

出國報告（出國類別：考察）

赴日考察學校午餐 在地食材供應鏈模式計畫

服務機關：農業部農糧署

姓名職稱：姚志旺副署長

徐惠瑩副組長

鄭永青科長

余建美技正

莊鈞婷視察

沈晏安技士

派赴國家：日本

出國期間：113年9月23日至27日

報告日期：113年12月23日

摘 要

日本以國產食材與地產地消為核心所推動之學校供餐，及所建構之食材供應鏈已運行多年，考量該國國情與我國相似，又北海道學校午餐使用道產食材比例達 70%，爰此考察其推動作法，供本署精進校園使用國產食材政策參據。此次參訪瞭解，日本透過《學校給食法》規範，串聯中央與地方政府、給食會、給食中心或調理場、供餐廠商及生產者，確保全國的學童們吃到品質統一且穩定安全、符合營養需求的學校午餐，且該國將學校午餐視為食農教育的重要場域，強調食農與飲食教育的重要性，國人對國產食材認同度高，在使用國產食材的觀念與對食農教育之重視等方面值得我國學習。

目 次

壹、考察目的.....	1
貳、考察行程.....	2
一、出國時間.....	2
二、出國人員.....	2
三、日方交流人員.....	3
參、重要參訪內容.....	5
一、學校午餐部分	
(一)公益財團法人北海道學校給食會.....	5
(二)苫小牧市教育委員會-苫小牧學校給食共同調理場.....	10
(三)白老町教育委員會-白老食育防災中心.....	17
(四)一般財團法人函館市學校給食會.....	19
二、札幌市中央批發市場.....	23
三、蔬菜直銷部分	
(一)Hokuren 農業協同組合連合會-食農教育農場くるるの杜、直賣 所.....	28
(二)伊達市觀光物產館(道之驛).....	29
(三)洞爺湖道之驛.....	29
(四)八雲町情報交流物產館丘之驛.....	30
(五)當地 7-11 等連鎖超市.....	31
肆、考察心得與建議.....	33
伍、參訪照片.....	40
附錄一、公益財團法人北海道學校給食會簡介	
附錄二、苫小牧市第二學校給食共同調理場簡介	
附錄三、白老食育防災中心簡介	
附錄四、函館市學校給食簡報資料	
附錄五、札幌市中央批發市場簡介	
附錄六、札幌市中央批發市場事業概要(令和 6 年度)	

壹、考察目的

為達校園食材溯源目的，農業部與教育部自 2017 年開始共同推動學校午餐採用國產可溯源食材政策，以確保學童吃到來源明確、優質安全之國產農產品，政策推行至今已有階段性成果。而日本於 1954 年即制訂《學校給食法》規範學校供餐並推行多年，並設有學校給食會，以國產食材為核心推動學校供餐，並建立供應鏈模式，實現地產地消的理念，有關建構生產供應端至學校需求端之在地食材供應鏈作法，值得借鏡。

再者，我國 2022 年《食農教育法》立法後，使用在地食材與低碳飲食議題更受重視，尤以學校午餐。日本自 2005 年通過《食育基本法》，將校園午餐視為食農教育的重要場域，學校午餐不僅供應食物，強調食與育在學校的重要性並使用在地生產之農產品，使學生認識飲食的價值和當地農產品，希望汲取日本多年的推動經驗，作為佈局校園食農教育之參據。

由於日本和我國的生產環境及國情相似，其中北海道農業產值占全日本約 15%，且為蔬菜主要產地之一，學校午餐使用道產食材比例約 70%，因此本計畫規劃前往該地考察學校午餐和校園食農教育，目的如下：第一，瞭解日本學校午餐的在地食材供應鏈模式，以提升我國生鮮蔬菜採後處理、截切加工和流通配送流程。第二，汲取日本校園食農教育的經驗，深化我國學校午餐與農業的連結，提高地方農業支持度。

此外，本次行程除官方拜訪外，亦規劃赴札幌市中央批發市場、Hokuren 農業協同組合連合會經營之直賣所、伊達市道之驛、洞爺湖道之驛、八雲町物產館等地，期透過參訪北海道農產品批發市場與蔬菜直銷據點，進一步瞭解當地蔬菜農產品運銷通路與結構，以及地產地消等推動情形。

貳、考察行程

一、出國時間

為能充分瞭解北海道學校午餐在地食材供應鏈及當地蔬菜運銷情形，於 113 年 9 月 23 日飛抵該地進行考察，並於 9 月 27 日搭機返國，考察行程合共 5 日。行前承臺北駐日經濟文化代表處蔡淳瑩簡任秘書協助聯繫安排，讓考察活動得以順利，本次五日行程亦由蔡簡秘隨行陪同。茲將考察行程及內容依實際情形臚列如次：

日期	行程	地點
9 月 23 日 (一)	搭乘華航 CI 130 班機(臺北→新千歲)	新千歲市
	Hokuren 農業協同組合連合會-食農教育農場くるるの杜、直賣所	北廣島市
9 月 24 日 (二)	札幌市中央批發市場	札幌市
	拜會駐日經濟文化代表處札幌分處	
	公益財團法人北海道學校給食會	
9 月 25 日 (三)	苫小牧學校給食共同調理場	苫小牧市
	白老食育防災中心	白老町
9 月 26 日 (四)	伊達市觀光物產館(道之驛)	伊達市
	洞爺湖道之驛	洞爺湖町
	八雲町情報交流物產館丘之驛	八雲町
9 月 27 日 (五)	一般財團法人函館市學校給食會	函館市
	搭乘星宇 JX 861 班機(函館→臺北)	

二、出國人員

單位	職稱	姓名
農業部農糧署	副署長	姚志旺
農業部農糧署 蔬菜及種苗產業組	副組長	徐惠瑩
	科長	鄭永青
	技正	余建美
	視察	莊鈞婷
	技士	沈晏安

三、日方交流人員

日期	行程	日方接應人員
9/24 (二)	9:00-9:30 駐日代表處 札幌辦事處	粘信士處長 鍾宜錚秘書
	10:00-11:20 公益財團法人 北海道學校給食會	【北海道學校給食會】 松本邦由 理事長 花田誠 常務理事 太田良則 事務局長兼衛生管理室長 佐藤明廣 總務課長 小野右樹 總務課主幹 【北海道教育廳 健康體育課】 中野超 副課長

9/25 (三)	<p>10:00-11:30 苫小牧第二學校給食 共同調理場</p>	<p>【第一學校給食共同調理場】 稻場和宣 場長</p> <p>【第二學校給食共同調理場】 小堀綾子 副場長 阿部秀明 主査 大野美紀 専任營養師 鹿野諒子 營養師</p>
	<p>14:00-15:00 白老食育防災中心</p>	<p>【食育中心】 富川英孝 學校教育課課長 村上弘光 中心長 紺野 主任</p> <p>【白老觀光協會】 鄭延雪 翻譯</p> <p>【白老町】 大塩英男 町長</p>
9/27 (五)	<p>13:30-14:30 一般財團法人 函館市學校給食會</p>	<p>【函館市學校給食會】 小田将之 理事長 兵吾晋輔 保健給食課長 中村ひでの 事務局長 内村由美 主事</p> <p>【函館市教育委員會】 堤勝幸 學校教育部長 池田直樹 保健給食課主査</p>

參、重要參訪內容

一、學校午餐部分

(一)公益財團法人北海道學校給食會

1、日本為推動學校給食制度，於 1954 年即通過《學校給食法》，並於 1955 年頒訂《學校給食會法》，透過成立「學校給食會」，推廣學校午餐及食育與飲食教育，提供穩定安全物資供學校供餐使用，促進學校供餐普及。目前日本 47 個都道府縣均有設立學校給食會，北海道給食會在文部科學省（相當我國教育部）輔導下於 1949 年設立，並於 2013 年登記為法人組織，現成員共計 21 位。

2、是日由松本邦由理事長率員並由北海道教育廳學校教育局中野超副課長陪同接待本署。交流內容摘述如次：

(1)學校午餐給食制度：

a.日本的學校午餐是由國家制定政策後，交由地方政府實施。北海道教育廳轄下之教育委員會依據中央政策，規劃學校午餐相關流程，再由市町村執行與實施。

b.在北海道，除了中小學以外，部分夜間部學校及特別支援學校（針對身心障礙學生所開設之學校）亦按依上述流程辦理學校給食。

(2)給食會與學校之間合作，在不同都道縣府間略有不同，北海道給食會主要任務包含：

a.普及推廣學校供餐及推行食農與飲食教育：以學童、學校供餐從業人員為對象開辦給食教室講習會、開發食育教具租借學校教學使用。

b.提供安心安全物資供學校供餐使用並穩定供應：與 Hokuren 農業協同組合連合會¹(以下簡稱北連)、當地農業協同組合(以下簡稱農協)(Japan Agricultural Cooperation, JA)、生產者或加工廠契約供應學校供餐所需基本物資(米飯、麵包等)、一般物資(罐頭、調味料等常溫食品、冷凍食品等)，及使用道產原料開發之半成品或簡單料理即可食用之加工食品等。並設有「物資開發委員會」針對品質、過敏源及價格把關。

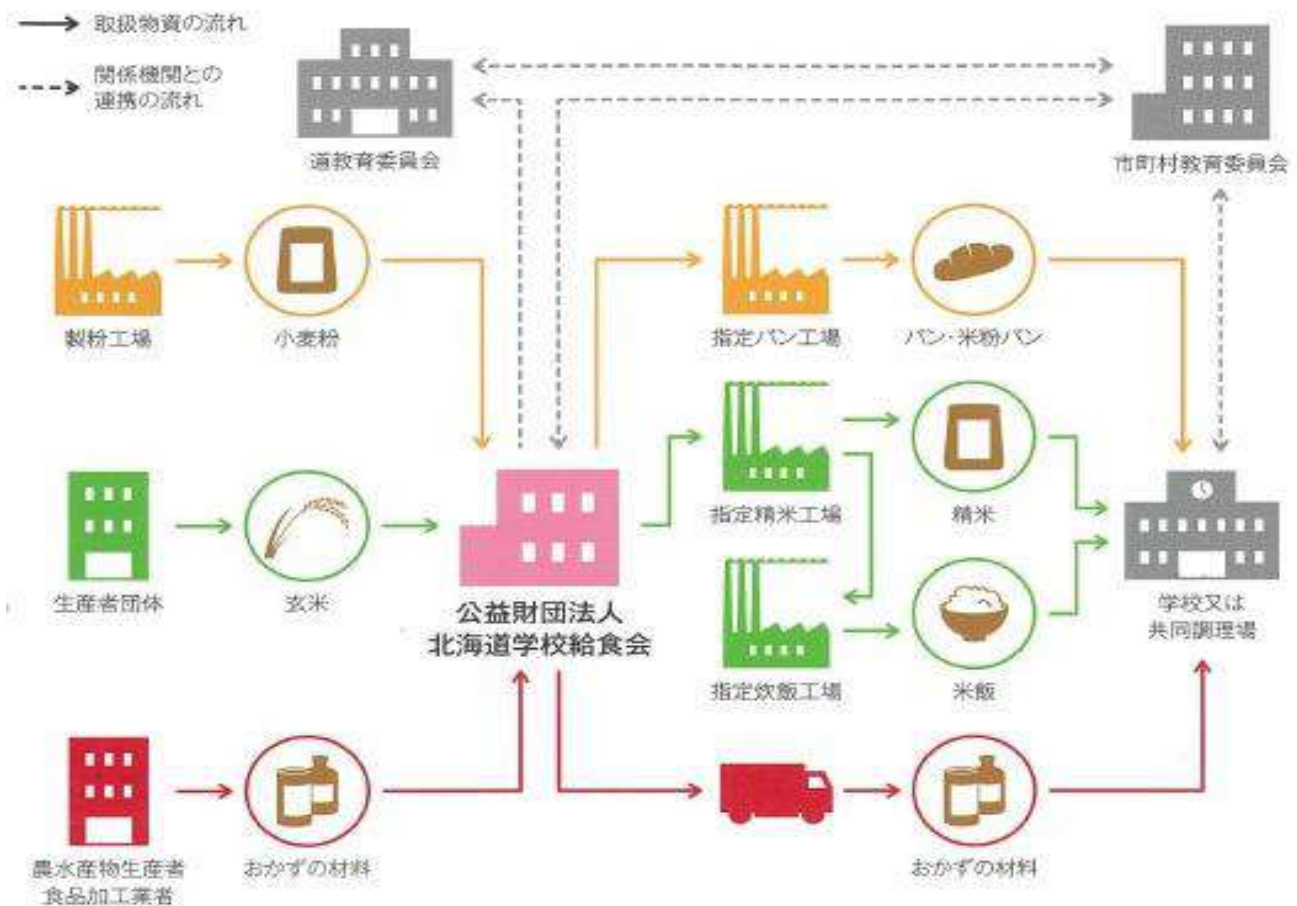


圖 1、北海道學校給食會物資處理流程

¹ Hokuren 農業協同組合連合會(北連)在北海道農業協同組合(JA)中擔任經濟事業之組織，其設立於 1919 年，目的係為促進北海道農業發展，提供民眾安全及高品質之農產品，並作為農民與消費者之間橋樑，蒐集市場資訊，協助農產品行銷。北連下分作 8 個部門，包含稻米市場部、農產品事業部、糖用甜菜事業部、酪畜農事業部、農業資材部、生活事業部、農業研究所及經營管理部門。目前會員數共計 119 員，61 棟建築或設施，資本額為 201 億日圓，令和 5 年度之年營業額為 16,079 億日圓。(資料來源：<https://www.hokuren.or.jp/about/hokuren>)

(3)北海道中小學供餐型態有 70%於共同調理場(即中央廚房)製備料理後，再透過保溫保鮮物流將桶餐配送各校。共同調理場多採用大型且新型的設備進行烹飪，其優點包含可在同一時間內製備大量食物，節省人力成本，且配送效率也更佳。

(4)在食材選擇上，會優先選購道產農產品，以確保食材新鮮與品質。給食會透過年度計畫，及與北海道農業協同組合連合會契買建立長期合作關係，確保物資價格合理並穩定供應學校使用。

a.米、麥及副食類等物資供應流程如下：

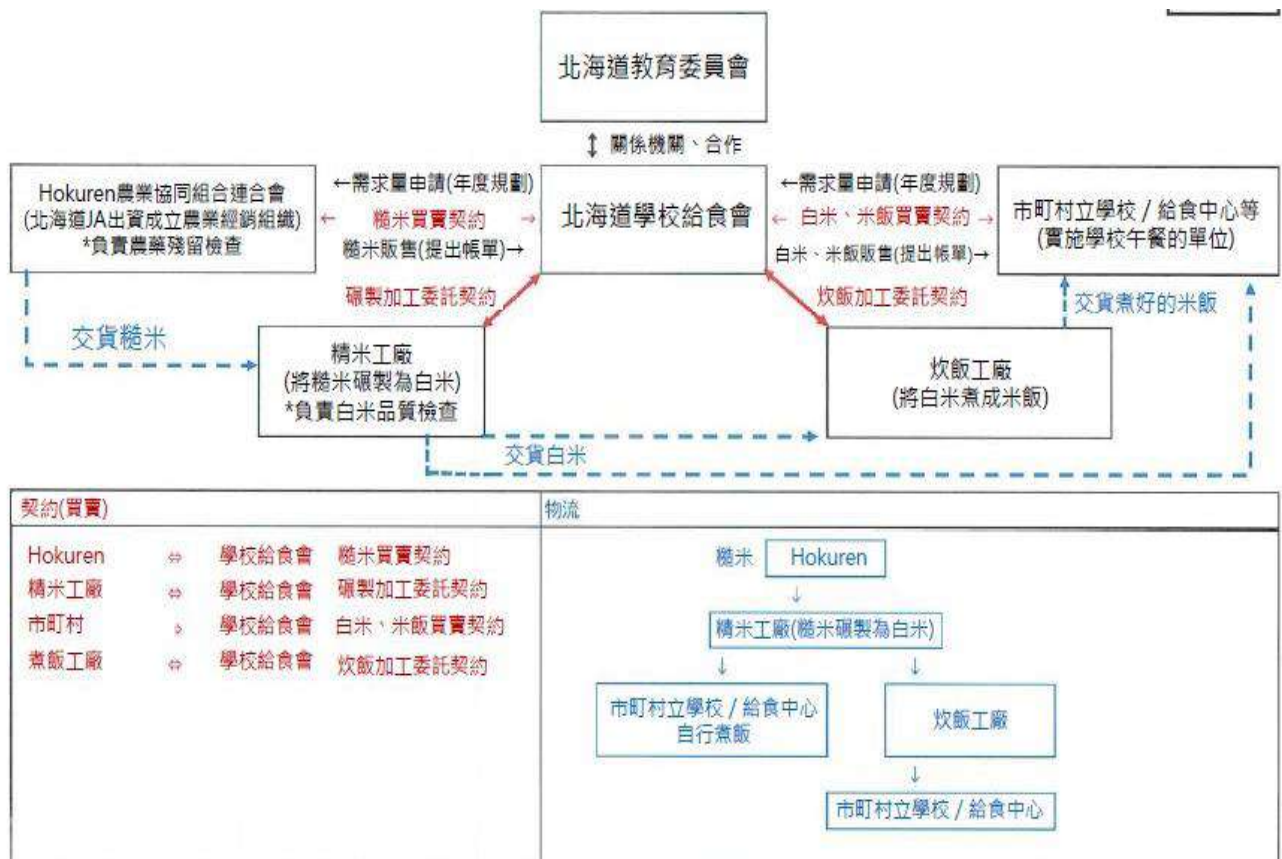
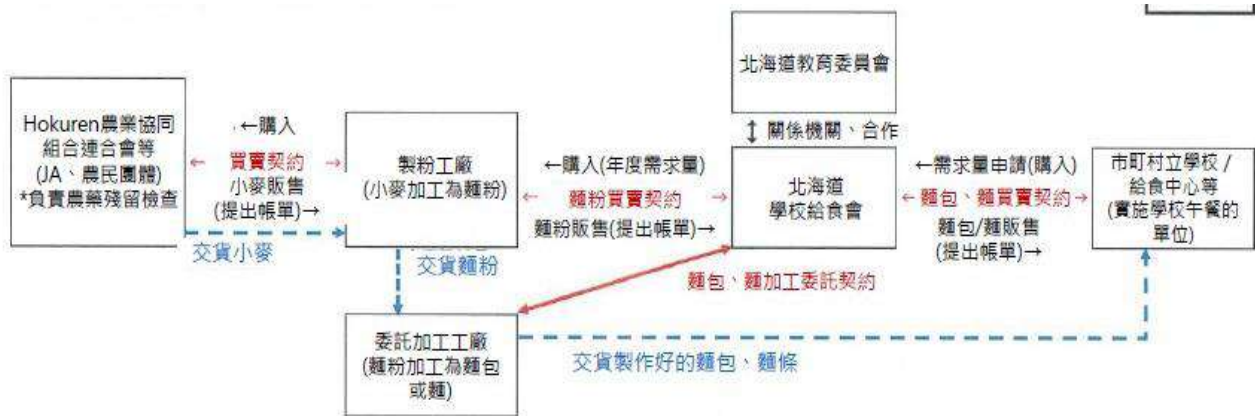


圖 2、精米、米飯主要供應流程



契約	物流
Hokuren等 ⇔ 製粉工廠 小麥買賣契約	<p>小麥 Hokuren等</p> <p>↓</p> <p>製粉工廠(小麥製成麵粉)</p> <p>↓</p> <p>麵包/麵工廠(麵粉製成麵包/麵)</p> <p>↓</p> <p>市町村立學校 / 給食中心</p>
製粉公司 ⇔ 學校給食會 麵粉買賣契約	
市町村 ⇔ 學校給食會 麵包/麵的買賣契約	
加工工廠 ⇔ 學校給食會 麵包/麵的加工委託契約	

圖 3、小麥粉(麵包、麵)主要供應流程



圖 4、副食(配菜類)主要供應流程

b.給食會針對經手之食品、物資進行自主抽樣檢查，確保食材品質。近年為了穩定供應價與量，對冷凍食材的需求有逐漸上升趨勢。

c.學校給食會不經手生鮮食材，生鮮蔬菜、畜禽產品及水產品等食材由各市町村教育委員會專門部門負責處理，自供應商購入配送至學校或調理場使用。各市町村擇定供應商的方式有所不同，包含透過招募、資格篩選等，簽訂契約期間因食材特性亦有別。

(5)北海道在學校午餐並無相關法規要求使用國產食材，僅按《食育基本法》擬定之食育推進基本計畫，訂有使用國產食材之目標。北海道於使用道產食材目標為 50%。

(6)學校午餐剩食、衛生管理、特別支援學校的菜單設計等議題，是該會近年比較重視的。衛生管理面，除透過開設研修會及派遣相關講師外，也會針對契約加工廠辦理衛生管理講習會；至學校午餐剩食，在北海道部分學校或調理場會將剩食製成推肥，適切的循環使用。此外，該會亦積極串聯學校、家庭及地域單位合作推動食農教育，宣導地產地消的理念，進而惜食愛食，給食會開發製作之食育教具會提供免費借用給各市町村的教育委員會、學校及給食中心等，並鼓勵學童將學習到的內容帶回家與家人分享。

(7)參訪當日亦至該會物資保管倉庫進行參觀，分為常溫及冷藏(凍)倉庫及作業場域，主要存放食品罐頭、調味料等常溫物資，以及冷凍食品等。另倉庫內觀察到有存放罐裝綠茶，經洽該會人員說明，北海道政府有投入經費推動學校使用北海道道產的牛奶，而針對乳品過敏之學童則會改提供鋁箔包裝綠茶替代。本署進一步詢問學校使用豆漿情形，該會回覆目前較少使用豆漿作為飲品。

(二) 苫小牧市教育委員會-苫小牧學校給食共同調理場

1、苫小牧市為北海道第四大城市，居住人口數約 16 萬人。該調理場自 1947 年設立供應學校午餐，因應供餐數漸增，於 1978 年再增設第二調理場，現供應全市國中小共 38 所學校餐點。調理場主要職責包含：(1)執行學校午餐的菜單擬定、烹飪、餐食運送及營養指導相關的事務、(2)學校午餐用物資的保存、管理與使用相關的事務。

2、是日由該場稻場和宣場長，及苫小牧市教育委員會阿部秀明主查接待本署。該調理場管理單位為苫小牧市教育委員會教育部，在供應學校午餐交流情形：

(1)學校午餐費²：學校午餐餐費國中生為 361 日元/人、小學生為 271 日元/人，向家長收取的費用 100%用於食材採購，廚房營運、設備費等費用，則由國家負擔。由於食材物價上漲，目前盡量在既定預算內使用價格合理的食材，仍考慮自明年度起要增加午餐的收費金額。

(2)苫小牧市為一地形狹長之城鎮，該市教育委員會將給食供應服務範圍分作東、中、西部三個區域，其中第一調理場供應東部、中部共 9,200 人餐(15 所國小、9 所國中與 1 所特別支援學校)，西部地區約 4,550 人餐(7 所國小、5 所國中及 1 所特別支援學校)則由第二調理場供應。

(3)菜單開立：

a.由該市聘任營養師負責菜單設計，以道產且當令食材優先使用，並依餐費預算與營養規範辦理(國小生設定為 650 大卡、國中生為 830 大卡)，再經由包含調理場職員

² 依據《學校給食法》第 11 條規定，(第 1 項)依據政令中規範，實施學校午餐所需之設施設備的經費及經營學校午餐之必要經費，由各義務教育學校的設置者負擔。(第 2 項)前項規定以外辦理學校午餐所需之經費(以下簡稱學校午餐費)，依據學校教育法第 16 條，由有採用學校午餐的學童的監護人負擔。

在內的菜單會議上共同決定，家長和學生的代表不會參加會議。透過午餐試吃會，以家長與學生為對象進行問卷/滿意度調查，作為菜單開立參考，另在研議調整餐費收費時也會先進行問卷調查。

b.午餐菜單以 1 主食、1 主菜、1 副菜、1 湯(溫食)及附餐牛奶為原則。主食包含米飯、麵包及麵食，每週吃 3 次米飯、1 次麵包或麵食，主菜以肉或魚為主，溫食如味噌湯或其他湯品類，副菜則以蔬菜為主要食材的料理，每天都會有牛奶，提供鈣質攝取。

c.基於食品安全考量，會設計兩種菜單(A、B 菜單)分別供應東、中、西部三個區域學校，避免發生食物中毒事件時全體學生受影響。

献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
2 教職カレー	...	3 スパゲティ	...	4 こはん	...	5 コッペパン	...	6 こはん	...
9 こはん	...	10 うどん	...	11 こはん	...	12 コッペパン	...	13 こはん	...
17 ラーメン	...	24 うどん	...	25 こはん	...	26 黒糖パン	...	27 こはん	...
30 こはん	...	※自前日の食事についてお見込みください (9月24日はお弁当をお見込みください)					

圖 5、苦小牧市 2024 年 9 月份學校給食菜單(西部、中央部)

令和6年 9月 学校給食予定献立表(東部)

月	火	水	木	金
2 献立名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	3 コッパパン 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	4 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	5 うどん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	6 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名
9 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	10 無糖パン 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	11 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	12 スpagetイ 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	13 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名
17 スライスパン 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	18 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	19 ラーメン 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	20 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	27 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名
24 鶏肉コッパパン 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	25 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	26 うどん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	30 こはん 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名 献立名 材料名	

※献立表には、献立名、材料名、献立名、材料名、献立名、材料名、献立名、材料名が記載されています。

9月17日(火)・25日(水)です 17:00~20:00まで
 夜間窓口を開放しております
 支払い・取戻に2名の取戻窓口をご利用ください。

口蓋蓋の使用を
 お願いいたします

※9月2日(日)は、学校給食提供休止です

※9月10日(日)は、9月11日(月)に授業料納付の日とあわせ、学校給食が中止となります。授業料納付の日にあわせ、学校給食が中止となります。

※9月17日(火)・25日(水)は、学校給食が中止となります。

※9月27日(日)は、学校給食が中止となります。

※9月30日(水)は、学校給食が中止となります。

※9月31日(木)は、学校給食が中止となります。

※9月1日(月)は、学校給食が中止となります。

※9月2日(火)は、学校給食が中止となります。

※9月3日(水)は、学校給食が中止となります。

※9月4日(木)は、学校給食が中止となります。

※9月5日(金)は、学校給食が中止となります。

※9月6日(土)は、学校給食が中止となります。

※9月7日(日)は、学校給食が中止となります。

※9月8日(月)は、学校給食が中止となります。

※9月9日(火)は、学校給食が中止となります。

※9月10日(水)は、学校給食が中止となります。

※9月11日(木)は、学校給食が中止となります。

※9月12日(金)は、学校給食が中止となります。

※9月13日(土)は、学校給食が中止となります。

※9月14日(日)は、学校給食が中止となります。

※9月15日(月)は、学校給食が中止となります。

※9月16日(火)は、学校給食が中止となります。

※9月17日(水)は、学校給食が中止となります。

※9月18日(木)は、学校給食が中止となります。

※9月19日(金)は、学校給食が中止となります。

※9月20日(土)は、学校給食が中止となります。

※9月21日(日)は、学校給食が中止となります。

※9月22日(月)は、学校給食が中止となります。

※9月23日(火)は、学校給食が中止となります。

※9月24日(水)は、学校給食が中止となります。

※9月25日(木)は、学校給食が中止となります。

※9月26日(金)は、学校給食が中止となります。

※9月27日(土)は、学校給食が中止となります。

※9月28日(日)は、学校給食が中止となります。

※9月29日(月)は、学校給食が中止となります。

※9月30日(火)は、学校給食が中止となります。

※9月31日(水)は、学校給食が中止となります。

圖 6、苫小牧市 2024 年 9 月份學校給食菜單(東部)

(4)食材採購：米、麥、麵包等物資由「給食會」統一採購並提供轄下給食中心或調理場使用；至蔬果肉品等生鮮食材由苫小牧市教育委員會每月自行採購，蔬果產品於烹調前一日進貨、肉品則為當日，維護食材品質。調理場說明，有關學校午餐使用國產食材，北海道或地方政府係採鼓勵方式推動，調理場積極配合辦理，除要求供應商使用國產或北海道產食材外，在投標及報價時，也要求其提供下列文件以供審核確認：

- a. 蔬菜類：送貨單上須明確註明產地。
- b. 肉類：須提供產地證明書或運輸證明書。

c.乾貨和調味料：須標示原產國，並提供原料成分表和營養標示。

d.冷凍食品：須標示原產國，並提供原料成分表和營養標示。其中加工肉品均須使用國產肉品，並提供細菌檢驗報告。

e.即食品(加工完成品)：須標示原產國，並提供原料成分表和營養標示。

(5)生鮮蔬果處理：當菜單需要較長的食材處理時間時，該調理場表示會部分使用已進行前處理的冷凍蔬果。另外，在生鮮蔬果價格較高的季節，也會使用價格較為經濟的冷凍蔬菜供應。

(6)倘遇颱風或天災，造成北海道產地蔬果供應短缺時：依現況調整使用國產的蔬果。但若國產亦逢供應困難情事，則會使用冷凍蔬果調節因應。以不停止提供營養午餐為原則。

(7)營運管理：

a.調理場業務包含管理膳食數量、製作菜單、推廣飲食教育與預防學童過敏，第一調理場職員共計 16 名、第二調理場職員共計 6 名。

b.調理場之設施管理、烹調業務係委外東洋食品公司辦理；配膳及回收業務則與在地物流業者合作，使用保溫餐桶與常溫車輛配送。第一調理場設施管理人員 2 名、調理員 60 名、配送與回收 23 名、車輛 7 台；第二調理場設施管理人員 2 名、調理員 40 名、配送與回收 23 名、車輛 6 台。由於送膳車輛無具加熱或保溫等特別的設備，餐食會盡量在 2 個小時內送達各學校，確保餐食的品質。

c.因供應人餐數較多，白飯烹煮另獨立委外煮飯工廠煮好後配送各校。

d.調理場作業場域透過劃分為「受污染之工作區域」、「未受污染之工作區域」以明確工作流程。受污染之工作區域(下圖藍底處)係處理帶有泥土或灰塵等異物或有害物質之食品處理區域，包含蔬菜及肉類的收貨驗收室、前處理室、以及餐盤器皿鍋具清潔室，而未受污染之工作區域則進一步區分為加熱前(下圖淺黃底處)與加熱後(下圖橘紅色處)之作業場域，包含食材室、煎炸、燒烤、蒸煮等烹調室、預防過敏專用烹調空間及配膳器具室。

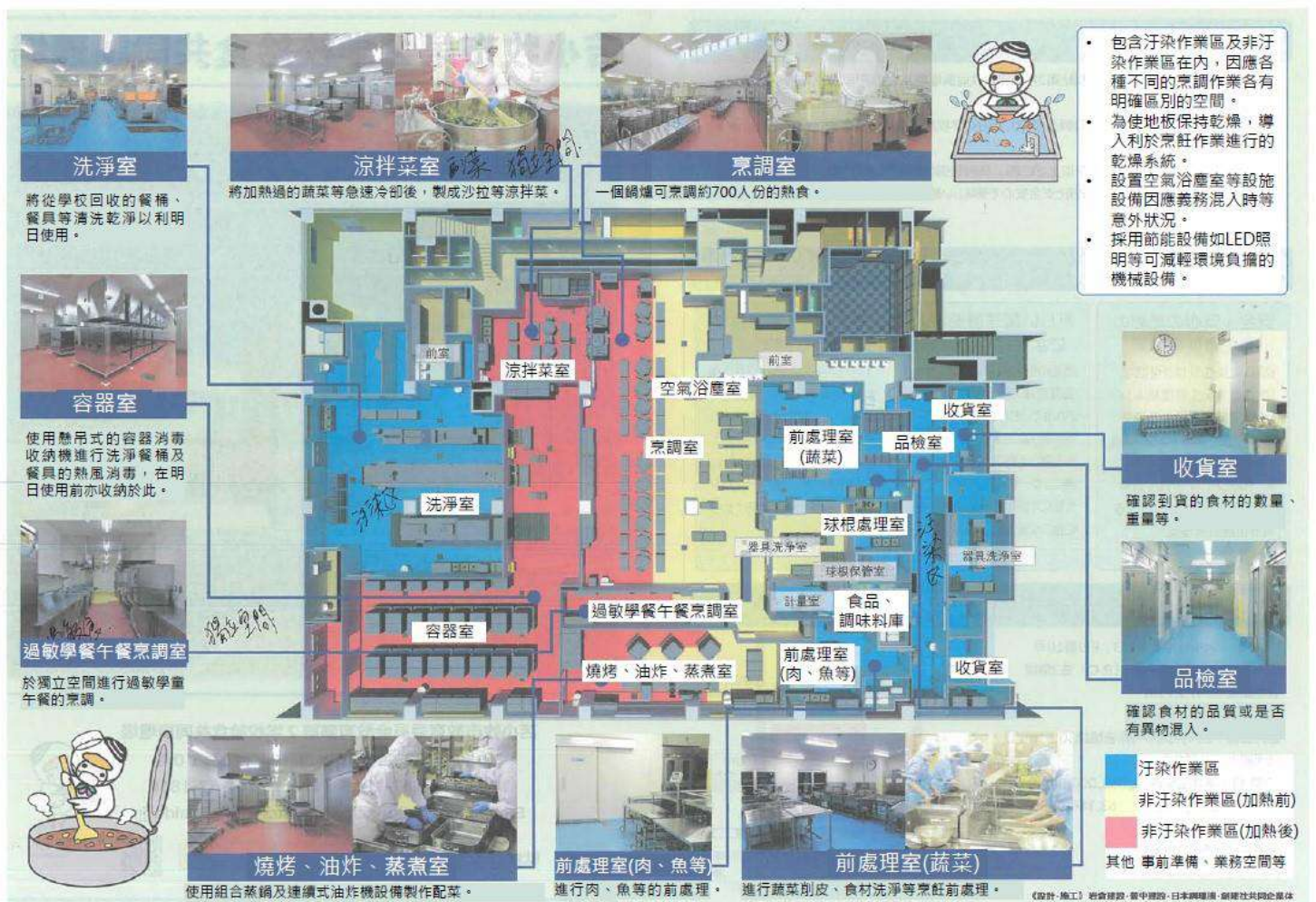


圖 7、苦小牧學校給食第二共同調理場作業場域配置

- e. 為使菜餚更豐富提升品質，該調理場導入新型烹飪機器，針對需要嚴格控管溫度之涼拌料理，利用真空冷卻技術將加熱過的蔬菜等食材一次冷卻，再用涼拌釜進行調理，搭配保冷容器配送到各校。
- f. 為避免引起過敏反應並強化過敏風險管理，設置與一般烹飪空間區隔之過敏專用調理室，可烹調包括主食、熱食、主菜、配菜等料理，最大供應 100 份的學校午餐，並設計以具附加營養價值之其他食材替代供應之菜單，例如奶油燉湯改以豆漿燉湯。

(8)調理場會定期執行檢驗，確保食材安全：

- a. 每年選取 3 至 5 項食材，進行一次微生物和理化檢測。
- b. 農藥殘留檢測每年選取 1 至 3 個食材，進行一次檢測。若冷凍蔬菜原料是進口的，會要求供應商附上農藥殘留檢驗結果。
- c. 核能災害食品對策，針對指定的地區所生產的蔬果，進行放射性物質檢查。
- d. 每年選取 1 至 4 家供應商進行設施檢查，確保供應食材的安全。

5、有關文部科學省公布之「學校供餐中的當地產品及國產食材的使用情況調查」，令和 5 年度(2023)，北海道整體的統計結果來看，學校午餐使用日本國產食材的比例是 87.1%，北海道產的比例為 71.5%。該場人員表示，從令和 2 年度(2020)開始，計算方法由食材數量改成以金額為基礎，並且從全國各都道府縣內的單獨調理場(學校自設廚房)或共同調理場中進行抽樣調查(每個都道府縣選取 7 校)。不過苫小牧市在令和 2 年度之後，未被抽中進行調查，故無法提供詳細的抽樣

資料。又「納入計算之品項」的範圍，受調查月份使用的所有食材都須納入報告。

6、調理場說明，苫小牧市每天約有 400 公斤學校午餐剩食，過去處理方法採焚化處理，為實現苫小牧市碳中和目標，故轉型實施剩食發電。目前該市學校午餐剩食，統一送回共同調理場會以殘渣處理機脫水及粉碎處理，再送到生質能發電設施進行生質能發電，發電作用後發酵殘渣，再供作農場作為肥料使用，並生產農產品供給學校使用。惟調理場人員表示，學校午餐對於中小學的學童的身心發展扮演重要的角色，苫小牧市與調理場都希望學生能將學校午餐吃光，以不產生剩食為目標，為此針對菜單設計會持續精進與努力。

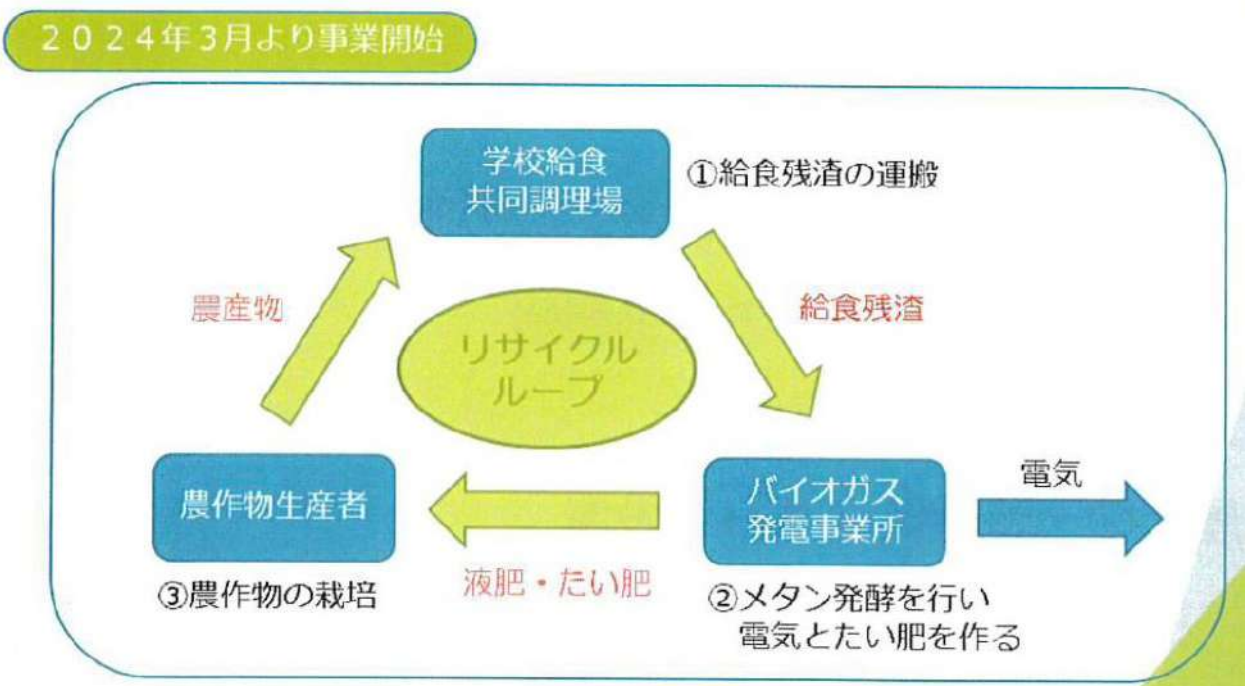


圖 8、苫小牧市學校給食剩食循環處理

- 7、於該調理場體驗當日供應在地之學校午餐餐點，內容包含白飯、洋蔥味噌湯、豆腐羊棲菜漢堡排、蘿蔔乾絲沙拉及牛奶。是日菜餚出現的蔬菜以根菜為多，如蘿蔔、胡蘿蔔、牛蒡等，無綠色葉菜，白飯份量足具飽足感，經洽調理場每位學童食米量約 70 公克；口味清淡不油膩，使用分隔盤盛裝各道菜色層次分明，與臺灣學校午餐觀感有明顯差異。
- 8、苫小牧調理場於 2024 年開設了官方 Instagram 社群平臺，將午餐菜單、特色料理、烹調實態等上傳社群，強化市市民對學校午餐及食育的理解與關注，宣傳苫小牧市於校園午餐的努力，也讓家長與在地民眾安心。

