

横浜フレッシュセンター見学

～ユーザーニーズに対応した24時間365日稼働サービスを提供～

本年度当協議会主催の第1回「先進的取り組み事例見学会」は、横浜市中心卸売市場南部市場敷地内に設立された横浜ロジスティクス株式会社の物流管理システム及び横浜丸中青果株式会社

の低温卸売場について見学させていただきました。

平成16年6月の卸売市場法改正により市場環境を取り巻く情勢が大きく変化し、各地で卸売市場におけるコールドチェーン切れ防止等の低温物流管理への取り組みが増えており、旧態然とした市場施設・物流管理では取引先や消費者から見放されてしまうとされています。

こうした中、横浜南部市場では本年3月、冷凍・冷蔵・常温の3温度帯を同時に管理する「横浜フレッシュセンター」を設置・運営を開始しています。

同センターは、“斬新な卸売市場流通モデル”として、卸売市場が抱える、「多様な取引方法、鮮度保持物流、生産地の大型化、小売店の大型化及び付加価値サービス機能への対応」等の課題に対応して効率的な物流体制を実現しております。

“中央卸売市場敷地内に設置された物流センター”というユニークな取り組みであり、今後の卸売市場の進むべき方向を示唆する取組と受け止められたものか、当初計画した参加予定者を大幅に上回り、全国各地から多くの参加者を得て実施しました。

当日は朝からの雨に加え台風並みの風が吹く悪コンディションの中ではありませんでしたが、参加者が多かったため見学者を2班に分け、1班は横浜丸中青果(株)の松田さんに、第2班は同社の中課長さんにご案内・ご説明いただきましたのでその概要を紹介します。

(フレッシュセンター)

横浜フレッシュセンターは、横浜丸中青果(株)、横浜南部市場青果卸協同組合(青果仲卸)及びJCN関東(株)(運送業者)が出資して設立した“横浜ロジスティクス株式会社”(資本金5,000万円)が運営する物流センターです。

センターの設立構想は、2000年の卸売市場法改正時に、『今後の卸売市場運営には食の安全・安心等の観点から、市場におけるコールドチェーン切れを防止すること等が重要なテーマとなる』ことを予想し、卸と仲卸が協力して検討を開始したとのこと。

神奈川県にある、横浜市中心卸売市場、同南部市場及び藤沢市中心卸売市場の3つの中央卸売市場が、物流の効率化等に関して平成12年度に3市場の青果関係者で協議会を組織し、(財)食品流通構造改善促進機構が進めていた“生鮮流通ロジスティクス構築モデル事業”に応募し取組みを行った。

同事業を実施した結果、物流の効率化の鍵を握るのは“情報化とその連携”であることが明確になったことから、平成13年度には同機構が実施した「食品流通高度化プロジェクト事業」に応募し、市場内の関係者の組織を超えた情報処理機能の再編と物流の効率化を目的として「デー

タセンターを核とした市場機能再編による新たな市場流通モデルの開発」事業に取り組んだ。

これらの経験を踏まえ、今後の卸売市場の在り方としては、それぞれの市場が連携し、特性を生かした取り組みを進めることが重要であるとして、藤沢市場は“神奈川県内の商流の中心拠点”、“横浜本場は県外を含めた商流の中心拠点”とし、南部市場については物流の中心拠点として運営していく方向で検討を進めた。

新たな取り組みを実現することとなるため、先ず業界の意識改革から初め、行政当局にも働きかけを行った。当初の横浜フレッシュセンターでの取扱い対象品目は青果物で検討したが、青果物だけでは取扱量・取扱高に限界があることから、冷凍品などを含めた幅広い商品を取り扱うこととし、食の安全・安心や量販店などのニーズに応える配送体制等に配慮して3温度帯のフルラインを採用し、24時間365日の稼働サービスを実施することとした。

同センターは、建築面積3,881.74 m²、延床面積12,740.72 m²、建物の構造は鉄骨5階建て。

規模は、低温+20℃、冷蔵0℃、冷凍-25℃、自動倉庫0℃～-25℃、及び事務所部分で構成され、総事業費約15億円で建設されたとのこと。

建物は大きく分けて「冷蔵倉庫棟（5階建）」と「冷凍自動ラック棟」から構成されている。

冷蔵倉庫棟への荷物の入出庫は、1階に設置したL型バース方式としている。入庫用、出庫用には各1台の垂直搬送機と荷物用エレベーターを設置し荷物を移動している。

構造物の建築に当たっては、建築費用を削減することにも配慮し、各設備の専門業者を選定し、得意分野を生かした建築とするなど工夫したとのこと。

横浜市中央卸売市場南部市場内に純然たる“民間会社”を設立することができたのは、横浜市の行政当局の理解と協力が得られたことから実現した。土地の使用については、民間会社が借地可能なように変更した上で事業用定期借地として、20年間の貸借契約を締結することができたとのこと。

