



บทความวิจัย

เรื่อง การศึกษารูปแบบตลาดปลาซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า

โดย

นางสาวศรัญญา แต่งตามพันธ์

รหัสนักศึกษา 05530767

เสนอ

อาจารย์ ดร.สุรีพร จรุงชนะกิจ

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450 460 การศึกษาเอกเทศ

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2556

ชื่องานวิจัย การศึกษารูปแบบตลาดปลาซีคิจิและตลาดกลาง โอซาก้า

ผู้นำเสนอ นางสาวศรัญญา แต่งตามพันธ์

อาจารย์ที่ปรึกษาหัวข้อ อาจารย์ ดร.สุริพร จรุงชนะกิจ

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย คือ การศึกษาความเป็นมา ลักษณะที่ตั้งของตลาดทั้งสองแห่งนี้คือตลาดซีคิจิและตลาดกลาง โอซาก้า รวมถึงศึกษาวิธีการประมูลซื้อขายปลาและศึกษากลุ่มลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อปลาของตลาดทั้งสองแห่งนี้โดยอาศัยข้อมูล จากข้อมูลที่รวบรวมจากบทความ และ หนังสือต่างๆ ข้อมูลฐานออนไลน์ ที่เกี่ยวข้อง

ผลจากการศึกษาพบว่าตลาดปลาในญี่ปุ่นใช้วิธีให้ผู้เสนอราคาพร้อมกันทุกแห่ง จะต่างกันในรายละเอียดปลีกย่อย เหมือนการชด โขบะที่ผู้คนแต่ละเมืองมีลีลาของตัวเอง ที่โอซาก้า จะเขียนราคาประมูลไว้บนกระดาน กรณีที่มีผู้เสนอราคาเท่ากันจะตัดสินด้วยการเป่ายิงลูก ที่ชิปปโปโร ผู้ประมูลจะกดปุ่มเสนอราคาผ่านจอจิจิตอลขนาดเล็ก ส่วนโฆษกประมูลจะเขียนตอบบนแผ่นกระดาษที่ให้ผู้ซื้อซึ่งการซื้อขายปลา มี 2 รูปแบบ คือ 1.การประมูลปลาโดยการส่งสัญญาณ โดยภาษามือ 2.การตกลงกันเองระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายเหล่าพ่อค้าที่มาประมูลปลาเชื่อว่าใครก็สามารถเข้าร่วมประมูลได้ พ่อค้าทุกคนจะต้องรับใบอนุญาตประมูลปลาที่ออกให้โดยเทศบาลนครโตเกียวบริษัทค้าอาหารทะเลรายใหญ่ๆ ในตลาดซีคิจิมือชื่อเรียกอย่าง เป็นทางการในภาษาญี่ปุ่นว่า ซุซัน (แปลว่า “ธุรกิจอาหารทะเล”) แต่ละบริษัทมีขนาดมหึมา ควบคุมการค้าของสดเกือบทั้งหมดในตลาดซีคิจิ รวมถึงตลาดกลางโอซาก้าด้วยเช่นกัน ด้วยเหตุนี้ จึงเท่ากับควบคุมธุรกิจอาหารทะเลเกือบทั้งหมดในญี่ปุ่นด้วย ตลาดทั้งสองแห่งนี้พฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อปลาของบรรดาพ่อค้ามีลักษณะที่เหมือนกัน ปลาทูน่าที่นอนรอการประมูลนั้นจะมีตัวเลขบอกลำดับที่จะประมูล และจะมีกระดาษสีเหลืองติดอยู่ซึ่งบอกแหล่งที่มาของปลาตัวนั้นๆ ถ้าเป็นปลาในประเทศก็ต้องบอกว่ามาจากท่าเรือเมืองไหนและระบุด้วยว่าเป็นปลาเลี้ยงหรือปลาทธรรมชาติ และสุดท้ายก็จะบอกน้ำหนักของปลาตัวนั้นๆด้วย ในห้องประมูลปลานั้นจะมีอากาศที่เย็นจัด เพราะต้องเก็บรักษาความสดของปลาไว้

2. คำสำคัญ ตลาดซีคิจิ,ตลาดกลาง โอซาก้า,การประมูลปลา

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โตเกียว เป็นเมืองซึ่งเต็มไปด้วยย่านการค้า แหล่งช้อปปิ้งมากมาย โดยในแต่ละย่านการค้า นั้นๆ ก็จะมีลักษณะโดดเด่นที่สามารถดึงดูดกลุ่มลูกค้าที่แตกต่างกันไป ทำให้โตเกียวเป็นเมืองที่มีสีสัน คึกคักสมกับเป็นเมืองหลวงของประเทศญี่ปุ่น และ คนญี่ปุ่นพิถีพิถันเรื่องการกินเป็นอย่างมาก ทำให้บรรดาพ่อครัวที่มาหาวัตถุดิบไปทำอาหารต่างก็ใช้ความชำนาญที่มีเลือกอาหารที่ดีที่สุด

TsukijiIchiba (築地場外市場) เป็นตลาดค้าส่งปลาและอาหารทะเลที่ใหญ่ที่สุดในโลก ครอบคลุมพื้นที่ 57 เอเคอร์ หรือเท่ากับสนามโตเกียวโดม 6 สนามมาต่อกัน นอกจากนี้จะได้สัมผัสบรรยากาศการประมูลอาหารสดกันแล้ว ตลาดปลา Tsukijiยังเป็นแหล่งรวมร้านซูชิและอาหารญี่ปุ่น อร่อยๆ มากมาย ตลาดปลาแห่งนี้มีพื้นที่ถึง 230,000 ตารางเมตร ถูกแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ “Inner Market” (場内市場 : jōnai-shijō) เป็นส่วนของผู้ค้าส่ง และเป็นส่วนที่มีการประมูลปลา โดยผู้ที่สามารถเข้าประมูลปลาได้ จะต้องเป็นพ่อค้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น และ “Outer Market” (場外市場 : jōgai-shijō) เป็นส่วนที่มีทั้งผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกอยู่ร่วมกัน มีตั้งแต่ร้านจำหน่ายอุปกรณ์สำหรับปรุงอาหารญี่ปุ่น ร้านจำหน่ายผัก ผลไม้ ร้านอาหารญี่ปุ่น ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นร้านจำหน่าย Sushi

ตลาดซึกิจิมิผู้ค้าส่งชั้นกลางถึง 400 คนที่ชำนาญการซื้อขายทูน่าและจะเข้าร่วมการประมูลที่แข่งขันราคากันอย่างดุเดือด ปลาแต่ละตัวขายได้ถึง 30,000 ดอลลาร์หรือมากกว่านั้น (รวมแล้ว มีผู้ค้าปลาที่ตลาดซึกิจิรวม 60,000 คน แต่ในปีพวกเขาซื้อขายอาหารทะเล มูลค่าทั้งสิ้น 6,000 ล้านดอลลาร์) เปิดขายต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยเอโดะเมื่อปี ค.ศ. 1641 ด้านนอกสุดของตลาดซึกิจิชนกับแม่น้ำซูมิดะ ซึ่งเรือประมงเคยใช้เป็นเส้นทางขนส่งปลามาขึ้นท่าโดยตรง พลังทางเศรษฐกิจของเมืองหลวงดึงดูดปลาสดเข้าสู่ศูนย์กลาง ยิ่งเคลื่อนผ่านวงแหวนแต่ละชั้นเข้าไปใกล้ศูนย์กลางเท่าไร มูลค่าของปลายิ่งเพิ่มขึ้นเท่านั้น ตลาดซึกิจิเป็นสถานที่ที่ปลาเปลี่ยนสถานะจากวัตถุดิบเป็นสินค้า ให้นำต่างจากอาหารทะเลนักร้อยๆ ชนิดที่ซื้อขายกันที่นี้ตรงที่พ่อค้าไม่ได้ขายปลาทั้งตัวให้ผู้บริโภค ห้องประมูลเป็นคลังสินค้าโล่งกว้าง ยาวขนาดหนึ่งในสามของสนามฟุตบอล ด้านหนึ่งประชิด

แม่น้ำ อีกด้านหนึ่งคิดเผง ขยายปลาของบรรดาผู้ค้าส่งขึ้นกลาง ภายในมีไฟติดเพดานส่องสว่าง ปลา
 ทูน่าถูกวางเรียงเป็นระเบียบบนแท่นรองทำด้วยไม้หรือแผ่นโลหะ ถูกนำมาแสดงเป็นหลักฐาน
 บริษัทค้าอาหารทะเลรายใหญ่ๆ ในตลาดซึกิจิมิชื่อเรียกอย่างเป็นทางการในภาษาญี่ปุ่นว่า ซุซซัน
 (แปลว่า “ธุรกิจอาหารทะเล”) แต่ละบริษัทมีขนาดมหึมา ควบคุมการค้าของสดเกือบทั้งหมดใน
 ตลาดซึกิจิ ด้วยเหตุนี้ จึงเท่ากับควบคุมธุรกิจอาหารทะเลเกือบทั้งหมดในญี่ปุ่นด้วยห้องติดกันขายทุ
 น้าแช่แข็ง แท่งทูน่าสี่เหลี่ยมขนาดลูกเต๋ายักษ์มีเกล็ดน้ำแข็งขาวโพลนเกาะอยู่ กลางลำตัวเขียน
 ตัวเลขสีแดงตัวโตเรียงตามลำดับ ภายในห้องทูน่า มีห้าบริษัทเท่านั้นที่ค้าปลาสด แต่ละเจ้า
 ครอบครองพื้นที่กว้างใหญ่สมศักดิ์ศรี ปริมาณทูน่าในแต่ละแต่ละวันจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับ
 ปริมาณที่แต่ละบริษัทบอกขายซึ่งก็ไม่เท่ากัน