(三)白老町教育委員會-白老食育防災中心

- 1、白老町居住人口數約 15,000 人，白老食育防災中心設施於平成 27 年度(2015)完工啟用，平時作為學校午餐供應，在災害發生非常時期則可向各避難所供應食物，最大供應量能為 1,300 人餐，扮演白老町糧食供應據點之一的角色。白老町與我國花蓮縣秀林鄉於 2022 年 9 月簽訂友好交流備忘錄，我國 0403 地震該町有捐贈善款投入賑災。
- 2、是日由白老町大塩英男町長、白老町教育委員會富川英孝課長、白老食育防災中心村上弘光中心長等人接待本署。該中心平時供應全町 6 間學校的午餐計約 700 人餐：
 - (1)學校午餐費：國中生 350 日元/人、國小生 300 日元/人，在去(2023)年町長選舉期間曾實施過 4 個月之公費營養午餐。
 - (2)生鮮食材由白老町政府與地方供應業者簽訂契約，業者會直接配送至中心，蔬菜及肉品 1 個月配送 1 次，調味料、米等物資則是由北海道給食會 1 年配送 1 次。

- (3)生鮮蔬果清洗尚未導入自動設備，目前採人工處理，但削皮、分切等處理有機器協助；部分會選用冷凍食材，降低處理食材所需人力與成本。
- (4)為提升學童對在地的鄉土的認同，每年會至少推出3次北海道原住民愛努族的傳統料理，使用如鮭魚、鹿肉、扇貝、昆布等具有傳統及地域特色的食材，並以愛努族料理方式烹調，讓學生用餐的同時學習自己家鄉文化，是相當富有文化及食育意義的菜單設計方式；另外也有每年3次的家鄉食材日，使用白老町當地的牛肉、貝類、鱈魚等食材，藉此讓學生了解家鄉的特色農產品。
- (5)團膳烹煮及配送採委外辦理，食材採購則與苫小牧模式相同。是日透過2樓參觀通道參觀作業場域，其配置與苫小牧共同調理場雷同；相異處為，因該中心供應人餐數較少，米飯為中心自行烹調，非使用炊飯工廠煮好的米飯。
- 4、當發生地震或海嘯等災害時，該中心可以轉變為防災中心，提供收容及緊急食物供應。平時備有發電機、煤氣設備、儲水槽及備貯常備食品(水、米、罐裝麵包、即食咖喱等，可保存5年)，確保災害期間仍能正常運作，作為向避難所分發食糧的基地。
- 5、此外，該中心亦積極進行防災教育，包含於學校午餐提供五目飯(指加入雜糧、藻類、蔬菜、乾貨等5種食材的炊飯，目前也製成防災常備食品料包)，增加學童防災觀念，以及配合北海道政府防災週間辦理宣導與演習，於相關活動提供防災常備食品試吃，盤點消耗庫存的防災物資，以定期更新物資以確保應急時的食品供應安全。這種結合防災功能的模式，不僅體現食品安全管理，更展現學校午餐在災害時期可協作之角色。

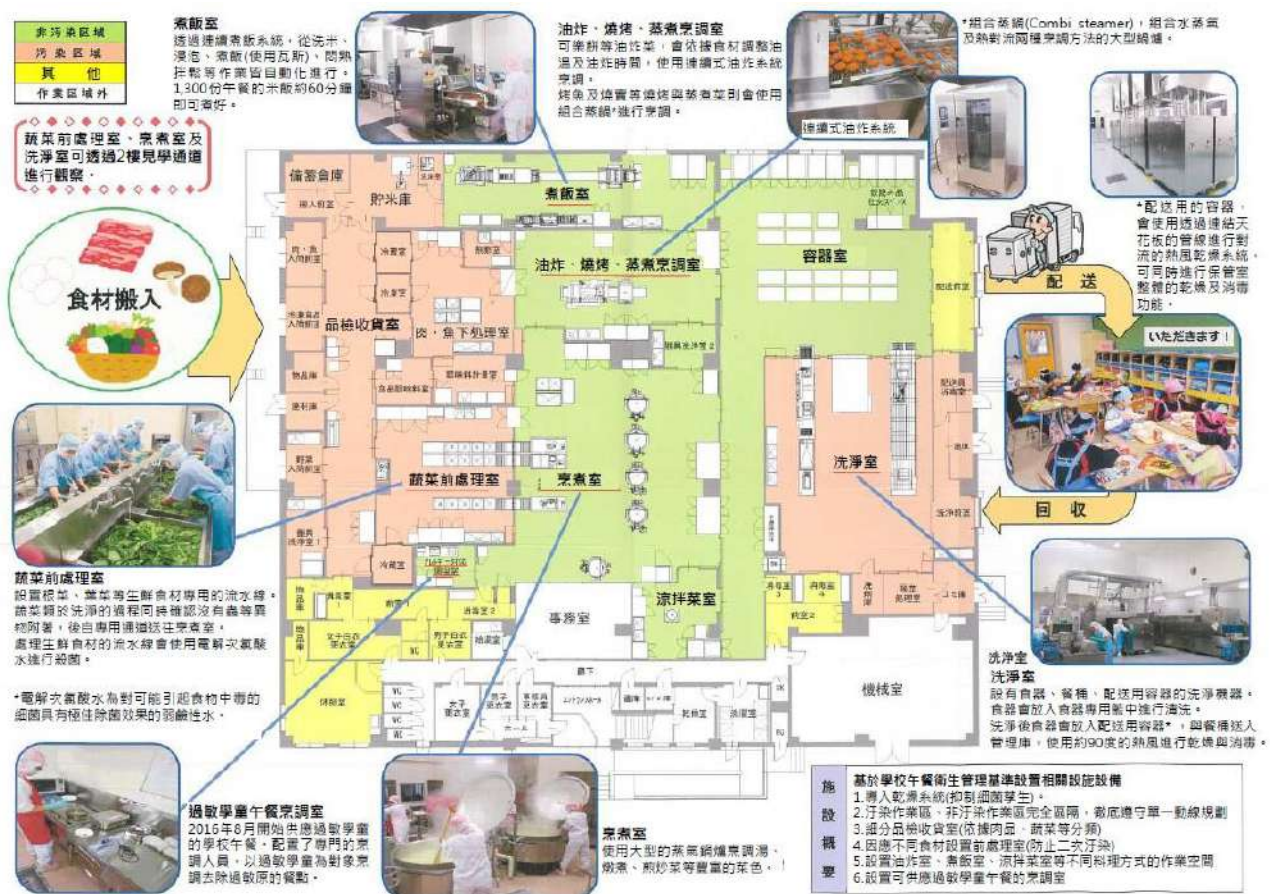


圖 10、白老食育防災中心作業場域配置

(四)一般財團法人函館市學校給食會

- 1、函館市為北海道僅次札幌與旭川之第三大城市，居住人口數約為 25 萬人。函館市學校給食會於 1966 年成立，於 2018 年登記為法人組織。
- 2、是日由給食會小田將之理事長、函館市教育委員會堤勝幸學校教育部長等人接待本署。交流情形摘述如下：

(1)推動方針：函館市於 2013 年確立學校給食基本方針，藉由學校午餐，讓孩童獲得正確的飲食知識與選擇能力，並且能理解與傳承函館等地域的飲食文化。包含：

- a.為了供應孩童安全安心的學校午餐應選擇品質優良的食材，並確立穩定的採購管道，推動烹調、配送相關衛生管理及烹飪業者的教育。
- b.應竭盡所能發揮各學校的特色，盡善使用的食材與調味，以提供「美味的午餐」為目標。
- c.為使孩童養成合宜的飲食習慣，學校、家庭與地方應一起研究指導內容與推動指導體制。

(2)供餐概況：該市小校數為為 57 校，學童數約 13,000 人。自設廚房共計 6 校(其中 1 校委外經營、5 校自辦)，配置 2 名營養教師；設置共同調理場共計 18 校(均為委外經營)並供應 33 所他校午餐，配置 18 名營養教師。

(3)學校午餐費：國中生每餐為 311 日元/人、小學生為 251 日元/人。學生家長繳交予學校或調理場。

(4)食材採購與供應：

- a.米、麵包等主食物資，由各校或調理場向北海道學校給食會合作之製造商或供應商訂購；牛奶由各校或調理場自行向乳品業者下單；至生鮮蔬果、雞蛋、肉品及一般物資(如調味料、冷凍食品等)，由該市之教育委員會以募集方式，並透過衛生管理標準評定出合格供應商，供應食材予轄下各學校調理場使用，依食材特性有不同採購訂約頻度，以蔬菜為例為每週 1 次。

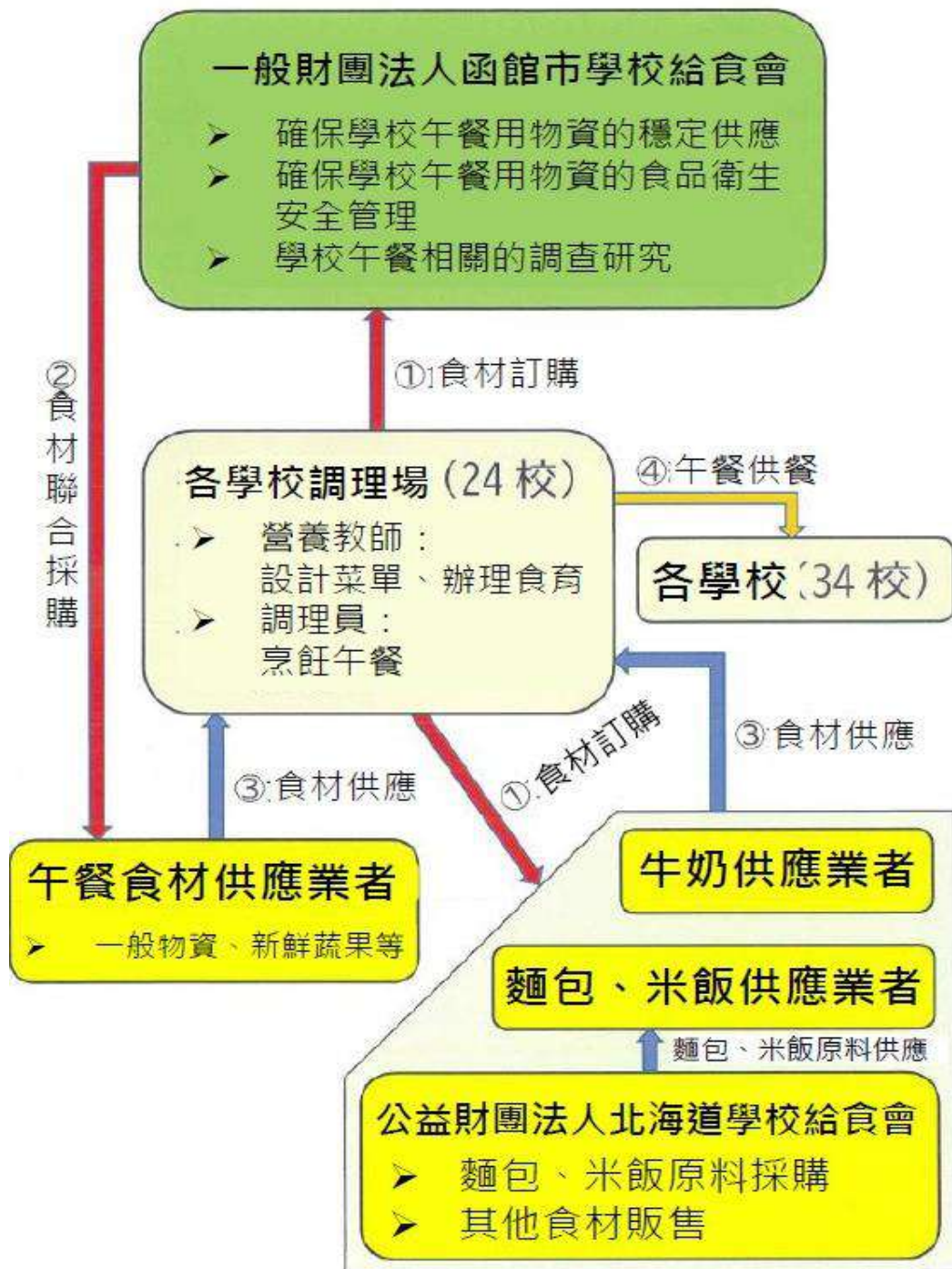


圖 11、函館市轄下學校與調理場食材採購與供應流程

b.使用在地食材：該會說明在學校給食法雖沒特別規定使用國產食材，但會依據推動方針積極選用市產及時令食材，強化採購體制及供應穩定性，實踐充滿季節感且美味的學校午餐。依該會提供之統計資料，全市學校 2023 年使用食材實績(採用重量計算)，如下表：

表 1、函館市 2023 年學校午餐食材產地 單位：%

分類	道內產		道外產	進口
	函館市產	北海道產		
米、小麥(麵包用)、牛奶、雞蛋、肉品(牛、豬、雞)		100%		
蔬菜	24.2%	43.7%	32.1%	
水果		22.3%	72.6%	5.1%
魚介、海藻類	7.4%	30.0%	24.6%	38.0%

資料來源：整理自一般財團法人函館市學校給食會提供之資料。

c.函館市學校午餐使用之蔬菜，其中胡蘿蔔、蘿蔔、番茄、馬鈴薯、大蔥、高麗菜等計 6 項，係與函館地區的農協(JA)契作供應，以穩定的價格與量供應給學校午餐使用，其餘蔬菜亦以北海道產為主。然受季節影響，北海道冬季為休耕期，5 至 11 月以外的月份無法採用道產或函館當地的食材，會改以國產供應。

(5)訂有「函館市學校午餐食物過敏對策指南」，校內設置「食物過敏對應委員會」，並依據學校生活管理指導表的紀載事項，個別注意需要食物過敏因應對策的學生的狀況。

(6)目前針對學校午餐剩食沒有相關統計資料，會透由營養教師辦理學校給食相關飲食指導活動，以及多樣化食材及飲食體驗，讓學童喜愛學校午餐。

二、札幌市中央批發市場

- (一)札幌市中央批發市場(下稱札幌市場)係 1959 年依據日本批發市場法設立，由札幌市政府籌設，為日本第 17 個、北海道第 1 個中央批發市場，營運主體為一般社團法人札幌市中央批發市場協會。
- (二)札幌市場是北海道生鮮農產品流通的重要據點，占地面積 129,748 平方公尺，場內主要區分為青果棟及水產棟，分別作為生鮮蔬果及水產品的交易場域，其交易商品來自日本全國各地(部分來自進口)，透過市場集貨、決定價格、銷售至零售商，市場管理端設有完善的結帳系統，可確實支付貨款，有效節省貨物流通所需費用，同時市場亦為生鮮食品情報交流之重要場所，並有商品抽查機制確保食品安全衛生，為 230 萬札幌市民提供各種安全安心的食材。
- (三)依據札幌市場 2023 年年報資料，該市場全年總交易量 265,717 公噸，交易額達 1,360 億 5 千萬日圓，其中蔬果類共計 210,629 公噸(79.3%)，包含蔬菜 169,787 公噸及水果 40,842 公噸；水產類共計 55,089 公噸(20.7%)，包含生鮮海鮮 25,611 公噸、冷凍海鮮 17,598 公噸及海鮮加工品 11,879 公噸。
- (四)承上，該市場蔬菜主要交易品項為洋蔥(22.2%)、馬鈴薯(11.6%)、甘藍(10.4%)、白菜及蘿蔔等，產地主要來自北海道(70.4%)、茨城縣(10.5%)、愛知縣(3.2%)等；水果主要交易品項為蜜柑(15.9%)、香蕉(14.5%)、蘋果(12.3%)、西瓜及哈密瓜等，產地主要為北海道(24.5%)、菲律賓(15.9%)、和歌山縣(11.4%)等，由此可知札幌市場內流通之農產品仍以道產為主，且蔬果交易量以每年 7 至 11 月為最高，月交易量皆達 2 萬公噸以上，此期間恰逢北海道夏秋之際，為農產品盛產期，而每年 12 月至隔年 6 月為北海道雪季休耕或春季蔬果生育期，此期間多由道外產地供應貨品。另，

2023 年在該市場交易的進口產品中，來自臺灣的農產品包含香蕉、鳳梨、芒果及其他水果等共 126 公噸。

(五) 札幌市場相關從業人員之主要結構：

- 1、生產者：包含產地農民或農協、漁協等農民團體，其產品透過委託方式交由批發商在市場內進行販售，並不直接參與交易。
- 2、批發商：經市場許可於市場販售農產品的業者，其貨品來自全國各地生產者，受生產者委託在市場內代收代銷，每日市場交易前批發商都需進行進貨、理貨、排列等工作，札幌市場內之批發商業者為青果部計 1 家、水產部計 2 家。而拍賣員也是批發商的所屬人員，需在市場內累積一定工作經驗後，才可參加考試取得拍賣員資格，該考試則是由政府機關依法令授權給市場管理者辦理，以札幌市場為例，即是由札幌市政府授權給一般社團法人札幌市中央批發市場協會辦理考試。
- 3、中介商：透過拍賣、競價、議價等方式向批發商購買農產品的業者，經過適當分裝、分切或加工後，在「中介商賣場(類似我國零批場之交易場所)」內再販售給零售商，其角色類似我國市場交易法所稱承銷人。札幌市場內的中介商業者包括青果部計 24 家、水產部 24 家。
- 4、交易商：經市場批准，可直接以拍賣、競價、議價等方式向批發商購買農產品的零售商或大型消費者。依札幌市場 2023 年資料顯示，青果部有 343 人、水產部有 66 人。
- 5、零售商：以議價方式向中介商購買商品的業者，如超市、蔬菜商、水果商、魚販等，通常透過電話、傳真等方式向中介

商訂貨。依札幌市場 2023 年資料顯示，青果部有 45 人、水產部有 500 人。

6、關聯事業者：經市場批准，在市場內從事諸如貨款結算、運輸、餐廳、美容院、雜貨店等工作的相關業者，有助於市場交易運作更為便利、快速。

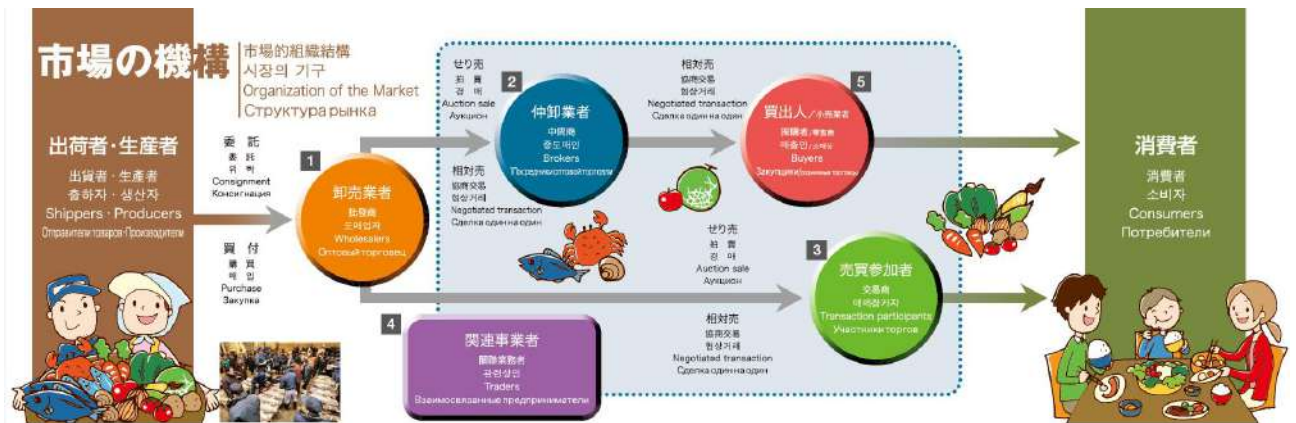


圖 12、札幌市中央批發市場之組織結構

(六)札幌市場每日交易流程：

- 1、每天凌晨 00:00，蔬果及水產品開始進貨至市場內。由於冷藏保鮮需求，水產品需較早進行交易，約清晨 03:00 開始陳列貨品，中介商此時可檢視當日貨品品質及估價，約清晨 05:15 至 06:30 進行水產品拍賣，由中介商競價購入批發商的产品，並進行分裝、整理，再販售給零售商；約 07:00 後零售商開始配送出貨至各通路端。蔬果產品進貨至清晨 5:00 才開始由中介商視貨，約清晨 06:30 至 07:30 進行蔬果產品拍賣，上午 8:00 後配送出貨。
- 2、參訪當日我們於 4:30 抵達實習教室，由導覽員村上由美小姐進行市場簡介及現場導覽。
 - (1)約 5:05 移動至水產棟觀摩，由於 1 樓交易場內規定只有配戴特定帽子的相關人員包括拍賣員、批發商及承銷商才可進入，因此我們的參觀路線僅限於市場 2 樓看臺。

(2)水產棟設有鮪魚及活魚的低溫拍賣專區，約 5:10 開始進行鮪魚拍賣，採用「一聲拍賣」的方式，由拍賣員喊一長聲，喊聲期間承銷人將出價寫在紙板上並直接翻牌競標，高價者得。水產品另有高級、近海、大口(即大宗品項)、冷凍品、鮭鱒魚卵、加工品等拍賣區，各區皆在此時開始交易。

(3)接著 5:50 我們移動至青果棟，此時貨品均已陳列完畢，並開始進行拍賣，蔬果品項分別有「固定拍賣」及「移動拍賣」，前者將拍賣員及承銷人集中在一區，設有黑板展示目前拍賣品項，由拍賣員喊價由低至高，承銷人以手指示意出價，價高者得；後者則由拍賣員隨著貨架一區一區依序拍賣，承銷人同樣採用手勢出價，參訪當天蘋果即是採用移動拍賣。在確認得標者及價格後，記帳員會做成紀錄，同時手寫紙條標示於得標商品上。另外，生菜、菠菜、甜瓜等易損壞蔬果亦設有低溫拍賣專區。

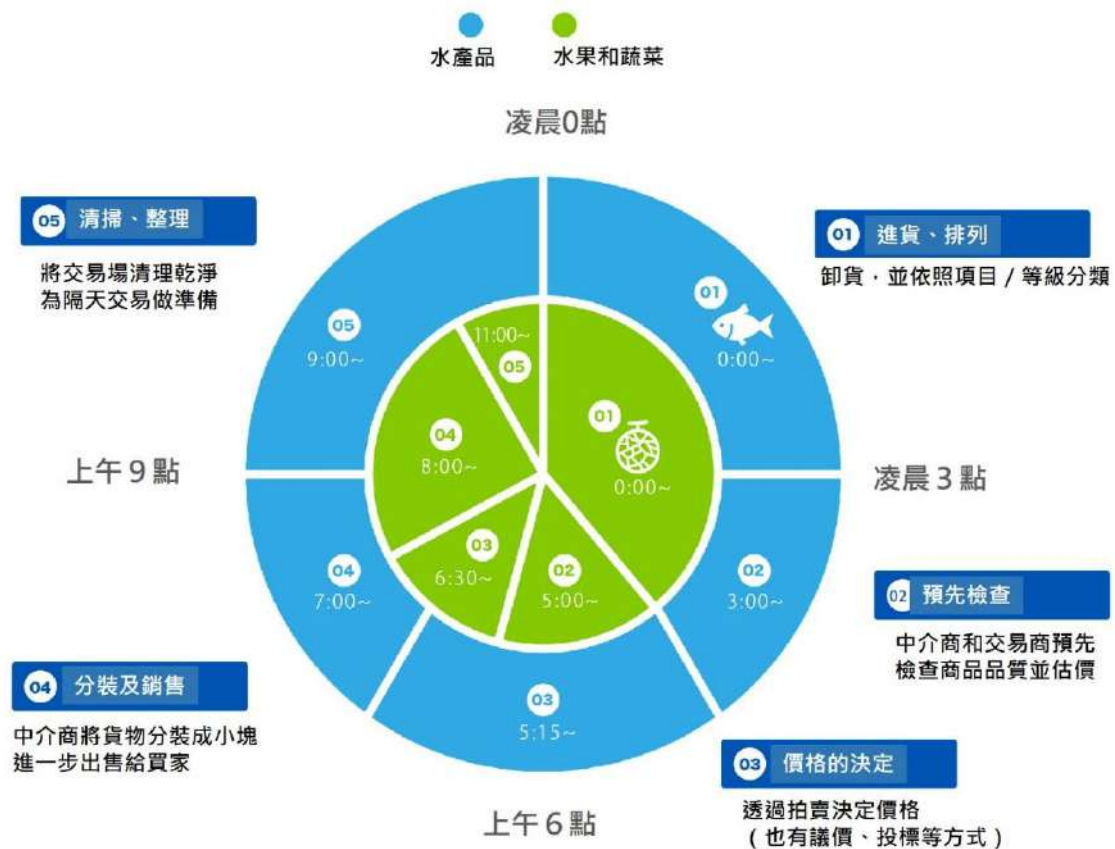


圖 13、札幌市中央批發市場一日作業流程

(七)除了經營市場本業，札幌市場也致力於推廣業務：

- 1、市場導覽：札幌市場開放國內外學校、產業界及行政部門等各類團體預約報名參觀，由專人進行簡介並現場導覽，參觀路線沿線牆上設置許多介紹看板，並且有專門的展示室，陳設市場編年史、介紹看板、搬運車、場內專用帽、魚類標本、漁業工具等，可藉此充分了解札幌市場的歷史與運作。村上小姐說明，全年約有 300 多個團體報名參觀札幌市場，據統計 2023 年到訪人數達 3,226 人。
- 2、料理教室：札幌市場內設有料理教室，有 9 組烹飪桌並備有完整炊具及餐具，開放民眾及企業申請使用，或可預約料理體驗課程，用以推廣消費者使用當令食材烹飪美味料理。
- 3、社群平臺：透過 YouTube、Instagram 等社群平臺，介紹當令新鮮食材、料理教學、食材保存方式等，也有拍賣現場實錄、拍賣員及相關工作人員採訪等，讓消費者藉由活潑的影音認識札幌市場及時令農產品。

三、蔬菜直銷部分

(一)Hokuren 農業協同組合連合會-食農教育農場くるるの杜、直賣所

位於北海道北廣島市大曲，札幌市和新千歲機場之間，佔地 17 公頃，由 Hokuren 農業協同組合連合會(北連)成立，營業時間為上午 10 時至下午 5 時，主要宗旨為建立生產者和消費者間連結的食農教育農場。包括可進行田間操作作業體驗的農場、體驗農產烹飪和加工的場域及販售來自北海道各地農畜產品的銷售中心、森林餐廳和咖啡館，遊客可體驗從田間到餐桌的完整流程。目的希望作為農民與消費者之間橋樑，協助農民行銷產品，透過實作體驗讓消費者瞭解所食農產品從何而來的食農教育，並提供民眾安全及高品質之農畜產品。

農場及烹飪和加工操作體驗，參與者可學習從播種至收穫再到烹飪或加工的過程。所有的體驗課程均需事先預約，本次行程因入境時間的不確定性，故未事先預約而無法參與體驗，於參觀農場時，現場有家長帶小朋友參與胡蘿蔔實作採收之體驗，觀察農作生長情形等，農場內種植蘿蔔、蘆筍、落花生、南瓜、地瓜、辣椒、青椒等農作物。

農畜物產直賣所內銷售新鮮的蔬果，乳製品、肉類、米、味噌、甜點等生鮮、加工品及即食食品、北海道所產米及葡萄等農產品釀造之酒類等，陳列類以臺灣農民直銷站或生鮮超市，所售產品包括當季農產包括水果、哈密瓜、西瓜、葡萄、柑橘類、大蔥、青蔥、洋蔥、甜菜、蘿蔔、高麗菜、葉菜類、南瓜等，販售場域也會標示農產品的營養價值。為利小家庭購買，高麗菜及南瓜等大型農產品，分別有整粒及分切方式銷售，供消費者多樣選擇。

(二)伊達市觀光物產館(道之驛)

伊達市因四季氣候溫暖，冬季少有積雪，為北海道重要蔬菜產地，主要生產蔬菜包括高麗菜、大白菜、菠菜、青花菜、番茄、芹菜、萵苣、青蔥、草莓、玉米、南瓜、馬鈴薯及湘南野菜(水菜、青椒等)等，其中高麗菜、「藤五郎」番茄、南瓜及上長和特選馬鈴薯皆已取得北海道代表低化肥及農藥栽培之特有的「YES! clean」認證。

伊達市觀光物產館於 2012 年 4 月 1 日成立，位於北海道伊達市松枝町 34-1，管理者為伊達觀光物產株式會社，旨在發揮其作為路邊車站的吸引客能力，透過當地物產的銷售和宣傳提高知名度，吸引遊客。營業時間為 09:00-18:00，為北海道營業額及來客數最多的道路休息站。

場內區分肥料、花卉、苗區、農產物直賣所、工藝品及加工品販賣區、休憩區、辦公區及小吃區等，農產物直賣所販售約 80 家農友生產新鮮蔬菜，並銷售各式各樣的畜產、水產、地方特產，每樣蔬果架上都有種植的農民照片，並揭露生產者地址與電話，工藝品方面則有販售裝飾品及藍染作品。

(三)洞爺湖道之驛

洞爺湖地區生產之蔬菜包括馬鈴薯、山藥、蘿蔔、番茄、玉米、青花菜、南瓜等，生產者除重視所產蔬果品質外，在洞爺湖農業協同組合(JA 洞爺湖)推動綠色農業下，當地農產多數取得「YES! clean」綠色標章，JA 洞爺湖亦為日本第一個取得 GLOBALG.A.P 的 JA 組織。

洞爺湖道之驛位於虻田郡洞爺湖町香川 9-4(國道 230 號沿線)成立於 2008 年 4 月 17 日，4 至 10 月營業時間為 8:30-17:30；11 月至隔年 3 月由於日長較短，營業時間調整為 9:00-17:00，

具有 50 輛小型車、3 輛大型車及 2 輛殘障專用車之停車場，站內出售洞爺湖町生產農產品及加工品，均以生產者的名義出售，並附有生產者照片，讓消費者產生信賴，農產品包裝多以塑膠袋包裝，網站亦有蔬果箱的銷售，以本(2024)年秋季蔬果箱為例，內含馬鈴薯 5 公斤、洋蔥 3 公斤及南瓜 2 公斤，售價 2,750 日元。道之驛內亦設有自助餐廳 Toyako 食堂，店內銷售以當地農產為材料之蕎麥麵、咖哩飯、扇貝套餐及豬肉蓋飯，供餐時間為 11:00-15:00，參訪當日於該食堂內用餐。

洞爺湖道之驛旁有處與臺灣市民農園相同之蔬菜區，種植苦瓜、青蔥、辣椒、玉米等蔬菜，因非專業經濟栽培，管理較為粗放，參訪當日中午時分，見一對老夫以水壺前往澆水，顯見為市民農園，市民農園附近並有一處波斯菊田，可供遊客觀賞及拍照。洞爺湖道之驛已具有讓遊客從產地至餐桌體驗之樣態。

(四)八雲町情報交流物產館丘之驛

八雲町位於北海道渡島半島北部，函館市及室蘭市之間，東側面內浦灣、西側為日本海，是日本唯一同時具太平洋及日本海海岸的城鎮。八雲町在農業方面以生產馬鈴薯、洋蔥、蘿蔔等蔬菜及糯米為主；由於較早開始引進西方乳牛養殖技術，八雲町被稱為北海道乳牛養殖發源地，酪農業相當發達，是道南地區重要的乳牛養殖區域之一；另外，八雲町漁產也很豐富，據日本農林水產省統計每年約有 3,000 噸以上漁獲量，以鱈魚、鮭魚、貝類為主。

從洞爺湖町往函館方向行駛「道央自動車道(國道 5 號線)」，會行經「噴火灣全景公園」，公園位於丘陵高處，可遠眺內埔灣海景，公園佔地 62.7 公頃，設有高速公路八雲休息區、停車場、情報交流物產館丘之驛、全景館、野餐區、高爾夫球場、Harvester 八雲餐廳、咖啡廳等，並有冒險廣場及全景館室內的兒童體育

場，娛樂設施豐富，吸引周邊住戶及遊客假日前往遊樂。本次參訪的八雲町情報交流物產館丘之驛，於 2014 年 1 月設立，地址為北海道二海郡八雲町字浜松 368-8，店內販售八雲町內及附近市町村生產的海鮮加工品、冷凍肉類、乳製品、畜產品等，春季至夏季亦販售當地生產的蔬菜。

由於八雲町也是北海道士特產「木雕熊」的發源地，物產館店內亦販售以木雕熊為主題設計的文創商品，如茶杯、提袋、T 恤等，同時也透過官方網站販售前述產品及伴手禮、冷凍肉禮盒等，增加多元銷售管道。另外，我們也在店內看到以鹿角製成的潔牙骨及鹿肉乾等寵物食品，反映出北海道當地產製鹿產品的文化。

(五)當地 7-11 等連鎖超市

1、Smoothie 蔬果冰沙：這次考察過程中，我們發現部分 7-11 門市在櫃檯處除了日本超商常見的自助咖啡機，更有新穎的自助 Smoothie 果昔機，可以購買門市內販售的冷凍蔬果杯後搭配機臺使用。在 7-11 白老虎杖浜溫泉店門市中販售有 Greens(綠色蔬菜)、Blueberry(藍莓)及 Strawberry(草莓)等 3 種口味，結帳後依機臺指示自助操作，先掃取商品條碼、撕除杯口封膜並放入機器中，再按下按鈕，約 70 秒後即可完成一杯富含蔬果營養的果昔冰沙。冷凍蔬果杯的材料包含原型蔬果及冷凍果泥丁，前者為蔬果經截切後再以急速冷凍加工製成，可保留蔬果本身的營養及鮮度，而後者則是使用各式蔬果打成泥狀後再冷凍處理並切成丁狀，可有效利用一些具有營養價值但不易銷售的植物部位，如 Greens 口味中的黃色果泥丁，即是使用青花菜莖部打泥製成。

2、冷凍截切蔬菜：由於近年全球氣候變化加劇，蔬菜產量易受氣候影響而波動，冷凍蔬菜具有保存容易、使用便利、價格

相對穩定的特性，因此日本連鎖超商、超市等通路常能見到冷凍截切蔬菜。本次在 7-11 白老虎杖浜溫泉店門市的開放式冷凍櫃內陳設有各類冷凍截切蔬菜，如臺灣冷凍毛豆、厄瓜多冷凍青花菜、中國冷凍鹽味蠶豆、冷凍菠菜、冷凍青蔥、冷凍黃秋葵、冷凍豬肉蔬菜組合包等，由於冷凍蔬菜已經過清洗、去除外皮、裁切、殺菁等處理，消費者選購後可直接微波後簡單調味食用，或可烹煮入菜，對於冬季生鮮蔬菜取得相對不易的北海道民而言，冷凍蔬菜是相當便利的選擇。

肆、考察心得與建議

一、學校午餐

(一)北海道地廣物豐，為該國農水畜產品重要產地，因日本運費貴，使用他縣食材反而墊高進貨成本，因此北海道學校午餐 5 至 11 月期間以「道產」農糧食材供應為主，12 月至隔年 4 月不利農糧作物生產之下雪季節才以其他都/府/縣生產之「國產」食材補足需求缺口。本次參訪瞭解，北海道在學校午餐並無相關法規规范要求使用國產食材，僅按《食育基本法》擬定之食育推進基本計畫，訂有使用國產食材之目標。又此次觀察發現，該國學校相當重視食農與飲食教育，使用國產食材、地產地消已是基本民情，北海道政府未提供額外經費補助學校使用國產食材，與我國學校午餐食材採購多以價格考量，並透過價差補貼鼓勵使用國產可溯源食材的民情不同。我國在政策引導下，學校使用國產食材已有階段成果，惟補貼非長久之計，須滾動檢討，在推動學校使用國產食材，宜取法日本經驗，透過食農教育方法讓在地食材與均衡飲食觀念在校園向下扎根。在食農教育部分可參考之作法：

- 1、日本學校相當重視食農與飲食教育，在「北海道學校給食會」的主要任務，除穩定提供安心安全物資供學校供餐使用，亦包含普及學校供餐及推行食農及飲食教育，透過推行食農教育深化學童對國產食材認識，均衡飲食並惜食愛食。透過食與育結合讓食農教育從小做起，及如何與教育單位或組織合作加強推行，可作為學習借鏡之處。
- 2、在白老食育防災中心的學校午餐菜單設計中，每年至少推出 3 次愛努族傳統料理，讓學生用餐的同時學習自己家鄉文化，是相當富有文化及食育意義的菜單設計方式；另外也有每年 3 次家鄉食材日，藉由學校午餐瞭解家鄉特色農產品。國內

學校午餐可參考該中心菜單設計概念，融入在地特色食材或料理方式，並結合午餐時間進行食農教育，建立學校午餐、飲食文化、在地農業之連結，同時達拉升在地食材使用之效。

(二)北海道學校午餐餐費由各市町村或學校自訂，國中約 350 日圓/人、國小約 300 日圓/人，學童繳交之餐費 100%全部用於食材採購，廚房營運、設備費等費用則由政府負擔。在食材採購面，米、麥、麵包等主食物資，由文部科學省或地方教育單位輔導成立之「學校給食會」統一與農業協同組合(JA)或生產者契作供應，每年針對供應商全面檢視管理，確保供應品質；至生鮮蔬果、雞蛋、肉品部分，以函館市為例，由該市之教育委員會以募集方式，並透過衛生管理標準評定出合格供應商，供應食材予轄下各學校調理場使用，依食材特性有不同採購訂約頻度，蔬菜為每週 1 次。北海道學校食材採購，係由教育單位依需求建立統一或自主採購模式，與農民或農協契作供應。農方角色主事生產安全食材，並按市場需求供給。在蔬菜供應鏈建議作法：

1、依據《學校給食法》及《學校給食會法》建構之食材供應管道和平臺是日本學校午餐使用國產食材核心與關鍵之一。由教育單位輔導建置學校給食會作為學校午餐物資管理與吞吐，透過採購經濟規模、供應品質穩定且一致的產品，帶動合作的生產者採取計畫性生產確保收益，惟生鮮食材仍回歸學校或調理場自行採購。參考日本作法，將食材供應平臺納入學校午餐體制，似有助國產食材使用及食品安全管理，惟校園需求及農業生產供需礙難分割，且學校採購食材(品)含括生鮮、加工、乾貨及調味料等涉不同權管等，規劃成立供應平臺時均須納入評估。經查，目前國內部分地方政府已有案例，以臺北市為例，該市推動每週吃三次有機蔬菜，由市府教育局督導臺北農產運銷股份有限公司建置「有機食材供

應平臺」，並編列經費支持辦理，學校每週向北農下單，北農統籌學校所需數量後再以冷鏈配送各校，團膳業者對於取得供應量價均穩定之有機蔬菜反應回饋良好。從計畫性生產出發，擇定單一品項試辦推動食材供應平臺，似可作為教育與農政單位未來精進食材採購或供應參考。

