

1 申請者の概要

- ① 法人等の名称又は氏名：京都市
- ② 住所：京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町 488 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）：

非公表

2 食品等流通合理化事業の目標

（背景・事情）

京都市中央卸売市場は、全国初の中央卸売市場として昭和 2 年に開設して以来 90 年にわたり、全国津々浦々の生産者と連携しながら、四季折々に多種多様な食材を集荷し、鍛え上げられた目利きの技術によって品質を見極め、適正な値付けを行い、小売店や料理屋等を通じて、市民や観光客をはじめとする消費者に安全・安心で豊かな「食」を提供してきた。

また、当市場の品揃えと目利き力は、世界に誇る「京の食文化」やユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の継承・発展を支えるために不可欠な役割を果たしてきた。

しかしながら、原状において以下の課題を抱えており、物流の効率化や品質管理水準の高度化を実現していくためには、再整備が必要な状況にある。

- ① 主要建築物は築後 30 年以上が経過し、高度化が進む物流や食の安全・安心、環境・防災対策をはじめとする社会的要請への適切な対応など、多様化する生産者や消費者等のニーズに柔軟に対応できないこと
- ② 青果棟及び関連棟は耐震基準を満たしておらず、耐震化への対応が必須であること
- ③ 南北に細長い形状となっていることから、入荷・出荷車両が交錯するなど物流動線が煩雑化していること。また、荷置場、積み込みのための作業スペースが不足していることから、作業効率の低下や長時間化の要因となっていること。更には、市場内外を結ぶ出入口が複数点在し、車両動線を特定・明確化することが難しいこと
- ④ 25 箇所、約 3,100 台分の駐車場が整備されているが、東西南北に点在しており、市場内における効率的な物流動線の確保が難しいこと
- ⑤ 開放型の市場であり、コールドチェーン・衛生管理への対応が十分でないこと

（実現を目指す姿）

将来コンセプトと将来戦略を掲げ、施設整備の基本的な方向性を明示するため、「京都市中央卸売市場第一市場施設整備基本構想」（2014 年 3 月策定）及び「京都市中央市場施設整備基本計画」（2015 年 3 月策定）を策定し、これに基づき、市場の施設整備を推進していくこととしている。

特に当市場は、京都市中心部に立地する卸売市場であり、商業地域とも密に接しており、こうした立地特性は、卸売市場と小売店、量販店、料理屋等との流通ネットワーク

を構築し、より強固なものとしていくうえで強みとなり得る要素と考えられる。

こうした中、より安全・安心な生鮮食料品等の流通環境を構築するため、①品質管理（衛生管理・温度管理）の徹底追求、②効率的な業務オペレーション（物流工程）の徹底追求、③世界に伝承される和食や京の食文化の発信、の3点に重点的に取り組むとともに、災害時における食料供給拠点としての役割を適切に発揮できるよう施設の耐震化を図る。

食品等流通合理化計画においては、上記の施設整備計画のうち、現地建替による水産エリアの整備に係る計画を策定することとし、以下の目標に取り組むこととする。

- 当市場における 2014 年の輸出金額に対して 2033 年の輸出金額を 16 倍以上とする。

2014 年度実績：市場全体 10,092 万円

2033 年度目標：市場全体 168,400 万円（約 16.7 倍）

- 衛生管理基準（京都基準）の策定及び実施

新たな施設における独自の衛生管理基準（いわゆる京都基準）を策定し、入荷から出荷に至る閉鎖型施設内の工程のみならず、市場外へ出た後も含めた全工程における品質管理の高度化を図る。

3 食品等流通合理化事業の内容及び実施時期

（1）食品等流通合理化事業の内容

【講ずる措置の類型】

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

【整備の概要】

- ① 整備内容：当市場の再整備事業のうち水産エリアについては、平成 27 年度から工事を実施している。本計画においても、既存建築物の改修工事による再整備を引き続き実施する。

※1 青果エリアは令和 5 年度～令和 10 年度に実施予定（実施設計は令和 4 年度に着手）

※2 関連エリアは令和 6 年度～令和 7 年度に実施予定（実施設計は令和 5 年度に着手予定）

- ② 主な施設・構造：水産棟売場施設 SRC 造 3 階

- ③ 整備の方向性

○市場施設の高機能化

- ・再整備後は、市場敷地面積を約 14.7 万 m²から約 10.5 万 m²に集約する。
- ・市場機能を最大限発揮するために必要な施設を確保するとともに、市場敷地を最大限活用するため、適性規模の施設配置を進める。