ตลาดกลาง โอซาก้า (Osaka Chuo Oroshi-uriIchiba) เป็นสถานที่ที่มีปลาสด ผัก ผลไม้และ
 สินค้าต่างๆจากในและนอกประเทศถูกส่งข้ามน้ำข้ามทะเลมาประมูลขายให้กับพ่อค้าคนกลาง
 ตลาดแห่งนี้เปิดดำเนินการมาตั้งแต่ปี 1931 นับเป็นตลาดขายส่งที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียในขณะนั้น
 ปัจจุบันนี้มีเนื้อที่ 320,000 ตารางเมตร นับเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่น ที่ตลาดกลางนี้มีการจัด
 คอร์สสำหรับผู้ที่ต้องการชมตลาดเป็นประจำ ในแต่ละวันจะมีผู้คนสมัครมาชมล่องหน้าเป็น
 จำนวนมาก บางคนก็แวะมาเพียงแค่อเดินดูรอบๆ แวะซื้อผลไม้ยกถังก่อนเดินทางไปขึ้นเครื่องกลับ
 ประเทศตอนเช้าก็มี อาจกล่าวได้ว่า ที่นี่เป็น จุดเริ่มต้นของ "โอซาก้า ศูนย์กลางแห่งอาหารรสเลิศ "
 (Kuidaore Osaka) ที่ตลาดขายส่งแห่งนี้ มีผู้คนก็กักตุนตั้งแต่เช้านี้ ส่วนใหญ่จะอยู่ที่ห้องเย็นสำหรับ
 เก็บปลาทูน่าหน้าลานจอดรถชั้นล่างของตลาด เพื่อชมพ่อค้าปลาคัดเลือกและประมูลปลากัน ห้อง
 เย็นที่ว่าขนาดใหญ่ราวโรงยิมขนาดกว้าง ทุกเช้าจะมีปลาทูน่าทั้งสดและแช่แข็งมาตั้งเรียงรายบนพื้น
 ของห้องเย็น ปลาทูน่าเหล่านี้ถูกส่งมาจากมหาสมุทรอินเดีย ใต้หวัน ออสเตรเลีย สเปน แอฟริกาใต้
 ฯลฯ ทั่วโลก ตอนเช้าเวลา 04.15 น. กระดิ่งกริ่งๆจะดังขึ้นทั่วห้อง เป็นสัญญาณเตือนว่าการประมูล
 ปลาจะเริ่มขึ้นแล้ว พ่อค้าคนกลางต่างส่งสัญญาณกับคนประมูล เพื่อที่จะซื้อหาปลาตัวที่ตนแอบมอง
 เอาไว้ก่อนหน้านั้น ไม่ถึง 30 นาที ปลาทูน่าเป็นร้อยๆตัวก็ค่อยๆถูกกล่าวเสียงไปตามร้านพ่อค้าขายส่ง
 ที่เรียงรายอยู่มากมายในบริเวณตลาด

เหตุที่กล่าวมาแล้วนี้ ทำให้ผู้วิจัยเกิดความสนใจที่จะศึกษารูปแบบของตลาดปลาซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า รวมถึงศึกษาวิธีประมงปลาและศึกษาความเหมือนความแตกต่างของ ตลาดปลาทั้งสองแห่ง ในการทำวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยคาดหวังว่างานวิจัยเรื่องนี้เป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านเพื่อศึกษาตลาดปลาซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาและลักษณะที่ตั้งของตลาดซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า
2. เพื่อศึกษาวิธีการประมงซื้อขายปลาของตลาดซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า
3. เพื่อศึกษากลุ่มลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมในการเลือกซื้อปลา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงเป็นมาและลักษณะที่ตั้งของตลาดซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า
2. ทำให้ทราบถึงวิธีการประมงซื้อขายปลาของตลาดซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า
3. ทำให้ทราบถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมในการเลือกซื้อปลา

ขอบเขตการศึกษา

เรื่อง “ศึกษารูปแบบการประมงซื้อขายปลาในประเทศญี่ปุ่น” มีขอบเขตในการศึกษา คือ การศึกษาเฉพาะตลาดซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า

ขั้นตอนการศึกษา

1. ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยเพื่อรวบรวม จากหนังสือ วารสาร สิ่งพิมพ์ต่างๆ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ และอินเทอร์เน็ต
2. จัดหมวดหมู่ของข้อมูล เพื่อความสะดวกในการนำมาใช้งาน
3. นำข้อมูลมาอ่านทำความเข้าใจ
4. เรียบเรียงและวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมดอีกครั้ง
5. สรุปผลการวิจัยและนำเสนอผลงาน

วิธีการศึกษาค้นคว้า

1. รวบรวมข้อมูลแบบทุติยภูมิ
 - 1.1 รวบรวมจากหนังสือข้อมูลด้านภูมิศาสตร์
 - 1.2 รวบรวมข้อมูลจากหนังสือที่เกี่ยวกับประเทศญี่ปุ่น

1.3 รวบรวมข้อมูลจากหนังสือที่มีข้อมูลด้านการประมง

1.4 รวบรวมข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตและเว็บไซต์ที่มีข้อมูลของตลาดปลาซีเก็จและตลาดกลางโอซาก้า

2. วิเคราะห์ข้อมูล

2.1 นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และเรียบเรียง

3. นำเสนอข้อมูล

3.1 นำเสนอในรูปแบบบรรยาย

3.2 นำเสนอในรูปแบบของแผนที่ภาพประกอบ

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่องรูปแบบการซื้อขายปลาในญี่ปุ่นสามารถแบ่งได้ตามหัวข้อต่างๆดังนี้

- 1.สภาพทางภูมิศาสตร์ประเทศญี่ปุ่น
- 2.การประมงและสินค้าประมงของญี่ปุ่น
- 3.ระบบการประมงปลา
- 4.ข่าว บทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.สภาพทางภูมิศาสตร์ประเทศญี่ปุ่น

1.1 ที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ประเทศญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นเป็นประเทศหมู่เกาะในละติจูดกลางตั้งอยู่ในมหาสมุทรแปซิฟิก นอกฝั่งทะเลทางตะวันออกเฉียงของทวีปเอเชีย มีทะเลญี่ปุ่นกั้นห่างจากประเทศเพื่อนบ้านคือ สหภาพโซเวียต จีน เกาหลีเหนือและเกาหลีใต้ ปลายหมู่เกาะทางด้านเหนือโค้งเข้าใกล้เกาะเซคาลินของสหภาพโซเวียต ส่วนปลายทางใต้อยู่ใกล้คาบสมุทรเกาหลี (บงกชรัตน์ เตชะไตรศักดิ์, 2526:11) ญี่ปุ่นเป็นประเทศหมู่เกาะซึ่งประกอบไปด้วยเกาะต่าง ๆ กว่า 6,800 เกาะ เรียงรายเป็นแนวยาวจากด้านตะวันตกเฉียงเหนือ และตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงสุดของโลก จึงเป็นที่มาของชื่อ " ดินแดนอาทิตย์อุทัย " จุดทางใต้สุดอยู่ที่เส้นรุ้งประมาณ 24 องศาเหนือ และเหนือสุดที่ประมาณ 45 องศาเหนือ มีพื้นที่ประมาณ 377,800 ตารางกิโลเมตร ความยาวจากเหนือจรดใต้ ประมาณ 2,800 กิโลเมตร ญี่ปุ่นมีขนาดเล็กกว่าประเทศไทยประมาณ 0.7 เท่า แต่มีประชากรมากกว่าประมาณ 2 เท่า

1.2 ลักษณะภูมิประเทศ

ญี่ปุ่นเป็นประเทศหมู่เกาะ ประกอบด้วยเกาะใหญ่น้อยประมาณ 3,900 เกาะ โดยมีเกาะใหญ่ที่สำคัญ 4 เกาะคือ

- 1) ฮอกไกโด (83,517 ตารางกม.)
- 2) ฮอนชู (231,012 ตารางกม.)
- 3) ชิโกกุ (18,800 ตารางกม.)
- 4) คิวชู (44,379 ตารางกม.)

ภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นภูเขา โดยร้อยละ 71 ของพื้นที่ทั้งหมดของญี่ปุ่นเป็นภูเขา ในขณะที่มีพื้นที่ราบเพียงร้อยละ 25 ซึ่งใช้เป็นพื้นที่ทางการเกษตรได้เพียงร้อยละ 11 เท่านั้น ญี่ปุ่นมีภูเขาไฟมากประมาณ 1 ใน 10 ของทั้งโลก โดยมีภูเขาฟูจิเป็นภูเขาที่สูงที่สุดในประเทศ (3,776 เมตร) และเป็นภูเขาไฟที่สงบอยู่แต่ยังไม่ดับ และจากการที่ญี่ปุ่นอยู่ในเขตที่มีภูเขาไฟมาก ทำให้มีแผ่นดินไหวเกิดขึ้นเสมอ

พื้นที่ประมาณ 3 ใน 4 ของญี่ปุ่น จะเป็นภูเขาและเนินเขา ซึ่งอุดมไปด้วยป่าไม้ แม้ว่าความต้องการใช้ไม้จะมีมาก แต่การตัดไม้มีน้อย เนื่องจากญี่ปุ่นหันไปนำเข้าไม้ราคาถูกลงจากต่างประเทศ แทนการทำลายป่าพื้นที่ราบจะเป็นพื้นที่สำหรับการกสิกรรม และที่ตั้งของเมืองต่าง ๆ พื้นที่ราบที่ใหญ่ที่สุดอยู่บริเวณใจกลางอ่าวโตเกียว คือที่ราบ คันโต (Kanto) นอกจากนั้นก็ยังมีที่ราบโทโฮกุ (Tohoku) ทางตอนเหนือของเกาะฮอนชู ที่ราบในซอกไกโด และที่ราบเขตอุตสาหกรรม นาโงย่า-โอซาก้า (Nagoya - Osaka) ที่ราบเหล่านี้จะแน่นขนัดไปด้วยบ้านเรือน โรงงาน ที่ดินเกษตร และสาธารณูปโภค คิดเป็น 20% ของที่ดินโดยรวมทั้งประเทศ

1.3 ประชากร

ญี่ปุ่นมีประชากร ประมาณ 127,760,000 คน (พฤษภาคม 2547) อัตราการขยายตัวของประชากร คือ ร้อยละ 0.08 (2547) ซึ่งนับเป็นประเทศที่มีประชากรมากที่สุดเป็นอันดับที่ 8 ของโลก ความหนาแน่นของประชากรประมาณ 336 คน/ตร.กม.

1.4 ภูมิอากาศ

ประเทศญี่ปุ่นมีลักษณะเป็นกลุ่มเกาะ ทำให้ภูมิประเทศติดกับทะเล ไม่ติดกับประเทศใดเลย พื้นที่ส่วนใหญ่ของประเทศญี่ปุ่นเป็นภูเขา ซึ่งเป็นพื้นที่กว่า 70เปอร์เซ็นต์ของประเทศ และไม่สามารถอาศัยหรือทำการเพาะปลูกได้ นอกจากนั้นญี่ปุ่นยังต้องเผชิญกับปัญหาแผ่นดินไหวมากกว่าทุกๆ ประเทศในโลก ที่ทำให้ญี่ปุ่นประสบกับภาวะแผ่นดินไหวเช่นนี้เพราะ ประเทศญี่ปุ่นมีสภาพภูมิศาสตร์ตั้งอยู่บน วงแหวนแห่งไฟแปซิฟิกซึ่งมีรอยเลื่อนต่างๆ มากมาย

ประเทศญี่ปุ่นสามารถแบ่งเขตของภูมิอากาศได้ 6 เขต คือ

1. สอกไกโด : เหนือสุดของประเทศ มีสภาพอากาศที่หนาวเย็นตลอดทั้งปี
2. ทะเลญี่ปุ่น : ตั้งอยู่ชายฝั่งทะเลทางฟากตะวันตกของญี่ปุ่น ในช่วงฤดูหนาวมีหิมะตกมาก และในช่วงฤดูร้อนอากาศจะเย็นกว่าฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิก
3. ที่สูงตอนกลาง : อุณหภูมิระหว่างฤดูและกลางวันกลางคืนมีความแตกต่างมาก
4. ทะเลเซโตะ : มีอากาศชื้นตลอดทั้งปี
5. ชายฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิก : ตั้งอยู่ชายฝั่งมหาสมุทรทางตะวันออกของประเทศ ในฤดูหนาวมีอากาศที่หนาวเย็นแต่ไม่ค่อยมีหิมะตก ในฤดูร้อนมีอากาศร้อนและชื้น
6. หมู่เกาะตะวันตกเฉียงใต้ : หมู่เกาะริวกิวมีอุณหภูมิถึงเขตร้อน คืออุ่นในฤดูหนาวและร้อนในฤดูร้อน มีฝนตกมากและมีไต้ฝุ่นผ่านมาในช่วงเปลี่ยนฤดู

ฤดูฝนหลักเริ่มต้นขึ้นในต้นเดือนพฤษภาคมที่โอะกินะวะ และจึงค่อยๆ ได้ขึ้นไปจนถึงสอกไกโดในปลายเดือนกรกฎาคม บนเกาะฮอนชูฤดูฝนจะเริ่มในกลางเดือนของเดือนมิถุนายนมีระยะเวลาประมาณเดือนครึ่ง ส่วนอีกช่วงที่มีฝนตกคือช่วงเปลี่ยนฤดูระหว่างฤดูใบไม้ผลิเป็นฤดูร้อนและฤดูร้อนเป็นฤดูใบไม้ร่วง

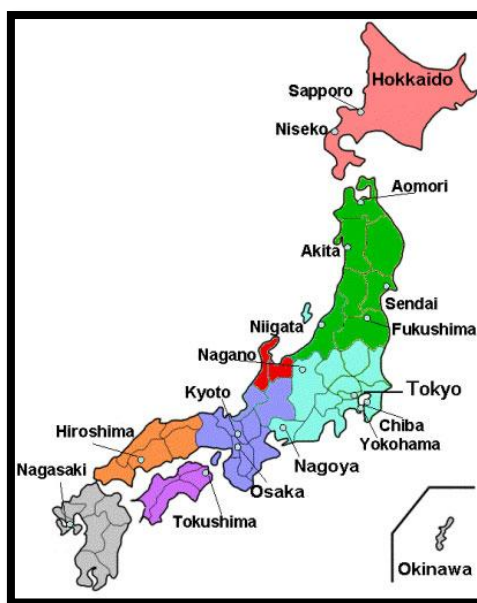
ประเทศญี่ปุ่นมี 4 ฤดูหลักที่มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน คือ

- ฤดูใบไม้ผลิ : (มีนาคม-พฤษภาคม) อากาศอบอุ่น
- ฤดูร้อน : (มิถุนายน-สิงหาคม) อากาศร้อนชื้น โดยมีช่วงฤดูฝนสั้นๆ ประมาณ 1 เดือนในช่วงต้นฤดู
- ฤดูใบไม้ร่วง : (กันยายน-พฤศจิกายน) อากาศอบอุ่น โดยมีพายุไต้ฝุ่นมากในช่วงเดือนกันยายน
- ฤดูหนาว : (ธันวาคม-กุมภาพันธ์) อากาศหนาว มีหิมะตกมากทางภาคเหนือของประเทศและฝั่งทะเลญี่ปุ่น ส่วนทางใต้และฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิก อากาศจะอบอุ่นกว่า

1.5 ภาษา

ภาษาญี่ปุ่นเป็นภาษาราชการของญี่ปุ่น และในแต่ละภูมิภาคจะมีภาษาท้องถิ่นของตนเอง ภาษาอังกฤษ จะใช้บ้างในบางที่ เช่น สนามบิน โรงแรมใหญ่ๆ หรือสถานที่ราชการบางแห่งที่ต้องติดต่อกับคนต่างชาติ เด็กนักเรียนญี่ปุ่นจะเริ่มเรียนภาษาอังกฤษเมื่ออยู่ชั้น

มัธยมต้น แต่การเรียนการสอนมักจะเน้นเพื่อการสอบเข้า งานมากกว่าใช้ปฏิบัติจริง ดังนั้น แม้ว่าคนรุ่นใหม่ของญี่ปุ่นจะใช้ภาษาอังกฤษได้มากขึ้น แต่ภาษาญี่ปุ่นยังคงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการใช้ชีวิตในประเทศญี่ปุ่น



ภาพที่ 1 แผนที่ประเทศญี่ปุ่น

ที่มา: <http://www.mickotour.com/V1/tour-information-festival/japan-information.html>

1.6 โตเกียว

กรุงโตเกียวตั้งอยู่ในที่ราบคันโตติดกับอ่าวโตเกียว มีขนาดประมาณ 90 กิโลเมตรจาก ตะวันออกถึงตะวันตก และ 25 กิโลเมตรจากเหนือถึงใต้ ทิศตะวันออกติดกับ จังหวัดชิบะ ทิศ ตะวันตกติดกับจังหวัดยะมะนะชิ ทิศใต้ติดกับจังหวัดคะนะกะวะ และทิศเหนือติดกับจังหวัดไซตะ มะ เขตการปกครองของโตเกียวนี้รวมไปถึงหมู่เกาะอิสุและหมู่เกาะโอะงะซะวะระด้วย จึงทำให้ โตเกียวมีจุดที่อยู่ได้สุด (โอะกิโนะโทะริชิมะ) และตะวันออกสุด (มินะมิโทะริชิมะ) ของญี่ปุ่นอยู่ใน พื้นที่ด้วย

