



讀書共和國

步步出版

NTD 350
ISBN 978-986-95177-5-1

ISBN 978-986-95177-5-1



9 789869 517751

築地市場

從圖看魚市場的一天

森永洋 [作/繪圖]

68

築地市場

從圖看魚市場的一天

TSUKIJI FISH MARKET

森永洋 [作/繪圖]



展開書衣，就可以透過一張圖遍覽市場！

從上方看「築地市場」

清晨

從正門眺望 (2-3頁)



深夜

鮪魚競標 (12頁)

從深夜逐漸變成清晨

巨觀的構圖 微觀的刻畫

揭開世界最大的漁獲交易市場
——築地市場專業而神祕的面紗。

步步出版

我們要開始
報導了！



築地市場 現場直擊

日本設計觀察家島東龍專文熱情推薦



步步出版



讀書共和國

NTD 350
ISBN 978-986-95177-5-1

ISBN 978-986-95177-5-1



9 789869 517751

築地市場

從圖看魚市場的一天

森永洋 [作/繪圖]

築地市場

從圖看魚市場的一天

TSUKIJI FISH MARKET

森永洋 [作/繪圖]

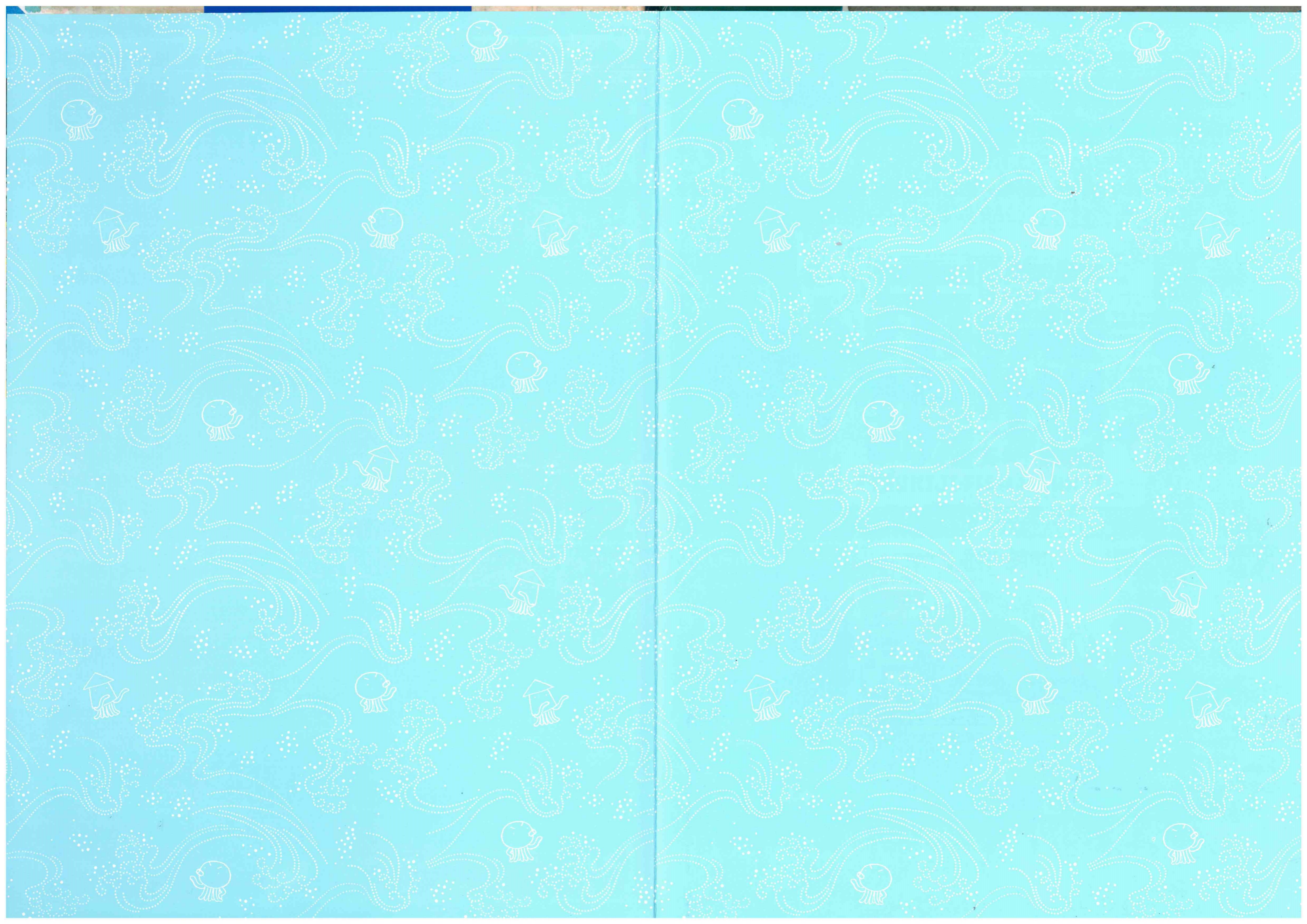
築地 活魚

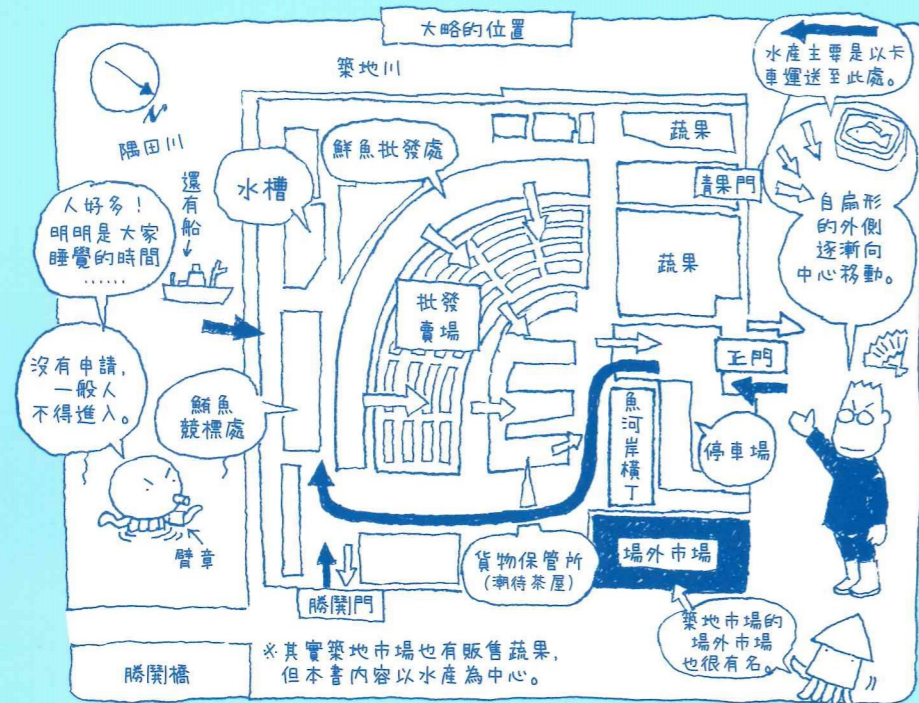
鮪魚

鮮魚

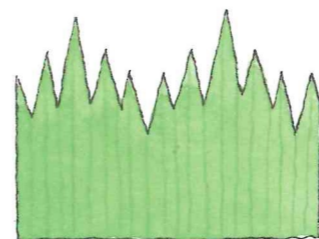
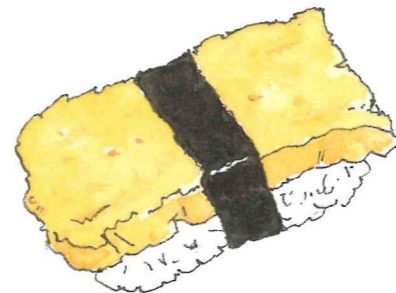
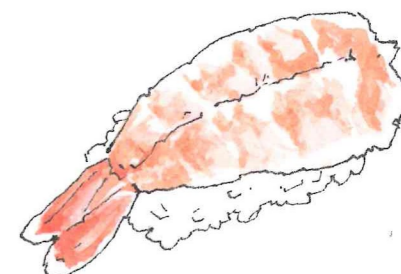
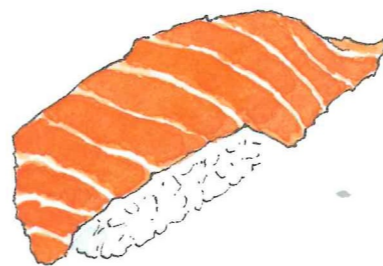
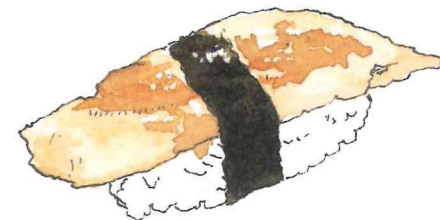
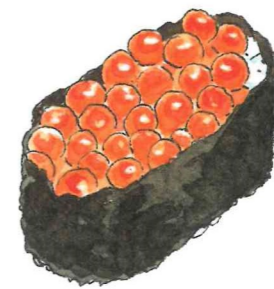
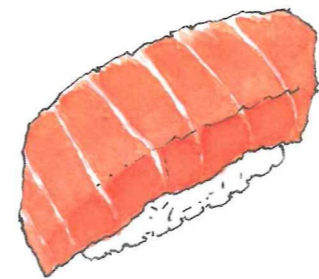
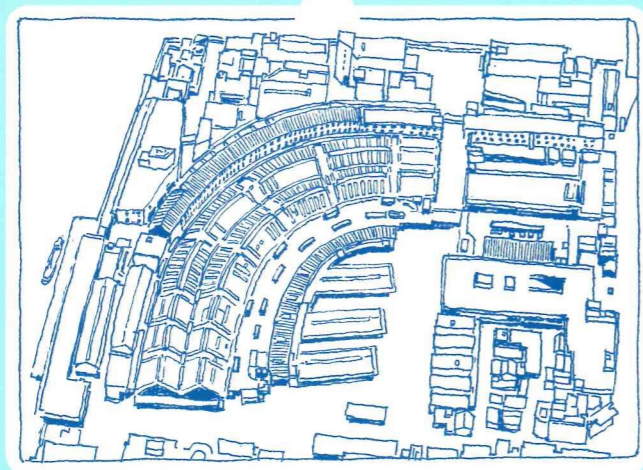
步步出版







