

令和元年度 第1回先進事例見学会の概要

## 東京都中央卸売市場 豊洲市場

昨年10月11日に豊洲市場が開場してからおよそ1年が経過しました。大きなトラブルもなく安定的に運営されているようにもみえますが、期待された閉鎖型施設の効果や物流機能の現状、加工施設の稼働状況等は、多くの方が気になっているところかと思えます。

そこで今般、東京都水産物卸売業者協会様と東京シティ青果様にご協力いただき豊洲市場を見学させていただきました。その概要について、以下にご報告します。

【見学日：令和元年11月7日（木）5：30～11：00、参加人数：17名】



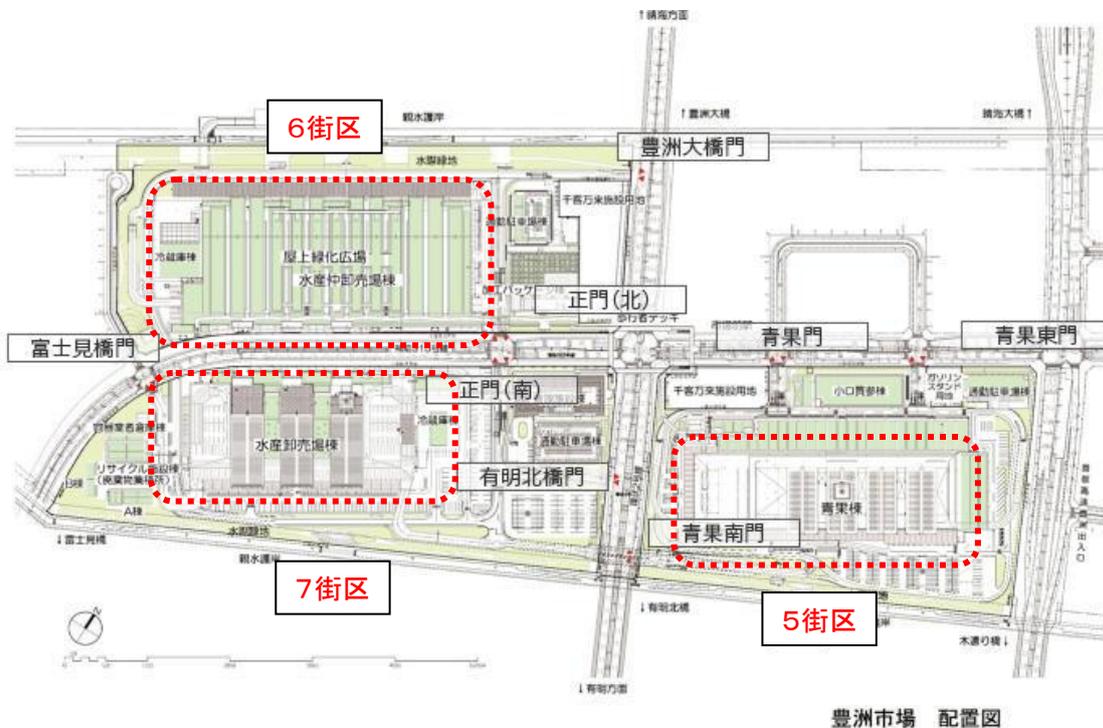
### ◆ 豊洲市場の特徴

豊洲市場は、50年先まで見据えた首都圏の基幹市場として、築地市場が果たしてきた豊富で新鮮な生鮮食料品流通の円滑化と価格の安定という機能に加え、消費者の意識が高まっている食の安全・安心の確保、効率的な物流の実現など、産地や顧客・消費者の様々なニーズにも対応しています。

また、市場施設は、今までの「開放型（壁で囲まれていない店舗での営業）」施設から、パーテーションで囲まれた「閉鎖型」として造られています。閉鎖型にすることで高温・風雨などの影響から、鮮魚・青果の生鮮品の品質を守り、鮮度の良いものを良いままに提供することが可能となります。

