

●市民・観光客に安心していただける流通体制の強化

安全で安心な生鮮食料品を供給するため、中央卸売市場の施設機能の維持・充実、更には新たな施設整備の推進に取り組むとともに、季節や旬を重んじる京都の食文化の継承や食育の推進、産地への支援や市民への食情報の提供等に取り組めます。また、商取引や社会生活のあらゆる場面で正しい計量の実施が確保されるよう、検査や指導等に努めます。

中央卸売市場第一市場 特別会計：26億1,000万円

京都市中央卸売市場第一市場（以下「京都市中央市場」という。）は、我が国で最初の中央卸売市場として昭和2年に開設されました。

それまでは、京都に12の民営市場が分散していましたが、都市化の進展により、食料品の需要が急激に高まり、旧来からの個人問屋による流通機構ではまかないきれない状況でした。

大正12年に物資の配給機構を整備し、都市における食料品の供給を円滑にするとともに、取引組織を改善し、価格の決定を公正かつ適正にすることを目的に中央卸売市場法が公布され、京都市は全国に先駆けて中央卸売市場を開設することとなりました。

これをきっかけに築地や大阪など全国各地で次々と中央卸売市場が設立されるようになり、今日では主要都市のほとんどで開設されています。

卸売市場は、食生活に欠かすことのできない生鮮食料品（野菜、果実、生鮮水産物、加工水産物）等を、日本国内はもとより諸外国からも集荷して適正な価格をつけ、速やかに分荷し、消費者へ送る役割を担う基幹的な社会インフラです。

京都市中央市場においては、今日まで88年にわたり、京都市内はもとより、京都府下、その他の近隣府県における食品流通の中核拠点として、生鮮食料品等の円滑な流通に重要な役割を果たしています。

また、京都市中央市場は、日本を代表する歴史都市にある卸売市場として、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」や、京都の家庭で受け継がれているおかず（おばんざい）、行事食、京料理等、長い歴史の中で育まれてきた「京の食文化」を支え、京都更には日本の食文化を次代に引き継ぐ重要な役割を担っています。

特に、京野菜については、京都市内や京都府内等、周辺地域の野菜を専門に取扱う近郷野菜売場の設置によりブランド化が図られるなど、京都府農業の生産振興にも大きな役割を担っています。



せり風景

●施設整備の実施

京都市中央市場を含む「京都駅西部エリア」は、梅小路公園、京都リサーチパーク、商店街、文化・観光施設、寺社といった多彩な地域資源が集積しており、京都の成長戦略を推進し、都市格を高めるうえで重要な地域です。

また、当該地域では、平成24年の京都水族館に続き、平成28年春には京都鉄道博物館が、更に、平成31年春にはJR新駅が設置されることとなるなど、民間事業者による大きな集客施設の整備が進んでいます。本市においても、平成26年度には、市民、企業、関係団体が長期的な見地に立った将来ビジョンを共有し、叡智を結集して、当該地域の活性化を推進するため、「京都駅西部エリア活性化将来構想」が策定され、梅小路公園の拡張再整備や、京都市中央市場の施設整備及びそれに伴う「賑わいゾーン」の創出等活性化の機運が大きく高まっています。

当該地域の活性化は、これら民間活力と本市の政策が融合し、「京都駅東部エリア」等の周辺地域の活性化の動きとも一体となって、京都全体の大きな飛躍につながるものであり、京都市中央市場には重要な都市機能として、中心的役割をはたしていくことが大きく期待されています。

本市場のこのような立地条件から、現地で建て替え案により、平成25年度には、京都市中央市場の将来像を踏まえ、施設整備の方向性を示した「京都市中央卸売市場第一市場施設整備基本構想」を策定し、平成26年度は、この基本構想を踏まえて、各建物の規模や整備スケジュールなど、施設整備の内容を具体化させた「京都市中央市場施設整備基本計画」を策定しました。

平成 27 年度については、「京都市中央市場施設整備基本計画」に基づき、基本設計等に着手します。

●京都市中央市場第10次整備計画の策定及び次期マスタープランの策定

京都市中央市場を取り巻く現状は、近年の景気後退やライフスタイルの変化、市場外流通の増加や市場間競争の激化などにより、取扱数量及び取扱金額が減少するなど、非常に厳しい状況にあります。

また、生産者及び需要者からは、卸売市場におけるコールドチェーンシステムの確立や安定的な取引の確保等に対する需要が高まっています。

このような情勢を踏まえ、国においては、平成 27 年度に第 10 次卸売市場整備基本方針を策定予定であり、同方針を踏まえて、本市場においても、京都市中央市場第 10 次整備計画を策定します。

