

記

1 申請者の概要

(1) 開設者

- ① 法人等の名称又は氏名：福岡市
 - ② 住所：福岡市中央区長浜 3 丁目 1 1 番 3 号
 - 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) 事業実施主体

- ① 法人等の名称又は氏名：福岡冷蔵株式会社
 - ② 住所：福岡市中央区長浜 3 丁目 1 4 番 4 号
 - 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：
 - ⑥ 従業員数又は組合員数：
 - ⑦ 業種：冷蔵倉庫業
 - ⑧ 決算月：
- } 非公表

2 食品等流通合理化事業の目標

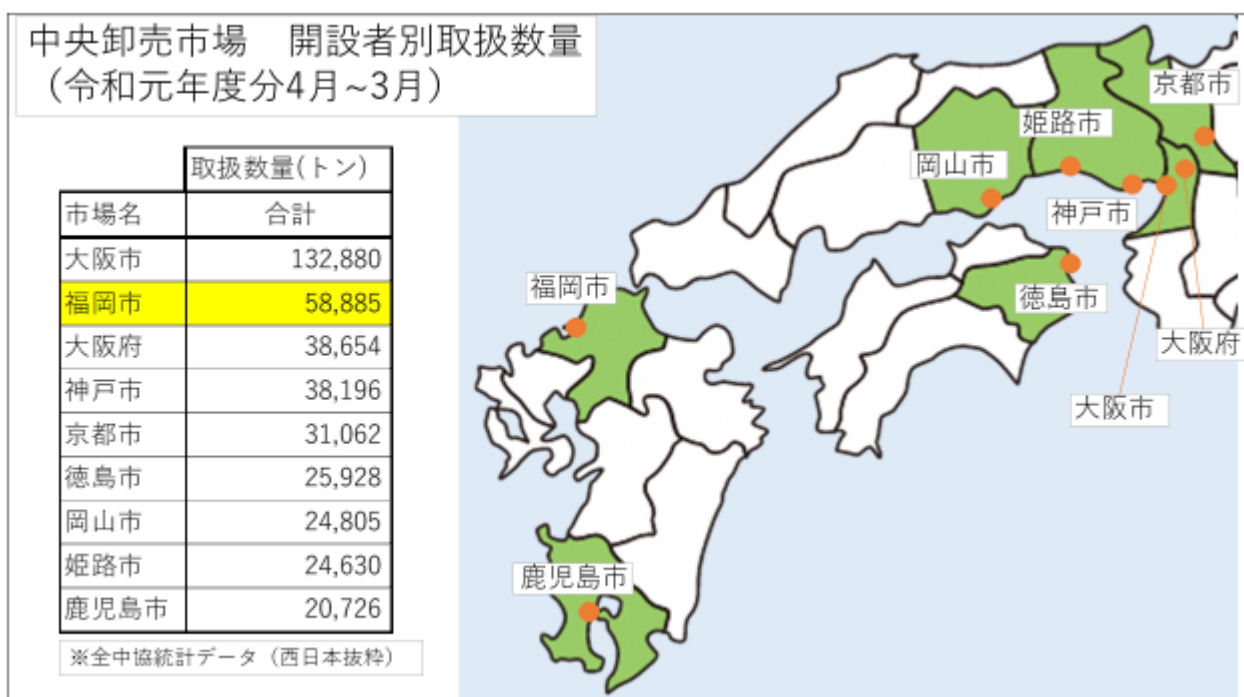
(1) 背景・事情

○鮮魚市場の現状

- ・福岡市中央卸売市場鮮魚市場は、国指定の特定第 3 種漁港の博多漁港に位置した産地機能と、福岡都市圏の後背人口約 250 万人へ安定供給する消費地機能を併せ持つ、西日本有数の水産物流通拠点として九州を中心とした水産物の流通に大きく貢献してきた。
- ・平成 5 年度～平成 19 年 3 月にかけて市場の再整備事業を行っているが、その後、漁獲量の減少や流通経路の多様化、魚食割合の低下等に伴い、取扱量は年々減少し、再整備事業が完了した翌年度の平成 19 年度と比較し、約 50%減の約 5 万 9 千トン（令和元年度実績）となっており、産地機能から、市民等への提供が中心の消費地機能としての役割が大きくなっている。
- ・そのような現状において、平成 27 年度から高度衛生管理整備事業（水産庁策定）に着手し、陸揚岸壁の耐震強化と合わせ、卸売場の衛生管理の高度化を進めており、令和 3 年 11 月に完了した。また、災害に強い市場づくりに向け、BCP の策定を行った。今後は、品質・衛生管理マニュアルの本格運用を開始する。
- ・また、平成 20 年から、魚食普及を目的とした市民感謝デーに取り組み、市民に好評を得ながら、14 年間継続してきたところである。

○今後の方向性

- ・今後とも水産物流通拠点として、消費者への安定的かつ安全安心な生鮮水産物の流通を確保しつつ、生産者及び市場関係者の利益に寄与するため、市場機能を維持していく必要がある。
