

記

1 申請者 1 の概要

- ① 法人等の名称又は氏名：株式会社キョクイチホールディングス
- ② 住所：北海道旭川市流通団地 1 条 2 丁目
- 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

○現状と課題

平成 26 年 10 月に水産売場施設の新築移転を行った。その際、旧水産売場施設を青果売場施設へ転用したが、旧水産売場施設にあった生鮪加工場は移転せず、継続使用して現在に至っている。このため、生鮪加工場は青果売場に併設された状態となっており、温度管理や衛生面で課題のある運用となっている。

現加工場は、温度管理可能な施設ではあるが、原料（鮪）を搬入する際の受け渡しと、原料の洗浄といった序盤の工程は、温度管理施設手前の常温作業エリアで行われており、短時間ではあるが、一旦、温度管理が途切れる状態となっている。また、現加工場の場所は、水産物売場から 50 メートル程度の距離があるため、水産部門の買参人は、生鮪と他の水産物を合わせて仕入れる場合は、加工場と水産売場を買い回る必要があり、非効率な売場配置となっている。加えて、現加工場には、車両に直接荷積みできる場所が整備されていないため、買参人は、商品購入後は、個別に車両まで運搬し、積み込んでいる状況である。

なお、同加工場は平成 18 年に造作したものであり、施設の老朽化が進んでおり、H A C C P の考え方に基づいた運用を進める上でも、新たな施設整備を必要としている。

○対応すべき方向

- ① 青果売場に併設されている生鮪加工場を水産売場内に移設し、水産物に特化した衛生環境を整えるとともに、生鮪の原料搬入から、加工、販売に至る全工程を、全面温度管理された水産売場内で完結する体制を整備する。
- ② 加工場の水産売場内への移設により、水産部門買参人が、生鮪と他の水産物とをワンストップで購入することができる施設とする。

上記の対応を図っていくに当たり、以下の具体的な目標を設定し、合理化計画に取り組むこととしている。

- 目標年度において推定される生鮪取扱数量（現状値）を、施設整備後は 5 % 増加させる。
 - 令和 5 年度現状値：321 トン
 - 令和 5 年度目標値：337 トン（5 % 増）
- 水産売場と生鮪加工場が 2 施設に分かれていることから、光熱水料等を二重に必要

