

京都市中央市場施設整備基本計画

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のために

～開設100年目へ向けた市民への約束～

平成27年（2015年）3月



京 都 市

京都市中央市場施設整備基本計画

策定にあたって

由緒ある寺社をはじめ、花街などの歴史文化遺産、多様なお店が並ぶ商店街、続々と新たな賑わいが生まれる梅小路公園、知の集積が進む大学、産学公連携の拠点リサーチパーク…。今後JR新駅の設置も予定される京都駅西部エリアは実に豊かな地域資源に恵まれています。食の分野からこのエリアの活力を生み出す大きな可能性を宿しているのが京都市中央市場です。

京都市中央市場は、昭和2年に全国初の中央卸売市場として誕生して以来、食料品流通の中核拠点として、京都市のみならず、京都府一円にお住まいの皆様の安全・安心な食生活、そして長い歴史の中で育まれてきた京の食文化と、生産者を支えてまいりました。

一方、開設から90年近く、また今の施設の竣工から30年以上が経つ中で、市場を取り巻く状況や課題を改めて見つめ直し、これからは活かしていくことの重要性がますます高まっています。

このため、未来に向かって一層大きな役割を担い得る市場を創るとの思いを込めて、この度「京都市中央市場施設整備基本計画」を策定しました。

本計画では、昨年度末に策定した基本構想を基に、食の流通における「京都基準」を構築し、先進的な食品流通拠点を目指すことをコンセプトに掲げています。それを実際の形にする取組を盛り込むとともに、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の代表格とも言える、京都の多彩な食文化の魅力を広く発信する機能も持たせることとしています。

今後、京都市中央市場が一層市民の皆様をはじめ多くの方々に親しまれ、京都の食を、更に生産者をますます力強く支える施設となるよう、同時に京都駅西部エリアの持つ潜在能力を更に引き出す施設となるよう、市場関係者の皆様をはじめ多くの皆様と共に本計画の取組を全力で進めてまいります。どうぞ御支援、御協力をお願いいたします。

結びに、本計画の策定に当たり貴重な御意見、御提言をくださいました全ての皆様に深く感謝申し上げます。



京都市長

門川 大作

《 目 次 》

京都市中央市場施設整備基本計画（全体像）	1
第1章 京都市中央市場の整備に向けて	2
1. 1 京都市中央市場施設整備基本計画策定の背景	2
(1) 全国初の京都市中央市場設立の背景	2
(2) 現立地における今日的意義	2
(3) 京都市中央市場の役割	2
(4) 京都市中央市場施設整備基本計画策定の経緯	3
(5) 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）	3
1. 2 京都市中央市場における施設整備の概要	4
(1) 施設整備の目的	4
(2) 施設整備の概要	4
1. 3 全国の卸売市場を取り巻く環境	5
(1) 生鮮食料品等の消費量の低下	5
(2) 市場経由率の低下と市場外流通の加速	5
(3) 市場間・公民食品流通の競争激化	6
1. 4 京都市中央市場の構造的課題と課題解決に向けて	7
(1) 取扱数量・金額の減少	7
(2) 主要建築物の経年劣化	8
(3) 物流動線の煩雑化と出入口の点在	9
(4) 駐車場の点在と車両管理	10
(5) コールドチェーン対応等への遅れ	11
第2章 京都市中央市場施設整備計画の内容	12
2. 1 農林水産省「卸売市場整備基本方針」	12
(1) 第9次卸売市場整備基本方針	12
(2) 第10次卸売市場整備基本方針の策定と今後の卸売市場に求める機能	12
2. 2 農林水産省・水産庁における輸出促進に向けたHACCPなどの取組	13
2. 3 京都市中央市場の特色	13
(1) 都市型卸売市場としての役割	13
(2) 食文化の発信・継承の拠点	14
2. 4 京都市中央市場の施設整備コンセプトと重点分野	15
(1) 施設整備コンセプト	15