- ・この生産者や消費者からの信頼を高め、取扱量を増加することを目的とし、高度衛生化を活かして、集荷機能の強化に取り組むこととし、一貫した衛生管理のもと、利用者のニーズに応じた商品の保管・調整機能や凍結機能の充実により、販路の拡大や適正な価格形成に資する取引の促進などに取り組んでいく事が求められている。
- ・このため、「鮮魚市場機能更新・向上事業」として、老朽化した冷蔵庫及び凍結庫の建替えや物流の効率化を図る施設配置など、市場機能の強化に向けた施設の更新を行うとともに、合わせて場内用地の整理を行うことで『活性化ゾーン（約 1.6ha）』を創出することにより、都心部に近接する利便性の高さや、新鮮かつ多品種を扱う強みを活かした魚食普及による水産物の消費拡大の取り組みをはじめ、これらの効果増進を図る市場活性化の取り組みについても、今後、場内事業者と開設者で協議しながら一体となって進めていく。
- ・なお、事業の実施主体として、冷蔵庫施設については、市場を取り巻く環境を踏まえ、利用者のニーズに迅速に対応できるなど、場内事業者による効率的かつ市場全体の利益に繋がる公共性を有した共同利用施設としての整備に取り組み、活性化施設については、場内事業者主体の事業と民間活力を導入した事業を想定している。



○保管・調整、凍結機能の有する課題について

【市場ニーズへの課題】

- ・既存の東冷蔵庫は立体自動倉庫を主体とした保管形態であるが、小ロットで多品目を取扱う現在の流通形態に対し、十分に機能を発揮できていない。また、取扱品目に適した温度環境や、急速冷凍による鮮度を保持した凍結環境が不十分であること、盛漁期や繁忙期等の庫腹不足が常態化していることなど、市場ニーズに対応できていない。

【老朽化による課題】

- ・保管調整を担う東冷蔵庫（平成 9 年竣工）は築 24 年、主に陸揚げされた生鮮水産物の凍結加工を担う凍結庫（平成 7 年竣工）は築 26 年が経過し、設備等の老朽化が進んでおり、修繕の頻度が高く、大きな負担となっている。

【施設配置による課題】

- ・この東冷蔵庫（保管機能）と凍結庫（凍結機能）は別々の施設配置となっており、動線が長く、業務効率が低下しているだけでなく、露天運搬があるため、品質・衛生管理の高度化に支障となっている。