- 2、農產品生產受氣候環境影響，日本學校供餐在面臨天災生鮮食材供應不穩定時，會改以冷凍加工蔬果替代，亦節省食材處理之人力成本。國內已輔導具農民團體及加工業者，與農民契作加工用產銷履歷青花菜並辦理冷凍青花菜倉貯作業，另輔導花椰菜、紅蘿蔔丁、馬鈴薯丁(塊)、毛豆仁、芋頭丁(角)及菠菜等多項冷凍蔬菜，透過多元加工穩定國產蔬菜供應。未來加強推廣媒合冷凍或加工蔬菜予學校與業者使用，國產蔬菜常年穩定供應學校團膳需求。

(三)北海道學校午餐配菜組合主要參考日本和食文化「一汁二菜」的概念，除了主食由米食、麵食、麵包三者輪替出現外，另外會有「一汁」即一道湯品，及「二菜」即一道肉食與一道配菜，與臺灣學校午餐的四菜甚至五菜一湯有視覺上的明顯差異，然而實際體驗用餐後，可知共同調理場或學校在設計菜單時，是充分考慮學童所需營養及熱量的，尤其湯品中會運用到各式蔬菜，如味噌湯富含洋蔥、胡蘿蔔、牛蒡、蘿蔔、豆皮等，且配料用量不少，可讓學童攝取到蔬菜豐富營養，同時會根據配送的年齡層不同，小學生與中學生所需熱量也會因此調整。涉菜單設計與供應部分，本次考察歸納可供作教育或他單位參考之處：

- 1、為過敏學生提供防過敏餐點，設置防過敏食品專用烹飪室，並研發具有附加營養價值的替代餐，在過敏兒日益增加的臺灣，可納入學校午餐菜單改進的方向。

2、苫小牧市共同調理場菜單分為 2 份，西部與中部菜單相同，東部不同，為使所有學生吃到相同菜單，在一個月內重新排列。使用 A、B 菜單是出於食品安全考量，避免食物中毒事件發生時全體學生受影響。這種菜單開立策略在食品安全管理上是可行作法之一。

(四)臺灣學校午餐的廚餘雖尚無具體調查及資料，2023 年兒福聯盟曾進行網路調查，回收約 9 千份國中生問卷，由學生自行觀察班上的廚餘量，僅 3 成菜量食用完，以蔬菜剩餘最多，飯麵類次之，約有 1/3-1/2 變成廚餘，札幌市為配合中央減少剩食之政策，推動校園午餐剩食回收再製為肥料，再用該肥料栽培蔬菜，供為學校午餐的食材，達到循環效益，並已有提供再製肥料給學校進行食農教育，讓學生栽培農作物，收成之農產品供作午餐食材，提升學生對減少食物浪費之的經驗；苫小牧市則將學校午餐產生之剩食運至沼氣發電廠進行甲烷醱酵，並利用產生的沼氣作為燃料發電，農民利用甲烷醱酵殘渣消化液作為肥料種植農產品，供學校午餐，值得國內學習。為響應推動「臺灣 2050 淨零排放路徑策略」，可參考札幌市及苫小牧市經驗，除透過菜單設計減少浪費外，未來可輔導學校將廚餘再製料，供校園食農教育利用，創造剩食循環綠生活。

(五)學校午餐受地理、城鄉差距、地方自治及財政等影響，有不同供餐型態及規模，觀察日本學校午餐係由中央制定專法規範，得以串聯各地方教育局、給食會、給食中心或調理場、供餐廠商及生產者，確保學校午餐品質。經查，我國教育部為促進學童飲食健康並完備學校午餐制度，已盤整現行分散於《學校衛生法》及其他相關法令規範，研擬訂定《高級中等以下學校午餐及飲食教育條例》草案，刻報送行政院審查。期待未來透過專法的制定以及

具體配套制度的建立，明確中央與地方、跨部會等權責，我國學校午餐體系更趨完善。

二、農產品批發

- (一) 札幌市中央批發市場供應札幌市居民所需日常食物，來自各地之新鮮蔬菜水果及水產透過該市場銷售給零售商、餐館和加工廠等。為確保新鮮農產品安全及穩定的運銷，批發市場具有蒐集產品、確定價格、維持市場安全衛生等功能，農漁民等生產者始能安心地生產。為確保產品品質，該批發市場方、批發商、中間商、零售商皆與札幌市簽定「札幌食品安全、安心推進協議」，是札幌市與經營者之間主要為了確保食品安全、提高消費者信任度而為，值得學習。
- (二) 札幌市中央批發市場交易場內不論是蔬果或漁貨均依類別排放整齊，且離地放置於棧板上，可避免貨品因接觸地板灰塵或水漬所造成的汙染，另青果棟內有專為生菜、瓜類所設置之低溫拍賣專區，減少因溫度起伏而造成的蔬果損壞。為健全農產品從產地到市場的全程冷鏈物流體系，目前本署已輔導臺北(一市、二市)、板橋等果菜批發市場建置低溫卸貨拍賣專區，並推廣批發市場導入新式摺疊籃機制，使蔬果運銷品質更好，有助於提升蔬果拍賣價格，增加農民收益，同時減少一次性紙箱的使用，符合國際節能減碳趨勢。
- (三) 本次參訪札幌市中央批發市場，參訪流程包括簡報說明、簡介影片、拍賣現場觀摩、展覽室等，當日現場觀摩從青果棟和水產棟2樓的參觀通道參觀水產及蔬果拍賣，具備觀摩專用看台並設有展覽室和資料室，動線流暢且明確，內容包括批發市場結構、歷史、飲食教育和拍賣機制的展示，簡介影片為中文語音及字幕(簡體中文)，導覽手冊則使用日、中(繁體中文)、韓、英、俄文等多國語言，可見札幌市場相當用心致力於市場觀摩業務，且不僅僅

針對國內團體，更是將導覽對象定位至國際層面，恰正體現札幌市觀光產業蓬勃的特性。國內目前雖有部分批發市場透過社群平臺發布市場簡介影片、食材推廣圖文，或建置料理教室開放租用等，然投入相關業務者仍屬少數，未來期許更多批發市場借鑒札幌市場模式，融合觀光產業及食農教育發展推廣業務，以利消費者認識批發市場運作及選購當令食材。

三、蔬菜直銷與地產地消

- (一)在北海道農業協同組合連合會-食農教育農場、伊達市觀光物產館，或者是洞爺湖道之驛，新鮮蔬果的銷售均有不同程度揭露生產者及產品資訊，包括生產者姓名、照片、住址、電話，產品供應期、營養價值或利用方式等，於在販賣現場提供完整資訊，讓消費者產生充份的信任感，或透過辦理講座推廣在地食材，除具有食農教育內涵外，亦是促銷方式的手段之一，有助於生產者與消費者間資訊的交流，提升銷售與回客率。近年本署輔導部分據點朝向複合經營發展，提供輕食服務或食農教育體驗，加深對在地食材認識及運用，滿足多元消費需求。
- (二)北海道幅員廣大，各城鎮間移動距離長，應運而生的是在國道及一般道路旁的休息區、服務區，有的僅提供車輛暫時停放與洗手間設施，有的則販售各式農漁畜產品、伴手禮，並設置遊憩空間及餐廳等，可兼顧遊客休息所需並推廣當地農產品，發揮多元功能。我國國道服務區均有提供餐廳及販售伴手禮等服務，近年有越來越多服務區開始配合時令販售春節、中秋水果禮盒，亦有果乾、蔬菜脆片等加工產品，並有部分國道服務區開始設置小農驛站或農民直販所，除禮盒及加工產品，更提供生鮮蔬菜供民眾選購，未來期有更多服務區可投入生鮮蔬果的販售，讓消費者便於購買各地具特色農特產品，達到地產地消目的。

(三)本次考察在 7-11 超商內有販售冷凍蔬菜，推測可能與北海道冬季不易取得生鮮蔬菜有所關聯。目前我國已有加工業者或農民團體投入冷凍蔬菜產品開發，主要透過 B2B 模式提供給食品廠、團膳業者或餐廳使用，至於一般消費者仍習慣採購生鮮或冷藏蔬菜，然而因應近年氣候變遷加劇，國內面對夏季汛期蔬菜偶有供應量不足情形發生，致菜價上揚，而加工蔬菜則不失為一種可考慮的替代方式，且冷凍蔬菜已經過篩選、清洗、去皮、殺菁等處理，對於消費者而言，可減少許多處理流程並可降低廢棄物量，本署目前已與學界合作，持續開發各類冷凍蔬菜產品，並辦理推廣活動鼓勵民眾使用，未來期望冷凍蔬菜能更普及在各式通路販售，增加消費者更多蔬菜型態的選擇。

伍、參訪照片

一、公益財團法人北海道學校給食會



姚志旺副署長代表致詞



給食會松本理事長開場致詞



參觀物資保管倉庫



倉庫作業場域



拜訪北海道學校給食會

二、苦小牧學校給食共同調理場



日方簡介苦小牧市調理場業務及學校午餐供餐概況



姚副署長就我國學校午餐推動在地食材情形進行說明



視察調理場內部設施與調理實況



學校給食配膳情形



供餐內容與9月份菜單



當日營養午餐品嚐試吃



參訪苦小牧第二共同調理場



學校給食一日流程

三、白老食育防災中心



場域平時供作學校午餐供餐，災害非常時期兼具防災功能



村上中心長簡介設置目的、營運內容、場域配置及實施傳統飲食日



透過參觀走道設施參觀



中心廚房設備



菜單張貼布告欄，並有餐具展示



結合月曆宣導地產與季節物產



贈禮白老町長與合影



感謝日方用心接待與分享

四、一般財團法人函館市學校給食會



函館學校午餐供餐概況說明



雙邊意見交流與問答



中村事務局長說明給食會業務



當日給食內容



函館市學校給食會前合影

五、札幌市中央批發市場



導覽人員簡介札幌市場概況



市場二樓觀摩看台



水產棟拍賣情形



鮭魚低溫拍賣專區



鮭魚採用競價拍賣



蔬菓固定拍賣



拍賣員蘋果喊價情形



中介商以手勢出價



展覽室內展示搬運車



市場簡介看板



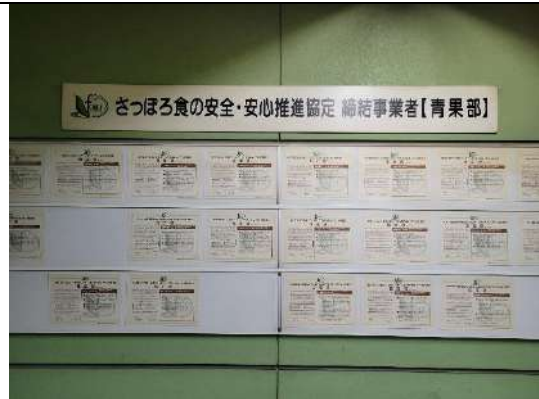
承銷人及拍賣員專用帽



搬運車及農產品摺紙模板



道產蔬果分布圖



蔬果供應商安全食材協定書



札幌市場參觀路線圖



與導覽人員村上由美小姐合影

六、北連食農教育農場くるるの杜、直賣所

	
<p>參與體驗胡蘿蔔採收之民眾</p>	<p>農場-花生植栽</p>
	
<p>食農體驗活動預告</p>	<p>農場-蘆筍植栽</p>
	
<p>農場-地瓜生長茂盛</p>	<p>農場-南瓜以紙覆蓋避免曬傷</p>
	
<p>南瓜有整粒及分切販售形式</p>	<p>直賣所販賣各式各樣農產品</p>

七、伊達市觀光物產館(道之驛)



館內農產加工品



伊達市觀光物產館食農講座



結賬後消費者打包區



入口為切花銷售區



展售區以生產者為區分銷售格



冷藏販賣區



結賬區



賣場內各式各樣的生鮮蔬菜

八、洞爺湖道之驛



洞爺湖道之驛外觀



入口處販售之瓜果類



揭露生產者照片及農產品產期



賣場陳列方式



冷藏銷售區



北海道産財田米



銷售區內有生產者照片



洞爺湖道之驛附近之市民農園

八、八雲町情報交流物産館丘之驛



丘之驛建物外觀



丘之驛內販售各式伴手禮



丘之驛內販售當地農糧產品



木製產品及鹿製寵物食品



噴火灣全景公園



全景館建物外觀



全景館內設置兒童體育場



噴火灣全景公園位置圖

九、當地 7-11 等連鎖超市



Smoothie 蔬果冰沙杯



蔬果冰沙杯自助機臺



冷凍蔬果及冷凍豆乳丁



蔬果冰沙成品



超商販售冷凍蔬菜



冷凍毛豆原料來自臺灣



冷凍蔬菜豬肉綜合包



冷凍截切秋葵

十、駐日代表處札幌辦事處



拜會駐日代表處札幌辦事處



向粘信士處長說明此行目的，雙邊交換意見與交流

北海道の未来を担う
子どもたちのために



学校給食を通して
食育の推進を支援します

安全・安心な学校給食用物資を
安定的に供給します

北海道 学校給食会の概要

● 設置の目的

学校教育活動の一環として行われる全道の児童生徒を対象にした食育の推進について支援するとともに、児童生徒の心身の健全な発達に資するため、学校給食の円滑な実施に寄与することを目的としています。

● 事業の内容

- 1 食育の推進を支援する事業
- 2 安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業

● 沿革

1949 昭和24年 6月

北海道学校給食会（任意団体）

文部省から北海道に割り当てられる学校給食用物資の供給業務代行機関として指定を受け、各学校に給食用物資を供給する。

1957 昭和32年 7月

財団法人北海道学校給食会

財団法人として法人化され、学校給食用物資の供給及び学校給食の普及充実事業等を推進する体制を整える。また、平成17年「食育基本法」が成立し、学校給食における食育が重要視され、地場産物の活用促進を図るなど、食育の推進を支援する。

2013 平成25年 4月

公益財団法人北海道学校給食会

平成20年「公益法人制度改革三法」が施行されたことに伴い、北海道学校給食会は公益財団法人として知事から認定を受け、平成25年4月から新たにスタートする。

食育の推進を 支援します

学校等で実施される食育推進事業を支援するという観点に立って、事業に取り組んでいます。

児童を対象とした講習会

夏休み～子ども給食教室～

開催地の食材を生かした給食メニューを作成し、児童が実際につくります。給食施設の見学や映像をもとに、給食に対する理解と感謝の心を育みます。



学校給食関係者を 対象とした研修会

学校給食関係者の専門性を高め、望ましい学校給食を提供するために専門家を講師に招き、研修会・講習会などを実施しています。



上・下左/学校給食調理講習会

下右/学校給食共同調理場 管理運営者研修会

学校給食にかかわる様々なニーズに対応するため、貸出し・助成などを実施しています。

施設・設備等の貸出し

検査室



通常の検査の他、給食関係者の研修等も実施しています。

研修室



40~50名まで収容できます。

調理室



6テーブル、各種調理器具・食器なども充実しています。

「北海道学校給食 献立システム」の無償貸与

給食実施者へ給食献立作成業務の支援を目的として、食材の栄養価やアレルギーの管理を行う献立システムを無償で貸与しています。



適切な衛生管理のために

学校給食の調理現場における食中毒の発生防止等に向けた取り組みを支援するために、「ふらん器」「ATP拭き取り検査器」等を学校や共同調理場に貸出しています。また、児童生徒に対する食育の教材としても提供しています。



上/ふらん器
下/ATP拭き取り検査器



バイキング給食用食器等

楽しくおいしいのある食事環境づくりを支援するため、バイキング用食器等を学校及び共同調理場に貸出しています。

食指導教材を無償で貸出します

レプリカの貸出し

鮭・サンマ・昆布の実物大レプリカを食育の授業に役立ててもらうため、市町村教育委員会・学校・共同調理場に貸出しています。



DVDの貸出し



学校給食従事者の研修及び児童生徒の食育指導用として、衛生管理・食育指導に関するDVD等を市町村教育委員会・学校・共同調理場に貸出しています。

研究団体への助成

学校給食の普及充実に寄与するため、学校給食に関わる研究団体等が実施する食育の推進等の事業に対して、経費の一部を助成しています。

安全・安心な 学校給食をめざします

常に良質で安全な物資を安定的に供給するとともに、
価格の安定に努めるという観点に立って、事業に取り組んでいます。

基本物資の安定供給のために

- 精米または米飯の玄米は、生産者団体との年間契約により必要量を確保し、安定的に供給しています。
- パン等の主原料となる小麦粉は、製粉会社の協力を得て安定的に供給しています。
- 主食の精米・小麦粉については、地産地消の観点に立って、全て北海道産を供給し、その品質については当会の品質規格等に基づいて確保しています。
- 精米・米飯については、地元産を希望する市町村に対し、それぞれの要望に応じて提供しています。



パン



- 主原料の小麦粉以外にもビートグラニュー糖、脱脂粉乳も北海道産原料を使用しています。
- 基準コッペパン・基準食パン(角食)を基本に、北海道の特徴を活かした「かぼちゃパン」や「ミルクパン」、子どもたちに人気のある「バターパン」や「黒糖パン」、卵・乳を使用しない「ソフトフランスパン」など、全9種類のパンの供給をしています。

お米



- 主に供給している品種は「ななつぼし」です。
- 「ななつぼし」は、全国規模の食味ランキングで2年連続して最高ランクの「特A」を獲得している品種です。
※北海道農政部調べ

school

一般物資の安定供給のために

缶詰・調味料・冷凍食品などの一般物資については、道内産、国内産を主原料としており、安全で良質な物資の安定供給に努めています。

物資開発委員会



当会が取扱う物資については、学校給食の充実向上を図るため、当会の附属機関であり、栄養教諭等で構成する「物資開発委員会」において選定しています。

また、北海道の農林水産物を対象に、安全かつ栄養素の多く含まれている食材を選んで、品質の優れた給食用物資の開発を行っています。

北海道学校給食会 開発商品の紹介

かぼちゃパイ

50g

(北海道産かぼちゃ使用品)



野菜春巻き

50g

(北海道産の豚肉、野菜使用)

十勝大豆コロッケ

50g

(北海道産の大豆使用)



骨ごとカレイ唐揚

50g

(北海道産の砂ガレイ使用)

物資の価格安定のために

年間需要計画のもとに、一括大量購入するスケールメリットを生かして物資を確保

- 低廉な価格による物資の供給
- 離島を含め全道すべて同一価格
- 価格の公表(年間または学期ごとに)
- 市町村予算を考慮し、価格に大きな変動が生じないよう配慮
- 保護者の負担軽減のため、米穀に要する経費の一部を負担

より安全・安心な 品質の向上に努めています

学校給食用物資の 衛生検査の実施



安全・安心な学校給食物資を提供するため、当会の取扱物資について随時自主検査を実施するとともに、必要に応じて厚生労働省登録検査機関による検査を実施しています。また、学校や共同調理場から依頼される異物や食材等に関する検査についても、可能な範囲で対応しています。

研修会の実施及び講師の派遣

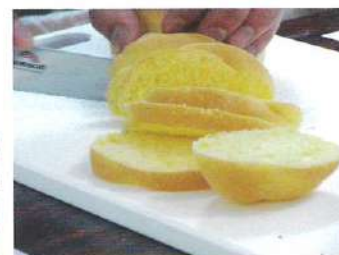
全道各地で開催される学校給食関係者を対象とした講習会等へ、市町村等主催者から要請を受け、当会の専門的知識を有する職員を講師として派遣しています。



パン品質審査会の実施

学校給食用パンの品質向上を図るため、学校給食関係者の協力を得て、加工委託工場を対象に年2回実施しています。外観・焼き上がりの状態、内相・色相、味、香り、触感などを審査します。

審査の様子及び審査結果一覧は、当会ホームページと当会広報誌「学校給食」に掲載し、学校関係者に周知しています。



学校給食加工委託工場 衛生管理講習会の実施

衛生管理及び異物混入防止の意識向上を図るため、パン・米飯・麺加工委託工場等の担当者を対象とした衛生管理講習会を隔年で実施しています。



交通のご案内



北海道学校給食会



公益財団法人 北海道学校給食会
 〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55
 TEL 011-641-2261(代表) FAX 011-641-2265
 E-mail hak@gamma.ocn.ne.jp
 URL <http://www.hgk.or.jp>

交通のご案内



1	JR 札幌駅	JR 9分	JR 発寒中央駅	JRバス[52]:3分	A 発寒13条3丁目	徒歩:10分
		JRバス[52]:25分				
2	地下鉄 札幌駅	地下鉄[南北線]:1分	地下鉄 大通駅	地下鉄[東西線]:16分	B 八軒6条西11丁目	徒歩:10分
			地下鉄 宮の沢駅	中央バス[西66]:8分		
3	JR 札幌駅	中央バス[西71]:25分			C 稲山通	徒歩:7分
4	地下鉄 琴似駅	JRバス[琴40]:10分			C 稲山通	徒歩:7分
5	地下鉄 琴似駅	中央バス[西66]:12分			C 稲山通	徒歩:7分
6	地下鉄 琴似駅	地下鉄[東西線]:2分	地下鉄 発寒南駅	中央バス[西48]:4分	JR 発寒中央駅	中央バス[西48]:4分
		中央バス[西48]:6分			A 発寒13条3丁目	徒歩:10分

北海道学校給食会



公益財団法人 北海道学校給食会

〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55
 TEL 011-641-2261(代表) FAX 011-641-2265
 E-mail hak@gamma.ocn.ne.jp
 URL http://www.hgk.or.jp

苫小牧市第2学校給食共同調理場



はじめに

本市では、第1学校給食共同調理場と第2学校給食共同調理場の2つの調理場にて市内小中学校の児童生徒に給食を提供しています。

第1調理場は、平成23年度に新築移転しており、現在の学校給食衛生管理基準に適合した施設設備となっています。

第2調理場においても、建設後40年以上が経過し、施設設備の老朽化および狭隘化、また衛生管理基準への対応などの観点から、献立の充実と安全安心で美味しい給食の調理提供を目的にのぞみ町から新築移転しました。

主な特徴

安全・安心のための衛生管理の徹底

徹底した衛生管理が可能な「学校給食衛生管理基準」・「大量調理施設衛生管理マニュアル」・「HACCP※」に準拠した給食調理施設です。

※ Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点

新しい調理機器導入による献立の充実

最新の厨房設備の導入により、温度管理の難しい「和え物」などの冷たいおかずを調理提供可能になりました。

火を通した野菜等を真空冷却機により一気に温度を下げ、和え釜にて調理後、蓄冷剤とともに食缶に配膳し、提供します。

アレルギー対応食の調理開始

コンタミネーション等のリスク管理から、通常の調理場と隔離されたアレルギー対応食専用調理室を備えております。

主食、温食、主菜、副菜すべてを調理配膳し、最大100食分の調理提供が可能になりました。

施設概要

所在地：苫小牧市美原町3丁目9番10号
 建物構造：鉄筋コンクリート（RC）造2階建
 敷地面積：7473.75㎡
 建築面積：2128.95㎡
 延床面積：2549.51㎡（除害施設30.81㎡含）
 調理能力：4,500食
 工事費：本体工事費 2,068,000,000円
 設計、調査費 63,184,000円
 工事着工：令和2年7月
 工事竣工：令和3年9月
 供用開始：令和4年1月

アクセス



苫小牧市教育委員会教育部第2学校給食共同調理場

〒059-1262 苫小牧市美原町3丁目9番10号
 TEL : 0144-67-1815 FAX : 0144-67-1816
 Email : kyushoku@city.tomakomai.hokkaido.jp



献立やレシピなど

苫小牧市 小中学校の給食

検索



とまこヨッパ
 ©2011 苫小牧市



洗淨室

学校から戻ったコンテナ・食器・食缶などを翌日に使用できるよう洗淨します。



コンテナ室

天吊り式のコンテナ消毒保管機で洗淨が終わった食器を熱風消毒し、翌日の使用時まで保管します。



アレルギー食調理室

独立した部屋でアレルギー対応食を作ります。



和え物室

一度加熱した野菜などを急速冷却してサラダなどの冷たいおかずを作ります。



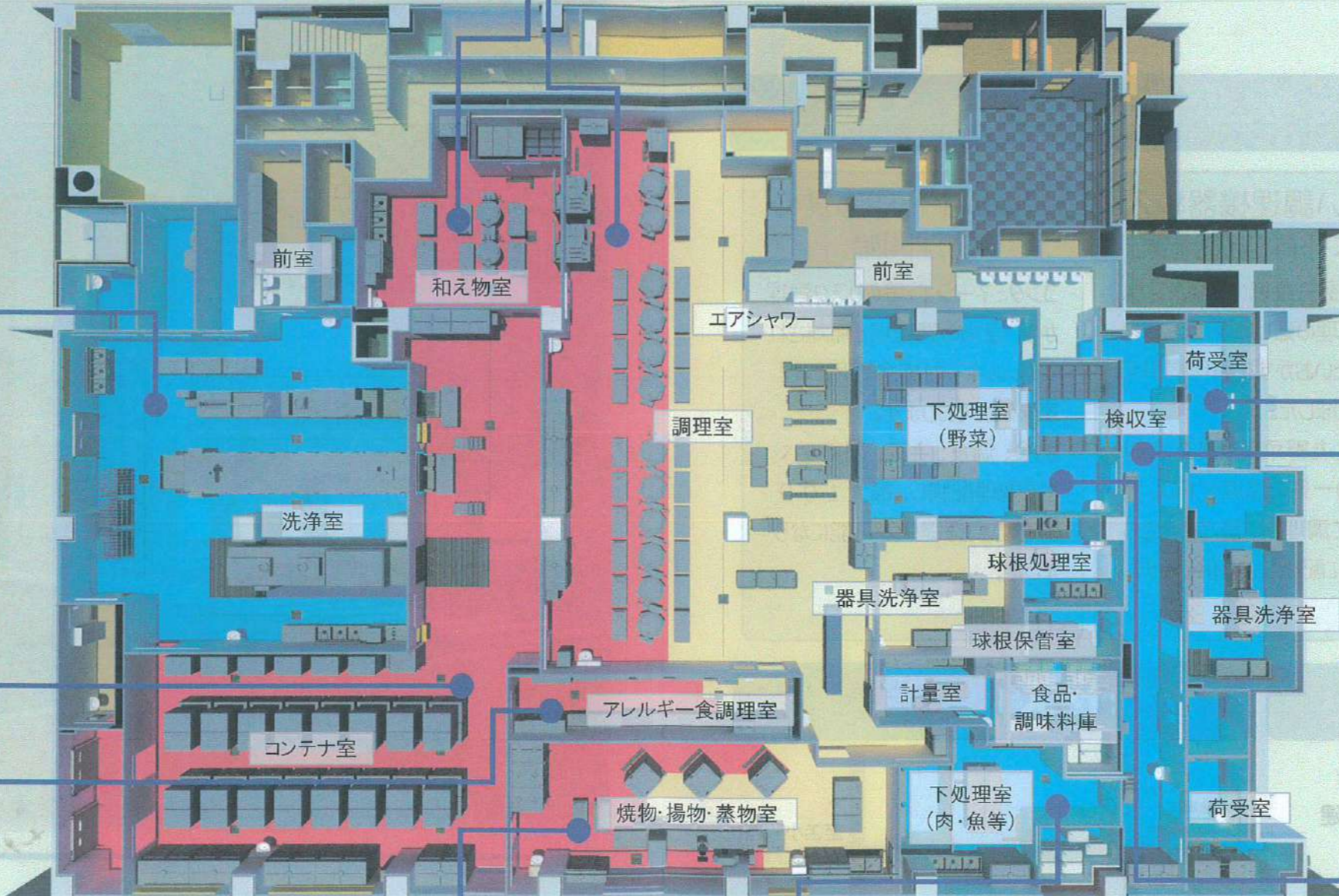
調理室

ひとつの釜で700人分程度の温食などを作ります。



- ◎汚染作業区域・非汚染作業区域をはじめ、調理作業に応じて部屋単位で明確に区分された構造
- ◎常に床が乾いた状態で、調理作業ができるドライシステムを導入
- ◎エアカーテンやエアシャワーを配置した異物混入対策
- ◎省エネルギー機器やLED照明など、環境負荷軽減に配慮した設備機器を採用

精進料理



荷受室

納品された食材の数量や重量を確認します。



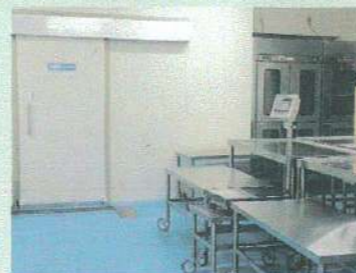
検収室

食材の質や異物の有無等を確認します。



焼物・揚物・蒸物室

スチームコンベクションオープンと連続式揚物機を使用して、おかずを作ります。



下処理室(肉・魚等)

肉や魚などの処理を行います。



下処理室(野菜)

野菜の皮むき、食材の洗淨等の下処理を行います。

- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域(加熱前)
- 非汚染作業区域(加熱後)

その他 調理準備・事務スペース等

苫小牧市第1学校給食共同調理場

1 はじめに

本市では、第1学校給食共同調理場(以下「第1調理場」という。)と第2学校給食共同調理場(以下「第2調理場」という。)の2つの共同調理場で市内の小中学校の児童生徒に給食を提供しています。

第1調理場については、建設後44年が経過し、狭隘化と施設・設備の老朽化が著しいため、安全で安心な学校給食の供給が難しくなっていることから、新富町から柳町に移転新築することになりました。

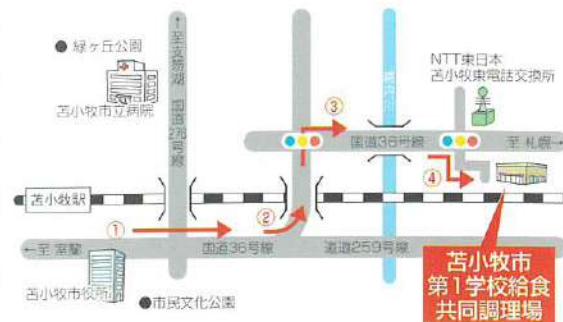
2 施設の概要

- | | |
|-----------|----------------|
| (1) 所在地 | 苫小牧市柳町1丁目3番5号 |
| (2) 敷地面積 | 10,000㎡ |
| (3) 建物構造 | 鉄筋コンクリート造 2階建て |
| (4) 1階床面積 | 3,700.30㎡ |
| (5) 2階床面積 | 711.40㎡ |
| (6) 調理能力 | 11,000食 |
| (7) 総事業費 | 2,600,000千円 |
| (8) 工事着工 | 平成21年8月 |
| (9) 工事竣工 | 平成23年9月 |
| (10) 供用開始 | 平成24年4月 |

3 施設の特徴

- 文部科学省の学校給食衛生管理基準に沿ったドライ方式
- 天然ガスを利用した蒸気ボイラーを利用
- 2階に調理室が見学できる見学ホールと映像機器を利用し調理場を紹介する研修室を設置
- 車椅子でも利用可能な玄関スロープ、エレベーター、身障者用トイレを完備
- 食器を筐に入れたまま洗浄できる食器洗浄機、自動コンテナ洗浄機、コンテナを利用した食器消毒保管庫による省力化を実現
- 汚染室と非汚染室の入口を完全に分離し、衛生管理を徹底

アクセス



- 苫小牧市役所から国道36号線を札幌方面へ道なりに直進。
- 跨線橋を渡り、降りた所の信号を右折。
- 札幌方面へ直進し、左側に見えるNTT東日本電話交換所の信号を右折。
- 1つ目の道を左折し、さらに1つ目の道を右折。

- 業務時間
8:15~16:45
- 夜間窓口
毎月15・25日
17:00~20:00
(15・25日が土日祝祭日の場合は、翌平日)



苫小牧市公式キャラクター
とまちょっぷ

苫小牧市第1学校給食共同調理場

〒053-0053 苫小牧市柳町1丁目3番5号
TEL 0144-57-5881
FAX 0144-57-5801

E-mail: kyushoku-1@city.tomakomai.hokkaido.jp
HP: <http://www.city.tomakomai.hokkaido.jp/kyushoku-1/index.htm>

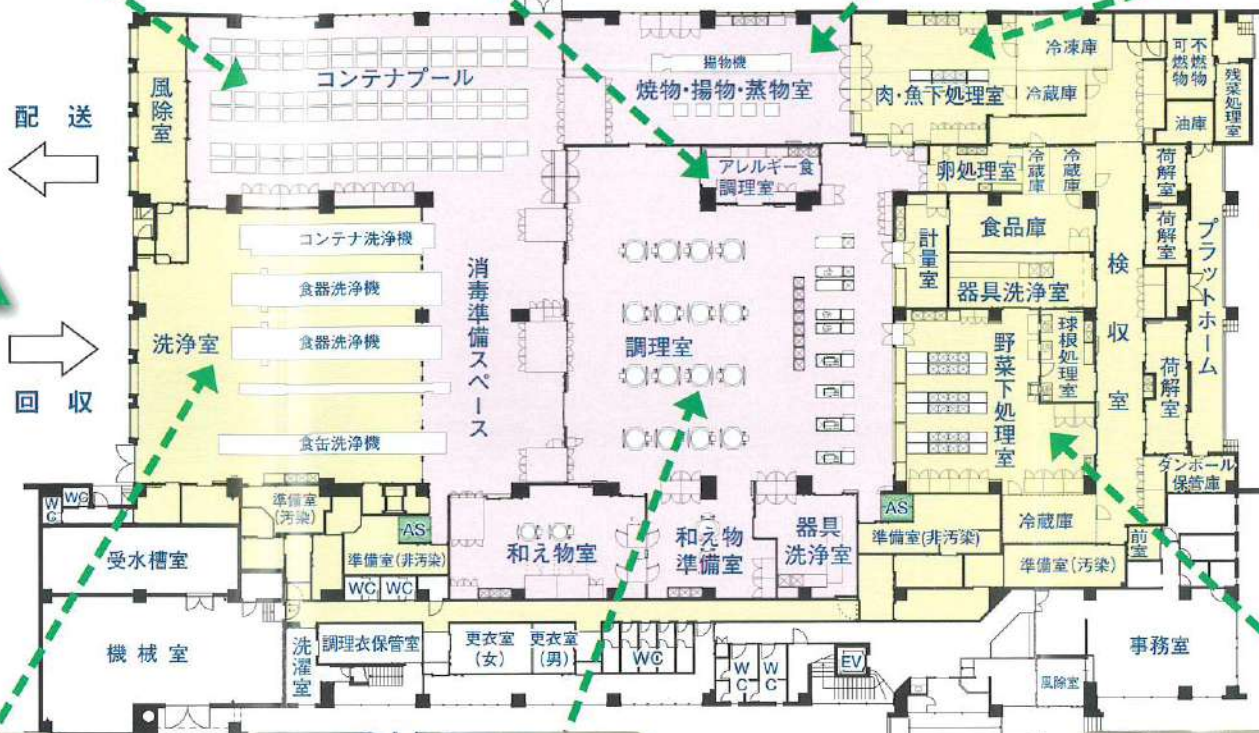
この印刷物は環境に配慮した紙を使用しており、不要になった際には再利用(リサイクル)することができます。

INSTITUTION GUIDO



苫小牧市 第1学校給食共同調理場

清潔な施設で、安全・安心な給食をご提供します。



徹底した衛生管理

回収した食器類は、箸ごと洗浄機へ、その後洗浄後のコンテナに収納し、そのまま消毒・保管します。

床をドライ方式にすることにより、水による菌の飛散を防ぎます。

食材搬入

空調設備で空気の流れを作り、空気中の菌を汚染区域へ入れません。

汚染区域と非汚染区域を行き来する場合は、衣服等を全て取替え、使用した衣服等はすぐ消毒保管庫へ収納します。



パクパク

しらおい



【『しらおい食育防災センター
(パクパクしらおい)』について】

しらおい食育防災センター

Since 2015

イランカラプテ

「こんにちは」からはじめよう。

非汚染区域
汚染区域
その他
作業区域外

炊飯室

連続炊飯システムにより、洗米、浸漬、炊飯(ガス仕様)、蒸らし、ほぐしの工程を自動で行ないます。1,300食のご飯を約60分でふっくらおいしく炊き上げます。



揚げ物・焼物・蒸物調理室

コロッケなどの揚げ物は、食材によって油の温度や時間を調整し、連続フライヤーで調理しています。焼き魚やシューマイなどの焼き物、蒸し物は、スチコン(※2)を使っておいしく調理しています。



※2 スチコンとは…スチームコンベクションオーブンの略称で、水蒸気(スチーム)と熱対流(コンベクション)の組合せにより調理する大型オーブンです。



※3 配送用コンテナは、天井から吸入・排出ダクトを接続することにより、熱風を取り込み、保管庫と同じ乾燥、消毒の役割を兼ねるものです。

野菜下処理室、煮炊き調理室、洗浄室の様子は2階見学通路よりご覧いただけます。



食材搬入



野菜下処理室

「根菜」「葉物」「生もの」の専用レーンを備え、より衛生的に作業ができるようになりました。野菜類に付着した汚れや虫などを確認しながら丁寧に洗浄した後は、受渡し口を通じて食材だけを煮炊き調理室へと送ります。「生もの」レーンでは、電解次亜水(※1)による除菌処理が可能となっています。

※1 電解次亜水とは…食中毒菌に対して優れた除菌力がある弱アルカリ性水で、薬剤を使わず食材を除菌することができるものです。



アレルギー対応調理室

平成28年8月よりアレルギー対応給食を開始しました。専任の調理員を配置し、対象となる児童生徒にアレルギー除去食や代替食の調理を行なっています。



煮炊き調理室

大きな蒸気釜を使って汁物、煮物、炒め物など多彩なメニューの調理をしています。



いただきます!

回収



洗浄室

食器、食缶、配送用コンテナの洗浄機を備え、食器は、「食器かご」に入れたまま洗浄できます。洗浄後、食器は配送用コンテナ(※3)で、食缶は保管庫へ入れ、約90℃の熱風により乾燥、消毒しています。

施設概要

学校給食衛生管理基準に基づく施設整備

1. ドライシステムの導入(細菌繁殖の抑制)
2. 汚染作業区域、非汚染作業区域の完全区分(ワンウェイ方式の徹底)
3. 検収室の細分化(肉、野菜等分類)
4. 食材に応じた下処理室の設置(二次汚染の防止)
5. 調理室・揚げ物室・炊飯室・和え物室等調理作業別に部屋を設置
6. アレルギー対応調理室の設置

本施設は、防衛施設周辺整備助成補助金により建設・整備された施設です。
 災害など非常時の際は各避難所への食糧配給、平常時においては学校給食を提供する機能を合わせ持ち、白老町における食糧配給拠点として位置づけられています。

◆施設の機能◆

【非常時】

- ① 災害対策本部による食糧の調達・調理・配給等の指揮を執る拠点
- ② 備蓄または調達した食材により非常食を準備
- ③ 輸送車両等を配備し、避難施設等への非常食の配給
- ④ 災害支援部隊の連絡調整・待機の間

【平常時】

- ① 安全・安心な学校給食の提供
- ② 防災・食育に関する学習等
- ③ 防衛施設との連携・交流の間
- ④ 災害等に備えた食糧備蓄



— 施設概要 —

敷地面積	6,132.76㎡	構造	鉄筋コンクリート造
延床面積	1,715.50㎡ (1階 1,383.65㎡、2階 331.85㎡)		地上2階
工期	平成26年3月～平成27年2月	調理能力	1,300食/日
供用開始	平成27年4月	総事業費	1,299,118千円 (うち防衛省補助金 934,244千円)

※施設愛称は「パクパクしらおい！」

(町内小中学生対象の公募193点から選ばれました)

パクパクしらおい!