○有効活用地の活用

- ・市場の再整備によって生じる有効活用地の効果的な活用により整備費用をねん出し、市場関係者の費用負担を軽減する。

○市場施設の「効率化」「高層化」

- ・点在する作業スペースや駐車場を集約し、効率的な作業が可能となる配置とする。
- ・青果棟などの施設を高層化（最高 31m）し、上層階を駐車場等に活用する。

○物流動線の効率化、最適化に向けた新千本通の拡幅

- ・新千本通の拡幅と主要動線の一方通行化により、ヒト・モノ・車両の交錯を最小限とする。
- ・ヒト・モノ・車両の管理により、業務オペレーション（物流工程）を効率化する。

○閉鎖型施設の整備とコールドチェーン・衛生管理への対応

- ・青果棟、水産棟を外壁で覆われた閉鎖型施設とし、棟内への入荷・出荷用車両の進入を制限するとともに、可能な限り外気や小動物等のリスク要因を遮断する。
- ・閉鎖型施設内の温度管理を徹底し、コールドチェーンを確立する。
- ・品質管理が徹底された状態で京都市内・国内・海外への商品流通を実現する。

○災害時等における生鮮食料品等流通拠点の継続性の確保

- ・非常用発電機の導入や井水の活用のほか、BCPの策定・運用により、災害時の機能低下を最小限とする。

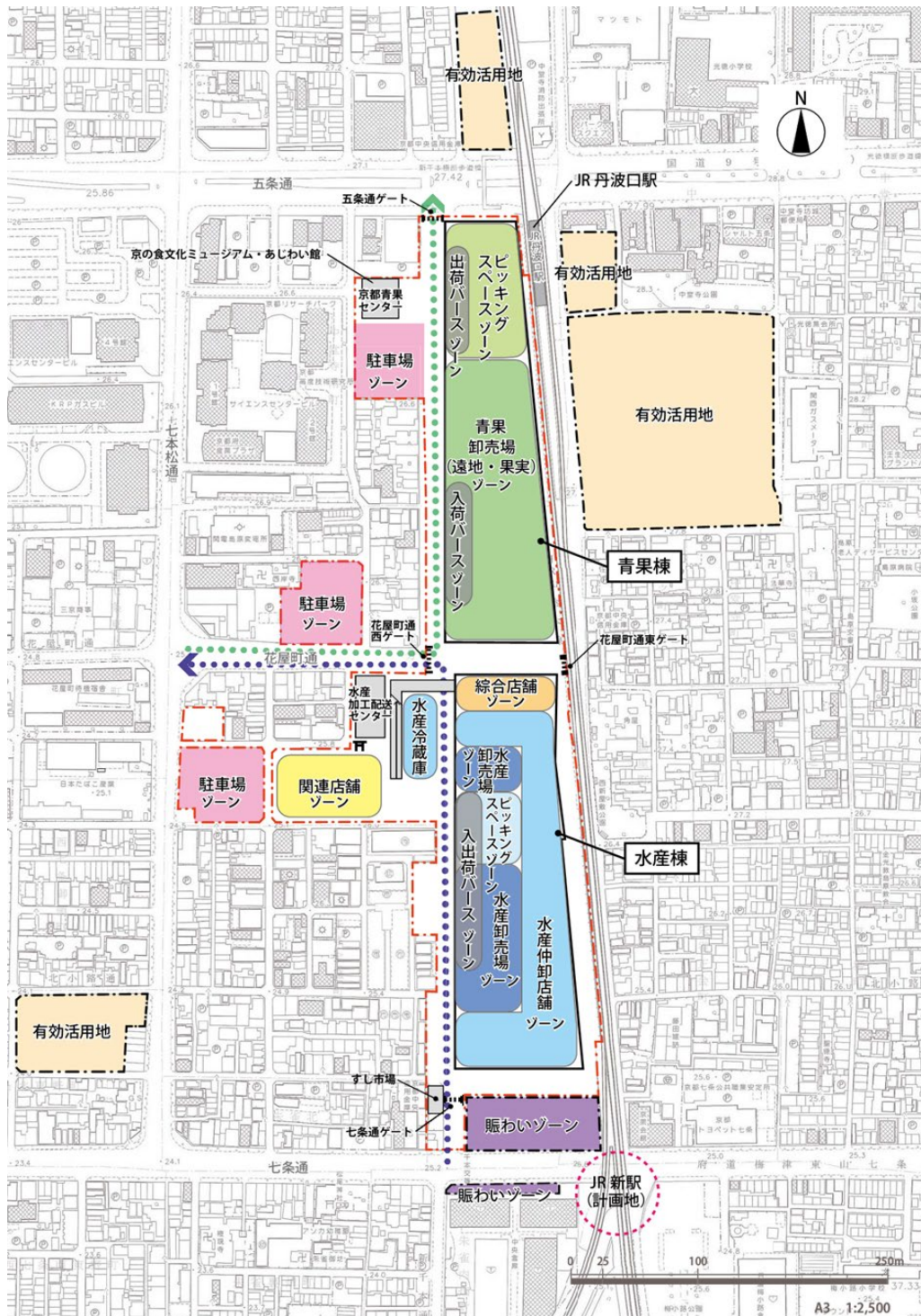
○環境へ配慮した市場施設

- ・太陽光発電やLEDライトの導入等により、環境負荷を最大限軽減し、市場の省エネルギー・省コスト化を進める。

○京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出

- ・京都・日本の食文化の魅力を発信する機能を創出し、「京都駅西部エリア」の活性化に貢献する。
