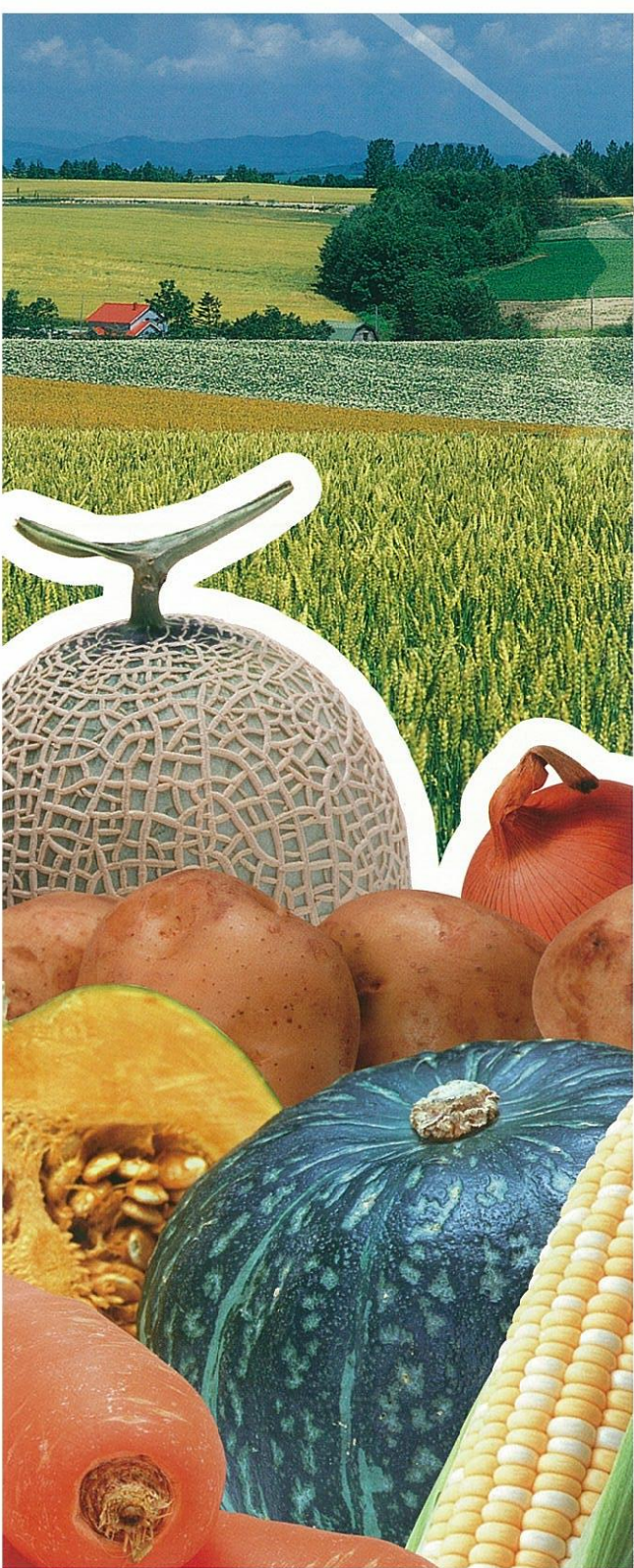


札幌市中央卸売市場

Guide in market

Sapporo Central Wholesale Market



水産物や青果物は天候などの自然条件によって収穫量が左右されやすく、また、長期にわたる保存が難しいため、その鮮度によって価値が大きく変わります。

そのため、産地から届く大量の多種多様な生鮮食料品を受け入れ、公正な取引のもと、できるだけ早く流通させることが必要です。

札幌市中央卸売市場は、札幌市を中心に約230万人の食を支えるとともに、北海道という大きな生産地の市場として全国に供給する重要な役割を担っています。

卸売市場法に基づき、昭和34年12月5日に全国17番目の中央卸売市場として農林水産大臣から開設の認可を受け、12月に青果部、35年4月に水産物部が業務を開始しました。

平成23年3月には、北海道で唯一の「中央拠点市場」の指定を受けました。

役割

1 集荷



(荷物を集める)