しらおい食育防災センター

所在地:北海道白老郡白老町字石山 68 番地 31

電話:0144-84-1231

F A X:0144-83-2727

E-Mail: 官公庁 shokubo@town.shiraoi.lg.jp

一般 shokubo@town.shiraoi.hokkaido.jp



ウボボイ PR キャラクター
トウレッポん



【白老町の学校給食について】



函館市の学校給食

教育委員会 学校教育部 保健給食課

令和6年9月27日（金）

1 学校給食の歴史

- 明治22年 山形県鶴岡町の大督寺境内の私立忠愛小学校で貧困家庭の子どもたちを対象に、「おにぎり・焼き魚・漬け物」といった昼食を出したのが、日本の学校給食の起源とされる。

～戦時中は、一時中断～

- 昭和29年 学校給食法制定
- 平成16年 学校給食法の一部改正
 - ・栄養教諭制度を創設
- 平成17年 栄養教諭制度開始，食育基本法制定
- 平成18年 食育基本計画制定
- 平成20年 学校給食法の一部改正
 - ・学校における食育の推進を明確に位置づけ

2 函館市の学校給食

- 昭和21年 市立幸小学校, 高盛小学校, 千代ヶ岱小学校の3校で, 輸入ミルク(脱脂粉乳)による給食開始
- 昭和41年 函館市学校給食会設立(平成30年に一般財団法人化)
- 昭和46年 親子学校給食共同調理場方式を導入
- 昭和54年 米飯給食を開始
- 平成元年 ブロック別献立方式を実施
- 平成16年 調理業務の民間委託を開始
- 平成25年 函館市学校給食基本方針を策定

2

「学校給食法」

(経費の負担)

直営調理員の人件費, 光熱水費, 施設の修繕費, 委託料(調理, 配送, 残食)など

第11条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは, 義務教育諸学校の設置者の負担とする。

主に食材費

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は, 学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者の負担とする。

3

3 学校給食施設の状況 (令和6年度)

(1) 調理場の方式と食数

5月1日 現在

区分	単独校方式	親子学校給食 共同調理場方式		合計	食数 (児童生徒数)
		親学校	子学校		
小学校	6校	11校	21校	38校	8,414食
中学校		7校	11校	18校	4,570食
義務教育学校			1校	1校	63食
合計	6校	18校	33校	57校	13,047食

(2) 運営形態

区分	単独校	親子学校給食 共同調理場	合計
直営	5校		5校
委託	1校	18校	19校
合計	6校	18校	24校

4

4 栄養教諭の配置状況 (令和6年度)

(1) 栄養教諭

区分	学校数	配置人数	備考
単独校	6校	2人	うち1人が単独校(直営)兼務
親子学校給食 共同調理場	18校	18人	うち3人が単独校(直営)兼務
合計	24校	20人	うち4人が単独校(直営)兼務

(2) 献立の作成

- 調理場を5ブロックに分け、ブロックごとに献立を作成。

区分	ドライブブロック		コンベクション ブロック	小学校 ブロック	中学校 ブロック
	A	B	C	DE	F
調理場	1校	3校	11校	4校	5校
栄養教諭	1人	3人	8人	3人	5人

5

給食費 1食いくら？（函館市の場合）

【令和6年度】



【北海道プリを使った給食】

ごはん、牛乳、じゃがいもと厚揚げのみそ汁、北海道プリたれカツ、きゅうりと人参のナムル

◆1食あたり

小学校 251円

中学校 311円

◆年間

小学校 46,320円

中学校 57,740円

平成26年度から
改定（値上げ）なし

6

5 給食費徴収状況

令和5年度決算

年度	調定額(円)	収入額(円)	収納率(%)	未納額(円)
小学校	403,511,264	403,156,792	99.91	354,472
中学校	260,198,538	259,697,945	99.81	500,593
計	663,709,802	662,854,737	99.87	855,065

7

6 物価高騰支援対策

「学校等給食食材購入費支援補助金」の交付

区分	1食あたりの食材費（令和6年度）		
	保護者負担	助成額	合計
小学校	<u>251円</u>	<u>55円</u>	<u>306円</u>
中学校	<u>311円</u>	<u>61円</u>	<u>372円</u>
幼稚園 (戸井幼稚園)	<u>242円</u>	<u>55円</u>	<u>297円</u>

8

7 学校給食の内容

○文部科学省が定める「学校給食実施基準」に基づき、栄養教諭が献立を作成。

(1) 主食

市内の委託加工会社で製造し、
全学校へ配送

- ・米飯 3回／週
 - ・パン 2回／週
- ※麺類の提供あり

(2) 牛乳

北海道乳業が製造し、全学校
へ配送

(3) 副食

食材は、函館市学校給食会が
調達し、各調理場で調理
(子学校へは親学校から配送)



【七夕の日の給食】

コッペパン、牛乳、水菜とうずら卵のスープ、
★型コロッケ、★型杏仁ゼリー、チョコクリーム

9

8 学校給食の取り組み

函館市学校給食基本方針

函館市の学校給食の目指す方向として、平成25年12月に策定

【基本理念】

学校給食をとおり、食に関して正しい知識や選択する力を持ち、さらには、函館や他の地域の食文化を理解し継承できる子どもたちを育成します。

【基本方針】

- (1) 子どもたちに安全・安心な学校給食を提供するため良質な食材を選定し、安定した購入の仕組みを確立するとともに、調理や配送・配膳における衛生管理や調理従事者の教育を推進します。
- (2) 「おいしい給食」を目指し、使用する食材や味付け、献立の工夫など、各学校が創意工夫をもって献立作成ができるような取り組みを進めます。
- (3) 子どもたちの望ましい食習慣を養うため、学校と家庭や地域が一体となった指導體制や指導内容を研究し、その取り組みを進めていきます。

10

① 安全・安心の確保

- ・衛生管理の徹底
- ・安全・安心な調理環境の実現
- ・異物混入や食物アレルギー等の事故防止



11

「食物アレルギー対応」

○学校生活管理指導表を提出している児童生徒数（令和6年5月1日現在）

学校数	児童生徒数	該当校数	学校生活管理指導表提出者数	学校給食での食物アレルギー対応者数
57校	13,048人	53校	361人（2.8%）	345人（2.6%）



「食物アレルギー研修会」の様子

◆平成25年に策定した「函館市学校給食食物アレルギー対策マニュアル」に基づき、校内に「食物アレルギー対応委員会」を設置し、保護者等との面談、学校生活管理指導表の記載事項を基に、食物アレルギーの対応が必要な児童生徒の状況に応じて個別に対応を行っている。

学校生活管理指導表

情報提供先学校名 _____ 学校番号 _____ 殿

児童生徒氏名 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生（歳） _____ 学年 _____ 級 _____ 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

病歴・治療	学校生活上の留意点	※優先順は、下記に記載ください
A.食物アレルギー病歴（食物アレルギーありの場合のみ記載） 該当する数字に○をしてください 1.即時型 2.口腔アレルギー症候群 3.食物依存性運動誘発アナフィラキシー B.アナフィラキシー病歴（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 該当する数字に○をしてください 1.食物 原因 2.食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3.運動誘発アナフィラキシー 4.昆虫 5.医薬品 6.その他（ ） C.原因食物・薬品類 該当する食品の番号に○をし、かつ【 】内に除去薬剤を記載 1.鶏卵 () 2.牛乳・乳製品 () 3.小麦 () 4.ソバ () 5.ピーナッツ () 6.甲殻類 () 7.木の实類 () 8.果物類 () 9.魚類 () 10.肉類 () 11.その他1 () 12.その他2 () D.薬品等に由来した処方薬 1.内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2.アドレナリン自己注射薬（「エピペン」） 3.その他（ ）	A.給食 1.管理不要 2.管理必要 B.食物・食料を扱う環境・用具 1.管理不要 2.管理必要 C.運動（体育・部活動等） 1.管理不要 2.管理必要 D.運動を伴う校外活動 1.管理不要 2.管理必要 E.原因食物を除去する場合にはより厳しい発生が必要なもの ※本欄に○がついた場合 該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります 鶏卵 卵黄カルシウム 牛乳 乳糖・乳糖脱水カルシウム 小麦 醤油・酢・味噌 大豆 大豆油・醤油・味噌 ゴマ ゴマ油 魚類 かつおだし・いりだし・魚骨 肉類 エキス F.その他の記載・管理事項（自由記載）	保護者 電話 _____ 連絡先住所 区町村番地 _____ 電話番号 _____
記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 医師機関名 _____		

※ 以下は保護者の方がご記入ください
 <緊急時連絡先> 優先順にご記入ください

1. 名前 _____	2. 名前 _____	3. 名前 _____
電話番号 _____	電話番号 _____	電話番号 _____
携帯番号 _____	携帯番号 _____	携帯番号 _____

学校における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を関係職員及び関係機関で共有することに同意します。
 （「エピペン」が処方されている場合） 緊急時、本人が使える場合は、本人が注射します。意識がないなど本人が注射できない場合は、注射をお願いいたします。

保護者名 _____

② 「おいしい給食」の推進

- ・ スチームコンベクションオーブンの活用
- ・ 地場の食材や旬の食材の積極的活用
- ・ 地場産物の安定的調達のための体制強化



14

「地場産物の活用」

令和5年度の実績（重量ベース）

区分	道内産		道外産	外国産
	函館産	北海道産		
米(米飯用), 小麦(パン用), 牛乳, 鶏卵, 肉(牛, 豚, 鶏)		100%		
野菜	24.2%	43.7%	32.1%	
果物		22.3%	72.6%	5.1%
魚介類・海藻類	7.4%	30.0%	24.6%	38.0%

◆農協、市場と連携した地場産物（青果物）の安定供給

- ・ トマト（7月～9月）
- ・ じゃがいも（9月～12月）
- ・ 人参（9月～10月）
- ・ 長ねぎ（9月～10月）
- ・ キャベツ（11月～1月）
- ・ 雪の下大根（1月頃）

15

③ 学校給食を活用した食育の推進

- ・ 栄養教諭を中心とした学校給食を活用した食に関する指導の推進
- ・ 給食献立の家庭との共有，連携の推進
- ・ 多様な食材の喫食経験の推進



16

「和食の日」 （一汁二菜（三菜））



【和食の日の給食】

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・みそ汁(なめこ・大根)
- ・鮭と大豆のべっこう煮
- ・白菜の煮浸し

【趣旨】

- ・ ユネスコの無形文化遺産に日本の「和食」が登録
- ・ 平成26年6月から，学校ごとに毎月1回「和食の日」を設定
- ・ 地場産の農水産物を活用した食材で，季節感のある和食献立を実施
- ・ 給食を通じて，日本人の伝統的な食文化の素晴らしさを伝えるとともに，地域の産業や歴史，文化などを学ぶ食育の機会とする。

17

「食育活動」 (保護者・地域への発信)

学校の食育だより (抜粋)

6月 食育月間

食事マナーを意識して楽しく食事をしましょう

食べることは、生きることであり、健康な身体と心を育むことにつながります。栄養面を含め、豊かな心で正しい判断ができる大人になるための知識を身につけましょう。

学校の食育の6つの視点

食事の重要性を知る	心身の健康を育む	食品を選択する力をつける	感謝の心でいただく	社会性を養う	食文化を未来に伝える
-----------	----------	--------------	-----------	--------	------------

6月4日～10日 歯と口の健康週間

歯と口の健康は、とても密接な関係があります。とりわけ「よく噛んで食べる」ことは、歯の健康だけでなく、身体全体の健康を守ることにもつながっています。

カミングサンマル
「噛ミング30」運動 ～よく噛んで食べよう～

よく噛むと…

- 脳を刺激し 消化を良くする
- 歯並びや 発声も良くなる

一口30回 数えてみよう

噛み応えのある食品を積極的に食べよう

函館市のホームページ (抜粋)

函館市の学校給食 | 給食ひろば

函館市の学校給食 簡単レシピ紹介

函館市の学校給食には、子どもたちに人気のメニューがたくさんあります。中でも、各調理場いちおしのメニューのレシピを、市内小中学校の栄養教諭の先生に紹介していただきました。

いま話題 だしを活用した和食メニュー

★学校給食でのだしの取り方は、こちら。

(下記レシピではだしの取り方を省略していますので、こちらを参考にしてください。)

1	トモろ菜肉のすまし汁	7	けんちん汁
2	沢庵焼	8	かぼちゃ団子汁
3	かきたま汁	9	卵とわかめのすまし汁
4	鮎のごまのすまし汁	10	すり身汁
5	ほろとろ	11	くらげ汁



札幌市中央卸売市場

札幌市中央批發市場
 삿포로시 중앙도매시장
 Sapporo Central Wholesale Market
 Центральный оптовый рынок г.Саппоро



札幌市中央卸売市場の環境問題への取組み

札幌市中央批發市場對於環境問題所作的努力
 삿포로시 중앙도매시장의 환경문제 대처
 Approach of Sapporo Central Wholesale Market to the Matter of the Environment
 Подходы Центрального оптового рынка г.Саппоро к проблемам окружающей среды

衛生管理

商品の鮮度維持のための低温売場や、殺菌効果のあるオゾン水による洗浄施設を設けています。

グリーンエネルギーの使用

場内で使用する構内運搬車輛「ターレット」や「フォークリフト」を、天然ガス車輛へ転換しました。これにより、排気ガスのクリーン化や、CO₂の排出量の削減が図られました。

照明設備にLED照明を導入

場内照明をLED化し、節電・省エネルギー化を図っています。

衛生管理

設有可保持商品新鮮度的低温賣場，及具有殺菌效果的臭氣水洗浄設施。

使用綠色能源

為了減少排氣污染及二氧化碳產生，將場內所使用之貨物搬運車輛換成天然瓦斯燃料車。

照明設備採用LED照明

場內改採LED照明，力求節省電力與能源。

위생관리

상품의 신선도 유지를 위한 저온매장이나, 살균효과가 있는 오존수를 사용한 세정시설을 갖추고 있습니다.

클린에너지의 사용

장내에서 사용하는 구내운반차량 「터릿」이나 「포크리프트」를, 천연가스차량으로 전환하였습니다. 이에 따라, 배기ガスの 클린화や, CO₂의 배출량의 절감을 도모했습니다.

조명설비에 LED조명을 도입

장내 조명을 LED화하여 전기·에너지 절약화를 도모하고 있습니다

Hygiene control

The counters with low temperature where arranged at the market to retain the freshness of the products. Also the facilities to wash products were set up. This facilities use ozone water which has disinfection effect.

Using of Clean Energy

Turret trucks and forklifts which are used inside the market to carry the products were changed to the natural-gas vehicles. In such a way the making exhaust gas more clean and reducing of CO₂ was planned.

LED lighting has been introduced to lighting equipment

LEDs have been adopted as lighting in the market for power and energy saving.

Санитарный контроль

На рынке оборудованы торговые места с низкой температурой для сохранения свежести продукции, а также сооружения для промывания, где используется озонированная вода,имеющая свойства дезинфектора.

Использование чистой энергии

Тележки и вилочные погрузчики, которые используются для перевозок на территории рынка были заменены на работающие на природном газе.Таким способом планировалось сделать выхлопные газы более чистыми и сократить выбросы углекислого газа.

Внедрение LED освещения в осветительном оборудовании.

Путём перехода на LED освещение в помещениях преследуется цель экономии электроэнергии и прочих энергозатрат.



交通機関	■地下鉄 二十四軒駅から 徒歩10分 ■JR 桑園駅から 徒歩15分
交通方式	■從地鐵二十四軒站 徒歩10分 ■從JR桑園站 徒歩15分
교통기관	■지하철 니쥬윌켄(二十四軒)역에서 도보 10분 ■JR 서엔(桑園)역에서 도보 15분
Means of transportation	■10 minute walk from Nijuyonken Subway Station ■15 minute walk from JR Soen Station
Виды транспорта	■Метро«Нидзю ён кен»,10мин.пешком ■Ж/дстанция«Соэн»,15мин.пешком

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2-1(水産棟4階) TEL.(011)611-3176 FAX.(011)611-3179
一般社団法人 札幌市中央批發市場協會	札幌市中央区北12条西20丁目2-1(水産棟4樓) TEL 011-611-3176 FAX011-611-3179
일반사단법인 삿포로시 중앙도매시장 협회	札幌市中央区北12条西20丁目2-1(수산동4층) 전화(011)611-3176 팩스(011)611-3179
General Sapporo-shi Central Wholesale Market Association	Suisan-To 4F,Kita 12 Nishi 20-2-1Chuo-ku, Sapporo Telephone : (011)611-3176 Facsimile : (011)611-3179
Генеральная ассоциация юридических лиц Ассоциация участников центрального оптового рынка города Саппоро.	г.Саппоро,Тоюкку,Кита12дзэ,Ниси20чэма2-1(Суйсанто4-й этаж) Телефон:(011) 611-3176 Факс:(011) 611-3179

中央卸売市場の役割

中央批發市場的功能
중앙도매시장의 역할

The Role of the Central Wholesale Market
Центральный оптовый рынок и его функции



水産棟仲卸売場
水産棟中間批發市場
수산물 중도매장
Fisheries Building Wholesale Market
Оптовые посредники в отделе морской продукции



▲食品衛生検査
食品衛生検査
식품위생검사
Food hygiene inspection
Санитарная инспекция пищевых продуктов



Vegetables



▲青果移動せり
青果移動拍賣
청과이동경매
Mobile fruit and vegetable auction
Передвижной овощефруктовый аукцион

Fruits



◀青果卸売場
青果批發場
청과 도매장
Fruits and Vegetable Wholesale Market
Секция оптовой торговли овощами и фруктами



◀水産棟卸売場
水産棟金槍魚市場
수산물 참치매장
Fisheries Building Tuna Market
Продажа тунца в отделе морской продукции

Fishery



中央卸売市場は、地方公共団体が開設し、生産者と消費者の間にあって、卸売業者、仲卸業者の業務を通じて生鮮食料品などの円滑な流通を推進しています。

その具体的な役割としては、次のようなものがあります。①「集荷」国内外の各地から大量の産物を集め品ぞろえすること。②「価格形成」せり取引を基本に需給を反映した迅速で公正な価格をつくること。③「分荷」多数の小売業者などへ迅速に荷をさばくこと。④「取引の決済」販売代金の迅速で確実な支払いを行うこと。⑤「流通経費の節減」大量の荷を扱うことにより、流通にかかる運賃、その他の経費が節減できること。⑥「情報の提供」このような生鮮食料品などの流通の確実な情報を収集し伝達すること。⑦「衛生面のチェック」衛生検査所の随時の検査により衛生面のチェックが行われること。

本市では卸売市場法に基づき昭和34年12月5日に全国17番目の市場として開設の認可を受けて、同年12月10日青果部、35年4月4日に水産物部がそれぞれ業務を開始し、現在、北海道の生鮮食料品流通の拠点市場として重要な役割を担っています。

中央批發市場的功能

中央批發市場由地方公共團體開設，透過批發商、中間商順利推進生鮮食品在生產者和消費者之間的流通。

其具體功能如下：

- ①「集貨」從國內外各地集聚各式商品。
- ②「決定價格」以拍賣交易為基礎，反應供需狀況，迅速決定公正的價格。
- ③「分貨」將貨物迅速地出貨給眾多的零售商。
- ④「交易結帳」迅速確實地支付銷售貨款。
- ⑤「節省流通經費」因為是大量的貨物集貨，可節省貨物流通中所需的運費及其他費用。
- ⑥「情報提供」收集並傳達確實的生鮮食品流通情報。
- ⑦「衛生檢查」由衛生檢查所隨時進行檢查，以確保生鮮食品衛生。

本市場依據批發市場法，於1959年12月5日得到許可而設立，是日本全國第17個市場。同年12月10日青果部、1960年4月4日水產品部各自開始其營業。目前作為北海道生鮮食品流通的主要據點市場，擔負著重要的任務。

중앙도매시장은 지방공공단체가 개설하여 생산자와 소비자 사이에 도매업자와 중도매인 업무를 통해서 신선한 식품의 원활한 유통을 추진하고 있습니다.

구체적인 역할로는 다음과 같은 것이 있습니다. ①「집하」국내외의 각지로부터 대량의 농수산물을 모아 줍니다. ②「가격형성」경매 거래를 기본으로 하여, 수급을 반영한 신속하고 공정한 가격을 만듭니다. ③「분하」많은 소매상들에게 신속히 상품을 나누어 줍니다. ④「거래결제」판매 대금을 신속하고 정확하게 지불합니다. ⑤「유통경비 절감」대량의 상품을 취급하기 때문에 유통에 쓰이는 운임 및 그외의 경비를 절감 할 수 있습니다. ⑥「정보 제공」신선한 식품의 유통에 대하여 정확한 정보를 수집하여 전달합니다. ⑦「위생 체크」위생 검사기관에서 수시로 위생을 체크합니다. 삿포로시에서는 도매 시장법에 의거하여 1959년12월5일에 전국에서 17번째의 시장으로서 개설허가를 받아, 그 해 12월 10일에 청과물, 1960년4월4일에 수산물에 대하여 각각 업무를 시작하였습니다. 각각하여 현재 홋카이도의 신선한 식품유통의 거점 시장으로서 중요한 역할을 담당하고 있습니다.

The Central Wholesale Market was established by local public organizations. Standing between the producer and the consumer, it promotes the smooth distribution of perishable foods through wholesalers and brokers.

The market plays a concrete role in the following ways:
①Concentration - A wide variety of produce is brought together in one place in vast quantities from all over the country and from abroad. ②Price formation - Fair prices reflecting supply and demand are set quickly on the basis of auction transactions. ③Distribution - Goods are speedily distributed to many retailers. ④Settlement of transactions - Payment of charges are made quickly and accurately. ⑤ Reduced distribution costs - Freight charges and other costs incurred in distribution can be reduced by handling goods in large quantities. ⑥Supply of information - Accurate information concerning distribution of perishable foods is collected and transmitted. ⑦Hygiene inspection - Hygiene checks are carried out from time to time by the Health Inspection Office.

The City of Sapporo obtained the authorization to open the 17th wholesale market of Japan, based on the Wholesale Market Law, on December 5, 1959. The Fruits and Vegetable Section started operation on December 10 of the same year, and the Marine Products Section on April 4, 1960. The Central Wholesale Market plays an important role as a leading market for distribution of perishable goods in Hokkaido.

Центральный оптовый рынок был создан местными общественными организациями. Занимая место между производителями и потребителями, он способствует нормальному товарообороту свежих продуктов питания через операции оптовиков и посредников.

Выполняет следующие конкретные функции:

- ①«Сбор товаров»-собирается большое количество продукции с богатым ассортиментом со всех концов страны и из-за рубежа.
- ②«Формирование цен»- на основании аукционных сделок оперативно устанавливаются справедливые цены, отражающие спрос.
- ③«Дифференциация товаров»- товары оперативно распределяются среди многочисленных розничных торговцев.
- ④«Расчет по сделкам»- ведется своевременный и надежный расчет за реализованные товары.
- ⑤«Сокращение издержек товарооборота»- крупномасштабный товарооборот позволяет сократить расходы на перевозки и другие виды операций, связанные с ним.
- ⑥«Обеспечение информации»- ведется сбор и распространение достоверной информации об обороте свежих продуктов питания.
- ⑦«Санитарный контроль»-наличие пункта санитарного контроля позволяет вести соответствующую проверку в любое время.

Наше предприятие, на основании Закона об оптовом рынке, 5 декабря 1959 года получило разрешение на учреждение как 17-ый по счету рынок в стране. 10 декабря того же года и 4 апреля 1960 года соответственно были пущены в эксплуатацию овоще-фруктовая секция и морепродуктовая секция. Рынок и ныне выполняет важную функцию как центр сбора и перераспределения свежих продуктов на Хоккайдо.

市場の機構

市場的組織結構
시장의 기구
Organization of the Market
Структура рынка

出荷者・生産者

出貨者・生産者
출하자・생산자
Shippers・Producers
Отправители товаров・Производители



委託
委託
위탁
Консигнация

買付
購買
매입
Закупка

1
卸売業者
批發商
도매업자
Wholesalers
Оптовый торговец



2
せり売
拍賣
경매
Auction sale
Аукцион

相對売
協商交易
협상거래
Negotiated transaction
Сделка один на один

仲卸業者

中間商
중도매인
Brokers
Посредники оптовой торговли



相對売
協商交易
협상거래
Negotiated transaction
Сделка один на один



5
買出人／小売業者
採購者／零售商
매출인／소매상
Buyers
Закупщики/розничные торговцы

3
せり売
拍賣
경매
Auction sale
Аукцион

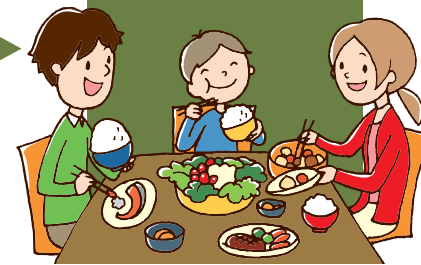
相對売
協商交易
협상거래
Negotiated transaction
Сделка один на один

3
売買参加者
交易商
매매참가자
Transaction participants
Участники торгов



消費者

消費者
소비자
Consumers
Потребители



市場開設者＝札幌市

市場の整備および維持管理と業務の許可および取り引きが公正に行われるように見守っている。

1 卸売業者＝集荷販売代行機関

生産者から委託及び買付した品物をセリ等で仲卸業者、売買参加者に販売し、一定のきめられた委託手数料等をもらう。

2 仲卸業者＝評価分荷機関

入荷品をセリ等で買取り、市場内の店舗にて適正な価格で、買出人（小売商）に分けて販売する。

3 売買参加者＝評価配給機関

仲卸業者と一緒にセリに参加して、卸売業者から品物を買えるよう札幌市から承認を受けている人。

4 関連事業者＝市場利用者のサービス機関

市場出入者が仕事をしやすいように、買受代金精算、運送、食堂、その他必需品販売の業務をする人。

5 買出人＝配給機関

一般の魚屋、八百屋、果実店などで、仲卸業者の店から仕入れる人。

市場開設者＝札幌市

負責設施的整備及維持管理，業務准許和監督交易的公正進行。

1 批發商＝代理收購銷售的部門

受生産者委託，將有價出售的貨物以拍賣等方式賣給中間商、交易商，並收取一定的委託手續費。

2 中間商＝估價分售部門

以競標等方式買進貨物，並在市場內的店舖以合適的價格分售給零售商。

3 交易商＝估價供給部門

經札幌市批准許可，可與中間商一起參加競標，從批發商處購得貨物的人員。

4 關聯業務者＝市場服務部門

為使出入市場的人員工作方便，代辦諸如貨款結算、運輸、餐飲提供及從事其他必需品銷售的人員。

5 採購者＝供應部門

一般的魚店、蔬菜店、水果店等從中間商處採購貨物的人員。

시장개설자＝삿포로시

시설의 정비 및 유지 관리, 업무허가 및 거래 등이 공정하게 이루어지도록 관리하고 있습니다.

1 도매업자＝집하 판매 대행기관

생산자로부터 위탁 또는 매입 받은 물건을 경매로 중도매인과 매매 참가자에게 판매하여 일정한 수수료를 받습니다.

2 중도매인＝평가 분하기관

입하품을 경매 등으로 매입하여 시장내의 점포에서 적정가격으로 매출인(소매상)에게 나누어 판매합니다.

3 매매 참가자＝평가 배급기관

중도매인과 함께 경매에 참가하여 도매업자로부터 물건을 살 수 있도록 삿포로시로부터 승인을 받은 사람입니다.

4 관련상인＝시장 이용자의 서비스 기관

시장을 이용하는 사람들에게 편의를 제공하기 위해 매수대금 정산, 운송, 식당, 그 외 필수품을 판매하는 사람입니다.

5 매출인(소매상)＝배급 기관

일반 생선가게, 야채가게, 과일가게 등을 말하며, 중도매인으로부터 매입하는 사람입니다.

Market Organizer = City of Sapporo

The City of Sapporo administers the market in order to improve and maintain facilities, authorize business, and ensure fair trade.

1 Wholesales = Agencies which collect and sell goods.

Wholesalers sell products on consignment and purchased from producers to brokers (transaction participants) at auction and obtain a certain commission from the producers.

2 Brokers = Individuals who evaluate and dispense goods.

Brokers buy transported goods at auction. They sell them to individual buyers (retailers) at reasonable prices reached through negotiation at their shops in the market.

3 Transaction Participants = Individuals who evaluate and distribute goods.

Transaction participants are those who are authorized by Sapporo to participate in auction along with brokers to buy goods from wholesalers.

4 Traders = Individuals who offer various services to those who utilize the market.

Traders are those who offer services such as settlement of payment for purchases, transportation of goods, management of dining facilities, and sale of necessities, in order to offer better working conditions for transaction participants.

5 Buyers = Individuals who distribute goods.

Buyers are those who buy goods from brokers, including fishmongers, grocers, and fruit sellers.

Муниципалитет города Сappopo-создатель рынка.

Муниципалитет контролирует, в каком состоянии находятся оборудование и помещения рынка, а также осуществляет надзор за правильным ведением работы по выдаче лицензий и проведением торговых сделок.

1 Оптовый-агент по сбору и реализации товаров.

За установленные комиссионные оптовики на аукционе и в другой форме продают посредникам и участникам торгов товары, закупленные у производителей или полученные на консигнацию.

2 Брокеры-орган оценки и дифференциации товаров.

Посредники покупают на аукционе и в другой форме товары, доставленные на рынок, и по приемлемым ценам продают их через магазины на рынке, распределяя между несколькими покупателями (розничными торговцами).

3 Участник торгов-орган оценки и сбыта

Участники торгов, имея лицензию, выданную муниципалитетом города Сappopo, могут участвовать вместе с посредниками в общем аукционе и покупать товары у оптовщиков.

4 Взаимосвязанные предприниматели-орган обслуживания клиентов рынка.

Для удобства клиентов и посетителей рынка сервисные (обслуживающие) предприятия организуют работу по клиринговому расчётам, транспортировку, работу столовых, а также продажу товаров, необходимых для функционирования рынка.

5 Общие закупщики-дистрибьюторы

Владельцы рыбных, овощных, фруктовых магазинов (розничные торговцы) закупают товары в магазинах посредников.

札幌市中央卸売市場 一日の流れ

札幌市中央批發市場的一天
 삿포로시 중앙도매시장 하루의 일과
 Sapporo Central Wholesale Market-Daily Schedule
 Центральный оптовый рынок г. Саппоро. Распорядок дня рынка.



午前0時 生産地・出荷地から品物が市場に運ばれます。
 從生產地、出貨地將貨物運到市場。
 生산지·출하지에서 상품이 시장에 운송됩니다.
 Goods are transported to market from producing districts and shipment places.
 Товары доставляются с мест производства на рынок



午後2時
 下午2點
 오후 2시
 2:00 p.m.
 2:00 дня

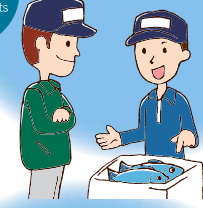


買出人(小売業者)は、買った品物を消費者に売ります。
 零售商將購入的貨物轉售給消費者。
 매출인(소매상)은 매입한 상품을 소비자에게 판매합니다.
 Buyers (retailers) sell goods to customers.
 Розничные торговцы продают товары покупателям-потребителям.



午前3時～
 凌晨3點～
 오전 3시～
 3:00 a.m. -
 3 ночи-

水産
水産品
수산물
Marine Products
Морская продукция

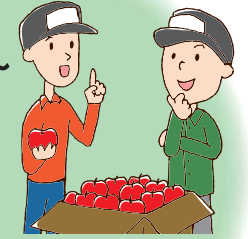


品物が並べられ、セリの前に仲卸業者が品物を見て値段を考えます。
 在進行拍賣前，將貨物陳列於市場內，讓中間商視貨並考慮價格。
 상품이 진열됩니다. 중도매인은 경매하기 전에 상품을 보면서 가격을 검토합니다.
 Before being auctioned, goods are inspected and evaluated by brokers.
 Товары выставляются на обозрение. До начала аукциона посредники оптовой торговли знакомятся с ассортиментом и определяют для себя цены товаров.



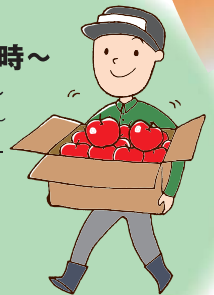
午前5時～
 清晨5點～
 오전 5시～
 5:00 a.m. -
 5 утра-

青果
정과물
Fruits and Vegetable
Овощи и фрукты



午前8時～
 上午8點～
 오전 8시～
 8:00 a.m.
 8 утра-

青果
정과물
Fruits and Vegetable
Овощи и фрукты

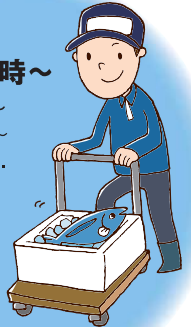


買出人(小売業者)が仲卸業者から品物を買います。
 零售商從中間商處買入貨物。
 매출인(소매상)이 중도매인으로부터 상품을 매입합니다.
 Buyers (retailers) buy goods from brokers.
 Розничные торговцы покупают у посредников товары



午前7時～
 清晨7點～
 오전 7시～
 7:00 a.m.
 7 утра-

水産
水産品
수산물
Marine Products
Морская продукция



午前5時15分～6時30分頃
 上午5點15分～6點30分左右
 오전 5시 15분～6시 30분경
 About 5:15 - 6:30 a.m.
 С 05:15 до 06:30

水産
水産品
수산물
Marine Products
Морская продукция



仲卸業者が競争で値段を決め、卸売業者から品物を買います。
 中間商互相競價，從批發商處標下貨物。
 중도매인이 경매로 가격을 결정하여 도매업자로부터 물건을 매입합니다.
 Brokers bid against each other for those goods they want to buy from wholesalers.
 Посредники соперничают друг с другом, определяют цены и покупают товары у оптовых торговцев.



午前6時30分～7時30分頃
 上午6點30分～7點30分左右
 오전 6시 30분～7시 30분경
 About 6:30 - 7:30 a.m.
 С 06:30 до 07:30

青果
정과물
Fruits and Vegetable
Овощи и фрукты



いちばん いちばん 宣言

私たちは約束します
「いちば」が「いちばん」であり続けることを

札幌市中央卸売市場 一同

集める!

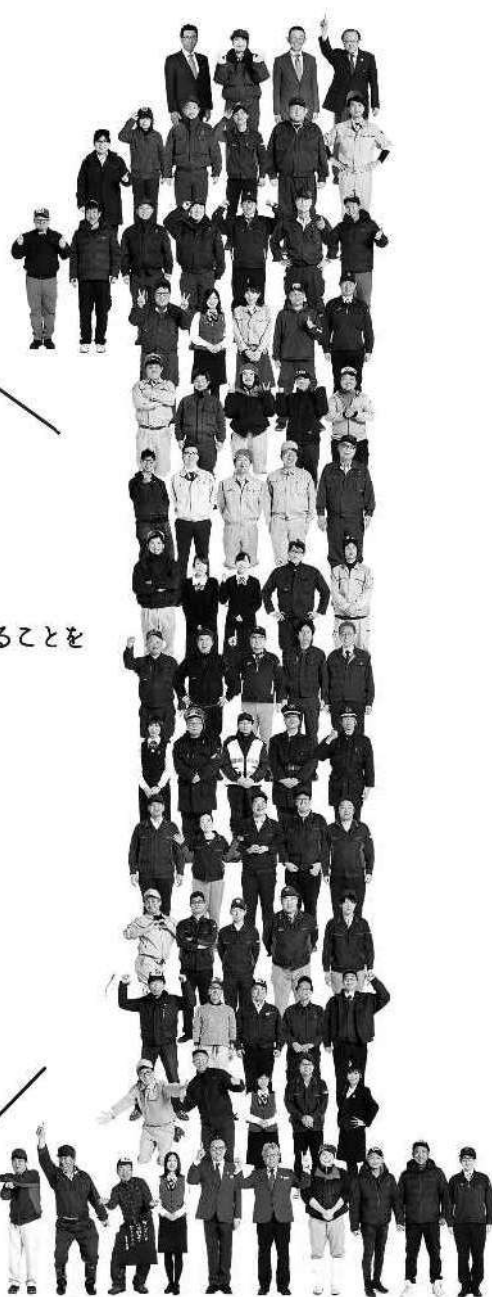
いちばんの美味しさと品質を

守る!

いちばんの衛生と適正な価格を

創る!