併せて、市場の方向性を明確にするとともに、市場の活性化を図るための重点戦略や市場経営及び施設整備を具体化する経営的戦略展望として、平成 28 年度から平成 37 年度までの 10 年間を計画期間とする新たなマスタープランを策定します。

●更なる市場活性化にむけて

市民の食への関心が高まる中、京都市中央市場を次世代を見据えた京都の食文化及び食育の拠点として位置付け、食の拠点機能の充実を図っています。その一環として市場会員制度である「食の海援隊・陸援隊」事業では、生産者や市場関係者とともに産地支援活動や食育活動等に取り組んでいます。また市場活性化事業として「鍋まつり」、「食彩市」、「出前板さん教室」、「大学との包括連携協定の締結（京都女子大学・京都聖母女学院短期大学）」等を実施してきました。

さらに、平成 25 年 4 月に地域活性化や観光振興にも寄与する施設としてオープンした「京の食文化ミュージアム・あじわい館」では、食文化の伝承などのための発信拠点として多彩な料理教室を開催しているほか、平成 24 年 8 月開設の「すし市場」においては、産地と連携した魚食普及活動等に取り組んでいます。

加えて、平成 25 年度からは、市場の取扱数量の維持拡大を図るため、産地生産者への感謝状贈呈や新規就農者への資材費等の支援等の集荷対策と、京都府産農水産物普及事業として販路拡大キャンペーン等の実施、「ASIA FRUIT LOGISTICA（香港）」への出展など販路開拓に向けた取組を実施してきました。今後も事業効果が見込まれる有益な事業を継続して展開していきます。



食 彩 市



あじわい館（料理教室）



ASIA FRUIT LOGISTICA(香港)

◎年間主要取扱品目別の取扱実績（平成 26 年 1 月～12 月）

	野 菜	果 実	生鮮水産物	加工水産物	加工食料品
数 量（トン）	220,102	42,334	27,607	13,644	6,362
金 額（千円）	49,793,422	15,065,159	28,012,191	12,119,155	4,097,631

●安全・安心な食品の流通

平成 15 年度から、開設者と関係業界からなる食品品質管理委員会を設置し、行政による食品検査以外にも、自主的に食中毒菌の検査を行ってきました。今後も J A S 法や食品衛生法等関係法令の更なる順守を徹底します。また、施設の衛生管理を徹底し取扱商品の品質管理を保持するため、低温卸売場の整備を推進するなどの取組を行ってきました。今後も消費者から信頼される生鮮食料品の流通体制の確保に努めます。

「京都市中央市場施設整備基本計画」の策定（平成26年度）

施設の耐震化や高度化する物流等に対応するため、平成25年度に策定した「京都市中央卸売市場第一市場施設整備基本構想」（平成26年3月策定）を踏まえ、平成26年度は、各建物の規模や階層の構成、市場内動線、整備スケジュールなど、施設整備の内容を具体化した「京都市中央市場施設整備基本計画」を策定しました。

（URL: <http://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000180977.html>）

「京都市中央市場施設整備基本計画」の概要

◆施設整備のコンセプト

食の流通における「京都基準」を構築し、先進的食品流通拠点へ
～安全・安心でおいしい生鮮食料品等の提供と京都市中央市場ブランドの確立～

◆重点的な取組

- 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

◆施設整備の8つの方向性

- 1 市場施設の高機能化
- 2 有効活用地の活用
- 3 市場施設の「効率化」「高層化」
- 4 物流動線等の効率化、最適化に向けた新干本通の拡幅
- 5 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
- 6 災害時における生鮮食料品等流通拠点の継続性の確保
- 7 環境へ配慮した市場施設
- 8 京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出

◆施設整備スケジュール

平成27年度 基本設計
28年度 実施設計
31年度 水産棟改修完了
37年度 青果棟建替完了

中央卸売市場第二市場・と畜場 特別会計：10億7,100万円

本市場は、明治42年7月、屠場法に基づく直営施設として開設された「京都市立と畜場」を前身とし、昭和44年10月、中央卸売市場法（現 卸売市場法）に基づき、と畜場を併設した食肉専門の中央卸売市場として全国で9番目に開設されました。

以来、京都市とその周辺における食肉流通の要として、食肉の安定供給を行うための拠点として、また、公正な取引のもと安定した卸売価格を形成する市場として大きな役割を果たしています。