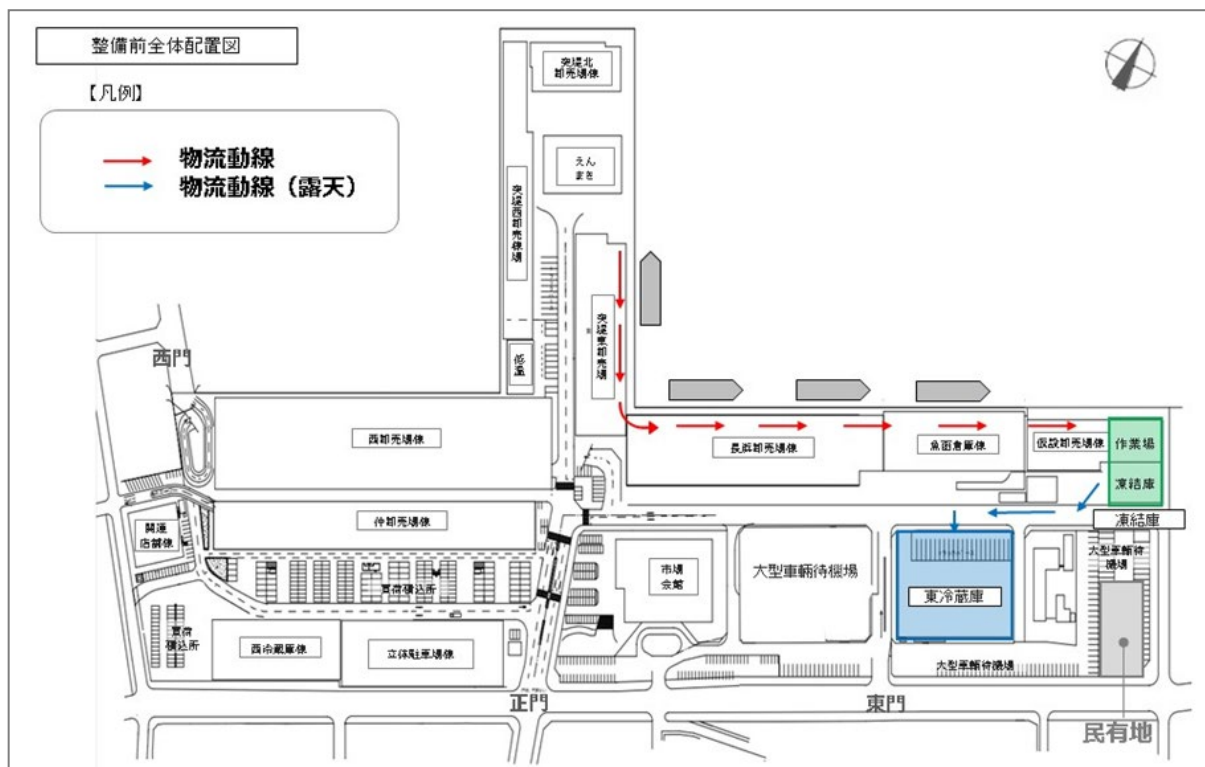
【耐震性能等の課題】

- ・その他、防災・減災の観点において、大規模地震等の災害時に漁業の早期再開及び水産物流通拠点機能の確保を図るため、陸揚岸壁や卸売場棟と同等の耐震性能等を確保することが重要となっている。

