

安全・安心な食肉を皆様のもとへ

中央卸売市場第二市場業務課長 野田 太司

1. 沿革及び概要

第二市場は、明治42年7月に設立された「京都市立と畜場」を前身として、昭和44年10月に中央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番目に開設された。

現在、食肉の中央卸売市場を開設している自治体は、本市のほか、仙台市、さいたま市、東京都、横浜市、名古屋市、大阪市、神戸市、広島市、福岡市の計10都市である。

役割は、京都市とその周辺地域における食肉流通の要として、市民に安全で安心な食肉を安定供給することであり、生産者の出荷拠点、取引の適正化、公正な卸売価格の形成などを担っている。

市場の機構（平成26年3月1日現在）は、卸売業者が1社（京都食肉市場株式会社（以下「京食」という。）、買受人として売買参加者が248業者、買受人団体が1団体（京都食肉買参事業協同組合）、第一種関連事業者が1団体（京都副生物卸協同組合（以下「副生物組合」という。）、第二種関連事業者が銀行1行（京都銀行）、格付機関が1団体（公益社団法人日本食肉格付協会）となっている。

業務内容は、卸売会社（京食）が行っている牛・豚の集荷、と畜解体、せり、配送業務等の一連の業務や取引が、法律や条例等に則して適正に行われているかなどを、市場の開設者の立

場から卸売会社や関連事業者へ指導監督するとともに、市場及びと畜場の施設や機械設備等の維持管理等を行っている。

2. 将来計画策定へ～長期の低迷（平成21年度まで）

（1）取扱状況

第二市場における最多時の取扱頭数は、牛が約2万6千頭（昭和45年）、豚が約7万3千頭（昭和49年）、総取扱金額が約178億円（昭和63年）を記録したが、平成3年の牛肉の輸入自由化や平成8年の病原性大腸菌O-157、平成13年のBSE発生の影響もあり、平成8年度に牛のと畜数が1万頭を下回って以降、7千～9千頭と長期低迷状況が続いた。（図1、図2）

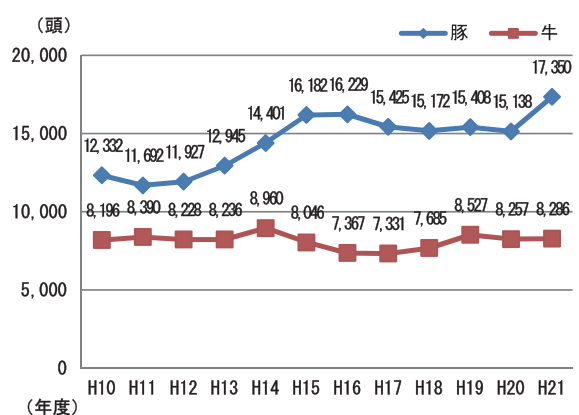


図1 第二市場の牛・豚取扱頭数の推移

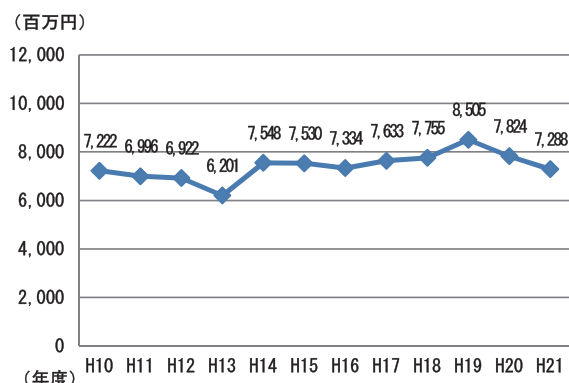


図2 第二市場の取扱金額の推移

(2) 市場財政の状況

マスタープラン策定の前年度にあたる平成21年度の市場財政の状況は、繰入率（市場特別会計の歳出に占める繰入金の割合）が86%であった。一般会計からの繰入金に大きく依存している状態であり、歳出減と併せて、歳入増が重要な課題となっていた。

本市は、こうした状況を改善するため、使用料の改定、光熱水費の適正負担の促進などの取組を始め、平成22年度には一定の見直しを図るが、依然として市財政への依存度が高い状態にある。

(3) 市場の運営形態

第二市場の運営については、卸売会社である京食を中心として、副生物組合と株式会社中畜（以下「中畜」という。平成25年10月1日付で京食が吸収合併）の3社が主要業務を行っていた。牛・豚の集荷、と畜解体、せり等一連の業務を京食が、市場内における副生物・牛の部分肉の加工処理（京食より作業を受託）を副生物組合が、市場で購入された牛枝肉及び加工処理された部分肉の配送業務を中畜が担っていた。

