

大阪府市場だより



第364号 令和4年6月28日
 発行 大阪府中央卸売市場協会（茨木市宮島1-1-1水産棟3階）
 連絡先 TEL：(072)636-3698、FAX：3699、メール：office@fu-ichiba.jp
 U R L https://fu-ichiba.jp



協会の理事会

市場協会の令和4年度
 通常理事会（植田孝理事長）
 が6月25日、管理棟7階
 で開催されました。

冒頭、理事長より「市場
 は、府民、市民の食を必ず
 かる重要な立場。食の供給
 源として片時も食の流通を
 止めるわけにはいかない。
 コロナなどに負けず、皆で
 一丸となって頑張ろう。」



絵：「ブドウ」

引き続き、令和
 3年度の事業報
 告（前号で詳細
 を掲載）と決算、
 令和4年度の
 事業計画と予算
 案が審議され、
 原案が了承された。

新型コロナウイルス感染
 拡大の状況が依然不透明な
 ことから、参加者および関
 係者の健康・安全面を第一
 に考慮し、昨年に引き続き
市場開放デーの開催を中止
 するとともに、野球やゴル
 フ等の福利厚生事業も中止
 することになりました。

また、このことで支出が
 減ることから、昨年度に
 引き続き**カレンダー作成の
 ための負担金を免除する**
 とともに、新たに**協会会費
 の2ヶ月分を免除する**
 ことになりました。

引き続き、管理Cと北
 冷の定時株主総会が開催
 され、両者とも原案どおり
 承認・可決されました。

令和4年度の取扱高
 4〜5月の市場全体の
 取扱高は、前年度比較で、
 金額ベース約2.5億円、
 1.8%増、直接集荷は金額
 ベース約18億円、9.9%増。

直接集荷の届出は、毎月
 翌月の10日までに提出を
 お願いしているが、改めて
 確認・周知のため、**チラシ
 を作成し、全ての仲卸店舗
 に配布する予定。**



植田理事長

といった挨拶が
 ありました。

市場協会役員名簿

令和4年7月1日（敬称略）			
役員名	氏名	所属	役職名
理事長	植田 孝	大果大阪青果 ㈱	代表取締役会長
副理事長	西田 景典	大阪府青果卸売協同組合	理事長
副理事長	榎本 昭弘	大阪府水産物卸協同組合	理事長
理事	山口 秀雄	府中央市場管理センター㈱	代表取締役社長
理事	宮前 茂	府中央市場管理センター㈱	統括
理事	三木 博司	大阪北部中央青果 ㈱	代表取締役社長
理事	山岡 茂	大阪北部中央青果 ㈱	常務取締役
理事	酒井 孝博	大果大阪青果 ㈱	専務取締役 北部支社長
理事	橋爪 康至	㈱うおいち	代表取締役社長
理事	川辺 浩一	㈱うおいち	執行役員 北部支社長
理事	山橋 英一郎	㈱大 水	代表取締役社長 執行役員
理事	花木 章男	㈱大 水	執行役員 北部支社長
理事	永富 完次	大阪府青果卸売協同組合	副理事長
理事	阪本 芳雄	大阪府水産物卸協同組合	副理事長
理事	巽 計廣	㈱ 北部冷蔵サービスセンター	代表取締役社長
（理事15名）			
監事	平川 秀光	大阪府青果卸売協同組合	副理事長
監事	吉田 貴与志	大阪府水産物卸協同組合	副理事長
（監事2名）			

常駐代表者会議

標記会議（山口秀雄議長）
 が6月16日に管理棟で
 開催されました。議事概要
 は次のとおりです。

■府からの報告

令和4年度の取扱高

協会の部会活動

○大掃除

今年度第1回目の大掃除を6月10日(金)に実施しました。今年は水産中卸関係の開始を8時半から早めるなど、参加促進に留意して取組みました。おかげさまで例年よりも多くの方に参加いただきました。皆さんのご協力に感謝申し上げます。



中村場長も早朝より参加

○ネズミ・ゴキブリの駆除

6月11日(土)に一斉駆除が実施されました。協会では駆除剤の購入の斡旋をしていますが、団体によっては、独自に取組みを強化されています。

2月の常駐会議でネズミの被害が話題になったことから、より強力な取組みが求められます。

○検便 (2ページを参照)

