

# 大阪府市場だより

第282号

(平成27年8月25日)

発行

大阪府中央卸売市場協会  
茨木市宮島1-1-1  
TEL (072) 636-3698  
FAX (072) 636-3699  
MAIL: 36983699@  
iaa.itkeeper.ne.jp



絵：「スイカ」磯野 由美（磯丸運送）

## 「経営展望」の目標を大きく上回ると評価

府市場活性化協議会

大阪府中央卸売市場活性化協議会（会長 小林宏至大阪府立大学名誉教授、学識経験者・場内事業者・開設者など17委員で構成）が、7月27日管理棟で開催され、平成24年3月に策定した府市場の経営展望「競争力ある市場をめざして」の基本戦略や施設整備などの実績について、「年々顕著な成果を上げている」と評価した。開設者からは、今後さらに活性化を図るため、新経営展望の策定を行うことなどが報告された。

冒頭、山地英彦府中央卸売市場長が「2つの項目についてご意見を賜りたい。まず、経営展望の実施状況については指定管理者の協力を得て、いずれの項目でも進捗が認められており、目標を大きく上回るものも数多く出てきている状況である。次に、今後の取組み方針として、経営展望は28年度までの計画であるので、来年度に次期計画を策定することや指定管理者の契約期間が28年度までとなっているので、その公募方針の策定方向などについてである。また、昨年度に競争力強化研究会を立ち上げ、「ゴールドチェーン化」をテーマに取り組んだが、今年度は「物流ハブ機能の強化」に取り組みたい。あわせて、活性化事業の強化や直接集荷の検査についても報告し、忌憚のないご意見を頂きたい」との挨拶があった。

小林会長が議長となり議事が進められた。最初に、菅野府次長から、経営展望の進捗管理とその評価の説明があり、基本戦略全33項目のうち、顕著な成果を挙げているものとして、産地・大学など市場外部との連携や情報発信、清潔で美しい市場作りなど10件（24年度は0件）、一定の成果を上げているもの18件（同16件）、十分な成果を上げるまでにはいたっていないもの5件（同14件）、未実施0件（3件）となっており、全体として大きく進捗していることが報告され、了承された。

次に、26年度取扱数量の目標（青果23万76百トン、水産5万1千トン）については、両部門でいずれも96%の達成率であったが、金額は指定管理者を導入した24年度以降、25・26年度とはほぼ右肩上がりに推移している。委員からは、目標値の設定にばらつきがあり、例えば青果で生産が減少傾向なのに目標値は右肩上がりといったように、目標数字自体が人口の減少高齢化を踏まえない机上の空論だとの意見や他市場と比べると数字を評価できる資料の提出をとの意見、目標数字の中間年での見直しをしようかなどの意見が相次いだ。これらについては、今後具体的に検討されることになった。

新経営展望の策定については、国の拠点市場の見直しに合わせて、物流ハブ機能など拠点市場としての機能強化や老朽化の実態調査を行い、適宜適切な施設・設備の改修、府実施事業について指定管理者に依頼する方式の制度化などの方向案が示され、了承された。

指定管理者の公募方針案については、実施事業の拡大や契約期間の長期化、管理対象の再検討などが示された。委員からは、すばらしい実績を挙げている指定管理者については、そのまま継続できるようなことは考えられないかとの意見も出た。

また、活性化協議会で出された意見を踏まえ場内事業者で構成する「競争力強化研究会」が具体的な方策を検討することになるが、本年度は、「物流ハブ機能の強化（市場スペースの有効利用）」で①市場の公共等スペース利用のルール明確化（せり場のルール化）②高棚スペースの拡大といった内容を取り組むことが説明され、了承された。委員からは、施設の近代化を前提に、いかに仲卸さんが力をつけるか、それを卸がバックアップすることが重要との意見が述べられていた。



# 府市場活性化事業

大阪府中央卸売市場では、生鮮食品の消費拡大を図るため、大学や産地、量販店などと連携し、市場や農水産物のPR、食育等の情報発信を行っている。

## ◆茨木フェスティバルで「キッズ市場」を開催

府市場管理センターでは、7月26日(日)に、茨木フェスティバルにおける職業体験イベントとして、「キッズ市場」を開催した。

この日は、5回模擬せりを行い、合計194名の子供たちが参加した。このイベントでは、府市場と事業提携している追手門学院大学の協力により、初めに、食べ物や市場を經由して各家庭に届くまでの流れや場内業者の役割を学生が



