

記

1 申請者の概要

- ① 法人等の名称又は氏名：横浜市
 - ② 住所：横浜市中区港町6丁目50番地の10
 - 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

（1）背景・事情

横浜市中心卸売市場は、食品流通の核として、日々の食卓に欠かすことのできない生鮮食料品等を市民に安定的に供給しており、これまでも多種・大量の物品の集荷・分荷、公正で透明性の高い価格形成、販売代金の出荷者への迅速・確実な代金決済等重要な機能を担ってきた。

令和元年度における全国主要中央卸売市場の取扱金額を比較すると、青果部は全国で第4位と大きな規模の卸売市場であり、市民の食生活にとって欠かすことのできない基幹的施設で、今後も約370万人の横浜市民の台所として、その機能・役割を維持・向上していくことが必要である。

横浜市中心卸売市場の取扱高は、全国的な傾向と同様に、少子高齢化に伴う食料消費量の変化や流通構造の変化等により市場経由率が低下し、減少傾向となっており、市場を活性化し、取扱高を増加させる取組が重要となっている。

また、横浜市中心卸売市場本場青果部では、屋根付き荷捌地が不足しており、一部の商品が日光や風雨の影響を受けている。冷蔵施設等も不足しており、産地や小売業者等が求める品質管理が十分に出来ていない。そのため、取引先等の客離れや農産物の輸出促進への影響等が懸念される。

（2）実現を目指す姿

今般の施設整備の取組により、狭隘な敷地を有効活用し、コールドチェーンに対応する冷蔵施設等を、既存の青果棟を中心に隣接する3か所に整備し、既存施設と増築施設を1階・2階で接続させることで一体的に使用することにより、商品の品質・衛生管理の高度化や作業の効率性を向上させ、取扱高の増加を図る。

横浜市中心卸売市場は、今後も引き続き横浜市を中心とした地域の食品流通の核として、また、消費者による生鮮食料品等の安定供給に対するニーズに応えつつ、高い公共性を果たし、全ての関係者に選ばれる市場を目指す。

