魚の入った桶を積みかえます。



とんとん、桶を積んでいくんだよ。

急いでセリ場にリヤカーを押していきます。



リヤカーを押すのも大変なんだよ。



セリにかけるために魚をそろえる作業をします。



急いで魚を並べないと野度(のど)が落ちるので、大変なんだよ。



積み上げられた「ト」箱と呼ばれる入れ物に魚を並べていくんだよ。



セリにかけるために魚をそろえる作業をします。



こんな大きな平目も揃れるんだよ。

赤西もたくさん揃れるんだよ。



セリにかけるために仕分けされた魚



カニは爪をくくってセリに出すんだよ。



セリにかけるために仕分けされた魚



カニは爪をくくってセリに出すんだよ。



セリ場が始まります。



漁師さんが仕分けした魚は、このようにしてセリに出されるんだよ。



セリ場の隅にはたくさん漁師さんが集まってくるんだよ。



魚がセリ落とされていきます。



セリ落とされた魚は、このスロープに流されてくるんだよ。

買った魚を運んでいるんだよ。



セリ落とされた魚の入ったト箱が積みまれています。



セリ落とされた魚は、これから魚屋さんの店や、スーパーに運ばれて、みんなが知っているように、大きな魚は小さく切られたりして、売られるんだよ。



泉佐野漁業協同組合の漁師さんが大阪湾で捕ってきた魚は、このようにして魚屋さんに売られて、みんなの食卓に並びます。

大阪湾の魚は年々少なくなってきたり、値段も高くなってきていますが、大阪湾で捕れた魚は、新鮮で、おいしいものがたくさんありますので、肉ばかり食べないで、魚を食べると頭が良くなり、骨も強くなるので、しっかりと食べるようにしてください。

これで、セリの流れの説明を終わります。