わかりやすく説明、そのあと、用意した野菜やくだものを二つずつ差し出し、事前決めておいた卸売価格を当ててもらった。子供たちは紙に値段を書き、せりの掛け声と同時に手をいっばいに伸ばしてせり人に見せていた。価格とぴったり合った子供たちはその野菜やくだものももらえるとおぼて、子供だけでなく付添いの保護者も一緒になつて大いに盛り上がっていた。模擬せり時に、その商品の栄養やおいしいもの見分け方などが説明され、食育の場ともなっていた。



## ◆大丸心斎橋店で梅花女子大の「海鮮メニュー」が好評

7月29日から8月11日まで、府市場と事業提携している梅花女子大の学生が化学科の学生が考案した夏にピッタリの3種類の海鮮メニュー「色彩豊かな野菜と魚介で妖精のドレスと海の波をイメージした《オンディーネ・サラダ》」「結婚式のブーケをモチーフにし、お刺身をお花に見立た《ハッピーブーケ丼》」「ジュレタイプの



ドレッシングで、夏らしい涼し気な《4種の海鮮サラダ丼》。「あつさり、さっぱり、旬の食材、色彩豊か」をキーワードにして、海の幸だけではなく、野菜もたっぷりとれるもので、お客様に好評であった。8月1日には、メニューを考案した学生による店頭PRが行われた。

協力：(株)大水直売、梅花女子大、(株)おいち北部支社、大阪府中央卸売市場管理センター(株)

## ◆「追手井」Ver.3を開発!

《追手門学院大学 受験生応援丼、オープンキャンパスで連日100食が品切れ》

府市場と事業提携している追手門学院大学の経営学部村上喜郁准教授のゼミでは、若い女性に魚や野菜のおいしさを知ってもらうため、これまでまぐろすり身入り豆腐ハンバーグを使った「追手井」(おうてどん) Ver.2などを開発している。今年もターゲットを受験生に絞り、疲労回復にも気を配った追手井を開発し、8月7日と8日、オープンキャンパスの同大学食堂で、高校生、保護者に、合計200食提供し、試食していただいたところ非常に好

## ◆オープンキャンパスで学生考案の小鉢メニューを提供

《梅花女子大》

府市場と事業提携している梅花女子大の学生が、メニューの考案に先立ち、茨木保健所において野菜の効能や摂取必要量について学んだあと、「野菜をおいしくたくさん食べられる」をキーワードにして小鉢を考案した。府市場では、今が旬の「静岡県産ミニチンゲンサイ」と「岐阜県産ほうれんそう」を食材として提案し、提供した。食堂での実験販売や試食会を経た後、メニューが「ミニチンゲン菜とはんぺんじんじょのあんかけ」「ほう



協力：大阪北部中央青果(株)、大果大阪青果(株)北部支社、大阪府中央卸売市場管理センター(株)

評だった。

《今年新たに開発したメニュー》

「追手井」

Ver.3

Ⅱ 鮭のタルタルビビンバ

Ⅲ 鮭と豆

もやし、人参、大根、海苔、白ごま、「大阪産(もん)」の小松菜を使用し、玉ねぎ入りのタルタルソースをかけたもの。

提携先：追手門学院大学経営学部村上ゼミ追手井Project

チーム：まいどおきに食堂、大阪府中央卸売市場管理センター(株)



## ◎府市場まつり

### ◆ダイエー古川橋駅前店で

7月18日に、福島フェアが開催され、消費者の皆さんになじみの少ない福島産を大いにPR。



## ◆イオン大日店で

8月2日に、イオン大日店で府市場直送セールが開催され、大賑わいで好評。



協力：大阪北部中央青果(株)、大果大阪青果(株)北部支社、大阪府中央卸売市場管理センター(株)

★栄養満点 無料提供★

疲労回復ビビンバ

追手井

追手門学院大学

大阪府中央卸売市場 × おいしおのあに食堂

### 平成27年度 食品衛生指導員 表彰

大阪食品衛生協会  
大阪食品衛生協会  
では、毎年、食品衛生  
指導員として食品衛生  
生の向上に貢献した  
方を表彰している。  
去る8月6日に、業  
業年金会館で開催さ  
れた同協会の食品衛  
生フォーラムで、府  
市場からは次の3名  
の方が表彰された。  
(敬称略)  
◇松島六男（かね徳  
水産(株)）  
◇田中央（株）おい  
ち）  
◇三好薫（大果大阪  
青果(株)）

### 食品衛生指導員研修会・食品衛生講習会を開催

府市場協会・食品衛生部会と大  
阪食品衛生協会・府市場支部、大  
阪府食品衛生検査所との共催によ  
り、8月5日午前11時から、管理棟  
会議室で開催された。50名の参加  
者があり、関心の高さが示された。