從上方看築地市場

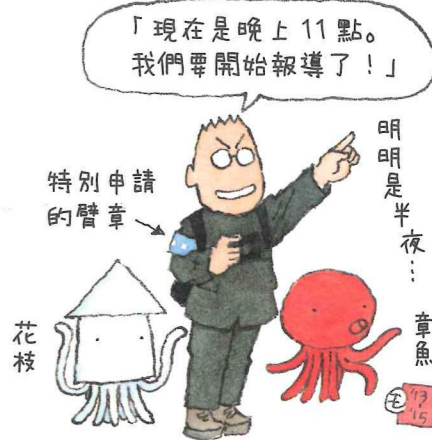
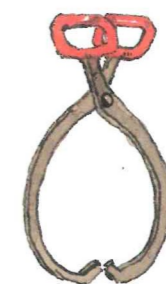
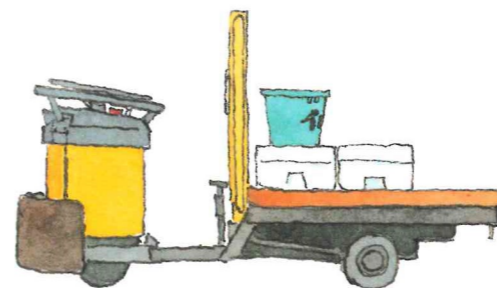
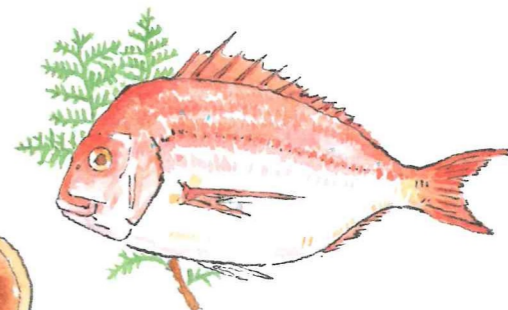
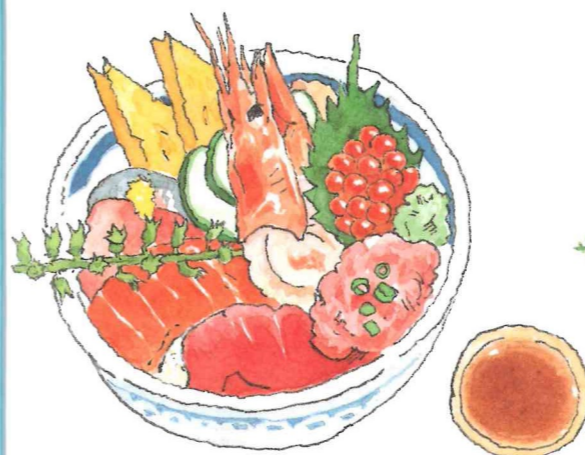


從圖看魚市場的築地市場一天

TSUKIJI FISH MARKET

森永洋 [作/繪圖]