時代の変化に対応する
いちばんの価値を



令和6年度

札幌市中央卸売市場

Sapporo Central Wholesale Market

事業概要

令和6年度版



札幌市中央卸売市場



札幌市中央卸売市場

<https://www.sapporo-market.gr.jp/>

新築はコチラ



C O N T E N T S

目次

第1章 概要

1-1 沿革	
1 札幌における卸売市場のはじまり	1
2 中央卸売市場の開設	2
3 開設後の経過	2
1-2 市場の施設	
1 市場の名称及び位置	8
2 敷地及び主要施設	8
1-3 取扱品目	9
1-4 市場の構成	
1 市場の機構	9
2 生鮮食品の流通経路図	10
3 市場関係事業者	11
1-5 精算機構	12
1-6 売買参加者及び買出人の地域別登録者数（精算会社登録者含）	12
1-7 委託手数料率表	12
1-8 市の管理機構	
1 組織図	13
2 令和6年度職員数	14
3 事務分掌	14
4 札幌市中央卸売市場開設運営協議会	15
5 札幌市中央卸売市場取引委員会	15
1-9 市場事業会計	
1 令和6年度札幌市中央卸売市場事業会計予算総括表	16
2 令和5年度札幌市中央卸売市場事業会計決算総括表	17
3 令和5年度札幌市中央卸売市場事業業務量	18
1-10 市場使用料	19

第2章 統計

2-1 令和5年度の取扱高	
1 令和5年度の取扱高	21
2 令和5年度青果物取扱状況	22
3 令和5年度水産物取扱状況	23
4 令和5年度の月別取扱高	24
2-2 年度別取扱高	
1 年度別、種別取扱高一覧表	25
2 年度別、種別平均単価一覧表	29
3 年度別、種別取扱数量構成比	31
4 年度別、種別取扱数量の道内、道外構成比	32
5 市場来場者数	33

第3章 参考資料

3-1 札幌市中央卸売市場年表	35
3-2 関係業者名簿	
1 卸売業者	50
2 仲卸業者	51
3 関連事業者	52
4 市場関係事業者の組織する団体及び組合	52



第 1 章

概 要

1 札幌における卸売市場のはじまり

ア 市営卸売市場の必要性

札幌市中央卸売市場は、全国で17番目、北海道では初の中央卸売市場として、昭和34年12月5日に開設した。

しかし、市営による卸売市場の開設に向けた動きは、道都として都市化が進んでいた大正時代にさかのぼり、「中央卸売市場法」の公布（大正12年3月）を契機に、市議会に調査委員会が設けられ、調査活動や議論が活発化した。

昭和4年4月に「中央卸売市場法」の適用が拡大され、昭和5年12月に本市も国により「中央卸売市場」が開設できる地域に指定されたものの、その後太平洋戦争の開戦を迎えることとなり、動きは一旦、中断することとなった。

しかし、終戦直後の経済的な混乱の中、外地からの引揚者や戦禍を免れ疎開してきた市民の帰還により本市の人口は再び急増し、生鮮食料品を安定的に迅速に供給できる市営卸売市場の必要性がさらに増すこととなった。

長期にわたる戦争によって衰え、敗戦によって混乱した地域経済を立て直すため、本市は産業界の代表者等を構成員とする「札幌市産業振興専門委員会」を昭和21年9月に設け、数多い課題のひとつとして「生鮮食料品の流通対策」を諮問。同委員会より、当時輸送の基幹であった鉄道の整備計画にあわせて「中央卸売市場」を設置するのが望ましいとの答申を受けた。

この答申をもとに、本市は札幌駅西隣の桑園駅構内の鉄道引込線用地に現在の中央卸売市場の前身となる市営の「魚菜卸売市場」を昭和25年10月に設置し小規模ながらも業務を開始したが、国鉄の整備計画の変更により昭和27年秋に閉鎖することとなり、短命の卸売市場となる。

イ 中央卸売市場設置の決定

本市としては魚菜卸売市場が閉鎖されても、都市人口がすでに40万人に達していること、さらに北海道における政治、経済、交通及び文化の中心地として急激に街が膨張していたことから、この目標年次を昭和40年とし、人口90万人（本市人口60万人、周辺人口30万人）、年間取扱量水産物5万トン、青果物10万トンと想定し中央卸売市場設置構想の作成に着手した。

ウ 用地買収及び施設建設

昭和29年4月この構想がまとまり、当初全体計画額を344,188千円として農林省に対し当年度の起債及び国庫補助を申請、用地買収及び貨車ホームの建設に着手した。また、この施設完成目標を5カ年とし、昭和33年10月1日開場を目処に業者入場問題と並行して準備を進めた。

なお、その後用地の追加取得、鋼材値上がりによる建設費の増加等により全体計画額を494,328千円に変更し、昭和33年4月には施設の完成をみた。

エ 市場施設の完成及び開設の遅延

市場開設は昭和33年10月1日を目処としていたため、昭和33年7月5日より8月31日までの58日間、これらの施設を「北海道大博覧会」薬園会場として使用し、終了後9月12日に中央卸売市場開設準備事務局が現地に移転し業務を開始した。また、10月10日に鉄道引込線も開通して市場施設は全て完成した。

市場施設の建設と並行して業者入場計画を進めていたが、卸売人は単数との国の行政指導に基づいて業界の入場態勢の調整を行ったものの、青果14社(3市場を含む)、水産6社(2市場を含む)をそれぞれ単数に統合することは容易ではなかった。

2 中央卸売市場の開設

ア 開設認可及び業務開始

この間、業者入場計画と併せて業務規程の制定、開設準備手続など業務開始に向けた環境が整備され、昭和34年11月には青果物関係業者14社のうち12社の統合(2社は離脱)がまとまり、12月5日に中央卸売市場として開設の認可を受け、12月10日に卸売人1社、仲買人26名により青果部の業務を開始した。

水産物部は、統合調整の遅れから、青果部の業務開始の半年後、昭和35年4月4日に卸売人2社(1社は単独入場、他の4社が1社に統合、1社は入場せず)、仲買人41名により業務を開始した。

イ 各種委員会の設置

市民生活に直結している生鮮食料品の安定供給という役割を担う卸売市場の整備については、市民の強い関心事であり、市政運営においても大きな行政課題であった。

このため、市長の諮問機関として、札幌市中央卸売市場建設期成会(昭和30年8月～昭和31年5月)、札幌市中央卸売市場開設審議会(昭和31年12月～昭和34年12月)、札幌市中央卸売市場運営委員会(昭和34年12月～昭和47年3月)を設置して、市場の建設、開設準備及び市場運営の円滑化に大きな役割を果たしてきた。

3 開設後の経過

ア 施設の整備

市場開設後は、当時の高度経済成長に伴う、人口の都市集中化が急速に進展した結果、市場取扱量は飛躍的な増大を示し、開場以来3年目の昭和36年には、当初の目標である水産5万トンほぼ目標に達し、青果については数年のうちに10万トンの目標を達することが明らかになったため、既存市場の東側隣接地を取得拡張し、施設整備拡張を行うこととした。

この整備拡張計画は、昭和42年度から46年度の5か年にわたり、用地取得及び水産施設の新築並びに青果施設の増改築等総額23億円の建設改良事業となり、これにより施設規模は在来の約2倍となった。

しかし、水産物の取扱量は昭和45年度ですでに目標の110,600トンに達したため施設の狭あい化が進み、これに対処するため、昭和48年度に水産本館を増築し、青果部門では、近年の都市化の進展に伴い激増する消費動向に対応した生鮮食料品等の取引の適正化と流通の円滑化を一

層促進するため、昭和51年5月に青果部卸売業者の複数化を実現するとともに、増大する取扱量に対処するため、昭和51年度に青果本館を増築した。加えて、水産部門において水産棟の卸売場及び仲卸売場から排出する汚水の水質を浄化することにより、水質汚濁防止等の環境保全に寄与するため、昭和51年度に全国に先がけて排水処理施設を建設した。

昭和53年度には、国鉄函館本線の高架化事業に関連して、市場鉄道引込線が撤去されたことに伴い、この補償費で撤去跡地の舗装復旧を行うとともに、これに伴う青果棟シャッターのかさ上げ改良及び水産棟庇増築、構内照明新設等を施行した。また水産物部の一部小売組合事務所が狭あい化してきたため事務所を増築、昭和54年度には、排気ガスによる大気汚染を防止するため、水産棟に換気装置を新設した。

また、昭和58年度には、水産物部業者事務所が狭あい化してきたため、事務所を増築し、昭和60年度から61年度にかけては、青果部門の売場の有効活用を図るため、青果棟の増改築等を行い、仲卸店舗を4列配置から2列配置に変えるなど売場の再整備を行った。平成元年度には、駐車場の狭あい化に対応するため、JR在来線跡地を借り上げ、駐車場を拡張、平成2年度には、水産棟業者事務所の増築工事や買荷保管庫・共同配送センターを新築、平成3年度には、新たにスタートした国の第5次市場整備計画に合わせ、JR高架下を利用した青果定温倉庫を新築するとともに、将来の事業棟全面建替えに向けて、市場北側事業用地の取得を行った。

平成4年度は、水産棟の卸売場を増築し、低温売場を新設したほか青果地場棟卸売場を低温売場に全面改修した。また、JR高架下部分に青果定温倉庫を新築するとともに、廃発泡スチロールの処理施設を新築した。

平成5年度は、風雪雨による影響を最小限に抑えるため、青果棟・水産棟間トラックヤードの上屋を新設し環境改善を図るとともに、狭あい化が問題となっている青果荷捌所を青果棟北側空地に新設した。

さらに、市場冷蔵が老朽化し、この代替施設が必要となったため、平成6年度には市場隣接地に日本塩回送(株)と共同で水産保冷配送センターを建設した。

これにより、商品管理の適正化・市場における配送サービスの向上・配送コストの軽減等、保管・流通機能の一層の充実が図られたところである。

イ 新設市場の開設計画と断念

「札幌市長期総合計画」において、将来の人口増加による取扱増と既存市場の過密化に対応するため、新市場として東部市場の建設計画が打ち出された。

本市はこれにより新設市場の立地場所の選定に入り、都市計画との整合性等から「札幌市大谷地流通業務団地」内に昭和47年度から49年度の3か年にわたり、本市団地造成事業会計から総面積156,854㎡の用地取得を行った。

しかし、この構想は、周辺供給地域における人口増勢の鈍化、消費需要の減退、景気の低迷による取扱量の伸び悩み等のため、概ね昭和70年頃を目処に計画を延期することとなった。

さらに、市場を取り巻く環境の変化に的確に対応し、生鮮食料品の流通拠点としての市場機能の向上を図る必要があることから、平成元年9月に東部市場計画を含めた市場整備基本方針について、市場開設運営協議会に諮問し、専門部会を設けて検討がなされた結果、平成2年4月には、周辺地域の経済活動やうおいのある環境整備を促進できる「現市場再開発方式」が最も適当であるとする答申を受け、東部市場計画は中止することとなった。

ウ 市場再整備計画

東部市場計画が中止となったことに伴い、現市場での再整備を進めながら市場機能の近代化と高度化を図ることとし、21世紀に向けて飛躍する市場のあり方と早期全面改築を目標として青写真づくりを検討するため、平成4年8月、水産・青果の関係業界を中心とする建設検討委員会が設置され、協議を重ねた結果、平成5年11月に報告書として取りまとめられ、早期全面改築の要望書とともに市長へ提出された。

その後、市場本体の再整備が農林水産省の第6次整備計画(平成8年3月)及び札幌市第3次5年計画へ正式に位置づけられたことから、本市と関係業界からなる「再整備推進委員会」を新たに設置し、平成9年6月には業界要望を踏まえた「再整備基本構想」を策定し、同構想をベースに平成11年8月には札幌市としての「再整備基本計画」を策定した他、立体駐車場の建設に着手し、平成12年8月に竣工した。平成13年3月には、農林水産省の第7次整備計画に継続して採択され、同年8月に新水産棟の建設に着手し、平成14年11月に1期工事を、平成15年12月に2期工事を竣工した。また、平成16年11月に新青果棟の建設に着手し、平成17年3月には、農林水産省の第8次整備計画に継続して採択された後、平成18年2月に竣工した。

最終年次となる平成18年4月に管理センターの建設、6月にセンターヤードの建設、9月に廃棄物集積所の建設、10月に外構整備及び第2守衛室の建設に着手し、同年9月には管理センターが竣工し、平成19年2月には全ての工事が竣工したことにより、一連の市場施設の再整備が完了した。

なお、「再整備基本計画」に基づき実施した情報ネットワーク通信基盤システムの構築については、平成12年度にシステム構築を行い、平成13年4月には第一次システムを稼働させた。その後、稼働システムの運用管理と機能改善を行いながら、平成18年度まで継続して計画に沿ったシステム開発を実施した。

エ 卸売市場法の制定及び業務規程の主な改正

大正12年3月に制定された「中央卸売市場法」に代わって、新たに「卸売市場法」が昭和46年7月1日に施行されたことに伴い、従来の中央卸売市場法に基づく業務規程が廃止され、新たな卸売市場法に基づく業務規程が昭和47年3月1日に施行された。

また、市長の諮問機関として昭和34年以来設置していた札幌市中央卸売市場運営委員会についても、新たな卸売市場法の制定に伴い発展的に解消され、新たに新法に基づく札幌市中央卸売市場開設運営協議会を昭和47年4月に設置した。

平成11年7月の卸売市場法の一部改正を受けて、卸売業者の財務の健全化、取引方法の改善等を内容とする業務規程の一部改正が行われ、平成12年4月1日に施行された。また、併せて、売買取引の確保・設定に当たり必要な事項を調査審議させるため、札幌市中央卸売市場取引委員会を新たに設置する改正が行われた。

平成16年6月の卸売市場法の一部改正を受けて、各売場における品質管理の方法を定め、流通の効率化を図るための電子商取引(インターネットを利用する取引)の導入をはじめとする取引の規制緩和等を内容とする業務規程の一部改正が行われ、平成17年4月1日に施行された。また、併せて、仲卸業者の財務基準を新たに設定するとともに、札幌市中央卸売市場取引委員会に部会を設置する等の改正が行われた。

さらに、規制緩和の一環として、平成21年4月以降、委託手数料について卸売市場ごとに業務規程において料率の決定方法等を定めることが義務付けられたため、委託手数料率については

卸売業者が定めて開設者に届出を行う旨の改正案を市議会にて審議、平成21年1月15日に改正条例を公布した。

平成24年5月1日には、卸売業者の取引高増加への意欲を高めるとともに、安定的な収入確保を図るため、売上高割使用料率の引下げ(1000分の4→1000分の2.5)と一部の面積割使用料の引上げ等を内容とした業務規程の一部改正を施行した(使用料改定以外の部分は同年4月1日施行)。

平成28年11月に内閣府の規制改革推進会議において、生産者の所得向上を図るため、「有利な条件で安定取引を行うことができる流通・加工の業界構造の確立」について提言が行われた。これを受け食品流通における「中間流通の抜本的な合理化」、「卸売市場法の抜本的見直し」を図ることとなり、農林水産省は卸売市場法の各種規制について見直しの検討を開始した。平成30年3月に通常国会に卸売市場法改正案が提出され、同6月22日に改正法が公布された。

卸売市場法の改正にあたっては、従来の卸売市場が果たしてきた集荷、価格形成、代金決済等の機能は重要であるとし、今後も卸売市場は食品流通の核として堅持すること、一方で生産者の所得向上や消費者ニーズへの的確な対応のためには卸売市場も含めて新たな需要の開拓や付加価値向上に繋がる食品流通構造を確立することが重要であるとされ、このような観点から市場を含めた食品流通の合理化と生鮮食料品等の公正な取引環境の確保を促進することとされた。

具体的には、83条あった条文は19条となり、これまで全国一律で規定されていた取引に関するルールや、卸売業者の許可に関する規定等が削除される形となった。

卸売市場法の改正を受け、本市場では平成30年6月に卸売業者、仲卸業者組合、売買参加者組合、開設者等を構成員とする「法改正対応検討委員会」を設置して、「第三者販売」、「直荷引き販売」、「商物一致の原則」等の取引ルールの在り方について検討を行った。

検討の結果、本市場では市民への生鮮食料品等の安定供給や、公正な取引を引き続き確保するために、これまでの卸売業者、仲卸業者、買受人による流通体制及びその体制に基づく取引ルールを維持することとした。一方で、物流の効率化や流通の合理化等による市場の活性化の観点から一部例外規定を設けることとした。

上記の内容を踏まえた業務規程の改正案を令和2年第1回定例市議会に提出し、同3月に可決、公布され、改正卸売市場法の施行日にあわせ令和2年6月21日に施行された。

オ 売買参加者制度の導入

開設以来、本市場における売買参加者制度については、青果部の道内物売場に限り実施してきたが、基本的には仲卸制度を堅持しつつ、可能な限り市場取引に参加する機会を拡大し、より開放的な市場運営を図るため、青果部は昭和50年2月より全面売買参加者制度を、水産物部は同年3月より限定売買参加者制度をそれぞれ導入した。そして昭和52年6月より水産物部においても全面売買参加者制度を採用した。

カ 青果部卸売業者の複数化

本市中央卸売市場の卸売業者の数については、当初より青果部は1社、水産物部は2社で業務を行い、札幌市域における生鮮食料品のうち、とりわけ青果物の供給については、中央卸売市

場のほか、場外地方卸売市場及び問屋がその任に当たり円滑な流通に努めてきたところであるが、急激な都市化の進展に伴って、より一層改善された流通体系の確立が肝要となってきた。

以上のことから、本市は激増する消費動向に対応するため、流通の一元化を図りつつ有効な競争効果を導入して、将来の青果物のより安定した供給と取引の効率化を促進するため昭和51年5月18日から青果部卸売業者に複数制を採用した。

キ 仲卸業者の経営改善

平成11年度の「食品流通構造改善促進法」改正により、卸売市場における卸売業者及び仲卸業者等の経営規模の拡大及び経営管理の合理化等のための措置が規定されたことに伴い、平成12年度に「仲卸業者経営改善指導要領」を策定した。この要領においては、新たに仲卸業者の財務基準を規定するとともに、中小企業診断士等の専門家による経営診断の実施を定めた。

平成13年度には、当市場水産物部が経営基盤強化モデル市場の指定を受け、札幌市水産物卸売協同組合を中心として、卸売業者と開設者を加えた「水産物部活性化検討委員会」を設置し、『拠点市場としてより活力ある市場をめざして』と題する行動計画書を取りまとめた。

平成14年度には、この行動計画を実行に移すための「水産物部活性化実行委員会」を設置し、仲卸業者の経営基盤強化に取り組んだ。

また、同年度、青果部についても経営基盤強化モデル市場の指定を受け、『産地・消費地市場としての夏・冬を意識したメリハリのある市場機能の強化』と題する報告書を取りまとめた。

平成17年度には、業務規程に仲卸業者の財務基準を規定することにより、仲卸業者に対しては、当該基準に基づき、必要な改善措置をとるべき旨を命ずることが可能となった。また、手続きを円滑に進めるため、「仲卸業者経営改善に関する取扱要領」を新たに定め、中小企業診断士による指導と併せて、仲卸業者の経営体質強化を進めている。

平成23年度からは、仲卸業者の経営体質の強化と健全化を図るため、仲卸経営支援事業をスタートし、専門性を有する団体による経営改善支援、経営相談、研修会等を行っている。

ク 中央拠点市場の指定と卸売市場としての経営戦略の確立

平成22年10月に農林水産省が策定した第9次卸売市場整備基本方針に基づき、生鮮食料品の効率的な流通ネットワークの拠点としての役割を担う「中央拠点市場」に、本市場は指定された(平成23年3月)。

また、第9次基本方針では、中央卸売市場においては、開設者及び市場関係事業者が一体となって、卸売市場全体の経営戦略的な視点から経営展望を策定するなど卸売市場としての経営戦略の確立が求められた。

このため、本市場では、平成23年8月に市場関係事業者が中心となって『札幌市中央卸売市場活性化ビジョン』を策定するとともに、同年12月には開設者(本市)が「札幌市中央卸売市場経営改革プラン」を策定し、この2つの計画を将来に向けた経営戦略の両輪として機能させることとした。

ケ コンプライアンス推進に向けた取組み

平成26年4月に卸売業者及び仲卸業者の不祥事が相次いで発覚し、開設者(本市)から市場に対する市民の信頼の回復に向けたコンプライアンスのなお一層の徹底を求められたことを受け、場内関係事業者は、同年5月に開催された札幌市中央卸売市場活性化ビジョン推進委員会において、同委員会の下にコンプライアンス推進会議を設置し、早急に本市場におけるコンプライアンスの推進に向けた取組項目等を定めることを決定した。

コンプライアンス推進会議では、市場関係事業者及び開設者のほかに、外部から弁護士を招き、同年6月から7月にかけて集中的な議論が行われた。

この結果、同年7月末には、「私たちは、公正・透明な取引を推進して、安全・安心な生鮮食料品の安定供給という社会的使命を全うし、信頼される市場を目指します。」というコンプライアンス理念、「企業理念の確立・公正な取引・透明性の確保」という3項目のコンプライアンス基本方針及び内部統制、教育等に係る具体的な取組項目が策定され、市場内に周知徹底されるとともに、外部に向けて公表された。

コ 青果部卸売業者の統合

少子・高齢化による消費量の減少や消費者ニーズの多様化、市場外流通の拡大などにより、青果部卸売業者を取り巻く環境は大きく変化しており、そのような環境変化に対応する必要性が出てきた。

平成29年6月30日に本市場の青果部卸売業者2社が、経営資源・ノウハウを結集し、川上側の産地や川下側の実需者の双方から「選ばれる市場」として活性化を図るため、経営統合に向け、協議を開始する旨を公表した。その後、農林水産大臣の認可を経て、平成30年5月1日に合併し業務を開始した。

サ 中央卸売市場の認定

従来中央卸売市場の開設は都道府県又は人口20万人以上の市に限定されていたが、平成30年6月に改正された卸売市場法では地方公共団体に限らず民間事業者も含めて中央卸売市場の開設が可能となった。本市場では、引き続き札幌市が開設、運営することが市場の公的役割を果たしていくためには妥当であるとの判断のもと、令和2年3月の業務規程の改正を経て、5月に農林水産大臣に認定の申請を行い、6月に認定を受けた。

シ 新たな経営計画の策定

平成23年度に「札幌市中央卸売市場活性化ビジョン」及び「札幌市中央卸売市場経営改革プラン」を策定したが、総務省からは公営企業に対して将来にわたって安定的に事業を継続していくための中長期的な経営の基本計画である「経営戦略」の策定も要請されていたことから、平成27年度から市場関係事業者とともに新たな経営計画の策定を検討してきた。

令和3年3月には、次期経営計画として「第2次札幌市中央卸売市場経営活性化プロジェクト」を策定した。

1-2 市場の施設

1 市場の名称及び位置

名称 札幌市中央卸売市場
 位置 札幌市中央区北12条西20丁目
 管理事務所 札幌市中央区北12条西20丁目2-1 水産棟4階
 電話 (011) 611-3111
 FAX (011) 611-3138

2 敷地及び主要施設

敷地面積 129,748㎡ 主要施設延床面積 135,364㎡
 (※JR高架下施設を除く)

■主要施設の構造及び面積

(令和6年7月1日現在)

種類	構造	建築面積(㎡)	延床面積(㎡)
①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 <small>地下1階 8,346 地上3階 31,065</small>
②青果棟	鉄骨鉄筋コンクリート造・3階建	23,356	36,885 <small>地下1階 13,353 地上2階 23,532</small>
③管理センター	鉄骨造3階建	380	903
④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
⑤青果物共同配送センター	鉄骨造平屋建(JR高架下)	310	301
⑥青果物定温(冷)倉庫	鉄骨造平屋建(JR高架下)	1,258	1,258
⑦青果物定温(冷)倉庫	鉄骨造平屋建(JR高架下)	709	709
⑧青果買荷保管庫	鉄骨造平屋建(JR高架下)	1,082	1,167
⑨青果荷捌所	鉄骨造平屋建	532	503
⑩廃棄物集積所	鉄骨造平屋建(一部2階建て)	1,543	1,591
⑪センターヤード (屋根付駐車場・荷積みスペース)	鉄骨造平屋建(駐車可能台数約520台)	17,922	15,912
⑫立体駐車場	鉄骨造5階建(駐車可能台数約1,000台)	7,245	35,205

1-3 取扱品目

- 1 青果部 野菜、果実及びこれらの加工品並びに規則で定めるその他の生鮮食料品等
- 2 水産物部 生鮮水産物及びその加工品並びに規則で定めるその他の生鮮食料品等

1-4 市場の構成

1 市場の機構

市場の機構及び業務運営は、すべて卸売市場法及び札幌市中央卸売市場業務規程(条例)等によって定められており、市場機構の主たるものは次のとおりである。

ア 開設者 札幌市であり、農林水産大臣の認定を受けて、生鮮食料品等の取引の適正化とその生産及び流通の円滑化を図り、もって市民等の生活の安定に資するため、市場施設の設置及び維持管理並びに業務運営の指導監督にあっている。

イ 卸売業者 開設者の許可を受けて、出荷者から卸売のための販売の委託を受け、または買い付けた生鮮食料品等を市場内卸売場において、仲卸業者及び売買参加者に卸売をする者。

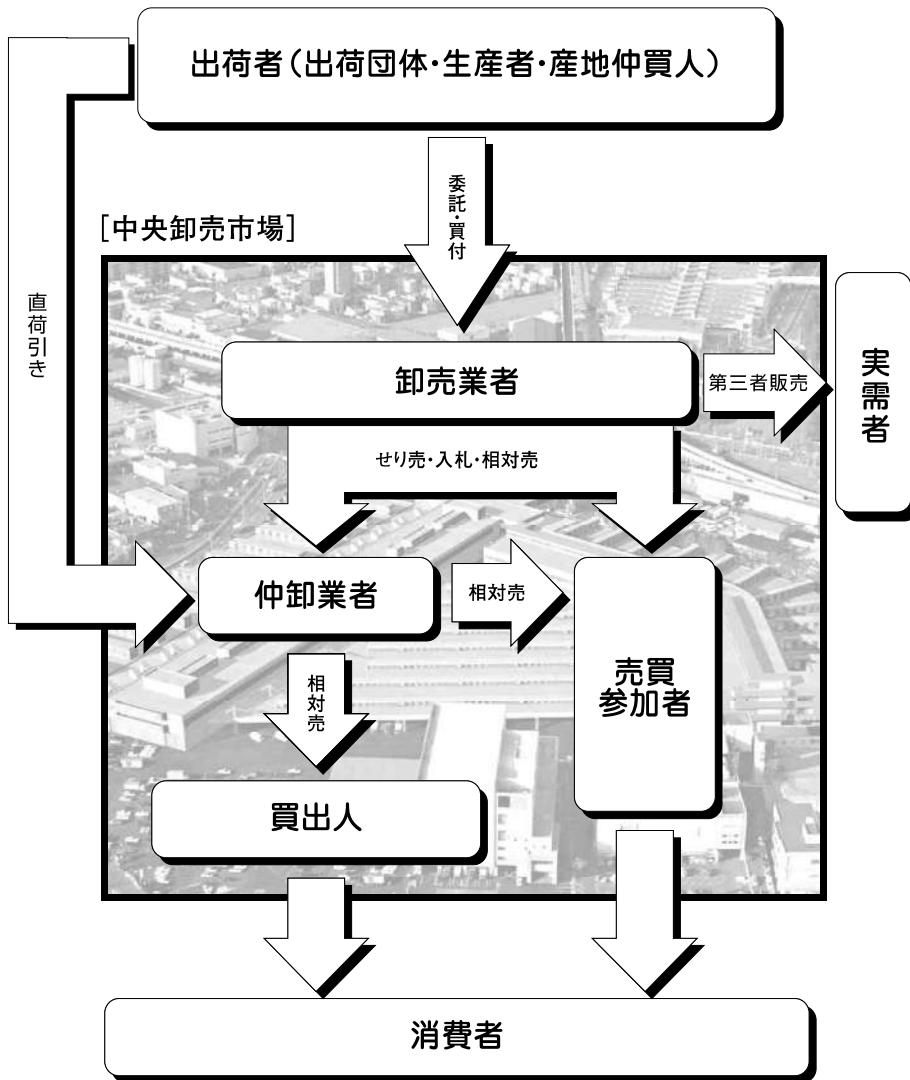
ウ 仲卸業者 開設者の許可を受けて、市場内の設置する店舗において、卸売業者から卸売を受けた生鮮食料品等を仕分けし、または調製して買出人等に販売する者。

エ 売買参加者 開設者の承認を受けて、卸売業者の行う卸売に直接参加して生鮮食料品等を買受ける権利を有する小売業者及び大口需要者。

オ 買出人 市場内において仲卸業者から販売を受ける小売業者及び仲卸業者が販売する通常の取引単位で販売を受ける需要者。

カ 関連事業者 開設者の許可を受けて、市場において精算業等市場機能を補完する業務を行う者、通運業等市場機能の充実に資する業務を行う者及び物品販売業、飲食店業等市場の利用者に便益を提供する業務を行う者。

2 生鮮食料品の流通経路図



3 市場関係事業者

(令和6年7月1日現在)

業種別	区分	業者数	保証金	
			卸売金額(消費税を含む)	保証金額(万円)
卸売業者	青果部	1社	300億円未満	500
			300億円以上600億円未満	1,000
	水産物部	2社	600億円以上	1,500
仲卸業者	青果部	24社	施設使用料月額額の2倍	
	水産物部	24社	施設使用料月額額の2倍	
売買参加者	青果部	343人	—	
	水産物部	66人	—	
買出人	青果部	45人	—	
	水産物部	500人	—	
関連事業者	第一種	精算業	2社	施設使用料月額額の3倍
		運送運搬業	5社	施設使用料月額額の3倍
	第二種	通運荷扱業	2社	施設使用料月額額の3倍
		その他の営業	2社	施設使用料月額額の3倍
	第三種	飲食店業	1社	施設使用料月額額の3倍
		理容業	1社	施設使用料月額額の3倍
		物品販売業	4社	その都度市長が別に定める額
その他の営業		3社	その都度市長が別に定める額	

1-5 精算機構

(令和6年7月1日現在)

項目	部別	青果部	水産物部
名称		札幌青果物精算株式会社	札幌水産物精算株式会社
資本金		3,100万円	2,000万円
資本構成	卸売業者	1,000万円	卸売業者 1,200万円
	仲卸業者	1,000万円	仲卸業者 600万円
	小売業者(3団体)	1,000万円	小売業者(1団体) 200万円
	金融機関	100万円	
決済日	仲卸業者	買受日を含む 4日目の午後3時まで	仲卸業者 買受日を含む 4日目の午後3時まで
	売買参加者 及び買出人	買受日を含む 3日目の午後3時まで	売買参加者 及び買出人 買受日を含む 3日目の午後3時まで
登録者数	仲卸業者	24社	仲卸業者 24社
	売買参加者 及び買出人	344人	売買参加者 及び買出人 312人

1-6 売買参加者及び買出人の地域別登録者数 (精算会社登録者含)

青果部 388人

札幌市	295人	当別町	5
江別市	12	余市町	5
石狩市	8	安平町	2
恵庭市	3	滝川市	2
岩見沢市	6	新ひだか町	3
北広島市	7	稚内市	1
千歳市	3	旭川市	2
美唄市	3		
小樽市	7	その他	24

水産物部 566人

札幌市	440人	岩見沢市	2
小樽市	29	岩内町	3
江別市	15	苫小牧市	4
石狩市	14	倶知安町	3
当別町	4	函館市	4
恵庭市	3	余市町	3
千歳市	3		
安平町	3		
北広島市	4	その他	32

1-7

委託手数料率表

業務規程第64条第1項に基づき卸売業者から届出された委託手数料の率
(水産物部:令和6年5月1日から、青果部:平成21年4月1日から)

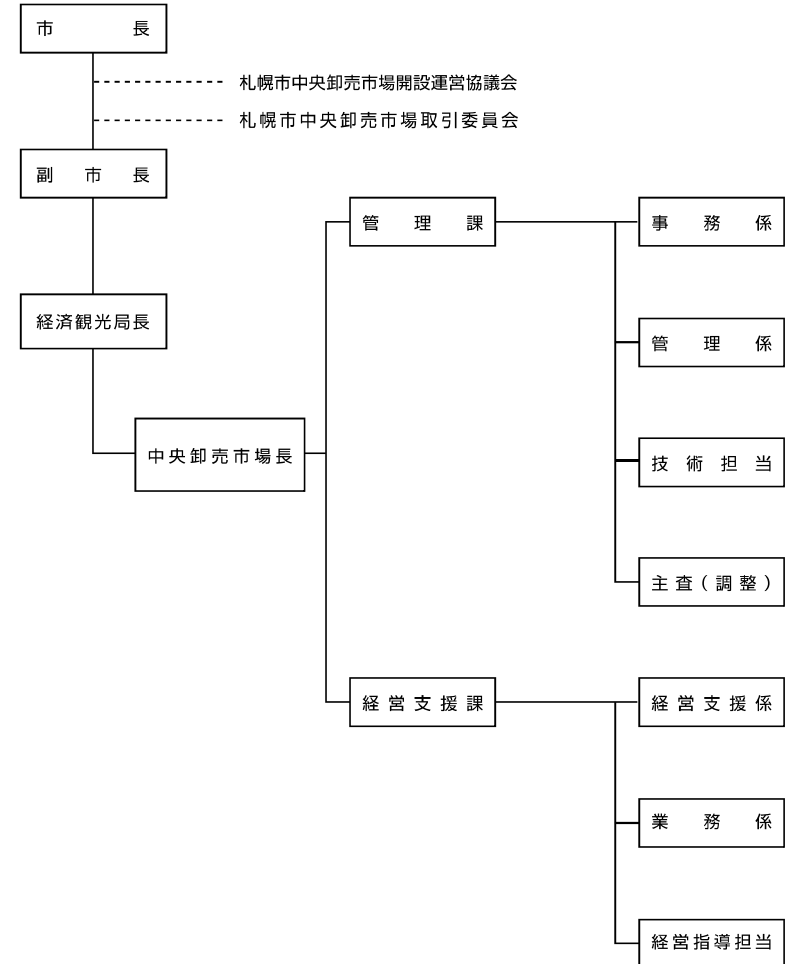
水産物部	曲み高橋水産株式会社		丸水札幌中央水産株式会社	
	生鮮水産物及びその加工品	100分の6.5	100分の6.5	100分の6.5
冷凍食品	100分の6.5	100分の6.5	100分の6.5	100分の6.5

青果部	札幌みらい中央青果株式会社	
	野菜及びその加工品(缶詰及び瓶詰めを除く。)	100分の8.5
	果実及びその加工品(缶詰及び瓶詰めを除く。)	100分の7.0
	うずら卵	100分の8.5
	野菜及び果実の缶詰及び瓶詰め	100分の5.5
野菜及び果実の冷凍食品	100分の5.5	

1-8 市の管理機構

1 組織図

(令和6年4月1日現在)



2 令和6年度職員数

(令和6年4月1日現在)

職員		職別	事 務	技 術	会 計 年 度 任 用 職 員	計
市 場 長			1人	人	人	1人
管 理 課	課 長		1			1
	係 長		2	2		4
	係 員		5	1	5	11
	計		8	3	5	16
経 営 支 援 課	課 長			1		1
	係 長		3			3
	係 員		6		6	12
	計		9	1	6	16
合 計			18	4	11	33

3 事務分掌

管 理 課	経 営 支 援 課
事 務 係	経 営 支 援 係
(1) 文書の収受発送、公印管理 (2) 市場における使用料、手数料その他諸収入の徴収 (3) 市場事業会計の予算及び決算 (4) 市場事業の経理、財政計画及び資金計画 (5) 固定資産の管理 (6) 市場開設運営協議会の庶務 (7) 市場事業の経営計画の統括調整 (8) 施設の使用許可 (9) 場内他課係の主管に属しないこと	(1) 卸売業者、仲卸業者の経営支援に係る調査及び企画立案 (2) 市場流通品の販路拡大支援事業及び仲卸業者の経営近代化事業の推進 (3) 市場経営展望推進委員会の庶務 (4) 市場取引委員会との庶務 (5) 業務規程の改正等
管 理 係	業 務 係
(1) 施設の維持管理 (2) 関連事業者の営業許可 (3) 市場内の秩序保持	(1) 卸売業の許可、仲卸業の許可 (2) 卸売業者、仲卸業者の業務の調査、検査及び指導監督 (3) 売買参加者の承認及び指導監督 (4) 産地、出荷者及び出荷団体との連絡、調整 (5) 市場内取引業務に関する連絡調整 (6) 生鮮食料品の消費流通状況に係る調査統計その他統計資料の作成 (7) 生鮮食料品等に関する情報発信
技 術 担 当 係	経 営 指 導 担 当 係
(1) 市場施設改修等計画	(1) 卸売業者、仲卸業者の経営分析、指導助言等 (2) 卸売業者、仲卸業者の財務検査

4 札幌市中央卸売市場開設運営協議会

当協議会は、札幌市中央卸売市場事業の設置等に関する条例第5条の規定に基づき設置される市長の附属機関で、当市場事業の運営に関し必要な事項の調査審議を行っている。定数は15名以内(現員11名)で、生鮮食料品等の生産、流通及び消費に関し学識経験のある者のうちから市長が委嘱する委員により構成されている。

■札幌市中央卸売市場開設運営協議会委員名簿

(令和6年8月1日現在)

区 分	氏 名	現 職
生産並びに流通及び消費に関し学識経験を有する者	阿 部 秀 明	学校法人北海学園 理事
	小 川 智 靖	一般社団法人 北海道水産会 常務理事
	奥 村 昌 子	藤女子大学 人間生活学部食物栄養学科 准教授
	軽 部 幹 夫	札幌市農業協同組合 代表理事組合長
	坂 爪 浩 史	北海道大学大学院 農学研究院 教授
	坂 本 洋 子	天使大学 看護栄養学部栄養学科 准教授
	星 原 智 江	公益社団法人 札幌消費者協会 理事
関係業界で学識経験を有する者	佐々木 貴 文	北海道大学大学院 水産科学研究院 准教授
	高 橋 清 一 郎	札幌市中央卸売市場水産協議会 会長
	水 野 明	一般社団法人 北海道卸売市場協会 専務理事
	山 田 勝 利	札幌市中央卸売市場青果部運営協議会 会長

5 札幌市中央卸売市場取引委員会

当委員会は、札幌市中央卸売市場業務規程第79条の2の規定に基づき設置される市長の附属機関で、当市場における売買取引に関し必要な事項の調査審議を行っている。定数は15名以内(現員14名)で、市場の売買取引に関する調整を迅速に行うため、当市場の卸売業者、仲卸業者、売買参加者その他の利害関係者のうちから市長が委嘱する委員により構成されている。

■札幌市中央卸売市場取引委員会委員名簿

(令和6年8月1日現在)

区 分	氏 名	現 職
水 産 物 部	高 橋 清 一 郎	株式会社高橋水産株式会社代表取締役社長
	竹 田 剛	丸水札幌中央水産株式会社代表取締役社長
	西 田 延 代	丸水札幌中央水産株式会社執行役員
	北 村 勝 満	札幌市水産物卸売協同組合理事長
	佐々木 貞 幸	札幌水産物商業協同組合理事長
	金 澤 範 幸	道央水産物商業協同組合理事長
	佐 藤 伸 一	札幌水産物精算株式会社専務取締役
青 果 部	山 田 勝 利	札幌みらい中央青果株式会社代表取締役社長
	辻 恭 行	札幌青果卸売協同組合理事長
	岸 田 茂 宏	札幌青果物商業協同組合理事長
	藤 田 一 仁	道央青果協同組合理事長
	中 野 功	札幌中央青果協同組合理事長
そ の 他	勇 崎 恒 宏	札幌青果物精算株式会社代表取締役社長
	新 出 恭 子	一般社団法人札幌市中央卸売市場協会総務係長

1-9 市場事業会計

1 令和6年度札幌市中央卸売市場 事業会計予算総括表

(単位 千円)

区 分	収 入		支 出		収入支出差引	
	項 目	金 額	項 目	金 額		
当 年 度 分 収 入 及 び 支 出	経 常 収 入 及 び 支 出	営業収益	1,706,000	営業費用	2,164,000	
		営業外収益	581,000	営業外費用	108,000	
				予 備 費	5,000	
		小 計	2,287,000	小 計	2,277,000	
	計	2,287,000	計	2,277,000	10,000	
収 入 及 び 支 出	資 本 的 収 入 及 び 支 出	企 業 債	1,139,000	建設改良費	1,140,000	
		出 資 金	519,000	企業債償還金	1,037,000	
				予 備 費	5,000	
		計	1,658,000	計	2,182,000	
	当年度分損益 勘定留保資金等	654,710			654,710	
合 計	4,599,710	合 計	4,459,000	140,710		
過年度分内部留保資金等	1,466,931			1,466,931		
総 計	6,066,641	総 計	4,459,000	1,607,641		

注：本表の金額には、消費税及び地方消費税を含む。
 収益的収入及び支出・・・経営に伴って生じた全ての収入及びそれに対応する経費
 資本的収入及び支出・・・市場施設を建設・整備するための財源及び経費
 損益勘定留保資金・・・減価償却費など実際の現金支出を伴わない費用を財源としたもの

■内 訳 (単位 千円)

営業収益		営業外収益	
売上高割使用料	395,084	一般会計補助金	311,670
施設使用料	948,715	長期前受金戻入	213,200
雑収益	362,201	預金利息	15
		消費税及び地方消費税還付金	35,597
		雑収益	20,518
営業費用		営業外費用	
市場管理費	1,303,641	支払利息及び企業債取扱諸費	107,000
減価償却費	811,909	その他雑支出	1,000
資産減耗費	48,450		

2 令和5年度札幌市中央卸売市場 事業会計決算総括表

(単位 円)

区 分	収 入		支 出		収入支出差引		
	項 目	金 額	項 目	金 額			
当 年 度 分 収 入 及 び 支 出	収 益 的 収 入 及 び 支 出	経 常 収 入 及 び 支 出	営業収益	1,635,331,871	営業費用	2,012,677,301	
			営業外収益	600,118,410	営業外費用	98,357,520	
		小 計	2,235,450,281	小 計	2,111,034,821	124,415,460	
		特別利益	2,078,400	特別損失	8,423,237	△ 6,344,837	
	計	2,237,528,681	計	2,119,458,058	118,070,623		
収 入 及 び 支 出	資 本 的 収 入 及 び 支 出	企 業 債	1,203,000,000	建設改良費	1,204,629,665		
		出 資 金	526,254,463	企業債償還金	1,052,508,926		
				計	2,257,138,591		△ 527,884,128
		計	1,729,254,463	計	2,257,138,591		△ 527,884,128
	当年度分損益 勘定留保資金等	603,391,438			603,391,438		
合 計	4,570,174,582	合 計	4,376,596,649	193,577,933			
過年度分内部留保資金	1,273,135,929			1,273,135,929			
総 計	5,843,310,511	総 計	4,376,596,649	1,466,713,862			

■経常収支内訳 (単位 円)

営業収益	1,635,331,871	営業外収益	600,118,410
		一般会計補助金	284,200,317
		長期前受金戻入	254,438,495
		預金利息	15,440
		雑収益	21,036,855
		消費税還付金	40,427,303
営業費用	2,012,677,301	営業外費用	98,357,520
市場管理費	1,164,785,326	支払利息及び企業債取扱諸費	97,770,855
減価償却費	778,519,723	雑支出	586,665
資産減耗費	69,372,252		

