

北海道なぜ?おいしいQ&A

Q 北海道の魚はなぜおいしいの?

A 北海道は四方を海にかこまれており、良い漁場が多いです。太平洋沖は、親潮が流れているため魚のエサとなるプランクトンが多く栄養豊かです。オホーツク海は、冬になるとロシアから流れてくる流氷と共に海流がたくさんの栄養分を運んできます。その為、魚にとって住みやすい海となっています。又、水温が低い海に住んでいる北海道の魚は、産卵や生き延びるために身に脂肪を厚く蓄えています。更に北の荒波にもまれているので、養殖の魚と比べても運動量が圧倒的に多く、身が綺麗で脂のり、とてもおいしいのです。

Q 北海道はなぜおいしい野菜が豊富なの?

A 北海道の豊かな自然がもたらす多くの森林や冷たくきれいな川が栄養豊かな大地をつくり、おいしい農作物を育てています。又、北海道は梅雨がなく、日の長い6~7月にたくさんの日光を浴びることができます。昼夜の寒暖の差が大きいのも、野菜・果物の糖度を増す要因になっています。冬には雪が積もり畑は休みになりますが、その間土を休ませることができる他、収穫期が短い分、作物が良い状態の時に収穫期が終了するのです。品質の良い野菜・果物は、新鮮さも長く保てるため、北海道産の食材は全国でもとても人気があります。



施設DATA



| 施設規模 | 構造 | 建築面積(m ²) | 延床面積(m ²) |
|----------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 3階建 | 23,356 | 36,885 |
| 管理センター | 鉄骨造3階建 | 380 | 903 |
| 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 |
| 青果荷捌所 | 鉄骨造平屋建 | 532 | 503 |
| 廃棄物集積所 | 鉄骨造平屋建 (一部2階建) | 1,543 | 1,591 |
| 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 | 収容可能台数 約1,000台 | 7,245 | 35,205 |

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

市場見学申込

TEL.(011)611-3176 FAX.(011)611-3179

札幌市中央卸売市場

www.sapporo-market.gr.jp/

(QRコードは(株)デンソーウエーブの登録商標です。)

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費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を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が、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

- 木製パレット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ごみ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、市有施設では最大級の太陽光発電システムをセンターヤード屋上に配置しています。発電した電力は北海道電力に売却されていますが、災害・停電時には地下水処理システムの稼働用電源として使用されます。ここでぐみ上げられた地下水は非常時の業務用水や地域住民の生活用水として供給することができます。

- 照明設備にLED照明を導入し、節電・省エネルギー化を図っています。



太陽光発電システム
(センターヤード／屋上部)
◎太陽光パネル枚数 … 1,440枚
◎発電出力容量 … 327KW

(2019.5)

市場PR動画できました!



みてね
^^



北海道のおいしさを、すべての人へ――。



札幌市中央卸売市場ってどんなところ?

鮮度が命の生鮮食品。中央卸売市場は産地から届く大量の多種多様な魚や野菜を公正な取引のもと、消費者に安定供給してきました。道内の拠点市場として札幌圏約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各地に生鮮食品を供給する重要な役割を担っています。

北海道唯一の中央卸売市場

1959年に全国で17番目の中央卸売市場として札幌市が開設。12月に青果部、翌年4月に水産物部が営業を始めた。敷地面積は約13ヘクタールで札幌ドームの建築面積の約2.5倍。荷の流れを考えて売場を配置している。

市場の流れ

市場ではいろんな人が働いている

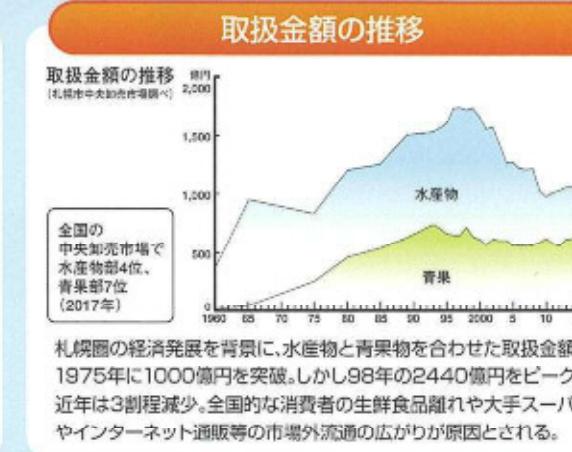
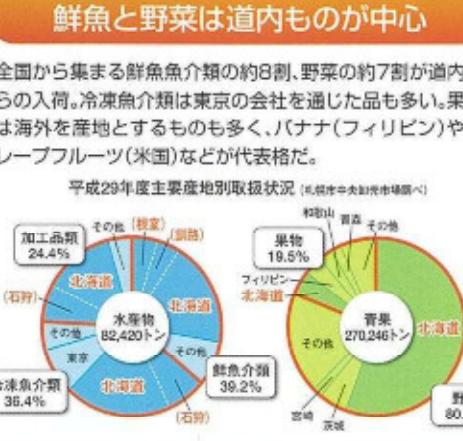


もっと詳しく
知ろう!

市場のDATA



詳しく 知ろう!



平成29年度品目別取扱量ベスト3

| 種別 | 水産物 | | 青果物 | |
|-------|----------|-----------|---------|------------|
| | 取扱高 | 数量(トン) | 取扱高 | 数量(トン) |
| 鮮魚介類 | 1 たら | (2,080トン) | 1 たまねぎ | (46,188トン) |
| 冷凍魚介類 | 2 にしん | (1,659トン) | 2 ばれいしょ | (25,098トン) |
| 加工品類 | 3 貝ホタテ | (1,573トン) | 3 キャベツ | (22,077トン) |
| 水産物 | 1 冷凍たこ | (2,273トン) | 1 バナナ | (8,694トン) |
| 青果 | 2 冷凍にしん | (1,959トン) | 2 みかん | (6,243トン) |
| 野菜 | 3 冷凍紅ほっけ | (1,570トン) | 3 メロン | (6,209トン) |
| 果物 | 1 魚漬物品 | (1,938トン) | 野菜1位 | |
| 野菜 | 2 開干ほっけ | (1,119トン) | 果物1位 | |
| 果物 | 3 冷凍食品 | (911トン) | 野菜2位 | |

札幌市の取扱品目は水産物で290種類程度、青果物で232種類程度に分類されています。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」などに分類されます。

取扱品目・取扱高

| 種別 | 29年度計 | | 1日平均 | | |
|-----|-------|---------|-------------|--------|---------|
| | 取扱高 | 数量(トン) | 金額(千円) | 数量(トン) | 金額(千円) |
| 水産物 | 鮮魚介類 | 32,349 | 36,350,046 | 122 | 137,170 |
| | 冷凍魚介類 | 29,971 | 37,420,769 | 113 | 141,210 |
| | 加工品類 | 20,100 | 27,763,539 | 76 | 104,768 |
| 青果物 | 計 | 82,420 | 101,534,354 | 311 | 383,149 |
| 野菜 | 野菜 | 217,853 | 43,614,762 | 821 | 164,584 |
| 果物 | 果物 | 52,593 | 19,224,735 | 198 | 72,546 |
| 野菜 | 計 | 270,246 | 62,838,497 | 1,020 | 237,130 |
| 果物 | 合計 | 352,866 | 164,373,851 | 1,331 | 620,279 |