（3）成果目標

①品質・衛生管理の高度化

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

現状（令和3年度）：未策定

目標（令和 12 年度）：策定

②輸出の拡大

目標年度における輸出金額 1 億円以上、かつ、目標年度における輸出金額が推計値又は過去の輸出金額の最高値のいずれか高い値の 1.5 倍以上超過

現状値（令和 12 年推計値）：64,343 千円

目標値（令和 12 年）：1,200,000 千円（1,765%増、18.65 倍）

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

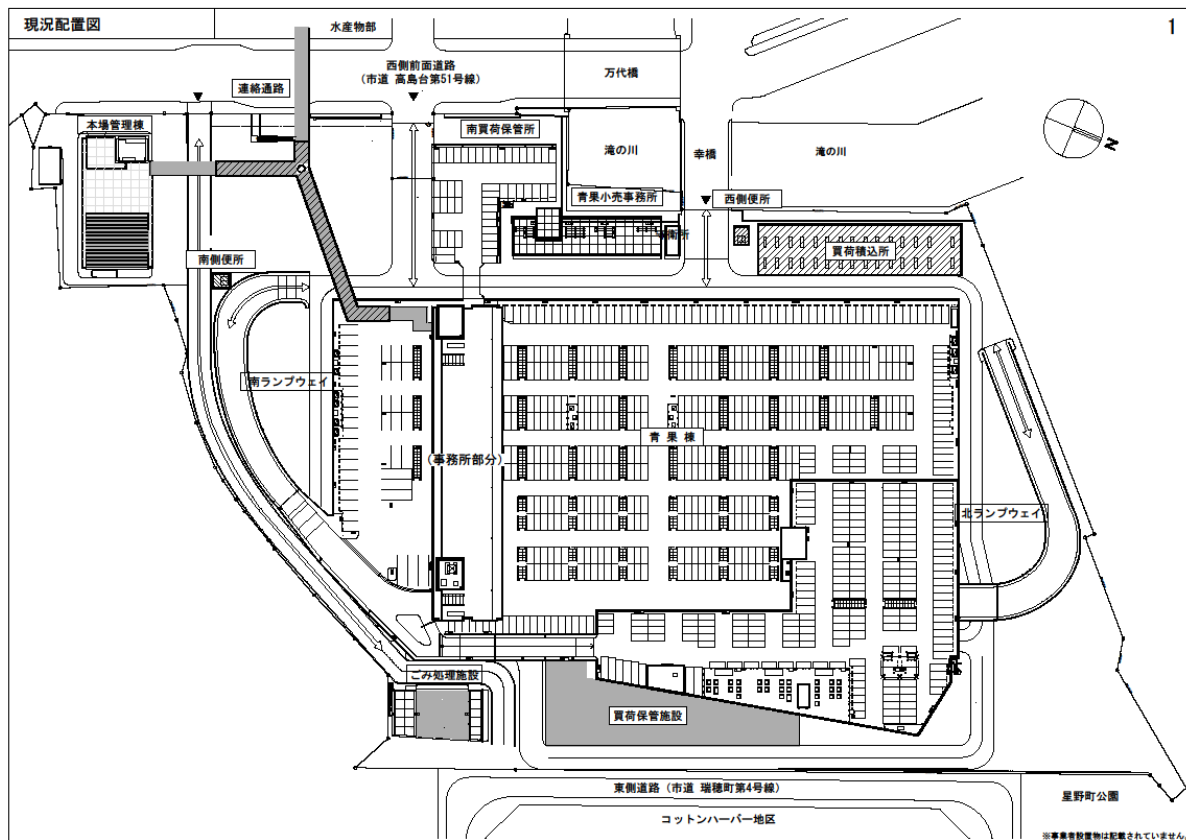
【講ずる措置の類型】

- | | |
|--|---|
| ☒ 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） | |

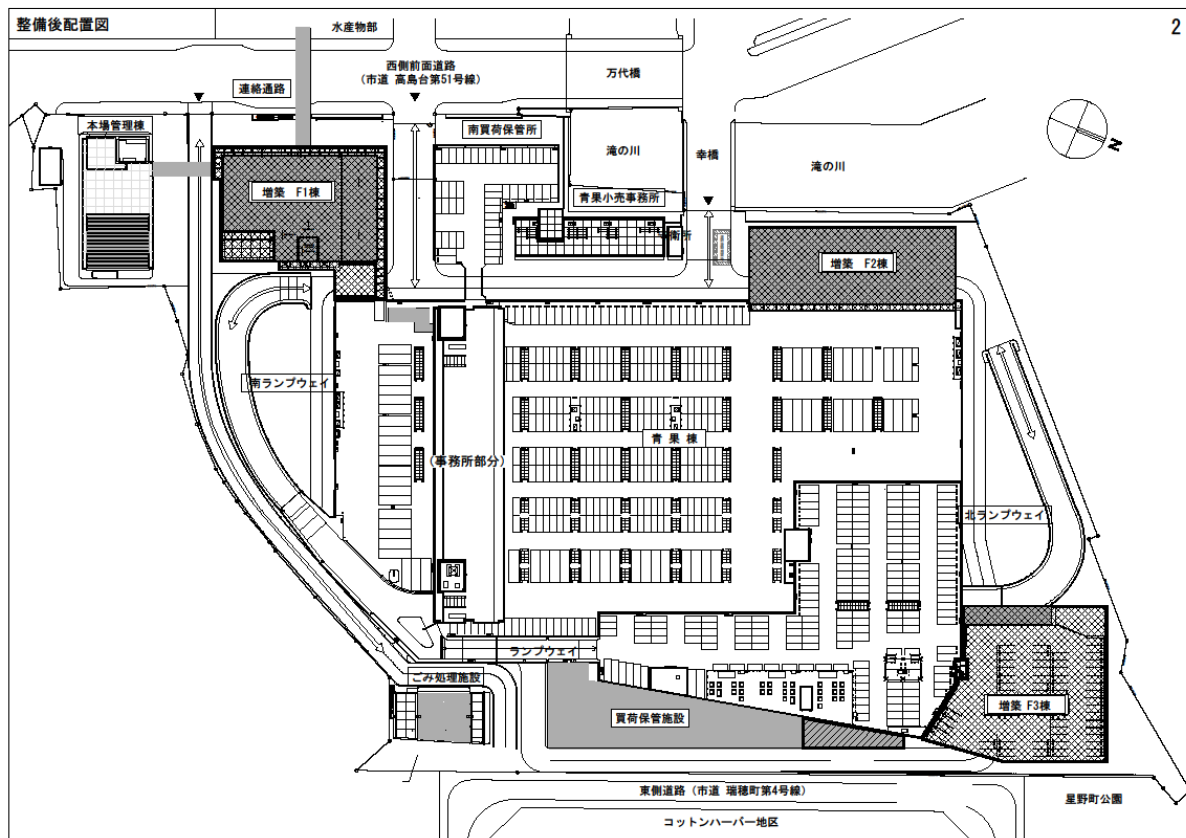
【整備の概要】

- ・整備内容：不足する屋根付き荷捌地やコールドチェーンに対応する冷蔵施設等の機能を持った施設を、青果棟を中心に 3 棟整備し、既存施設と接続させることで、産地や小売業者等が求める品質・衛生管理を向上し、さらに作業の効率性を向上させる。
- ・整備期間：令和 3 年度（2021 年度）～令和 7 年度（2025 年度）
- ・主な施設・構造
 - ア F2 棟（S 造 2 階、整備期間：令和 3 年度～4 年度）
 - 売場施設 2,255 m²
 - 貯蔵・保管施設（低温庫）754 m²
 - 防災施設 45 m²
 - イ F3 棟（S 造 2 階、整備期間：令和 4 年度～5 年度）
 - 売場施設 3,272 m²
 - 貯蔵・保管施設（冷蔵保管庫、低温庫）1,864 m²
 - 駐車施設 2,364 m²
 - ウ F1 棟（S 造 3 階、整備期間：令和 5 年度～7 年度）
 - 売場施設 2,773 m²
 - 貯蔵・保管施設（低温庫）1,254 m²
 - 加工施設 732 m²