1 - 10 市場使用料

3 令和5年度札幌市中央卸売市場 事業業務量

項目	年度	5年度	4年度	比較	
				増減△	増減△率(%)
取扱量(トン)	水産物	63,990	73,209	△ 9,219	△ 12.6
	青果物	210,531	222,294	△ 11,763	△ 5.3
	計	274,520	295,503	△ 20,983	△ 7.2
取扱額(千円)	水産物	88,603,747	97,626,826	△ 9,023,079	△ 9.3
	青果物	57,157,150	56,690,398	466,752	0.8
	計	145,760,897	154,317,224	△ 8,556,327	△ 5.6

(注) 本表の金額には、消費税等を含む。四捨五入の関係で、合計が合わない場合がある。

種別	使用料計算の単位	使用料率 または金額
卸売業者市場使用料	1月につき、卸売金額から消費税及び地方消費税額を控除した金額の月額1,000分の2.5	1,000分の2.5
卸売業者売場使用料	1月1平方メートルにつき	1,122円
卸売業者荷さばき場使用料	1月1平方メートルにつき	785円
卸売業者低温売場使用料	1月1平方メートルにつき	1,122円
仲卸業者市場使用料	1月につき、仲卸業者が業務規程第56条第2項ただし書の規定により買入れた物品の販売金額から消費税及び地方消費税を控除した金額の月額1,000分の2.5	1,000分の2.5
仲卸業者売場使用料	1月1平方メートルにつき	1,122円
仲卸業者荷さばき場使用料	1月1平方メートルにつき	785円
仲卸業者中2階事務所使用料	1月1平方メートルにつき	697円
第1種関連事業使用料	1月1平方メートルにつき	1,122円
第2種関連事業使用料	1月1平方メートルにつき	1,683円
第3種関連事業使用料	1月1平方メートルにつき	2,244円
事務所使用料A	1月1平方メートルにつき	1,122円
事務所使用料B	1月1平方メートルにつき	2,244円
保管庫使用料	1月1平方メートルにつき	785円
空地使用料A	1月1平方メートルにつき	500円
空地使用料B	1月1平方メートルにつき	1,000円
水産保冷配送センター使用料 (6月から9月まで)	1月1棟(3階部分を除く。)につき	3,090,900円
水産保冷配送センター使用料 (1月から5月まで及び10月から12月まで)	1月1棟(3階部分を除く。)につき	2,850,200円
高架下定温倉庫使用料	1月1平方メートルにつき	1,090円
高架下一般倉庫使用料	1月1平方メートルにつき	860円
高架下書庫使用料	1月1平方メートルにつき	510円
高架下配送センター使用料	1月1平方メートルにつき	860円
立体駐車場使用料	1月1両につき	8,500円
調理実習室使用料	午前又は午後1回につき	7,200円
	全日1回につき	14,400円
大会議室使用料	午前又は午後1回につき	1,700円
	全日1回につき	3,400円
小会議室使用料	午前又は午後1回につき	1,200円
	全日1回につき	2,400円
その他の施設使用料	1月1平方メートルにつき	2,244円

備考

- 事務所使用料Aは、仲卸業者の団体、売買参加者及び買出人の団体その他市長が別に定めるものが事務所を使用する場合に適用し、これら以外のものが事務所を使用する場合には、事務所使用料Bを適用する。
- 空地使用料Aは市場用地を建物その他工作物の敷地として使用する場合に適用し、空地使用料Bはこれ以外の場合に適用する。
- この表において、「午前」とは午前8時から正午までをいい、「午後」とは午後1時から午後5時までをいい、「全日」とは午前8時から午後5時までをいう。
- 調理実習室の供用時間(午前、午後又は全日をいう。備考5において同じ。)を超過し、又は繰り上げて使用することを市長が認めた場合は、当該超過又は線上時間1時間までごとににつき1,800円を加算する。
- 大会議室又は小会議室の供用時間を超過し、又は繰り上げて使用することを市長が認めた場合は、当該超過又は線上時間1時間までごとににつき大会議室使用料にあっては400円、小会議室使用料にあっては300円を加算する。



第2章

統計

2-1

令和5年度の取扱高

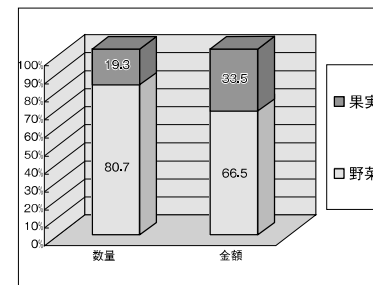
1 令和5年度の取扱高

(令和5年4月～令和6年3月)

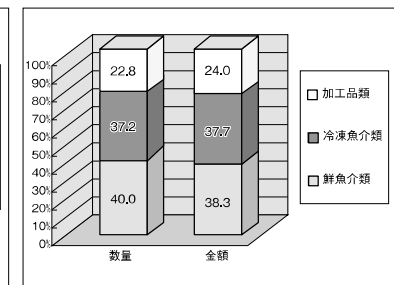
取扱高 部門別	年 度						1 日 平 均				
	数量(トン) (構成比)	前年度比	金 額 (構成比)	前年度比	単価(円)	前年度比	数 量	前年度比	金額(千円)	前年度比	
青 果 物	野 菜	169,846 (80.7%)	95.6%	38,013,193 (66.5%)	100.6%	224	105.2%	669	96.0%	149,658	101.0%
	果 実	40,685 (19.3%)	91.1%	19,143,956 (33.5%)	101.2%	471	111.1%	160	91.4%	75,370	101.6%
	計	210,531 (100.0%)	94.7%	57,157,149 (100.0%)	100.8%	271	106.3%	829	95.1%	225,028	101.2%
水 産 物	鮮魚介類	25,607 (40.0%)	96.4%	33,901,577 (38.3%)	99.1%	1,324	102.9%	100	96.1%	132,947	99.5%
	冷凍魚介類	23,816 (37.2%)	75.6%	33,438,321 (37.7%)	81.2%	1,404	107.3%	93	75.6%	131,131	81.5%
	加工品類	14,566 (22.8%)	96.1%	21,263,849 (24.0%)	95.6%	1,460	99.5%	57	96.6%	83,388	96.0%
	計	63,989 (100.0%)	87.4%	88,603,747 (100.0%)	90.8%	1,385	103.8%	251	87.8%	347,466	91.1%
合 計	274,520	92.9%	145,760,896	94.4%	—	—	1,080	93.3%	572,494	94.8%	

※四捨五入のため合計が合わない場合がある。

※開市日数 青果：254日
水産：255日
(仲卸業者の取扱を含む)



青果物



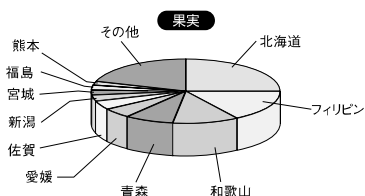
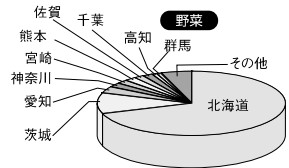
水産物

2 令和5年度青果物取扱状況 卸関係分(直荷含まず)

ア 主要産地別取扱状況

区分別産地別順位表(年度 4月~3月)

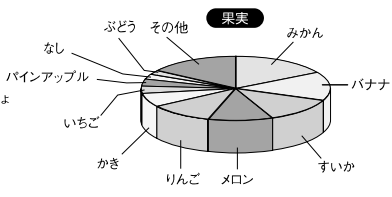
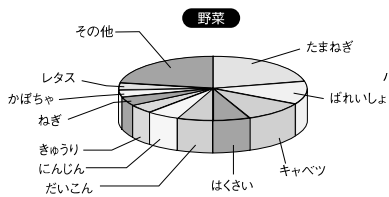
順位	種別	野菜		果実			
		産地	取扱数量(トン)	構成比	産地	取扱数量(トン)	構成比
1		北海道	117,524	69.7%	北海道	9,952	25.0%
2		茨城県	17,672	10.5%	フィリピン	6,370	16.0%
3		愛知県	5,907	3.5%	和歌山	4,532	11.4%
4		神奈川県	3,634	2.2%	青森	3,248	8.2%
5		宮崎県	3,218	1.9%	愛媛	2,030	5.1%
6		熊本県	3,206	1.9%	佐賀	1,752	4.4%
7		佐賀県	2,902	1.7%	新潟	1,239	3.1%
8		千葉県	2,845	1.7%	宮城	980	2.5%
9		高知県	1,429	0.8%	福島	975	2.5%
10		群馬県	1,398	0.8%	熊本	807	2.0%
—		その他	8,777	5.2%	その他	7,851	19.8%
	総数		168,512	100.0%	総数	39,736	100.0%



イ 主要品目別取扱状況

区分別品名別順位表(年度 4月~3月)

順位	種別	野菜		果実			
		品目	取扱数量(トン)	構成比	品目	取扱数量(トン)	構成比
1		たまねぎ	36,179	21.5%	みかん	6,623	16.7%
2		ばれいしょ	19,806	11.8%	バナナ	5,807	14.6%
3		キャベツ	17,814	10.6%	すいか	4,926	12.4%
4		はくさい	10,655	6.3%	メロン	4,390	11.0%
5		だいこん	10,417	6.2%	りんご	4,281	10.8%
6		にんじん	9,398	5.6%	かき	2,818	7.1%
7		きゅうり	7,523	4.5%	いちご	1,477	3.7%
8		ねぎ	7,014	4.2%	パイナップル	1,369	3.4%
9		かぼちゃ	6,436	3.8%	なし	1,035	2.6%
10		レタス	6,252	3.7%	ぶどう	927	2.3%
—		その他	37,016	22.0%	その他	6,084	15.3%
	総数		168,510	100.0%	総数	39,737	100.0%

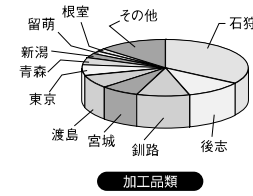
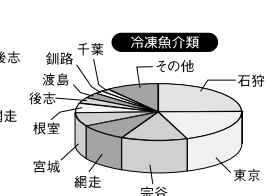
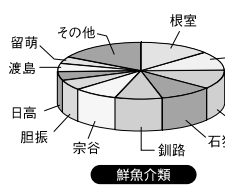


3 令和5年度水産物取扱状況 卸関係分(直荷含まず)

ア 主要産地別取扱状況

区分別産地別順位表(年度 4月~3月)

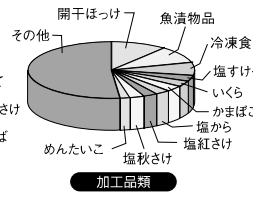
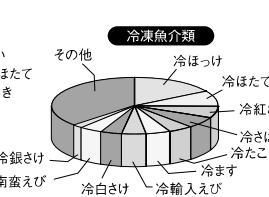
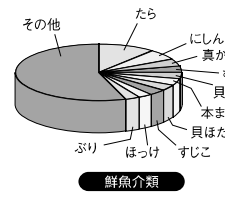
順位	種別	鮮魚介類		冷凍魚介類		加工品類				
		産地	取扱数量(トン)	構成比	産地	取扱数量(トン)	構成比	産地	取扱数量(トン)	構成比
1		根室	3,614	14.1%	石狩	4,294	25.0%	石狩	4,033	34.2%
2		後志	2,759	10.8%	東京	3,388	19.7%	後志	1,333	11.3%
3		網走	2,745	10.7%	宗谷	2,177	12.7%	釧路	1,203	10.2%
4		石狩	2,626	10.3%	網走	1,617	9.4%	宮城	898	7.6%
5		釧路	2,366	9.2%	宮城	1,373	8.0%	渡島	854	7.3%
6		宗谷	2,236	8.7%	根室	916	5.3%	東京	737	6.3%
7		胆振	1,505	5.9%	後志	579	3.4%	青森	482	4.1%
8		日高	1,272	5.0%	渡島	529	3.1%	新潟	283	2.4%
9		渡島	1,165	4.5%	釧路	295	1.7%	留萌	206	1.7%
10		留萌	1,049	4.1%	千歳	279	1.6%	根室	199	1.7%
—		その他	4,272	16.7%	その他	1,751	10.2%	その他	1,549	13.2%
	合計		25,609	100.0%	合計	17,198	100.0%	合計	11,777	100.0%



イ 主要品目別取扱状況

区分別品名別順位表(年度 4月~3月)

順位	種別	鮮魚介類		冷凍魚介類		加工品類				
		品目	取扱数量(トン)	構成比	品目	取扱数量(トン)	構成比	品目	取扱数量(トン)	構成比
1		たら	2,891	11.3%	冷ほっけ	2,826	16.4%	開干ほっけ	1,298	11.0%
2		にしん	1,565	6.1%	冷ほたて	1,566	9.1%	魚漬物	1,130	9.6%
3		真がれい	1,020	4.0%	冷紅さけ	1,121	6.5%	冷凍食品	880	7.5%
4		むきほたて	960	3.7%	冷さば	1,090	6.3%	塩すけそうこ	417	3.5%
5		貝ほっき	958	3.7%	冷たこ	851	4.9%	いくら	389	3.3%
6		本まぐろ	943	3.7%	冷ます	816	4.7%	かまぼこ	377	3.2%
7		貝ほたて	895	3.5%	冷輸入えび	790	4.6%	塩から	339	2.9%
8		すじこ	827	3.2%	冷白さけ	748	4.3%	塩紅さけ	326	2.8%
9		ほっけ	717	2.8%	冷南蛮えび	734	4.3%	塩秋さけ	321	2.7%
10		ぶり	708	2.8%	冷銀さけ	360	2.1%	めんたいこ	225	1.9%
—		その他	14,124	55.2%	その他	6,296	36.6%	その他	6,078	51.6%
	合計		25,608	100.0%	合計	17,198	100.0%	合計	11,780	100.0%



2-2 年度別取扱高

1 年度別、種別取扱高一覧表

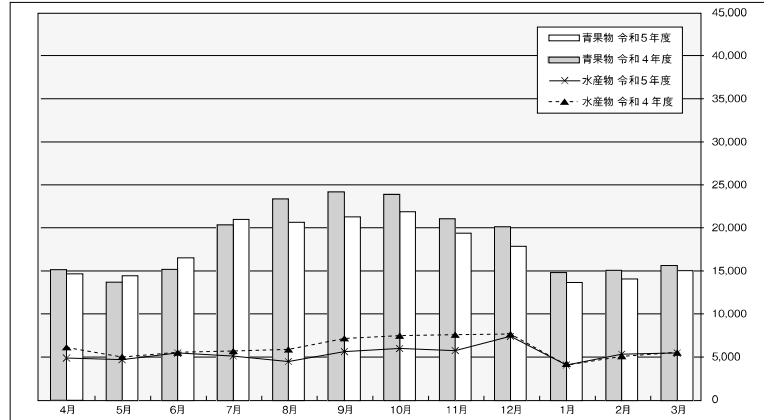
4 令和5年度の月別取扱高

ア 取扱数量

(単位:トン)

区分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
青果物	14,703	14,451	16,538	20,978	20,638	21,288	21,847	19,386	17,885	13,682	14,080	15,053	210,529
水産物	4,838	4,695	5,423	5,107	4,465	5,602	5,968	5,727	7,382	4,078	5,294	5,411	63,950

(仲卸業者の取扱を含む)

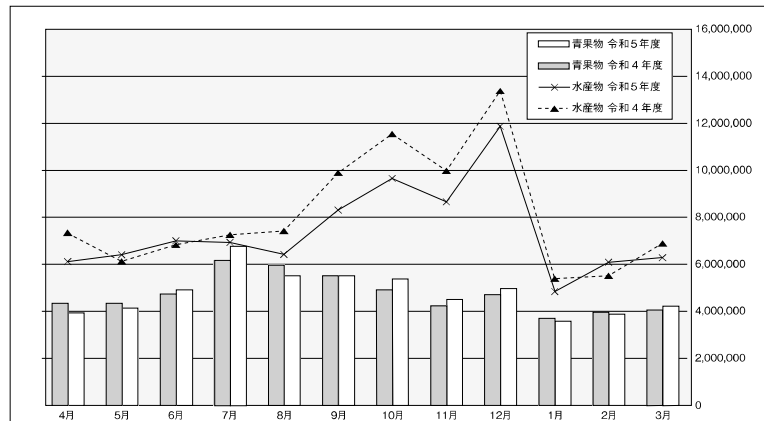


イ 取扱金額

(単位:千円)

区分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
青果物	3,915,756	4,122,176	4,905,893	6,759,732	5,502,403	5,500,805	5,368,345	4,490,960	4,352,236	3,570,251	3,658,663	4,208,527	57,157,146
水産物	6,117,023	6,411,032	7,002,922	6,307,829	6,424,145	9,305,251	9,657,854	8,557,663	11,868,916	4,843,093	6,093,278	6,284,721	68,603,747

(仲卸業者の取扱を含む)



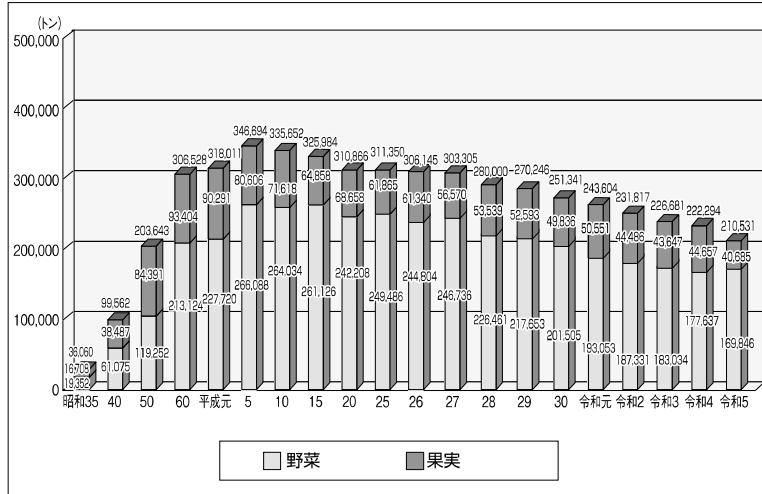
ア 青果物

(単位:上段 数量 トン)
(単位:下段 金額 千円)

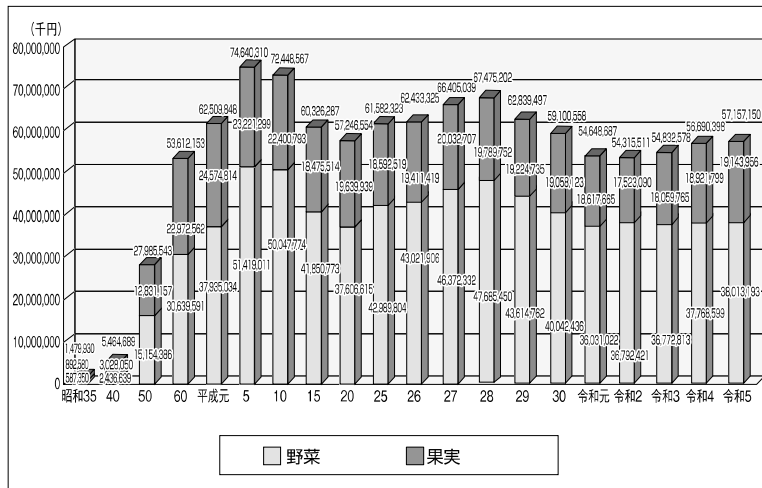
年度別	合計		野菜		果実	
	数量・金額	前年度対比	数量・金額	前年度対比	数量・金額	前年度対比
昭和35	36,060 1,479,930	— % — %	19,352 587,350	— % — %	16,708 892,580	— % — %
40	99,562 5,464,689	108.8 118.1	61,075 2,436,639	109.7 116.9	38,487 3,028,050	107.3 119.1
50	203,643 27,985,543	109.2 124.3	119,252 15,154,386	108.2 127.8	84,391 12,831,157	110.6 120.4
55	292,010 48,010,672	101.2 105.0	190,255 28,914,202	104.9 110.5	101,755 19,096,470	94.9 97.7
60	306,528 53,612,153	102.8 101.4	213,124 30,639,591	103.8 104.3	93,404 22,972,562	100.6 97.8
平成元	318,011 62,509,848	99.0 107.2	227,720 37,935,034	100.2 104.1	90,291 24,574,814	96.3 112.3
5	346,694 74,640,310	107.5 112.1	266,088 51,419,011	110.3 122.3	80,606 23,221,299	99.3 94.6
10	335,652 72,448,567	101.7 108.5	264,034 50,047,774	103.7 109.1	71,618 22,400,793	94.9 107.3
15	325,984 60,326,287	100.0 96.9	261,126 41,850,773	101.3 97.2	64,858 18,475,514	95.1 96.3
20	310,866 57,246,554	102.8 100.8	242,209 37,606,615	102.0 100.7	68,658 19,639,939	105.5 101.1
21	317,700 59,184,816	102.2 103.4	247,675 40,218,070	102.3 106.9	70,025 18,966,746	102.0 96.6
22	302,439 62,972,764	95.2 106.4	240,165 43,753,751	97.0 108.8	62,274 19,219,013	88.9 101.3
23	303,924 59,660,107	100.5 94.7	242,766 41,677,487	101.1 95.3	61,158 17,982,620	98.2 93.6
24	305,639 57,153,378	100.6 95.8	241,634 38,714,594	99.5 92.9	64,005 18,438,783	104.7 102.5
25	311,350 61,582,323	101.9 107.7	249,486 42,989,804	103.2 111.0	61,865 18,592,519	96.7 100.8
26	306,145 62,433,325	98.3 101.4	244,804 43,021,906	98.1 100.1	61,340 19,411,419	99.2 104.4
27	303,305 66,405,039	99.1 106.4	246,736 46,372,332	100.8 107.8	56,570 20,032,707	92.2 103.2
28	280,000 67,475,202	92.3 101.6	226,461 47,685,450	91.8 102.8	53,539 19,789,752	94.6 98.8
29	270,246 62,839,497	96.5 93.1	217,653 43,614,762	96.1 91.5	52,593 19,224,735	98.2 97.1
30	251,341 59,100,558	93.0 94.1	201,505 40,042,436	92.6 91.8	49,836 19,058,123	94.8 99.1
令和元	243,604 54,648,687	96.9 92.5	193,053 36,031,022	95.8 90.0	50,551 18,617,665	101.4 97.7
2	231,817 54,315,511	95.2 99.4	187,331 36,792,421	97.0 102.1	44,486 17,523,090	88.0 94.1
3	226,681 54,832,578	97.8 101.0	183,034 36,772,813	97.7 100.0	43,647 18,059,765	98.1 103.1
4	222,294 56,690,398	98.1 103.4	177,637 37,768,599	97.1 102.7	44,657 18,921,799	102.3 104.8
5	210,531 57,157,150	94.7 100.8	169,846 38,013,193	95.6 100.6	40,685 19,143,956	91.1 101.2

(仲卸業者の取扱を含む)

イ 野菜・果実/数量



ウ 野菜・果実/金額



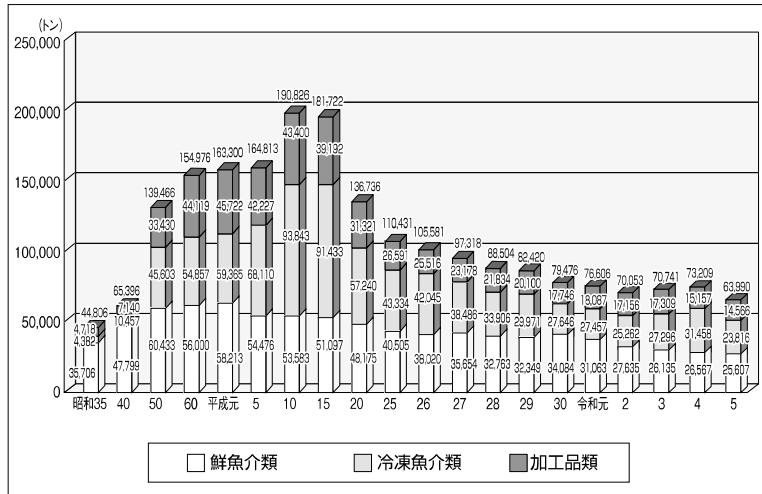
エ 水産物

(単位：上段 数量 トン)
(単位：下段 金額 千円)

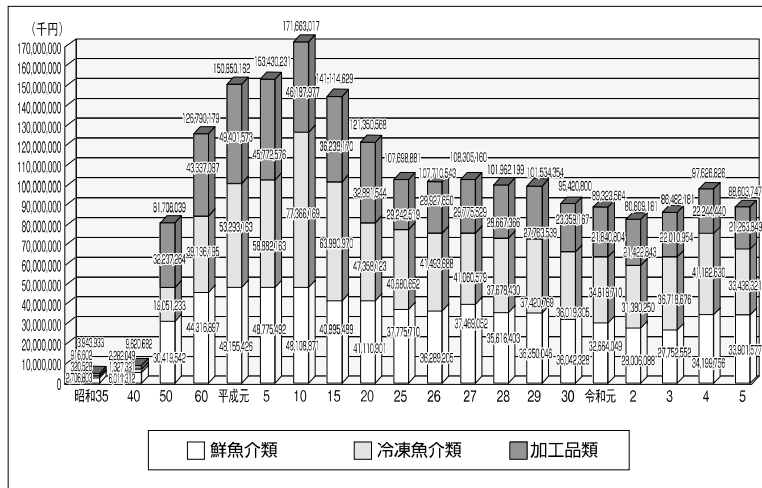
年度別	合計			鮮魚介類		冷凍魚介類		加工品類	
	数量	金額	前年度対比	数量	金額	数量	金額	数量	金額
昭和35	44,806	—	%	35,706	—	4,382	—	4,718	—
	3,943,933	—	%	2,706,803	—	320,528	—	916,602	—
40	65,396	108.1	%	47,799	111.2	10,457	101.0	7,140	99.9
	9,620,682	116.8	%	6,011,312	118.6	1,327,321	117.8	2,282,049	111.6
50	139,466	110.1	%	60,433	98.5	45,603	118.4	33,430	125.1
	81,708,039	130.3	%	30,419,542	109.7	19,051,233	149.6	32,237,264	144.9
55	152,081	105.1	%	53,439	94.7	55,240	113.4	43,402	109.6
	120,795,306	99.6	%	40,788,044	97.1	33,617,124	121.4	46,410,138	90.0
60	154,976	105.1	%	56,000	99.8	54,857	116.4	44,119	99.6
	126,790,179	101.7	%	44,316,897	100.7	39,136,195	107.6	43,337,087	97.3
平成元	163,300	101.5	%	58,213	102.7	59,365	98.9	45,722	103.3
	150,850,162	102.8	%	48,155,426	101.0	53,293,163	104.4	49,401,573	102.9
5	164,813	105.5	%	54,476	96.1	68,110	117.4	42,227	101.6
	153,430,231	97.9	%	48,775,492	95.3	58,882,163	102.2	45,772,576	95.5
10	190,826	99.3	%	53,583	95.1	93,843	103.6	43,400	96.1
	171,663,017	98.3	%	48,108,871	94.2	77,366,169	100.3	46,187,977	99.5
15	181,722	96.9	%	51,097	111.3	91,433	90.6	39,192	96.2
	141,114,629	89.3	%	40,895,489	95.8	63,980,970	84.3	36,238,170	91.7
20	136,736	97.0	%	48,175	93.5	57,240	101.2	31,321	95.3
	121,350,568	100.6	%	41,110,901	94.8	47,358,123	107.0	32,881,544	99.7
21	125,803	92.0	%	48,030	99.7	47,790	83.5	29,983	95.7
	103,855,677	85.6	%	37,964,397	92.3	35,711,981	75.4	30,179,299	91.8
22	117,451	93.4	%	43,525	90.6	45,029	94.2	28,897	96.4
	98,102,698	94.5	%	35,376,891	93.2	33,974,961	95.1	28,750,845	95.3
23	115,839	98.6	%	42,524	97.7	45,647	101.4	27,668	95.7
	101,492,009	103.5	%	35,521,837	100.4	37,627,827	110.8	28,342,345	98.6
24	118,691	102.5	%	43,315	101.9	48,337	105.9	27,040	97.7
	104,631,252	103.1	%	36,782,814	103.5	40,118,813	106.6	27,729,625	97.8
25	110,431	93.0	%	40,505	93.5	43,334	89.7	26,591	98.3
	107,698,881	102.9	%	37,775,710	102.7	40,680,652	101.4	29,242,519	105.5
26	105,581	95.6	%	38,020	93.9	42,045	97.0	25,516	96.0
	107,710,543	100.0	%	36,289,205	96.1	41,493,688	102.0	29,927,650	102.3
27	97,318	92.2	%	35,654	93.8	38,486	91.5	23,178	90.8
	108,305,160	100.6	%	37,469,052	103.3	41,060,579	99.0	29,775,529	99.5
28	88,504	90.9	%	32,763	91.9	33,906	88.1	21,834	94.2
	101,962,199	94.1	%	35,616,403	95.1	37,678,430	91.8	28,667,366	96.3
29	82,420	93.1	%	32,349	98.7	29,971	88.4	20,100	92.1
	101,534,354	99.6	%	36,350,046	102.1	37,420,769	99.3	27,763,539	96.8
30	79,476	96.4	%	34,084	105.4	27,646	92.2	17,746	88.3
	95,420,800	94.0	%	36,042,328	99.2	36,019,305	96.3	23,359,167	84.1
令和元	76,606	96.4	%	31,063	91.1	27,457	99.3	18,087	101.9
	89,323,564	93.6	%	32,664,049	90.6	34,818,710	96.7	21,840,804	93.5
2	70,053	91.4	%	27,635	89.0	25,262	92.0	17,156	94.9
	80,809,181	90.5	%	28,006,088	85.7	31,380,250	90.1	21,422,843	98.1
3	70,741	101.0	%	26,135	94.6	27,296	108.1	17,309	100.9
	86,486,697	107.0	%	27,752,552	99.1	36,718,675	117.0	22,015,470	102.8
4	73,209	103.5	%	26,567	101.7	31,458	115.3	15,157	87.6
	97,626,826	112.9	%	34,199,756	123.2	41,182,630	112.2	22,244,440	101.1
5	63,990	87.4	%	25,607	96.4	23,816	75.6	14,566	96.1
	88,603,747	90.8	%	33,901,577	99.1	33,438,321	81.2	21,263,849	95.6

(神卸業者の取扱を含む)

オ 鮮魚介類・冷凍魚介類・加工品類/数量



カ 鮮魚介類・冷凍魚介類・加工品類/金額



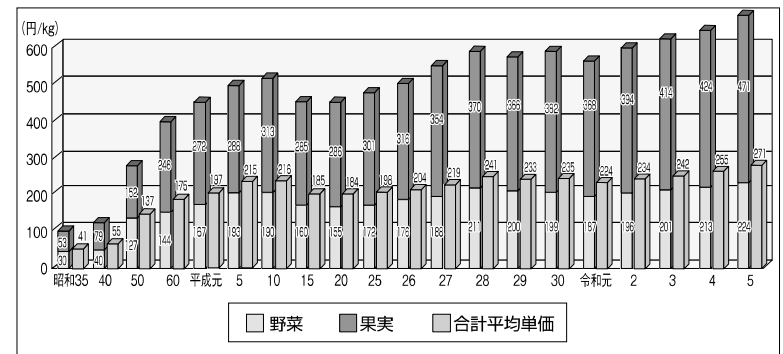
2 年度別、種別平均単価一覧表

ア 青果物

年度別	合計		野菜		果実	
	平均単価(円/kg)	前年度対比(%)	平均単価(円/kg)	前年度対比(%)	平均単価(円/kg)	前年度対比(%)
昭和35	41	—	30	—	53	—
40	55	107.8	40	109.7	79	107.3
50	137	113.2	127	108.2	152	110.6
55	164	103.8	152	104.9	188	94.9
60	175	98.9	144	103.8	246	100.6
平成元	197	108.2	167	100.2	272	96.3
5	215	104.4	193	110.9	288	95.4
10	216	106.9	190	105.6	313	113.0
15	185	96.9	160	95.9	285	101.3
20	184	98.1	155	98.7	286	95.8
21	186	101.2	162	104.6	271	94.7
22	208	111.8	182	112.2	309	113.9
23	196	94.3	172	94.2	294	95.3
24	187	95.3	160	93.3	288	98.0
25	198	105.8	172	107.5	301	104.3
26	204	103.1	176	102.0	316	105.3
27	219	107.4	188	106.9	354	111.9
28	241	110.1	211	112.0	370	104.4
29	233	96.5	200	95.2	366	98.9
30	235	101.1	199	99.2	382	104.6
令和元	224	95.3	187	94.0	368	96.3
2	234	104.4	196	104.8	394	107.1
3	242	103.4	201	102.6	414	105.1
4	255	105.4	213	106.0	424	102.4
5	271	106.3	224	105.2	471	111.1

(仲卸業者の取扱を含む)

イ 野菜・果実/平均単価

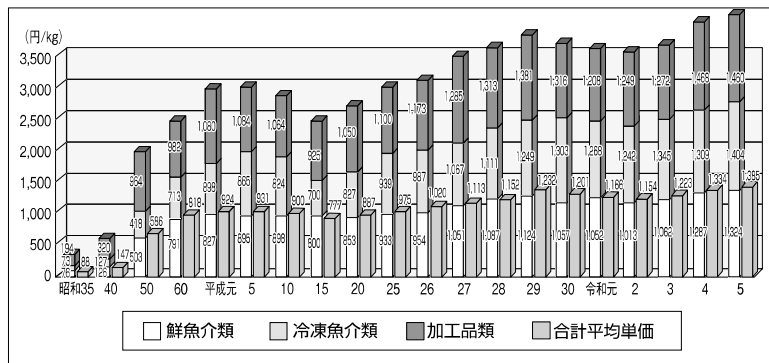


ウ 水産物

年度別	合計		鮮魚介類		冷凍魚介類		加工品類	
	平均単価(円/kg)	前年度対比(%)	平均単価(円/kg)	前年度対比(%)	平均単価(円/kg)	前年度対比(%)	平均単価(円/kg)	前年度対比(%)
昭和35	88	—	76	—	73	—	194	—
40	147	108.1	126	111.2	127	101.0	320	99.9
50	586	110.1	503	98.5	418	118.4	964	125.1
55	794	105.1	763	94.7	609	113.4	1,069	109.6
60	818	105.1	791	99.8	713	116.4	982	99.6
平成元	924	101.5	827	102.7	898	98.9	1,080	103.3
5	931	92.8	895	99.1	865	87.1	1,084	94.0
10	900	99.0	898	99.0	824	96.8	1,064	103.5
15	777	92.2	800	86.1	700	93.0	925	95.4
20	887	103.7	853	101.4	827	105.7	1,050	104.5
21	826	93.0	790	92.6	747	90.3	1,007	95.9
22	835	101.2	813	102.8	755	101.0	995	98.8
23	876	104.9	835	102.8	824	109.3	1,024	103.0
24	882	100.6	849	101.7	830	100.7	1,026	100.1
25	975	110.6	933	109.8	939	113.1	1,100	107.2
26	1,020	104.6	954	102.3	987	105.1	1,173	106.7
27	1,113	109.1	1,051	110.1	1,067	108.1	1,285	109.5
28	1,152	103.5	1,087	103.4	1,111	104.2	1,313	102.2
29	1,232	106.9	1,124	103.4	1,249	112.4	1,381	105.2
30	1,201	97.5	1,057	94.1	1,303	104.3	1,316	95.3
令和元	1,166	97.1	1,052	99.5	1,268	97.3	1,208	91.8
2	1,154	99.0	1,013	96.3	1,242	97.9	1,249	103.4
3	1,223	106.0	1,062	104.8	1,345	108.3	1,272	101.8
4	1,334	109.1	1,287	121.2	1,309	97.2	1,468	115.4
5	1,385	103.8	1,324	102.9	1,404	107.3	1,460	99.5

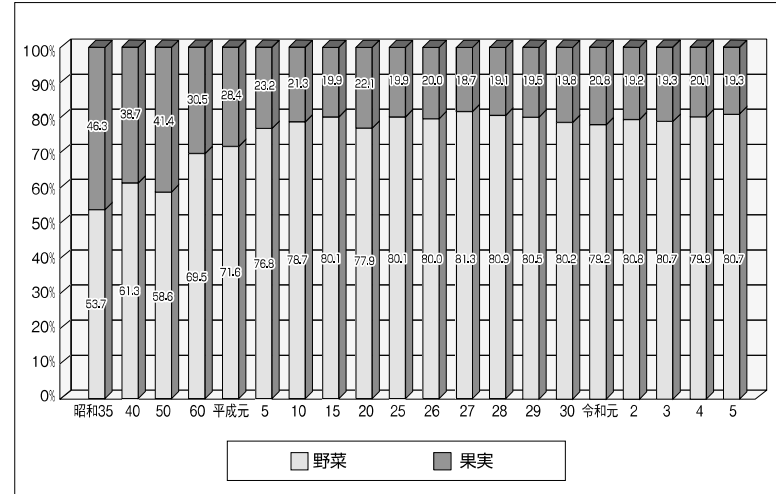
(仲卸業者の取扱を含む)

工 鮮魚介類・冷凍魚介類・加工品類/平均単価

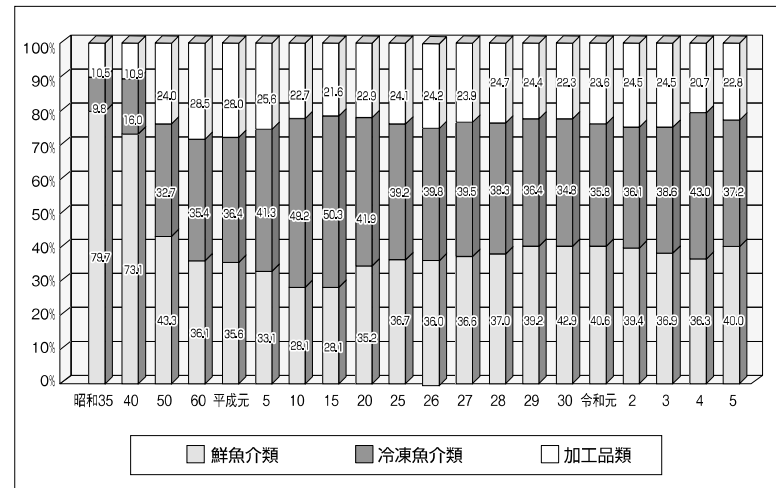


3 年度別、種別取扱数量構成比

ア 青果物

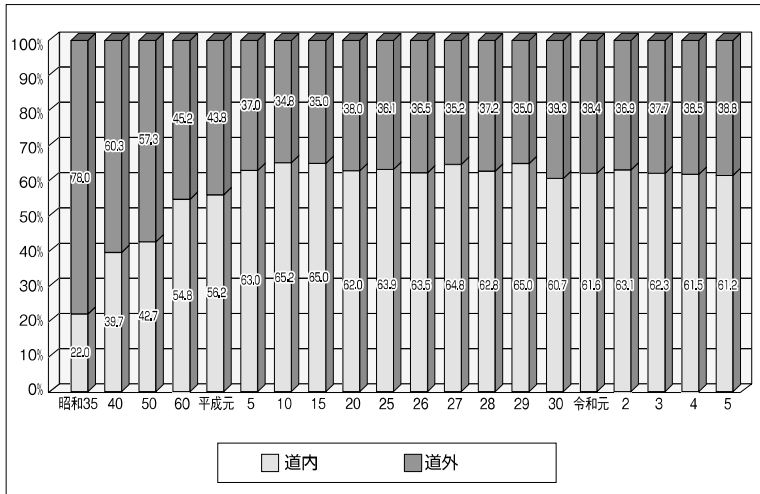


イ 水産物

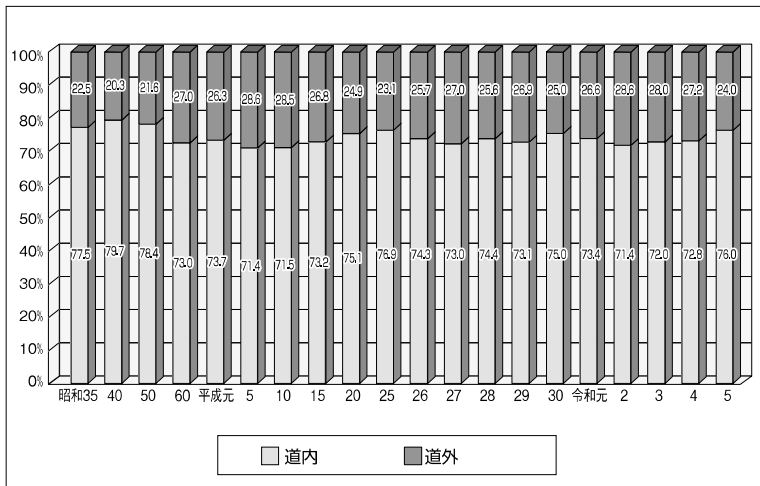


4 年度別、種別取扱数量の道内、道外構成比

ア 青果物

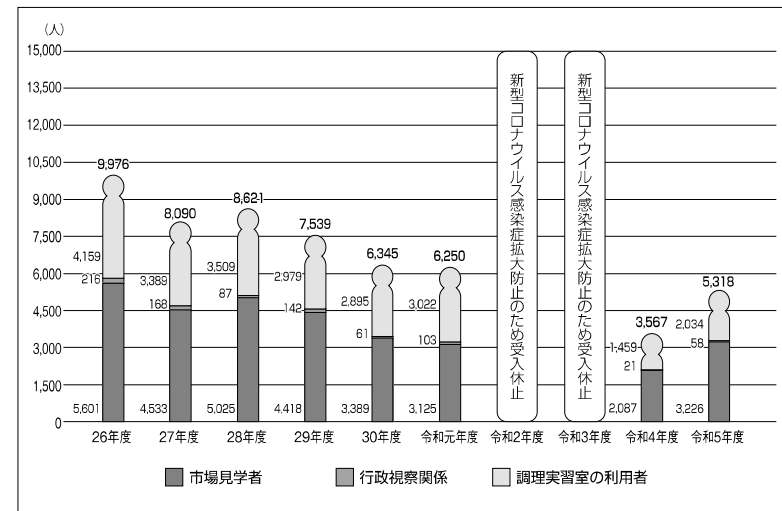


イ 水産物



5 市場来場者数

	令和5年度(前年度比)	令和4年度(令和元年度比)	令和3年度
市場見学者数	3,226人 (154.6%)	2,087人 (66.8%)	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため受入休止
学校関係 (うち小学生)	1,380人 (136.6%) (16件558人)	1,010人 (111.5%) (7件183人)	
町内会関係	59人 (-)	0人 (-)	
業界関係	431人 (151.2%)	285人 (34.3%)	
行政関係	46人 (242.1%)	19人 (633.3%)	
その他 (一般見学者)	1,310人 (169.5%)	773人 (57.9%)	
行政視察関係	58人 (276.2%)	21人 (20.4%)	
小計 (A)	3,284人 (155.8%)	2,108人 (65.3%)	
調理実習室の利用者数(B)	2,034人 (139.4%)	1,459人 (48.3%)	
市場見学者合計(A+B)	5,318人 (149.1%)	3,567人 (57.1%)	





第3章

.....