2 価格形成



(値段を決める)

3 分荷



(荷物を分ける)

4 取引の決済



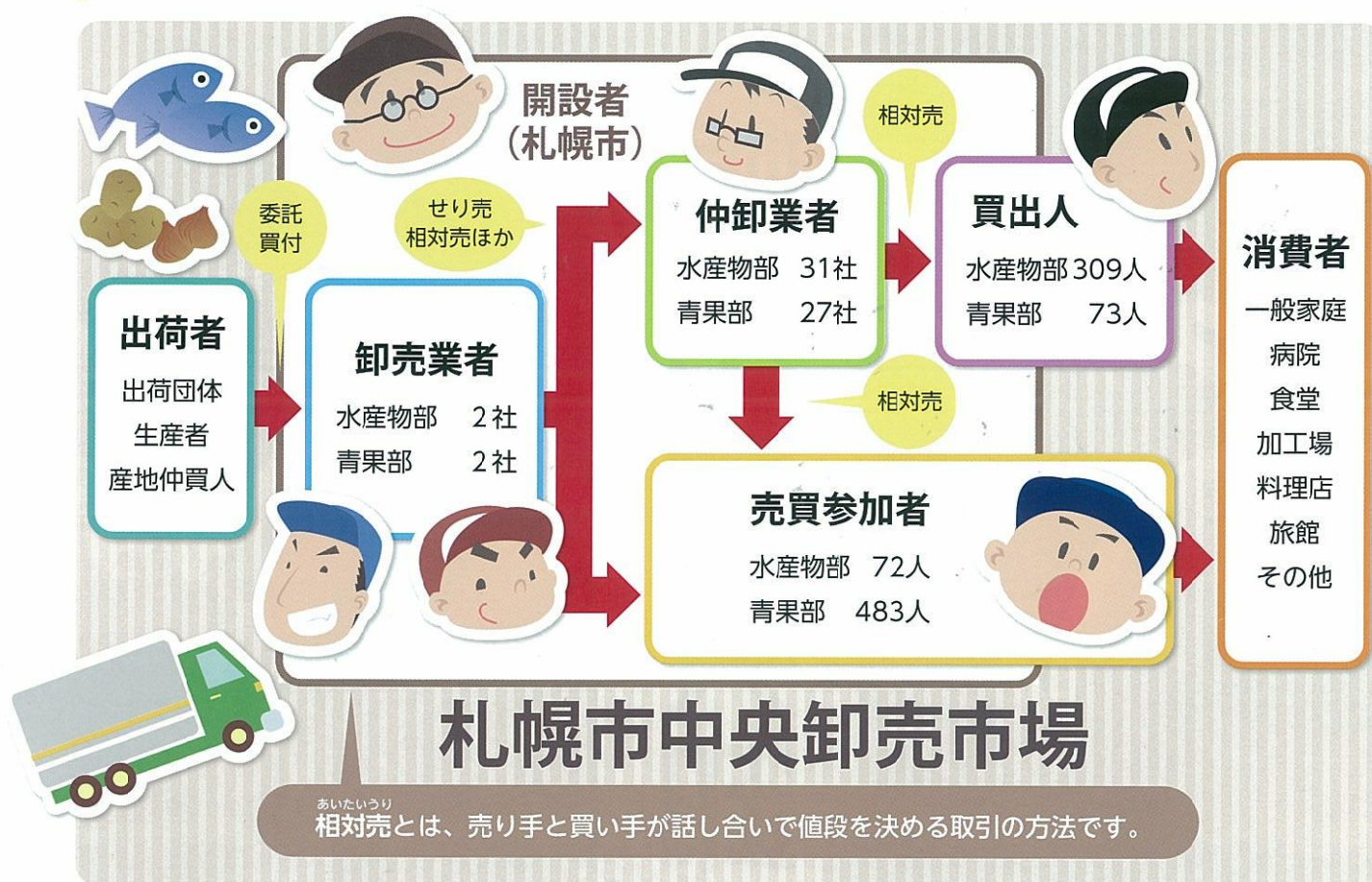
5 情報発信



6 衛生管理



流通の仕組み



市場で働く人たち

ここでは一日およそ3,000～3,500人の人たちが働いています。

開設者

札幌市であり、市場施設の設置や維持管理、業務運営の指導監督等を行っている。農林水産大臣の認可を受けて業務を行う。



卸売業者

出荷者から販売委託、または買い付けた生鮮食料品を市場内の卸売場で、仲卸業者や売買参加者に販売する。農林水産大臣の許可を受けて業務を行う。



仲卸業者

せりなどの取引で適正な価格をつけて卸売を受けた生鮮食料品を仕分けし、市場内に構えた店舗で買出人に販売する。開設者の許可を受けて業務を行う。



売買参加者

小売業者、加工業者などのうち、開設者の承認を受けて、卸売業者の行うせりに参加し、生鮮食料品を買うことができる。



買出人

仲卸業者の店から仕入れ、自分の店で販売する。量販店、小売業者、飲食業者、加工業者などの需要者。



関連事業者

市場内で働く人たちが仕事をしやすいように、精算業務、運送業務、冷蔵庫業務、食堂、その他必需品の販売などをする。開設者の許可を受けて営業する。



市場の一日

1 入荷・配列

荷下ろし・きれいに並べる

水産
午前0時～

青果
午前0時～



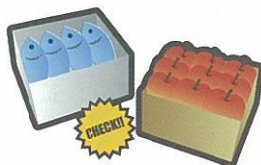
前日から早朝にかけて、品物が運び込まれます。品物は卸売場に品目別、等級別に並べられます。

2 下見

下調べする

水産
午前3時頃

青果
午前5時頃



買受人である仲卸業者や売買参加者は、品物の鮮度や品質を調べ、仕入れ値の予想をします。

