

# 令和5年度 第1回先進事例見学会の概要

## 京都市中央卸売市場第一市場

【開催日：令和5年9月29日(金) / 参加人数：15名】

京都市中央卸売市場第一市場は、昭和2年に全国初の中央卸売市場として開設以来、生鮮食料品等の流通拠点としての役割を果たしてきました。現状の施設竣工から40年近くが経過したため、将来にわたって生産者に選ばれ続け、市民に安全・安心を広く発信できるよう平成26年度に「京都市中央市場施設整備基本計画」を策定し、現地での再整備に取り組みできました。令和3年9月に新水産棟Ⅰ期エリア、令和5年3月に新水産棟Ⅱ期エリアが竣工し、新水産棟が全面オープンいたしました。また、卸売場に隣接して京都塩干魚卸売協同組合様が冷凍冷蔵倉庫を令和4年12月に竣工し、令和5年3月から稼働しています。なお、新青果棟に関しては令和10年度の完成を目指して現在工事を進めております。

そこで今般、京都市中央卸売市場第一市場の開設者である京都市様と、(一社)京都市中央卸売市場協会様、冷凍冷蔵倉庫の整備者である京都塩干魚卸売協同組合様のご厚意により、会員向けに新水産棟を中心に京都市中央卸売市場第一市場と京都塩干魚卸売協同組合様の冷凍冷蔵倉庫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。

### ◆ 京都市中央卸売市場第一市場の特徴

京都市中央卸売市場第一市場（以下「京都市場」という。）は、JR嵯峨野線の梅小路京都西駅から丹波口駅まで線路に沿って1km弱続く細長い市場で、敷地面積は14万7千㎡、甲子園球場の約4個分となっています。京都市中心街からも近く市民の台所として長年にわたり機能してきました。

1日の取扱金額は約4億円、平均取扱数量は約1千トン（令和4年度）となっており、野菜、果実、鮮魚のせり場に加え、京野菜を中心とした近郷野菜専用、塩干物専用のせり場も設置しております。

平成30年より先進的な食品流通拠点として再整備工事が始まり、令和5年3月に新水産棟が全面竣工、併せて令和5年4月から新水産棟見学エリアの供用も開始しました。

新水産棟の特徴としては、下記となっています。

#### ① 衛生管理の向上

- ・ 閉鎖型の空間とし、エリア毎に最適な温度管理を行うことで、食の安全・安心を



(京都市産業観光局 広報資料より)

確保する高度な衛生管理を実現

- ・ 構内への入場時に手指、靴底、運搬車両のタイヤを消毒することに加え、仲卸店舗等で次亜塩素酸水を常時使用可能にするための生成装置を導入するなど、売り場内における衛生管理を徹底
- ・ トラックバースを通じて直接商品を入出荷することによるコールドチェーンの確立
- ・ 日本初の市独自の衛生管理基準「京都基準\*」を策定し、運用を開始  
※京都基準：「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に加え、市場業務に対応する国際基準（PAS221）を取り入れた独自の衛生管理基準

## ② 物流の効率化

- ・ トラックバースにより商品の入出荷導線を明確に分離し、作業効率を向上
- ・ 大量の荷捌きが可能なピッキングスペースを設置
- ・ 店舗ごとに時間をかけた品定めが可能となる様、買出人導線を整理・集約化

## ③ 環境への配慮・災害時の業務継続

- ・ 創エネ（太陽光、マイクロコージェネレーションシステム）、省エネ（LED 照明、エネルギー管理システム）等の環境配慮型設備を導入
- ・ 災害時にも業務を継続できるよう、井水を活用するとともに、建物の耐震性を強化