步步出版



特別申請的臂章

花枝

明明是半夜... 章魚

指 誌 號 守 遵 車 人

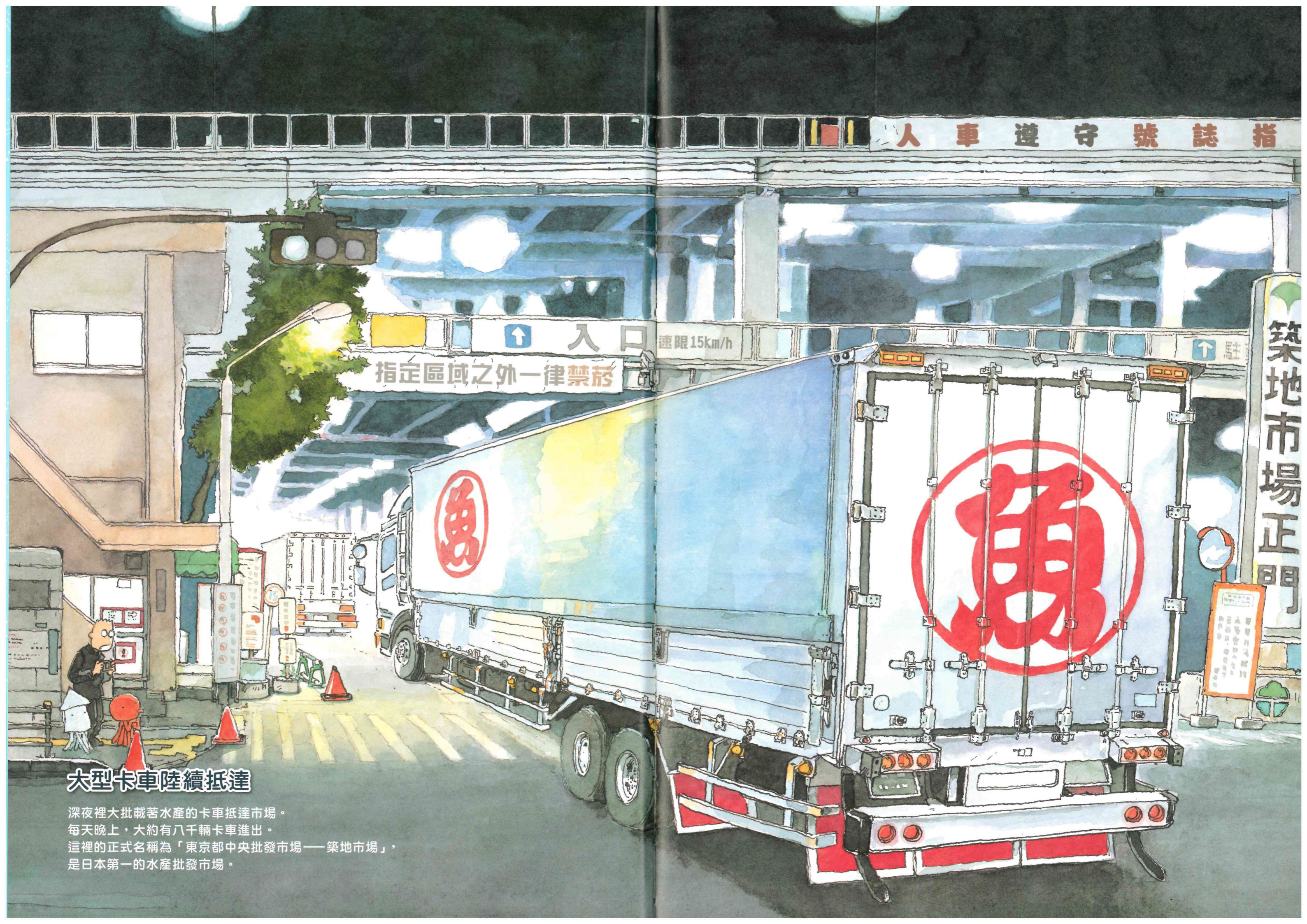
↑ 入口 速限 15km/h

指定區域之外一律禁菸

築地市場正門

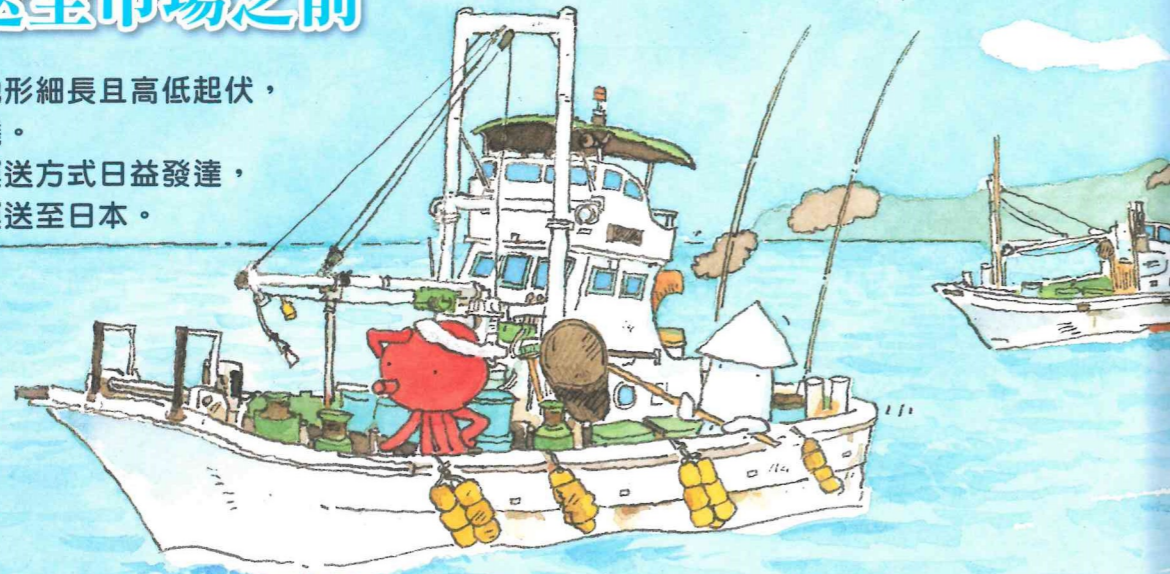
大型卡車陸續抵達

深夜裡大批載著水產的卡車抵達市場。
每天晚上，大約有八千輛卡車進出。
這裡的正式名稱為「東京都中央批發市場——築地市場」，
是日本第一的水產批發市場。

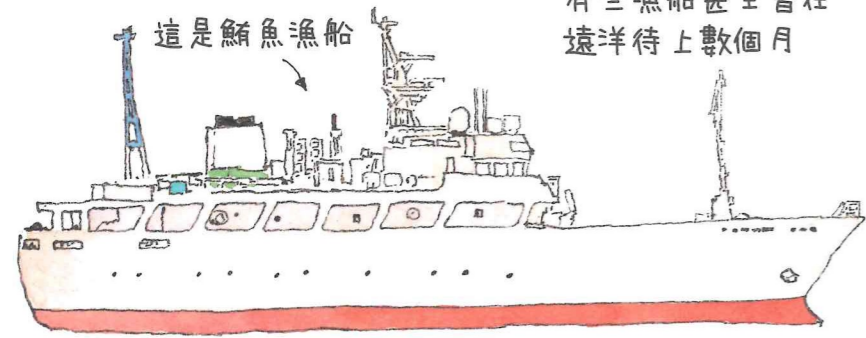


將水產運送至市場之前

日本由於四面環海、地形細長且高低起伏，因此自古以來水產豐饒。近年更因冷凍技術、運送方式日益發達，世界各地的水產都能運送至日本。

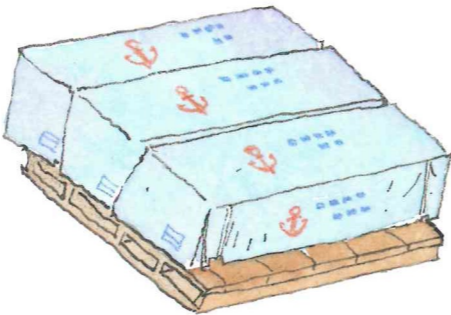


漁夫捕魚



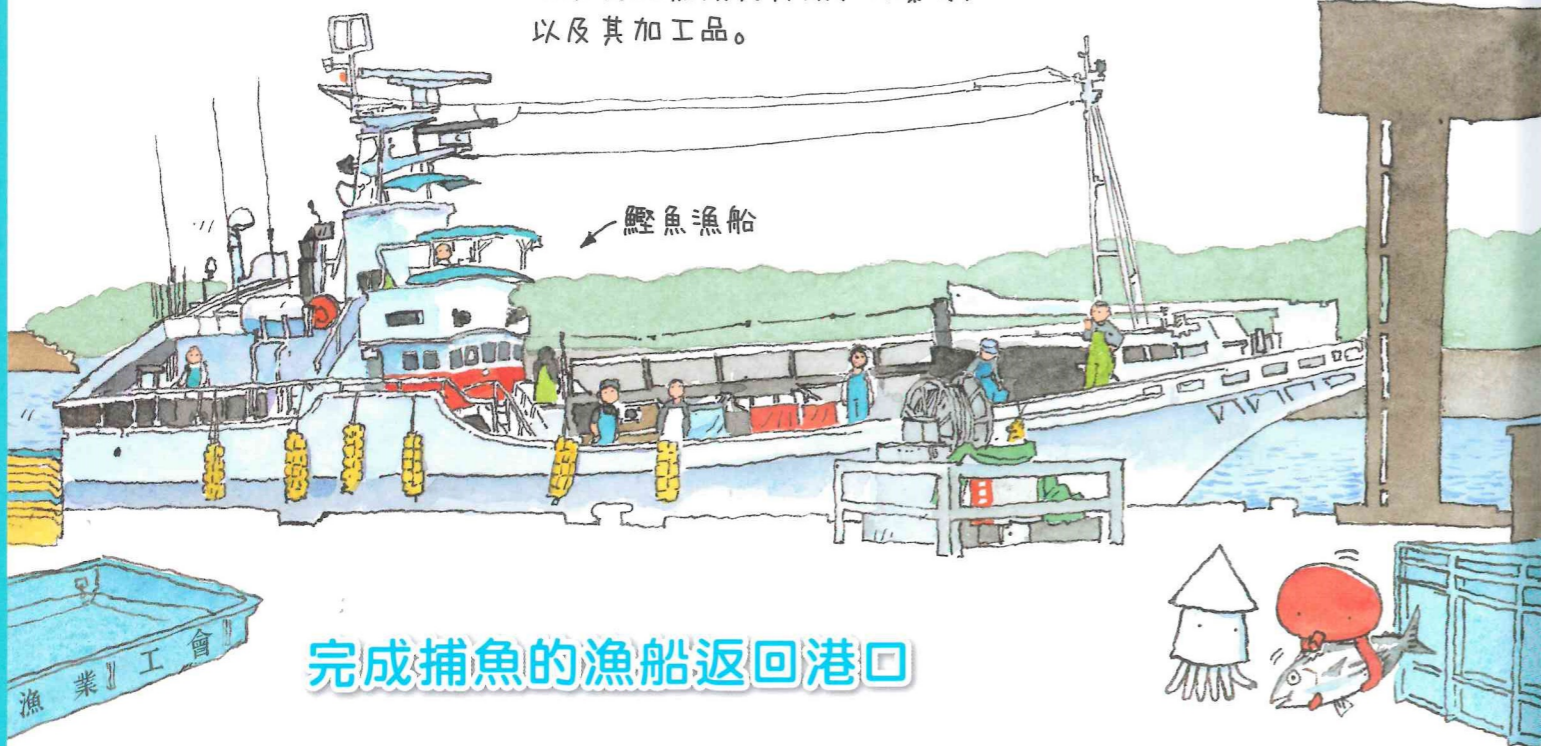
這是鮭魚漁船

有些漁船甚至會在遠洋待上數個月



外國漁夫捕獲的水產會在還新鮮時冷凍起來，以飛機運送至機場。

◎水產是指自海洋、河流與湖泊取得的魚類與貝類、海藻等，以及其加工品。

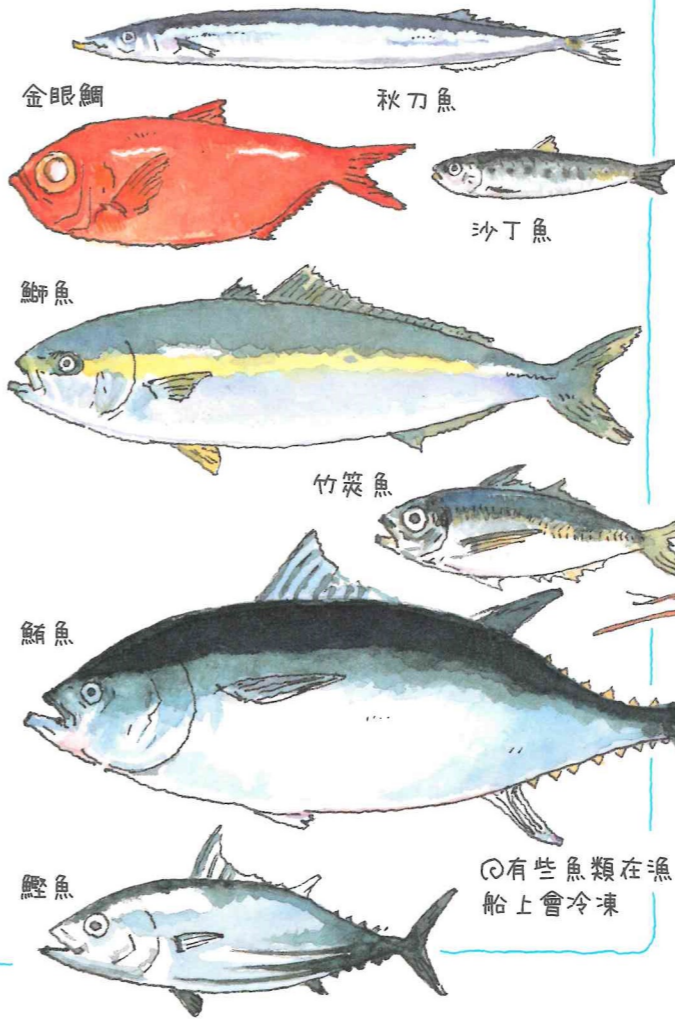


鮭魚漁船

完成捕魚的漁船返回港口

運送至港口的魚類與貝類

〈鮮魚〉(甫捕獲的新鮮魚類)



金眼鯛

秋刀魚

沙丁魚

鯧魚

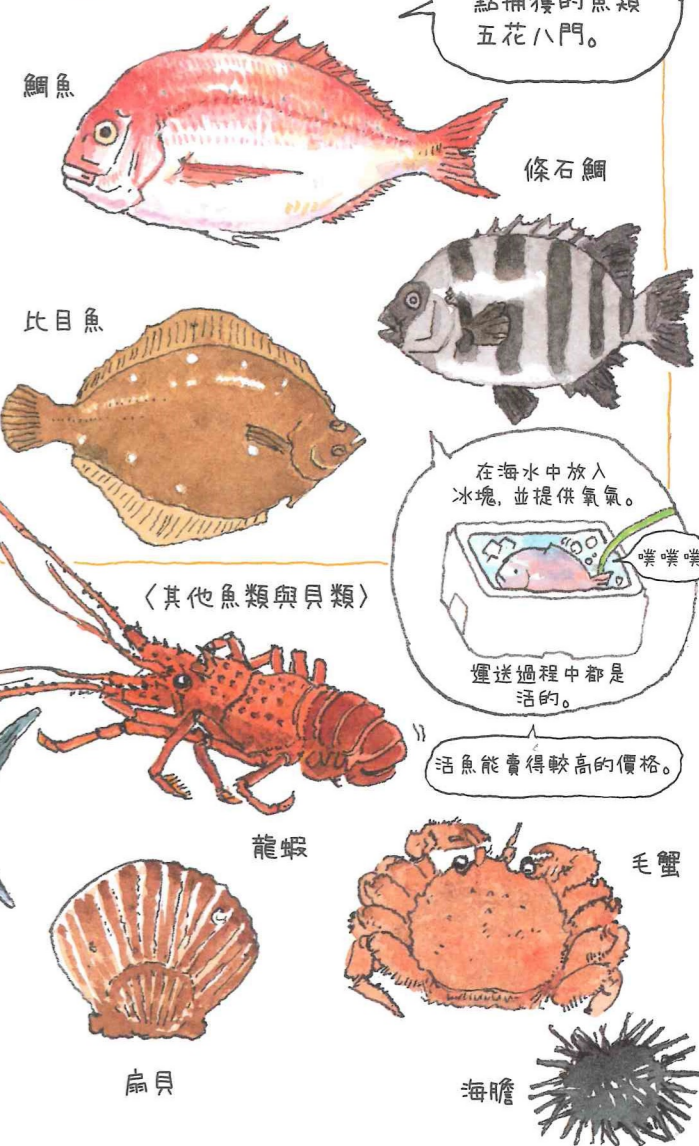
竹筴魚

鰹魚

◎有些魚類在漁船上會冷凍

鰹魚

〈活魚〉(還活著的魚)



鯛魚

條石鯛

比目魚

〈其他魚類與貝類〉

龍蝦

毛蟹

扇貝

海膽

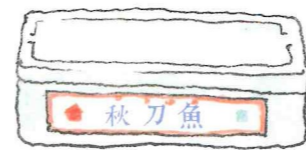
不同季節與地點捕獲的魚類五花八門。

在海水中放入冰塊，並提供氧氣。



運送過程中都是活的。

活魚能賣得較高的價格。



比如說……以前想要吃秋刀魚的生魚片，得前往港口附近。但由於保存技術日新月異，現在在全國到處都可以吃到。

漁獲堆在冷藏車或冷凍車上

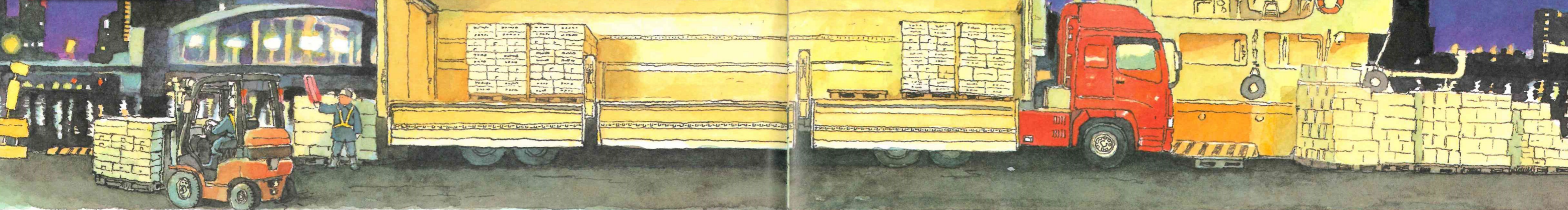
為維持新鮮，將漁獲裝入保麗龍箱，以冷藏車運送。保存於港口冷凍庫的漁獲則直接以冷凍車運送。現在卡車隊伍終於要出發前往市場囉。



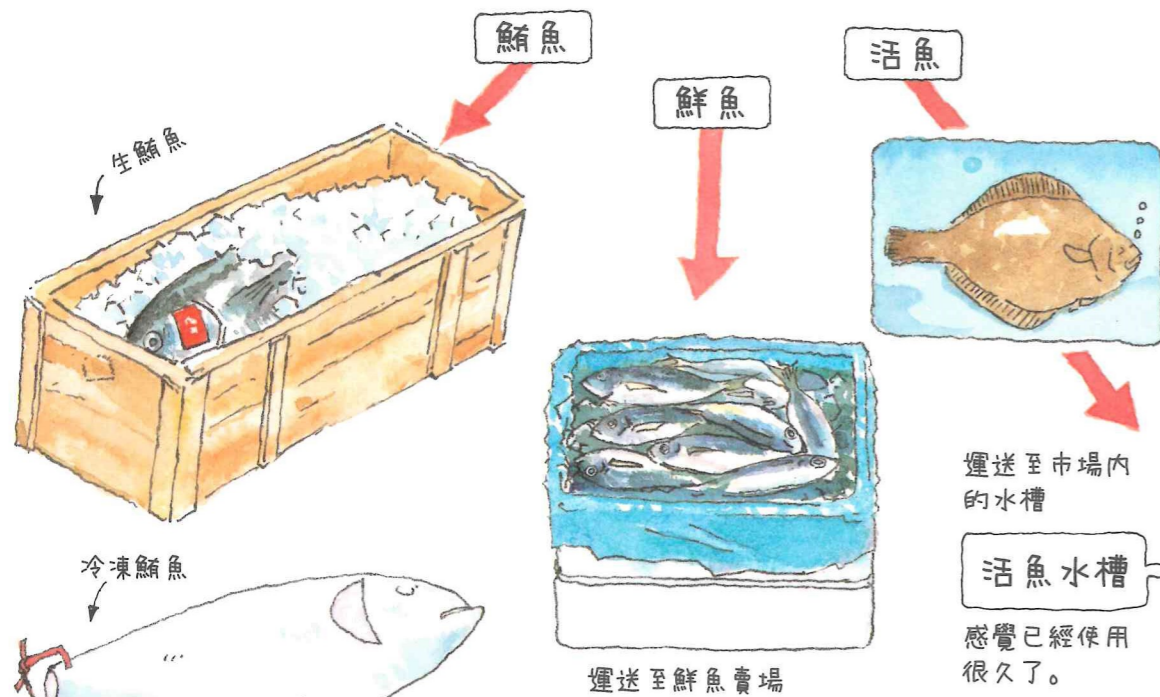
真是豐收啊

將貨物自卡車搬至棧板

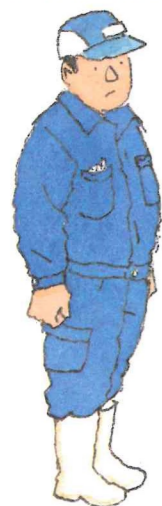
貨物會運到築地市場最角落的地方，
那裡剛好面向著隅田川。



◎根據不同的種類與保存方法，將漁獲運送至賣場或水槽。



● 在市場裡工作的人

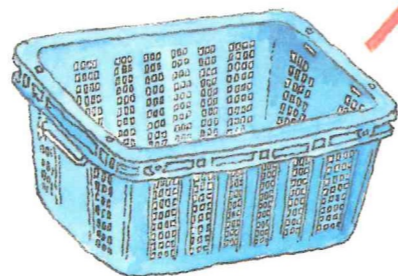


批發業者
(批發公司的人)