(2) 食の流通における「京都基準」を構築するための重点的な取組	16
(3) 施設整備の方向性の具体化	17
2. 5 京都市中央市場施設整備計画	19
(1) 施設整備後の市場取扱数量と市場内物流量	19
(2) 施設整備規模案	20
2. 6 施設整備に伴う新規導入機能	21
(1) 閉鎖型施設・コールドチェーン	21
(2) トラックバース, ピッキングスペース	21
(3) 品質管理水準の高度化	22
(4) 立体低温倉庫	23
(5) 車両管理ゲート	24
(6) 見学者ルート	25
(7) 品質管理体制（総合品質保証室・HACCP）	25
2. 7 環境配慮機能	26
2. 8 防災・危機管理機能	27
2. 9 新市場施設配置案	28
2. 10 京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出	31
(1) 京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の方向性	31
(2) 京都駅西部エリア活性化将来構想	31
(3) 地域のポテンシャル把握と今後の展開	32
第3章 効率性・最適性を追求した市場施設の実現に向けて	33
3. 1 民間活力の積極的な活用	33
(1) 卸売市場施設整備における交付金制度	33
(2) 想定される事業方式	33
3. 2 民間活力の導入について	34
(1) 青果棟及び水産棟	34
(2) 駐車場及び冷蔵庫等その他施設	35
3. 3 施設整備事業費	35
(1) 施設整備費用	35
(2) 施設整備に伴う市場会計の考え方	35
(3) 京都府との連携	36
3. 4 施設整備スケジュール	36
(参考) 市場整備に係る検討経緯等	37

京都市中央市場施設整備基本計画（全体像）

京都市中央市場施設整備基本計画

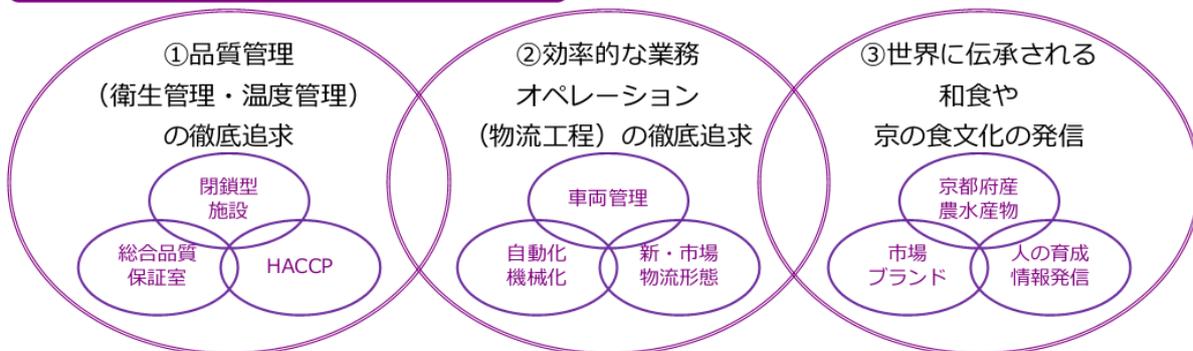
～開設100年目へ向けた市民への約束～

1927年（昭和2年）	市場の開設
2025年（平成37年）	整備の完了
2026年（平成38年）	新施設の開業

施設整備 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～

「京都基準」を構築するための3つの取組



市民への約束を守るための課題

- 全国的な課題
- 京都市中央市場の構造的課題
- 卸売市場整備基本方針，食品の国別・品目別戦略
- 市場周辺環境の変化

- 生鮮食料品等の消費量の低下
- 市場経由率の低下と市場外流通の加速
- 食の安全・安心
- 取扱数量・金額の減少
- 市場間・公民食品流通の競争激化
- 主要施設の経年劣化
- 物流動線の煩雑化と出入口の点在
- 駐車場の点在と車両管理
- コールドチェーン対応等の遅れ
- 経営戦略の確立
- 卸売市場経営における効率性・機動性の向上
- 輸出促進や6次産業化
- 環境負荷の軽減，災害時等の緊急事態の対応
- 「和食」の普及促進
- 京都水族館，京都鉄道博物館，JR新駅等周辺環境の変化への対応

「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）

市場経営コンセプト

伝統と革新の調和による先進的で競争力・対応力を有する“食”の流通拠点

第1章 京都市中央市場の整備に向けて

1. 1 京都市中央市場施設整備基本計画策定の背景

(1) 全国初の京都市中央市場設立の背景

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、昭和2年に現在位置で開設された。京都市中央市場が発足するまで、京都に12の民営市場が分散していたが、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あった。

大正12年に物資の配給機関を整備し、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った。

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る。

(2) 現立地における今日的意義

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ある。

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る。京都市においても、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」の策定が予定されており、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る。

