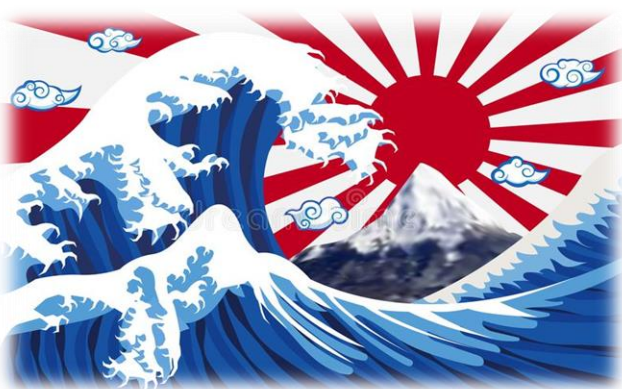




Japan Fish Market

(ตลาดปลาญี่ปุ่น)

Best Practice



สื่อประชาสัมพันธ์ด้านการบริหารจัดการนวัตกรรม โดยสำนักงานวิจัยและพัฒนา ฝ่ายส่งเสริมและโครงการพิเศษ องค์การสะพานปลา



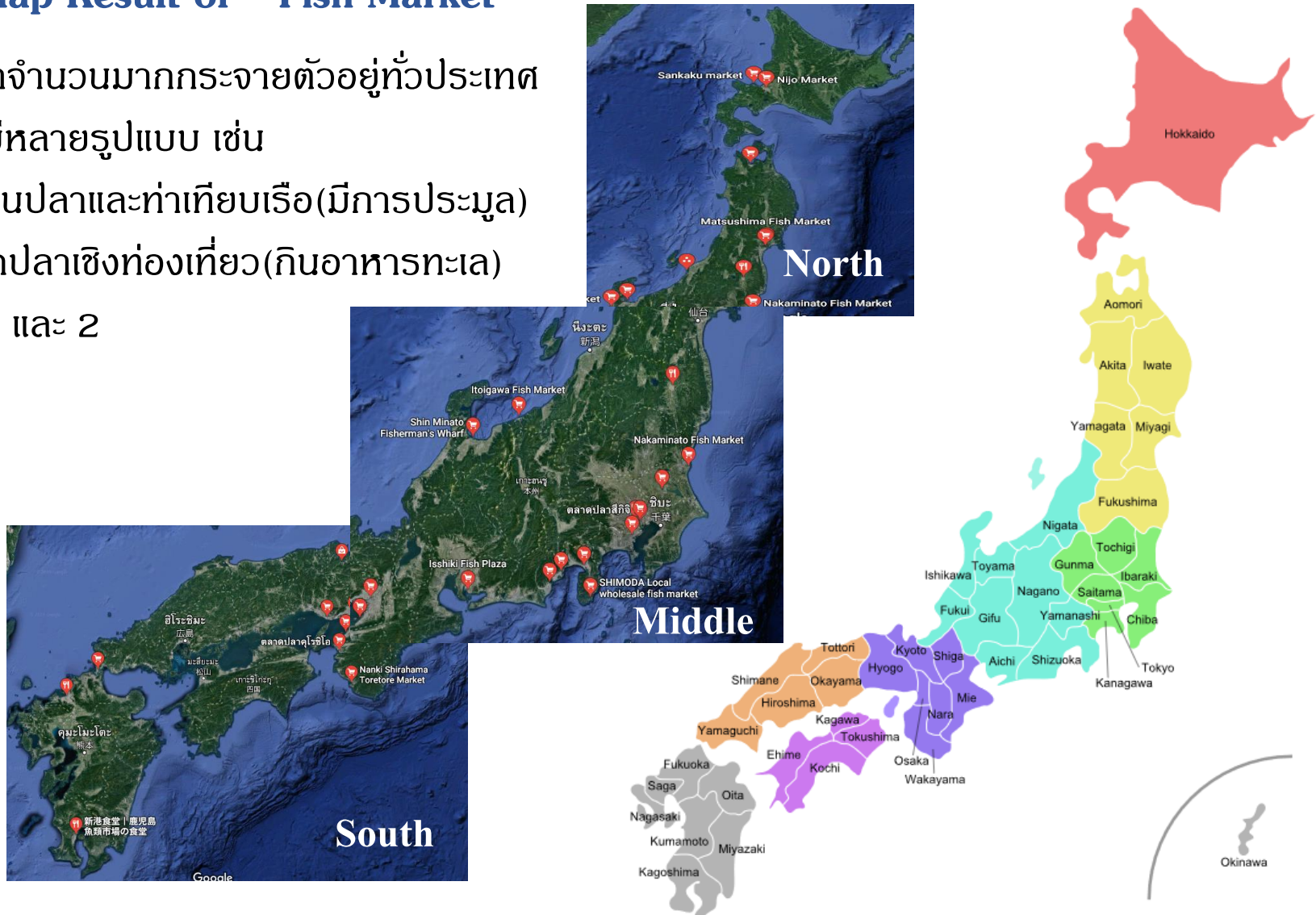
ตลาดปลาในประเทศญี่ปุ่น

Fish Market in Japan

Google Map Result of “Fish Market”

มีตลาดปลาจำนวนมากกระจายตัวอยู่ทั่วประเทศญี่ปุ่น และมีหลายรูปแบบ เช่น

1. เป็นสะพานปลาและท่าเทียบเรือ (มีการประมูล)
2. เป็นตลาดปลาเชิงท่องเที่ยว (กินอาหารทะเล)
3. เป็นทั้ง 1 และ 2



การสำรวจการประมูลในตลาดปลาที่มีการบริหารจัดการที่ดีในประเทศญี่ปุ่น

Survey of the auction in fish market where well organized in Japan



1.ท่าเรือประมงชินมินาโตะ

(Shinminato Fisherman's Warf),

โทยามะ (Toyama)



2.ตลาดปลานุมะสึ (Numazu Fish Market), ชิซุโอกะ (Shizuoka)



3.ตลาดปลามิซากิ(Misaki Fish Market), คานากาวะ(Kanagawa)



4.ตลาดโทโยสุ (Toyosu Market), โตเกียว (Tokyo)



5.ตลาดปลาอิชิโนะมากิ (Ishinomaki Fish Market), มิยาเกะ(Miyagi)