【輸出対応への課題】

- ・凍結庫と冷蔵庫が別棟であることやハード面の衛生基準不適合等により新たな輸出認定の取得が困難になっている。

《整備前の施設配置》



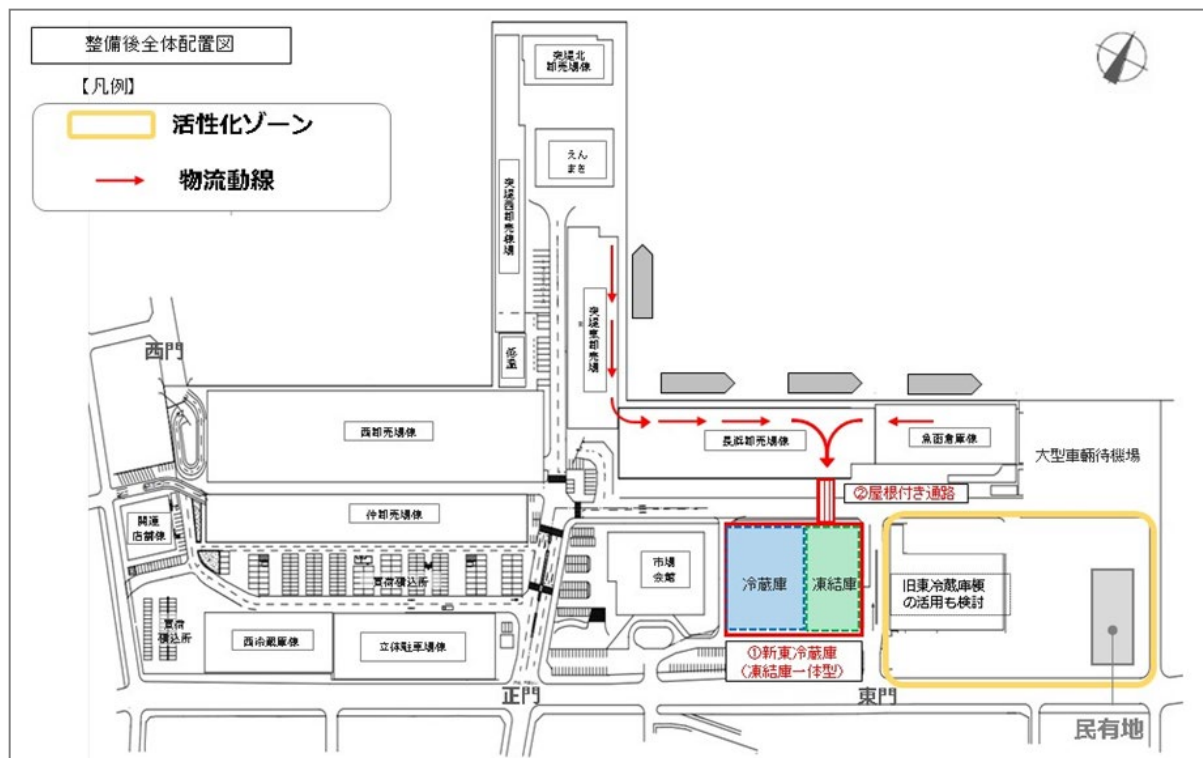
【新東冷蔵庫整備事業計画の策定】

- ・これらの課題の解決に向け、市場機能の強化及び流通の合理化を図るため、鮮魚市場機能更新・向上事業の一環として、市場内にある老朽化した東冷蔵庫と凍結庫を建替えにより一体化（集約化）し、効率的な施設配置とすることで、閉鎖型化した長浜・東卸売

場棟と屋根付き通路で連結する。

- ・事業主体は、場内事業者からの賛同も得て、これまで48年間に亘り市場内での冷蔵庫運営を担い、今後の運営にも重要となる凍結庫の建設・運営実績を有する福岡冷蔵㈱として進める。

《整備後の施設配置》



(2) 実現を目指す姿

【全体像】

- ・新東冷蔵庫整備により、食品加工用や生食用の急速冷凍など、多様な凍結需要の高まりに応え、長期に亘る品質を保持した出荷調整が図られることで、販路の拡大や適正な価格形成に資する取引が促進され、品質・衛生管理の高度化及び物流の効率化、並びに耐震性能を向上させ、水産物流通拠点としての機能強化が図られている。合わせて、施設の集約化等により創出した活性化ゾーンにおいて、都心に近接した立地を活かした活性化施設の取り組みを進め、魚食普及を推進し、水産物の消費拡大に繋げている。これらにより、地域水産業や市場全体の活性化に貢献していく。

