

産地から食卓へ、安全・安心の食を運ぶ

札幌市中央卸売市場の取り組み

札幌市中央卸売市場の関係団体・事業者と札幌市は2010年に「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結しました。

スーパーなどで、なげなく手にする生鮮食品。遠い海でとれた魚介が刺身で食べられるほど新鮮なまま食卓に届き、大地が雪に覆われる冬でもシャキッとみずみずしい野菜を食べることができると。それがどうしてかと考えたことはありませんか？

そこには、生産者や卸売業者・仲卸業者・小売店など、市場を通して食の安全・安心を守ろうとする多くの人のたゆまぬ努力があります。ここからは、北海道の食を支える札幌市中央卸売市場の取り組みを紹介しましょう。



札幌市中央卸売市場全景

絶やすことなく食料を供給する市場。 厳しいプロの目が、食の安全・安心を守っています

深夜2時、札幌の街がすっかり寝静まるころ、たくさん的大型トラックが往來して活気づく場所があります。ここは、札幌市中央卸売市場。1959(昭和34)年、全国で17番目の中央卸売市場として札幌市が開設し、現在も札幌市と近郊に生活する約230万人の台所として日々の食を支えています。

市場が開かれる月曜～土曜日には、夜を徹して道内・全国・海外からたくさん生鮮食品がトラックや鉄道コンテナで運び込まれ、夜が明ける5時過ぎには、せりや入札などの取引が始まります。1日の平均取扱量は、水産物331トン、青果物1049トン、年間にすると合計36万8500トン(以上、平成28年度にもなるそう)。

これらの食品は、市場で卸から仲卸へと渡り、さらに買出人と呼ばれる小売業者へと売られ、やがて市民の手が届く場所(店頭)へと流通していきます。この間に、需要と供給のバランスを反映した販売価格が決定。市場が持つ大切な機能の一つが、この公平な価格の形成です。各地から集まる多種多様な鮮魚や青果を一カ所ですべて取り引きすること、小ロットの取引ではそのつどかかる流通コストを削減



札幌市中央卸売市場

[市場取扱品目ベスト5 (平成28年度)]

青果物

■野菜

1位	タマネギ	50,573トン
2位	馬鈴薯	29,775トン
3位	キャベツ	21,916トン
4位	大根	17,201トン
5位	ニンジン	13,692トン

■果実

1位	バナナ	8,108トン
2位	ミカン	7,573トン
3位	メロン	6,332トン
4位	リンゴ	6,062トン
5位	スイカ	5,401トン

水産物

■鮮魚介類

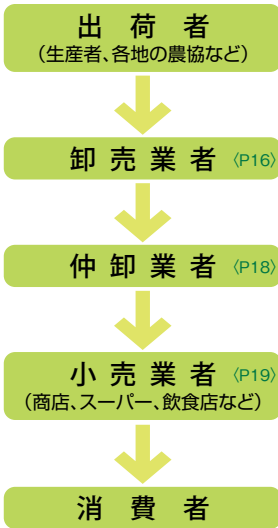
1位	白サケ	2,071トン
2位	タラ	2,014トン
3位	サンマ	1,742トン
4位	ニシン	1,410トン
5位	真ガレイ	1,398トン

■冷凍魚介類

1位	冷凍ホッケ	2,327トン
2位	冷凍ニシン	1,991トン
3位	冷凍紅さけ	1,754トン
4位	冷凍タコ	1,540トン
5位	冷凍白さけ	1,443トン



●市場取引の流れ



卸売場の衛生管理状況を内部機関が定期的にパトロール

が、食の安全・安心を守ること。

そしてもう一つの大きな役割、それ
私たち消費者の食生活の安定を守って
くれる存在なのです。

安全で安心な食品を人々の暮らしの中へ届ける仕組みを作り、実践している
札幌市中央卸売市場。その組織と働き
を次ページから詳しく紹介します。

でき、かつ効率的に食品を流通させるこ
とも可能になります。

また、生鮮食料品は、天候やさまざま
な自然現象で供給量が変化します。そ
れでも商店やスーパーなどに品切れす
ることなく食料品が並ぶのは、足りな
い供給量をさまざまな産地から補い、需
要と供給のバランスをとる機能を市場
が果たしているからです。特に冬の気象
条件が厳しい北海道では、冬期の食料
確保に市場が力を発揮します。市場は、

