

中央卸売市場ってどんなところ？



●北海道の食の流通拠点

1日1,000トンの食品が流通。札幌圏*230万人の食を支えます。
※札幌市、江別市、北広島市、石狩市、小樽市

●主に道内の鮮魚と野菜を取引

道内からの入荷量は全体の7、8割を占めています。

品目別取扱量ベスト3 (令和6年度)

鮮魚介類

- 1位 タラ
- 2位 サンマ
- 3位 ニシン

野菜

- 1位 タマネギ
- 2位 ジャガイモ
- 3位 キャベツ

●取引の安定や衛生管理を担う

中央卸売市場には多くの食品が集まるため、取引が効率良く行われて、流通にかかる手間や費用が減り、価格が安定します。販売前の検品や衛生管理、監視も徹底しており、品質も確保されています。安定した供給と食の安全を守るために、中央卸売市場はなくてはならない場所です。

水産物と青果物で競りの方法が違う！

水産物は、買い手が希望価格を札に書き、一斉に見せてその中で最高価格を付けた人が競り落とします。青果物は、買い手が順次希望価格を示して競り上げていく、いわゆるオークション形式です。

売買参加者

売買参加者は、市の承認を受けた小売・加工業者で、仲卸業者から食品を仕入れるほか、直接競りにも参加できます。仕入れた食品は、自分の店舗で販売したり、加工品の原料にします。

競りなど



小分け・販売

卸売業者

競りなど



卸売業者は、出荷者から販売を委託されたり、買い付けたりした食品を、競りなどの方法で市場内の卸売場で販売します。新鮮で安全な食品を流通させるために、販売前の検品を徹底しています。

出荷者

出荷者は、農家や漁師などの生産者や農業・漁業協同組合などの出荷団体です。



安全な食品を届ける 中央卸売市場の役割

食品衛生監視員

市場を流通する食品の安全確保のために、卸売業者や仲卸業者の売り場を見て回ります。



仲卸業者は、競りなどで仕入れた食品を小分けして、市場内の店舗で売買参加者や買出人に販売します。仲卸業者の目利きによって、品質と鮮度を確認しています。



消費者



買出人

買出人は、仲卸業者から食品を仕入れて、自分の店舗で販売します。



仲卸業者



◀次のページでは、食の安全のために働く人々を紹介！

食の安全のために働く

ここでは、中央卸売市場で働く卸売業者の方と市の職員に、食の安全を守る取り組みをお聞きしました。

新鮮で安全な食品を仕入れて販売

卸売業者

水産

マグロ担当



カネシメ 曲比 高橋水産㈱ のちのち 野口さん

ホタテ担当



丸水札幌 中央水産㈱ かみしま 上嶋さん



▲オゾン水で丁寧にマグロを洗う野口さん

出荷者と密に連携して仕入れる

野口 マグロの仕入れは、出荷者と連携して、産地に誤りは無いが、水揚げから時間がたっていない鮮度が高い物かを確認します。競りの前にも、赤身の色や脂の乗りなどを細かく検品しています。

上嶋 気温が上がる夏は、特に鮮度管理に注意を払います。出荷者と密に連携し、加工日時を聞き取るなどして新鮮な物を仕入れるほか、変色が無いかなど検品にも力を入れています。

温度管理や洗浄の徹底

野口 マグロ専門の売り場は、人の腰から下のマグロを置く空間が低温で保たれるように設定しています。また、高い殺菌・除菌効果を持つオゾン水で、手や長靴だけでなく魚体も洗い、衛生面に気を配っています。



▲ホタテの変色の有無をしっかりと確認する上嶋さん

青果

レタスなどの洋菜類担当



札幌みらい 中央青果㈱ 山本さん

仕入れや検品をしっかりと行う

山本 生産者や農協に、種まきや収穫をした日などの栽培履歴を確認し、新鮮な物を入荷しています。また、輸送中に段ボールに触れて傷が付くと、その部分から劣化が進むことがあります。競りの前には丁寧に検品し、傷が無いか確認しています。

温度管理の徹底で鮮度を維持

山本 やわらかく繊細なレタスは、温度が上がったり、逆に凍ったりするとすぐに傷んでしまいます。市場では、保管場所の温度を冷蔵庫並みに保つなど、徹底して管理しています。



▲レタスを念入りに検品する山本さん

山本さんの一日

4時50分	出社
5時	市場に届いたレタスを検品 仲卸業者が確認する見本を展示
6時30分	競り開始
7時30分	事務所に戻り伝票作成 明日の入荷予定を確認
10時	
14時	仕事終了!