【市場ニーズ及び集荷機能の強化への取組み】

- ・盛漁期や繁忙期には庫腹が不足し、市場外の冷蔵庫に保管している状況があるため、冷凍能力を抑えつつ、電動式移動ラック等を採用することで保管効率を向上させる。
また、当市場は、生鮮の取扱いが約8割以上を占めているが、食中毒（アニサキス）対策など、多品種・多用途な凍結需要の高まりを受け、急速冷凍環境を整備し、長期保管に向けた保管温度であるF2級（-35℃）の新設や利用者ニーズが高いSF級（-40℃）の庫腹を増加、荷さばき場をC級（+5℃）とすることで、高品質な保管環境を整備する。これらにより、魚価の下落防止効果による生鮮取扱量の増加及び卸売単価の向上、また、冷凍物の取扱数量の増加、並びに取扱品目の向上に取り組んでいく。

このようにして、冷凍物の取り扱いを拡充することで、産地機能を有することや幅広い魚種を取扱う市場の強みを活かし、集荷力の強化につなげる。

【老朽化及び施設配置による課題への対応】

- ・ 冷蔵庫と凍結庫が一体化した施設とし、凍結後の露天運搬をなくすことで蓋掛け等の業務も省略化し、市場の中央部に施設配置することで動線を約 1/2 に短縮する。
また、閉鎖型卸売場と屋根付き通路で機能連携した施設とし、陸揚げされた水産物の凍結・保管動線において、大幅に衛生管理された効率的な運搬が可能となる。
これらの施設整備と合わせ、卸売場から冷蔵庫まで一貫した品質・衛生管理に取り組む。

【耐震性能等の課題への対応】

- ・ 博多漁港は防災拠点漁港であり、当市場は、福岡市地域防災計画において調達救援物資集積場所に位置付けられているため、防災上の機能と合わせ、大規模地震等の災害時に漁業の早期再開及び水産物流通拠点機能を確保することが重要である。
そのため、陸揚げ岸壁から卸売場、冷蔵庫まで同等の耐震性能（重要度係数 1.25）を確保し、策定済みの BCP に整備する冷凍冷蔵倉庫に関する記載を追加し策定することで、災害に強い市場づくりを図る。
また、全ての保管温度（F 級・SF 級）に自然冷媒を採用し、脱炭素社会に向けた環境に配慮した施設にするとともに、電気料金等の維持管理費を抑制する。

【輸出への対応】

- ・ 開設者と場内事業者で構成される輸出入の促進を目的とした協議会において、輸出実務や商談スキル向上に関するセミナーの実施、先進事例を持つ市場等への視察、輸出先候補地の調査・訪問など、輸出増加に向けた取り組みを実施する。

【魚食普及・消費拡大への取り組み】

- ・ 活性化施設の整備においては、都心に近接した立地を活かし、市場関係者を主体とした事業の実施や民間活力を採り入れながら、豊富な魚種・鮮度の高さ・高品質などの市場直結の強みを最大限発揮した、魅力ある賑わいの創出に取り組むことで魚食普及や消費拡大への取り組みを推進する。

（３）目標数値

① 品質・衛生管理高度化

○物品評価の改善（卸売単価の指標値が施設整備前の値を 2.4 ポイント以上超過）

現状（令和元年度）：生鮮 570 千円/トン（H27 年度～R 元年度の 5 ヶ年平均）

冷凍 1,106 千円/トン（ 同 上 ）

塩干 1,189 千円/トン（ 同 上 ）

加重平均 636 千円/トン

目標（令和 9 年度）：生鮮 582 千円/トン（2.1%増）

冷凍 1,151 千円/トン（4.0%増）

塩干 1,084 千円/トン（8.8%減）※令和元年度取扱量・高を維持

加重平均 662 千円/トン

【魚価の下落防止や冷凍の取扱品目の向上】

高度衛生管理整備事業によって整備した閉鎖型卸売場の本格運用を開始しており、機能連携にあたり、卸売場から冷蔵庫まで一貫した衛生管理体制の構築を官民一体となって進める。