中でも京食は、卸売会社として重要な役割を果たしており、本市も15パーセントの株式を出

資している。しかし、その経営を維持するためには、本市の補助金が欠かせない状態であり、営業力の強化として、卸売業務の強化（集荷頭数の安定、出荷者との意見交換、売買参加者との関係強化）や、買付品販売活動の強化（在庫商品の減少）、出荷者や売買参加者へのサービス向上など、抜本的な経営改革に取り組むことが急務となっていた。

また、卸売会社と他の市場関係者の機能が重複しており、市場全体として統一的かつ組織的な経営力・営業力を強化することが困難であり、物流的にも、一頭の牛・豚のと畜・解体から配送までの業務を複数の事業者が行うという、非効率な状態となっていた。

3. マスタープランの策定

これらの現状や課題を踏まえ、第二市場の将来像や京都の「食」の在り方を展望し、「京都市中央卸売市場第二市場の在り方」（平成20年11月策定）、「京都市中央卸売市場第二市場基本構想」（平成21年3月策定）を経て、「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」（平成22年12月策定）を策定し、今後10年間に取り組むべき以下の4つの重点戦略を定め、市場財政の改善と市場機能の強化へ乗り出した。

(1) 市場の一体的運営（卸売会社等関連事業者の一元化）と更なる公設民営化

第二市場においては、京都市や卸売会社をはじめとする複数の事業者が、経営企画、営業、広報、総務企画及び場内業務管理など、個別に

業務を行っている現状があり、運営面で非効率な状況にある。このため、集荷から販売までの運営の効率化、営業力、ブランド力の強化等、機能強化のためには、市場全体で統一的に取り組む必要がある。

また、一頭の牛・豚のと畜・解体から配送までの業務を、複数の事業者が行っている状態であり、業務のフローが複雑化し、結果的に非効率な運営構造になっている。このため、これらの作業を統合し、集荷から販売まで一貫した枝肉・部分肉・副生物の取扱を行い、加工のプロセスを明解にして業務の効率化を図る。

さらに、市場財政改善のため、一元化後の新会社に施設の管理など市の業務の委託化と、市人員の削減を進め、運営費の削減に向けた取組を行う。

(2) 運営会社の経営改革

卸売会社等関連事業者の一元化と並んで、早急に現在の卸売会社の経営改革を行う必要に迫られている。現状、経営力強化のための戦略が十分に機能している状態ではなく、集荷・販売戦略として今後10年間の目標を設定し、具体的な取組を進めることとした。

平成32年度までの10年間で、牛13,000頭、豚23,000頭を目指すこととし、卸売会社は、自らで経営改善を行い、取扱頭数の増頭に向けて、産地との連携及び買参者とのコミュニケーションを強化し、集荷販売戦略の立案を行っていく。その中で、枝肉市場の開拓、部分肉・副生物の取扱い、輸出対応等といった具体策の検討を行う。本市は、卸売会社の経営改革、市場財政の改善等の観点から、卸売会社の取組と連携し、支援を行うこととする。

目標数値に関しては、新施設稼働後の平成30年度より、新施設の強みを生かし、大幅増を想定した。(図3、図4)

(3) 施設の改築

現在の敷地内で全面建て替えを行い、コールドチェーンシステムの導入、HACCP（ハサップ・危害分析重要管理点）対応及び環境負荷低減等に配慮した、コンパクトで効率的な施設を目指す。