市場では、卸から仲卸、買出人へと取
引される各段階において、プロの目が品
質や鮮度、衛生面のチェックを行って
います。生鮮食料品が消費者の手に届くま
で鮮度を損なわないような取り組みも
さまざまに実施。さらに、市場は公共の
施設であることから、国の衛生法に基づ
いた保健所による検査も実施していま
す。新鮮な刺身や野菜が食べられる背景
には、市場に関わる人々のこのような努
力があるのです。



[市場の共通ルール]

- 商品の鮮度保持のために低温売場を設けています。
- 病原菌や悪臭対策のため、殺菌効果の高いオゾン水での施設洗浄設備を設けています。
- 広域食品監視センターによる、売場の監視指導や、食品の細菌検査、食品添加物、放射性物質等のモニタリング検査等を行っています。



「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の締結を示す看板

市場内にある広域食品監視センターが、抜き取りチェックなどを行っています

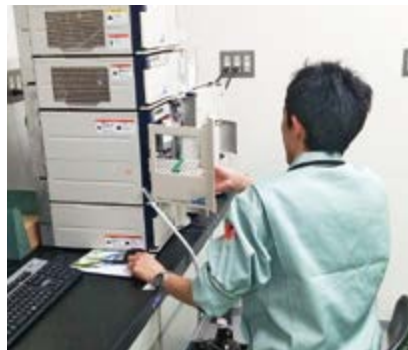
毎日、札幌市中央卸売市場に集まる大量の生鮮食料品。その安全性をチェックするために大きな役割を果たしているのが、市場内にある札幌市保健所の出先機関「広域食品監視センター」です。

広域食品監視センターは「市場検査係」と「広域食品対策係」から成る機関で、前者は、市場地区の食品営業施設を、後者は主に市内の大型スーパーを管轄し、施設基準や食品の保存方法・表示など食品衛生に関するさまざまな監視や指導を行います。

市場開市日には、市場検査係の食品衛生監視員が、食品の取引が始まる前に場内の監視指導を実施。青果物は毒キノコや有毒な山菜などが混入していないかを点検するとともに、野菜や果物を抜き取って白石区にある札幌市衛生研究所に持ち込み、残留農薬などを検査します。水産物は、有毒魚の混入がないかを点検するほか、水産物、加工品な



市場検査係による生カきの細菌検査



食品添加物の理化学検査

[市場を見学してみよう!]

札幌市中央卸売市場では、市場の仕組みや役割を一般消費者にも分かりやすく紹介するための見学コースを設けています。せりなどの取引が行われる水産棟と青果棟2階通路に設けられた見学コースからは早朝から活気にあふれるせりの様子を眺めることができ、パネル展示と資料室でも北海道の食や市場の成り立ちを学ぶことができます。見学の後には、一般の人が利用できる喫茶コーナーや食堂で休憩も。

一般社団法人 札幌市中央卸売市場協会

●所在地：〒060-0012 札幌市中央区北12条西20丁目

●見学時間：5:00～16:00(市場休市日を除く)

※展示室・資料室は6:00～15:00

●受付：個人・団体ともにFAXまたは電話で要事前予約。

●TEL 011-611-3176

●FAX 011-611-3179



見学通路を歩きながら北海道の食が学べる

また、平成24年度には、資源リサイクル施設を整備するとともに、センターヤードの屋根に太陽光発電システムを

設置しています。
また、平成24年度には、資源リサイクル施設を整備するとともに、センターヤードの屋根に太陽光発電システムを

環境にも配慮したエコな市場づくり

安全・安心な食を市民に送り届けることを役目とする市場では、環境保全にも取り組んでいます。生鮮食品を扱う場所ですら空気汚染を防止するための取り組みとして、市場内を走る「ターレット」や「小型フォークリフト」などの構内運搬車には、二酸化炭素の排出量が少なく空気を汚さないといわれる天然ガスを燃料に使用。場内に天然ガススタンドも設置しています。

