

# 広報座談会



**助役** 総合会館の事業が竣工して、運営費だけになれば、予算的には実現は可能です。自己資金だけでやらなくてはならぬわけではないし、流通機構の問題や、技術的なことなども十分調査したい。

**高野** 冷凍方法も発達していて、魚などは冷下二百度に急速冷凍する方法もあって、鮮度もほとんど落ちません。エビなどは、私どもも、うっかりすると



齋藤 助役

生ものと間違えるほどです。

**助役** 建設後の運営をどうするかについても、事前に十分研究する必要がありますね。

## 問題点多い

### 日光・今市両市場の統合

一流通機構についてはいかがですか。

**市長** 現在、今市市との市場の統合問題が出ているが、日光と今市とは、かなり特質が違うので、日光市場を残してもらうよう、県にも接抄中です。

**齋藤** 確かに市長の云うとおり、日光と今市ではそれぞれに特殊性があります。

**牧野** 市場の問題は、市場整備法により、県でも条例化されておき、日光市場を存続させるためには、地方卸売市場として新しく認可を得なくてはならない段階に来ているわけだが、その場合、冷凍冷蔵庫の設備も義務づけられてくるでしょう。

すると、先ほど話の出た冷場の、朝のせり風景。

**市長** 婦人会館もほいほいでしょうし、老人会館のような施設もほしいでしょう。しかし、毎日の生活を安定させる施設として、ぜひほしいと思う。高いから食べないというわけにはいかないのですから。業者のかたももうけ主義ではないご協力を願いたい。そのつもりなら敷地についても考えががあります。



高橋 正之氏

凍庫の建設は、市場整備の一環として考えられることですか。

それとも、それは別に。

**高橋** 日光市に冷凍庫の共同組合をつくるなり、現在の市場の企業を切り変えるような形をとるなり、いずれにしても市場と関連してのものになるでしょう。

**高野** 日光市場の今市との統合は、一見理想的のようだが、実際にはいろいろ問題があります。ひとつには交通の問題で、観光シーズンには、今市から日光まで車で二時間もかかるよう



高野 武雄氏

な現状では、いかに鮮度の良い品物でもたない。中宮祠や湯元の場合は、さらに時間がかか

るわけですから。また、今までのように、野菜と鮮魚を一人でやるわけにはいかず、両方を仕入れるには、一店で二人出なければならぬから、人件費もかさむことになる。かえって高い品物になると思うんです。

**牧野** 流通機構の改善は必要だが、かえって高くなるのでは困りますからね。

**齋藤** 流通機構を簡略化すれば、物価は安くなるのは当然のはずだが、地域的な特殊性を考えないと。



齋藤 義美氏

**高野** 日光のせり値が、他の市場の値段と合わない、売れ止めされてしまうという悩みもあるんです。

**伊藤** 私の方にも四、五年前



伊藤 正之氏

から全国的な事業協同組合ができて、冷凍肉の場合は中間の手数料なしで仕入れることはできるのだが、先ほどもいうように冷凍肉を嫌う傾向がお客に強いので、なかなか踏み切れない。冷凍肉への理解が高まれば、市

## 観光に作用される「物価」

観光地と物価とのつながりはどうですか。

**高野** 日光は観光シーズンには人口が急増して、定住人口の倍以上にもなるので、そういう時はやはり高くなります。そのような時は、宇都宮市から仕入れたら調整はしてありますが、なかなかむずかしいので、野菜だけでも冷凍庫があればと思いますね。

**齋藤** そういう時に、意識的にこの際もうけてやれということはないですか。

〔次のページへ続く〕