1.ท่าเรือประมงชินมินาโตะ (Shinminato Fisherman's Warf), โทยามะ (Toyama)



ท่าเรือประมงชินมินาโตะ (Shinminato Fisherman's Warf)

นักท่องเที่ยวสามารถเพลิดเพลินกับอาหารทะเลที่ชาวประมงจับสัตว์ทะเลได้สดๆ นำขึ้นมาส่งที่ท่าเรือประมง Shinminato ภายในบริเวณจะแบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วนหลัก คือ 1.พื้นที่อาคารประมูลที่ติดกับท่าเรือ และ 2.พื้นที่ร้านอาหารและขายของที่ระลึกในอาคาร(ติดแอร์) ในส่วนพื้นที่ร้านอาหารและขายของที่ระลึกในอาคารขนาดเล็ก(ติดแอร์) คุณจะลิ้มรสอาหารท้องถิ่น และของฝากหลากหลายรายการให้เลือกซื้ออีกทั้งอาหารทะเลสดใหม่ที่ได้จากการจับสัตว์ทะเลต่าง ๆ นำมาส่งขึ้นท่าเรือในตอนเช้าของชาวประมง เช่น กุ้งขาว, ปลาหมึกหึ่งห้อย, ปลาหางเหลือง และโดยเฉพาะปูหิมะแดง ที่เป็นสัญลักษณ์ของที่นี่

เนื่องจากมีการประมูลปูหิมะแดง(Red Snow Crab)ในช่วงบ่ายเวลา 13.00 น. ที่อาคารประมูลที่ติดกับท่าเรือประมง Shinminato ซึ่งเป็นหนึ่งในไม่กี่สถานที่ในประเทศญี่ปุ่นที่มีการประมูลในตอนเที่ยงวัน ต่างจากที่อื่นๆ ที่จะจัดการประมูลตอนเช้ามืด ตั้งแต่ 5:00 – 8:00 น. จึงทำให้สะดวกแก่นักท่องเที่ยวในการเดินทางมาชมการประมูลเป็นอย่างมาก