參考資料

.....

3-1

札幌市中央卸売市場年表

年次	月	日	事項
大正12	3	30	中央卸売市場法（法律第32号）制定（11月1日施行）
昭和5	12	24	商工省告示により中央卸売市場開設地域に指定（札幌市・豊平町・白石村・札幌村・琴似村・藻岩村一帯）
8	7	29	中央卸売市場調査委員会発足（委員構成）官公吏・議員・学者・業者（のちに即時実現は困難との結論を出す）
22	9	30	札幌市産業振興専門委員会において中央卸売市場設置の必要性を打ち出す
24	5		国鉄桑園駅構内用地に生鮮食料品を取り扱う「桑園仮荷捌場」を設置（9月開場）
25	7	11	桑園市設地場そ菜売場が北海道条例に基づき札幌市桑園魚菜卸売市場と改称し開場（青果のみ卸売業者6軒）
28	4		桑園魚菜卸売場を建築資材倉庫に転用
	8		国鉄用地返還のため札幌魚菜卸売市場閉鎖
	8		本市に中央卸売市場を新設する旨農林省に意志表示をする
29	4	9	「札幌市中央卸売市場施設設置の構想」を策定（33年10月開場、5ヵ年計画、総額251百万円）
	10	1	機構改革により経済部消費経済課に市場係設置（6名）
	10		市場用地一部取得
30	8	14	整地工事などに着手
	8	18	札幌市中央卸売市場建設期成会発足（委員構成）市議会議員、関係行政機関職員、学識経験者、消費者、出荷団体、荷受機関、その他（委員数）53名
	10	5	中央卸売市場引込線をめぐって国鉄側と初会合を行う（札幌市場駅の開設を国鉄側が了承）
31	2	21	中央卸売市場新設の設計図完成
	2		中央卸売市場の運営形式について卸売は水産・青果とも2本建、仲卸は各40～50名の見通しをたてる
	3		市場用地追加取得
	5		中央卸売市場の年次別建設計画を大幅に変更（主要施設の完成を33年秋から32年中に繰り上げる）
	5		札幌市中央卸売市場建設期成会解散
	6	5	中央卸売市場新設の敷地についての聴聞会を開催
	6	26	建築基準法第53条第1号但し書きによる中央卸売市場敷地の位置が許可される 24,864.7坪
	7		中央卸売市場の鉄道引込線確保のため泰和車輛工業㈱の専用線の一部を買収
	9	17	札幌市中央卸売市場建設の構想を市議会で議決
	9	24	農林省が札幌市中央卸売市場指定区域を告示（農林省告示第613号）
	10	3	機構改革により消費経済課市場係が市場課として発足（2係10名）
	12	14	札幌市中央卸売市場開設審議会発足（委員構成）市議会議員、学識経験者、関係業者、関係行政機関の職員（委員数）25名
32	1	26	第1回市場開設審議会開催
	2		中央卸売市場用地取得完了（総面積77,407㎡）
	3	12	卸売人の数及び製氷冷蔵施設などについて市場開設審議会に対し諮問
	3	18	第2回市場開設審議会開催（卸売人の数及び冷蔵施設などの諮問事項について審議）
	4		水産・青果棟の建設工事始まる
	7	8	第3回市場開設審議会開催（前記諮問事項を審議し、卸売人の数は複数にすべきとの結論を出す）
	8	8	第4回市場開設審議会開催（製氷冷蔵施設などについて審議）
	8	16	第5回市場開設審議会開催
	10	3	第6回市場開設審議会開催
	10	17	農林省が卸売人の数は単数にすべきの方針を打ち出す（よって本市場開設審議会が出した卸売人は複数にすべきであるとの結論は一時的なあげとなる）
	11	15	卸売場、仲買売場、業者事務所建物完成
	11	16	第7回市場開設審議会開催（卸売人の数について審議）
	11	18	第8回市場開設審議会開催（農林省企業市場課長を招き、卸売人の数について審議）
	12	19	第9回市場開設審議会開催（製氷冷蔵施設について答申案まとめる）
33	1	9	市場開設審議会が製氷冷蔵施設について答申（道庁、市、公益団体、市関係団体、製氷冷蔵既存業者の合併による株式会社経営とする）
	2	1	機構改革により市場課が中央卸売市場開設準備事務局となる（2班15名）
	2	14	第10回市場開設審議会開催（市場の卸売人の数について答申案まとめる）
	5		中央卸売市場構内の製氷冷蔵施設を市直営とする方針をたてる
	5	8	管理庁舎建物完成（595.65㎡）
	6	21	市場開設審議会が卸売人の数について答申（水産・青果両部門とも単数に近い複数とする）
	7	5	中央卸売市場施設を利用し、北海道大博覧会を開催（～8/31）
	7	22	江別・千歳など8市町の市場代表が売買参加人として認めるよう開設準備事務局に要望
	9	9	製氷冷蔵施設を市営一ヶ所とする方針をたてる
	9	12	中央卸売市場開設準備事務局管理庁舎へ移転執務開始
	10	10	中央卸売市場構内鉄道引込線開通式を実施
	10	31	中央卸売市場施設がすべて完成

年次	月日	事項
昭和34	2	公正取引委員会から農林省の方針(卸売人単数制)が独禁法に触れるのではないかと疑義が出される
	3 23	札幌市中央卸売市場設置条例(条例第11号)公布(12月5日施行)
	3 23	札幌市中央卸売市場業務規程(条例第12号)公布(12月10日施行)
	4 1	中央卸売市場の土地、建物等の行政財産を一般会計より中央卸売市場特別会計に所属替えをする
	4	卸売人の単数制が国会で問題化
	4	西保健所により管理庁舎内に食品衛生検査室を設置
	5 22	原田札幌市長農林省に対し卸売人の複数制を認めるように要請
	6	卸売人の数を青果は単、水産は複にする方針を決定
	8 8	福田農林大臣が完成した本市市場施設を視察
	8 31	水産卸売会社2社が内定(⑥魚市場と大協水産でつくる新会社及び曲々高橋水産の2社)
	9 3	業務規程附則の一部改正が市議会で可決(当分の間水産物部の卸売人の数を2人にする)
	10 13	農林省が本市中央卸売市場水産部門の卸売人について二人制を認める
	11 1	丸果札幌青果株式会社設立(2市場、12問屋統合)
	11 2	青果物部仲買人26名許可
	11 24	公正取引委員会が札幌現地調査を行う(～11/28)
	12 1	機構改革により中央卸売市場開設準備事務局が中央卸売市場となる(2課5係43名)
	12 1	初代市場長 水本吉郎就任
	12 4	公正取引委員会が本市中央卸売市場青果部の卸売業者単数制を認める
	12 5	札幌市中央卸売市場の開設が認可される(12月8日付農林省告示第1096号)
	12 5	札幌市中央卸売市場開設審議会解散
	12 5	丸果札幌青果株式会社が卸売の業務を行う者として許可される(12月10日付農林省告示第1106号)
	12 6	札幌市中央卸売市場開場式を実施(全国17番目)
12 10	札幌市中央卸売市場業務規程施行規則(規則第54号)及び同運営委員会規則(規則第55号)公布(同日施行)	
12 10	札幌市中央卸売市場業務開始の告示(同日付農林省告示第1107号)	
12 10	青果部業務開始	
12 15	市場駅の管理運営について札幌鉄道管理局と協定締結	
35	1 14	札幌市中央卸売市場付属売店組合結成
	1 23	水産物部仲買人42名許可
	1 29	札幌市中央卸売市場青果物卸売協同組合設立
	2 5	2代市場長 久慈豊七就任
	3 2	水産物部仲買人1名辞退(四協水産)(41名となる)
	3 5	臨時生鮮食料品卸売市場対策調査会(農林大臣の諮問機関)が中央卸売市場対策について答申を行う(卸売人単数の原則、市場開設・整備への農林省の積極的関与を打ち出す)
	3 22	札幌市中央卸売市場水産物仲買人組合結成
	3 24	丸水札幌中央水産株式会社設立(1市場3問屋統合)
	3 27	札幌水産物精算株式会社設立(4月4日業務開始)
	3 29	札幌青果物精算株式会社設立(4月10日業務開始)
	3 31	曲々高橋水産株式会社及び丸水札幌中央水産株式会社が卸売の業務を行う者として許可される
	3 31	札幌市中央卸売市場事業に地方公営企業法の一部を適用する条例(条例第20号)公布(4月1日施行)
	3	札幌市中央卸売市場運営適正化要綱制定
	4 1	青果部道内物売場の売買参加を実施
	4 1	札幌市中央卸売市場事業金繰出納取扱いに関する契約を株式会社北海道銀行と締結
	4 4	水産物部業務開始
	4 12	札幌市中央卸売市場事業会計規程(訓令第6号)制定
	5 6	市場運営委員会委員15名選任
	5 10	札幌市中央卸売市場清掃組合設立
	5 11	第1回中央卸売市場運営委員会開催(市場の現況などについて報告)
	5 16	中央卸売市場構外に相対取引による地場野菜売場開く
	5	製氷冷蔵施設を冷蔵庫だけに縮小し建設することに決定する
	7 16	札幌市中央卸売市場水産物仲買協同組合設立
	7 28	市婦人団体連絡協議会が市場の運営改善を求めて請願を提出(36年1月24日不採択)
	8 17	水産物部仲買人1名廃業(佐藤商店)(40名)
	8 25	第2回市場運営委員会開催(青果物関係場外市場の取り扱いについて審議)
	9	市場事務局が標準小売価格の発表を計画
	10 10	北六条朝市に丸水青果株式会社が設立される
	11 15	青果部仲買人1名増員(小樽青果)(27名)
	11 30	水産物部仲買人1名廃業(尾崎商店)(39名)
	12 23	第3回市場運営委員会開催(青果物、水産物の価格状況について審議)
	36	2 6
2 15		札幌市婦人団体連絡協議会と市及び水産業者により標準小売価格について打合せを行う

年次	月日	事項	
昭和36	3 7	第4回市場運営委員会開催(市議会提出の市場運営に関する意見書について審議)	
	4 10	水産物部仲買人1名廃業(小川商店)(38名)	
	5	標準小売価格設定専門委員会発足(青果・水産それぞれ小売2仲買1卸1市)	
	6 24	札幌労働基準監督署長が中央卸売市場の週休制を市に要望	
	6 26	札幌市中央卸売市場青果物部取引協議会設立(卸売人、仲買人、小売団体で構成)	
	6 29	第5回市場運営委員会開催(標準小売価格の設定について審議)	
	7	札幌市中央卸売市場水産物卸売人協会設立	
	8 13	日曜週休制を実施	
	8 21	3代市場長 渡会久治就任	
	8 31	第6回市場運営委員会開催(冷蔵庫の運営について審議)	
	9 10	第1回「市場まつり」を開催	
	9 25	市場冷蔵庫施設完成(冷蔵能力580トン、凍結能力10トン)	
	10 19	水産物部仲買人1名廃業(札幌塩干物)(37名)	
	11 21	市場冷蔵庫業務開始(札幌市振興公社経営)	
	12 18	第7回市場運営委員会開催(年末・年始における需給対策について審議)	
	12 26	業務規程一部改正(冷蔵庫使用料を新設し、月額800,000円とする)	
	37	2 5	札幌市中央卸売市場水産物部取引協議会設立(卸売人、仲買人、小売団体で構成)
		5 8	第8回市場運営委員会開催
		6 14	市場設置条例一部改正(運営委員会委員数15名以内を25名以内とする)
		7 13	第9回市場運営委員会開催
		7 27	市議会において標準小売価格の算定方式を承認(経済委)
		8 1	標準小売価格の公表を実施(東京、名古屋、京都に次いで全国4番目)
9 17		青果部仲買人1名増員(晃杉青果)(28名)	
10 23		市場冷蔵庫の運営を札幌振興公社から札幌市場冷蔵株式会社に移管し業務を開始	
11		札幌市中央卸売市場運営適正化要綱(昭和35年3月制定)を全面改正し、同取引適正化要綱を制定	
12		札幌地区青果農協(北七条朝市)が中央卸売市場前広場に移転、業務を開始する	
12 14		第10回市場運営委員会開催	
38		1 30	第11回市場運営委員会開催(38年度市場事業の報告)
	4 1	水産物部「一声ぜり」を採用	
	4 15	第12回市場運営委員会開催(市場施設の整備計画について審議)	
	6 12	第13回市場運営委員会開催(同上)	
	6 25	札幌市行政管理局長官閣議において、札幌における生鮮食料品の価格が高いことを指摘、さらに流通機構の整備等について発言	
	6 29	中央卸売市場整備計画(昭和38～45年)を農林省へ提出	
	7 9	札幌市議会物価対策特別委員会設置	
	7 12	札幌市消費生活物資対策審議会条例制定	
	7 22	第14回市場運営委員会開催(市場流通対策及び川島発言などについて審議)	
	7 25	北海道行政監察局が札幌市に対し生鮮食料品の流通についての所見を表明	
	8 22	第15回市場運営委員会開催(行政監察局より出された所見表明について審議)	
	9 1	生鮮食料品流通改善対策要綱(昭和38年7月9日閣議決定)に基づき、卸売人手数料改正(野菜10%を8.5%、果物8%を7%、水産物6%を5.5%に下げる)	
	9 30	水産物部仲買人1名廃業(後キタウロコ)(36名)	
	10 5	市議会物価対策特別委員会が物価問題について意見書を出す	
10 28	札幌都市計画中央卸売市場敷地の決定67,327㎡(建設省告示第2713号)		
11 5	市消費生活物資対策審議会が物価問題について市長に答申を行う		
11 8	第16回市場運営委員会開催(越冬野菜の集荷態勢等審議)		
12 18	札幌圏野菜需給協議会発足		
12 23	第17回市場運営委員会開催(札幌圏野菜需給協議会設立について審議)		
39	1 6	中央卸売市場取扱高100億円突破達成記念大会開催	
	2	標準小売価格に新たに中値を加え発表する	
	3	円山朝市の一部が二十四軒(陵北中前)に場外市場の建設を始める	
	3	市議会において場外市場問題がとりあげられる	
	3 21	第18回市場運営委員会開催(場外市場問題について審議)	
	3 25	企業会計に対する一般会計からの繰入れ金に関する件を市議会で議決	
	3 25	水産物部仲買売場増設(857㎡)	
	3 30	札幌市中央卸売市場事業会計規程(昭和35年訓令第6号)全面改正(4月1日施行)	
	4 1	札幌市中央卸売市場事業の出納取扱金融機関として、株式会社北海道銀行中央市場支店を指定する(札幌市告示第76号)	
5 7	第19回市場運営委員会開催		
8 10	第20回市場運営委員会開催		
9 3	札幌市消費生活物資対策審議会に「札幌市中央卸売市場を中心とする消費経済圏内の市場配置は如何にあるべきか」を諮問		

年次	月	日	事項
昭和39	9	30	構内舗装(9,498㎡)
	10	20	水産物卸売場増設(129㎡)
	10	31	第21回市場運営委員会開催
	12	23	札幌市議会物産対策特別委員会が「主要野菜生産標準価格の表示制度実施並びに再生産補償共済制度確立に関する意見書」など5意見書を第4回本会議に提案、これを議決し関係大臣に陳情
40	1	29	第22回市場運営委員会開催
	2	24	第23回市場運営委員会開催
	3	24	丸果札幌青果(株)が市場改善までの応急対策費用として800万円を寄贈
	5	1	札幌市中央卸売市場自治会設立(同市場清掃組合を改組)
	5	7	青果部仲間10名増員(大谷商店外9…許可番号38~47)(6月1日業務開始)(38名)
	6	17	札幌市消費生活物資対策審議会が「札幌市中央卸売市場を中心とする消費経済圏内の市場配置のあり方について」答申
	6	24	第24回市場運営委員会開催
	7	26	全国中央卸売市場長会議開催(於札幌市)(~7/27)
	10	1	札幌大同青果株式会社設立(札幌地方卸売市場として知事の認可を受ける)
	10	7	中央卸売市場内(青果部)秩序維持に関する要望書提出される(札幌青果物商業協同組合外1)
	10	15	第25回市場運営委員会開催
	11	15	第26回市場運営委員会開催
	11	17	第27回市場運営委員会開催
	12	8	全国中央卸売市場長会議(7月26・27日開催)の決定に基づき、中央卸売市場施設の増強問題解決策について、関係各大臣に陳情
	12	13	札幌市公営企業等調査審議会条例制定
	12	14	第28回市場運営委員会開催
	12	24	札幌市公営企業等調査審議会に「札幌市中央卸売市場事業について(長期財政計画等)」を諮問
41	1	24	4代市場長高橋左武郎就任
	2	8	丸果札幌青果(株)が全国初の野菜コンテナ輸送を開始
	2	11	第29回市場運営委員会開催
	2	16	青果部仲間1名業務許可取消(柄沢青果)(37名)
	3	8	青果部仲間1名業務許可取消(丸大青果)(36名)
	3	26	札幌市中央卸売市場青果物部運営協議会設立(卸売人、仲間、小売団体で構成)
	4		中央卸売市場自治会を水産部・青果部に二分する
	4	11	初の飛行機による入荷が始まる(イチゴ)
	5	23	市公営企業等調査審議会において市場使用料の審議始まる
	6	21	市が出荷懇話会を編成、本州、九州へ出発
	8	10	第30回市場運営委員会開催(市場の現況等審議)
	10	29	札幌市公営企業等調査審議会が「中央卸売市場事業について(長期財政計画等)」答申(卸売人の売上高割使用料を1,000分の3から1,000分の4にする)
	11	1	青果部仲間1名業務許可取消(札幌東印青果)(35名)
	12		札幌都市計画卸売市場敷地の位置及び面積の変更約10.3ヘクタール(建設省告示第3881号)
12	23	第31回市場運営委員会開催(野菜消費地域の指定等を審議)	
12	26	札幌市中央卸売市場事業の設置等に関する条例(条例第53号)公布(42年1月1日施行)	
42	1	1	卸売人市場使用料改正(売上金額の1,000分の3を1,000分の3.5に引き上げる)
	4	1	水産物部施設拡張工事に着手(42年~45年度継続事業)
	4	5	水産物部仲間1名業務許可取消(丸や水産)(35名)
	5	31	第32回市場運営委員会開催(市場拡張計画について審議)
	7	1	市場で捨てたイシナギの肝臓を鮮魚商が売り11人が食中毒にかかる
	8	4	市場で捨てたマゴロのアラを拾って食べた主婦が食中毒で死亡
	8	22	札幌市中央卸売市場水産協議会設立(卸売人、仲間、買出人、精算会社、その他で構成)
	8	25	市場運営委員会に部会(水産部会、青果部会)を設置
	9	9	市議会において青果卸売業者の単複問題の審議を始める(経済委)
	10	5	市議会において将来の市場構想について答弁がなされる(市場の累積赤字は60年までに解消、将来を考え白石大谷地の流通センター内に第2市場用地を確保する)
	10	7	水産物部仲間1名業務許可取消(山田商店)(34名)
10	16	5代市場長 田中博就任	
11	1	衛生部公衆衛生課に中央卸売市場専任の食品衛生監視員を配置(3名)	
11	15	第33回市場運営委員会開催(水産物部仲間1名の増員等について審議)	
43	1	1	卸売人市場使用料改正(売上金額の1,000分の3.5を1,000分の4に引き上げる)
	2	23	第34回市場運営委員会開催(市場拡張計画について審議)
	3	9	水産物部仲間5名増員(星野水産外4…許可番号52~56)(39名)
	3	28	青果物卸売人(複数)に関する意見書が市議会より提出される
4	1	機構改革により衛生局公衆衛生部公衆衛生課に市場検査係を設置(5名)	

年次	月	日	事項
昭和43	4	1	東側拡張用地一部取得(13,065㎡)
	5	27	公正取引委員会が金沢問題(卸売人の単一制)で、田中市場長を参考人として喚問
	6	1	中央卸売市場にガードマンの勤務始まる(混雑緩和と盗難の監視)
	8		水産本館の新築工事着工
	8	7	第35回市場運営委員会開催
	10	1	駐車場対策の一環として入場車両の登録制度を採用
44	1	18	第36回市場運営委員会開催
	1	31	青果部卸売業者が売買取引の帳票作成に電算機を導入
	3	26	業務規程一部改正(施設使用料を全面改正し、4月1日から実施)
	3	31	東側拡張用地一部取得(16,314㎡)
	4	25	第37回市場運営委員会開催(市場拡張計画について審議)
	9	5	第38回市場運営委員会開催
	9	5	消費者団体を対象にそ菜及び果実の試食会を開催(青果部運営協議会主催)
	10	20	水産本館完成(卸売場6,338㎡、仲買売場3,00㎡、業者事務所5,361㎡)
	10	22	第39回市場運営委員会開催
	11	1	野菜生産出荷安定法による野菜指定消費地市場に決定
	11	5	青果部卸売人の複数化に関する陳情が提出される(大同青果外6団体)
	11	17	国鉄札幌市場駅移転
11	20	水産物部構内舗装完了(使用は11月24日から)	
11	28	青果部仲間1名業務許可取消(晃杉青果)(34名)	
12	5	市場開設10周年記念式及び水産本館落成記念式を実施	
45	1	4	丸果札幌青果(株)がコンピュータを導入、市況、作柄情報の処理を始める
	2	5	第40回市場運営委員会開催
	2	25	市議会経済委員会が青果卸売業者を複数制にするよう意見書を提出
	3	11	青果部卸売人の複数化に関する意見書を市議会で議決
	3	31	東側拡張用地取得(4,080㎡)、これをもって用地取得完了
	4	1	札幌青果卸売協同組合配送センター業務開始
	4		テイクアウト禁止により使用食品を廃棄処分
	6	1	丸果札幌総合卸売センター開店
	6	3	第41回市場運営委員会開催(卸売市場法案について審議)
	6	10	青果本館増築、管理庁舎、地場を築売場新設合同起工式
	7	31	青果部仲間1名業務許可取消(村上商店)(33名)
	8	13	地場を築売場増設(1,138㎡)
9	4	第42回市場運営委員会開催	
9		札幌市中央卸売市場施設整備計画(昭和45年~55年度)を農林省に提出	
10	30	第1回「さっぽろさかなデー」を実施(以後毎月1回実施)	
11	16	管理庁舎完成(989㎡)(14日移転業務を開始)	
12	8	札幌圏都市計画卸売市場の変更約8.3ヘクタール(札幌市告示第889号)	
46	2	5	第43回市場運営委員会開催(都市計画の変更等について審議)
	2	26	付属営業人の場外収容に伴い市街地施設譲渡契約を日本住宅公団と締結
	3	30	青果本館増築第一期工事了(11,400㎡)
	3		札幌市長期総合計画を策定し、東部方面に第二の市場を建設することとした
	4	1	札幌市中央卸売市場自治会を発展的に同市場自治連合会と改称
	4	3	卸売市場法(法律第35号)制定(7月1日施行)
	5	21	6代市場長 吉積民郎就任
	6	30	卸売市場法の施行期日を定める政令(政令第221号)、同施行令(政令第221号)、同施行規則(農林省令第52号)、卸売市場審議会令(政令第222号)制定及び卸売業者の純資産基準額を告示(農林省告示第1028号)
	7	6	第1回青果部市場見学会を実施(毎年実施を計画)
	8	28	付属営業人の場外収容に伴う営業店舗施設の譲渡契約を付属商店業協同組合と締結
	9	2	冬季オリンピック大会に対する「冬野菜需給対策連絡協議会」を設立
9	27	第44回市場運営委員会開催(卸売市場法の公布について審議)	
10	29	第45回市場運営委員会開催(業務規程の改正について審議)	
11	25	公団住宅付属店舗施設の完成により付属営業人(17名)の許可取消、市場施設を返還	
12	10	青果部構内舗装完了	
12	13	青果本館増築第二期工事了(7,600㎡)	
12	16	札幌市中央卸売市場業務規程(条例)市議会で議決	
47	1	13	青果本館落成式開催
	2	21	第46回市場運営委員会開催(47年度予算等について審議)
	2	25	農林省が札幌市中央卸売市場業務規程を認可(農林省指令47農経C第167号)
	2	28	札幌市中央卸売市場事業の設置等に関する条例(昭和41年条例第53号)一部改正(中央卸売市場運営委員会が同開設運営協議会と名称変更)

年次	月	日	事項
昭和47	2	28	札幌市中央卸売市場業務規程（条例第3号）公布（3月1日施行）、同施行期日を定める規則（規則第10号）公布（同日施行）、同施行規則（規則第11号）公布（3月1日施行）
	3	31	札幌市中央卸売市場運営委員会規則（昭和34年規則第55号）一部改正（同開設運営協議会規則とし、4月1日より施行）
	4	1	市場開設運営協議会委員選任（15名）
	5	13	第1回市場開設運営協議会開催
	8	7	全国的に奇形ハマチ出回り本市場にも入荷（約3,500尾）
	10	7	青果部卸売業者丸果札幌青果（株）に公正取引委員会が立ち入り検査（大同青果（株）の株買占めによる独禁法違反の容疑）（～10/20）
	10	30	札幌青果物商業協同組合及び道央青果協同組合が市場運営の改善（荷受けの複数制、全面買参等）を要求
	10	31	東北・北海道地区中央卸売市場開設都市協議会発足（仙台市で開催）
	11	2	道卸売市場審議会が道卸売市場整備計画策定について答申（22市町に拠点市場の設置等集分効効率化を図る）
	11	8	共産党市議団が市に対し丸果札幌青果（株）への出資金引き揚げを申し入れる（10日、市は出資金引き揚げの意志のない見解を示す）
	11	21	場外卸売業者5社（紀の館本店他4社）が中央卸売市場青果卸売業者の複数制を市長に陳情
	12	15	札幌青果流通センター（六条朝市）が中央卸売市場の荷受け業者としての入場を市及び市議会に陳情
48	1	17	青果部卸売業者の複数制等に関する陳情が提出される（青果部卸売協同組合、青果物商業協同組合、道央青果協同組合）
	1	17	生産者団体の市場経営反対の陳情が道議会へ提出される（道央の卸売業者23社）
	1	29	大同青果（株）の株をホクレンが肩代わりする方針がまとまる（3月1日から）
	2	6	第2回市場開設運営協議会開催（水産本館の増築について審議）
	3	7	中央卸売市場における指導、監督の徹底及び青果部卸売業者の複数制に関する件、市議会で議決
	3	28	東部市場建設用地一部取得（31,828㎡）
	3	31	市場PR映画「市民の台所」製作
	3	31	札幌圏都市計画大谷地流通業務地区及び同団地の変更（北海道告示第763号及び第764号）（これにより施設として中央卸売市場東部市場が組入れられる）
	4	1	7代市場長 堀北朋雄就任
	4	1	機構改革により中央卸売市場管理課に東部市場開設準備主査を設置（主査1名、係2名）
	6	5	第3回市場開設運営協議会開催（施設使用料の改正について審議）
	6	19	PCB、水銀等による汚染魚の取扱方針を公表
	6		魚介類PCB、水銀汚染全国的に問題化し入荷規制を実施
	6		PCB、水銀による魚介類の汚染地域の調査を実施
	7	1	機構改革により東部市場開設準備課発足
	7	4	札幌市中央卸売市場汚染魚対策特別委員会設立
	7	28	業務規程一部改正（施設使用料<売場、事務所、付属営業店>を改定し、8月1日から実施）
	8	23	第2回東北・北海道地区中央卸売市場開設都市協議会開催（於 札幌市）
8	23	第1回「さっぽろ青果の日」実施（毎月1回実施を計画）	
8		東部市場基本方針まとまる（業者複数入場、鉄道引込線設けず）	
9	31	食品衛生監視用検査機器整備（原子吸光度計及びガスクロマトグラフなど）	
10	10	水産本館増築（卸売場900㎡、仲卸売場432㎡）	
11		東部市場建設用地に盛土用土砂の搬入始まる（49年3月31日まで）	
12	1	水産物部卸売業者1名業務許可取消（札幌水産）（38名）	
12	14	第4回市場開設運営協議会開催（売参参加制度について審議）	
49	3	31	東部市場建設用地一部取得（19,531㎡）
	3		電話による構内照明遠隔制御方式が実用化
	4	30	第5回市場開設運営協議会開催
	5	14	水産物部卸売業者1名廃業（若志水産）（37名）
	6	28	第1回水産物部市場見学会を実施（毎年実施を計画）
	8	6	第6回市場開設運営協議会開催（東部市場開設の基本方針と施設構想について諮問）
	9	19	市場開設運営協議会第1回東部市場開設専門部会を開催（通算7回の部会を開催し諮問事項を審議）
	10	15	機構改革により中央卸売市場業務課に調整主幹を設置（青果部卸売業者の複数化を担当）
	10	30	第1回「おかずの日」実施（札幌塩干物協同組合主催）
	11		東部市場の卸売業者選定に地方市場も参画できるよう、近郊16市町より陳情書が提出される
	12	9	第7回市場開設運営協議会開催
	12	11	市場開設運営協議会が「東部市場開設の基本方針と施設構想について」答申（53年開場、花きは55年、道内集散の拠点市場）
50	2	17	青果部新売参参加者制度並びに買出人制度（登録買出人、届出買出人に区分）を実施
	3	12	東部市場建設用地一部取得（105,495㎡）これにより用地取得を完了（総面積156,854㎡）
	3	17	水産物部売参参加者制度実施
	3	19	第2回フードウィークに本市初参加（～3/20）

年次	月	日	事項	
昭和50	5	29	十大都市中央卸売市場長会議開催（於 札幌市）（～5/30）	
	9	12	第8回市場開設運営協議会開催（青果部卸売業者の複数化及び東部市場建設事業計画について審議）	
	9	23	市議会において東部市場開設を2年延期（55年）することを明らかにした	
	10	27	農林省が昭和60年度目標の卸売市場整備の基本方針を決定	
	12	2	第9回市場開設運営協議会開催（青果部卸売業者の複数化及び東部市場建設事業計画について審議）	
51	3	24	業務規程一部改正（青果部卸売業者の数の最高限度「1」を「2」に変更）（4月1日施行）	
	3	24	業務規程施行規則一部改正（冷蔵庫使用料月額650,000円を750,000円に改定）（4月1日施行）	
	5	15	第10回市場開設運営協議会開催（青果部卸売業者の複数化について報告）	
	5	18	青果部卸売業者の複数化実施（新会社札幌札幌ホクレン合同青果株式会社入場）	
	9	27	市議会において東部市場の開設時期を再検討する旨が報告された（57年開場を示唆）	
	9	30	「ママの手帳」発行（さっぽろ青果の日実行委員会）	
	10	1	青果棟の増築（青果部卸売業者の複数化に伴い卸売場と事務所を増築する）	
	11	1	水産物部の事故処理業務開始	
	52	1	17	水産物部卸売業者37社全社の昭和50年度決算に関する検査を実施
	2	4	第11回市場開設運営協議会開催（東部市場建設事業計画と市場運営の諸問題について審議）	
	3	1	米ソ200カワイリ漁業専管水域発効	
3	25	買荷横込所・排水処理施設竣工		
3	25	業務規程施行規則一部改正（冷蔵庫使用料月額750,000円を800,000円に改正及びその他施設使用料を規制化する）（4月1日施行）		
4	7	8代市場長右近敏一就任		
4	22	業務規程及び同施行規則一部改正（施設使用料<売場、事務所、付属営業店、倉庫>を改定）（5月1日施行）		
4	22	札幌市青果生産者団体協議会発足		
6	1	水産物部に全面買参参加者制度を採用		
6	9	業務規程一部改正（冷凍鯨肉を冷凍水産物から除く）		
6	17	6月15日に和歌山県有田市にコレラが発生したため市場対策として青果物、水産物の入荷規制を実施		
6	18	市場駐留場の有料化実施（競馬開催日に市場駐留場を有料開放する）		
8	20	8月14日に道東方面において、ホタテ等の魚貝類による腸炎ビブリオ菌中毒が発生したため市場対策として入荷規制を実施		
9	1	北海道市場協会が道内主要都市卸売市場の魚の中値（平均価格）の発表を開始		
9	15	第1回さっぽろ魚まつり開催（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）		
9	21	第12回市場開設運営協議会開催（市場運営の現況について報告）		
11	18	青果部卸売業者33社全社の昭和51年度決算に関する検査を実施		
12	14	さっぽろマグロまつり開催（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）		
53	2	17	第13回市場開設運営協議会開催（昭和53年度予算編成の概要について報告）	
	4	1	青果部の事故処理業務開始	
	6	20	青果部卸売業者に対して、卸売市場法第48条第1項の規定に基づく業務検査を実施（農林水産省）（～7/1）	
	6	29	噴火湾産の養殖ホタテからブランクトンが原因とみられる毒性（マヒ性貝毒）が検出されたため、7月1日上場分を販売停止とし、6月29、30日の両日販売分の残品を全面回収し、全量廃棄処分とした	
	7	12	第14回市場開設運営協議会開催（昭和52年度決算見込額の概要並びに昭和53年度整備計画の概要について報告）	
	7	18	水産物部卸売業者に対して、卸売市場法第48条第1項の規定に基づく業務検査を実施（農林水産省）（～7/31）	
	8	3	小樽産生うしによる食中毒が発生、市場対策として小樽周辺並びに表層丹の生うしの上場停止	
	8	17	さっぽろ青果の日実施、5周年事業実施	
	10	7	旧夢似川堤防跡地を市場関係者の駐車場として開放（東部市場開設までの暫定措置）	
	10	10	第2回さっぽろ魚まつり開催（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）	
	11	1	市場鉄道引込線の撤去及び跡地舗装（国鉄函館本線の高架化事業関連）	
	11	29	さっぽろさかなデー第1100回の実施を記念して、各関係団体（10団体）へ感謝状を贈呈	
12	21	市場鉄道引込線撤去に関連して、青果棟シャッターかさ上げ改良、水産棟増築及び構内照明新設		
54	1	22	水産物業者事務所増築	
	7	26	第15回市場開設運営協議会開催（市場運営の現況並びに53年度決算見込額の概要について報告）	
	9	4	業務規程及び同施行規則の一部改正（付属営業人を関連事業者に改定）（9月19日施行）	
	9	26	市議会において東部市場の開設時期を再検討する旨報告される（開設目標60年頃を示唆）	
	9	30	第3回さっぽろ魚まつり開催（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）	
	11	2	札幌市中央卸売市場開設20周年記念式典を挙げる（開設20周年を記念して市場関係団体等を表彰）農林水産大臣表彰 個人3名 農林水産省食品流通局長表彰 個人2名 市長表彰個人、339名、団体15団体	
55	12	21	第16回市場開設運営協議会開催（東部市場建設計画）	
	1	31	第17回市場開設運営協議会開催（東部市場建設計画）	
55	9	8	第18回市場開設運営協議会開催（54年度決算見込みについて報告）	