なお、新水産棟の再整備にあたっては、開設者（京都市）と業界関係者とのワーキンググループを 2 千回以上実施し、市場内関係者の意思疎通を図ってきたとのことです。

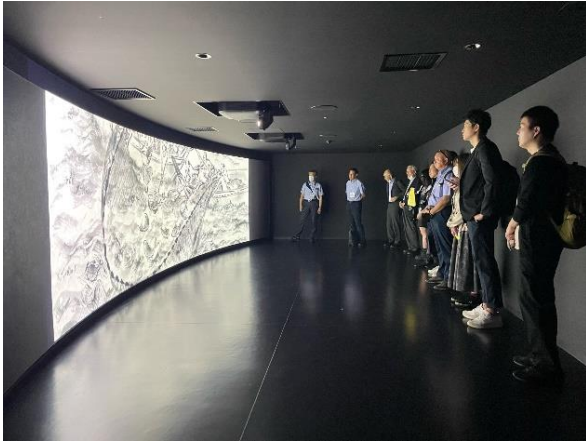
## ◆ 見学会実施状況

### 【第 1 部：せり見学】

第 1 部は、京都市場の概要の説明を受けながら、（一社）京都市中央卸売市場協会様に場内を順番にご案内いただきました。新水産棟再整備に伴い整備された見学エリアの入り口にあるタイムトラベルシアターで市場の一日の動きがわかる映像から見学スタート。見学エリアから水産物のせりを見学しました。せりは移動せりで、仲卸は黒板に価格を記入してせり人に提示する一発せりで行われていました。せり場は、終了後毎日、次亜塩素酸水による洗浄を行っており、魚のにおいが残りにくいということです。

続いて青果 2 号棟で、一般青果物及び遠地野菜と果物のせりを、青果 1 号棟で近郷野菜のせりを見学しました。ここまで大々的に近郷野菜のせりを行っているのは京都市場だけとのことで、近郷野菜専門の仲卸も 17 社あるとのことでした。遠地野菜と果物は固定せり（一部移動せりあり）、近郷野菜は移動せりで行われており、活気のある売り場を間近で感じることができました。

新青果棟市場は、今後令和 10 年度の完成に向けて再整備を課進められるとのことで、新水産棟同様閉鎖型の市場となる予定です。



(新水産棟見学エリア タイムトラベルシアター)



(新水産棟見学エリア)



(新水産棟 せり場)



(青果2号棟 せり場/固定せり)



(青果1号棟 せり場/移動せり)



## 【第2部：京都市場概要説明 新水産棟見学】

第2部では、最初に開設者の京都市様から、京都市場の概要及び市場再整備に関するご説明及び質疑応答を行っていただきました。新水産棟は、新耐震基準をクリアしていたので、既存の建物を改修して再整備を行っており、閉鎖型施設として25℃をベースに管理しているとのこと。今後は、京都基準を部門ごとに段階的に策定し、事業者にはFSSC22000（Food Safety System Certification 22000：オランダの非営利団体FFSCが開発した厳格な食品安全に関する国際マネジメントシステム規格）等の国際規格の認証取得を促します。

（※）FSSC22000：Food Safety System Certification 22000の略で、オランダの非営利団体FFSCが開発した厳格な食品安全に関する国際マネジメントシステム規格

また、京都市様には参加者からの質問に丁寧にお答えいただき、開設者と業界間のワーキンググループで検討を重ねた結果の成果（仮設場所のエレベータを廃止、新しい施設での使い方を考慮した場所配置、民間での整備（卸の活魚槽・塩干組合の冷蔵庫等）など）をご説明いただきました。