3 価格の決定

せりで価格を決める

水産
午前5時15分～

青果
午前6時30分～



卸売業者と買受人との間でせりが始まり、値段が決まります。また、相対取引や水産物部には入札の方法もあります。

4 仕分け・販売

小分けして販売する

水産
午前7時頃

青果
午前8時頃



せり落とされた品物は買受人に引き取られ、店に運ばれていきます。仲卸業者は仕分けして市場内にある店舗に並べ、買出人等に販売します。

5 清掃・整理

片付け・明日の準備をする

水産
午前9時頃～

青果
午前11時頃～



売場の片付けや翌日の取引の準備をします。

せり

ひとこえ 水産の「一声ぜり」

せり参加者が希望価格を札に書き、せり人のかけ声に合わせて一斉に見せる。その中で最高価格をつけた人が競り落とせる。



青果の「上げぜり」

オークション形式。指の形(手形)で希望の価格を示し、どんどん価格を上げていく。最高価格を3回呼び上げたときに競り落とし人を決定する。



平成23年度品目別取扱量ベスト3

水産物

鮮魚介類

- 1 すもめいか (3,215トン)
- 2 さんま (2,687トン)
- 3 たら (2,333トン)

冷凍魚介類

- 1 冷凍ほっけ (6,476トン)
- 2 冷紅さけ (4,849トン)
- 3 冷凍にしん (2,400トン)

加工品類

- 1 魚漬物品 (2,390トン)
- 2 開干ほっけ (1,856トン)
- 3 塩秋さけ (1,196トン)

青果物

野菜

- 1 たまねぎ (46,214トン)
- 2 ばれいしょ (29,007トン)
- 3 キャベツ (27,729トン)

果物

- 1 バナナ (10,153トン)
- 2 みかん (7,710トン)
- 3 りんご (7,370トン)