野口さんの一日

2時20分	出社
2時30分	市場に届いたマグロを 卸売場に運搬 魚体の洗浄・検品、 仲卸業者が確認する 見本を展示
6時	競り開始 終わり次第マグロを解体
7時	事務所に戻り伝票作成、 明日の入荷予定を確認
11時30分	仕事終了!

検査でさらに詳しく調査

小坂 卸売場で採取した食品を検査し、食品添加物の基準が守られているか、食中毒の原因となる細菌に汚染されていないかなどを確認します。年間約700件の検査を行い、基準を超えた場合は回収などを指導します。

小坂職員の一日

4時30分	出勤
4時45分	卸売場、仲卸店舗の監視開始
6時15分	監視終了。事務所で日報を作成
7時45分	食品検査の準備
8時45分	監視結果の報告
9時	食品検査の開始
13時15分	他の日に行った検査の結果も確認 仕事終了!



▲食品添加物の検査をする小坂職員

市場で働く食品Gメン!?

食品衛生監視員



さくら 櫻井職員



こさか 小坂職員

安全な食品の流通のためにくまなく監視

櫻井 有毒魚が交ざっていないか、食品が適切な温度で陳列されているか、食品表示の誤りがないかなど、卸売場や仲卸店舗を毎日約1時間半かけて監視します。例えばフグは、種類によって毒のある部位が異なるため、名称に誤りがあれば、有毒魚ハンドブックで特徴を確認し、卸売業者に伝えます。市場で働く皆さんと協力し、安全な食品の流通に努めています。



▲市場での有毒魚の取り扱いをまとめたハンドブック



市場だけでなく、身近なスーパーなどの食品を監視する職員もいます



▼ゆでにの食品表示を確認する櫻井職員

市場は見学できます

競りを行う様子を見たり、展示室で市場の歴史などを学べます。

日時 休市日と12/3(水)～来年1/4(日)を除く5～16時。
休市日は市場カレンダーでご確認を
申込 電話、ファクス(611-3179)。個人は見学希望日の2日前までに、10人以上の団体は見学希望日の10日前までに、見学希望日、名前、人数、電話番号、当日の交通手段を記入し、中央卸売市場協会まで。
詳細 中央卸売市場協会 ☎611-3176

ほかにもこんな取り組みが さっぽろ食の安全・安心推進協定

協定を結んだ食品関連の事業者は、食の安全・安心についての独自の決まり事を定めて取り組み、その状況を市が市民の皆さんに情報発信します。事業者の食の安全への思いを知ることができます。



さっぽろ食の安全・安心推進協定

〈ポイント4〉調理する時

- 調理の前に、流し台や調理台を清掃する
- 調理の前に、改めて手を洗う
- 加熱調理する食品は、十分に火を通す
- 調理を途中でやめる時は、食品を冷蔵庫へ。再び調理をする時は、十分に加熱する
- 電子レンジを使う時は、電子レンジ用の容器・ふたを使い、むらなく加熱されるように気を付ける。温まりにくい食品は、時々かき混ぜる



〈ポイント5〉食べる時

- 食べる前に、改めて手を洗う
- 清潔な器具や食器を使う
- 調理後の食品は、室温で長く放置しない



〈ポイント6〉残った食品を扱う時

- 残った食品を扱う前にも手を洗う
- 残った食品は、早く冷えるように清潔な浅い容器に小分けし、冷蔵庫に保管する
- 時間がたち過ぎたり、怪しいと思ったら、思い切って捨てる
- 食品を温め直す時は、かき混ぜながら中心部までしっかり加熱する