当該地域の活性化は、これら民間活力と京都市の施策が融合し、「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る。

(3) 京都市中央市場の役割

① 生鮮食料品等の供給に係る中核的拠点

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ある。

京都市中央市場においては、今日まで87年にわたり、京都市内はもとより、京都府下、その他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る。

② 京の食文化及び食育の拠点

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（おぼんざい）、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る。

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的に取扱う近郷野菜売場¹の設置によりブランド化が図られるなど、京都の生産者振興にも大きな役割を担っている。

(4) 京都市中央市場施設整備基本計画策定の経緯

京都市中央市場においては、生鮮食料品等の安定供給、「和食」や「京の食文化」の育成・継承に大きな役割を果たしてきたが、取扱数量・金額の減少、高度化が進む物流への対応など、経営面・施設面双方の課題が顕在化してきており、市民の期待や時代の要請にしっかりと応えるには再構築が必要な状況にある。

このため、京都市中央市場の将来コンセプトと将来戦略を掲げ、施設整備の基本的な方向性を明示するため、平成26年3月に「京都市中央卸売市場第一市場施設整備基本構想（以下「基本構想」という。）」を策定した。

今後、農林水産省で検討が進められる「第10次卸売市場整備基本方針」や京都市中央市場周辺の再開発・活性化の動き等を踏まえ、京都市中央市場において果たすべき役割・機能を明確化するとともに、それらを発揮するための施設配置、新規導入機能、施設整備・市場経営における民間活力の導入等基本的な枠組みを「京都市中央市場施設整備基本計画（以下「基本計画」という。）」としてとりまとめ、施設の再構築を進めていくこととする。

(5) 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）

基本構想では、取扱高の目標値と施設整備の完成年次等について以下のとおりとした。

図表 1-1 取扱数量・金額目標と施設整備完成年次（基本構想より）

<p>【各部門の取扱数量・金額目標】</p> <p>各部門の経営状況や施設利用時の課題を踏まえ、目標値を設定し、取組を進める。</p> <ul style="list-style-type: none">● 青果物部 : 取扱数量 32.0 万 t 取扱金額 750 億円 平成 37 年度 (平成 25 年度実績 取扱数量 26.5 万 t 取扱金額 656 億円)● 水産物部 : 取扱数量 6.0 万 t 取扱金額 500 億円 平成 31 年度 (平成 25 年度実績 取扱数量 4.4 万 t 取扱金額 398 億円) <p>【施設整備完成年次】</p> <p>施設整備は敷地内に仮移転先を確保し、通常の営業を継続しながら実施する。</p> <p>水産物部門は、早急な経営改革が必要なため、最小限の整備を先行的に着手する。また、青果物部門は、施設規模や新規導入機能を十分に精査し、水産物部門の整備後に着手する。</p> <ul style="list-style-type: none">● 青果物部 : 平成 37 年度を完成年次として、全面建替● 水産物部 : 平成 31 年度を完成年次として、全面改修