และเมื่อการประมูลเสร็จสิ้นแล้ว ผู้ประกอบการบางส่วนที่เข้าร่วมประมูลจะนำปูหิมะแดง(Red Snow Crab) มาปรุงสดๆ ในพื้นที่ส่วนอาคารตลาดปลา จึงทำให้นักท่องเที่ยวที่เพิ่งดูการประมูลเสร็จสามารถได้รับประสบการณ์ร่วมในการลิ้มรส ปูหิมะแดง(Red Snow Crab)อย่างสดใหม่ที่เพิ่งชมการประมูลเสร็จ จะสามารถนั่งรับประทานได้เลยหรือซื้อกลับไป โดยผู้ประกอบการก็จะมีการห่อกระเป๋าฟอยด์เพื่อให้มีความอุ่นและคงรสชาติของปูหิมะแดง(Red Snow Crab) ได้เป็นอย่างดี



1.ท่าเรือประมงชินมินาโตะ (Shinminato Fisherman's Warf), โทยามะ (Toyama)

ท่าเรือประมงชินมินาโตะ จะมีทั้งหมด 2 ส่วน หลัก ดังนี้

1.พื้นที่อาคารประมูลที่ติดกับท่าเรือ



2.พื้นที่ร้านอาหารและขายของที่ระลึกในอาคาร (ติดแอร์)





2. ตลาดปลานูมะซึ (Numazu Fish Market), ชิซุโอกะ (Shizuoka)



ตลาดปลานูมะซึ (Numazu Fish Market)

ท่าเรือนูมะซึ (Numazu Port) ตั้งอยู่ท่ามกลางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทิศเหนือคือภูเขาไฟฟูจิ (Mt. Fuji) ทิศใต้คืออ่าวซุรุงะ (Suruga Bay) อันกว้างใหญ่ จึงเป็นแหล่งจับปลามากมายกว่า 1,000 ชนิดรวมถึงซาบะ (Saba) อิวาชิ (Iwashi) อาจิ (Aji) และปลาโอหรือคัตสึโอะ (Katsuo) ด้วย บริเวณตลาดปลานูมะซึ จะมีทั้งหมด 3 ส่วน หลัก คือ 1.พื้นที่อาคารประมูลสัตว์น้ำ 2. พื้นที่ธุรกิจห้องเย็นและกระจายสินค้า 3. พื้นที่ขายของทะเลสด,แห้งและร้านอาหารต่างๆในลักษณะ Walking Street 4.พื้นที่ขายของฝากและร้านอาหารต่างๆในลักษณะอาคารติดแอร์ โดยทุกพื้นที่จะแยกส่วนจากกัน

การประมูลปลามากุโระ(ปลาหูช้างครีบน้ำเงิน)และสัตว์ทะเลต่างๆจะมีในช่วงเวลา 5:00 – 7:00 น. ซึ่งนักท่องเที่ยวจะต้องเดินขึ้นอาคารประมูลบริเวณชั้น 2 ของอาคารประมูลที่ติดกับท่าเรือของตลาดปลานูมะซึ ก็จะสามารถมองเห็นการประมูลปลาและสัตว์ทะเลต่างๆของบรรดาผู้เข้าร่วมประมูลในบริเวณชั้น 1 ที่แสนคึกคักเต็มไปด้วยชีวิตชีวาได้อย่างใกล้ชิด ซึ่งจะได้บรรยากาศในการชมการประมูลมาก เพราะสามารถเห็นได้ชัดเจนโดยไม่มีกระจกกัน,ได้ยินเสียงของการประมูลและกลิ่นของสัตว์ทะเลสดๆที่นำขึ้นจากเรือที่เทียบท่า และเมื่อประมูลแล้วผู้เข้าร่วมประมูลก็สามารถเลือกที่จะนำกลับได้โดยรถที่นำมาเองหรือ บริการระบบ Logistics ครบวงจรของผู้ประกอบการโดยมีห้องเย็นที่รับฝาก และรถขนส่งที่จะนำปลาและสัตว์ทะเลที่ประมูลได้แล้วนำไปส่ง ทั้งลักษณะ รถบรรทุกขนาดเล็ก จนถึง รถเทรลเลอร์ขนาดใหญ่ ที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง



2. ตลาดปลา-numะสี (Numazu Fish Market), ชิซุโอกะ (Shizuoka)



4. พื้นที่ขายของฝากและร้านอาหาร
ต่าง ๆ ในลักษณะอาคารติดแอร์

3. พื้นที่ขายของทะเลสด, แห้งและ
ร้านอาหารต่าง ๆ ในลักษณะ Walking Street

2. พื้นที่ธุรกิจท่องเที่ยวและกระจายสินค้า

1. พื้นที่อาคารประมุลสัตว์น้ำ



2. ตลาดปลานูมะซึ (Numazu Fish Market), ชิซุโอกะ (Shizuoka)

1. พื้นที่อาคารประมูลสัตว์น้ำ



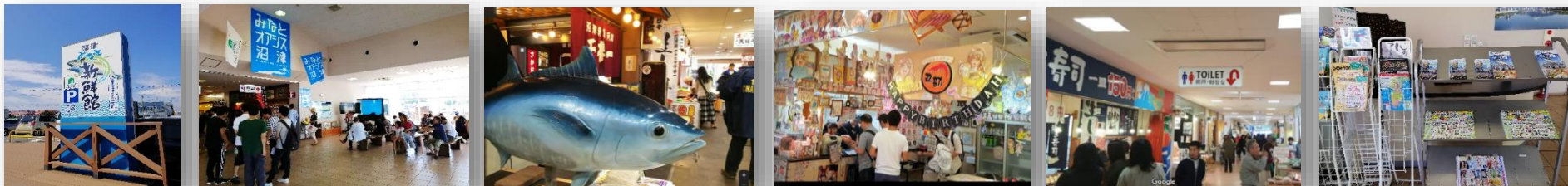
2. พื้นที่ธุรกิจห้องเย็นและกระจายสินค้า



3. พื้นที่ขายของทะเลสด, แห้งและร้านอาหารต่าง ๆ ในลักษณะ Walking Street



4. พื้นที่ขายของฝากและร้านอาหารต่าง ๆ ในลักษณะอาคารติดแอร์





3. ตลาดปลา มิซากิ (Misaki Fish Market), คานากาวะ (Kanagawa)



ตลาดปลา มิซากิ (Misaki Fish Market)

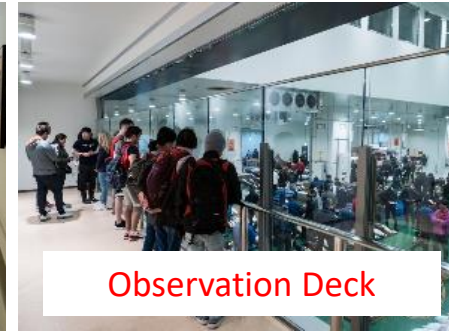
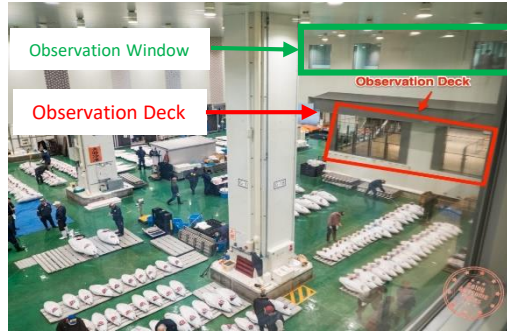
ตลาดมิซากิจะทำการประมูลตั้งแต่เวลา 08:00 – 10:00 น. ซึ่งปลาмаกุโระ (ปลาทูนาคิริบน้ำเงิน) ที่นำมาประมูล จะถูกแช่แข็งในช่องแช่แข็งบนเรือที่อุณหภูมิ -40 ถึง -60 องศาเซลเซียสเมื่อจับได้แล้วในทะเล หลังจากนั้นชาวประมงจะนำมาขายที่ทำเรือ ซึ่งในการประมูล ปลาทูนาคิจะถูกตัดหางออกและจะมีการตัดชิ้นส่วนของปลาให้เป็นท่อนตัวอย่าง ที่ผู้เข้าร่วมประมูลจะสามารถเห็นคุณภาพของเนื้อปลาได้ โดยการใช้ตะขอตักยกชิ้นท่อนตัวอย่างขึ้นมาตรวจสอบเนื้อของปลา ซึ่งจะมีลักษณะคล้ายวงปีของต้นไม้