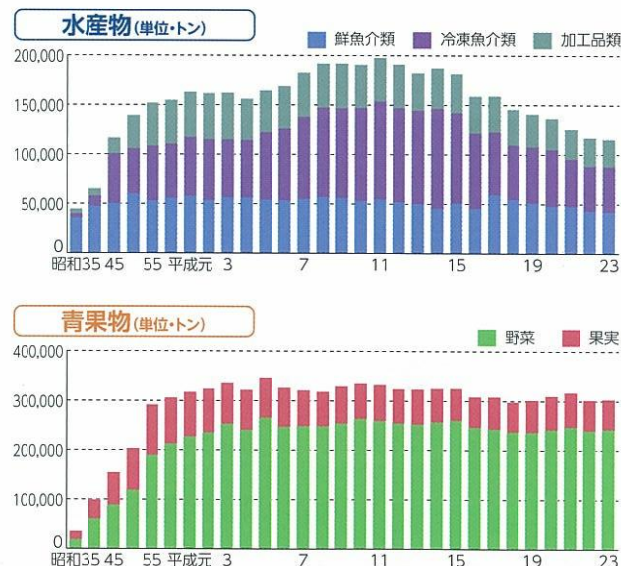
取扱品目・取扱高

札幌市の取扱品目は、水産物で290種類程度、青果物で232種類程度に分類しています。まぐろなら本まぐろ・めばちなど、りんごならつがる・ふじ・むつなどに分けて分類している品目もあります。

種別	取扱高	23年度計		1日平均	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)
水産物	鮮魚介類	42,524	35,522	155	130
	冷凍魚介類	45,647	37,628	167	137
	加工品類	27,668	28,342	98	103
	計	115,839	101,492	422	370
青果物	野菜	242,766	41,677	886	152
	果実	61,158	17,983	223	66
	計	303,924	59,660	1,109	218
合計		419,763	161,152	1,532	588

※四捨五入のため合計が合わない場合がある。

年度別取扱高の推移



施設規模

	構 造	建築面積 (㎡)	延床面積 (㎡)
水産棟	鉄骨鉄筋コンクリート造 地下1階地上4階建	19,022	39,411
青果棟	鉄骨鉄筋コンクリート造 地上3階建	23,356	36,885
管理センター	鉄骨造3階建	380	903
廃棄物集積所	鉄骨造平屋建	833	858
水産保冷配送センター	鉄筋コンクリート造3階建	1,783	4,954
センターヤード	駐車可能台数 約520台	17,922	15,912
立体駐車場	収容台数 1,034台	7,245	35,205



・敷地面積 129,748㎡
・主要施設総延床面積 134,631㎡

鮮度・衛生面への配慮

卸売場には鮮度を保つための施設として、低温売場が設けられています。また、水産物部では卸売場床面の雑菌処理や消臭をするためにオゾン水を使用しています。売場に入るときは長靴もオゾン水で洗って入ります（1階のトイレ手洗いにもオゾン水）。そのほかに広域食品監視センターによる、売場の監視指導や、商品の細菌検査、添加物、鮮度判定のモニタリング検査等を行っています。

食の安全・安心の取り組み

札幌市中央卸売市場では「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指し、市場内の卸・仲卸・小売組合の事業者と札幌市の間で「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を結び、協働・連携して食の安全・安心の取組を進めています。

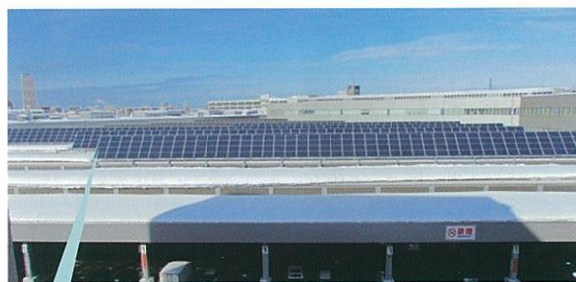


環境面への配慮

「環境にやさしい市場をめざして」

環境負荷の軽減と資源の循環

- 魚箱などの木質系廃棄物を燃料として、市場内で発生する野菜や果物等の生ゴミを乾燥させ飼料化する「資源リサイクル施設」の整備を行い、廃棄物の再利用・再資源化を図っています。
- 広大な施設を活用して自然エネルギーの利用促進を図るため、センターヤード屋上に市内最大級の太陽光発電システムを設置しています。



センターヤード 太陽光パネル枚数 1,568枚
発電出力容量 327KW

メモ・記念スタンプ欄



一般社団法人 札幌市中央卸売市場協会

札幌市中央区北12条西20丁目 水産棟4階 TEL.(011)611-3176 FAX.(011)611-3179

(平成25年3月発行)