食中毒等予防に向け、腸管出血性大腸菌や赤痢菌、サルモネラ菌の検便検査を実施し、539人の方が検査に参加されました。現段階で1人の方の陽性が判明し、医療機関で迅速に対応いただきました。

○フォークリフト講習

茨木労働基準協会に出張いただき、標記の運転技能講習が当市場で実施され、26人が受講されました。毎週、水曜の1日かけての講習で、全員、免許を取得される見込みです。特に座学テストでは8人の方が満点で、講師から高く評価いただきました。



7月 キッチンカースケジュール

出店場所：管理棟前駐車場

※諸事情により、日程変更、中止させて頂く場合がございます。

日	月	火	水	木	金	土
	6/27	B			1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

<p>A 10:30~14:00 Rice hug</p> <p>おにぎり おにぎらず 一品おかず</p>	<p>B 10:00~15:00 3Rマジック</p> <p>カレー からあげ ポテト</p>
<p>C 10:00~16:00 Rabbit's Crepe</p> <p>クレープ タピオカドリンク</p>	<p>D 11:00~13:30 ぶらり食堂</p> <p>パスタ</p>

大阪府中央卸売市場管理センター側

大阪府新型コロナウイルス対策本部会議からの要請 (令和4年5月23日から当面の間)

【企業の皆様へ】

- 在宅勤務(テレワーク)の活用、時差出勤、自転車通勤等、人との接触を低減する取り組みを進めること
- 休憩室、喫煙所、更衣室などでマスクを外した会話を控えること
- 高齢者や基礎疾患を有する方等、重症化リスクのある従業者、妊娠している従業者、同居家族に該当者がいる従業者について、テレワークや時差出勤等の配慮を行うこと
- 業種別ガイドラインを遵守すること

【府民の皆様へ】

- 旅行等、都道府県間の移動は、感染防止対策を徹底するとともに、移動先での感染リスクの高い行動を控えること
- 会食を行う際は、以下のルールを遵守すること
 - ・ゴールドスタッカー認証店舗を推奨
 - ・マスク会食の徹底
- 感染防止対策(3密の回避、マスク着用、手洗い、こまめな換気等)の徹底

お知らせ

8月5日(金)に、協会と衛検主催で、食中毒予防とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理等について講習会が開催されます。

午前11時から水産関係、午後1時から青果関係の二部に分けて行う予定です。ので、奮ってのご参加をお願いいたします。

4月~5月・累月

	種類	数量 (トン)	前年比 (%)	金額 (千円)	前年比 (%)
青果	野菜	19,140	94.2	4,433,716	108.5
	果実	6,093	89.1	2,732,476	105.0
	小計	25,233	92.9	7,166,192	107.2
水産物	生鮮水産物	2,798	86.9	2,586,690	108.2
	冷凍水産物	399	102.5	538,169	123.2
	加工水産物	1,547	84.2	1,684,691	88.4
	冷凍食品	592	89.1	314,071	95.4
	小計	5,337	87.3	5,123,622	101.2
総計		30,570	91.9	12,289,813	104.6

5月・単月

	種類	数量 (トン)	前年比 (%)	金額 (千円)	前年比 (%)
青果	野菜	9,705	100.7	2,195,864	109.4
	果実	2,737	87.3	1,188,782	99.9
	小計	12,442	97.4	3,384,646	105.9
水産物	生鮮水産物	1,347	86.6	1,306,752	113.0
	冷凍水産物	175	93.8	248,490	116.8
	加工水産物	722	84.4	782,636	86.7
	冷凍食品	300	92.2	154,980	94.4
	小計	2,544	87.1	2,492,857	102.3
総計		14,986	95.5	5,877,503	104.4

卸売業者取扱高

大阪府中央卸売市場再整備検討会議

当市場の建替え再整備の基本計画策定を具体的に進めていくため、6月18日に「第1回大阪府中央卸売市場再整備検討会議」が開催されました。

会議のメンバーは、場内事業者をはじめ、学識経験者、大阪府で構成されています。また、この検討会議では、開設者に加え、計画策定支援業務の委託先であるコンサルティング会社が事務局を担っています。