負責與各地漁港聯絡，將新鮮美味的漁獲集中在市場。
重要的工作包括以「相對交易」的方式銷售商品。
築地市場有7間批發公司。



隨處可見三輪
電動貨車。



水槽中以籃子
區隔。

競標……
參與競標者提出願意支付之金額，決定商品最終價格與買家的交易方式。



人們檢視漁獲並
準備競標。

水槽裡的水大多為過濾
海水與淡水混合而成。

根據漁獲的種類，調整
淡水的比例與溫度。

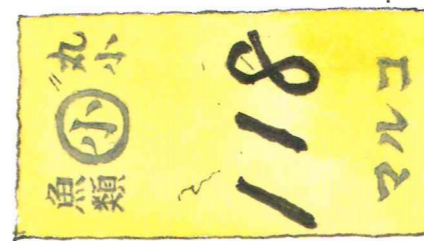
活魚在運送過
程中會掙扎！



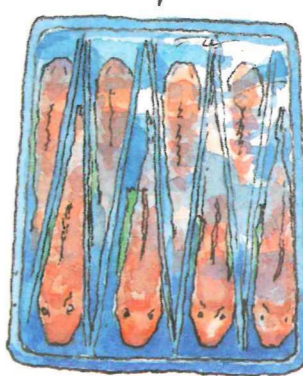
會弄濕

有大海的味道……

每個籃子旁都貼了一張紙，
紙上寫著競標編號。因為
是濕的，所以不需要膠水
也能貼上。



為了不使相鄰的魚體碰撞
而損傷，有些籃子會仔細
將漁獲隔開。



賣場裡充斥各種漁獲

交易鮮魚的批發賣場排列著大大小小各種箱子。大盤商與中盤商採取所謂「相對交易」的方式，商議價格、數量等資訊後進行買賣。築地市場的建築物之所以稍稍呈現弧形，是因為過去都是用鐵路運送漁獲。

●在市場裡工作的人

中盤商

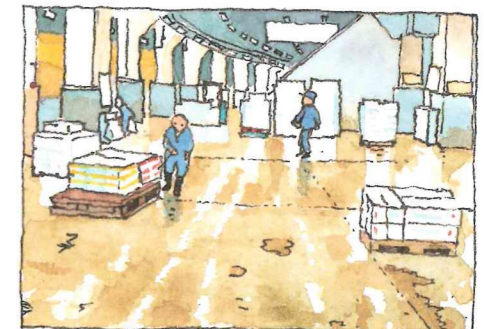
參與鯡魚、活魚等競標，以及用「相對交易」的方式向大盤商購買漁獲後，在市場裡的店面分裝、販售。主要顧客為魚店、餐廳、超市等負責採購的人。



從這張紙可以看出哪位中盤商購買了多少以及什麼漁獲。



已有買家的漁獲會從中盤商的商店運送出去。

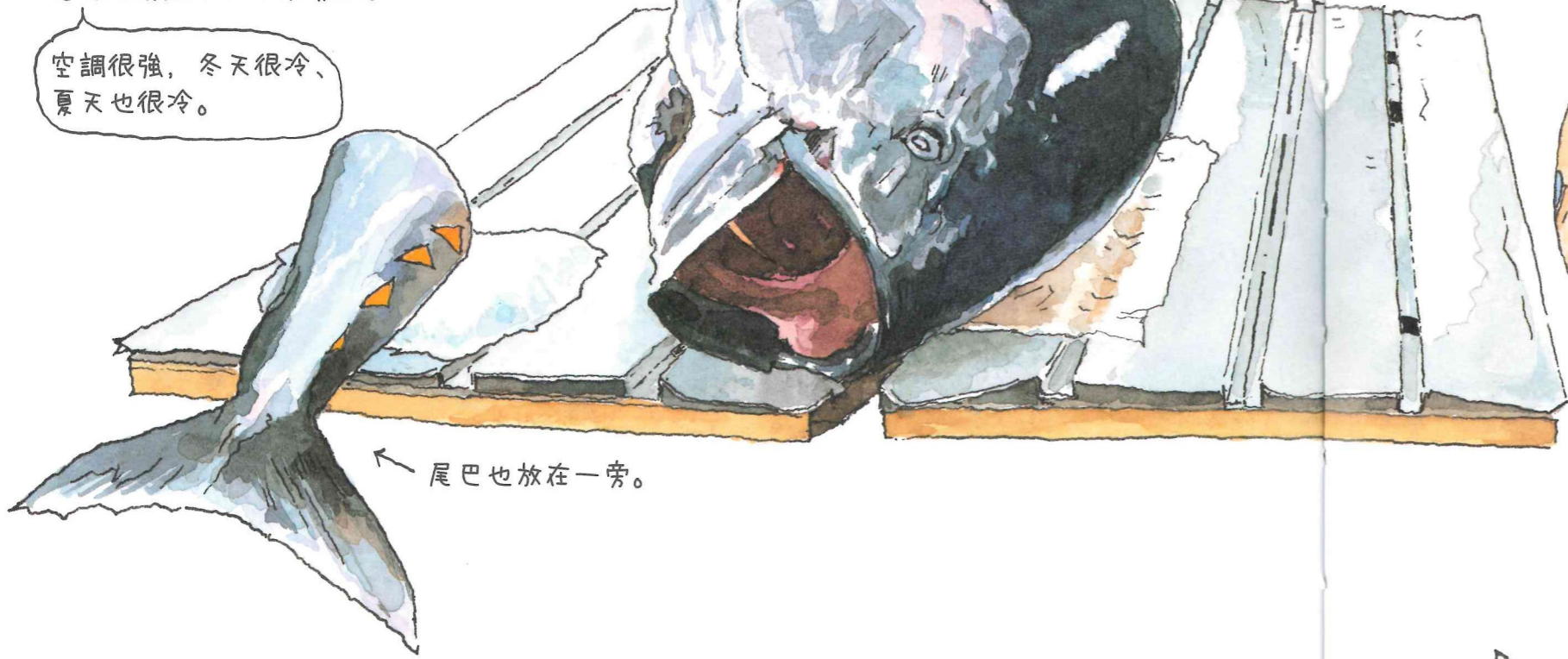


賣場一下子就清空了，真是令人驚訝。



生鮪魚整齊的排成一排，現場的氛圍令人不敢靠近。

空調很強，冬天很冷，夏天也很冷。

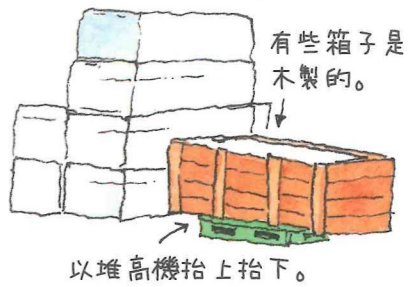


尾巴也放在一旁。

生鮪魚的競標處！

除了日本，還有來自世界各地的鮪魚。日本近海捕獲的鮪魚通常不會冷凍，而是直接裝箱、鋪冰塊，運送至市場。有些鮪魚甚至要價數百萬日圓，因此中盤商在競標前都會聚精會神仔細確認。