併せて、と畜からせり、加工までを見学できる施設とすることにより、食肉を通じた「食育」の発信拠点とする。

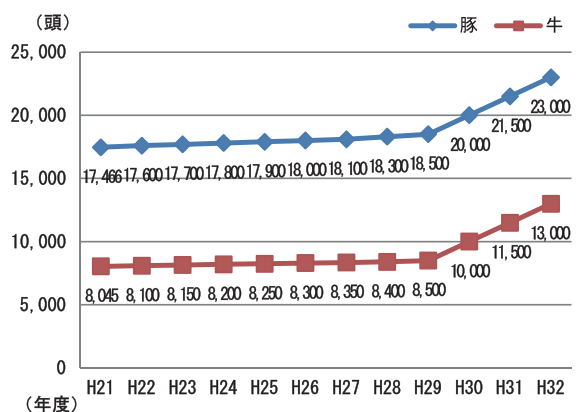


図3 今後10年間の取扱頭数の目標数値

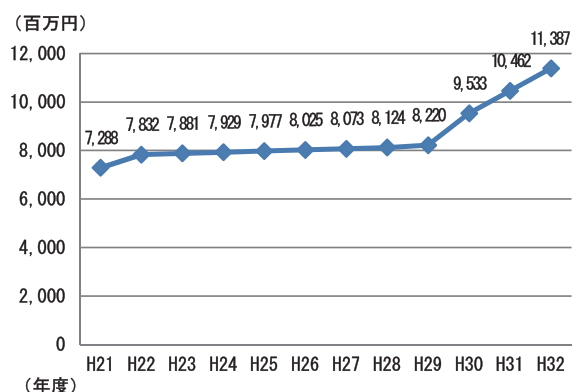


図4 今後10年間の取扱高の目標数値

*新施設稼働後の平成30年から大幅増を想定

（４）京都府との連携

第二市場は、京都府内の牛・豚の出荷頭数の半数以上を取り扱っており、府内の畜産振興に大きな役割を果たしている。今後、府内産畜産物を取り扱う市場として、また、府内産ブランドの振興拠点としての機能を果たしていく上で、ますます府・市の連携が重要となってくる。

同時に府市が共に支える観点から施設整備について、応分の負担を府へ求めていく。

４．マスタープランの推進（現在の取組）

現在、これらの重点戦略などマスタープランの進捗状況について、外部の有識者から客観的・専門的な意見を聴くため、第三者による協議の場を設け、モニタリングを行うとともに、計画が着実に進捗するよう取組を進めている。

卸売会社等関連事業者の一元化への取組については、マスタープラン策定と並行して協議を開始し、事業者間での基本合意書の締結、新運営会社準備委員会、プロジェクトチーム会議での協議を進め、事業者間での統合に関する補償協議に時間を要したが、関係者の努力と英断により平成24年12月に合意に至り、平成26年4月に統合されることになった。現在統合に向けた各種作業が行われており、一元化後の新会社の中・長期経営計画策定が大きなテーマとなっている。

また、現在の卸売会社の経営改革については、集荷目標の達成を目指して、既存出荷者及び新規出荷予定者（牧場等）に対し出荷増頭の要請を行うとともに、牛の生体輸送費の一部支

援を始める。売買参加者についても、広域的な営業活動を行う大・中規模事業者新たに取引いただくなど、掘り起し及び新規開拓に取り組んでいる。

本市においても、卸売会社が産地等を訪問する時に職員が同行し、市場の施策をPRするとともに、支援策として、卸売会社の出荷者に対する輸送費支援や取扱頭数の増頭見合いに対する補助金の支給を開始した。

その結果、平成24年度は、マスタープランの目標頭数に対し、牛取扱頭数で42ポイント増となるなど、改築前の旧施設においても大幅に取扱頭数を増頭することができた。（図5、図6）

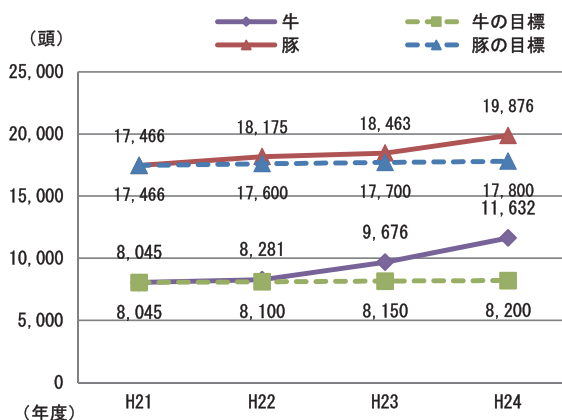


図5 マスタープランの目標値と実績比較（取扱頭数）

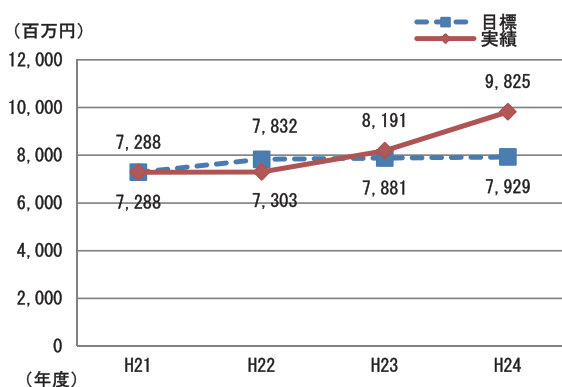


図6 マスタープランの目標値と実績比較（取扱高）

*平成24年度時点の比較

目標値に対し、牛取扱頭数：42ポイント増、豚取扱頭数：12ポイント増、取扱金額：24ポイント増となる。

施設の改築については、平成23年度に施設整備に係る基本計画を策定し、平成25年度は基本設計の策定に取り組んでいる。コンセプトとしては、①安全で安心な食肉を提供する施設、②市場機能を見据えたコンパクトな施設、③環境に配慮した施設、④市民への食情報提供の拠点となる施設としており、平成30年度の稼働を目指している。

第二市場は、長期の低迷期を乗り越え、施設の改築と絶え間ない改革を続け、市民の皆様に安全・安心な食肉を将来に渡り提供していく。