さらに、飲食店や小売店などの新たなニーズに対応するため「加工」「小分け」などの機能を強化するとともに、荷捌きのスペースや駐車場スペースを十分に確保し、売場との一体化を強化し、車や荷の移動をよりスムーズにしています。

## ◆ 豊洲市場の施設概要



豊洲市場は5街区（青果棟）、6街区（水産仲卸売場棟）、7街区（水産卸売場棟）の3街区に大きく分けられて構成されています。3街区を合わせると約40.7haあり、これは築地市場の約1.7倍の広さとなります。以下に各街区の概要を記します。

### ● 5街区（青果棟）

国内外の野菜や果物を集めて取引を行う「卸売場」と飲食店や小売店などが仕入れに来る「仲卸売場」とに分かれています。

建築面積	約 58,000 m <sup>2</sup>	延べ面積	約 97,000 m <sup>2</sup>
主要用途	3階：加工パッケージ施設及び荷捌場 2階：事務室 1階：卸売場、仲卸売場、小口買参積込場		

### ● 6街区（水産仲卸売場棟）

豊洲市場で一番大きな建物となっており、水産の仲卸店舗が集まる場所で、飲食店や小売店などが仕入れをしにくる場となっています。

建築面積	約 70,000 m <sup>2</sup>	延べ面積	約 177,000 m <sup>2</sup>
主要用途	5階：機械室、屋外機置場		

	4階：積込場、関連物販店舗 3階：積込場、関連飲食店舗 2階：仲卸店舗上部棚 1階：仲卸売場
--	---

● 7街区（水産卸売場棟）

マグロなどの国内外からの水産物のせりをはじめとした取引が行われる場所で、見学者用のデッキからマグロのせりを間近で見られるよう設計されています。			
建築面積	約 49,000 m <sup>2</sup>	延べ面積	約 125,000 m <sup>2</sup>
主要用途	5階：事務室 4階：転配送センター 3階：低温卸売場、加工パッケージ施設 2階：うに卸売場、マグロセリ室、事務室 1階：低温卸売場、活魚売場		

● 7街区（管理施設棟）

東京都や各事業者の事務所をはじめ、都のPRコーナーや飲食店などが入っています。			
建築面積	約 5,500 m <sup>2</sup>	延べ面積	約 24,000 m <sup>2</sup>
主要用途	6階：東京都事務所、市場衛生検査所 5階：事務所、非常用発電機室 4階：事務所 3階：関連飲食店舗、特高受電室 2階：事務所、防災センター 1階：講堂、地域冷暖房受入施設		

◆ 関係業者数

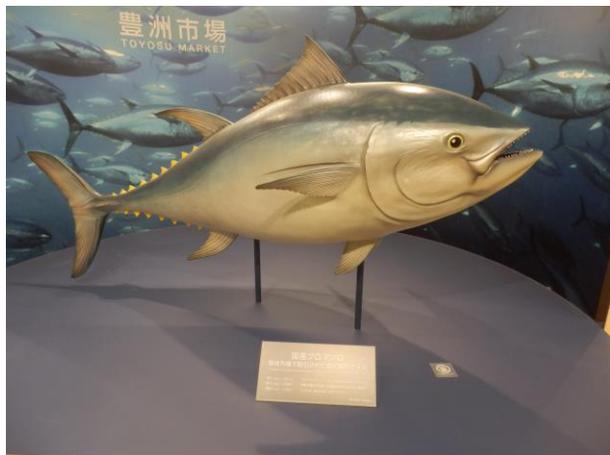
豊洲市場の関係業者数は、青果部と水産物部の卸売業者、仲卸業者、売買参加者と関連事業者を合計すると、1,611事業者が入場しています（平成31年4月1日現在）。

