源助だいこんが食卓に届くまで

1 畑

10月下旬から収穫が始まります。最盛期は、夜中の2時頃から収穫作業を開始します。

2 各農家の作業所

収穫した源助だいこんは各農家が水洗いし、等級・階級別に選別し、箱に詰めます。等級は、形状など品質の良いものから秀・優・良・キリの4等級に分けます。階級は、重い物から3L、2L、L、M、Sの5階級に分けます。

3 集出荷場

各農家が選別･箱詰めしたものをJA金沢市の砂丘地集出荷場に持ち込みます。トマトやすいか、加賀太きゅうりなどは、ここで機械が選別し、箱に詰めます。

【直売所】

集出荷場から一部は直売所（JA金沢市「ほがらか村」）に運ばれ、そこで販売されます。採れたての新鮮な野菜が手頃な値段で販売されています。

4 中央卸売市場

集出荷場から、県外･県内市場に運ばれます。ここでは卸売業者が仲卸業者に野菜を販売します。かつては、「せり」によって値を決めていましたが、今では卸業者と仲卸業者が個別に話し合って値を決める取引が多くなっています。

5 仲卸業者

仲卸業者は、市場内のお店で、市場に買い出しにくる人たち（八百屋など）に販売したり、スーパーに出荷したりします。

6 スーパーや近江町市場の八百屋など

新鮮なうちに店頭に並べられ、みんなのお家に届きます。