



札幌市の食を支える札幌市中央卸売市場がリニューアルし、今春グランドオープンしました。今回の特集では、市場の知られざる秘密をご紹介します。

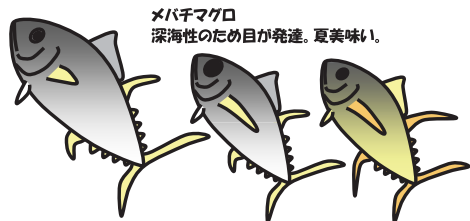
マグロ低温売場

マグロの専用セリ場は、できるだけ新鮮なものを市民にお届けするために、床から腰の高さまでが15℃以下に管理されています。

日本は世界で水揚げされるマグロの約3割を消費している大消費国ですが、世界的にマグロの資源保護が叫ばれています。クジラのように食卓から消えてしまうことのないように、資源の保護・管理を考えていかなければなりません。



知っていますか？ マグロの特徴



メバチマグロ
深海性のため目が発達。夏美味い。

クロマグロ(ホンマグロ)
もっとも美味いとされる最上等種。

キハダマグロ
肌が黄色。トロはない。

見学者にも優しい

見学者用の施設・設備も完成しました。中央卸売市場の仕組みと役割を直接学ぶことのできる展示室・資料室が設けられ、わかりやすい映像や豊富なデータを見ることができます。また、見学者用の通路にもちょっとした工夫が施されています。

見学時間 AM5:00~PM4:00

注意！上場品のセリは早朝行われます。

水産品 5:00~6:30

青果品 6:30~8:00

お申し込み 011-611-3176

(札幌市中央卸売市場協会)



モトラって？

市場内で商品の運搬を担っているのが「モトラ(ターレット)」というスグレモノです。

このモトラは、コンパクトなボディで狭い通路もらくらく走行できる上、天然ガスを燃料としているので、環境にも優しく衛生的にも優れているという市場にピッタリの運搬車なのです。

たくさんのモトラが行き交う風景は、朝の市場の風物詩となっています。



道内産メロンの初セリ

写真は先日行われた道内産メロンの初セリの様子です。2玉 200万円で競り落とされました。



表紙の答え

① アイナメ (アブラコ)	② マダラ	③ フリ
④ サケ	⑤ キンキ (キンキ)	⑥ ヒラメ
⑦ マツカワ (タカ/ハガレイ)	⑧ ホッケ	⑨ トクビレ (ハツカク)