現況配置図



整備後配置図

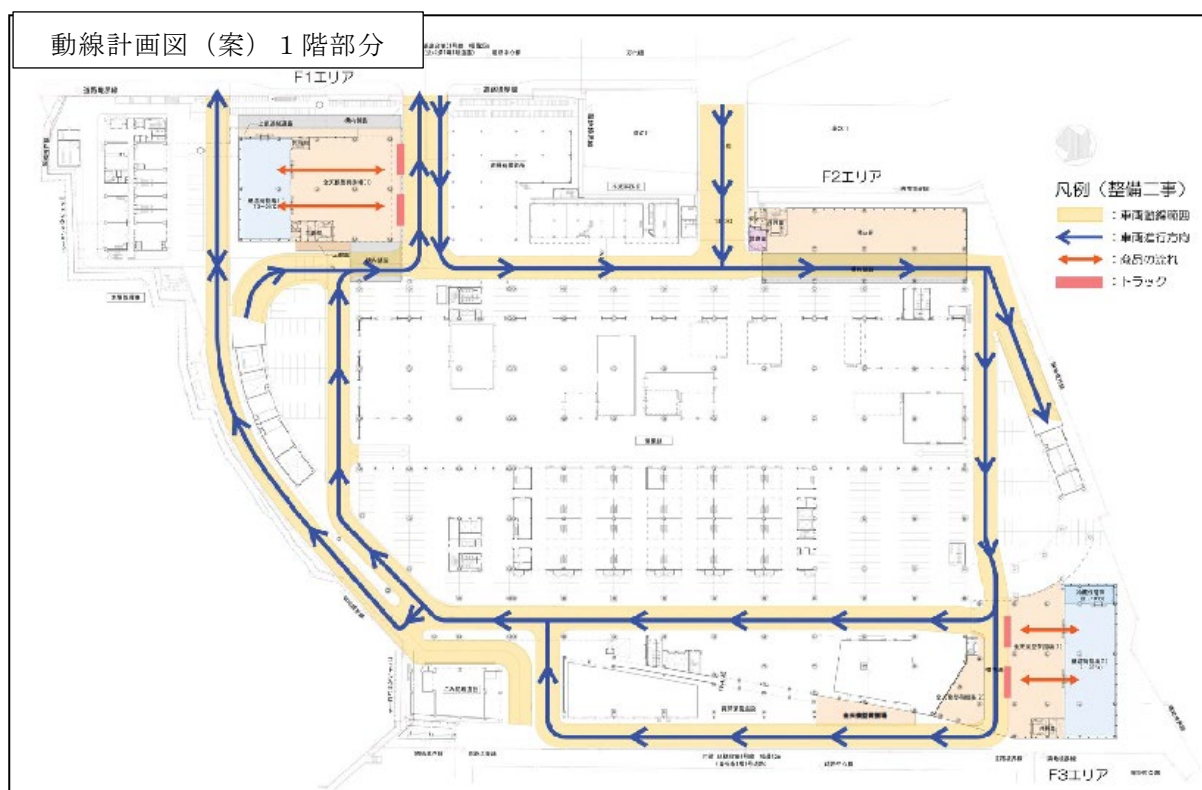


【具体的な取組内容】

①流通の効率化

施設の増設や、その増築施設と既存施設の接続等に伴い、屋内施設が増加すること等により、荷下ろし待ち時間の縮減、積み下ろし作業時間の短縮などの効果がある。施設の接続により1階及び2階（屋上）でも施設間の車両移動が可能となる。

また、施設整備と並行して、既存施設も含めた場内の車両や物流の実態調査とデータの活用・分析、場内事業者との調整等も踏まえながら、場内動線の一方通行化、場内施設の適切配置やタイムシェア、施設利用のルールづくり等、管理運用面からも流通の効率化に向けた検討を行う。



②品質管理及び衛生管理の高度化

施設整備により荷捌き・荷下ろしや低温・冷蔵施設の機能を向上させ、商品への日光や風雨、温度変化等による影響を低減させることで、品質管理及び衛生管理の高度化を図る。

管理・運用面においては、令和3年6月から制度化される HACCP に基づく衛生管理など、市場関係者が理解しておくべき法制度や運用していかなければならない取組について市場関係者への周知徹底を図る。また、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やルール策定、相互監視等の強化など、開設者・食品衛生検査所・業界が協力し、既存組織も活用しながら対外的に信頼される体制を構築し、市場全体の品質管理の強化を図っていく。

③国内外の需要への対応

量販店等小売業者からの小口消費の需要増大に対応するため、小分けやパッケージ化ができる加工処理施設を整備する。また、品質管理及び衛生管理の高度化に向けた取組により衛生基準等の付加価値を増すことで、施設を活用した海外輸出の拡大など、国内外の需要に的確に対応していくことが可能となる。

輸出の取組については、水産物部・青果部を併せて本場全体で輸出拡大に関する政府の施策動向に関する勉強会や現に実績のある事業者等による講演会等を行うことで、本場事業者全体として輸出取組に関する機運醸成や取組拡大を図っていく。特に青果部においては既に輸出を行っている事業者を中心に、輸出関連団体等からの支援を得ながら各事業者の輸出への意欲や意識を高め、輸出取組の拡大を図っていく。

(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13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（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：横浜市中心卸売市場本場
- ② 所在地：神奈川県横浜市神奈川区山内町1番地
- ③ 事業開始（開設）年月日：昭和6年2月
- ④ 事業内容：中央卸売市場（水産物部、青果部等）

(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)
開設者	R 3	施設・設備	売場施設、貯蔵・保管施設等 (F2 棟：約 400 ㎡)	非公表
開設者	R 4	施設・設備	売場施設、貯蔵・保管施設等 (F2 棟：約 4,300 ㎡)	
開設者	R 5	施設・設備	売場施設、貯蔵・保管施設等 (F3 棟：約 7,000 ㎡)	
開設者	R 6	施設・設備	売場施設、貯蔵・保管施設等 (F1 棟：約 1,600 ㎡)	
開設者	R 7	施設・設備	売場施設、貯蔵・保管施設等 (F1 棟：約 4,700 ㎡)	
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]

- ・「その他の金融機関」の欄は、地方債を予定。
- ・「その他」の欄は、国庫補助を予定。

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

場内物流など本場での流通が効率化することにより物流コストが低減し、産地側のコスト低減につながっていく。また、品質管理及び衛生管理の高度化により鮮度を保持した高品質の食料品は高価格帯での取引が可能となるほか、衛生基準を満たすことで海外輸出への活用も広がる。これらの効果による取扱量の増加は、産地・生産者の収入増につながり、ひいては農業の成長発展に寄与することが期待される。

また、品質・衛生管理の向上は、安全・安心な食料品の安定的供給にもつながるほか、小分け等の加工処理施設の整備により小口消費の需要増大にも応えるなど、本事業は一般消費者の利益増進やニーズにもつながるものとなっている。