食品衛生法で定められている基準に加え、札幌市が設けているさらに厳しい自主管理基準でチェック。満たしていない場合は、迅速に回収や改善指導を行います。

食品衛生法で定められている基準に加え、札幌市が設けているさらに厳しい自主管理基準でチェック。満たしていない場合は、迅速に回収や改善指導を行います。

安全・安心な食を市民に送り届けることを役目とする市場では、環境保全にも取り組んでいます。生鮮食品を扱う場所ですら空気汚染を防止するための取り組みとして、市場内を走る「ターレット」や「小型フォークリフト」などの構内運搬車には、二酸化炭素の排出量が少なく空気を汚さないといわれる天然ガスを燃料に使用。場内に天然ガススタンドも設置しています。



天然ガスを燃料として走る構内運搬車

魚をもつと食卓へ!

[魚食普及委員会]

札幌市中央卸売市場水産物部の卸・仲卸・小売組合が合同で「魚食普及委員会」を構成し、近郊の栄養学科のある大学でサケのさばき方を実演したり、小学生を対象に生の魚に触れる機会を提供したりと、魚食のPRに取り組んでいます。

全道・全国の水産品を市民の食卓へ
北海道の魚介のブランド力と信頼を守ります

北海道で唯一の中央卸売市場である札幌市中央卸売市場には、道内はもちろんだん全国・海外の産地からも多種多様な水産品が大量に集まり、ここから市内および道内・全国へと供給されていきます。そんな「食の拠点」で、まず商品にふれる部門が、卸です。

水産物部では、曲×高橋水産(株)と丸水札幌中央水産(株)の2社による、せり・入札・相対売(交渉により価格を決定)・定価(価格決定)で売買が行われます。荷受の際は両社の目利きが品質や鮮度の良さを目で確認。「北海道の魚介は世界的にもブランド力があります。その信頼を裏切らないよう、ここでしっかりと品質や安全性を見極めているのです」。

卸売場の鮮魚は、取引が終了するまで氷の上で鮮度を保持。手際よく次々と取引を行い、朝5時過ぎから始まるせりは、8時までには終了。1日平均331トンを3時間でさばく素早さも、鮮度の良

い魚介を早くおいしく食卓に届けることにつながります。

1日の取引が終了し、市場にひとときの静けさが訪れるのは昼すぎのこと。何もなくなつた卸売場の床はきれいに磨かれ、翌日の荷物を待ちます。場内を常に清潔に保つのも、安全・安心の食を消費者に届けるための基本。従業員が衛生指導員の資格をとるなどの取り組みも、積極的にを行っています。それは、「消費者に売る立場の」小売店への衛生指導を行うのも、卸売業者の務めと自負しています」という姿勢から、産地や出荷者の情報を管理し、問題が発生した場合は迅速に対処する体制も整えています。



鮮魚のせりの様子



マグロのせりは専用の低温室で行われる



全国各地から集められた青果がせりを待つ

生きている野菜や果物を新鮮なまま 食卓に届ける、コールドチェーンを徹底しています

季節を問わず、甘くさわやかな香りが漂うのは青果部の卸売場。広大な面積の中に並ぶ野菜や果物は、夏場は主に道内もの、冬場には全国各地からの生産物が荷受されます。丸果札幌青果(株)と札幌ホクレン青果(株)の2社は、入荷だけではなく、「食の安全・安心はもの作りから」との観点から、全道及び全国各地の生産者へ、その自覚を徹底してもらうよう働きかけも行っています。

青果物の多くは生のまま口に入れられるため、残留農薬や鮮度など、安全性と品質管理には特に厳しい目を光らせています。取引のある農協に農薬の使用履歴開示を求めたり、生産者とじかに農薬の使用方法などを協議したりすることも。消費者のニーズを生産者に伝える役割も果たしています。

