

大阪府市場だより



第379号 令和5年9月30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



絵：「サンマ」

常駐代表者会議

標記会議（三木博司議長）が9月21日の朝7時50分より、管理棟4階の大会議室で開催されました。

府からの報告

○5年度の取扱高等
 前年度比較で、市場全体の取扱高は金額ベースで約114億円、3.2%の増加、直接集荷は金額ベースで約88億円、186%の増加。

6年の臨時休開場日

○電気料金減額の支援
 4月から9月の使用分について10月の請求時にまとめて減額するとの説明があった。

道路問題対策協議会

4ページを参照。

○6年度指定管理者依頼工事（予定）次ページ（府依頼事業）を参照。

再整備検討会議分科会

青果部で9月28日、水産物部で10月3日に開催するとの報告があった。

第4回再整備検討会議

10月23日に開催するとの報告があった。

その他

風評被害対策として小売業者から福島県産水産物を取り扱いたいとの問い合わせがあった場合に、HPで紹介している仲卸業者をHPで紹介しており、その協力に感謝するとの発言が場長からあった。

管理からの報告

活性化事業

ハード事業

5年度予定

▽水産軒下通り防鳥ネット設置工事（10月に完成）。

▽EV急速充電器設置工事（管理棟駐車場内、10月中旬着工予定、利用は有料（原価））。

大学との連携

▽梅花エリガンスコレクション（9/23）。

▽コロシラシロント大阪（9/23）。

中学・高校・大学の合同オープンキャンパス。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

食品衛生学研修

梅花女子大学食文化学部 管理栄養学科の食品衛生学研修（10/13、10/20）19名

※協力：食品衛生検査所

追手門学園祭

ひだ野菜を使用したメニュー販売。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

追手門学院大学による「援農プロジェクト」

学生10名がワーキングホリデーとして生産地岐阜県高山市に出向き、生産現場で野菜の栽培、生育等を学習するとともに、産地支援の一環として選果場で就労する。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

民間との連携

▽大阪市内飲食店3店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売（日程調整中）。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

民間との連携

▽大阪市内飲食店3店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売（日程調整中）。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

民間との連携

▽大阪市内飲食店3店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売（日程調整中）。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

民間との連携

▽大阪市内飲食店3店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売（日程調整中）。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

民間との連携

▽大阪市内飲食店3店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売（日程調整中）。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。

民間との連携

▽大阪市内飲食店3店舗による「ひだ野菜」を使用したメニュー販売（日程調整中）。

※協力：飛騨野菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。



大掃除の実施

9月8日に、大掃除が実施されました。皆さんの参加・協力、ありがとうございました。

農業大学校等の視察



9月11日、府農業大学校の教員・生徒40名が視察に訪れました。

その他、地元小学校をはじめ多くの団体の視察がありました。

場内見学とあわせて、市場流通に関する現状について勉強されました。

○全国各地安全運動

11日～20日、標記運動が実施されます。



○読書週間

27日～11月9日は読書週間です。

様々な運動の展開

○食品ロス削減月間



来月のお知らせ

「開設者からのお知らせ」

■業務検査が始まります

10月から来年2月にかけて、**条例に基づく開設者による検査**が始まります。

今年度も、物価上昇等、経営を取り巻く昨今の社会情勢に対応するため、**公認会計士による経営相談**を実施する予定です。

検査に際しては、ご理解とご協力をお願いします。

道路問題対策協議会



9月22日、秋の全国交通安全運動にあわせて、北大阪流通業務団地周辺道路の違法駐車車両等の対策の一環として、警察官にも参加いただき交通安全啓発活動を実施しました。

卸売業者取扱高

《8月・単月》

《4月～8月・累月》

	種類	数量 (kg)	前年比%	金額 (千円)	前年比%
青果計	野菜	55,293,900	102.8	13,880,859	104.6
	果実	19,521,327	93.4	8,970,353	97.5
	小計	74,815,227	100.2	22,851,211	101.7
水産物計	生鮮水産物	6,116,810	95.2	6,774,090	105.9
	冷凍水産物	844,286	94.5	1,185,959	96.5
	加工水産物	3,474,268	87.9	5,041,407	109.9
	冷凍食品	1,649,289	89.5	935,202	96.8
	小計	12,084,653	92.1	13,936,658	105.7
総計		86,899,880	99.0	36,787,870	103.2