これに冷蔵庫施設（凍結庫一体型）の整備による品質を保持した出荷調整等で、魚価の下落防止効果による生鮮卸売単価の向上、保管容量の増加や温度帯の充実による冷凍物の取扱品目の向上を図る。

② 物流効率化

○集荷力の向上（目標年度における取扱数量が推計値を 0.7%以上超過）

現状(令和元年度)：58,885 t

目標(令和 11 年度)：64,362 t（9.3%増）

【保管効率の向上】

電動式移動ラック等の設備を導入することで、小ロットで多品種を取扱う利用ニーズに対応するとともに、冷凍能力を抑制しつつ保管効率の向上（約 1.6 倍）を図ることで、盛漁期や繁忙期等の庫腹の確保や、冷凍物の取り扱い拡充に向けた保管調整等に対応する。これにより、冷凍物の取扱数量として約 3.7%増加を見込む。

【保管調整や冷凍環境の高度化】

閉鎖型卸売場と新東冷蔵庫を機能連携し、高度な衛生管理体制のもと、近年の食中毒（アニサキス）対策における凍結加工品への需要の高まりを受け、生食や食品用の急速冷凍環境を整備することで、アジ類、サバ類、ブリ類等の食品加工用鮮魚の取扱数量増加を見込む。（エサ・飼料用から食品加工用中心の凍結加工に転換）

これに利用者ニーズの高い保管温度帯（F2 級：-35℃）を新設や荷さばき場も含めた高品質な保管環境等を整備することで、魚価の下落防止効果等により輸入物を含め鮮魚取扱数量において約 5.6%増加や、冷凍物の取扱品目の向上を見込む。

○物流コスト等の削減（物流コストを 1.1%以上削減）

現状（令和元年度）：95,972 千円／年

目標（令和 9 年度）：95,858 千円／年（0.1%減）

【物流（業務）の効率化】

冷蔵庫と凍結庫が別々の施設配置のため、動線が長く作業が非効率であり、運搬に時間を要している状況である。

新東冷蔵庫は、冷蔵庫と凍結庫を一体的に建替えし、市場の中央に施設配置することで動線を約 1/2 に短縮し、運搬時間の削減による物流コスト及び人件費を 0.1%削減する。

○物流コスト等の削減（施設の維持管理コストを 1.3%以上削減）

現状（令和元年度）：68,676 千円／年

目標（令和 9 年度）：60,671 千円／年（11.6%減）

【保管形態等の見直し、自然冷媒の採用】

耐用年数を迎え、直近 10 年における設備等の修繕費が増大している。

建替えにより電動式移動ラック設備や平置形態とすることで修繕費を年間約 11.6%、全ての温度帯（F 級・SF 級）を自然冷媒とすることで電気料金の年間約 20%の抑制を見込む。

③ 輸出の促進

○輸出の拡大（目標年度における輸出金額が過去の輸出実績の最高値の 1.5 倍以上）

現状（令和 3 年度）：486,460 千円

目標（令和 11 年度）：1,089,746 千円（2.24 倍）

【施設配置、衛生基準達成等による輸出認定の取得等】

保管庫と冷蔵庫が一体の施設となること、衛生基準達成等による新規の輸出認定を取得、また庫腹増により取扱量の一部を積極的に輸出する等により輸出拡大を目指す。

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：福岡市中央卸売市場の冷蔵庫施設（屋根付き通路含む）新築工事
- ・移転期間：令和 4 年度～令和 6 年度
- ・移転先での事業開始時期：令和 6 年 12 月（予定）
- ・主な施設及び構造：冷蔵庫施設（屋根付き通路含む）
複合構造（柱：RC 造＋梁：S 造）3 階建て
延床面積 12,730 m²

【具体的な取組の内容】

① 流通の効率化

- 冷蔵庫（冷凍保管）と凍結庫（凍結加工）の機能が一体化した施設とし、凍結後の露天運搬をなくすことで蓋掛け等の業務も省略化、市場の中央部に施設配置することで動線を約 1/2 に短縮し、物流の効率化及び品質・衛生管理の強化
- 閉鎖型卸売場と屋根付き通路で機能連携した施設とし、陸揚げされた水産物の凍結・保管動線において、大幅に一貫した衛生管理での運搬が可能となり、市場機能を強化