ทางตะวันออกของโตเกียวเป็นที่ราบตะกอนน้ำพา เช่นบริเวณปากแม่น้ำสุมิตะ แม่น้ำเอะโตะ พื้นดินค่อนข้างอ่อนจึงทำให้เกิดการทรุดตัวของพื้นดิน อ่าวโตเกียวถูกถมที่เพื่อสร้างพื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ยุคเอะโตะและเริ่มมีการถมที่เพื่อสร้างสถานที่กำจัดขยะตั้งแต่ปี 1927 ปัจจุบันพื้นที่ประมาณร้อยละ 20 ของอ่าวโตเกียวกลายเป็นพื้นที่ที่ถูกถม

1.7 โอซาก้า (Osaka)



ภาพที่ 2 แผนที่ที่ตั้งเมืองโอซาก้า

ที่มา : <http://www.osaka-info.jp/th/about/overview.html>

เมืองโอซาก้าตั้งอยู่ที่ปากแม่น้ำทางตะวันตกของแม่น้ำโยะโตะ ริมอ่าวโอซะกะ ล้อมรอบด้วยเมืองเล็กกว่าสิบเมืองในจังหวัดโอซะกะ มีพื้นที่คิดเป็นร้อยละ 13 ของจังหวัดโอซะกะ โดยสมัยก่อตั้งเมืองในปี 1880 เมืองมีถูกแบ่งออกเป็นสองเขตเท่านั้นคือ *ซูโอะ* และ *นิชิ* มีพื้นที่เพียง 15.27 ตารางกิโลเมตร และปัจจุบัน เมืองเคียวโตจนมีพื้นที่ 222.30 ตารางกิโลเมตร โดยการเคียวโตที่รวดเร็วที่สุดเกิดขึ้นในปี ค.ศ. 1925 เมื่อเมืองได้มีการขยายพื้นที่ออกไปอีก 126.01 ตารางกิโลเมตร จุดที่สูงที่สุดของเมืองโอซะกะอยู่ในเขตสึรุมิ ความสูงเหนือระดับน้ำทะเล 37.5 เมตร และจุดที่ต่ำที่สุด อยู่ที่เขต นิชิโยะ โดะงะวะ ความสูงต่ำกว่าระดับน้ำทะเล 2.2 เมตร โอซาก้าตั้งอยู่บนเกาะฮอนชู ซึ่งเป็นเกาะที่ใหญ่และอยู่ตรงกลางสุดของประเทศ โอซาก้าได้รับสถาปนาเป็นเมือง (City) และเป็น

หน่วยการปกครองท้องถิ่นตั้งแต่ค.ศ.1889 มีประชากร 2.6 ล้านคน ในเนื้อที่ทั้งหมดรวม 221 ตารางกิโลเมตร สำหรับจังหวัดโอซาก้า (Osaka Prefecture) นั้นมีเมืองในการปกครองรวม 42 เมืองรวมทั้งเมืองโอซาก้า (Osaka City) ซึ่งเป็นเมืองที่ใหญ่และสำคัญที่สุด มีพลเมืองรวมทั้งสิ้น 8.8 ล้านคน บนเนื้อที่รวม 1,890 ตารางกิโลเมตร ถึงแม้ว่าโอซาก้าจะเป็นจังหวัดที่เล็กเป็นที่สองของญี่ปุ่นในด้านขนาดก็ตาม แต่สำหรับด้านประชากรแล้ว ถือว่ามีประชากรจำนวนร้อยละ 7 ของจำนวนประชากรทั้งประเทศ หรือเป็นจังหวัดที่มีประชากรมากเป็นที่สองรองลงมาจากมหานครโตเกียว

เอกลักษณ์สำคัญด้านประชากรอีกประการหนึ่งของโอซาก้าคือ ประชากรร้อยละ 15.56 เป็นชาวต่างชาติ โอซาก้าเป็นเมืองใหญ่ที่สุดของจังหวัดโอซะกะ เป็นเขตเศรษฐกิจที่ใหญ่ที่สุดอันดับ 2 และเป็นเมืองที่ใหญ่ที่สุดอันดับ 3 ของประเทศญี่ปุ่น

2. การประมงและสินค้าประมงของญี่ปุ่น

ปลาเป็นส่วนสำคัญของอาหารญี่ปุ่น ดังนั้นการประมงจึงเป็นอุตสาหกรรมหลัก ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีความสำคัญทางการประมงมากที่สุด การจับปลาของญี่ปุ่นนั้นในปีหนึ่งๆ ให้ปริมาณและคุณค่ามากกว่าประเทศใดในโลก จากสถิติปีค.ศ.1975พบว่า ญี่ปุ่นจับปลาได้เป็นจำนวนมากที่สุดคือจับได้ถึงร้อยละ 15 ของโลก (วิชัย เทียนน้อย,2525:58)

ปลาแชลมอนเป็นปลาที่ชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานแซงหน้าปลาทูน่า ทั้งนี้ เป็นผลจากการพัฒนาเทคโนโลยีแช่แข็ง ซึ่งทำให้ปลานำเข้าสามารถคงคุณภาพได้นาน ประกอบกับแม่บ้านนิยมปลาที่นำมาประกอบอาหารได้ง่าย ผลการศึกษาเกี่ยวกับการบริโภคสัตว์น้ำ พบว่าปลาแชลมอนกลายเป็นปลาที่ได้รับความนิยมในการบริโภคในครัวเรือนมากที่สุด ตามด้วย หมึกและปลาทูน่าซึ่งอาหารทะเลทั้งหมดนี้ง่ายต่อการนำมาปรุงอาหาร ในสมัยปี 2508 ปลาแชลมอนไม่ติด 5 อันดับสัตว์น้ำยอดนิยม เนื่องจากคุณภาพเสื่อมจากการขนส่งทางไกล ปลาที่นิยมเมื่อ 45 ปีก่อนได้แก่ ปลาทูน่าแวก หมึก และปลาแมคเคอเรล ซึ่งสัตว์น้ำเหล่านี้มีอยู่อุดมสมบูรณ์ในน่านน้ำญี่ปุ่น ปลาแชลมอนขายดีในร้านซูชิญี่ปุ่นและเป็นที่นิยมมากขึ้นเนื่องจากทูน่าราคาเพิ่มขึ้น(กลุ่มวิเคราะห์การค้าสินค้าประมงระหว่างประเทศ กองประมงต่างประเทศ กรมประมง ฉบับที่ 10,2553)

2.1 ประเภทของการประมง

การประมงของญี่ปุ่นแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

- 1.) การประมงชายฝั่ง เป็นกิจการขนาดเล็ก ส่วนมากจะเป็นระดับเอกชนหรือระดับหมู่บ้าน เรือที่ใช้ขนาดเล็กกว่า 10 ตัน การประมงประเภทนี้จะรวมถึงการเพาะพันธุ์เทียมในเขตน้ำตื้นที่เรียกว่าการทำฟาร์มปลาด้วย
- 2.) การประมงนอกฝั่ง เป็นกิจการของอุตสาหกรรมขนาดกลาง ซึ่งมีเรือประมงขนาด 10-100 ตัน การประมงชายฝั่งและการประมงนอกฝั่งจับปลาได้หลายชนิด เช่น ปลาแมคเคอเรล ปลาคอด ปลาซาร์ดีน ปลาทูน่า เป็นต้น
- 3.) การประมงทะเลน้ำลึก จะใช้เรือขนาดใหญ่ไปปฏิบัติการอยู่ในน่านน้ำไกลจากตัวเมือง ญี่ปุ่น อุตสาหกรรมเหล่านี้มักจ้างกองเรือจากบริษัทเดินสมุทรไปทำงานให้ ปลาที่มุ่งจับจะเป็นปลาโอ แลสกา ปลาพอลแลค ปลาทูน่า ปลาซอลมอน และปลุกองรี อจะมีเรือที่เลี้ยงทำหน้าที่ทำปลาบรรจุกระป๋อง และแช่เย็นปลาที่จับได้ การลากอวนในน่านนอกชายฝั่งแอฟริกาใช้เรือขนาด 1,000 ตัน การจับปลาทูน่าในน่านน้ำเขตศูนย์สูตรและกึ่งศูนย์กลาง ใช้เรือขนาด 200-500 ตัน (Japan of Today,1986:55)

2.2 ตลาดปลาซีกิ

ตลาดปลาซีกิจิถือว่าเป็นครัวของโตเกียว เนื่องจากเป็นตลาดค้าปลาจากท้องทะเลที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นด้วยปริมาณการค้าผลิตผลจากท้องทะเลกว่า 2,000 ตันในหนึ่งวัน ไม่เฉพาะแต่การค้าขายปลาเท่านั้น ตลาดแห่งนี้ยังเป็นสถานที่ขายส่งเนื้อสัตว์ ผักผลไม้ ไม้ดอกไม้ประดับ โดยมีอาคารแยกออกมาจากตลาดปลาอีกด้วย นอกจากพ่อค้าแม่ขายและผู้ทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจำนวนมากจะมาเลือกซื้อหรือประมวลผลิตภัณฑ์เหล่านี้แล้ว นักท่องเที่ยว ที่หิ้วที่หลังไหลไปเยี่ยมชมในทุกๆ วันทำให้ตลาดแห่งนี้ เริ่มคึกคักแล้วในปัจจุบันและในปี 2016 ก็มีแผนจะตลาดไปทำการค้าขายยังตลาดปลาแห่งใหม่ที่ “โทโยสุ” (Toyo-su) ซึ่งมีพื้นที่กว้างขวางกว่าที่โอไดบะริมอ่าวโตเกียว