《管理センター取りまとめ》

	種類	数量 (kg)	前年比%	金額 (千円)	前年比%
青果計	野菜	10,881,406	121.1	2,752,273	129.4
	果実	3,987,175	82.5	2,163,269	90.5
	小計	14,868,581	107.6	4,915,542	108.8
水産物計	生鮮水産物	1,098,435	96.9	1,301,923	107.8
	冷凍水産物	172,766	107.1	243,735	107.9
	加工水産物	562,673	85.7	755,216	101.9
	冷凍食品	320,127	91.0	180,734	99.9
	小計	2,154,001	93.5	2,481,608	105.3
総計		17,022,582	105.6	7,397,150	107.6

観光列車の運行

9月10日に、管理タビのコーディネートにより、高山市、JAひだ、北果が主催するモノレールを利用した「飛騨高山観光列車」が運行されました。

当日は、高山市長、JAひだ組合長、府副知事、大阪観光局理事長や市場関係者、一般消費者など260人が乗車し、観光や民芸品など飛騨の魅力に触れました。



また、駅構内では物産展があり、空輸で運ばれた野菜や果物などが販売されました。

開放デー実行委員会

9月29日に、今年5回目の標記委員会が開催されました。前回、課題とされたスペース問題は、青果商卸選出委員に尽力いただきとともに、青果組合選出委員のご協力をいただき解決いたしました。

当日の会場設営の詳細や案内マップも決まり、今後は駐車場の準備など、いよいよ本番にむけた様々な環境整備に取り組みこととなります。

「消費者である府民に感謝することも市場の活性化と食育の一層の推進を図る」との基本理念の実現に向け、委員全員で全力を尽くしてまいります。

ステージでは梅花歌劇団「劇団この花」によるパフォーマンスが行われました。



食中毒

生鮮野菜・果物でも食中毒??

食中毒と聞くと、加熱不足の肉や魚を原因とした食中毒をイメージするかもしれませんが、実は生鮮野菜等が原因で食中毒が発生することもあります。

腸管出血性大腸菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトゲネス(以下、リステリア)等食中毒を起こす微生物には、動物やヒトの腸管の中に存在し糞便とともに外に出されるものや、もともと土や水などの環境中にいるものがあります。野菜等を生産する際には、それらの食中毒菌を含む土や作業者の手を介して野菜等が食中毒菌に汚染されてしまう可能性ががあります。

★生鮮野菜等の食中毒事例
生鮮野菜等とその加工品を原因とした食中毒は国内外で発生しています。(左表)

表：生鮮野菜等とその加工品を原因とする近年の国内外の食中毒事例

発生日	発生場所	原因食品	原因菌	感染者数(死者数)
2006	米国、カナダ	ホウレンソウ	大腸菌 0157	205 (3)
2010	英国	緑豆スプラウト	サルモネラ	219 (0)
2011	米国	メロン	リステリア	147 (33)
2012	日本(北海道)	白菜浅漬	大腸菌 0157	169 (8)
2014	日本(静岡県)	冷やしきゅうり	大腸菌 0157	510 (0)
2016	日本(東京都、千葉県)	きゅうりのゆかり和え	大腸菌 0157	84 (6)
2018	日本(埼玉県)	サンチュ	大腸菌 0157	10 (0)

★主な食中毒菌

①腸管出血性大腸菌
牛などの動物の腸管内に存在する細菌。0157・026・0111等の種類がある。体内でペロ毒素を産生して少量の菌でも症状が現れる。潜伏期間は3日から8日。主な症状は腹痛と下痢。

②サルモネラ

動物の腸管、自然界に広く分布する細菌で、生肉、特に鶏肉と卵がサルモネラに汚染されていることが多い。熱に弱く、75℃以上、1分以上の加熱で死滅する。潜伏期間は6から72時間程度。主な症状は激しい腹痛や下痢。

③リステリア

4℃以下の低温条件下でも増殖できる。国内でリステリアによる野菜等の食中毒の報告例はないが、国外ではメロンやキャベツ等が原因で食中毒が発生している。発症すると、悪寒や発熱等インフルエンザのような症状が現れる。

★生鮮野菜等の食中毒を防ぐには

生鮮野菜等の食中毒予防においては食中毒予防の三原則が基本の考え方となります。

ここでは、特に加熱をしない生食用の生鮮野菜等に特化した三原則の考え方を紹介します。

①食中毒予防の三原則

①細菌を野菜等に「つけない」

野菜等は床に直置きしない。野菜等を扱う前は、必ず石鹸で手を洗う。包丁やまな板などの調理器具は、常に清潔な状態を保つよう、適宜洗浄を行い、肉や魚の調理器具とは区別する。