食中毒

食中毒をぶっとばせ 令和3年食中毒発生状況

◎梅雨時の食中毒、三原則で防ごう

これからの時期、気温や湿度が高くなり、細菌性の食中毒が起こりやすくなります。

細菌・ウイルス性食中毒予防の基本は次の三原則です。

食中毒を防ぐ3つの原則



つけない
洗う、分ける
調理前には正しく手洗いをし、使用した器具は洗浄・消毒しましょう

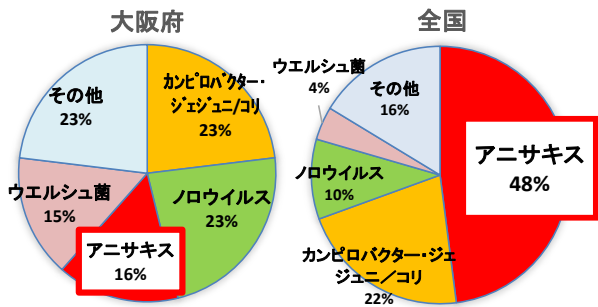


増やさない
すぐ食べる 低温保存
高温多湿な環境で細菌は増殖します。生鮮食品やそうざいは冷蔵庫に入れて早めに食べましょう



やっつける
加熱処理
中心部までよく加熱しましょう
(ノロウイルスは85-90℃で90秒以上加熱しないと死滅しません)

令和3年病因物質別食中毒発生割合



- ③ 冷凍(-20℃で24時間以上)や加熱(70℃以上または60℃1分以上)
 - ④ まな板・包丁をこまめに洗う
- 市場内で水産物を取扱う方々は、4つの対策は勿論のこと、
○目視の精度をあげる
○腹骨から深くトリミング
し内臓回りの身を取り除く
など、より安全に食べるためのアニサキス対策の実践をお願いします。

当市場等の周辺道路問題対策協議会

5月30日に、開設者、管理C、協会・警備のほか、市役所、警察、府土木事務所、食品流通C、北大阪トラックターミナルの管理者である泉北高速鉄道(株)や(株)ケイシンも参加して、標記会議が管理棟7階で、開催されました。

当市場と食品流通Cの間の市道宮島2号線における午前中の通行規制の解除及び違法駐車対策について議論されました。

今回は、再整備基本計画の位置づけや計画策定のスケジュール、計画の検討の方向性や構成案、計画の議論の場として場内事業者で構成する分科会の設置等について大阪府から説明があり、場内事業者を中心に意見交換が行われました。次回は、11月頃に基本計画のたたき台を基にした議論が行われる予定です。



通行規制の解除については、さらなる検討が必要であり、まずは、秋の交通安全週間の時期を目安に、北大阪トラックターミナル内の市道宮島4号線等も含め、違法駐車車両の排除活動に務めることになりました。

また、その効果も見据えつつ、ポールコーンの設置等についても引き続き検討を続けることになりました。

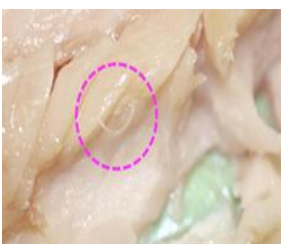
◎多発!! アニサキス食中毒

令和3年の統計では、全国における食中毒発生件数の約半数がアニサキスによるものでした。

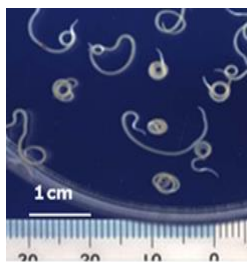
アニサキス食中毒は、アニサキスが寄生している魚介類を加熱不十分な状態で食べることで起こります。予防には、次の4つの対策が有効です。

- ① 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
↓アニサキス幼虫は魚が死んで時間が経つと内臓から筋肉に移動します
- ② 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する
↓フラックライト照射による確認も有効です

出典：厚生労働省、大阪府食中毒統計資料を基に作成



サバに寄生したアニサキス幼虫 (出典：厚生労働省 HP)



アニサキス幼虫 (出典：厚生労働省 HP)

参考：アニサキスによる食中毒(大阪府)



○府議会の新たな体制

環境農林水産常任委員会委員等の名簿が紹介された。

○その他

3月末に場内で人身事故があったが、車両のスปีド超過やターレ等の逆走などルール違反が目立つ。市や警察からも交通ルールの遵守を求められているので、管理C、安全部会と連携して取り組む。