② 品質管理及び衛生管理の高度化

- 市場ニーズの高い F2 級（-35℃）を新設、SF 級（-40℃）の庫腹を増加し取扱い水産物の拡大、急速冷凍機能導入による生食用の食中毒対策の強化など、集荷機能や保管調整機能を強化

③ 輸出の拡大

○凍結庫と冷蔵庫を一体とした施設整備により衛生基準を達成すること等で新規の輸出認定を取得するほか、庫腹増により取扱量の一部を積極的に輸出する等により、輸出を拡大

④ その他食品等の流通の合理化のために必要な措置

○陸揚岸壁から卸売場、冷蔵庫まで同等の耐震性能（重要度係数 1.25）を確保し、災害に強い市場づくりと、全ての保管温度（F 級・SF 級）に自然冷媒を採用し、環境に配慮した施設

○市場直結の強みである幅広い魚種、鮮度の高さ、目利きによる品揃え等と、都心に近接した立地を活かし、魅力ある賑わいを創出する活性化施設の整備を目指す。

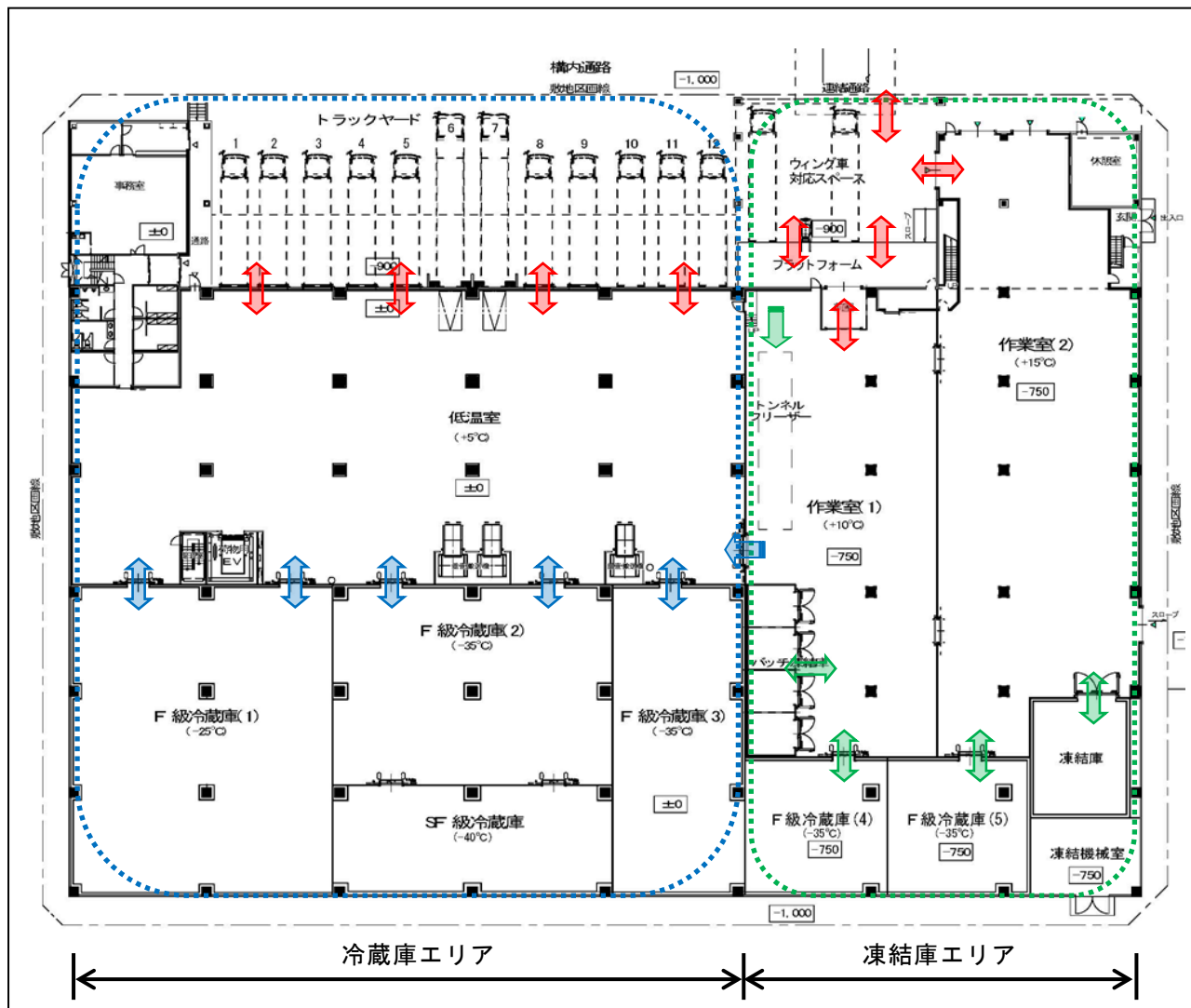
《新東冷蔵庫 1 階施設配置及び物流動線》

【凡例】

↔ 入出庫動線

↔ 冷蔵庫：保管動線

↔ 凍結庫：凍結加工及び一時保管動線



(2) 食品等流通合理化事業の実施時期

令和4年5月～ 令和12年3月

(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：福岡市中央卸売市場鮮魚市場
- ② 所在地：福岡市中央区長浜3丁目11番3号
- ③ 事業開始（開設）年月日：昭和30年6月21日
- ④ 事業内容：中央卸売市場鮮魚市場（水産物部）

(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)
福岡冷蔵(株)	令和4年度	施設・設備	実施設計一式 工事監理一式 工事(冷蔵庫施設)	非公表
福岡冷蔵(株)	令和5年度	施設・設備	工事監理一式 工事(冷蔵庫施設)	
福岡冷蔵(株)	令和6年度	施設・設備	工事監理一式 工事(冷蔵庫施設)	