今日から実践！ 食中毒予防の6つのポイント

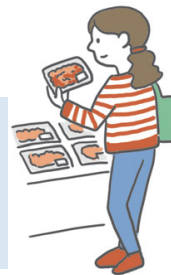
〈ポイント1〉食品を買う時

1 新鮮な物を購入する

新鮮さを見極めるポイント

前のページでお話を伺った、野口さん、上嶋さん、山本さんから、見極め方の例をお聞きました。

- ・魚は、目が白く濁っていたり充血したりせず、澄んでいるか
- ・特にマグロは、切り身の色が黒ずんでおらず、鮮やかな赤色か
- ・レタスなどの洋菜類は、根元の切り口が赤黒くなっておらず、白色か。また、葉は張りがあるか



- 消費・賞味期限を確認する
- 肉や魚は、汁が漏れないようにポリ袋などにそれぞれ分けて入れる
- 冷蔵や冷凍の必要な食品は最後に買い、なるべく早く持ち帰る

〈ポイント2〉食品を保存する時

- 持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れる

肉と魚を分けてポリ袋に入れて持ち帰れば、そのまま冷蔵庫に入れるだけでOK！

- 冷気の流れを良くするため、入れるのは冷蔵庫の容量の7割程度までにする
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫は-15度以下に保つ



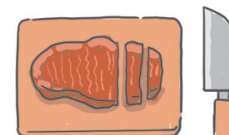
〈ポイント3〉下準備をする時

- 1回30秒ほどを目安に、こまめに手を洗う。特に肉や魚、卵を触った後は必ず手を洗う
- ラップがされている野菜やカット野菜も洗浄してから使う
- 肉や魚の汁が、生で食べる物や調理済みの食品にかからないようにする
- 包丁やまな板、ふきん、スポンジは、肉、魚、野菜用で色分けをすると分かりやすい！
- 包丁やまな板は、肉、魚、野菜用で使い分ける
- 解凍は使う分だけ、冷蔵庫か電子レンジで行う



自宅でも気を付けよう！
安全に食べ物を食べるために

食品が皆さんの家庭に届くまでに、さまざまな方が食の安全に向けて取り組んでいる一方で、安全に食べ物を食べるためには、家庭での食中毒予防も大切です。ここでは、家庭で行ってほしい、食中毒予防のポイントなどを紹介します。



中央卸売市場の事業者を装い、海産物などを電話で販売する業者にご注意を

価格に見合わない粗悪な商品が届くなどといった被害が発生しています。中央卸売市場内の事業者は、一般の方への電話販売を一切行っていません。

中央卸売市場の最新情報を入手しよう！

ホームページのほか、XやInstagram、YouTubeで、旬の食材や初入荷、市場の裏側などについて紹介しています。



場外市場やさっぽろ青果館、札中卸センター、さっぽろ朝市へ行ってみませんか

中央卸売市場に隣接する場外市場やさっぽろ青果館、札中卸センター、さっぽろ朝市では、各店が中央卸売市場から仕入れた新鮮な水産物や青果物などを販売しています。

食品が安全に届くありがたさを感じながら、私たち一人一人ができることを実践しませんか。

毒キノコに気を付けましょう

秋はキノコ狩りを楽しむ方が増えますが、毒があるかどうかの区別が難しいものも多く、市内では過去に死亡例も。知らないキノコは「採らない」「食べない」「人にあげない」を徹底しましょう。

【写真提供】札幌キノコの会



▲毒キノコのベニテングタケ(写真左)は、食用のタマゴタケ(写真右)と間違われやすい。ベニテングタケは傘の下つばや柄が白色で、タマゴタケはだいたい色なのが特徴



これらは迷信で、全て誤りです！

- ・縦に裂ければ食べられる
- ・虫が食っていれば食べられる
- ・ナスと一緒に煮れば食べられる
- ・地味なキノコは食べられる
- ・においが良ければ食べられる など