หากผู้เข้าร่วมประมูลชิ้นท่อนตัวอย่างแล้วต้องการประมูล ผู้เข้าร่วมการประมูลจะเขียนราคาลงในตารางการเสนอราคาที่จัดเตรียมไว้ให้ แล้วนำไปยื่นที่ส่วนกลางที่จะใช้ระบบการเสนอราคาผ่านโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และนำราคาที่สูงที่สุดที่ชนะการประมูลขึ้นแสดงบนจอ Monitor ขนาดใหญ่

การชมการประมูลจะจัดเตรียมไว้สำหรับนักท่องเที่ยวและผู้ที่มีใจบนอาคารชั้น 2 ที่มีกระจกกันไว้ ซึ่งจะมีห้องบรรยายที่จัดเตรียมไว้ในบริเวณเดียวกับทางเดินชมการประมูล โดยเฉพาะการบรรยายและให้ความรู้แก่เด็กนักเรียนที่โรงเรียนจัดมาทัศนศึกษาก็ถือเป็นกิจกรรมการให้ความรู้เรื่องปลาทูนาคิและการประมูลที่เป็นกิจกรรมของผู้ใหญ่ แต่บรรยายให้มีความสุขแก่เด็กนักเรียนในลักษณะรูปวาดการ์ตูน ซึ่งทำให้เด็กๆ ตื่นเต้นและสนุกสนานไปกับการประมูลได้เป็นอย่างดี



4. ตลาดโทโยสุ (Toyosu Market), โตเกียว (Tokyo)



ตลาดโทโยสุ (Toyosu Market)

เป็นตลาดค้าส่งที่ทางกรุงโตเกียวตั้งขึ้นเป็นตลาดสาธารณะ ตลาดแห่งนี้ย้ายมาจากตลาดปลาสึกิจิ เมื่อเดือนตุลาคม ปี 2018 โดยจะมีการประมูลสัตว์ทะเลอย่างปลาмаกูโระ(ทูน่าครีบน้ำเงิน), สัตว์ทะเลอื่นๆ, ผักและผลไม้ที่เป็นลักษณะการค้าส่ง ที่มีจำหน่ายทุกวันในปริมาณที่มากที่สุดเป็นอันดับหนึ่งของญี่ปุ่น ตลาดโทโยสุแบ่งเป็นอาคารและพื้นที่ต่างๆ ถึง 3 โซน ที่ถูกสร้างขึ้นใหม่ทั้งหมด จึงมีอาคารและพื้นที่ขนาดใหญ่, สะอาดและทันสมัย รองรับกิจกรรมต่างๆในพื้นที่