ภาพที่ 3 ภาพตลาดซีกิจิ

ที่มา : <http://www.marumura.com/news/?id=3404>

3.ระบบการประมูลปลา

ขั้นตอนการซื้อขาย เริ่มจากปลาที่ชาวประมงจับมาได้จะถูกคัดแบ่งเป็นเกรดต่างๆ แล้วนำไปวางไว้ที่ห้องประมูลปลา ที่จุดประมูลปลาจะเป็นการซื้อขายระหว่างตัวแทนชาวประมงและตัวแทนของร้านขายปลาที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น ปลาบางชนิดจะมีการติดป้ายราคาไว้ที่สินค้า บางชนิดที่เป็นที่ต้องการสูงเช่น ปลาทูน่า จะถูกนำมาประมูล หลังจากการซื้อขายเสร็จสิ้น ปลาเหล่านี้ก็จะถูกส่งไปตามร้านค้าในตลาดซีกิจิจิตามที่มีการตกลงไว้ล่วงหน้ากับตัวแทน และร้านค้าก็จะจัดจำหน่ายให้พ่อครัวร้านอาหาร และคนทั่วไป อีกทอดหนึ่ง

4. ข่าวดทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

บทความของรัชชัชอนุพงษ์ศอนันต์(<http://info.gotomanager.com/news/details.aspx?id=62429#sthash.B5m26GQ0.dpuf> เข้าถึงเมื่อ 16 กันยายน 2556.) มีเนื้อหาว่า สำหรับการประมูลปลาทูน่าในตลาดซีกิจิจินั้นจะเริ่มต้นประมาณตีห้าครึ่งโดยปลาทูน่าจะถูกเขียนเบอร์ไว้บนตัวด้วยสีผสมอาหารเมื่อระฆังมือถูกสั่นก็เป็นสัญญาณของการเริ่มประมูลปลาที่ละตัวโดยตัวแทนของบริษัทที่เข้าร่วมประมูลจะเดินสำรวจปลาที่เรียงเป็นแถวยาวอย่างละเอียดตั้งแต่เช้าตรู่แล้วและอาจจะทำสัญลักษณ์ไว้สำหรับปลาที่ตัวเองสนใจผู้นำการประมูลจะเดินไปที่ปลาที่ละตัวประกาศราคาออกมาและเปิดให้ผู้เข้าร่วมประมูลเสนอราคาสำหรับทูน่าตัวนั้นๆ วัฒนธรรมการประมูลปลาในตลาดซีกิจิจิจะมีความเฉพาะตัวอยู่และมีสัญลักษณ์รวมถึงคำพูดที่ใช้ที่เข้าใจได้โดยผู้ที่เกี่ยวข้องเท่านั้นสำหรับนักท่องเที่ยวหรือคนญี่ปุ่นเองก็ไม่สามารถเข้าใจภาษาเฉพาะเหล่านั้นได้



ภาพที่4ภาพเหล่าพ่อค้าคนกลางประมูลปลาที่ตลาดซึจิกิ

ที่มา:<http://www.tourchill.com/tsukiji-fish-market>

ตลาดกลางโอซาก้า

บทความของTravel thaiza(<http://travel.thaiza.com/>เข้าถึงเมื่อ 17 กันยายน 2556)มีเนื้อหาว่า ในช่วงเวลาตลาดกลาง โอซาก้าจะคึกคักไปด้วยเหล่าพ่อค้าคนกลางจากทั่วสารทิศที่เดินทางมาค้าขายหรือมาเลือกหาซื้อพลาสติก ผัก ผลไม้และสินค้าต่างๆจากในและนอกประเทศถูกส่งข้ามน้ำข้ามทะเลมาประมูลขายให้กับพ่อค้าคนกลาง นอกจากนี้แล้วตลาดกลางโอซาก้ายังได้รับการขนานนามให้เป็นห้องเย็นสำหรับเก็บปลาทูน่า เนื่องจากบริเวณชั้น 1 ของตลาดจะเป็นลานประมูลปลาทูน่าทั้งสดและแช่แข็งจำนวนหลายร้อยตัวเริ่มตั้งแต่เช้าตรู่ตลาดกลางโอซาก้า (Osaka Chuo Oroshiri Ichiba) เป็นที่ที่มีพลาสติกผักผลไม้และสินค้าต่างๆจากในและนอกประเทศถูกส่งข้ามน้ำข้ามทะเลมาประมูลขายให้กับพ่อค้าคนกลางตลาดแห่งนี้เปิดดำเนินการมาตั้งแต่ปี 1931 นับเป็นตลาดขายส่งที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียในขณะนั้น ปลาทูน่าเหล่านี้ถูกส่งมาจากมหาสมุทรอินเดียใต้วันออสเตรเลีย สเปนแอฟริกาใต้ฯลฯทั่วโลกปัจจุบันนี้มีเนื้อที่ 320,000 ตารางเมตรนับเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นทุกๆเช้าจะคึกคักไปด้วยพ่อค้าจากทั่วสารทิศที่ตลาดกลางนี้มีการจัดคอร์สสำหรับผู้ที่ต้องการชมตลาดเป็นประจำในแต่ละวันจะมีผู้คนสมัครมาชมล่องหน้ากันไม่น้อยทีเดียวบางคนก็แวะมา

เพียงแค่เดินดูรอบๆ แวะซื้อผลไม้ยกถังก่อนเดินทางกลับประเทศตอนเช้าก็มีโอกาสว่าได้ว่าที่นี่เป็นจุดเริ่มต้นของ "โอซาก้าศูนย์กลางแห่งอาหารรสเลิศ" (Kuidaore Osaka)



ภาพที่ 5 ภาพตลาดกลางโอซาก้า

ที่มา <http://travel.thaiza.com>

บทความของASTVผู้จัดการออนไลน์

(<http://www.manager.co.th/Around/ViewNews.aspx?NewsID/>เข้าถึงเมื่อ 18กันยายน2556) มีเนื้อหาว่า ทุ่นำครีบน้ำเงินมักเป็นปลาทะเลที่มีราคาซื้อขายสูงสุดในตลาดสี่กั๊ก การทำประมงทุ่นำเกินขนาดตลอดหลายสิบปีที่ผ่านมาส่งผลให้ประชากรทุ่นำลดลงอย่างมาก จนเริ่มมีเสียงเรียกร้องจากประเทศตะวันตกให้ห้ามการจับปลาทุ่นำครีบน้ำเงินแอตแลนติกซึ่งเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ชาวญี่ปุ่นบริโภคปลาทุ่นำครีบน้ำเงินถึง 2 ใน 3 ของปริมาณที่จับได้ทั่วโลก โดยใช้ทำซูชิที่เรียกกันว่า คุโรมางุโระ ขณะที่ผู้นิยมซูชิบางรายถึงกับให้ฉายาว่า “เพชรสีดำ” (black diamond) เนื่องจากความหายากของมัน สำหรับ “โอโตโระ” หรือซูชิที่ทำจากส่วนท้องของปลาทุ่นำ อาจมีราคาสูงถึงชิ้นละ 2,000 เยน (690 บาท) เมื่อวางขายตามภัตตาคารระดับไฮเอนด์ของโตเกียวปลาทุ่นำครีบน้ำเงินซึ่งทำราคาประมูลไปได้ถึง 155.4 ล้านเยน หรือประมาณ 53.7 ล้านบาท ที่ตลาดปลาสี่กั๊กในกรุงโตเกียว

บทความของไทยรัฐออนไลน์(<http://www.thairath.co.th/content/oversea/318062/>เข้าถึงเมื่อ 18 กันยายน 2556) มีเนื้อหาว่า การประมูลปลาหูฉลามน้ำเงิน น้ำหนัก 222 กิโลกรัม ซึ่งจับได้นอกชายฝั่งตะวันออกเฉียงเหนือของญี่ปุ่น เป็นครั้งแรกของปี 2013 ที่ตลาดซีเกอิ ในกรุงโตเกียว โดยมีผู้ชนะการประมูลคือ นายคิโยชิ คิมูระ ซึ่งดำเนินธุรกิจร้านอาหารซูชิ- ซันไม ซึ่งซื้อปลาดังกล่าวในราคา 1.76 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ หรือราว 54.5 ล้านบาท

บทความของกระปุกดอทคอม(<http://highlight.kapook.com/view/80463> เข้าถึงเมื่อ 29 มกราคม 2556)มีเนื้อหาว่า เมื่อวันที่ 5 มกราคมที่ผ่านมา เว็บไซต์ฮัฟฟิงตัน โพสต์ รายงานว่า มีการประมูลปลาหูฉลามน้ำหนักตัวละ 155 ลันเยน (ประมาณ 53 ล้านบาท) ที่ตลาดปลาซีเกอิ ในเมืองโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น ทำลายสถิติเดิมของเมื่อปีที่แล้วที่ถูกประมูลไปเกือบ 56.49 ลันเยน (19 ล้านบาท) ได้สำเร็จรายงานระบุว่า นายคิโยชิ คิมูระ ประธานบริษัท คิโยมูระ ซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารซูชิ ซันมาย ได้สร้างสถิติใหม่ให้กับการค้าขายตลาดปลาซีเกอิ ในกรุงโตเกียวของญี่ปุ่น ด้วยการประมูลซื้อปลาหูฉลามน้ำเงิน น้ำหนัก 222 กิโลกรัม จับได้ในทะเลที่เมืองโอมะ ทางตอนเหนือของญี่ปุ่น ด้วยราคาสูงถึง 155 ลันเยน (ประมาณ 53 ล้านบาท) ซึ่งเป็นราคาที่สูงกว่าราคาประมูลสูงสุดที่เขาเคยทำได้เมื่อปีที่แล้วในราคา 56.49 ลันเยน (19 ล้านบาท) ถึง 3 เท่า

