

野菜や果物は、
収穫しただけでは
店に並ばない。

卸売市場の仕事と
丸勘独自の流通を学ぶ

丸勘山形青果市場



青果物流通は、何をしている？

食のインフラ

／生産者が育てた青果物を、必要とする店へつなぐ仕組み／

店に並ぶまでに、六つの仕事が必要

01 集める

産地から青果物を集める

02 確かめる

品質と数量を確認する

03 決める

価格と販売先を調整する

04 分ける

注文先ごとに仕分ける

05 包む（パッケージ）

売り場に合う形にする

06 届ける

時間に合わせて出荷する

一般的には、複数の組織がこの仕事を分担する。

収穫しても、商品は店まで届かない

生産者

買い手を自分で探す
価格や数量を交渉する
袋詰め・配送も自分でする
栽培に使える時間が減る

スーパー・販売店

多くの生産者へ個別に連絡
数量や到着時間がそろわない
品ぞろえを安定させにくい
仕入れの手間が増える

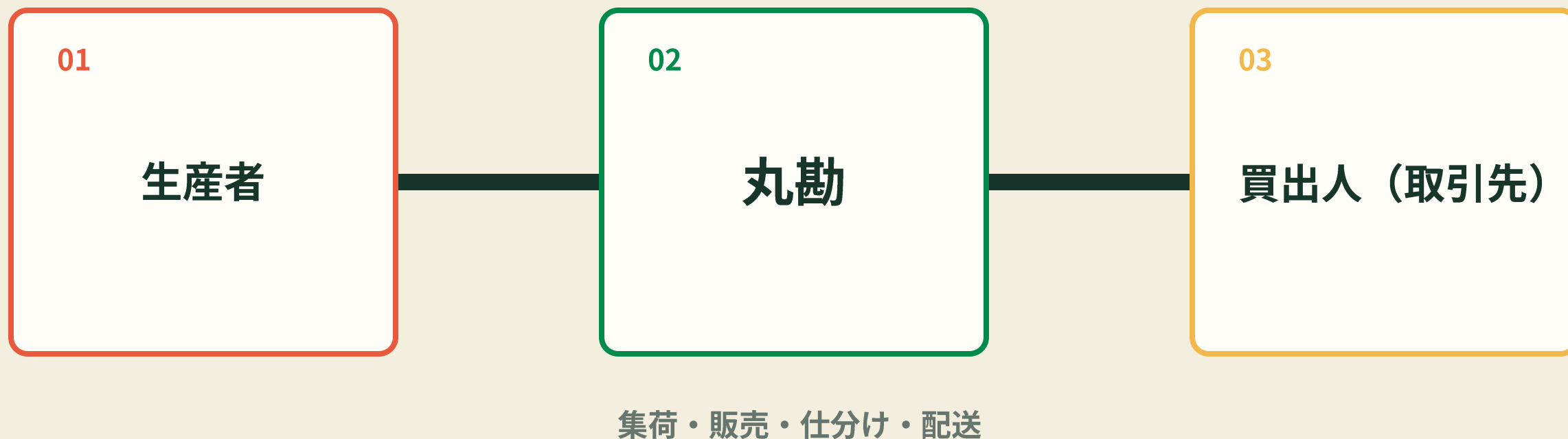
流通には、生産者と店をつなぐ仕事が必要。

一般的な流通では、6つの組織を通る



それぞれの組織が、専門の仕事を分担している。

丸勘は、6工程を3工程につなぎ直す



間の仕事をなくすのではなく、丸勘がまとめて担う。

丸勘は、3種類の仕事を一体で担う

農協の仕事

出荷説明会
共撰・規格づくり
生産者との連絡
産地づくり・集荷

市場の仕事

荷受け
品質・数量の確認
価格・数量の調整
売立報告・代金精算

仲卸の仕事

販売提案
仕分け・小分け
パッケージ作業
配送・納品調整

一般的な市場と丸勘は、ここが違う

比較する点	一般的な市場流通	丸勘
流通工程	6工程	3工程
産地との関係	農協などを通す	生産者・出荷者と直接
販売・配送	市場と仲卸で分担	丸勘がまとめて対応
情報の流れ	複数の組織を経由	産地と販売先を直接つなぐ

丸勘は、産地側と販売側の仕事を一か所でつなぐ。

必要な仕事を、まとめて相談できる

生産者・出荷者

出荷から販売まで相談できる
規格や荷姿を一緒に決められる
販売先と売り場の情報が届く
出荷作業の負担を減らせる

スーパー・販売店

複数産地の商品をまとめて調達
必要な数量・規格を相談できる
仕分け・包装も依頼できる
配送まで任せられる

「一か所で対応できること」が、丸勘の強み。

丸勘は、皆さんが来る前から動いている



見学時に売場の商品が少ないのは、多くの商品が次の目的地へ動いているため。

丸勘では、毎日約220トンが動く

220

トン／日

大人が1日に食べる野菜

【約63万人分】

※物量をイメージするための換算
大人が1日に食べるべき野菜の量（350g）

商品は「入荷 → 確認 → 仕分け → 出荷」と、時間に合わせて動き続ける。

現在の中心は、せりではなく相対取引

せり

買いたい人が価格を競い、
その場で値段を決める

相対取引

商品 数量 規格 価格 納品時間

産地と販売先の条件を
話し合って決める

「明日、Lサイズのトマトを100箱ほしい」

丸勘は、地域の食と物流を支えている

- 01 集める 県内外から青果物を受け入れる
- 02 つなぐ 生産者と販売店を3工程で結ぶ
- 03 整える 品質・数量・包装・配送を調整
- 04 支える 災害時は物流拠点として地域に対応

このあと、実際の売場・保冷庫を見ながら説明します。