

皆さんが普段口にしている食料品はどのように食卓に届くのでしょうか？

食料品のうち魚や野菜などは、大半が札幌市中央卸売市場を通じて家庭に届きます。

今回は北海道の台所、中央卸売市場をご紹介します。

まず、どんなところ？

中央卸売市場は、水産物と青果物を北海道に流通させる拠点で、安全・安心な食の発信施設です。流通量は毎日千600ト。市内とその近郊の約230万人の食を支えています。また、敷地面積は12万3千23平方メートルで札幌ドームが二個すっぽり入るほどの大きさです。

扱っているのは？

中央卸売市場で扱う生鮮食料品は鮮魚介類・冷凍魚介類・加工品類などの水産物と野菜・果実などの青果物です。【平成20年度取扱高上位3品】

○鮮魚介類

スルメイカ・サンマ・白サケ

○冷凍魚介類

冷凍ホッケ・冷凍紅サケ・冷凍白サケ

○加工品類

魚漬物品・塩スケソウコ・干しシシャモ

○野菜

タマネギ・バレイシヨ・キャベツ  
バナナ・リンゴ・ミカン

役割って？

皆さんに安全で安心な生鮮食料品を適正な価格で安定して供給することが一番の役割です。その役割を果たすため、次のような機能があります。

①集荷機能

皆さんの食卓を彩る生鮮食料品が国内外から大量に集められています。

②価格形成機能

公開の場におけるせり売や入札、相対取引により適正な価格を形成しています。

③分荷機能

集められた多くの品物を小分けし、素早く魚屋、八百屋、スーパーなどの小売業者に販売し、家庭へ届けています。

④情報発信機能

入荷量や卸売価格などを速やかに公表しています。

⑤決済機能

販売された品物の代金が確実にかつ速やかに支払われるように一定のルールを定めています。

◆衛生管理◆

鮮度を維持するため適切な温度管理の徹底や速やかな流通に努めています。また、広域食品監視センターによる売場の監視指導や、食料品の細菌検査、添加物、鮮度判定などの検査を行っています。

流通の仕組みは？

大量の品物を一カ所に集め、需要と供給のバランスで価格形成が行われ、迅速に分配されています（下図「流通の仕組み」参照）。

価格の決め方は？

①せり売

せり人が多くの買受人（※）から示された価格の中で最高価格を付けた買受人に売る取り引きです。水産物のせりは、希望価格を一斉に提示する「二声せり」、青果物のせりは、買受人が指の形（手形）（左ページ「場内マップ」参照）で希望価格を示し、どんな価格を上げていく「上げせり」で行われます。

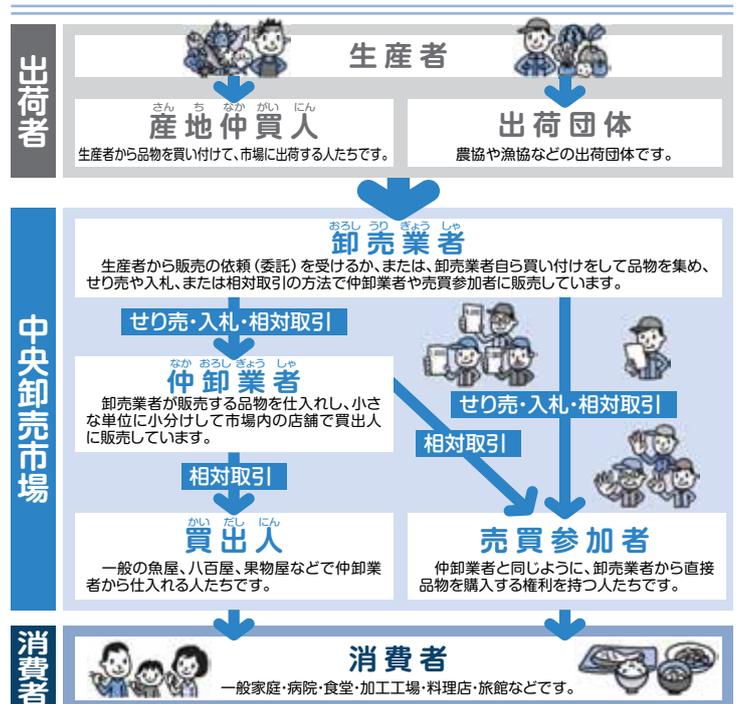
②入札（水産物のみ）

買受人が卸売場に並べられた品物を見ながら携帯端末に価格を入力し、最高価格を付けた買受人に売る取り引きです。

③相対取引

卸売業者と買受人が個別に相談して数量や価格を決めて行う取り引きです。

流通の仕組み



※買受人とは仲卸業者と売買参加者のことです。