

## 施設のご紹介



● 水産棟【1階】卸売場  
● 水産棟【2階】見学者通路  
● 水産棟【2階】展示室  
● 水産棟【1階】仲卸売場

※見学者の方は卸売場や仲卸売場に入場できません

● 水産棟【3階】水仲食堂



● 管理センター【2階】調理実習室



● 青果棟【1階】卸売場



● 青果棟【2階】見学者通路



● 青果棟【1階】仲卸売場

※見学者の方は卸売場や仲卸売場に入場できません

## 施設DATA

○敷地面積 ..... 129,748m<sup>2</sup>  
○主要施設延床面積 ..... 135,364m<sup>2</sup>



施設規模	構 造	建築面積(m <sup>2</sup> )	延床面積(m <sup>2</sup> )
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



## 市場見学のご案内

**見学時間** AM5:00～PM4:00(市場休市日を除く) 取引の様子や市場の活気を体感できるセリ時間帯での見学をお勧めします。  
※見学は開市日のみとし、日、祝日、一部の水曜日はお受けできません。(詳細は市場HPをご覧ください)  
また、先約や業務・行事等の都合によりお受けできない場合があります。

**見学予約** 【事前予約制】受付／個人・団体とも事前に電話・FAX・メールにてお申みください。

**必要事項** ●ご希望の日時 ●お名前 ●TEL(ご連絡のつきやすいもの) ●人数 ●交通機関

**ご注意と  
お願ひ**  
●見学は2階見学者通路からのみとなります。  
●事前に必ずご予約をお願いします。 ●動物を伴ってのご入場はできません。  
●市場内の買い物はできません。 ●予約状況や内容によっては、ご希望に添えない場合があります。

## アクセス

【地下鉄】…「東西線二十四軒駅5番出口」より徒歩10分

【JR】…「桑園駅西口」より徒歩15分

【車】…「JR札幌駅」より10分

「管理センター横」駐車場 要予約・台数制限有り

【自転車】…「管理センター横」に駐輪場有り

- 市場へは、入口①または入口②より入場してください。
- 入口①・②にて交通指導員に一旦止められた場合、予約のある見学者であることをお伝えください。

## 申し込み・お問い合わせ

### 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/](http://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。)

YouTubeチャンネル開設しました!!

みてね♪



# 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



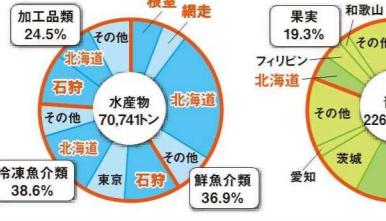
もっと詳しく  
知ろう!

市場のDATA

### 鮮魚と野菜は道内ものが中心

全国から集まる鮮魚魚介類の約8割、野菜の約7割が道内からの入荷。冷凍魚介類は東京の会社を通じた品も多い。果物は海外を産地とするものが多く、バナナ(フィリピン)やグレープフルーツ(米国)などが代表格だ。

令和3年度主要産地別取扱状況(札幌市中央卸売市場調べ)



### 取扱金額の推移



### 令和3年度品目別取扱量ベスト3

水産物	青果物		
	1位	2位	3位
たら	(3,517トン)	(1,396トン)	(1,058トン)
にしん			
真かれい			
冷ほっけ	(2,829トン)	(1,960トン)	(1,598トン)
冷ほたて			
冷紅さけ			
魚漬物品	(1,420トン)	(1,292トン)	(985トン)
開半ほっけ			
冷凍食品			

### 取扱品目・取扱高

種別	令和2年度計		1日平均	
	数量(トン)	金額(千円)	数量(トン)	金額(千円)
鮮魚介類	26,135	27,752,552	102	108,408
冷凍魚介類	27,296	36,718,675	107	143,432
加工品類	17,309	22,015,470	68	85,998
計	70,741	86,486,697	276	337,839
水産物	183,034	36,772,813	718	144,207
果物	43,647	18,059,765	171	70,823
計	226,681	54,832,578	889	215,030
合計	297,422	141,319,275	1,165	552,869

## 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囲まれており、良い漁場が多いです。太平洋沖は、親潮が流れており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水と共に海流がたくさん栄養分を運びます。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、身が締まり脂のり、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。冬には雪が積もり畠は休みになりますが、その間土を休ませることができると、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。



### 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。売場に入るとときは長靴をオゾン水で洗っています(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に、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。ここでも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、省エネルギー化を図っています。