¹ 京都市中央市場・青果物部門内で、みず菜や賀茂なすなど京都のブランド野菜（京野菜）、京都府、滋賀県等周辺地域の野菜を専門に取扱う売場。

1. 2 京都市中央市場における施設整備の概要

(1) 施設整備の目的

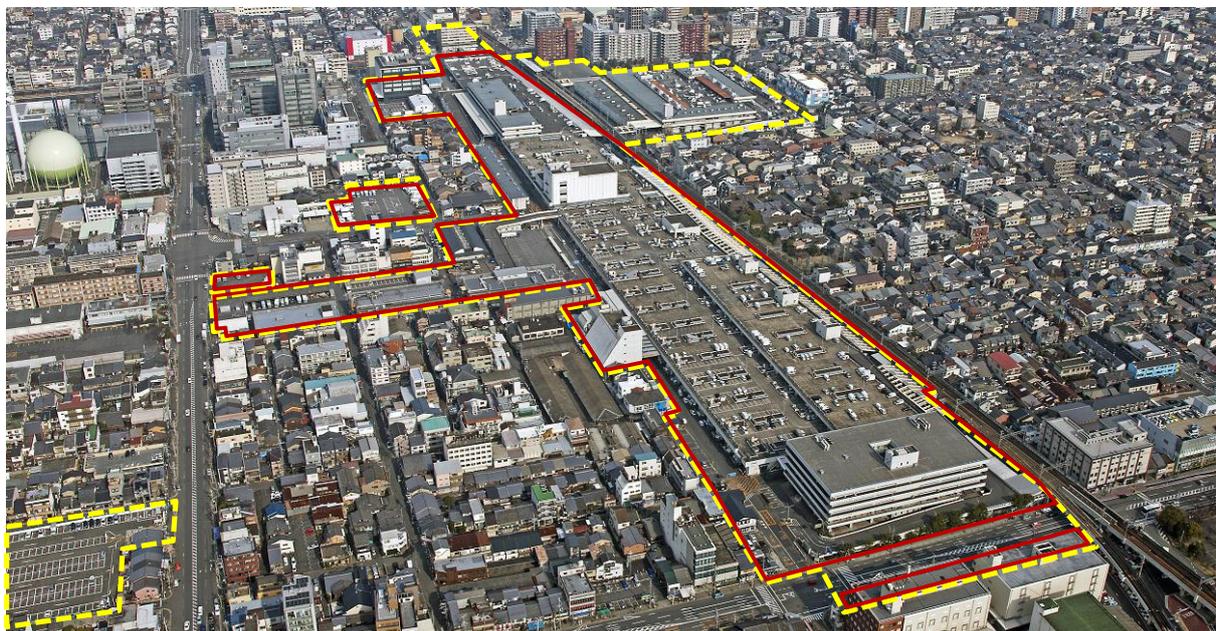
京都市中央市場においては、築後30年以上が経過し、高度化が進む物流や食の安全・安心への対応など、各種の課題に対応することが困難な状況にある。このため、施設の機能強化（施設整備）を図り、今後も市民を中心とした消費者に生鮮食料品等を安定的に供給するとともに、食の安全・安心を提供する。

(2) 施設整備の概要

京都市中央市場においては、基本構想に掲げた整備の方向性を前提とし、「施設の高機能化」「効率化」「最適化」を最大限に反映し、持続的で競争力を有する卸売市場の再構築を進めていくこととしている。

- 開発面積 : 約 105,000 m²
- 土地の形状の変更を行う面積 : 約 80,000 m²
- 施設面積 : 約 178,200 m²
- 駐車場台数 : 約 2,500 台
- 車両台数 : 約 10,000 台/日

図表 1-2 京都市中央市場の現状（施設全景）



— 計画地 - - - 現況

(平成 27 年 1 月時点の写真)

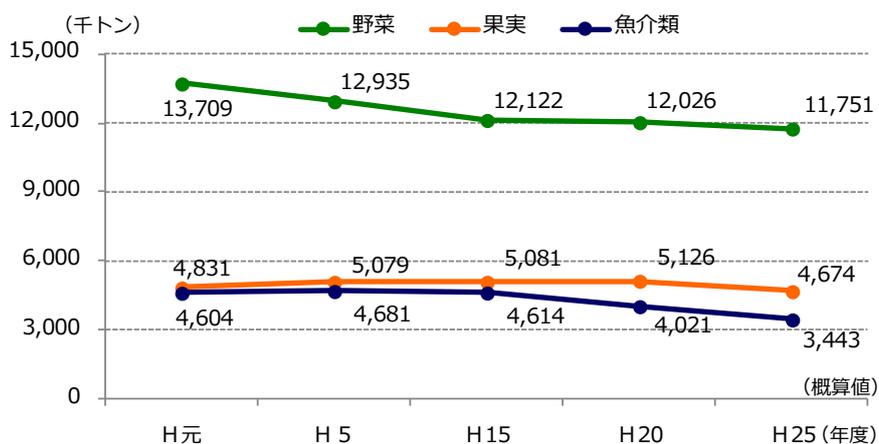
1. 3 全国の卸売市場を取り巻く環境

(1) 生鮮食料品等の消費量の低下

● 人口減少、少子高齢化等により、食料消費量は減少傾向が続く

平成元年度以降、野菜、果実、魚介類の消費量は減少傾向が続いている。今後も人口減少、少子高齢化により、生鮮食料品等をはじめ食料消費量の減少傾向が続くものと予測される。