「野菜や果物は、呼吸を続けている“生きもの”なんです。大切に扱います」と、鮮度が命ともいえる青果を扱う者の

責任として、消費者の手元に届くまで可能な限り鮮度を落とさないよう、商品を保冷して流通させる「コールドチェーン」を徹底。収穫物は出荷まで予冷库という保冷施設に保管、市場へは保冷車で輸送します。市場にも巨大な予冷库を設置し、取引までの一時保管にも温度管理を怠りません。ほか、迅速に売買を行うなど、さまざまな努力を行っています。

「北海道の農産物は外国産に負けない魅力があります。市場が生産者と力を合わせて北海道の農業を盛り上げられたら」と両社は熱く語ります。今後も安全でおいしい農産物を市場から発信するため、行政や生産者と協力し、取り組んでいきます。



威勢のいい声が飛び交う青果のせりの様子



小売業者も卸売場で商品をチェック



仲卸業者が参加する青果のせりの様子

卸から仕入れた大量の商品を小分けして販売 小売業者をサポートする役割も

仲卸業者とは、札幌市の許可を受けて市場内の卸売業者から生鮮食品を買ひ、隣接する仲卸売場に運び、そこで買出人（小売）に販売する仲介業者です。札幌市中央卸売市場には、水産物部に29社、青果部に26社が登録されています。産地から大量に生鮮食品を受け入れる卸と、家庭で食べる分を販売する小売業者の間で、商品を小分けする機能を果たしています。

たとえば、マグロ。大きなマグロ1本をせりで買い、トロや大トロ、中落ちなどに分けて販売するのも仲卸の仕事です。また、卸から仕入れる際に、仲卸の目利きによって食品の安全性と鮮度、品質や衛生面がチェックされるほか、表示容量と実際の重さに相違がないかなど公正な取引が確認されます。

水産物は氷などで保冷して陳列し、市場を挙げて取り組むコールドチェーンを絶やさないよう、低温管理も忘れませ

ん。取り扱うすべての商品に産地表示を徹底し、正しく商品情報を発信。また、「全道・全国で生産されるバラエティーに富んだ食品を、もっとたくさん札幌市民にお届けできるよう、卸売業者にはたつきかけるのも私たち仲卸の仕事です」と語る通り、消費者と最も近い立場にある小売業者からの要望や声を、卸売業者に届ける役割も担っています。



水産物の仲卸売場

「新たな市場活性化に向けた事業」が進行中です

札幌市中央卸売市場では、市場事業者と開設者（市）が一体となり、今後10年間のあり方を示す「活性化ビジョン」を平成23年8月に策定しました。

その視点の一つ「情報発信機能の強化」では、活性化のための基本目標として「安全安心など消費者が求めている食の情報をも的確に発信します」を掲げ、当市場の取り組みを広く発信していくこととしています。

消費者にもっとも近い立場の小売店 つねに皆さんのために何ができるかを考えています

生鮮食料品が市場から消費者の手に届く流れの最前線が、一般の鮮魚店や八百屋、果物店などの小売店。市場では買出人と呼ばれます。札幌市中央卸売市場で、仲卸業者から直接購入することができる買出人は、水産物部280人、青果部430人ほどもです（平成28年1月1日現在）。

買出人は、主に仲卸売場で商品を見て、値段交渉を行う相対売と呼ばれる方法で仕入れをします。プロの目利きとして商品の鮮度や品質を確認し、保冷車などを使ってコールドチェーンを守りながら、各店に輸送。消費者の食卓へと食品を届けています。各小売店はそれぞれのマイルールを設定し、衛生管理を徹底しながら営業しています。

買出人の中には、場外市場に店舗を持ち、仕入れたばかりの新鮮な食品をいち早く消費者に販売する業者も。昔ながらの対面販売の良さが見直されつつある

今、食品のことをできる限り消費者に伝えようという姿勢で、店頭に詳しい産地表示や消費期限の説明、食品の保存方法やおいしい食べ方の提案などを掲示する工夫も行っていきます。

「市場全体で取り組んでいる食の安全・安心は、すべて消費者のみなさんのため。家庭にもっとも近いところで食品を扱う私たち小売店は、常に何ができるかを考えながら個々の店、組合などで実践していきます」。買出人は、消費者と直接つながりを持つ立場ならではの手法で、食の安全・安心を届け続けていきます。



消費者に開かれた市場に隣接する青果館