年次	月	日	事項	
昭和55	9	28	第4回さっぽろ魚まつり開催（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）	
	10	13	市議会において施設使用料の引き上げ（56年予定）を見送ることとなった	
	11	21	瀋陽市友好代表団が市場を視察	
56	2	13	第19回市場開設運営協議会開催（56年度予算編成の概要について報告）	
	5	14	水産物卸売業者1名業務許可取消し（丸和共和水産）（36名）	
	7	2	9代市場長石垣照男就任	
	9	11	第20回市場開設運営協議会開催（55年度決算見込みについて報告）	
	10	4	第5回さっぽろ魚まつり開催（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）	
57	2	17	第21回市場開設運営協議会開催（57年度予算編成の概要について報告）	
	6	30	青果卸売業者1名業務許可取消し（須賀原商店）（32名）	
	9	7	第22回市場開設運営協議会開催（56年度決算見込みについて報告）	
	9	28	第6回さっぽろ魚まつり開催（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）	
	10	13	第1回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭開催（札幌市中央卸売市場青果部運営協議会主催）	
	12	31	関連事業者1名業務許可取消し（山田生花店）（21名）	
58	1	25	第23回市場開設運営協議会開催（58年度予算編成の概要について報告）	
	5	25	さっぽろ魚デパート料理教室実施（さっぽろ魚デパートの一環として一般家庭の主婦を対象に開始する。昭和58年度28回実施）（札幌市中央卸売市場水産協議会主催）	
	8	1	一日食品衛生監視員が市場の立ち入り検査を行う	
	8	11	第24回市場開設運営協議会開催（57年度決算見込み及び市場の現状と課題について報告）	
	8	29	第25回市場開設運営協議会開催（市場の現状と課題について審議）	
	9	1	青果卸売業者1社業務許可取消し（中尾商店）（31社）	
	9	9	第26回市場開設運営協議会開催（市場の現状と課題について審議）	
	9	25	第7回さっぽろ魚まつり開催（主催札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	9	26	第27回市場開設運営協議会開催（市場の現状と課題について審議）	
	10	4	市議会において東部市場計画を概ね70年頃まで延期することが明らかにされた	
	10	7	第2回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭開催（札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
11	8	第28回市場開設運営協議会開催（第3回定例市議会における審議結果報告）		
11	18	水産検査者事務所増築		
59	2	7	第29回市場開設運営協議会開催（59年度予算編成の概要について報告） 集荷対策特別委員会設置（市と青果卸売業者2社で構成、会長石垣照男）	
	5	18	機構改革により東部市場開設準備廃止	
	5	23	さっぽろ魚デパート料理教室実施（昭和59年度28回実施、主催：札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	7	16	水産物卸売業者に対して、卸売市場法第48条第1項の規定に基づく業務検査を実施（農林水産省）（～7/23）	
	7	17	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（さっぽろ青果の日の一環として一般家庭の主婦を対象に開始する。昭和59年度18回実施、主催札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	9	23	第8回さっぽろ魚まつり開催（主催札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	10	9	第30回市場開設運営協議会開催（昭和58年度決算見込みについて報告）	
	10	17	第3回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭開催（主催札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	60	2	20	第31回市場開設運営協議会開催（昭和60年度予算編成の概要及び第4次卸売市場整備基本方針について）開催
		5	22	さっぽろ魚デパート料理教室実施（昭和60年度30回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）
6		27	業務規程施行規則の一部改正（冷蔵庫使用料を1月800,000円から650,000円に改定し7月1日から実施）	
7		1	10代市場長 井田宗晴就任	
7		9	青果卸売業者に対して、卸売市場法第48条第1項の規定に基づく業務検査を実施（農林水産省）（～7/19）	
7		17	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（昭和60年度8回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
9		12	大都市中央卸売市場会長会議開催（於 札幌市）（～9/13）	
9		26	第32回市場開設運営協議会開催（昭和59年度決算見込みについて報告）	
9		29	札幌市中央卸売市場水産物開設25周年感謝祭開催（主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
10		8	第4回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭開催（主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
12		2	青果棟の増築工事竣工（卸売場と業者事務所を増築）	
12		3	第33回市場開設運営協議会開催（昭和60年度建設改良費関係補正予算案の概要説明）	
61	2	6	全国中央卸売市場協会理事会開催（於 札幌市）（～2/7）	
	2	14	札幌市中央卸売市場開設運営協議会開催（昭和61年度予算案の概要説明）	
	2	17	農林水産省が昭和70年度を目標年次とする第4次中央卸売市場整備基本方針を決定	
	3	31	関連事業者1社業務許可取消し（仲運社）（20社）	
	5	15	市場開設運営協議会委員を選任（14名）	
	5	21	青果棟売場改良工事竣工（青果棟の仲卸店舗を4列配置から2列配置に変更）	
	5	26	さっぽろ魚デパート料理教室実施（昭和61年度28回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	6	1	夜間警備を全面的に民間警備会社に委託（衛視の夜勤廃止）	

年次	月	日	事項	
昭和61	7	17	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（昭和61年度16回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	8	29	第35回市場開設運営協議会開催（昭和60年度決算見込みについて報告）	
	10	8	第3回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭開催（主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
62	2	3	第36回市場開設運営協議会開催（昭和62年度予算案の概要説明）	
	6	1	11代市場長 中谷多宏就任	
	6	22	さっぽろ魚デパート料理教室実施（昭和62年度28回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	7	22	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（昭和62年度16回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	9	9	第37回市場開設運営協議会開催（昭和61年度決算見込みについて報告）	
	10	6	第6回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭開催（主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	11	8	第1回おさかなアイデア料理コンテスト開催（札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	63	2	3	第38回市場開設運営協議会開催（昭和63年度予算案の概要説明）
5		3	市場を経由した鯨肉により552人が食中毒にかかる	
7		19	さっぽろ魚デパート料理教室実施（昭和63年度39回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
7		25	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（昭和63年度16回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
9		6	第39回市場開設運営協議会開催（昭和62年度決算見込みについて報告）	
10		6	第2回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭開催（主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
10		7	青果部賞納奨励金支出率等合意に達する	
10		23	第2回おさかなアイデア料理コンテスト開催（札幌市中央卸売市場水産協議会）	
平成元		2	7	第40回市場開設運営協議会開催（平成元年度予算案の概要説明）
		4	1	12代市場長 大長紀興就任
	5	12	業務規程及び同施行規則一部改正（消費税の導入に伴う、取引関係の方法を変更。6月8日施行）	
	5	22	おさかな料理教室実施（平成元年度44回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	6	8	（株）飯塚商店社長、飯塚万治氏より時計塔の寄付を受ける	
	7	27	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（平成元年度14回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	9	5	第41回市場開設運営協議会開催（昭和63年度決算見込みについて報告、札幌市中央卸売市場整備基本方針を諮問）	
	9	26	市場開設運営協議会、市場整備基本方針策定専門部会開催（平成元年度5回開催）	
	10	5	第8回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施（主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	10	27	水産棟卸売場の改良工事竣工	
10	22	第3回おさかなアイデア料理コンテスト開催（主催札幌市中央卸売市場水産協議会）		
2	1	5	JR在来線跡地を借り上げ駐車場を拡張する	
	1	18	札幌市中央卸売市場開設30周年記念感謝祭を実施（於 丸井今井デパート）（～1/20）	
	1	22	札幌市中央卸売市場開設30周年記念式典を挙行（開設30周年を記念して市場関係団体等を表彰）農林水産大臣表彰 個人2名 農林水産省食品流通局長表彰 団体3団体 札幌市長表彰 団体15団体	
	2	2	第42回市場開設運営協議会開催（平成2年度予算案概要説明、市場整備基本方針策定専門部会での審議経過の中間報告を受ける）	
	2	8	全国中央卸売市場協会理事会開催（於 札幌市）（～2/9）	
	3	20	第43回市場開設運営協議会開催（市場整備基本方針答申書案の審議）	
	4	1	関連事業者1社許可（札幌青果運輸株式会社）（21社）	
	4	10	市場整備基本方針の答申（東部市場計画を断念、現市場を再開発方式で整備）	
	6	28	おさかな料理教室実施（平成2年度53回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
	7	15	第4回おさかなアイデア料理コンテスト開催（主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
3	7	17	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（平成2年度18回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	9	26	第44回市場開設運営協議会開催（平成元年度決算見込みについて報告、市場整備基本方針の取扱い等について説明）	
	10	4	第9回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施（主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）	
	10	20	水産検査者事務所増築工事竣工	
	1	24	第45回市場開設運営協議会開催（平成3年度予算案の概要説明）	
	2	15	買荷保管庫及び共同配送センター新築工事竣工	
	4	3	農林水産省が平成12年度を目標年次とする第5次中央卸売市場整備基本方針を決定	
	4	23	おさかな料理教室実施（平成3年度53回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会）	
7	1	13代市場長 福原紀幸就任		
7	15	水産物卸売業者に対して、卸売市場法第48条第1項の規定に基づく業務検査を実施（農林水産省）（～7/20）		
7	17	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施（平成3年度18回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会）		

年次	月	日	事項	
平成 3	9	25	第46回市場開設運営協議会開催 (平成2年度決算見込みについて報告、市場整備基本方針の取扱い等について説明)	
	10	3	第10回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	11	20	水産積込所竣工	
	12	11	業務規程の一部改正(使用に消費税を転嫁するための関係条文等の改正。平成4年4月1日施行)	
	12	11	周辺環境の整備への取組みとして「市場周辺地区再開発研究会」を組織発足(地権者等11人)	
4	1	29	第47回市場開設運営協議会開催(平成4年度予算案の概要説明)	
	3	10	市場北側国鉄清算事業団用地取得(6,817㎡)	
	3	10	高架下定温倉庫竣工	
	3	30	業務規程施行規則の一部改正(使用料に消費税を転嫁するための関係条文等の改正。4月1日施行)	
	6	12	おさかな料理教室実施(平成4年度51回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
	7	10	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施 (平成4年度19回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	7	23	廃発泡スチロール処理施設竣工	
	8	22	将来の全面改築構想を検討するための建設検討委員会の設置	
	9	23	平成4年度(第1回)魚食普及図画・ポスターコンクール実施	
	9	23	「魚食普及宣伝事業」啓発ポスター展開催(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～9/27)	
	10	1	第11回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	10	2	第48回市場開設運営協議会開催(平成3年度決算見込みについて報告)	
	10	19	青果部卸売業者に対して、卸売市場法第48条第1項の規定に基づく業務検査を実施(農林水産省) (～10/23)	
	10	21	水産棟卸売場増築工事竣工(既設塩干製品売場を改良し、低温・製品売場を新設)	
	11	24	高架下定温倉庫竣工	
	5	2	15	第49回市場開設運営協議会開催(平成5年度予算案の概要説明)
		3	24	地場野菜売場改良工事竣工(既設地場棟卸売場を全面改良し、低温売場を新設)
4		1	14代市場長 佐藤亮二就任	
4		21	仮称水産物保冷・配送センター用地取得(894㎡)	
6		5	おさかな料理教室実施(平成5年度42回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
7		7	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施 (平成5年度9回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
9		2	全国中央卸売市場協会理事会開催(於札幌市)	
9		6	青果棟・水産棟間荷捌所上屋新設工事竣工	
9		24	第50回市場開設運営協議会開催(平成4年度決算見込みについて報告)	
9		24	平成5年度(第2回)魚食普及図画・ポスターコンクール実施	
9		24	「魚食普及宣伝事業」啓発ポスター展開催(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～9/27)	
10		4	第12回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
11		16	「札幌市中央卸売市場再整備基本構想について」建設検討委員会から市長あて提出	
12	10	青果棟荷捌所上屋新設工事竣工		
6	1	13	関連事業者1社業務許可取消し(札幌青果運輸株式会社)(20社)	
	1	21	関連事業者1社業務許可取消し(丸善札幌魚類容器)(19社)	
	2	22	第51回市場開設運営協議会開催(平成6年度予算案の概要説明)	
	3	10	業務規程施行規則の一部改正(押印の廃止に伴う様式改正。4月1日施行)	
	3	30	会計規定の一部改正(行政文書A4判化に伴う様式等の改正。4月1日施行)	
	5	18	おさかな料理教室実施(平成6年度45回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
	7	7	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施 (平成6年度9回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	9	19	平成6年度(第3回)魚食普及図画・ポスターコンクール実施	
	9	22	「魚食普及宣伝事業」啓発ポスター展開催(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～9/26)	
	9	22	第52回市場開設運営協議会開催(平成5年度決算見込みについて報告)	
	10	4	第13回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施 (主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	7	1	25	業務規程の一部改正(せり入登録の有効期間延長、指定保管場所の指定期間の明示の廃止、特定物品の追加、4.1施行)
		2	6	第53回市場開設運営協議会開催(平成7年度予算案の概要説明)
3		28	水産保冷配送センター竣工・落成式実施	
3		30	業務規程施行規則の一部改正(1.25業務規程の一部改正に伴う改正)	
4		1	水産保冷配送センター営業開始	
4		1	関連事業者1社許可取消(札幌市場冷蔵株式会社)(18社)	
4		28	関連事業者1社許可(株式会社サッポロ丸善)(19社)	
6		3	おさかな料理教室実施(平成7年度48回実施、主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
7	7	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施 (平成7年度9回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)		

年次	月	日	事項	
平成 7	8	11	青果棟荷捌所上屋新設工事竣工	
	9	8	第54回市場開設運営協議会開催(平成6年度決算見込みについて報告)	
	10	3	第14回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	10	9	秋の魚まつりキャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～10/15)	
	10	17	北側事業用地取得(1,143㎡)	
	12	21	水産荷捌所上屋新設工事竣工	
8	2	16	第55回市場開設運営協議会開催(平成8年度予算案の概要説明)	
	3	25	農林水産省第6次中央卸売市場整備計画公表(大規模増改築予定市場の一つとして位置づけられる)	
	7	5	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施 (平成8年度9回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	9	18	第56回市場開設運営協議会開催(平成7年度決算見込みについて報告)	
	10	1	第15回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	12	2	魚食拡大キャンペーン歳末感謝セール実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～12/7)	
	9	2	19	第57回市場開設運営協議会開催(平成9年度予算案の概要説明)
		2	23	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～2/24)
		3	28	業務規程、業務規程施行規則、会計規程の一部改正(消費税法等の改正に伴う改正 4.1施行)
		4	1	15代市場長 齋藤 勲就任
6		1	札幌市中央卸売市場再整備基本構想策定	
6		5	第58回市場開設運営協議会開催(再整備基本構想について説明)	
7		2	水産物卸売業者1社廃業(渡辺水産)(35社)	
7		4	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室実施 (平成9年度9回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
8		1	青果部卸売業者1社廃業(大丸青果)(30社)	
9		22	第59回市場開設運営協議会開催(平成8年度決算見込みについて報告)	
10	10	7	第16回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	10	27	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～11/1)	
	10	31	関連事業者1社廃業(菅原時計店)	
	10	31	札幌塩干物商業協同組合解散	
	11	2	18	第60回市場開設運営協議会開催(平成10年度予算案の概要説明)
		2	23	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(～2/24)
		7	3	さっぽろ青果の日やさいくだもの料理教室実施 (平成10年度20回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)
		9	10	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)
		9	21	第61回市場開設運営協議会開催(平成9年度決算見込みについて報告)
		10	6	第17回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)
12	2	1	第62回市場開設運営協議会開催(平成11年度予算案の概要説明)	
	2	28	札幌海産物商業協同組合解散	
	6	1	札幌市中央卸売市場再整備基本計画策定	
	6	10	第63回市場開設運営協議会開催(再整備基本計画の概要説明)	
	6	15	関連事業者1社業務許可(株式会社一公商事)	
	7	3	さっぽろ青果の日やさいくだもの料理教室実施 (平成10年度10回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	7	15	大都市中央卸売市場会長会議開催	
	7	26	卸売市場法改正(H12.4.1施行)	
	8	26	全国中央卸売市場協会第2回理事会開催	
	8	30	水産物卸売業者に対して、卸売市場法第48条第1項の規定に基づく業務検査実施 (農林水産省)(～9/2)	
	9	14	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
	9	20	第64回市場開設運営協議会開催(平成10年度決算見込みについて報告)	
10	6	第18回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)		
11	29	第65回市場開設運営協議会開催(業務規程の改正について報告)		
12	14	業務規程の一部改正(卸売市場法の改正に伴う改正 12.4.1施行)		
12	2	24	第66回市場開設運営協議会開催(平成12年度予算案の概要説明)	
	3	30	札幌市中央卸売市場事業及び下水道事業に地方公営企業法の一部を適用する条例の一部改正 (地方分権一括法の施行に伴う改正 12.4.1施行)	
	3	31	業務規程施行規則、会計規程の一部改正(業務規程の改正に伴う改正 12.4.1施行)	
	4	1	札幌市中央卸売市場取引委員会の設置	
	4	5	平成12年度第1回札幌市中央卸売市場取引委員会開催	
	7	2	さっぽろ青果の日やさいくだもの料理教室実施(平成11年度10回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	8	31	立体駐車場竣工	
9	5	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)		

年次	月	日	事項	
平成12	10	3	第67回市場開設運営協議会開催(平成11年度決算見込みについて報告)	
	10	3	第19回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
13	2	20	第68回市場開設運営協議会開催(平成13年度予算の概要説明)	
	3	22	青果部仲卸業者1社廃業(難波商店)(29社)	
	4	1	第16代市場長黒田隆樹就任(経済局理事事務取扱)	
	4	1	札幌市中央卸売市場総合情報ネットワーク稼働開始	
	6	12	業務規程の一部改正(商法等の一部改正に伴う改正 13.6.12施行)	
	6	22	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室(平成13年度20回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	8	21	新水産棟第1期工事着手	
	9	3	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
	9	28	関連事業者1社業務許可(北海道瓦斯株式会社)	
	10	1	第69回市場開設運営協議会開催(平成12年度決算見込みについて報告)	
	10	2	第20回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	10	12	関連事業者1社業務許可(株式会社北海道マイティカーサービス)	
	11	1	関連事業者1社業務許可(株式会社さくらスマイルコーポレーション)	
	11	6	第70回市場開設運営協議会開催(再整備状況視察)	
14	2	19	第71回市場開設運営協議会開催(平成14年度予算の概要説明)	
	2	26	水産物部仲卸業者1社廃業(本庄水産)(34社)	
	4	5	平成14年度第1回札幌市中央卸売市場取引委員会開催	
	6	28	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室(平成14年度20回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	9	12	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
	9	26	第72回市場開設運営協議会開催(平成13年度決算見込み及び業務規程の改正概要について報告)	
	10	1	第21回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	10	7	業務規程の一部改正(中央卸売市場の面積の変更及び開場時間の変更等 15.2.1の施行)	
	10	10	さっぽろ魚の日制定(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
	12	2	新水産棟第1期工事完成	
	12	18	水産物部仲卸業者1社廃業(ミツウ水産(株))(33社)	
	12	25	青果部仲卸業者1社廃業(有)カネイチ青果(28社)	
	15	1	5	新水産棟一部供用開始(新水産棟にて初せり式)
		2	7	第73回市場開設運営協議会開催(平成15年度予算の概要説明及び市場再整備の進捗状況等)
2		17	新水産棟第2期工事着手(旧水産棟北側解体工事含む)	
4		1	第17代市場長守屋出就任(経済局理事事務取扱)	
4		1	関連事業者4社業務許可(札幌市水産物卸売協同組合、札幌水産物商業協同組合、札幌青果物商業協同組合、道央青果共同組合)	
6		27	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室(平成15年度20回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
7		4	第74回市場開設運営協議会開催(平成14年度決算概要及び市場再整備事業の進捗状況等)	
9		1	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
10		1	第22回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
10		10	さっぽろ魚の日一周年記念(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
12		2	第75回市場開設運営協議会開催(市場再整備状況等視察)	
12		5	青果部仲卸業者1社廃業(中村青果(株))(27社)	
12		12	新水産棟第2期工事完成	
16		1	13	新水産棟全面供用開始
	2	17	水産物部仲卸業者1社増員(札幌シーフーズ(株)…許可番号57)(4月1日業務開始)(34社)	
	2	19	第76回市場開設運営協議会開催(平成16年度予算の概要説明及び市場再整備事業の進捗状況等)	
	4	1	第18代市場長福井知就就任	
	4	13	平成16年度第1回札幌市中央卸売市場取引委員会開催(16年度3回開催)	
	5	5	青果棟の建替えに伴う旧水産棟への仮移転(青果の卸売3ヵ所で営業)	
	6	25	さっぽろ青果の日野菜くだもの料理教室(平成16年度20回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	8	2	新青果棟建築工事着手(旧青果棟解体工事含む)	
	8	4	青果荷捌所新築工事竣工	
	8	9	第77回市場開設運営協議会開催(平成15年度決算概要及び市場再整備事業の進捗状況等)	
	9	18	魚食普及キャンペーン実施(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)	
	10	1	第23回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	
	11	1	第78回市場開設運営協議会開催(業務規程の一部改正について)	
	12	14	業務規程の一部改正(17.4.1施行)	
17	2	18	第79回市場開設運営協議会開催(平成17年度予算概要及び市場再整備の進捗状況等)	
	3	31	関連事業者1社許可廃止(株式会社一公商事)	
	4	1	第19代市場長小山高史就任	
	4	18	平成17年度第1回札幌市中央卸売市場取引委員会開催(青果部会、水産物部会を設置)	
	6	24	さっぽろ青果の日やさいくだもの料理教室(平成17年度20回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)	

年次	月	日	事項
平成17	8	22	第80回市場開設運営協議会開催(平成16年度決算概要及び市場再整備事業の進捗状況等)
	9	3	魚食普及キャンペーンとして、フードランド北海道2005に出展(主催 札幌市中央卸売市場水産協議会)(~9/11)
	10	5	第24回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)
18	2	7	第81回市場開設運営協議会開催(平成18年度予算概要及び市場再整備事業の進捗状況等)
	2	14	新青果棟建築工事竣工
	2	20	札幌市中央卸売市場協会設立
	3	7	水産物部仲卸業者1社廃業(株)飯塚商店(33社)
	3	20	新青果棟供用開始
	6	21	第82回市場開設運営協議会開催(再整備事業及び開かれた市場づくりについて他(場内視察含む))
	6	23	さっぽろ青果の日やさいくだもの料理教室(平成18年度20回実施、主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)
	9	4	第83回市場開設運営協議会開催(平成17年度決算概要及び市場再整備事業の進捗状況等)
	9	29	管理センター新築工事竣工
	10	4	第25回さっぽろ青果の日やさいくだもの食べ歩き祭実施(主催 札幌市中央卸売市場青果部運営協議会)
	19	2	1
2		2	センターヤード新築工事竣工
2		17	新市場完成記念式典及び祝賀会を挙げる
2		28	廃棄物集積所・第2守衛室新築、外構整備工事竣工
3		1	関連事業者1社業務許可(土屋運輸株式会社)
3		22	青果部仲卸業者1社増員(株)マルスグリーンフーズ…許可番号48)(5月1日業務開始)(28社)
4		16	第20代市場長渡邊恵就任
9		3	第85回市場開設運営協議会開催(平成18年度決算概要等)
11		15	水産物部仲卸業者1社廃業(藤林水産(株))(32社)
12		18	黒煙セロ地帯宣言
20		2	8
	2	15	第86回市場開設運営協議会開催(平成20年度予算概要及び委託手数料の弾力化等)
	4	14	平成20年度第1回札幌市中央卸売市場取引委員会開催(委員長及び副委員長の選出、委託手数料の弾力化等)
	5	10	関連事業者1社許可廃止(日本海)
	6	1	関連事業者2社業務許可(セブンイレブン札幌中央卸売市場店、中華龍)
	8	28	平成20年度第2回札幌市中央卸売市場取引委員会開催(委託手数料の弾力化等)
	9	1	第87回市場開設運営協議会開催(平成19年度決算概要及び業務規程の一部改正等)
	12	11	業務規程の一部改正(21年4月1日施行。一部は公布の日(21年1月5日)施行)
21	2	8	市道築園駅前通線の一部を廃道とする。
	2	10	第88回市場開設運営協議会開催(平成21年度予算概要及び市道築園駅前通線の廃道等)
	4	1	札幌市中央卸売市場協会が一般社団法人となる。
	7	1	関連事業者1社許可廃止(株式会社サッポロ丸善)
	8	31	関連事業者1社業務許可(東北陸運株式会社)
	9	1	第89回市場開設運営協議会開催(平成20年度決算概要等)
	10	2	市道築園駅前通線の一部廃道部分を市場用地とする。
22	11	2	札幌市中央卸売市場開設50周年記念式典・祝賀会開催(出席者約300名)
	2	15	第90回市場開設運営協議会開催(平成21年度予算概要及び業務規程の一部改正)
	3	1	業務規程の一部改正(施行日:平成22年3月1日)
	3	27	札幌市中央卸売市場開設50周年記念誌発行
	4	1	第21代市場長石川敏也就任
	4	30	関連事業者1社許可廃止(船木食堂はまれ)
	5	1	関連事業者1社業務許可(酒殿多聞天)
23	7	16	関連事業者1社業務許可(フジモトアキラはりきゅう整骨院)
	8	2	「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結
	8	5	中央卸売市場活性化に向けたワークショップ開催
	9	3	第91回開設運営協議会(平成21年度決算概要等)
	9	26	札幌市中央卸売市場開設50周年記念さっぽろ市場まつり開催
	11	12	第1回中央卸売市場活性化委員会
	3	18	東日本地震の発生(3月11日)にともない、被災地の盛岡市中央卸売市場に鮮魚加工品などを供給(全国中央卸売市場協会の災害時相互応援協定に基づく)
	3	22	第2回中央卸売市場活性化委員会
	3	23	第92回開設運営協議会(平成23年度予算概要等)
	5	13	青果部仲卸業者1社廃業(有)清水成一商店(27社)
	7	11	第3回中央卸売市場活性化委員会
7	14	第93回開設運営協議会(札幌市中央卸売市場活性化ビジョン等)	
8	6	第4回中央卸売市場活性化委員会	
8	29	札幌市中央卸売市場活性化ビジョン発行	
9	25	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2011開催	

年次	月	日	事項
平成23	10	5	第94回 開設運営協議会（平成22年度決算概要及び札幌市中央卸売市場経営改革プラン等）
	12	12	第95回 開設運営協議会（業務規程の一部改正等）
	12	13	札幌市中央卸売市場経営改革プラン発行
24	2	9	第96回 開設運営協議会（平成24年度予算概要等）
	3	13	水産物部卸業者1社廃業（飯塚水産(株)）(31社)
	4	1	第22代市場長 元木朗就任
	4	6	業務規程の一部改正（施行日：平成24年5月1日）
	8	20	道内卸売市場による災害時相互応援協定締結
	9	1	道内卸売市場による災害時相互応援協定発効
	9	30	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2012開催
	10	4	第97回 開設運営協議会（平成23年度決算概要等）
	2	12	第98回 開設運営協議会（平成25年度予算概要等）
	2	26	業務規程の一部改正（施行日：平成25年5月1日）
	2	28	廃棄物集積所を増築し資源リサイクル施設に変更
4	30	関連事業者1社許可廃止（フジモトアキラはりきゅう整備院）	
6	25	水産物部卸業者1社廃業（㈱入福食品）(30社)	
9	22	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2013開催	
9	22	札幌市中央卸売市場ロゴマーク発表	
10	11	第99回 開設運営協議会（平成24年度決算概要等）	
26	2	12	第100回 開設運営協議会（平成26年度予算概要等）
	3	28	業務規程の一部改正（施行日：平成26年4月1日）
	4	1	第23代市場長 高橋順一就任
	6	10	水産物部卸業者1社廃業（㈱丸崎商店）(29社)
	9	21	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2014開催
	10	3	第101回開設運営協議会（平成25年度決算概要等）
	10	31	関連事業者1社許可廃止（札幌毎日輸送(株)）
	11	20	関連事業者1社業務許可（㈱ライトワーク）
	2	12	第102回開設運営協議会（平成27年度予算概要等）
	3	10	業務規程の一部改正（施行日：平成27年4月1日）
	9	13	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2015開催
9	30	青果部卸業者1社廃業（㈱マルスクリーンフーズ）(26社)	
10	15	第103回開設運営協議会（平成26年度決算概要等）	
28	2	18	第104回開設運営協議会（平成28年度予算概要等）
	9	18	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2016開催
	10	31	第105回開設運営協議会（平成27年度決算概要等）
	11	29	関連事業者1社業務許可（丸果札幌定温倉庫(株)）
	12	8	札幌市中央卸売市場ロゴマークキャッチコピー「いちばいちばん」を発表
	2	23	第106回開設運営協議会（平成29年度予算概要等）
29	3	27	業務規程の一部改正（施行日：平成29年4月1日）
	4	1	第24代市場長 片貝太就任
	9	17	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2017開催
	10	19	第107回開設運営協議会（平成28年度決算概要等）
	2	15	第108回開設運営協議会（平成30年度予算概要等）
30	4	17	丸果札幌青果株式会社と札幌ホクレン青果株式会社の合併が認可される（同日付農林水産省指令第29食第5527号）
	5	1	丸果札幌青果株式会社と札幌ホクレン青果株式会社が合併し、札幌みらい中央青果株式会社業務を開始（同日付農林水産省指令第29食第5527号）
	6	21	関連事業者1社許可廃止（中華龍）
	8	18	中央卸売市場リサイクル施設ダクト内火災発生により稼働停止
	9	6	北海道胆振東部地震発生
	9	10	9月6日に発生した北海道胆振東部地震の影響により、安全確保に懸念があることから消費拡大フェア2018の開催を中止決定
	10	9	第109回開設運営協議会（平成29年度決算概要等）
	2	8	第110回開設運営協議会（平成31年度予算概要等）
	3	6	業務規程の一部改正（施行日：令和元年10月1日）
	3	16	吉川貴盛農林水産大臣視察来場
3	31	関連事業者1社許可廃止（酒殿多間天）	
4	23	札幌市中央卸売市場「いちばいちばんソング動画」を発表	
4	30	青果部卸業者1社廃業（米内青果(株)）(25社)	
令和元	7	22	第111回開設運営協議会（卸売市場法の改正に伴う業務規程等改正の方向性について等）
	8	31	水産物部卸業者1社廃業（カー加藤水産(株)）(28社)
	9	13	中央卸売市場リサイクル施設復旧により再稼働

年次	月	日	事項
令和元	9	15	札幌市中央卸売市場消費拡大フェア2019開催
	10	7	第112回開設運営協議会（札幌市中央卸売市場業務規程等の改正について等）
2	11	8	水産物部卸業者1社廃業（玉吉近藤水産(株)）(現27社)
	1	7	関連事業者1社業務許可（丸雅小川フーズ(株)）
	2	14	札幌市内で初めて新型コロナウイルス感染症の感染者を確認
	2	18	第113回開設運営協議会（札幌市中央卸売市場業務規程等の改正状況について等）
	2	26	感染防止対策として青果部のせり取引の一部を相対取引に変更
	3	6	感染防止対策として青果部の全てのせり取引を相対取引に変更
	3	7	感染防止対策として水産物部の全てのせり取引を入札及び相対取引に変更
	3	30	札幌市中央卸売市場業務規程及び札幌市中央卸売市場事業の設置等に関する条例の一部改正（施行日：令和2年6月21日）
	3	31	関連事業者1社許可廃止（日通札幌市場荷扱サービス(株)）
	4	1	中央卸売市場担当局長に片貝太就任
	4	1	関連事業者1社業務許可（日通札幌運輸(株)）
	6	1	青果部のせり取引を一部再開
	6	10	札幌市中央卸売市場業務規程の一部改正（施行日：令和2年6月21日）
	6	16	第114回開設運営協議会 (書面開催 第2次札幌市中央卸売市場経営活性化プロジェクト)
	6	19	改正卸売市場法第4条第1項に基づく中央卸売市場の認定を受ける (令和2年6月19日付農林水産省2食産第934号)
	7	20	水産物部のせり取引を一部再開
	7	30	開設運営協議会が第2次札幌市中央卸売市場経営活性化プロジェクトについて答申（適当と認める）
	11	24	第115回開設運営協議会 (書面開催 第2次札幌市中央卸売市場経営活性化プロジェクトについての報告)
	3	2	16
3		1	第2次札幌市中央卸売市場経営活性化プロジェクト策定
9		5	市場内従業員を対象とする新型コロナウイルス感染症ワクチンの職域接種実施 (1回目、3日間の実施で接種者1,384人)
10		3	市場内従業員を対象とする新型コロナウイルス感染症ワクチンの職域接種実施 (2回目、3日間の実施で接種者1,375人)
10		17	関連事業者1社許可廃止（丸雅小川フーズ(株)）
10		18	関連事業者1社業務許可(併一)
4	10	19	第116回開設運営協議会(令和2年度決算概要等)
	2	4	第117回開設運営協議会(書面開催 令和4年度予算概要等)
	3	31	水産物部卸業者1社廃業(丸井水産(株)）(現26社)
	4	1	第25代市場長 岩立明彦就任
	5	10	市場内従業員を対象とする新型コロナウイルス感染症ワクチンの職域接種実施 (3回目、2日間の実施で接種者725人)
5	8	1	水産物部卸業者1社合併認可（㈱カネマル中西商店が㈱やまた水産へ合併）(現25社)
	9	12	第118回開設運営協議会（令和3年度決算概要等）
	11	14	関連事業者1社許可廃止（みのり食堂）
	1	11	第119回開設運営協議会（令和5年度予算概要等）
	5	1	水産物部卸業者1社合併認可（三共水産(株)が札幌シーフーズ(株)へ合併）(現24社)
6	10	31	関連事業者1社許可廃止（㈱セブンイレブン・ジャパン）
	12	7	第120回開設運営協議会（令和4年度決算概要等）
	12	31	関連事業者1社許可廃止（日通札幌運輸(株)）
	1	1	関連事業者1社業務許可（日本通運(株)）
	2	29	関連事業者1社許可廃止（併一）
	3	26	道産水産物応援デー開催
4	1	第26代市場長 月宮広二就任	
4	23	カネシマホールディングスグループ創業100周年記念式典・祝賀会開催	
5	1	水産物部の卸売に関する委託手数料の一部改定	
5	30	市場周辺でみ拾い活動を実施	

3-2 関係業者名簿

1 卸売業者

ア 青果部

(令和6年7月1日現在)

業 者 名	電 話 番 号
札幌みらい中央青果株式会社	011-641-3161

イ 水産物部

(令和6年7月1日現在)

業 者 名	電 話 番 号
曲 高橋水産株式会社	011-618-2111
丸水札幌中央水産株式会社	011-643-1234

2 仲卸業者

ア 青果部

(令和6年7月1日現在)

許可番号	業 者 名	電 話 番 号
10	株式会社 十丸中川青果	621-6002
11	株式会社 森哲	643-1678
12	株式会社 双葉屋	631-7909
13	有限会社 金又菅井商店	611-4545
14	株式会社 山石石田商店	644-6871
15	丸共農産商事株式会社	621-5440
16	株式会社 山サ本間商店	641-1166
17	株式会社 池広	631-1405
18	株式会社 一印岩崎商店	621-8088
19	株式会社 丸上上野商店	631-3308
22	小野青果株式会社	621-5584
23	株式会社 北一藏重商店	621-7574
24	株式会社 山力葛西	631-4251
26	有限会社 ヤマ力増井商店	621-7474
31	株式会社 曲森森下商店	611-8850
32	丸ト青果株式会社	641-8131
33	株式会社 滑川商店	631-2079
34	株式会社 神田芳雄商店	611-4040
36	株式会社 小樽屋	631-6776
38	有限会社 ヤマキ木内商店	611-6678
39	株式会社 大印大谷商店	621-7862
41	株式会社 山二辻商店	642-8083
45	株式会社 丸誠本田誠一商店	621-5764
46	株式会社 伊藤法夫商店	631-4401

イ 水産物部

(令和6年7月1日現在)

許可番号	業 者 名	電 話 番 号
10	丸万安彦水産株式会社	631-7515
11	青池水産株式会社	611-0311
16	株式会社 サ力イ	643-8661
19	丸大大館水産株式会社	621-6006
20	曲中河上水産株式会社	641-0471
21	上山水産株式会社	621-6301
22	一鱈共同水産株式会社	631-5401
25	兼サ坂水産株式会社	621-6007
27	株式会社 イチマル渋谷	641-6565
31	丸中中津川水産株式会社	631-5271
32	丸海西沢株式会社	611-4639
33	株式会社 丸昭本間水産	611-3640
34	日の出本田水産株式会社	631-1534
36	大幸水産株式会社	621-3439
37	株式会社 やまた水産	611-3712
39	株式会社 一ウ	611-4111
43	兼長水産株式会社	641-2231
48	株式会社 入福福田商店	611-7476
50	株式会社 兼富平田商店	621-3940
51	株式会社 丸市宮本商店	611-4039
52	星野水産株式会社	621-6303
55	まるみ水産株式会社	621-7275
56	北水大協水産株式会社	621-3050
57	札幌シーフーズ株式会社	374-1122

3 関連事業者

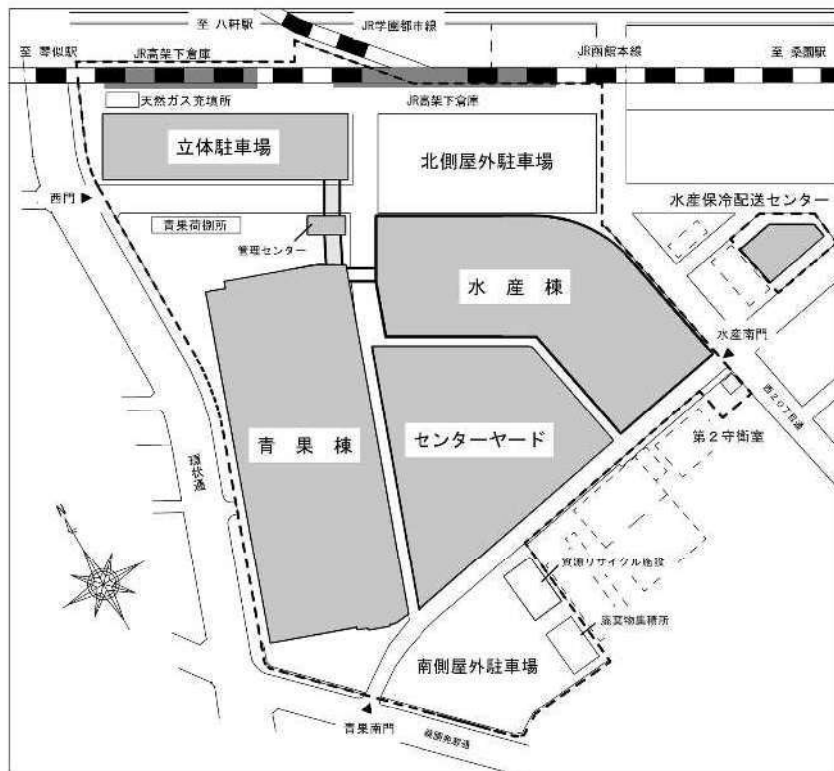
(令和6年7月1日現在)

業 種		業 者 名	電 話 番 号	
第一種	精 算 業	札幌水産物精算株式会社	611-3272	
		札幌青果物精算株式会社	611-2239	
第二種	運 送 運 搬 業	株式会社イス・ケー・ライン	611-0591	
		株式会社フジネット	643-3015	
		有限会社ライトワーク	633-1110	
		土屋運輸株式会社	622-1888	
		東北陸運株式会社	642-8021	
	そ の 他	通運荷扱業	日本通運株式会社	641-7411
		保管貯蔵業	株式会社L N J さくらスマイル	663-3090
	製氷業	株式会社橋商店	631-5926	
第三種	飲 食 店 業	札幌市水産物卸売協同組合	611-7281	
	理 容 業	理容のエイト	621-4762	
	物 品 販 売 業	札幌水産物商業協同組合	621-6315	
		札幌青果物商業協同組合	611-4668	
		道央青果協同組合	611-8755	
		札幌市母子寡婦福祉連合会	613-2854	
	そ の 他	容器回収業	札幌水産物商業協同組合	643-9739
		構内運搬車修理業	株式会社北海道マイティーカーサービス	611-5915
天然ガススタンド業		北海道瓦斯株式会社	231-9511	

4 市場関係事業者の組織する団体及び組合

(令和6年7月1日現在)

部 別	団 体 ま た は 組 合 名	電 話 番 号
	一般社団法人 札幌市中央卸売市場協会	611-3176
青 果 部	札幌市中央卸売市場青果部運営協議会	641-5440
	札幌青果卸売協同組合	621-6665
	札幌青果物商業協同組合	611-0491
	道央青果協同組合	611-8755
	札幌中央青果協同組合	631-1014
水 産 物 部	札幌市中央卸売市場水産協議会	611-3272
	札幌市水産物卸売協同組合	611-7281
	札幌水産物商業協同組合	611-8301
	道央水産物商業協同組合	631-5921



札幌市中央卸売市場 配置図



札幌市中央卸売市場事業概要 令和6年度版

令和6年8月発行

編集・発行 札幌市経済観光局中央卸売市場管理課

〒060-0012 札幌市中央区北12条西20丁目2-1

電話 011-611-3111

市政等資料番号	01-H05-24-1469
---------	----------------