生野菜等は、流水でしっかりと洗う。

②野菜等に付着した細菌を「増やさない」

保管期間はできる限り短くする。保管する場合は、冷蔵庫等で10℃以下の温度帯になるよう保管する。

③野菜等に付着した細菌を「やっつける」

次亜塩素酸ナトリウム等で野菜等を殺菌する。調理器具や食器等を熱湯や塩素系漂白剤で消毒する。

★最後に

10月になりますが、まだまだ暑い日が続きます。気温が高いと食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒予防の三原則を徹底しましょう。

※協力：飛騨蔬菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。
 ▼大阪モノレールとの連携
 飛騨高山観光列車・観光物産展万博記念公園駅(9/10)。
 ※協力：高山市、京都宝ヶ池プリンスホテル、飛騨蔬菜出荷組合、JAひだ、全農岐阜、北果。
 次ページを参照。

・市場見学 4ページを参照。
 ▼枚方市立禁野小学校 71名
 ▼摂津市立味吉小学校 80名
 ▼高槻市立北清水小学校 68名
 ▼茨木市立郡小学校 57名
 ▼高槻市立若松小学校 31名

○維持補修事業
 9月20日現在、97件、2597万円の事業を実施。
 ○府依頼事業
 水産棟屋上防水改修、水産仲卸A棟動力盤改修の2件の工事を予定。

○ごみ関連
 ▼不法投棄
 8月は3件で、対策開始前に比べて97%の減少。
 持込投棄・不法投棄には入場禁止等の行政処分、警察への通報。

▽青果くずの排出
 ・8月単月実績
 対前年比で排出量は42%、処理費用は39.1%減少。

・8月までの累計
 対前年比で排出量は182%、処理費用は14%減少。
 ※管理ターミナルは処理費1/2負担
 大量投棄の際は、受け入れ態勢の確保及び食品ロス削減のため、事前に管理ターミナルまで連絡を！
 ▼木製廃棄パレット排出
 ・8月単月実績
 対前年比で排出量は152%の減少、処理費用は3.3%の増加。

・8月までの累計
 対前年比で排出量は106%の減少、処理費用は10.9%の増加。
 ※管理ターミナルは処理費1/3負担
 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の徹底を！
 ▼一般廃棄物排出
 ・8月単月実績
 対前年比で排出量は2.6%の減少、処理費用は46.1%の増加。

・8月までの累計
 対前年比で排出量は8.9%の減少、処理費用は36.6%の増加。
 茨木市の処理費用が4月より1.5倍に。今後、状況を見極めて管理ターミナルの負担割合(4/10)の見直しを検討。

令和6年 臨時休開場日カレンダー

1月 (19日)	2月 (20日)	3月 (22日)	4月 (21日)	5月 (21日)	6月 (21日)	7月 (21日)	8月 (21日)	9月 (20日)	10月 (22日)	11月 (21日)	12月 (22日)
日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土

凡例
 全例上の休日(71日) [青塗り]
 臨時休業日(40日) [黒塗り]
 臨時開場日(3日) [白塗り]
 営業時間外臨時休業日(1日) [星印]

○禁煙対策
 ・通告書等交付件数
 9月12日現在、通告書交付(違反者)は382件(うち場外は101件)。
 警告書交付(再違反者)は31件↓さらに累犯で入場禁止。
 ・取扱要綱の改正(4/1)
 悪質な違反行為(常習違反など)に対する罰則の強化等。

○鳥獣対策
 ▼カラス対策
 9月20日現在、359羽を捕獲。捕獲籠の大と小での捕獲を実施。
 ▼ネズミ(ネズミ)等対策
 9月20日現在、74匹を捕獲。出没区域を重点に捕獲力ゴを設置。
 ○5年度市場取扱品流通状況調査
 10月2日に調査票を配布、調査日は10月7日。
 ○その他
 ・市内授産施設のカレー出張販売第2・第4金曜。
 ・キッチンカー出店(9/21、9/29)。

■協会からの報告
 ○開放デーの広報チラシ
 第2版について報告があり、府の出先機関等に配置されることになった。
 ○開放デー会場案内マップ
 開放デー当日に配布する案内マップ案が報告・確認された。次ページを参照。
 ○開放デーでの配布弁当
 開放デーで協力いただく方々に支給される弁当について報告がなされた。

■その他
 水産卸売場で試行された「スポットクーラー」について状況確認がなされた。