京都市場の説明、質疑応答の後は、新水産棟の場内をご案内いただき、衛生管理された閉鎖型の市場を内側から見学させていただきました。



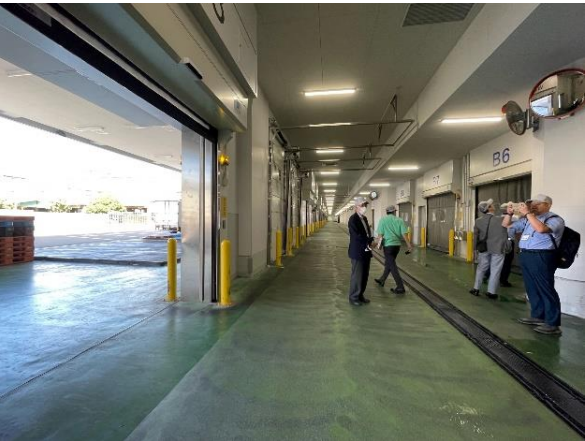
（京都市様による説明、質疑応答）



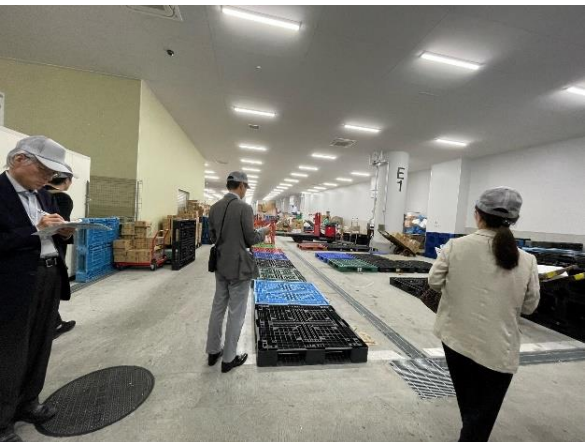
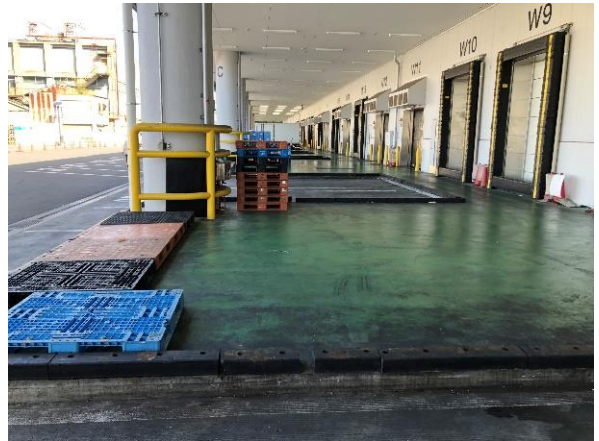
（新水産棟入場時の衛生管理）



(新水産棟 卸売場)



(新水産棟 トラックバース)



(新水産棟 塩干仲卸エリア)



(新水産棟 鮮魚仲卸エリア)



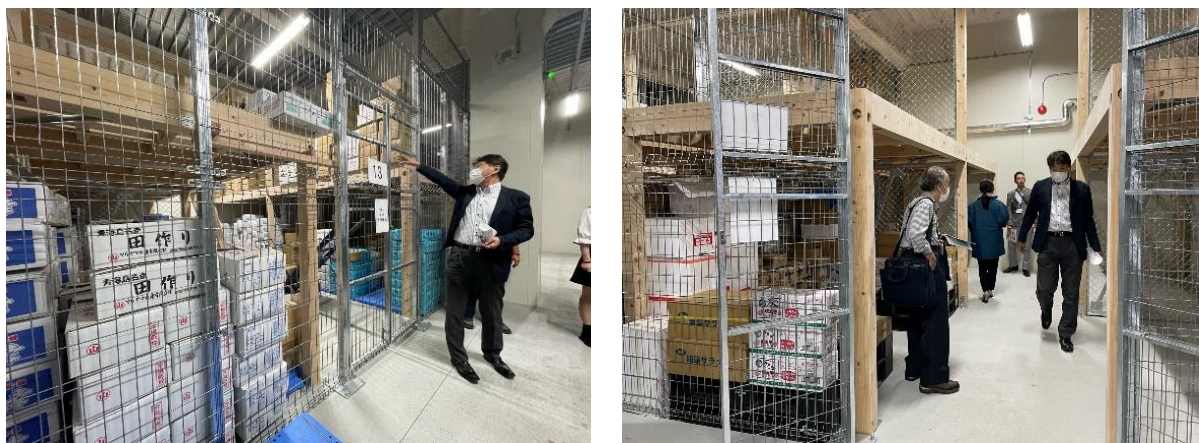
## 【第2部：塩干冷凍・冷蔵施設 見学】

新水産棟の見学に続き、京都塩干魚卸売協同組合様から、塩干冷凍・冷蔵施設を見学させていただきました。本冷凍冷蔵庫は、京都塩干魚卸売協同組合様自身で建設され、令和5年3月に稼働した施設です。

### <施設概要>

- ・ 鉄骨造地上3階建、高さ約15.85m
- ・ 建築面積：1,368㎡
- ・ 延床面積：3,757㎡
- ・ 収容トン数：約3,757トン
- ・ 温度帯：+15℃～-25℃

本施設は組合員向けの冷蔵機能だけではなく、市場事業者向けの冷蔵機能をも確保したものとされており、効率的な物流、ラック棚の設置による積載効率の向上などを図っています。



(塩干冷凍・冷蔵施設)

今回の京都市場では、新しい時代に向けての卸売市場の姿を見学できました。特に閉鎖型の施設や冷凍・冷蔵施設など衛生管理の向上を前面に押し出したコンセプトのもと、消費者の安全・安心指向に 대응する施設として再整備を進めていらっしゃいます。