โดยนายคิมูระ ให้สัมภาษณ์ถึงสาเหตุยอมประมูลในราคาสูงว่า ปีนี้ต้องการให้ลูกค้าได้ลิ้มลองถึงรสชาติอันแสนวิเศษที่ดีที่สุดอีกครั้งและต้องการสร้างขวัญกำลังใจให้กับชาวญี่ปุ่นเพราะราคาปลาหูฉลามในตลาดโลกตกต่ำลงเรื่อย ๆ ถึงแม้เขาจะต้องขาดทุนอย่างมากมายก็ตาม

ผลการวิเคราะห์

4.1 ศึกษาความเป็นมาและลักษณะที่ตั้งของตลาดซึกิจิและตลาดกลางโอซาก้า

ตลาดปลาซึกิจิ(Tsukiji Fish Market)

ตลาดปลาซึกิจิมีที่ตั้งอยู่ในอำเภอซึกิจิ ในเขตชูโอ, โตเกียว ก่อตั้งเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ ค.ศ. 1935 (พ.ศ. 2478) มีพื้นที่ 230,836 ตารางเมตรหรือประมาณ 20 ไร่ พ่อค้าและนักท่องเที่ยวเข้ามาซื้อขายในตลาดซึกิจิมีประมาณ 100,000-120,000 คน ต่อวันในตลาดจะขายอาหารทะเล มีการขายปลีกและขายส่ง รวมทั้งอาหารทะเลแปรรูป ตลาดแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ตลาดนอกและตลาดใน ตลาดนอกคนทั่วไปสามารถเข้ามาซื้อได้ แต่ตลาดในจะเป็นของพ่อค้าจะมีกรประมูลปลาตอนเช้ามีติดอีกด้านของตลาดจะเป็นตลาดผักและผลไม้ ในส่วนของตลาดในจะเป็นของทะเลสดเท่านั้น ตลาดซึกิจิจะเป็นตลาดขายส่งอาหารทะเล ปลา และสัตว์น้ำต่างๆที่เก่าแก่ที่สุดใน 73 แห่งของโตเกียว และมีมูลค่าการซื้อขายต่อวันมากที่สุดในโลก โดยมีพ่อค้าคนกลางเปิดร้านขายสินค้ามากกว่า 1,300 ราย ทั้งปลาที่สดๆ และอาหารทะเลแปรรูปต่างๆ ทั้งจากในประเทศและต่างประเทศ คิดเป็นน้ำหนักรวมมากกว่า 2,000 ตันต่อวัน

ตลาดกลางโอซาก้า (Osaka Chuo Oroshi-uriIchiba)

ตลาดกลางโอซาก้า (Osaka Chuo Oroshi-uriIchiba) เป็นสถานที่ที่มีปลาสดผักผลไม้และสินค้าต่างๆจากในและนอกประเทศถูกส่งข้ามน้ำข้ามทะเลมาประมูลขายให้กับพ่อค้าคนกลางตลาดแห่งนี้เปิดดำเนินการมาตั้งแต่ปี1931 นับเป็นตลาดขายส่งที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียในขณะนั้นปัจจุบันนี้มีเนื้อที่320,000 ตารางเมตรนับเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นทุกๆเช้าจะคึกคักไปด้วยพ่อค้าจากทั่วสารทิศที่ตลาดกลางนี้มีการจัดคอร์สสำหรับผู้ที่ต้องการชมตลาดเป็นประจำในแต่ละวันจะมีผู้คนสมัครมาชมล่องหน้ากันไม่น้อยทีเดียวบางคนก็แวะมาเพียงแค่อินดูรอบๆแวะซื้อผลไม้ยกถังก่อนเดินทางไปขึ้นเครื่องกลับประเทศตอนเช้าก็มีอาจกล่าวได้ว่าที่นี่เป็นจุดเริ่มต้นของ "โอซาก้า ศูนย์กลางแห่งอาหารรสเลิศ" (Kuidaore Osaka)

2. ศึกษาวิธีการประมูลซื้อขายปลาของตลาดซึกิจิและตลาดกลางโอซาก้า

ตลาดปลาในญี่ปุ่นใช้วิธีให้ผู้ซื้อเสนอราคาพร้อมๆ กันทุกแห่ง จะต่างกันก็ในรายละเอียดปลีกย่อยเหมือนการชด โขบะที่ผู้คนแต่ละเมืองมีลีลาของตัวเอง ที่โอซาก้า จะเขียนราคาประมูลไว้บน

กระดาน กรณีที่มีผู้เสนอราคาเท่ากันจะตัดสินด้วยการเป่าขลุ่ย ที่ซัปโปโร ผู้ประมูลจะกดปุ่มเสนอราคาผ่านจอดิจิทัลขนาดเล็ก ส่วนโฆษกประมูลจะเขียนตอบบนแผ่นกระดาษขาวที่ขลุ่ยให้ผู้ซื้อดู การซื้อขายปลา มี 2 รูปแบบ คือ 1. การประมูลปลาโดยการส่งสัญญาณโดยภาษามือ

2. การตกลงกันเองระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย

เหล่าพ่อค้าที่มาประมูลปลาเชื่อว่าใครก็สามารถเข้าร่วมประมูลได้ พ่อค้าทุกคนจะต้องรับใบอนุญาตประมูลปลาที่ออกให้โดยเทศบาลนครโตเกียว

ขั้นตอนการประมูลปลา

- จะมีการส่งสัญญาณ โดยการตีระฆัง เมื่อจะเริ่มการประมูล

- เมื่อเริ่มการประมูล คนที่ทำหน้าดำเนินการประมูลจะสั่งระฆัง

- การประมูลจะใช้วิธีดั้งเดิมคือการส่งภาษามือ เพื่อตกลงราคาซื้อขาย

ผู้ซื้อ ชูมือ 1 นิ้ว = 1000 เยน

ชูมือ 2 นิ้ว = 2000 เยน

ชูมือ 3 นิ้ว = 3000 เยน

สัญญาณมือของพ่อค้าจะให้ราคาหลัก 1000 เยน ต่อน้ำหนักปลา 1 กิโลกรัม เช่น ชูมือ 5 นิ้ว ก็จะให้ราคา 5,000 เยนต่อกิโลกรัม ถ้าปลาหนัก 200 กิโลกรัม ก็ได้ราคา 1,000,000 เยน ถ้าคิดเป็นเงินไทยแต่ละตัวมีราคาไม่ต่ำกว่า 100,000 บาท การประมูลปลาตัวหนึ่งใช้เวลาประมูลแค่ 5-7 วินาทีเท่านั้น

3. ศึกษาข้อมูลลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมในการเลือกซื้อปลา

ในธุรกิจการซื้อขายปลานี้ ไม่มีใครควบคุมข้อมูลข่าวสารได้ทั้งหมด ผู้เกี่ยวข้องทุกคนไม่ว่าจะเป็นบริษัทประมง บริษัทตัวแทน ร้านขายปลา ร้านอาหาร และผู้บริโภค ต่างมีความคิดของตัวเองว่าจะดีค่าปลาอย่างไร ทั้งนี้เพราะความไม่แน่นอนของปลาที่จับได้ในแต่ละวัน แต่ละฤดูนั้นมีความผันผวนมาก กลไกการซื้อขายที่แปลกออกไป เช่น การประมูล การทำสัญญาซื้อขายล่วงหน้า การตั้งราคาโดยผู้ซื้อเมื่อเห็นสินค้า จึงเป็นระบบประกันความเสี่ยงในลักษณะหนึ่ง และ ทุกฝ่ายพึงพอใจกับระบบกระจายความเสี่ยง เพราะเป้าหมายสูงสุดของพวกเขา คือ การรักษาเรือขายสืบไปบ้อยครั้ง ที่บริษัทตัวแทนต้องยอมขาดทุน ประมูลแข่งผู้ราคาจนได้ปลาที่ต้องการ โดยให้ราคาสูงกว่าราคาที่ทำได้ทำสัญญาล่วงหน้ากับลูกค้า เพื่อรักษาลูกค้าที่ซื้อสตั๊ย นอกจากการหาสินค้ามาให้ได้ตามที่ตกลง

แล้ว คุณภาพปลาเป็นสิ่งสำคัญในการสร้างความน่าเชื่อถือ และต้องอาศัยทักษะความชำนาญในการเลือกปลาเป็นอย่างมาก อย่างไรก็ตาม คุณภาพปลาจะดีแค่ไหนนั้นไม่มีใครมั่นใจได้จนกว่าจะเข้าปากพ่อครัวที่ได้ชิมเนื้อปลา พ่อค้าที่ซื้อขายปลาเป็นทอดๆ เป็นเพียงเสมือนนายหน้ารับประกันคุณภาพสินค้าเท่านั้น

