

③客に対する対応

1. 生きている魚のように威勢をよくする
2. 料理の仕方をアドバイスする
3. 鮮度を保つために手速く調理する

④店を閉めた後の仕事

1. 氷を入れなおして冷蔵庫に保管する
2. バット・まな板・ふきん等をきれいに洗い流す
3. アラ（骨・頭・皮など）を処理する
4. 売場を洗い流す

⑤仕入の仕方

榊葉町の魚屋さんは大部分が「いわき市中央卸売市場」（いわき市鹿島町鹿島1）にて仕入れする。

県内の港（小名浜・江名・中の作・四倉・久の浜・相馬等）や他県の港に水揚げされた魚が早朝5時からの「せり」にかけられ、仲卸業者・売買参加者（榊葉町の魚屋さんも含む）が、せりおとす。大部分は仲卸業者が回し買い（荷主別になっている魚の山を総て買いとる）するために、売買参加者は必要な数だけ仲卸業者より買い受ける。市場にて氷を、港にて海水を積んで帰る。いわき市内の売買参加者は485名、それ以外の売買参加者は129名である。

冷凍魚の入荷が年々増加している。入荷状況は1位宮城、2位福島、3位東京、4位茨城の順である。

(3) 榊葉町商工会

① 所在地 榊葉町北田字段ノ越 21 TEL2256 北田字鐘突堂に移転

② 組織

会長1 副会長2 専務理事1 理事9 監事2 青年部長1 婦人部長1

③ 係りとその仕事内容

1. 経営指導員 商工業に関する相談指導（経営合理化・税務・経理など）
2. 補助員 軽度の商工業に関する相談。庶務。
3. 記帳専任職員 青色申告事務。会計。