特に感銘を受けたのは、開設者と業界で2千回以上もワーキンググループを開催し、I期の整備状況を受けてII期で改善を図るなど、市場関係者内でコミュニケーションがとれた市場整備が進行していることです。今後も全国で卸売市場の再整備が進められていくと思いますが、計画実現に向けての一体感は非常に参考になると感じました。

なお、末筆ながら、今回の先進事例見学会にご協力いただきました京都市様と一般社団法人京都市中央卸売市場協会様、京都塩干魚卸売協同組合様に対して、この紙面を借りて心より御礼申し上げます。

令和5年度 第2回先進事例見学会の概要

# 北九州青果株式会社

(丸北物流拠点「Marukita Logistics Base」)

【開催日：令和5年12月8日(金) / 参加人数：23名】

北九州青果(株)様は、北九州市中央卸売市場の青果物卸売業者として、北九州市近郊はもとより、全国・海外からも新鮮で安心・安全な青果物を北九州市民の皆様を中心にお届けしています。

北九州青果(株)様は、物流の2024年問題による物流の影響が懸念される中、既存の青果売り場に隣接した用地(約7,000㎡)を北九州市から借り受け、共同物流拠点施設「Marukita Logistics Base(呼称:ロジ・ベース)」を建設し、令和5年10月から運用を開始しました。

「Marukita Logistics Base」は、九州の各産地から出荷される青果物を大型トレーラーに積み替え、フェリー(新門司～横須賀)を利用したモーダルシフトによって関東地区に効率的に輸送する機能と北九州市中央卸売市場の品質管理機能を有した卸売場を時間帯別に区分して利用することができる施設となっています。品質管理機能による「お客様への貢献」、ストックポイント機能として物流効率化などを図る「生産者様への支援」、それによる市場の活性化を図ることで「北九州市中央卸売市場への寄与」を掲げており、「令和4年度食料・農業・農村白書」の第1章「食料の安定供給の確保」第4節「新たな価値の創出による需要の開拓」「(2)食品流通の合理化等」の項目でも、事例として掲載されています。

そこで今般、北九州青果(株)様のご厚意により、会員向けに「Marukita Logistics Base」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。

## ◆ 北九州青果(株)様の特徴

北九州青果(株)様は、北九州市中央卸売市場(以下「北九州市場」という。)に入場する青果卸売会社で、昭和23年創業以来、安心・安全・新鮮な青果物を集荷し・販売しております。

北九州市場は、小倉駅から車で15分程度の位置にあり、物流拠点としては、下記の通り好立地となっております。

### ① 陸路(トラック)

- ・高速の最寄のIC(日明IC)より10分程度



(青果棟と Marukita Logistics Base)

- ・北九州市は高速道路ネットワークに直結しており、九州の産地並びに本州との結節点に立地

- ・九州道 (福岡県⇄熊本県⇄鹿児島県)
- ・東九州道 (福岡県⇄大分県⇄宮崎県)
- ・長崎道・大分道 (長崎県・佐賀県⇄熊本県・大分県)
- ・北九州都市高速道路 (北九州市内)

#### ② 陸路 (鉄道)

- ・九州の玄関口である門司に **JR** コンテナの集荷基地である貨物ターミナル

#### ③ 航路 (フェリー)

- ・北九州市内の新門司港より横須賀 (神奈川県) 行大型フェリー (16 千トン) が毎日就航 (日曜日を除く)
- ・新門司港より神戸港並びに大阪南港行の大型フェリー (16 千トン) が毎日就航

#### ④ 空路

- ・24 時間発着可能な北九州空港

北九州市場の面積 21 万㎡の内、青果部では 13.7 万㎡で、「Marukita Logistics Base」建設前の青果棟は 3 万㎡となっております。

北九州青果(株)様の取り扱いは、本社のみで 329 億円/年、グループ全体で 360 億円/年規模となっております。

## ◆ 見学会実施状況

### 【挨拶及び概要説明】

はじめに北九州青果(株)の百合野社長から、挨拶とともに「Marukita Logistics Base」建設に至る背景の説明がありました。

施設整備の前提としては北九州市場の再整備計画の中で計画しなくてはいけなかったが、実際の整備は 2028 年以降になりそうな状況であったこと、2024 年問題という喫緊の課題も踏まえ、全農からは、九州管内のストックポイントとして北九州市場の場所が候補に挙がり、国の施策としても北九州市場の場所がストックポイントとして適地であるとの後押しもあったことなどにより、北九州青果(株)で施設建設を実施する決断をされました。完成した「Marukita Logistics Base」は物流の拠点としてはもちろん、定温の荷捌き場として温度管理できる卸売場としても活用されています。