運送鮪魚的箱子也非常大。



在競標處一定要穿長筒雨鞋。不僅可以整個清潔，也能保持乾淨。

以堆高機抬上抬下。

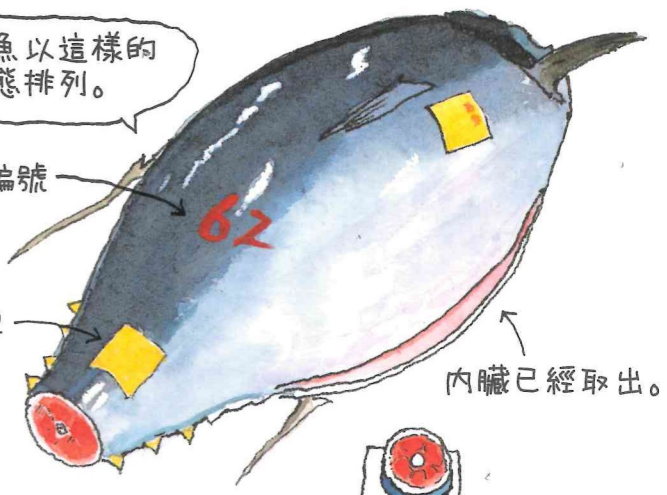
鮪魚以這樣的狀態排列。

競標編號

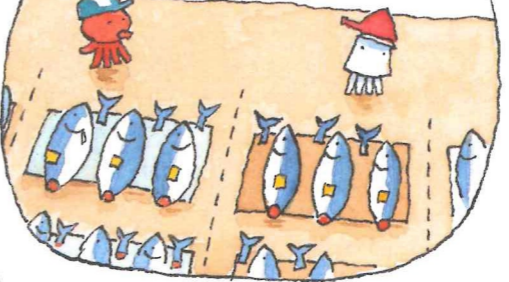
產地

內臟已經取出。

為了確認肉質而切下尾巴。



競標處依照大盤商區隔開來。



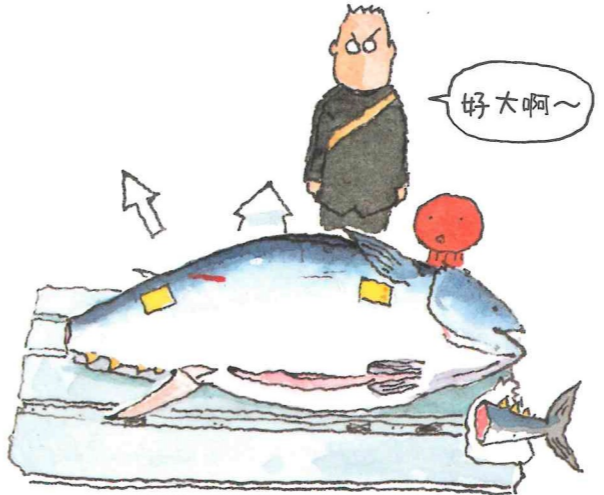
書寫競標編號的筆。



「手鉤」用來移動鮪魚。如果要抬起鮪魚，得由兩人同時作業。以手電筒仔細確認。

今天有超過 250 公斤的大鮪魚。

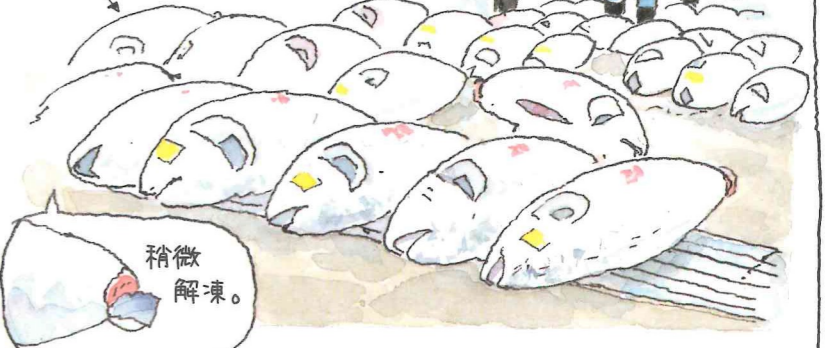
好大啊～



這裡是冷凍鮪魚的房間

凍得硬梆梆的鮪魚看起來像堅硬的木頭，表面因寒氣而呈現白色。不過只要看尾巴就能確認肉質。

鯨、鱈都已經切下。



稍微解凍。

鮪魚競標開始了

大盤商負責拍賣的人會連續喊鮪魚的編號。另一方面，中盤商等買方則以手指提出價格。提出價格最高的人即可購買該鮪魚。拍賣人充滿氣勢的呼聲、與買方無言的互動，都能令人感受到現場的熱烈與緊張。

每一隻鮪魚的競標幾乎
✓ 都以秒速的時間完成。

太快了，完全看不懂
發生了什麼事！

在競標場內有5家大盤商
同時進行競標。



鮪魚的競標處會
拉下鐵門，一般
人得申請參觀，
否則不得進入。

競標結束後，鐵門會
開啓，讓人搬運鮪魚。

雖然可以透過窗戶窺視，但警
衛就在旁邊，還是不太能靠近。



活魚的競標處。場地為階梯狀，競標時
會拉上門簾，一般人不得進入。



成功得標的人陸續走出來。



鮪魚離開競標處

三輪電動貨車、小車等爭先恐後
的通行，以最快速度將鮪魚運送
至市場內的中盤商商店。

逾 600 間中盤商商店櫛比鱗次

巨大的扇形屋頂下有逾 600 間中盤商商店相連，
專門販售鮪魚、貝類與淡水魚等的店家，各有特徵。
顧客穿梭在店家之間，搜購需要的水產。
錯綜複雜的狹窄通道上有自競標處離開的三輪電動貨車與小車，
還有忙著卸貨的人，十分擁擠。



中盤商商店堆滿水產

活魚山 浴築地

店家裡燈火通明。中盤商商店依照顧客的需求，將採購的水產分成不同大小與數量。此外，根據當天的採購情況、漁獲產季與顧客喜好，向顧客推薦水產也是很重要的工作。

◎店家後方稱為「帳場」，就像司令台。接到顧客的訂單後，再指示店家裡的工作人員準備。

女性主要在此工作。

掛著許多塑膠袋。

根據訂單裝箱。

包覆水產的紙，稱為「青紙」。

大水槽

為了方便固定包覆用的紙，左手腕套了很多橡皮圈。

顧客

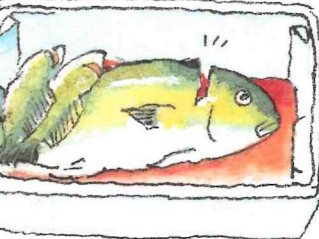
橡皮圈

秋季青花魚

顧客
冬天很冷……

配合顧客的訂單，準備活魚或以處理過的魚供應。

業者一邊瀏覽訂單一邊迅速作業。



店家二樓為倉庫，放了成堆的空保麗龍箱。



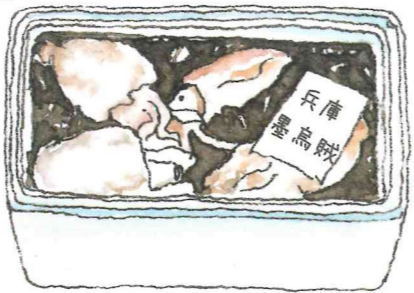
這是輸送空氣到大水槽的管子。

箱子隨時都會被搬走，因此相同的狀態只會維持幾分鐘。

烏賊噴出來的墨汁，把箱子裡的水都弄黑了。



在街上的魚店很少看見這樣的情形。

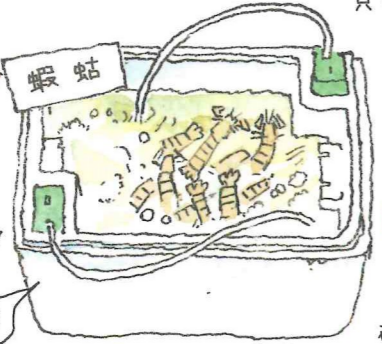


馬鞭魚

還可以看見稀有水產。

活水產裝在有空氣幫浦的箱子裡。

嘩嘩嘩



去除神經 最令人驚訝的是先從總下刀，切斷中骨。

鐵絲



瞬間作業。

快狠準

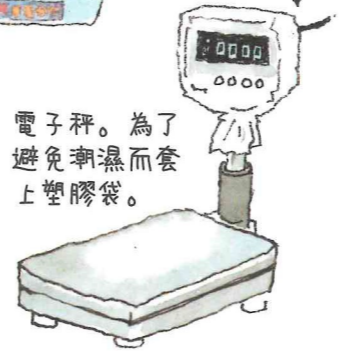
接著切斷尾巴的骨頭，從尾巴插入鐵絲。

這麼做似乎是為了避免身體變得僵硬。

好，不怕……

斷氣 每個店家插入鐵絲的方法不同。

電子秤。為了避免潮濕而套上塑膠袋。



電源在上方

得標的鮭魚運送至中盤商商店。



回收切下來的頭、鰭、殘餘的中骨與魚塊，做為飼料。

這裡的鮭魚都是中盤商剛才競標時得標的。

以分解刀將鮭魚切開。

大型的鮭魚基本上都由兩人一組分解的。彼此配合節奏，默默的分解鮭魚。

分解鮭魚使用的刀具

分解刀

鮭魚刀

切魚刀

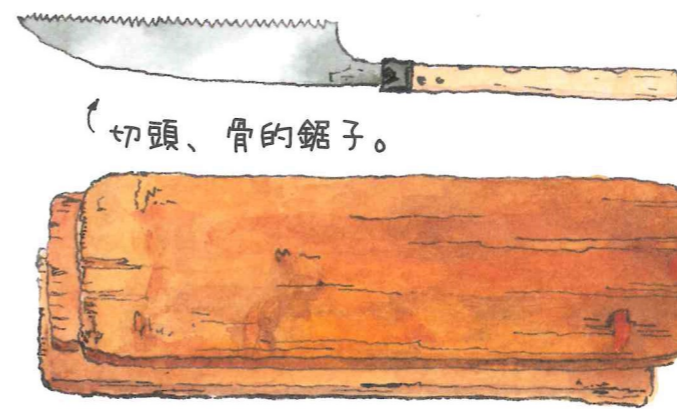
感覺一摸就會受傷。

具有彈力

為了維持銳利度，要經常磨刀，因此刀面就薄得只剩下一半了。

處理鮭魚的中盤商

在店家分解得標的鮭魚，並依照背部、腹部等部位販售。築地販售鮭魚的店家大約有 200 間，有些店家販售在超市等隨處可見的低廉冷凍鮭魚，有些商家販售高級壽司店使用的頂級鮭魚。



切頭、骨的鋸子。

長年使用的砧板。大小是一般家庭用的數倍。

已有買家的鮭魚裝進保麗龍箱裡。

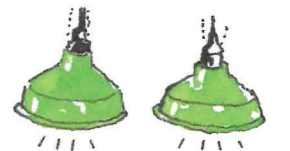


鮭魚的魚鱗在薄皮下方，平時看不見。

一塊魚鱗的大小如圖所示。

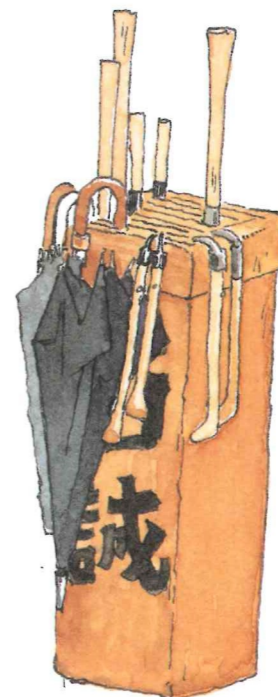
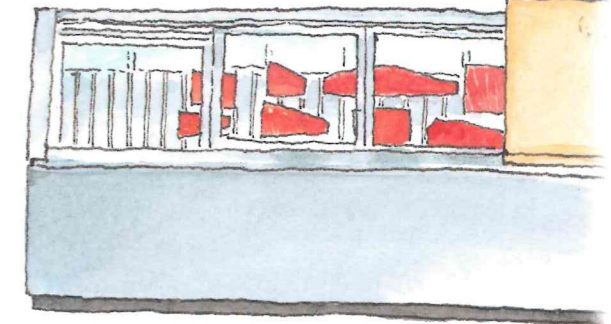


切塊後放進亮晶晶的冷藏庫。



以 LED 燈照明，使鮭魚看起來更加美味。

刀具收納方式。



磨刀石很快就變薄。

冷凍鮭魚由專門販售冷凍鮭魚的店家處理。店家會使用電鋸將冷凍鮭魚切塊。

我品嚐了 24 小時前還在海裡游泳的鮭魚生魚片，好美味～



顧客們購買的水產可以暫放在「貨物保管所」

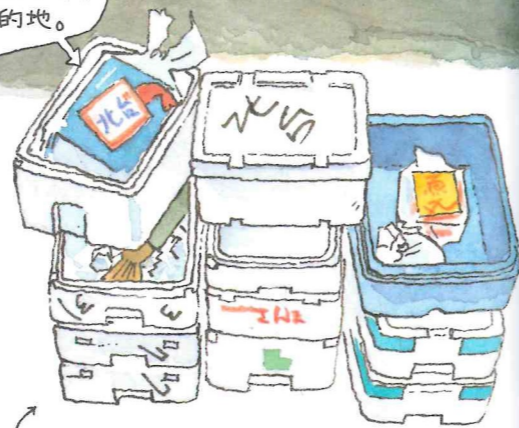
通稱「潮待茶屋」。

顧客們購買水產後可以暫放在此處，接著將卡車停在保管所旁，再將水產搬運至卡車上。

將板子放在箱子上，做為辦公桌。

中盤商的三輪電動貨車依序卸貨。

保麗龍箱也變很小了，盒子上面寫著目的地。



這是壽司店購買的水產，似乎買了許多種類，但數量都不多。



活魚裝在塑膠袋裡。

為了方便搬運，此處有高低差。

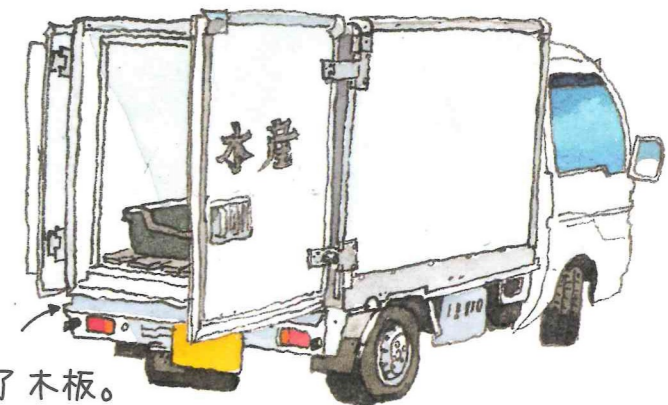
(這個地方建造於1950年代)