#### 食品衛生指導員研修会



前田部長（支部長）

開会にあたり市場協会食品衛生  
部会長で食品衛生協会・府市場支  
部長の前田進大果大阪青果(株)北  
支社長が挨拶  
し、「厳しい市  
場環境の中で  
勝ち残ってい  
くためには、競  
争力の強化が  
必要である。中  
でも食品の衛  
生管理の向上は重要な取組みの一  
つ。生鮮食品は消費者の食卓上



榎本指導員部会長

引き続き、食品衛生検査所の高  
橋所長代理から、同協会で7月9  
日に行われた食品衛生指導員研修  
会での重点項目、「食の安全は原材  
料のチェックから」と、「お客様の  
口に入るまで  
の安全確保」に  
ついて説明が  
あった。  
最後に、同支  
部食品衛生指  
導員部会長の  
榎本昭弘府水  
産物卸協同組合副理事長から、「日  
頃衛生管理を習慣としてきちん

すること大事。指導員の方が模  
範となり、先頭に立って自主管理  
を推進していただきたい」と挨拶  
された

#### 食品衛生講習会



矢麥講師

引き続き、講習会に進み、木田食  
品衛生検査所長から「一番暑い時  
期、食品を扱う者にとって一番気  
を使う時期。食品の保存温度にし  
たがって賞味期限等が設定されて  
いるので、  
その保存基  
準に見合う  
ような品質  
管理をお願  
いしたい。  
今回のテー  
マは、異物  
混入の原因  
として大きく占める衛生害虫の話  
で、この時期多発しやすくなつて  
おり、日頃の対策に活かしてもら

### 衛 検 だより

### 添加物は千鳥足の酔っ払い？

#### 食品衛生検査所

先月、検査所では加工食品販  
売店の皆さまのご協力を得て、  
保存料や甘味料など食品添加物  
の検査を実施しました。

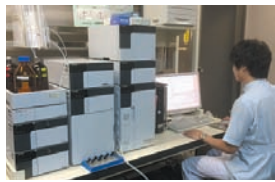
かまぼこや漬物には基準値以  
内の保存料や甘味料が使用出来  
ます。もともと保存がきくはず  
の漬物ですが、最近は塩分濃度  
の低い物が好まれるため、保存  
料が使われていることがあります。

このような食品添加物が基準  
値以下であるかどうかを調べるの

に高速液体クロマトグラフ（液ク  
ロ）という精密機器を使います。  
食品を細かく刻み、添加物抽  
出用の液体に漬けて  
晩おきます。翌  
日その抽出液か  
ら不純物をフィ  
ルターで取り除  
いたら液クロの  
出番です。



液クロの中に  
入っているカラムとい  
う細い管の中に検査する液体を



流していきます。添加物の性質  
によつて通り抜ける時間が違うの  
で、そのかかった時間を計ること  
で添加物がわかるのです。

例えば、と  
ある飲べえ横丁  
にビール党の人、  
日本酒党の人、  
ワイン党の人  
が、よいいどん  
で入るとしま  
す。好みのお酒  
がある店には必ず立ち寄りつて1時  
間飲んでから次の店にうつります。  
飲べえ横丁の出口には番人がお  
り、出口から人が出てきたら合

か？

液クロで添加物を検出する原  
理はこんな感じですが。カラムの中  
を千鳥足で歩いている添加物。  
なんとなく親しみがわきません

図をしてくれます。  
横丁内にはビールが飲めるお店  
は5軒、日本酒が2軒、ワインの  
お店は3軒あることがわかってい  
るので、横丁に入ったときからの  
時間を測れば何党の人が出てき  
たのか判別できます。2時間で  
出てきたら日本酒党、3時間で  
出てくればワイン党、5時間経っ  
てやっと出てきた人はビール党  
です。

#### 《講演の一部から》

「ゴキブリの防除」夏には卵か  
ら1ヶ月で幼虫に。夜行性、雑食。  
木のセルロースを食べ、体内で共  
生する微生物が消化したものを  
栄養とすることもできる。暖かい  
ところを好むので炊飯器や配電  
盤などに住む。使用済みの食器  
は必ず蓋のある容器に入れてお  
かないと、餌場になってしまう。  
ゴキブリの足には棘があり、そこ  
に汚物がついているので、非常に  
衛生的に問題。集まる場所、  
糞のあるところに食毒剤（薬事  
法で許可されたもの）や粘着剤  
シートを置くなどの対策を行う。