นี่เป็นลักษณะเฉพาะของธุรกิจที่เต็มไปด้วยความไม่แน่นอนของธรรมชาติ และคุณภาพสินค้า ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยความไว้วางใจกันที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์อันยาวนาน จึงจะสร้างระบบที่ช่วยกระจายความเสี่ยง และสร้างผู้ชนะให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

4. พฤติกรรมการเลือกซื้อปลาของตลาดซีคิจิและตลาดกลางโอซาก้า

ตลาดทั้งสองแห่งนี้พฤติกรรมในการเลือกซื้อปลาของบรรดาพ่อค้ามีลักษณะที่เหมือนกัน ปลาทุณูที่นอนรอการประมูลนั้นจะมีตัวเลขบอกลำดับที่จะประมูลและจะมีกระดาษสีเหลืองติดอยู่ซึ่งบอกแหล่งที่มาของปลาตัวนั้นๆ ถ้าเป็นปลาในประเทศก็ต้องบอกว่ามาจากท่าเรือเมื่องโหนดและระบุด้วยว่าเป็นปลาเลี้ยงหรือปลาธรรมชาติ และสุดท้ายก็จะบอกน้ำหนักของปลาตัวนั้นๆ ด้วย ในห้องประมูลปลานั้นจะมีอากาศที่เย็นจัด เพราะต้องเก็บรักษาความสดของปลาไว้ และจะมีผู้นับร้อยเดินวนไปวนมา อยู่รอบๆ ปลาที่วางเรียงอยู่เป็นแถวที่พื้นคนเหล่านี้คือเหล่าพ่อค้าที่มาประมูลปลา บรรดาพ่อค้าก็จะมีวิธีดูปลาของแต่ละคน และจะมีเหล็กปลายงอไว้เปิดดูบริเวณโคนหางและบริเวณที่พุงปลา ดูที่หาง ก็จะดูว่ามีไขมันมากน้อยแค่ไหนมีความสด และดูสี สีที่หางนั้นจะมีสีที่เข้ม

สรุปและอภิปรายผล

การศึกษาครั้งนี้บรรลุตามวัตถุประสงค์สามประการคือประการแรกเพื่อศึกษาความเป็นมา และลักษณะที่ตั้งของตลาดซึกิจิและตลาดกลางโอซาก้า ประการที่สองเพื่อศึกษาวิธีการประมูลซื้อขายปลาของตลาดซึกิจิและตลาดกลางโอซาก้าและประการสุดท้ายประการที่สี่เพื่อศึกษากลุ่มลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมในการเลือกซื้อปลา

ศึกษาความเป็นมาและลักษณะที่ตั้งของตลาดซึกิจิและตลาดกลางโอซาก้า

จากการศึกษาพบว่าคนญี่ปุ่นพิถีพิถันเรื่องการกินเป็นอย่างมาก ทำให้บรรดาพ่อครัวที่มหาวัตถุดิบไปทำอาหารต่างก็ใช้ความชำนาญที่มีเลือกอาหารที่ดีที่สุด

ตลาดปลาซึกิจิ(Tsukiji Fish Market)

ตลาดปลาซึกิจิมิที่ตั้งอยู่ในอำเภอซึกิจิ ในเขตชูโอ, โตเกียว ก่อตั้งเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ ค.ศ. 1935 (พ.ศ. 2478) มีพื้นที่ 230,836 ตารางเมตรหรือประมาณ 20 ไร่พ่อค้าและนักท่องเที่ยวเข้ามาซื้อขายในตลาดซึกิจิมิประมาณ 100,000-120,000 คน ต่อวัน ในตลาดจะขายอาหารทะเล มีการขายปลีกและขายส่ง รวมทั้งอาหารทะเลแปรรูป ตลาดซึกิจิจะเป็นตลาดขายส่งอาหารทะเล ปลา และสัตว์น้ำต่างๆที่เก่าแก่ที่สุดใน 73 แห่งของโตเกียว และมีมูลค่าการซื้อขายต่อวันมากที่สุดในโลก โดยมีพ่อค้าคนกลางเปิดร้านขายสินค้ามากกว่า 1,300 ราย ทั้งปลาที่สดๆ และอาหารทะเลแปรรูป ต่างๆ ทั้งจากในประเทศและต่างประเทศ คิดเป็นน้ำหนักรวมมากกว่า 2,000 ตันต่อวัน

รอบนอกมีร้านจำหน่ายอุปกรณ์ของใช้ที่จำเป็น เช่น มีด รองเท้าบู๊ท และมีร้านอาหารจำนวนมากตั้งอยู่ระหว่างลานจอดรถกับทางเข้าตลาด ซึ่งตั้งตระหง่านตรงข้ามประตูทางเข้าตลาด ตัวอาคารสร้างเสร็จเมื่อปี ค.ศ. 1923 สะท้อนแนวคิดทุนนิยมและสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ของญี่ปุ่นยุคก่อนสงคราม ก่อนจะย้ายมาที่นี้ ตลาดปลาเดิมตั้งอยู่ไม่ไกลจากที่ตั้งปัจจุบัน เปิดขายต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยเอโดะเมื่อปี ค.ศ. 1641 ด้านนอกสุดของตลาดซึกิจิติดกับแม่น้ำซูมิดะ ซึ่งเรือประมงเคยใช้เป็นเส้นทางขนส่งปลามาขึ้นท่าโดยตรง พลังทางเศรษฐกิจของเมืองหลวงจึงคุบปลาลาสดเข้าสู่ศูนย์กลาง ยิ่งเคลื่อนผ่านวงแหวนแต่ละชั้นเข้าใกล้ศูนย์กลางเท่าไร มูลค่าของปลาจึงเพิ่มขึ้น

เท่านั้น ตลาดซึคิจิเป็นสถานที่ที่ปลาเปลี่ยนสถานะจากวัตถุดิบเป็นสินค้า หนุ่ต่างจากอาหารทะเล
 นับร้อยๆ ชนิดที่ซื้อขายกันที่นี่ตรงที่พ่อค้าไม่ได้ขายปลาทั้งตัวให้ผู้บริโภค

ตลาดกลางโอซาก้า (Osaka Chuo Oroshi-uriIchiba)

ตลาดกลางโอซาก้า (Osaka Chuo Oroshi-uriIchiba) เป็นสถานที่ที่มีปลาสดผักผลไม้และ
 สินค้าต่างๆจากในและนอกประเทศถูกส่งข้ามน้ำข้ามทะเลมาประมูลขายให้กับพ่อค้าคนกลางตลาด
 แห่งนี้เปิดดำเนินการมาตั้งแต่ปี1931 นับเป็นตลาดขายส่งที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียในขณะนั้นปัจจุบันนี้
 มีเนื้อที่320,000 ตารางเมตรนับเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นทุกๆเช้าจะคึกคักไปด้วยพ่อค้าจากทั่ว
 สสารทิศที่ตลาดกลางนี้มีการจัดคอร์สสำหรับผู้ที่ต้องการชมตลาดเป็นประจำในแต่ละวันจะมีผู้คน
 สมักรมาชมล่องหน้ากันไม่น้อยทีเดียวบางคนก็แวะมาเพียงแค่อินดูรอบๆแวะซื้อผลไม้ยกถัง
 ก่อนเดินทางไปขึ้นเครื่องกลับประเทศตอนเช้าก็มีอีกกล่าวได้ว่าที่นี่เป็นจุดเริ่มต้นของ "โอซาก้า
 ศูนย์กลางแห่งอาหารรสเลิศ" (Kuidaore Osaka)

ศึกษาวิธีการประมูลซื้อขายปลาของตลาดซึคิจิและตลาดกลางโอซาก้า

ตลาดปลาในญี่ปุ่นใช้วิธีให้ผู้ซื้อเสนอราคาพร้อมๆ กันทุกแห่ง จะต่างกันในรายละเอียด
 ปลีกย่อย เหมือนการชดโฉบะที่ผู้คนแต่ละเมืองมีลีลาของตัวเอง ที่โอซาก้า จะเขียนราคาประมูลไว้
 บนกระดาน กรณีที่มีผู้เสนอ ราคาเท่ากันจะตัดสินด้วยการเป่าขลุ่ย ที่ซัปโปโร ผู้ประมูลจะกดปุ่ม
 เสนอราคาผ่านจอดิจิทัลขนาดเล็ก ส่วน โทยะโกะประมูลจะเขียนตอบบนแผ่นกระดาษขาวเพื่อยื่นให้ผู้
 ซื้อดูราวกับนัก พากย์บอลในละตินอเมริกา

การซื้อขายปลามี 2 รูปแบบ

1.) การประมูลปลา

เหล่าพ่อค้าที่มาประมูลปลาเชื่อว่าใครก็สามารถเข้าร่วมประมูลได้ พ่อค้าทุกคนจะต้องรับ
 ใบอนุญาตประมูลปลาที่ออกให้โดยเทศบาลนคร โตเกียว

ขั้นตอนการประมูลปลา

- จะมีการส่งสัญญาณ โดยการตีระฆัง เมื่อจะเริ่มการประมูล
- เมื่อเริ่มการประมูล คนที่ทำหน้าดำเนินการประมูลจะ สั่นระฆัง