■管理Cからの報告

○活性化事業

▽ハード事業

水産仲卸A棟防鳥ネットの設置工事(7/3竣工)

▽ソフト事業

・大学連携

JA全農岐阜「ひるがの高原だいこん」講義(6/10)

↓追手門学院大学村上ゼミがりモートにて受講。

※協力:ひるがの高原だいこん生産出荷組合、JAひるがの、JA全農岐阜、北果

オール梅花1DAYキャンパス(梅花中学・高校・大学オープンキャンパス)(6/19)

↓グランフロント大阪で開催、

飛騨野菜出荷組合による「飛騨やさい」のPR。

※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、JA全農岐阜、北果

梅花女子大学オープン

キャンパス(7/17)

↓ 鮮野菜出荷組合による「飛騨トマト」のPR。

※協力:飛騨野菜出荷組合、JAひだ、JA全農岐阜、北果

・シテイライフ「ロハスカフエ」とJA小松市春トマト部会のコラボ(7/5~7/15)

↓「小松とまと」を使用したメニューを提供。

※協力:JA小松市春トマト部会、JA全農石川、石川県、大果

・市場見学の再開(7/7)

↓タキイ園芸専門学校の見学60名。 ※協力:北果

・キッチンカー出店スケジュール(4ページに掲載)

○維持補修事業

6月15日現在で61件、110万の事業を実施。

○府依頼事業

青果棟屋上防水改修工事と水産仲卸B棟低圧共用幹線設備改修工事を予定。

○ごみ関連

・不法投棄

5月は9件で、対策開始前に比べて93%の減少。

家電の不法投棄があったが、**防犯カメラにより警察が犯人を特定して対処。**

・青果くず排出

5月は排出量、処理費用ともに対前年比25%減。累計でも排出量、処理費用ともに対前年比20%減。

ただし、6月15日現在、増加傾向。**大量投棄は事前に管理Cまで連絡**をしてほしい。(食品ロス削減と受け入れ体制の準備のため)

今後、状況を見極め、従量制による課金を検討。

○木製廃棄パレット排出

5月は対前年比で排出量、処理費用とも約6%の減少。累計でも排出量、処理費用とも約26%の減少。

引き続き更なる削減を目指し、**外部の持ち込み禁止、利用可能なパレットの再利用を徹底。**

○カラス対策

固定式捕獲籠による捕獲に努める。5月中旬から捕獲数が激減したため専門家による実態調査を予定。

○禁煙対策

6月15日現在、通告書交付(違反者)は305件(うち場外は79件)。**警告書交付(再違反者)は28件↓さらに累犯で入場禁止。**

○その他

・西2号門逆走車両への対策

車両感知遮断機の設置を検討中。当面、標記門を全日閉鎖する。(6/4)

・そ族(そご)被害防止対策

概ね40万かかるが対策を実施するか議長がメンバーに確認。衛検所長より、被害数・生息数の低減には一定の効果がみ込めるとの教示があり、メンバー全員が対策実施に賛同。

管理Cで具体的な方策を検討することになった。

・荷積替え場所の要望

青果卸より、「産地から荷の積替え拠点のニーズが高い。また、本場からの転送コストも負担が大きい。荷を逃さないためにも、早期に荷積替え場所の確保について検討してほしい」との意見が出された。

大阪成蹊短期大学で「鳥取県 のらっきょう」を使った「漬ける」食育授業を開催!

6月2日(木)、同短期大学において、栄養学科の1年生約60名を対象に、「鳥取県産の根付らっきょう」や「Mizkan」の市販酢を用いた食育授業を行いました。

鳥取県、JA全農とっとりや(株)Mizkanの方々から「産地紹介」をはじめ「らっきょう栽培の様子」、原材料の異なる4種類の酢の違いを体験する「利き酢」や、調理方法等について説明を受けた後、「らっきょう漬け」の実習をしていただきました。



学生は、「根付らっきょう」という季節限定の食材を通じて、厳正な食品製造過程を体験することができ、食を育む意義深い授業となりました。協力:鳥取県関西本部、JA全農とっとり、(株)Mizkan、北果