การประมูลปลาจะมีขึ้นในเวลาเช้า 5:00-7:00 น. ซึ่งนักท่องเที่ยวจะต้องชมผ่านกระจกที่จัดเตรียมไว้ใน 2 ลักษณะ คือ Observation Window คือมีกระจกกันปิดสนิทตลอดทางเดินที่มีระดับความสูงจากพื้นที่การประมูลค่อนข้างมาก ซึ่งนักท่องเที่ยวทั่วไปสามารถชมผ่านกระจกได้ แต่จะไม่ได้ทรรศรสนในการชมการประมูลเพราะจะมีกระจกกัน จะมีการกระจายเสียงกกระดิ่งของการเรียกประมูลให้นักท่องเที่ยวที่ชมผ่านกระจกกันได้ยิน และ Observation Deck จะอยู่ในระดับความสูงใกล้เคียงระดับพื้น โดยจะมีกระจกกันแต่มีช่องเปิดด้านบนให้ได้บรรยายกาศการประมูลมากกว่าและช่างภาพจะต้องต่อเก้าอี้เพื่อจะได้ภาพที่ชัดเจน แต่ต้องทำการจองล่วงหน้า 1 เดือน ผ่านระบบ Lottery ด้วยวิธีการจับฉลากหาผู้โชคดีเพื่อเข้าชม ในเวลา 5:45 – 6:15 น. แบ่งเป็น 3 กลุ่มๆละ 40 คน มีเวลาเพียงรอบละ 10 นาที เพียง 3 รอบ/วัน เท่านั้น ซึ่งทำให้นักท่องเที่ยวผิดหวังพอสมควรกับการชมการประมูลปลา เพราะต้องเสี่ยงโชคเพื่อจะได้ลุ้นเข้าชม หรือไม่ก็จะได้ชมเพียงระยะไกลในส่วน Observation Window เท่านั้น



4. ตลาดโทโยสุ (Toyosu Market), โตเกียว (Tokyo)

ตลาดโทโยสุ แบ่งพื้นที่ออกเป็น 3 โซน ดังนี้

1. Fruit and Vegetables Building

Fruit and Vegetables Building เป็นส่วนของพื้นที่การประมูลผัก-ผลไม้ และที่ติดต่อซื้อขายส่ง



2. Fisheries Intermediate Wholesale Market Building

Fisheries Intermediate Wholesale Market Building มีร้านขายส่งที่จำหน่ายอาหารทะเลมากมาย เป็นส่วนที่พ่อค้าแม่ค้าจากร้านอาหาร หรือเจ้าหน้าที่จากร้านขายปลีกในเมืองมาหาซื้อของสดกันและมีอุกาชิ โยโกะโจ (Uogashi Yokocho) โซนรวมร้านขายปลีก



3. Fisheries Wholesale Market Building

Fisheries Wholesale Market Building เป็นส่วนของพื้นที่การประมูลปลามากุโระ (ทูน่าครีบน้ำเงิน), และสัตว์ทะเลต่างๆ





5. ตลาดปลาอิชิโนะมากิ (Ishinomaki Fish Market), มียากิ(Miyagi)



ตลาดปลาอิชิโนะมากิ (Ishinomaki Fish Market)

ก่อนที่ตลาดปลา Toyosu จะสร้างเสร็จ ตลาดปลาอิชิโนะมากิ เคยเป็นตลาดปลาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น มีอาคารสถานที่ที่กว้างขวางและทันสมัย ปฏิบัติตามมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร อาทิเช่น HACCP (การควบคุมจุดวิกฤตและการวิเคราะห์อันตราย) มีการบริหารจัดการตามมาตรฐานความปลอดภัยและกฎระเบียบตามมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารอย่างสูงสุด อาคารขนาดใหญ่ครอบคลุมพื้นที่ที่ติดกับท่าเทียบเรือ เป็นอาคารขนาด 4 ชั้น ความยาวถึง 880 เมตร และพื้นที่ทั้งหมด 46,000 ตารางเมตร มีพื้นที่จอดรถขนาดใหญ่ถึง 5 พันที่ ที่อำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวสามารถจอดรถได้เป็นจำนวนมาก ตลาดปลาอิชิโนะมากิ ถือเป็นตลาดปลาที่สำคัญที่สุดทางตอนเหนือของญี่ปุ่น เป็นแหล่งส่งต่อปลาและสัตว์ทะเลไปยังตลาดอื่นๆในประเทศญี่ปุ่น เช่น ตลาดปลาสึกิจิในโตเกียว และ ตลาดปลาอื่นๆ อีกทั้งยังเป็นแหล่งส่งออกสัตว์ทะเลไปยังประเทศต่างๆทั่วโลก