-การประมูลจะใช้วิธีดั้งเดิมคือการส่งภาษามือ เพื่อตกลงราคาซื้อขาย

ผู้ซื้อ ชุมมือ 1 นิ้ว = 1000 เยน

ชุมมือ 2 นิ้ว = 2000 เยน

ชุมมือ 3 นิ้ว = 3000 เยน

สัญญาณมือของพ่อค้าจะให้ราคาหลัก 1000 เยน ต่อน้ำหนักปลา 1 กิโลกรัม เช่นชุมมือ 5 นิ้ว ก็จะให้ราคา 5,000 เยนต่อกิโลกรัม ถ้าปลาหนัก 200 กิโลกรัม ก็ได้ราคา 1,000,000 เยน ถ้าคิดเป็นเงินไทยแต่ละตัวมีราคาไม่ต่ำกว่า 100,000 บาท การประมูลปลาตัวหนึ่งใช้เวลาประมูลแค่ 5-7 วินาทีเท่านั้น

2.) การตกลงกันเองระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย

ศึกษากลุ่มลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมในการเลือกซื้อปลา

กลุ่มลูกค้าจะเป็นเหล่าบริษัทประมง บริษัทตัวแทน ร้านอาหารปลา ร้านอาหารรวมทั้งบรรดาเหล่าพ่อค้าคนกลาง เจ้าของร้านซูชิเป็นต้น

ตลาดทั้งสองแห่งนี้พฤติกรรมในการเลือกซื้อปลาของบรรดาพ่อค้ามีลักษณะที่เหมือนกัน ปลาทูน่าที่นอนรอการประมูลนั้นจะมีตัวเลขบอกลำดับที่จะประมูลและจะมีกระดาษสีเหลืองติดอยู่ซึ่งบอกแหล่งที่มาของปลาตัวนั้นๆ ถ้าเป็นปลาในประเทศก็ต้องบอกว่ามาจากท่าเรือเมืองไหนและระบุด้วยว่าเป็นปลาเลี้ยงหรือปลาทธรรมชาติ และสุดท้ายก็จะบอกน้ำหนักของปลาตัวนั้นๆด้วย ข ในห้องประมูลปลานั้นจะมีอากาศที่เย็นจัด เพราะต้องเก็บรักษาความสดของปลาไว้ และจะมีผู้นับร้อยเดินวนไปวนมา อยู่รอบๆปลาที่วางเรียงอยู่เป็นแถวที่พื้นคนเหล่านี้คือเหล่าพ่อค้าที่มาประมูลปลา บรรดาพ่อค้าก็จะมีวิธีดูปลาของแต่ละคน และจะมีเหล็กปลายงอ ไขเปิดดูบริเวณ โคนหางและบริเวณที่พุงปลา ดูที่หาง ก็จะดูว่ามีไขมันมากน้อยแค่ไหนไหนมีความสด และดูสี สีที่หางนั้นจะมีสีที่เข้ม

การอภิปรายผล

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย คือ การศึกษาความเป็นมา ลักษณะที่ตั้งของตลาดทั้งสองแห่งนี้คือตลาดซึคิจิและตลาดกลาง โอซาก้า รวมถึงศึกษาวิธีการประมูลซื้อขายปลาและศึกษากลุ่มลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมในการเลือกซื้อปลาของตลาด

ตลาดซีกิจเป็นตัวอย่งที่ดีที่ให้เราเห็นว่า ความซื่อสัตย์จริงใจและการมีสำนึกต่อส่วนร่วม เป็นรากฐานที่สำคัญของระบบ และทำให้ตลาดแห่งนี้ดำเนินการซื้อขายด้วยวิถีดั้งเดิมมาเกือบหนึ่งร้อยปี ในธุรกิจการซื่อขายปลาไม่มีใครควบคุมข้อมูลข่าวสารได้ทั้งหมด ผู้เกี่ยวข้องทุกคนไม่ว่าจะเป็นบริษัทประมง บริษัทตัวแทน ร้านขายปลา ร้านอาหาร และผู้บริโภค ต่างมีความคิดของตัวเองว่าจะตีค่าปลาอย่างไร ทั้งนี้เพราะความไม่แน่นอนของปลาที่จับได้ในแต่ละวัน แต่ละฤดูนั้นมีความผันผวนมาก กลไกการซื้อขายที่แปลกออกไป เช่น การประมูล การทำสัญญาซื้อขายล่วงหน้า การตั้งราคาโดยผู้ซื้อเมื่อเห็นสินค้า จึงเป็นระบบประกันความเสี่ยงในลักษณะหนึ่ง และทุกฝ่ายพึงพอใจกับระบบกระจายความเสี่ยง เพราะเป้าหมายสูงสุดของพวกเขาคือ การรักษาเครือข่ายสืบไป บ่อยครั้งที่บริษัทตัวแทนต้องยอมขาดทุน ประมูลแข่งสู้ราคาจนได้ปลาที่ต้องการ โดยให้ราคาสูงกว่าราคาที่ได้ทำสัญญาล่วงหน้ากับลูกค้า เพื่อรักษาลูกค้าที่ซื่อสัตย์ นอกจากการหาสินค้ามาให้ได้ตามที่ตกลงแล้ว คุณภาพปลาก็เป็นสิ่งสำคัญในการสร้างความน่าเชื่อถือ และต้องอาศัยทักษะความชำนาญในการเลือกปลาเป็นอย่างมาก อย่างไรก็ตาม คุณภาพปลาจะดีแค่ไหนนั้น ไม่มีใครมั่นใจได้จนกว่าจะเข้าปากพ่อครัวที่ได้ชิมเนื้อปลา พ่อค้าที่ซื่อขายปลาเป็นนทอดๆ เป็นเพียงเสมือนนายหน้ารับประกันคุณภาพสินค้าเท่านั้น

นี่เป็นลักษณะเฉพาะของธุรกิจที่เต็มไปด้วยความไม่แน่นอนของธรรมชาติ และคุณภาพสินค้า ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยความไว้วางใจกันที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์อันยาวนาน จึงจะสร้างระบบที่ช่วยกระจายความเสี่ยง และสร้างผู้ชนะให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

7. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาและวิเคราะห์อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับปลาหูของประเทศไทย
2. ควรศึกษาแหล่งที่มีการทำอาชีพเพาะเลี้ยงฟาร์มปลาหู

8. ข้อจำกัดในการทำวิจัยครั้งนี้

1. การวิจัยในครั้งนี้เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งทุติยภูมิเท่านั้น ไม่สามารถเก็บจากข้อมูลแหล่งปฐมภูมิได้ เนื่องจากผู้วิจัยไม่สามารถไปสำรวจพื้นที่ของตลาดทั้งสองแห่งในญี่ปุ่นสถานที่จริงได้
2. ไม่สามารถเก็บข้อมูลโดยตรงจากกลุ่มลูกค้าได้
3. ไม่สามารถแปลเอกสารภาษาญี่ปุ่นได้เนื่องจากทักษะภาษาไม่เพียงพอ

บรรณานุกรม

หนังสือ

บงกชรัตน์ เตชะไตรศักดิ์. ภูมิศาสตร์ญี่ปุ่น. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2529

วิชัย เทียนน้อย. ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจโลก. กรุงเทพฯ: โอเดียนส โตร์, 2525

Ministry of Foreign Affairs, Japan. **The Japan of Today**, 1983

ประเภทสื่อออนไลน์

Osaka tourist Guide. **ตื่นเข้าไปดูพ่อค้าญี่ปุ่นประมุขปลา**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 16 กันยายน 2556
เข้าถึงได้จาก

http://www.osaka-info.jp/th/course/tasty.html#mc_a

Travel.thaiza.com. เที่ยวตลาดกลางโอซาก้า ล้นลากับซูชิปลาสดใหม่จากท้องทะเล. [ออนไลน์].

เข้าถึงเมื่อ 16 กันยายน 2556 เข้าถึงได้จาก

<http://travel.thaiza.com/%E0%B9%80%E0%B8%97%E0%B8%B5%>

Tsukiji Market. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 28 มกราคม 2557

เข้าถึงได้จาก <http://www.shijou.metro.tokyo.jp/english/market/tsukiji.html>

กลุ่มวิเคราะห์การค้าสินค้าประมงระหว่างประเทศ กองประมงต่างประเทศ กรมประมง . **สถานการณ์**

การค้าประมงระหว่างประเทศ. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 16 กันยายน 2556 เข้าถึงได้จาก

<http://www.tofa.or.th/index.php?mo=59&action=page&id=242696>

ดร.อภิชาติ ชยานุกัทรกุล. **ซื้อขายแบบตลาดซีคิจิ**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 15 มกราคม 2557

เข้าถึงได้จาก

<http://www.psstainlessthailand.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=539386664&Ntype=2>

รัชชัชอนุพงศ์อนันต์. **จดหมายจากโตเกียว... การเดินทางของฮอนมากูโระ**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 16

กันยายน 2556 เข้าถึงได้จาก

<http://info.gotomanager.com/news/details.aspx?id=62429#sthash.B5m26GQ0.dpuf>

อรนุช อนุศักดิ์เสถียร. **เศรษฐศาสตร์ซูชิ**. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 28 มกราคม 2557

เข้าถึงได้จาก http://www.kidtalentz.com/?page_id=61