- ・ねん出した「賑わいゾーン」については、民間活力を最大限活用し、整備・運営面の効率性を最大化する。

新市場施設配置図案



【具体的な取組の内容】

■ 品質管理及び衛生管理の高度化＜閉鎖型施設の整備とコールドチェーン・衛生管理への対応＞

○水産棟全体の閉鎖型化

- ・エリア毎に最適な温度管理を実施する。
- ・可能な限り外気や小動物等のリスク要因を遮断する。



○売場内における衛生管理の徹底

- ・棟内への入場時に、手や足、車両の車輪を洗浄する設備を導入する。
- ・作業完了後の卸売場や仲卸店舗内の床面等を洗浄する殺菌水設備を導入する。



○コールドチェーンの確立

- ・商品を閉鎖型の棟内に直接搬入することでコールドチェーンを確立する。
- ・荷卸し作業スペースを路面から約10cmかさ上げし、衛生的に分離する。

○衛生管理基準（京都基準）の策定

- ・市場全体の品質管理について、新たに独自の衛生管理基準（いわゆる京都基準）を設定する。

■ 国内外の需要への対応＜輸出拡大に向けた取組＞

○国際展示商談会への出展等

- ・国内外のニーズに対応し、集荷・販売力の強化を図るために、輸出拡大に向けた国際展示商談会への出展や海外市場の需要調査などを実施する。

○支援の充実

- ・場内事業者（卸、仲卸）の輸出に対する支援を充実させ、京都市場を経由した輸出事業の拡大を推進する。

○海外販路拡大

- ・主な輸出先である香港は日本産の農水産物の輸出が既に飽和状態にあるため、その他の東南アジア諸国や中東、欧州など今後需要の増加が見込まれる国々への輸出についても、場内事業者と連携して検討する。