สถานที่การประมูลปลาและสัตว์ทะเลที่ใหญ่ที่สุดทางตอนเหนือของญี่ปุ่นในตลาดปลาอิชิโนะมากิ จะจัดการประมูลในช่วงเวลา 6:00-8:00 น. โดยในบริเวณชั้น 2 ของอาคารที่เป็นกระจกกันตลอดความยาวของตัวอาคาร ซึ่งถือเป็นพื้นที่ชมการประมูลที่มีระยะทางยาวมากเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวได้จำนวนมาก และในพื้นที่การประมูลด้านล่างสัตว์ทะเลทุกชนิดจะถูกใส่ในกระบะ จึงมีความสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร และในบางพื้นที่การประมูล มีการควบคุมอุณหภูมิที่ต่ำมากถึง -55 องศาเซลเซียส ซึ่งเป็นแห่งเดียวในญี่ปุ่น

Place	DO	DON'T	Learning Point
1.ท่าเรือประมงชินมินาโตะ (Shinminato Fisherman's Warf), โทยามะ (Toyama)	✓		-มีไกด์บรรยายข้อมูลการประมงให้กับนักท่องเที่ยว
	✓		-จัดการประมงเวลาประมาณ 13:00 น.ซึ่งสะดวกต่อนักท่องเที่ยว
	✓		-นำปูที่เพิ่งประมงมาขายและนั่งให้นักท่องเที่ยวรับประทานได้ทันที
2.ตลาดปลานูมะซึ (Numazu Fish Market), ชิซุโอกะ (Shizuoka)	✓		-พื้นที่ชมการประมงชั้น2 ไม่มีกระจกกั้น จึงได้อรรรถในการชมการประมงครบถ้วน
	✓		-ห้องเย็นและระบบLogistics ขนส่งอยู่บริเวณใกล้เคียง จึงสะดวกแก่ระบบประมง
	✓		-มีร้านอาหารและขายของทะเลเป็นลักษณะ Walking Street ที่กว้างขวางรองรับนักท่องเที่ยวได้จำนวนมาก และอาคารติดแอร์ให้นักท่องเที่ยวได้คลายร้อน
3.ตลาดปลา มิซากิ (Misaki Fish Market), คานากาวะ (Kanagawa)	✓		-มีห้องบรรยายเรื่องราวการประมงปลาที่เหมาะสมกับการทรรชนะศึกษาของเด็กนักเรียน
	✓		-การประมงใช้ระบบการเขียนราคาแล้วส่งให้ส่วนกลางสรุปผ่านระบบ Computer แสดงผลสู่ชนะการประมงบนจอ Monitor ขนาดใหญ่
4.ตลาดโทโยสุ (Toyosu Market), โตเกียว (Tokyo)	✓	✗	-มีพื้นที่ขนาดใหญ่,มีระบบที่ทันสมัยและมีระบบขนส่งสาธารณะในเมืองหลวงที่สะดวก แต่ไม่มีที่จอดรถรองรับสำหรับนักท่องเที่ยว
	✓	✗	-มีการจัดการพื้นที่ประมงได้ดี และมีพื้นที่ชมการประมงอย่างใกล้ชิด(Observation Deck) แต่ใช้ระบบสุ่มผู้ลงทะเบียนแบบ Lottery นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จึงได้ชมการประมงจากระยะไกล(Observation Window) ผ่านกระจกกั้น
5.ตลาดปลาอิชิโนะมากิ (Ishinomaki Fish Market), มียากิ (Miyagi)	✓		-มีพื้นที่โดยรอบทั้งอาคารและพื้นที่จอดรถขนาดใหญ่รองรับนักท่องเที่ยวจำนวนมาก
	✓		-มีระบบการบริหารจัดการตามมาตรฐานและกฎระเบียบของอุตสาหกรรมอาหาร และยังเป็นอาคารประหยัดงานจากระบบโซล่าเซลล์

Q & A



องค์การสะพานปลา

FISH MARKETING ORGANIZATION

149 เจริญกรุง 58 สาทร กรุงเทพมหานคร 10120

โทรศัพท์ 0-2211-7300, 0-2212-4490 อัดโนมัติ

โทรสาร 0-2212-5899

Website: <http://www.fishmarket.co.th>