図表 1-3 国民の食料消費量の推移



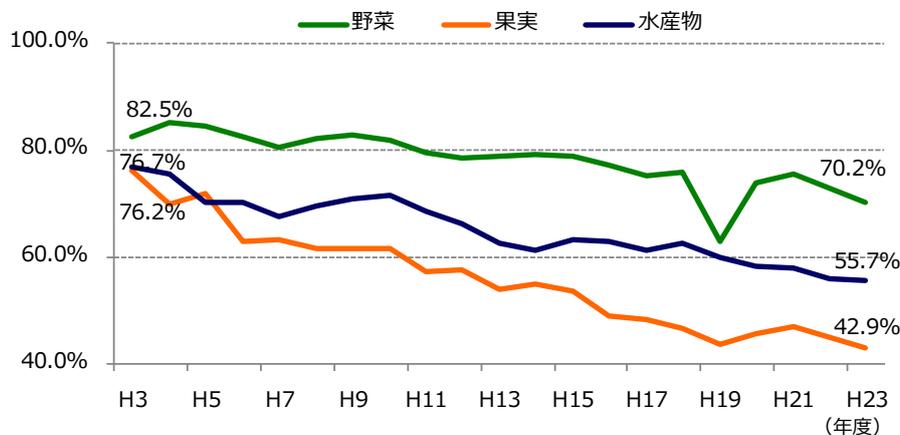
(出典) 農林水産省「食料需給表」

(2) 市場経由率の低下と市場外流通の加速

● 市場経由率は減少傾向が続くが、依然として市場への期待は大きい

野菜、果実、水産物ともに市場経由率の減少傾向は続いているが、一方で、野菜の約70%、水産物の約56%は依然として市場を経由しており、卸売市場における集荷及び分荷などの機能がなお求められている状況にあると言える。

図表 1-4 青果物・水産物の市場経由率の推移



(出典) 農林水産省「卸売市場データ集 (平成 25 年度版)」

注) 青果 (野菜・果実) について、国産青果物に限れば、卸売市場経由率は平成 15 年度で 93%、平成 20 年度で 88%、平成 23 年度においても 86%を保持している。