今日、市民の食への関心が高まる中、衛生管理の徹底を図るとともに、各種の家畜伝染病の検査や牛の放射性セシウムに係る検査を実施するなど、安全で安心な食肉の供給に努めています。

また、食肉講座やミートフェアの開催などを通じて、国産牛肉・豚肉の普及促進と市民への「食育」の発信に取り組んでいます。

現在、本市場の更なる活性化に向け、平成22年12月に策定した「京都市中央卸売市場第二市場「京ミートマーケット」マスタープラン」に掲げる4つの重点戦略（①卸売会社等関連事業者の一元化と更なる公設民営化、②運営会社の経営改革、③施設の改築、④京都府との連携強化）に基づき、その実現に向けた取組を進めています。

平成27年度においては、平成30年度の新施設稼働を目指し、受水槽、仮設管理事務所等の整備を行うとともに、現管理事務所棟、保管冷蔵庫の解体撤去等を実施します。

また、平成26年4月に一元化された卸売会社に対し、経営改革に向けた指導・支援等を行うことにより、市場機能の充実・強化に取り組めます。



「新施設イメージ図
（北西側見学者エントランス）」

◎年間主要取扱品目別の取扱実績（年度）※部分肉を含む。

年度	牛			豚		
	24	25	26	24	25	26
頭数(頭)	11,679	12,590	13,002	19,841	20,092	20,482
金額(千円)	8,960,366	10,401,455	11,708,151	646,606	740,197	897,506

京都市中央卸売市場第二市場の施設整備について

「京都市中央卸売市場第二市場「京ミートマーケット」マスタープラン」に掲げる重点戦略の1つである「施設の改築」について、以下の4つの基本コンセプトに基づき、平成30年度の操業開始に向け、取組を進めています。（URL: <http://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000167556.html>）

●新市場の4つの基本コンセプト

①安全で安心な食肉を供給する施設

- 搬入口を分け、牛と豚の作業エリアを完全に区画
- 入荷から出荷までの各作業室を適切に温度管理するコールドチェーンシステムの導入
- 国際的に認められた品質・衛生管理方式であるHACCP（ハサップ）の導入

②京都ブランドを世界に発信する施設

- 安全・安心でおいしい京都府内産の牛肉を世界で輸出するための認定を取得

③環境に配慮した施設

- 閉鎖型の施設にすることにより、音や臭いの発生を抑制し、近隣の住環境に配慮
- 太陽光発電など再生エネルギーの利用
- 敷地内の緑化による緑の空間の創出

④市民などに開かれた施設

- 見学コースやセミナー室、調理・試食室を設けた開かれた施設、「食育」、「食文化」の学びの場

●今後のスケジュール

- 平成27年度 建築工事開始
- 平成30年度 新施設稼働

計量検査所：3,222万円

計量法に基づく計量器の定期検査、立入検査、商品量目検査を柱に、計量器の正確保持及び適正な量目の確保に努めます。

定期検査については、より効率的な実施を図るため、平成24年度から実施している指定定期検査機関の指定を3箇年更新し、定期検査の受検漏れを防ぐための事前調査も含めて指定定期検査機関に検査を委託します。

◎定期検査実績（平成26年1月～12月）

検査戸数	不合格戸数	検査器物数	不合格器物数
2,291	22	7,880	24

商品の量目検査については、多様化する商品の販売形態に対応し、市場監視的役割の強化を図るために、ふだんのお買物の商品で量目検査をする計量モニターを市民から募集する制度を創設し、25年度からその活動を開始しました。この活動により、市内の販売店における商品量目の過不足の状況を月別に把握し、その結果を踏まえて、販売事業者に対する量目不足違反を防止するための効果的な啓発指導に活用する他、市職員が立入検査を実施します。

◎量目検査実績（平成26年1月～12月）

検査日数	検査延べ戸数	不適正延べ数	検査個数	不適正数	不適正率（％）
333	5,265	128	7,432	131	1.8

また、「ものづくり」から「消費」までの各分野の基盤である計量に対する市民の関心を高め、経済の発展と文化の向上に役立てるための普及啓発事業については、引き続き、計量の図画・作文展、夏休み親子計量教室を実施します。このうち、夏休み親子計量教室は、京都府計量検定所との共同で開催しています。



平成26年度
「計量の図画・作文展」作品展の様子
(平成26年11月2日 元有隣小学校体育館)



平成26年度
「夏休み親子計量教室」の様子
(平成26年8月7日 京都市計量検査所)