としており、1施設に集約することでコストを削減する。

- 生鮪加工場における品質・衛生管理高度化マニュアルに基づく規範、点検記録簿を作成し、品質・衛生管理高度化に取り組む。

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

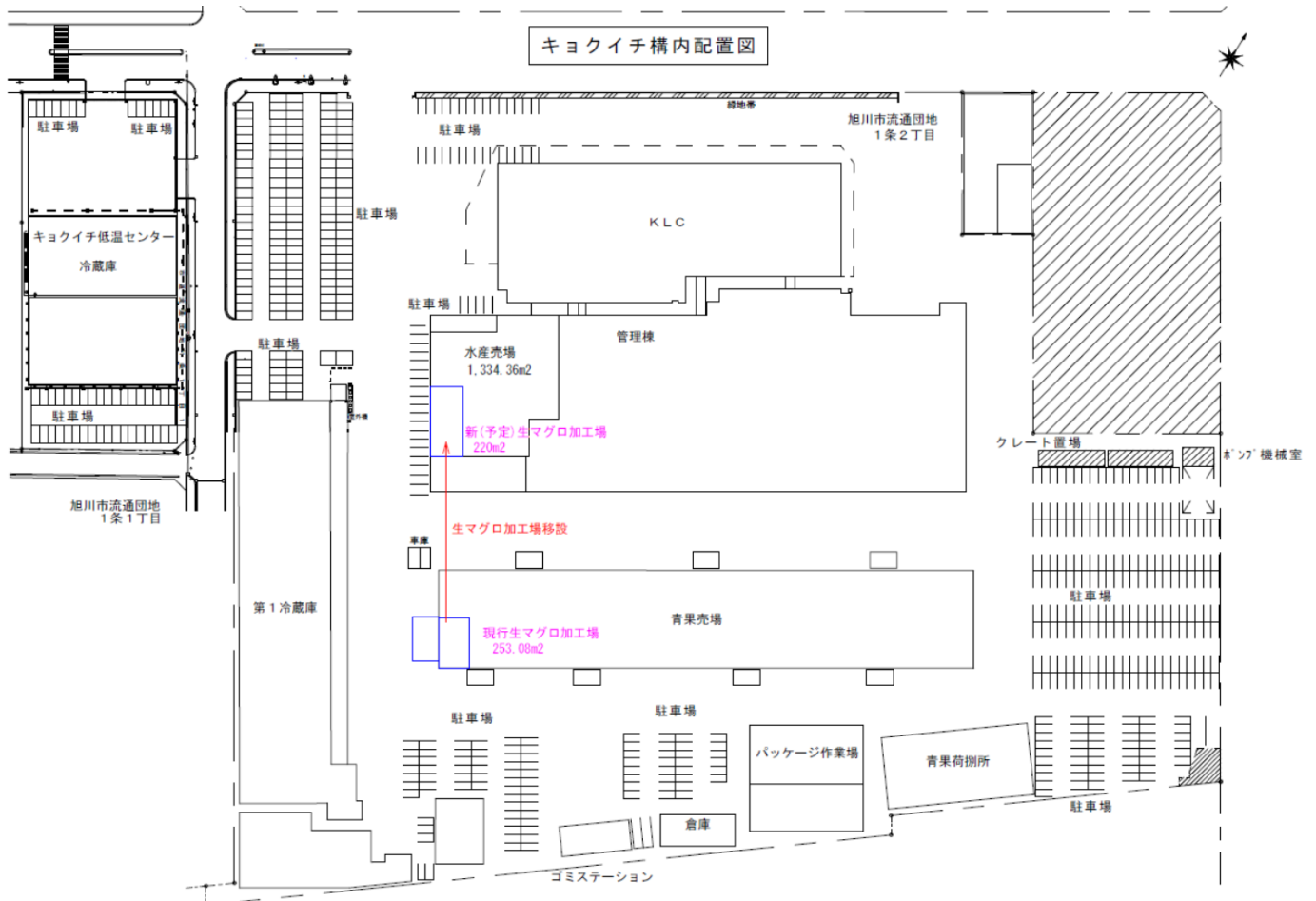
【講ずる措置の類型】

- | | |
|---|--|
| <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) | |

【施設整備の概要】

- ① 現在、青果売場内にある生鮪加工施設の使用を中止し、平成26年10月に新築した水産売場内に新たに生鮪加工場を設ける。
- ② 加工場は、面積220 m²、10℃で全面温度管理可能
- ③ 耐用年数（建物31年、建物附属設備15年）
- ④ 加工場の床を約20cm程度嵩上げをして、加工時に生ずる血、身などの排水に含まれる残渣をトラップ等で下水に流出することを防止できるようにする。





● 流通の効率化

- ① 加工場が水産売場内へ移設されることにより、水産売場の既設のピロティから原料の搬入を行うことができ、作業が効率化するとともに、トラックから温度管理されたエリアへ直接荷下ろしすることができる。
- ② 整備後は、通常の水産商品と生鮪をワンストップで購入し、水産売場のピロティから、積込作業を行うことができる。このように、買参人、構内作業者の両方において効率化を図ることができる。

● 品質管理及び衛生管理の高度化

- ① 10℃前後で全面的に温度管理されている水産売場内に新加工場を設置することで、すべての作業を温度管理された施設内で行うことができる。
- ② 加工室内は、原料搬入から加工準備、資材置き場等の汚染区、加工場の衛生区、販売用の陳列、発送処理スペースの非汚染区として区分し、壁、ビニールカーテンを設置することで、HACCPの考え方に基づく、より高い品質管理、衛生管理体制での業務が可能となる。
- ③ 生鮪加工場における品質・衛生管理高度化マニュアルに基づく規範、点検記録簿を作成し、加工業者、物流業者、実需者に遵守を指導するとともに、日々の衛生点検を記録し、一定期間保存する。

(2) 食品等流通合理化事業の実施時期

令和3年4月1日～令和6年3月末日

(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（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：旭一旭川地方卸売市場
- ② 所在地：北海道旭川市流通団地1条2丁目
- ③ 事業開始（開設）年月日：昭和24年
- ④ 事業内容：
 - 当市場は水産、青果を取扱う総合卸売市場であり、開設者：株式会社キョクイチホールディングス、卸売業者：株式会社キョクイチ、仲卸業者（青果のみ）8社
 - 令和元年度の取扱金額は水産26,050百万円、青果14,284百万円、その他食品4,168計44,502百万円（消費税を除く）、地方卸売市場としては北海道で最大の規模を有する。

(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)
株式会社 キョクイチホールディングス	令和3年度	加工処理高度化施設	生鮪加工場 220㎡	非公表
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

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
				非公表					

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

今般の取組により、当市場が、より高い品質・衛生管理水準を備えた加工場を整備し、原料の確保に努めることで、地域の消費者へ、より高品質な商品を安定して提供することができる。また、施設の光熱水料等を削減し、運用コストを低減することにより、消費者へ適正な単価で継続的に商品を販売することができる。

当市場は、日本国内で最も北に位置する消費地地方卸売市場であり、当市場が一定数量

の生鮪の取扱いを確保することで、新鮮な製品を周辺地域の一般消費者、量販店、業務用店へ提供することができる。このことにより、生産者、インポーターにとっても、輸送費その他の経費に見合う販路が維持され、当市場の物流網を活用して実需者へ配送することができる。