除了卡車，也有廂型車。

超市等零售商的卡車，貨箱具備冷藏功能。



這是街上魚店的卡車。



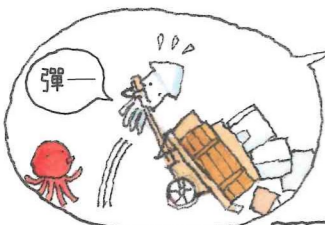
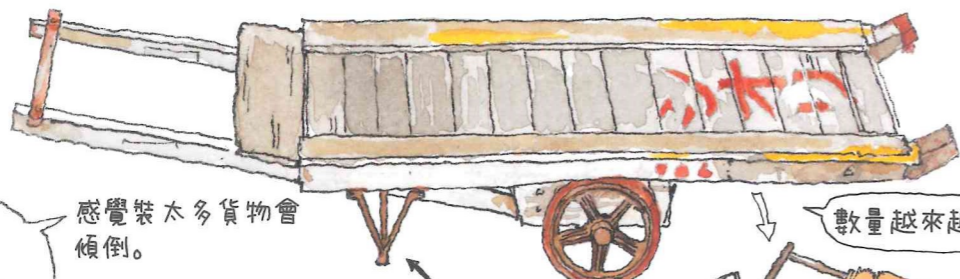
貨箱裡鋪了木板。

在市場裡工作的各種「搬運車」

體積比較小而能順利運送貨物的各種「車」，在通道狹窄、曲折的市場裡大顯身手。

改良自名為「大八車」的貨車。特徵是小小的車輪與長長的貨架，能運送大型鱈魚。

小車



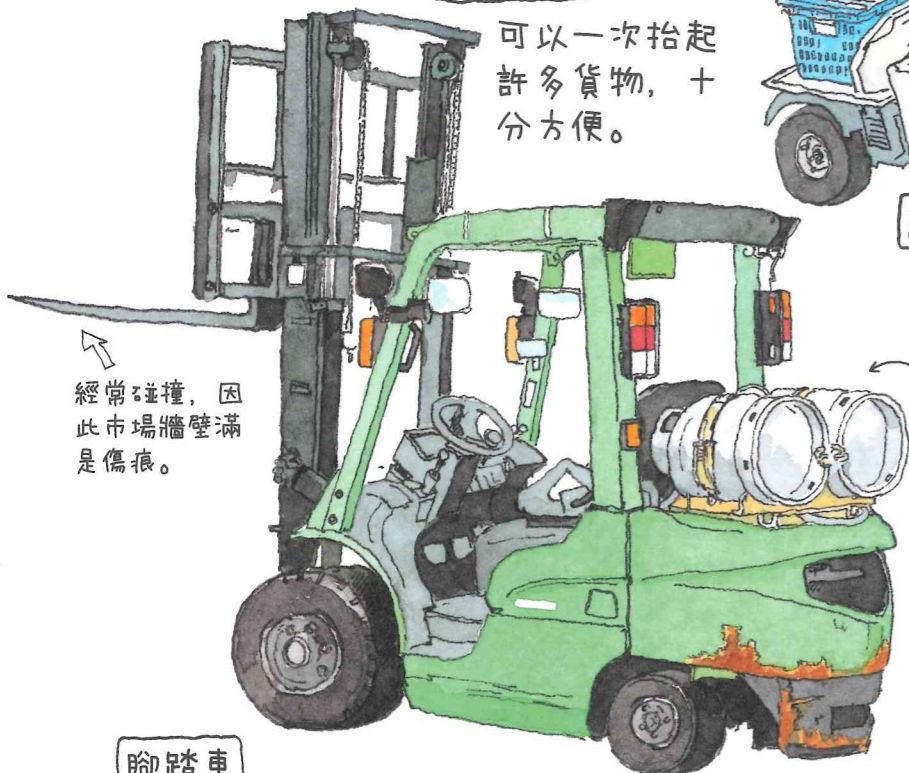
感覺裝太多貨物會傾倒。

數量越來越少了。

小車有腳，可以直立。

堆高機

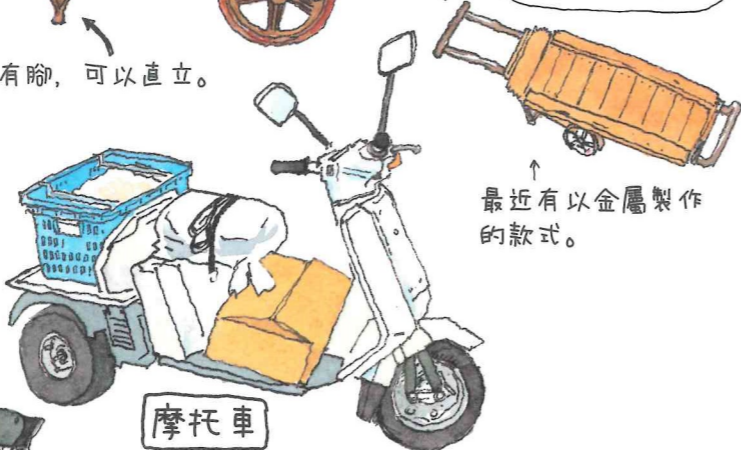
可以一次抬起許多貨物，十分方便。



經常碰撞，因此市場牆壁滿是傷痕。

摩托車

可以看見許多比較沉穩的三輪摩托車。



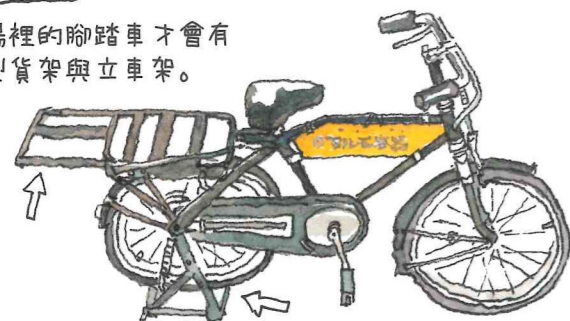
最近有以金屬製作的款式。

桶裝瓦斯車似乎是主流。可能是因為沒有味道吧？

碰撞的痕跡……

腳踏車

市場裡的腳踏車才會有大型貨架與立車架。



各式各樣的推車。

獨輪手推車

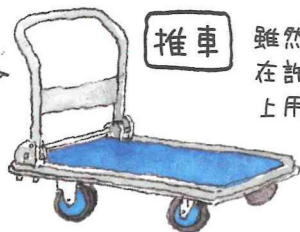


可以數台相連。

推車

雖然是普通推車，在許多地方都能派上用場。

活躍程度甚至可以說是主角。

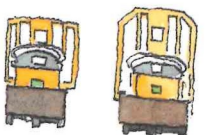


三輪電動貨車

正式名稱為「轉臺式站內搬運車」。可以說是築地市場的「招牌」，在市場裡獨自發展、進化至今。目前大多為電動車。



加速裝置是用手壓的方式來控制的。



1噸 2噸 尺寸不同。

採用以橡膠充填而不會爆胎的實心胎。

裡頭直徑較小的圓是加速裝置。

外頭直徑較大的圓是方向盤。

沒有方向燈。

前進、後退的傳動裝置。

電池指示。

喇叭 (不太會按)