（フレッシュセンター作業場見学）

一通り概要説明を受けた後、一行は2班に分かれて現場見学を行った。冷凍自動ラック棟にはクレーンが3台設置（最大1,000 kg、平均600 kg積載可能）され、約2,000パレットを持つ立体自動倉庫からは冷凍品が取り出されチェック作業が行われていた。冷凍倉庫内の荷物を取り出す場合は、必要とする荷物を指定すると、コンピューターに指示されたクレーン装置が動作し、自動的に指定した商品を作業場のピット形式の取り出し口まで運び取り出せるようになっているとのこと。

作業従事者は勿論のこと、見学者が荷分け作業場に入るためには、上履き・帽子着用の励行を義務付けるなど、衛生面にも十分な配慮がなされている。

カゴ車には取引先店舗ごとに蓋付ケースに注文品を入れる作業などが行われていた。作業場は通常10℃（当日は5℃）に保ち作業を実施しているとのこと。当日は寒気団の影響もあり、外気温も低かったが、冷凍品のチェックを行っていた場所は寒く、作業員の方は大変ではないかと思われた。

最後に同センターの心臓部とも言われる「コンピュータ制御ルーム」を案内していただきました。冷凍庫への入・出庫や作業場の温度管理など自動的に行っており、停電などで電源がストッ

プすると大変な事態の発生が予想される。このため、たまたま、南部市場の近くには“海側”と“山側”に2系統の電源が通っていることから、電源会社とは、片方の電源に事故があった場合でも直ぐにもう一方の電源に切り替えることが可能となるよう契約しているとのこと。電源は本システムの心臓部でもあり、自家発電装置の設置も検討したが設備投資額が増加することもあり、建設コスト削減を優先することとしたとのこと。

現在は稼動していないが、配送車両のポジション情報や車輛の温度管理情報をコントロールルームで自動的に把握・指示できるシステムも完成しており、今後、車両に必要な設備がセットされ次第実稼動していくとのこと。

(低温卸売場)

横浜丸中青果(株)では、3温度帯のフレッシュセンターと隣接している青果卸売場の約4,000㎡を低温卸売場として整備している。施設の約60%は高床式作業場になっており、衛生面や取引先のバックヤード作業を容易にし、搬出する際の積荷等の作業効率等に配慮している。

当日は休市前であったため荷物の量が多く、通常の倍以上の荷が積まれているとのことであった。荷物は取引先店舗ごとに分荷すると1つのカゴ車に約100kgも積むことになるため、パート作業員の移動作業軽減方法として小ぶりの平台の台車を利用しているとのことであった。

この日は温州みかんが袋詰めに入れ、取引先のバーコードが貼付され、クレートに詰められていた。

(質疑応答)

現場見学を終了し、センターの会議室で参加者と中課長とで質疑応答が行われた。

Q カゴ車についている店舗別配布表には「納品データ」の記入欄が無いが不要なのか。

A 取引先の詳細情報が出るのでやっていない。取引先とは全顧客と守秘義務契約を結んでおり、情報の取り扱いには十分な注意を払っている。

Q 欠品があった場合、どのように対応するのか。

A ロジ会社の中では欠品は生じない。前日までに品物が揃わなかった場合は、出荷時間までに調達して間に合わせる。

卸の取引現場では日々注文通りにならないことが多く、バイヤーと調整している。

Q コンシューマーパック作業は全て受けているのか。

A 特定商品については取引先店舗のバックヤードで行うが、一般的な商品についてはセンターと仲卸業者が協力して実施している。

Q レストランなど少量の取り扱いへの対応はどのようにしているのか。

A 2通りの価格帯を設定して対応している。

Q 補完物品の所有者は誰になるのか。

A 補完物品については顧客の保有物である。

(中課長から商品コードの考え方について以下のコメントがあった。)

フレッシュセンターのシステムで使用している商品コードについては、専用のコード体系を持っていない。生鮮品については生鮮コードを使用しているし、顧客ニーズとしてインスタコー

ドの使用を求められればインスタコードにも対応する。

データは物流データとして使用しており、基本的には商流データではない。

ご多忙中にもかかわらず、親切に対応していただきました「**横浜ロジスティクス株式会社**」の皆様、横浜丸中青果株式会社の皆様、また、本事業に参加していただいた多数の皆様に紙上をお借りして御礼申し上げます。

事務局（村瀬）