計			(冷蔵庫施設 12,730 ㎡)	

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	使途	必要な資金 の額 (千円)	調 達 方 法 (千円)						備考
				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										

※その他欄の「国交付金」は強い農業づくり総合支援交付金及び農産物等輸出拡大施設整備事業交付金の活用を予定。

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

食品等流通合理化事業により、冷蔵庫と凍結庫を一体化し、効率的な施設配置とすることで物流の効率化による流通の経費を削減する。また、利用者ニーズに合わせた機能を付加した施設とし、卸売場棟との機能連携を向上させることで品質・衛生管理の高度化による取引価格の下落防止効果、他市場との差別化による価値の向上や販路の拡大など、生産者や消費者等からの信頼を高め、取扱量の増加や適正な取引単価につなげる。

今回の事業とあわせ、12年に渡り、場内事業者の協力のもと月1回開催を継続してきた市民感謝デーの取り組みとも連携したより一層の需要開拓に取り組んでいくこととしている。

具体的には、本事業による東冷蔵庫移転後に創出される活性化ゾーンにおいて、「魚が美味しいまち・福岡」としての認知度や都心に近接する鮮魚市場の高い利便性に後押しを得ながら、新鮮かつ多品種を扱う本市場の強みを活かした魚食普及の場となる常設施設等の整備を場内事業者と連携して展開することとしており、これら魚食普及の取り組みの中で、消費者と生産者、市場関係者を繋ぎ、水産物の消費拡大につなげる。

これらにより、消費者へ新鮮で安全な水産物を適正な価格で安定供給、生産者や市場業界の利益確保等が可能となり、漁業の成長発展と消費者の利益の増進に寄与する。