「イエバエ対策」体内に  
0.157を有するものがある。  
10日で卵から成虫になる。食品  
工場のベルトコンベアの接続部分や  
その脚の水が溜まる場所、排水  
槽なども発生源。清掃を欠かさ  
ない、水の溜まる場所を無くす  
対策を行う。

緊張しながらお魚さばく！  
水産組合の「二日お魚料理教室」始まる

大阪府水産物卸協同組合（山口秀雄理事長）は、8月18日に茨木市保健医療センターで、「夏休み子供魚料理教室」を開催した。市内の抽選で選ばれた小学生22人とその保護者が参加し、さばや剣先いかの料理に挑戦した。



今回の料理教室は、市が主催する「夏休み子どもクッキング」の二環で実施されたもので、同組

口福の黄色いみかん  
佐賀県からトップセールス

府市場の大果大阪青果(株)北部支社の協力で、8月6日の午前8時から、佐賀県産のグリーンハウスみかん「口福の黄色いみかん」のPRのため、佐賀県太良町の岩島正昭町長をはじめ、マスコミトキヤラクター「ささがみ かんみちゃん」二行がトップセールスに訪れた。



かんみちゃん「さがみ」が愛嬌をふりまき、みかんが試食用に配られた。東野達雄府青果卸売協同組合理事長の歓迎の挨拶ののち、岩島・太良町長がすばらしい水源のところで育てられたグリーン

留学生が市場見学

府市場管理センター(株)では、7月6日に、立命館大学の中国、台湾、韓国からの留学生5名の府市場見学を案内した。一行は、卸売場で全国から集荷された果実を見学後、株式会社マルマンの仲卸店舗や加工センターを見学。店舗では、旬真っ盛りのスイカを試食させていた

合の拡販委員会の長尾委員長、井上氏のほか卸会社の(株)うおいち、大水(株)の皆さんが講師陣となり、サポーターとして追手門学院大学の11人の学生さん、市の地元のボランティア2人、保健医療センターの栄養士や保健師さん、そして府市場の活性化策として生鮮食料品の消費拡大や食育事業に取り組む大阪府と府市場管理センター(株)が協力して実施されたもの。教室では、初めに長尾委員長から鯛の3枚下ろしの方法、次



ハウスみかんは、果皮が緑色で身の果実だけが熟したみかん、ジュシーで甘みと酸味のバランスがよく、さわやかな香りも楽しめるみかとPRされた。仲卸さんたちが試食し、すばらしいできばえとの声が上がっていた。7月から9月頃まで販売されるとのこと。

青果棟2階に大屋根完成

大阪府中央卸売市場管理センター(株)(山口秀雄社長)は、青果棟2階の商品保管エリアにテントの大屋根を整備し、このほど完成した。新施設は、全長176m、幅13・6m、高さ8・3mで、面積は約24百㎡。府中央卸売市場が設置した場内事業者で構成する競争力強化研究会で、昨年コールドチェーン化対策の一環として提



仲卸事業者が保冷庫を建設

仲卸事業者のみくりや青果(株)(細田喜代司社長)が、青果2階東端の遊休地に、保冷庫を建設・竣工した。敷地面積約800㎡。仲卸事業者単独で場内に施設を建設したもの、指定管理者制度の導入により実現した。



新着図書案内

- ※アトランティド(1)~(2) 山地 ひでのり 著 小学館
- ※サウスバンド 奥田 英朗 著 講談社
- ※東京物語 奥田 英朗 著 集英社
- ※ナオミとカナコ 奥田 英朗 著 幻冬舎
- ※田園発進行き自転車(上)~(下) 宮本 輝 著 集英社
- ※平成28年神宮館家庭暦 神宮館編集部

卸売業者取扱高 (平成27年7月) 大阪府中央卸売市場

卸売業種名	種類	数量 (トン)		金額 (千円)	
		数量	前年比%	金額	前年比%
青果	野菜	9,564	86.0	2,412,564	109.2
	果実	5,282	91.8	1,689,797	101.7
	小計	14,845	88.0	4,102,361	106.0
水産物	生鮮水産物	1,853	97.4	1,636,045	101.3
	冷凍水産物	278	65.4	262,342	65.0
	加工水産物	1,047	95.9	1,078,069	104.8
	冷凍食品	362	101.8	167,572	100.6
	小計	3,540	93.8	3,144,028	97.8
卸売業計		18,385	89.0	7,246,389	102.3

開場日数 平成26年・27年 24日