

記

1 申請者の概要

- ① 法人等の名称又は氏名：協同組合前橋生鮮食料品総合卸売市場
- ② 住所：群馬県前橋市東片貝 398 番地
- ③ 法人の場合はその代表者の氏名：
- ④ 連絡先（電話番号）：
（FAX番号）：
（メールアドレス）：
（担当者名）：
- ⑤ 資本金の額又は出資の総額：5, 100万円（平成31年3月31日時点）
- ⑥ 従業員数又は組合員数：3社（平成31年3月31日時点）
- ⑦ 業種：卸売市場の開設者
- ⑧ 決算月：3月

非公表

2 食品等流通合理化作業の目標

当市場は、青果及び水産物を取り扱う総合卸売市場であり、群馬県県央地域における拠点市場として、県内の生産者の安定的販路となっており、また、周辺地域の小売店を初めとした実需者の安定的仕入れ先としての役割を果たしている。

近年、食品の品質・衛生管理に対する要請が高まる中で、当市場における水産物冷凍・冷蔵庫は、昭和52年に整備後、42年を経過し、老朽化が進み冷却能力が低下したため、設定温度が維持されないことや温度帯別に保管庫が区分されていないことから、品目に応じた温度管理を適切に行うことができない等、商品の品質・衛生管理に支障を来している。また、冷凍・冷蔵機械設備が省エネ対応となっていないため、ランニングコストや老朽化のため修繕費が過大となっている。

特に、超低温での保管管理が必要とされる冷凍マグロ等については、やむを得ず、高崎市総合地方卸売市場（車で約40分を要する。）の冷蔵庫事業者の保管庫を借りており、商品の入庫・搬送等の業務効率の悪化をもたらしている。

こうした課題を解消するために、市場内に品目に応じた温度管理が可能な多温度管理型の冷凍・冷蔵庫を新設することにより、卸売場との距離が短縮され荷捌きが効率化するとともに、市外に借りている冷凍マグロ等の保管用超低温冷凍庫の借入れを取りやめることにより、品質・衛生管理の向上及び物流の効率化の実現を図る。

これに向け、具体的には、以下の事項を事業実施後の成果目標として設定した。

- 市場外の冷凍庫内にあるマグロ等水産物を市場内の新冷凍・冷蔵庫で保管することにより、保管料等の物流コストを現況と比較し82%削減する。

【成果目標】物流コストを1.1%以上削減

現状（2018年度）8,806,729円

目標（2022年度）1,546,201円（82.4%の削減）

- 施設の運用面においても、「品質・衛生管理の高度化マニュアル」に基づく規範を策定し、卸売業者、仲卸業者及び物流業者による規範の取組を徹底する。

【成果目標】卸売市場品質・衛生管理高度化マニュアルに基づく規範の策定及び実施

現状（2018年度）規範未作成
目標（2022年度）規範の策定・実施

3 食品等流通合理化作業の内容及び実施時期

(1) 食品等流通合理化作業の内容

【講ずる措置の種類】

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 流通の効率化（イ） | <input checked="" type="checkbox"/> 品質管理及び衛生管理の高度化（ロ） |
| <input type="checkbox"/> 情報通信技術その他の技術の利用（ハ） | <input type="checkbox"/> 国内外の需要への対応（ニ） |
| <input type="checkbox"/> その他食品等の流通の合理化のために必要な措置（ホ） | |

○ 流通の効率化（イ）

本事業により、水産卸売場内のエリアに冷凍・冷蔵庫を新設する。これにより、卸売場から積み替えなしで冷蔵庫への入出庫を行うことができ、場内の作業を効率的に行うことができる。また、別棟の冷蔵庫棟に加え、従前は温度帯別に保管庫を分けて設置していたため、作業が非効率となっていたが、同一の冷凍・冷蔵庫内で温度管理の違う複数品目を取り扱うことが可能となり、業務効率の向上が図られる。

コスト面についても、市外に借りている冷凍マグロ等の保管用超低温冷凍庫の借入れを取りやめることにより保管料、入出庫・搬送業務に伴う人件費を削減することができるとともに、新しく導入する冷凍・冷蔵機械設備等を省エネ対応の設備とすることにより、電気代等のコストを大幅に削減することが可能である。

○ 品質管理及び衛生管理の高度化（ロ）

新設する冷凍・冷蔵庫では、冷蔵（0～-3℃、一般利用）、冷凍（-30～-35℃、主に塩干類）、超低温（-45～-50℃、主にマグロ類）の3区画の専用保管庫を設置し、品目に応じた温度管理が可能となり、品質管理の徹底が図られる。

また、「品質・衛生管理の高度化マニュアル」に基づき、卸売業者、仲卸業者及び物流業者が遵守すべき事項を施設や作業工程ごとに記した規範を策定する。規範策定後は、場内に掲示等することにより、関係者への普及と取組の徹底を図り、常に適正な施設管理や食品の衛生的な取扱いを行い品質・衛生管理の徹底を図る。

(2) 食品等流通合理化作業の実施時期

令和2年4月1日～令和6年3月31日

(3) 食品等流通合理化作業を実施する事業所又は卸売市場の概要（複数の場合は、それぞれについて記載する。）

- ① 事業所又は卸売市場の名称：協同組合前橋生鮮食料品総合地方卸売市場
- ② 所在地：群馬県前橋市東片貝町398番地
- ③ 事業開始（開設）年月日：昭和45年10月26日
- ④ 事業内容：青果物及び水産物等の卸売

(4) 食品等流通合理化学業を実施するために必要な投資

実施者	年度	施設等の種類	施設等の規模・能力等 (㎡、台、一式等)	事業費 (千円)
前橋生鮮食料 品総合地方卸 売市場	令和2	冷凍・冷蔵庫施 設	鉄骨・平屋(ウレタンパネル1階)165㎡ 冷蔵庫 138.6㎡ 冷凍庫 (-50度以下 13.2㎡、-20度以 下 13.2㎡)	非公表
計				

4 食品等流通合理化学業を実施するために必要な資金の額及びその調達方法

年度	実施者	用途	必要な資 金の額 (千円)	調 達 方 法 (千円)						
				公 庫	支 援 機 構	その 他 の 金 融 機 関	自 己 資 金	そ の 他	計	備 考
				非公表						

5 食品等流通合理化学業による食品等の流通の合理化が農林漁業の成長発展及び一般消費者の利益の増進に寄与する程度

冷凍・冷蔵庫施設を新設することにより、適正な温度管理や商品に応じた温度管理が可能となり、また、品質管理に関する規範の取組が進むことにより、品質・衛生管理が徹底された商品が提供されるようになり、一般消費者の利益の増進に寄与する。

また、一般消費者が求める水産物の品質に対する信頼が向上し、消費が増加することにより、農林漁業の成長発展に寄与することが期待される。