○輸出品目

- ・海外における京都ブランドの強化に向け、九条ねぎをはじめとする京野菜のほか、加工用のイワシ等の生鮮魚などの輸出にも取り組む。

○利用施設

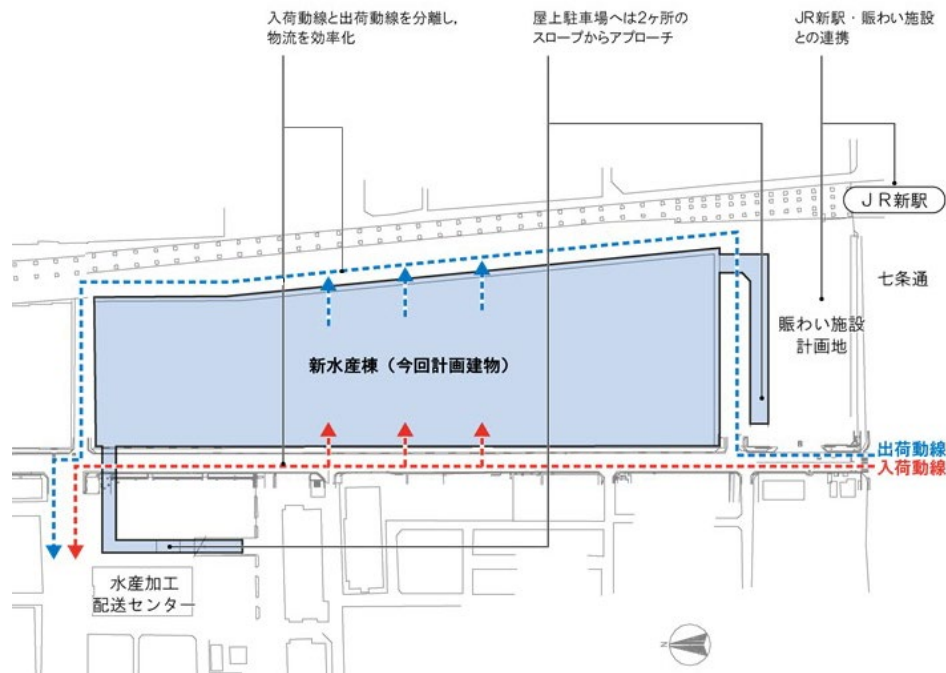
- ・堺泉北港、関西国際空港等

■ その他食品等の流通の合理化のために必要な措置

①物流動線の効率化

○入出荷動線の最適化（安全・迅速な物流を実現）

- ・卸売場、仲卸店舗の周辺に商品の入荷や出荷を行うトラックバースを設置し、交錯している入荷動線と出荷動線を明確に分離する。

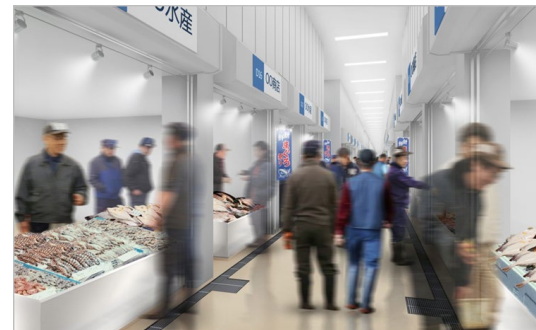


○効率的な業務オペレーションを実現

- ・卸売場、仲卸店舗及びトラックバースの周辺に、大型量販店に対応するための荷捌きスペースを確保する。

○買出人動線の整理・集約化

- ・仲卸売場エリア内にメイン通路（中通路）を設け、買出人の導線を一本化し、中通路の両側に店舗を配置することで、店舗ごとにきめ細かな目利きを可能とする。
- ・水産仲卸店舗と総合店舗を隣接させ、円滑な動線を実現する。



②災害時等における生鮮食料品等流通拠点の継続性の確保

○水産棟の耐震性を強化（構造耐震指標： $I_s \geq 0.75$ を確保）

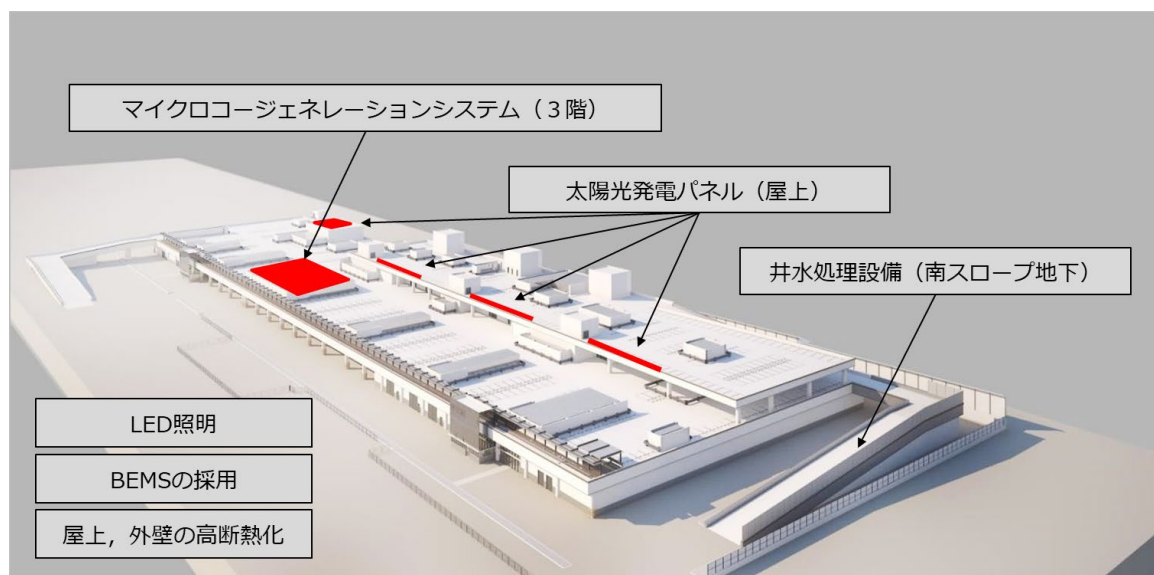
○マイクロコージェネレーションシステム（発電容量210kW程度で通常電力として使用）及び非常用発電機※（発電容量625kVA）の導入