	卸売業者	仲卸業者	売買参加者	関連事業者	合計
青果部	3	96	578	149	1,611
水産物部	7	488	290		

※ 青果部卸売業者のうち、1社はつけ物部、1社は鳥卵部

## ◆ 見学会実施状況

当日は一部でせり見学を行いました。まず、水産卸売場棟で 5:30 から始まるマグロせりを見学し、それから青果棟へ移動し、6:30 から青果物のせり見学をさせていただきました。



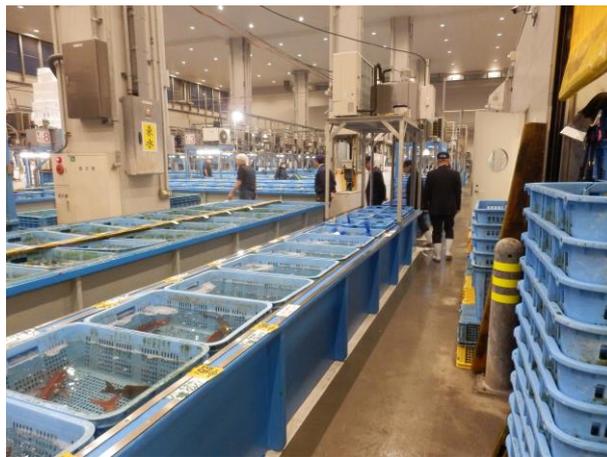
見学者ホールの巨大なマグロモニュメント



マグロのせり風景



こちらは冷凍マグロ



活魚売場（室温は常温で保冷は水温で調整）



活魚売場（天然物の豊富な魚種が並ぶ）



仲卸売場（所狭しと並べられた積荷）



こちらは青果棟の活況なセリ風景



松茸など秋の味覚もたっぶり陳列

セリ見学のあと休憩をはさんで、8:00 からあらためて施設見学をスタート。フレッシュ・ラボ（プロ仕様の厨房設備を整えたテストキッチン）で市場概要を学んだあと、青果棟を見学。水産卸売場棟、水産仲卸売場棟へ順番に移動して施設を見学させていただきました。



フレッシュ・ラボ



ラボ内で市場概要のDVDを鑑賞



最新の自動立体低温倉庫



荷物用大型エレベーター

せり台の上で記念撮影



加工パッケージ施設 (オゾン水を使用するなど HACCP にも対応)

ここから、水産卸売場棟へ移動。



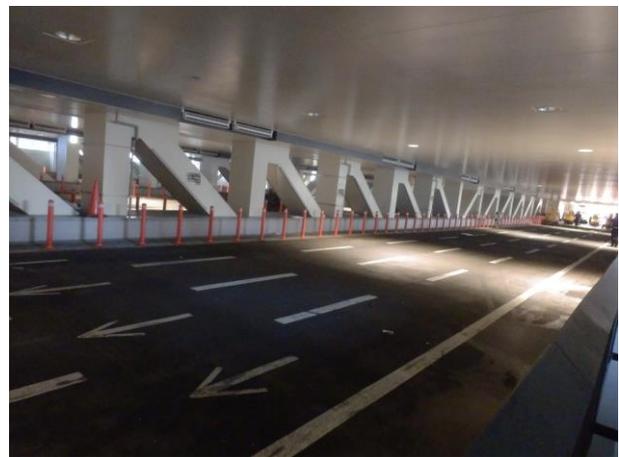
サニタリーエリア（手洗いの徹底）



ドッグシェルター（積み下ろしの効率化）



シートシャッター（こまめな開閉で低温維持）



315号線下の約100m通路（6・7街区間通路）

施設見学終了後、東京都水産物卸売業者協会 専務理事の浦和栄助様から、改めて豊洲市場の概要及び運営状況等についてご説明いただきました。開場から1年が経過し、荷置・荷捌場の不足、買出人の利便性確保、施設・設備の損壊、といった施設・設備面の課題や運用・物流面の課題を抱えつつも、概ね順調に稼働しているとの話でした。

なお、今回の見学会にご協力いただきました東京都水産物卸売業者協会様と東京シティ青果様様に対しまして、この紙面を借りて心より御礼申し上げます。