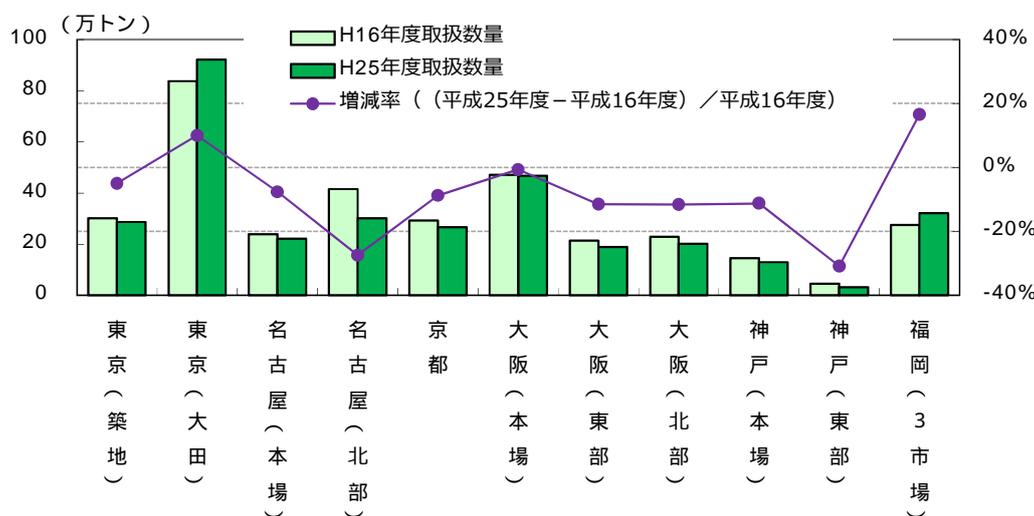
(3) 市場間・公民食品流通の競争激化

● 卸売市場のみならず大手量販店、コンビニエンスストア等も含めた競争の激化

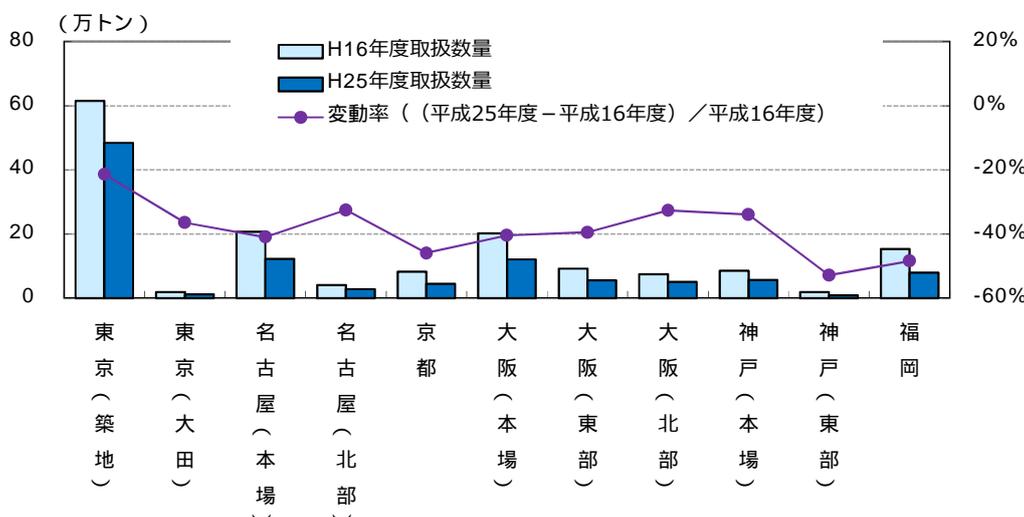
社会経済環境の変化に伴い、全国の卸売市場で取扱数量・金額が減少傾向にある。今後、他市場においても経営戦略と施設整備が並行して推進されることが予想され、卸売市場間の競争は一層激しさを増すと考えられる。

一方、市場外流通の増加は加速しており、量販店等においても産地からの直接仕入れ等の動きが増えていくことが想定される。今後、川上（産地）と川下（消費地）をつなぐ卸売市場は、市場間のみならず、食品卸業者や量販店、コンビニエンスストア等の民間食品流通事業者との競争への対応も視野に入れた卸売市場ならではの取組が求められると考えられる。

図表 1-5 国内主要卸売市場と京都の取扱数量比較
(青果物部門)



(水産物部門)



(出典) 青果物卸売市場調査(農林水産省)、各中央卸売市場・年報等

1. 4 京都市中央市場の構造的課題と課題解決に向けて

(1) 取扱数量・金額の減少

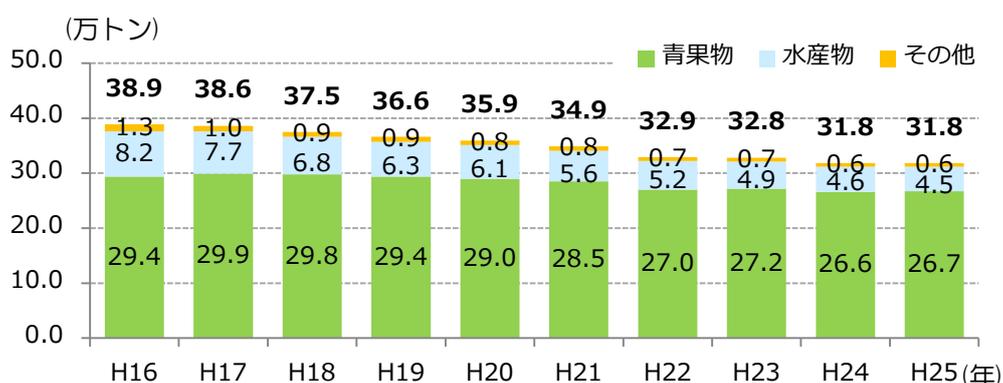
● 持続的で競争力を有する市場の根幹を成す，取扱数量・金額を回復・拡大

消費者のニーズに応じた生鮮食料品等を安定的に供給し，市民等の食生活や食文化を支えるためには，全国各地から多種多様な品目をまとまった単位で集荷することが重要となる。しかしながら，京都市中央市場の青果物・水産物部門は，平成16年以降取扱数量・金額の減少傾向が続いており，特に，水産物部門において大幅な減少となっている。