※被災時に、上水・井水の揚水ポンプ、井水浄化装置、共同冷蔵庫・製氷機、活魚水槽、卸売場の照明・モータラ充電用コンセント等を稼働させる。

※非常用発電機の燃料は、被災後72時間稼働できる量を目安に常備する。

○井水の活用（井水処理設備の設置）

○BCPの策定・運用により、災害時等の機能低下を最小限に抑制



③環境へ配慮した市場施設

- 太陽光発電（発電容量100kW程度で照明に使用）及びマイクロジェネレーションシステム（再掲）の導入
- LED照明及びBEMS（エネルギー管理システム）の採用

④京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出

- エントランスホール（1階）
 - ・内装材に木材を使用した温かみのある「おもてなしの空間」を演出する。
- ガイドンスルーム（1階）
 - ・来場者が市場の機能や京の食文化について学ぶことができるスペースを設置する。
- 見学者用通路（2階）
 - ・魅力ある展示物を配置し、普段見ることのできない市場の活気ある様子を安心してゆっくり見学することができる約260mの通路を整備する。
- プロムナード（3階）
 - ・木材を利用した屋根付きの開放感あるプロムナード（回廊）を設置（賑わい施設と接続）する。

（2）食品等流通合理化事業の実施時期

令和3年3月1日 ～ 令和16年3月31日

（3）食品等流通合理化事業を実施する事業所又は卸売市場の概要

- ① 卸売市場の名称：京都市中央卸売市場第一市場
- ② 所在地：京都府京都市下京区朱雀分木町80番地
- ③ 事業開始（開設）年月日：昭和2年12月11日
- ④ 事業内容：主な取扱品目 野菜、果実、鮮魚、塩干物など

取扱数量	（青果）238,481,164kg	（水産物）27,016,868kg
取扱金額	（青果）63,373,553,012円	（水産物）29,851,023,018円
	（令和3年1月1日～令和3年12月31日）	

(4) 食品等流通合理化事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)	備考
京都市	H27	施設・設備	工事（仮設）	非公表	
	H28	施設・設備	工事（附帯施設：3,462 ㎡）		
	H29	施設・設備	工事（駐車施設：14,600 ㎡） 実施設計（水産棟）		
	H30	施設・設備	工事（水産棟：77,784 ㎡）等		
	H31	施設・設備	実施設計（青果棟）		
	R2	施設・設備	工事（青果棟：49,800 ㎡）等		
	R3	施設・設備	工事（関連棟：11,000 ㎡）等		
	R4	施設・設備			
	R5	施設・設備			
	R6	施設・設備			
	R7	施設・設備			
	R8	施設・設備			
	R9	施設・設備			
	R10	施設・設備			
R11	施設・設備				
計					

4 食品等流通合理化事業を実施するために必要な資金の額及びその調達方法

[illegible]

5 食品等流通合理化事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

当市場は、昭和2年に全国初の中央卸売市場として誕生して以来、生鮮食料品等の流通拠点として、京都市のみならず、京都府やその近郊にお住まいの方々の食生活や京の食文化を支えてきた。

今般の食品等流通合理化事業の取組による市場施設の再整備においては、閉鎖型施設の整備によるコールドチェーンシステムの確立や、H A C C Pの考え方を採り入れた衛生管理システムの導入などにより品質管理を徹底するとともに、場内物流動線の効率化により安全・安心な生鮮食料品等の安定的な供給を確保する。これにより、一般消費者により早く、より高品質な商品を届けることが可能となるだけでなく、商品の品質向上は消費量の拡大及び単価向上につながるため、農林漁業者の収入増加にも寄与できる。

また、災害時にも食料供給拠点としての役割を果たせるよう、耐震性の強化はもちろんのこと、非常用発電機の導入や井水の活用のほか、B C Pの策定・運用により、食糧の安全保障とレジリエンスの確保に努めていく。

さらに、アジア等への輸出を視野に、海外見本市への出展をはじめとするP R活動を継続的に実施するとともに、輸出先が求める衛生・品質管理や加工・調整に対応可能な施設とすることにより、輸出拡大に貢献する。

このほか、消費者ニーズの伝達や意見交換等をはじめ、産地との交流を促進することにより、産地との結びつきを強化し、生産者の信頼を高めるとともに、消費者の求める食材を提供することで、取扱数量の増加に努める。