煞車

側煞車

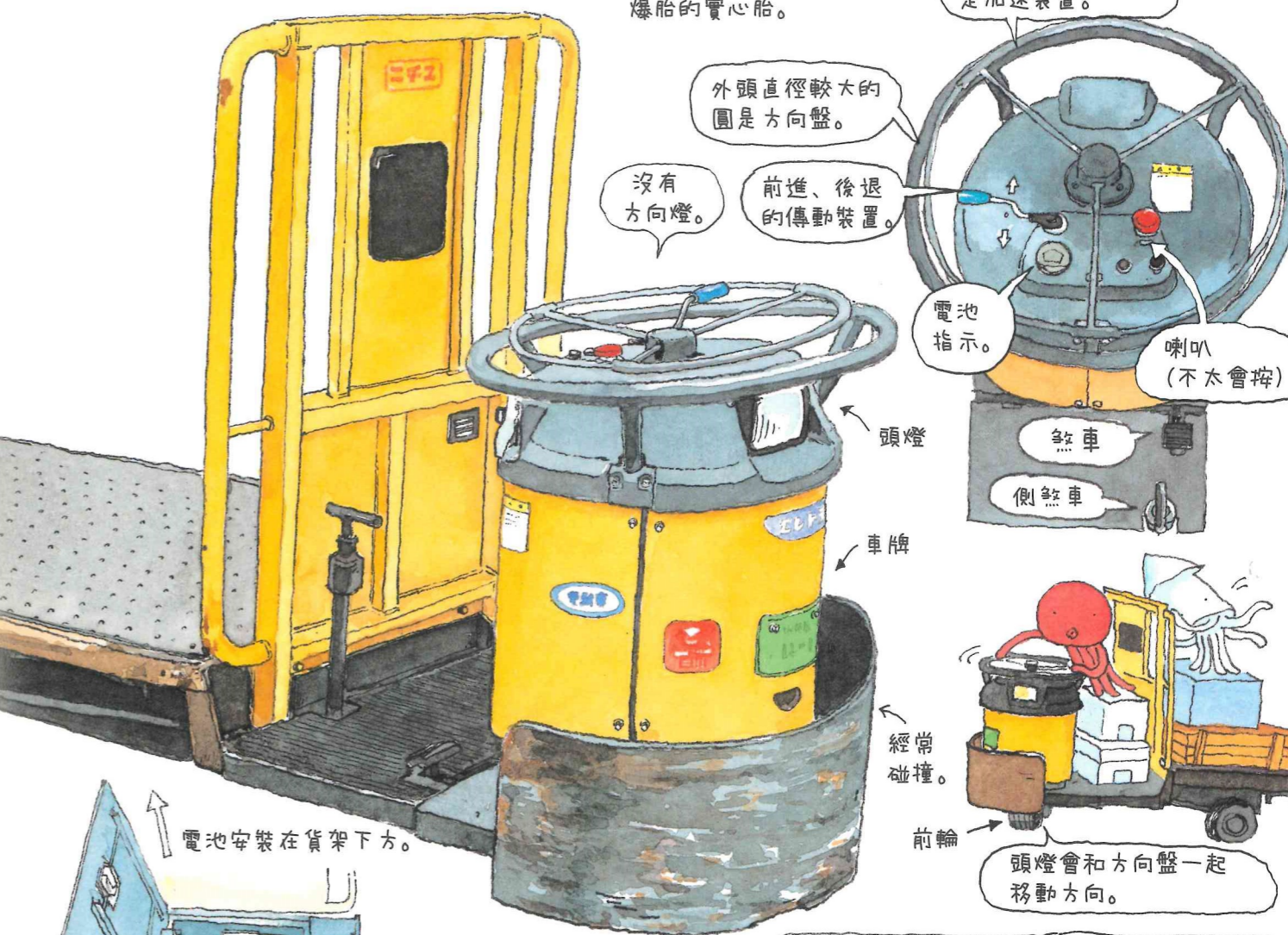
頭燈

車牌

經常碰撞。

前輪

頭燈會和方向盤一起移動方向。



電池安裝在貨架下方。

自此處接線充電。

市場裡有寬廣的充電區。



在幾乎沒有互動的情況下，行駛在沒有號誌燈的通道上。

電動車幾乎沒有聲音。

突然轉彎！ ← 被擠到角落的作者

顧客購買的水產離開市場

隨著天空逐漸變亮，市場的氛圍也不再那麼緊張。
顧客們的卡車、廂型車等，陸續出發，
前往自己的店家或送貨目的地。



雜貨店

為了在市場裡工作的人，從早到晚都有營業。

販售點心、泡麵、三明治等。

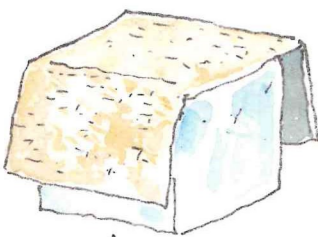


報紙都還沒有送到呢。

碎冰機

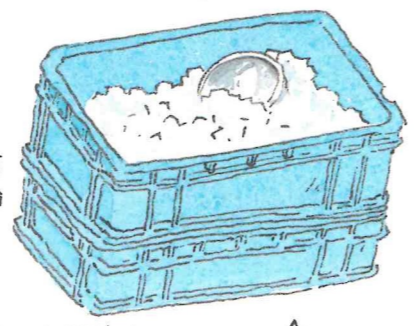
將巨大冰磚打碎的機器。

這是1950年代中工藝師傅手工製作的。故障了就修理，大家很小心使用它。



市場裡有製冰工廠。

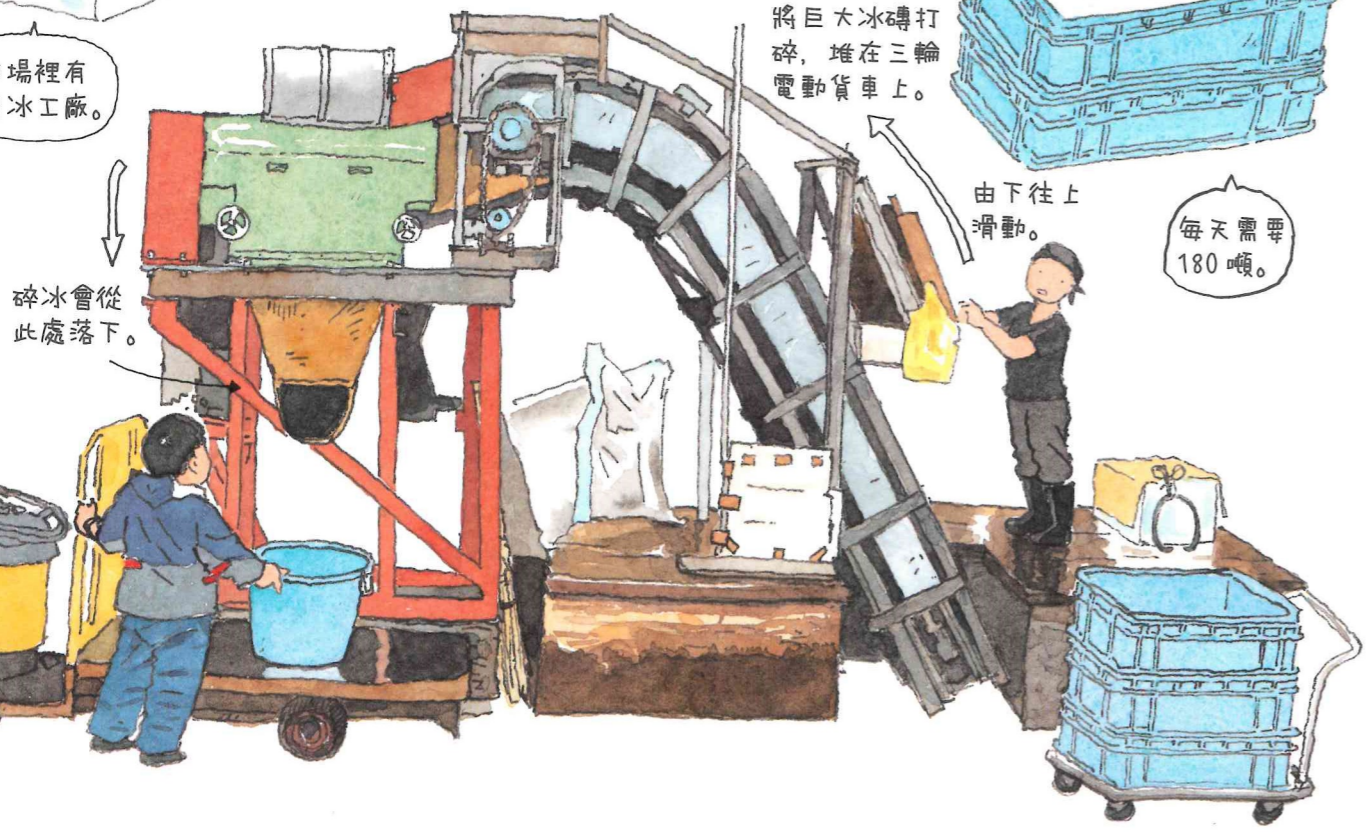
市場裡最常使用大量碎冰。



將巨大冰磚打碎，堆在三輪電動貨車上。

由下往上滑動。

每天需要180噸。



碎冰會從此處落下。

保麗龍

不能再使用的保麗龍箱，集中送到市場內的處理廠。



根據水產的種類與大小，保麗龍箱有各種形狀與尺寸。每逢假日的隔天(出貨量增加)，就會出現更多保麗龍箱。

在市場裡工作的人

顧客(採購)

廚師、壽司店老闆等。



今天買什麼魚呢?



手上一定要提著竹編購物籃。

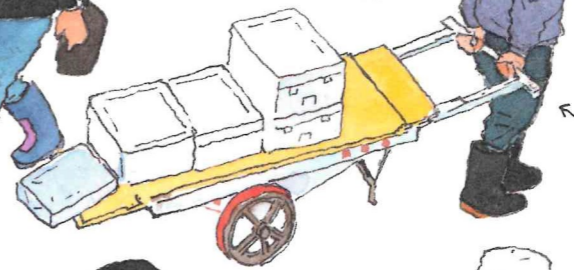
搬運人

警衛

負責巡邏、指揮交通等許多工作。到了冬天，大家都穿很多。

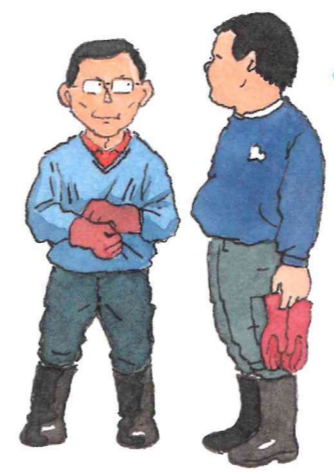


以小車搬運水產。高齡者居多。



卡車司機

結束搬運工作後，脫下手套。



廚師

市場裡有39間餐廳，滿足在市場裡工作、參觀者的口腹。



〈特別篇〉還有許多外國觀光客。極受歡迎。



結束一天工作的中盤商商店

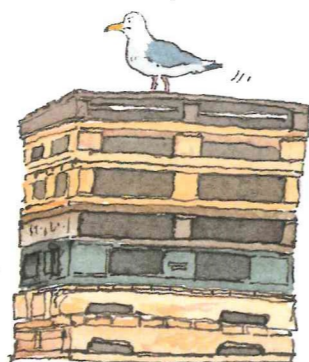
到了中午，方才的喧鬧就像夢一般消失，市場內瀰漫著一股寧靜的氛圍。一片混亂的賣場也清掃乾淨，等待翌日的到來。