「Marukita Logistics Base」は物流 2024 年度問題への対応策として注目も浴びており、NHKのニュースで取り上げられた映像も鑑賞させていただきました。

続いて、野菜一部谷口部長より、「Marukita Logistics Base」の説明をしていただきました。「Marukita Logistics Base」の呼称である「ロジ・ベース」は従業員全員から公募し、審査の上決められたとのことでした。



「Marukita Logistics Base」は、時間帯によって2つの機能を持っており、12時から22時は全農のストックポイントとして、22時から10時までは北九州青果(株)の卸売場として活用しています。現在は、横浜丸中青果(株)との間で、モーダルシフト（フェリー活用）による試験的な荷物のやり取りを行っています。



(北九州青果様)



(見学参加者)

#### 【現場見学】

北九州青果(株)の中西取締役主管を先頭に、卸売場を經由して「Marukita Logistics Base」の見学を行いました。「Marukita Logistics Base」竣工に合わせて、卸売場内の置場や導線を効率的にレイアウトし直したとのことで、卸売場が非常に整然と整理されていました。

「Marukita Logistics Base」は、15℃定温荷捌場の広さに圧倒され、定温荷捌場の両サイドには5℃と2℃の冷蔵庫が配置されており、品目特性に合わせた温度管理が行える様に設計されていました。

#### 「Marukita Logistics Base」の施設規模

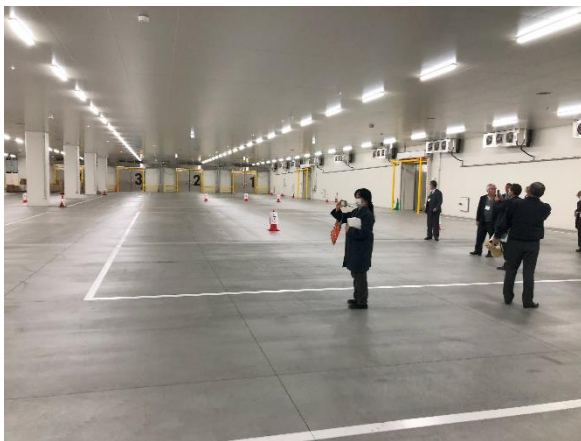
鉄骨造平屋建て・延べ床面積 7,029 m<sup>2</sup>

- ・ 15℃荷捌場 3,480 m<sup>2</sup>
- ・ 5℃冷蔵庫 1,248 m<sup>2</sup>
- ・ 2℃冷蔵庫 266 m<sup>2</sup>
- ・ 入庫バース 1,155 m<sup>2</sup>
- ・ 出庫バース 880 m<sup>2</sup>

「Marukita Logistics Base」は、12時～22時の共同物流機能（九州から関東等への青果物を集約するもの）と22時～10時の定・低温卸売機能（卸売場で取引される青果物の卸売を行うもの）の2つの機能を備えています。



(青果棟 卸売場)



(Marukita Logistics Base)

### 【質疑応答】

概要説明、施設見学の後には、会議室に戻って見学参加者からの質問に丁寧に答えていただきました。

コストの負担に関して等、かなり突っ込んだ質問に対しても、答えられる範囲で回答いただきました。その中で、北九州市場内での卸—仲卸の良好な関係性が伺え、見学参加した方から羨ましがられていました。

今回の北九州青果㈱では、2024年問題への一つの解決策を提示いただくことができました。実際の運用や細かいルール作りはこれからということでしたが、青果物流通の将来を見据えた一手になることが期待される機能でした。

今後各地域でも、品質管理、物流管理、といった問題が山積みだと思います。今回新しい施設を見学させていただきましたが、将来に向けた機能の展開という面で非常に参考になりました。

なお、末筆ながら、今回の先進事例見学会にご協力いただきました北九州青果㈱様に対して、この紙面を借りて心より御礼申し上げます。