灑水車負責清掃路面。



地上有許多固定保麗龍箱的打包帶。



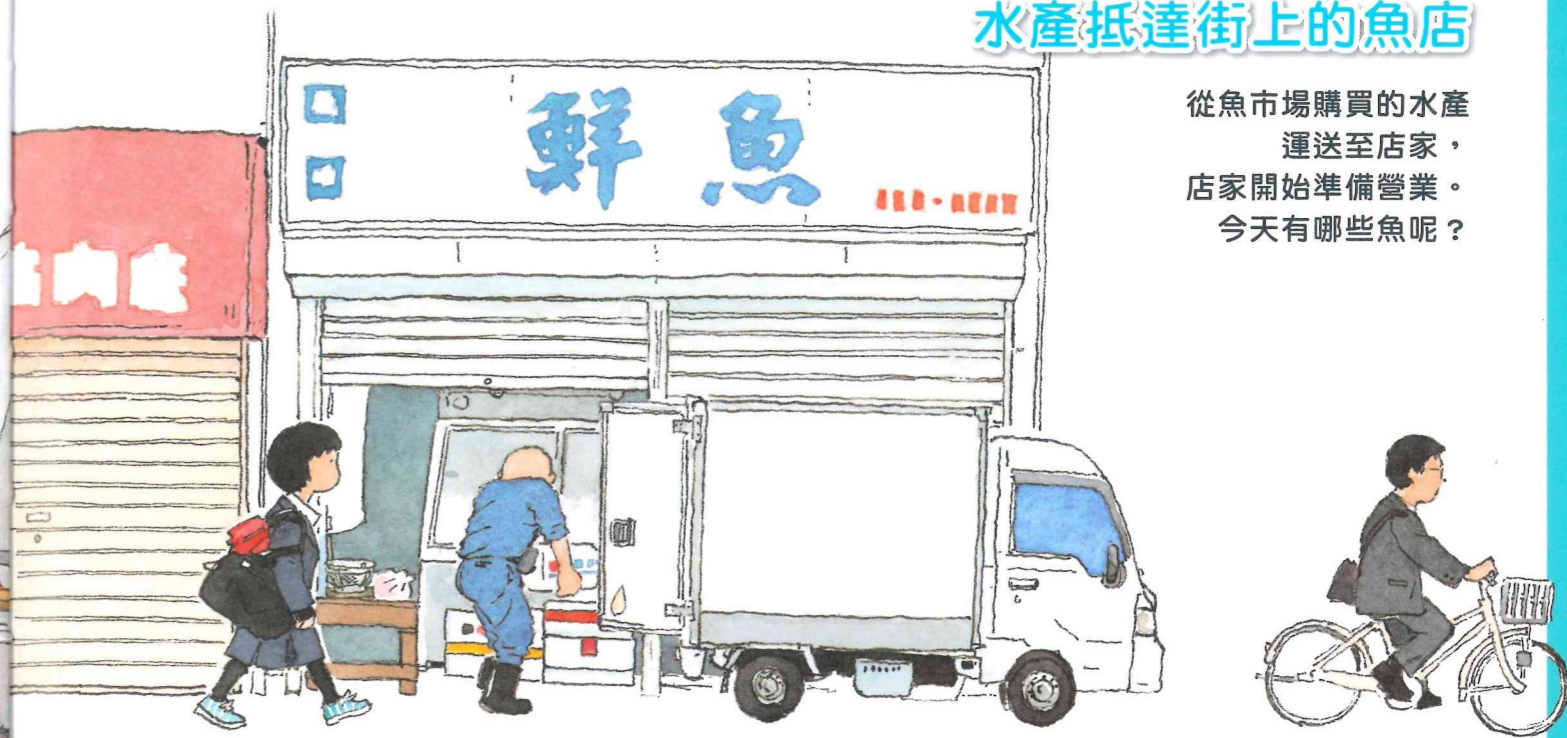
白天還可以看見海鷗。

趕緊睡回籠覺……

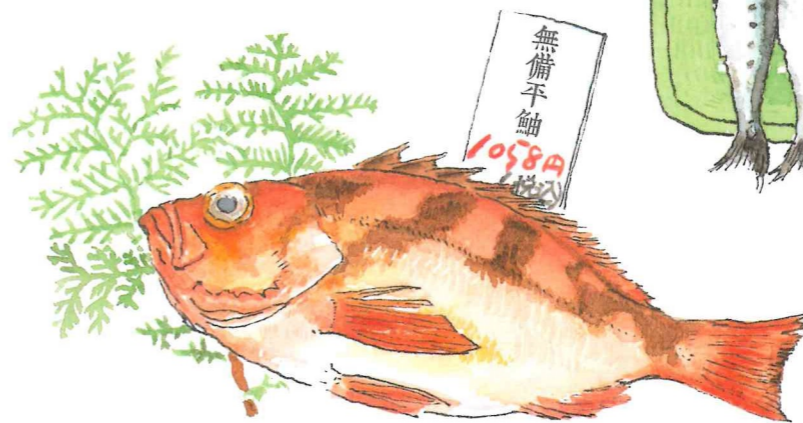


水產抵達街上的魚店

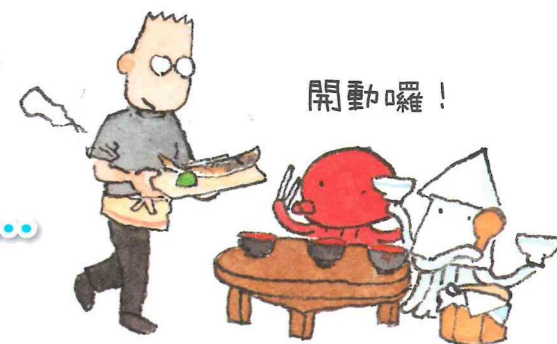
從魚市場購買的水產運送至店家，店家開始準備營業。今天有哪些魚呢？



魚店與超市販售的水產



接著，當水產端上餐桌……





築地市場詳細資訊

正式名稱 東京都中央批發市場築地市場
 地址 東京都中央區築地 5-2-1
 面積 230,836 平方公尺 (約 5 座東京巨蛋)
 販售商品 水產、蔬果等
 每日水產銷售量 1,779 噸 (2013 年)
 每日水產交易額 15 億 5,000 萬日圓 (2013 年)
 每日入場人數 4 萬 2,000 人 (2002 年)

水產年銷售排行榜前三名 (2013 年)

鮮魚

- ☆ 1 鰯魚類 [3 萬 2,238 噸]
- 2 竹筴魚類 [1 萬 6,916 噸]
- 3 花枝類 [1 萬 1,246 噸]



冷凍魚

- ☆ 1 冷凍鮪魚類 [3 萬 4,470 噸]
- 2 冷凍鮭魚類 [3 萬 3,886 噸]
- 3 冷凍蝦類 [1 萬 1,140 噸]

進一步了解「中央批發市場」的結構

以築地市場為首，日本全國有 66 間中央批發市場。(2015 年)

中央批發市場

為使消費者購得商品，而發揮聚集商品、決定價格、維持市場衛生等功能。



其他在市場裡工作的人

設立者

設立市場、維持並管理設備。築地市場等位於東京的 11 間中央批發市場的設立者為東京都。設立者必須承擔指導與監督交易的責任，確保食品的安全與安心，並以適當的價格盡快提供消費者購買。

食品衛生監視員

市場裡有衛生檢查所。檢查所的食品衛生監視員每天都會巡邏大盤商與中盤商的賣場，監督食品是否衛生、是否會違害消費者健康等，並適時指導。

相關業者

為因應需求，在市場裡經營商店。除販售刀具等調理用品、採購籃、長筒雨鞋、計量器等，還有餐飲、運輸等業者。

市場的一天

午後5:00

載著水產的卡車傍晚陸續抵達市場。



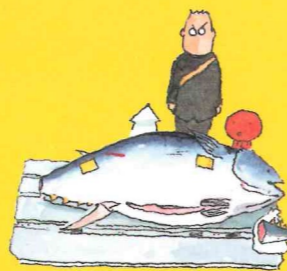
午前1:00

大盤商簽收水產後排列在批發賣場，而中盤商開始聚集。中盤商為競標而仔細檢視水產。



午前5:20

活魚競標開始。



午前5:30

鮪魚競標開始。



午前6:30

鮮魚的相對交易開始。



中盤商開始排列購買來的水產。



午前8:00

顧客至中盤商商店採購的尖鋒時間，賣場裡一片混亂。



午前11:00

中盤商商店也差不多要打烊了。



午後1:00

大盤商與各地漁港聯絡，準備隔天的交易。



中央批發市場的功能

自國內外聚集大量且多種商品。——〈集貨〉

進行公正的交易，包括多數業者同時參與競標，取買方提出最高的價格等。——〈形成公正的價格〉

將商品分成方便購買的數量與大小，販售給來市場採購的零售業者等顧客。——〈分貨〉

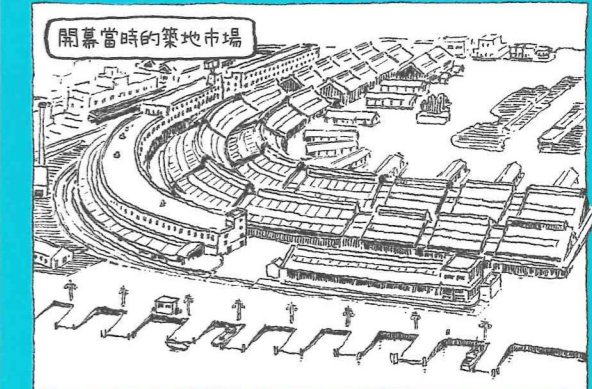
確保大盤商與中盤商交易的款項依一定的規則支付。——〈確保款項確實支付〉

在一處交易大量商品，可以減少物流、運輸等經費。——〈降低物流預算〉

當天公布預定批發數量、販售結果等資訊。——〈提供資訊〉

透過市場內衛生檢查所的監督、指導與檢查，確認商品的衛生、場內設施的衛生等。——〈保持衛生〉

築地市場的由來



築地市場由原址於日本橋的魚市場和原址京橋的蔬果市場（通稱「大根河岸」）組成，並於 1935 年 2 月開幕，至今逾 80 年，在日本的飲食文化中扮演重要的角色。築地市場原定 2016 年 11 月搬到江東區全新的豐洲市場，卻因爆發新址汙染等問題而一再延期。

後記

這本繪本描繪了深夜 11 點至早上 7 點，最朝氣蓬勃的魚市場。至今我仍難以忘懷採訪當時受到的衝擊。我曾經實地採訪過許多工作現場，而築地市場帶給我的震撼最大。我感覺自己彷彿進入了一個巨大生物的體內。

每件事都是如此迅速。還有保麗龍箱堆積如山、文字資訊龐大、活魚隨處可見，一切的一切都是過多的混沌。就連體格結實、表情嚴肅的男性邁開大步走著，看起來也與一般白天在街上看見的人不同。我只能縮在角落，避免打擾他們工作，同時保護自己的安全。我唯一倚靠的只有為採訪而申請的臂章。

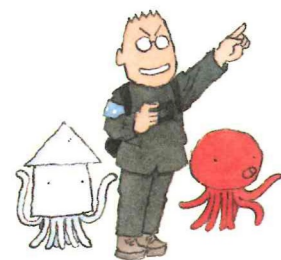
從 2013 年夏天開始，一直到 2014 年的初夏，我於不同季節造訪築地市場數次（之後我個人又在白天去了好幾次）。造訪半年後，我終於覺得自己掌握了步伐與節奏，可以配合旁人的移動速度。不過我仍然是個置身事外的觀察者。

令人驚訝的是，天一亮，原本充滿張力的氛圍就會突然「洩氣」。白天空蕩蕩的市場就像結束競賽的體育館，與夜晚的景致完全不同。

以圖文的形式傳達築地市場的「場域」或者應該說「現象」，對我來說是一大挑戰，我花費了許多時間才完成。為了真實記錄，每個人物的動作、工具都完全根據採訪內容描繪，而非憑空想像（採訪後，聽說鮪魚中盤商交易時長年使用的櫃子更新了，我也算是為築地市場留下一個記錄了）。

無論如何，我總算完成了這本繪本。感謝過程中提供協助的每個人、感謝大岡寬典先生提供許多的建議與美麗的設計，更感謝小峰書店的山岸都芳先生給了我描繪這本繪本的機會。

※ 除了西誠與山治，出現在本書裡的店家名稱皆為虛擬，如有雷同純屬巧合。



2015 年冬季 森永洋

作者簡介 森永洋

1966 年出生於日本東京，早稻田大學教育學部專攻地理歷史、現隸屬漫畫研究會。擅長紀錄插畫。著有《1/35 的迷宮故事》、《東京來來去去》、《世界坦克博物館圖鑑》（大日本繪畫）、《圖錄－王立科學博物館》（合著，三才 BOOKS）、《工作車全集》、《森永洋造訪土木現場！》（ASPECT）、《新幹線與車輛基地》、《消防車與緊急救援隊》、《噴射機、機場與塔台》（AKANE 書房）、《圖解繪本－東京晴空塔》（POPLAR）、《東京大學之學術遺產－摺拾帖》（KADOKAWA）等，以細緻而易懂的插畫描繪各種事物，獲得廣大讀者迴響。

■ 參考文獻

- Theodore C. Bestor 著，和波雅子、福岡伸一譯《築地》木樂舎
- 岩波書店編輯部編《岩波相片文庫－魚市場》岩波書店
- 河野博、茂木正人監修・編《海鮮食材大百科－別卷 1 鮪魚的一切》平凡社
- 小山田和明著《見聞錄－在築地工作的男人們》平凡社
- 《東京市中央批發市場－築地市場建築圖輯》東京市公所



築地市場

從圖看魚市場的一天
築地市場：絵でみる魚市場の一日

文 / 圖 森永洋
翻 譯 賴庭筠
美術設計 陳俐君

編輯總監 高明美
總 編輯 陳佳聖
副總編輯 周彥彤
行銷經理 何聖理
印務經理 黃禮賢

社 長 郭重興
發行人暨出版總監 曾大福
出 版 步步出版 Pace Books
發 行 遠足文化事業股份有限公司
地 址 231 新北市新店區民權路 108-2 號 9 樓
電 話 02-2218-1417
傳 真 02-8667-1891
Email service@bookrep.com.tw
客服專線 0800-221-029
法律顧問 華洋國際專利商標事務所 蘇文生律師
印 刷 凱林彩印股份有限公司
初 版 2017 年 11 月
初版 5 刷 2019 年 7 月
定 價 350 元
書 號 1BS11014
ISBN 978-986-95177-5-1



Tsukiji Shijō - E de miru uoichiba no ichinichi
Copyright © 2015 by Yoh Morinaga
First published in Japan in 2015 by Komine Shoten Co., Ltd.
Traditional Chinese translation rights arranged with Komine Shoten Co., Ltd.
Through Japan Foreign-Centre/ Bardou-Chinese Media Agency