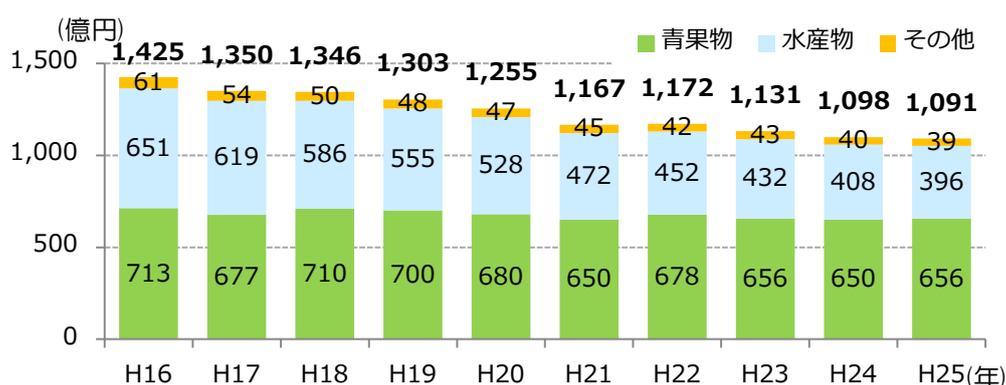
京都市中央市場が持続的で競争力を有する卸売市場を形成するための根幹を成すものが取扱数量であり，市場全体で取扱数量の回復・拡大に向けた取組を早急に進めていかなければならない。

図表 1-6 京都市中央市場の取扱数量・金額推移

(取扱数量)



(取扱金額)



部門	取扱数量 (万 t)		取扱金額 (億円)		減少量・金額		減少率 (%)	
	H16	H25	H16	H25	数量	金額	数量	金額
青果物部門	29.4	26.7	713	656	▲2.7	▲57	▲9.2	▲8.0
水産物部門	8.2	4.5	651	396	▲3.7	▲255	▲45.1	▲39.2

(出典) 京都市中央市場・年報

(2) 主要建築物の経年劣化

● 経年劣化，耐震化，環境対策等の複合的要素を取り入れた市場施設へ転換

京都市中央市場の主要建築物は，築後30年以上が経過し，高度化が進む物流や食の安全・安心，環境・防災対策等の社会的要請への適切な対応など多様化する生産者や消費者等のニーズへ柔軟に対応するには，全体的な施設機能の見直しが必要である。

とりわけ，青果棟及び関連棟は物流機能の高度化・耐震化への対応が必須であり，プレスを活用した耐震補強策も検討を行ったが，物流動線が分断されることから，全面建替を行うこととしている。水産棟については，耐震化への対応は不要であるものの，物流機能の高度化は必須であるため，全面改修を行う。冷蔵庫については，2020年1月のフロングラス生産全廃を踏まえ，環境対策を講じた施設への転換が求められる。

また，各施設の経年劣化に伴い，市場内の作業工程における効率性の低下も顕在化しており，施設・設備の運用面における課題解決も見据えた整備が必要な状況にある。

このように，現在の京都市中央市場における施設・設備は，他の卸売市場並びに民間食品流通事業者との競争に勝ち残り，持続的で競争力を有する卸売市場の形成に向けて十分な機能を有しているとは言い難い状況にある。

図表 1-7 京都市中央市場の主要建築物に係る耐用年数，耐震状況等

施設	構造	築年	経過年数	耐用年数	耐震	用途
青果1号棟	鉄筋コンクリート	S54.3	36	38	×	荷扱所
青果2号棟	鉄筋コンクリート	S54.3	36	38	×	荷扱所
青果3号棟	鉄筋コンクリート	S56.3	34	38	×	荷扱所
水産棟1期	鉄骨鉄筋コンクリート	S59.4	30	38	○	魚市場
水産事務所棟	鉄骨鉄筋コンクリート	S59.4	30	50	○	事務所
水産棟2期	鉄骨鉄筋コンクリート	S61.7	28	38	○	魚市場
鮮魚冷蔵庫	鉄筋コンクリート	S59.4	30	24	○	冷蔵倉庫
塩干冷蔵庫棟	鉄筋コンクリート	S63.4	26	24	○	冷蔵倉庫
関連施設棟	鉄骨鉄筋コンクリート	S63.4	26	39	○	店舗
関連駐車場棟	鉄骨鉄筋コンクリート	S63.4	26	38	○	荷扱所
関連10号棟	鉄骨鉄筋コンクリート	S40.11	49	38	×	事務所・店舗
関連11号棟	鉄骨鉄筋コンクリート	S40.11	49	38	×	事務所・店舗
関連12号棟	鉄骨鉄筋コンクリート	S42.3	48	38	×	事務所・店舗

(出典) 京都市中央市場・年報(経過年数は，平成27年3月時点)

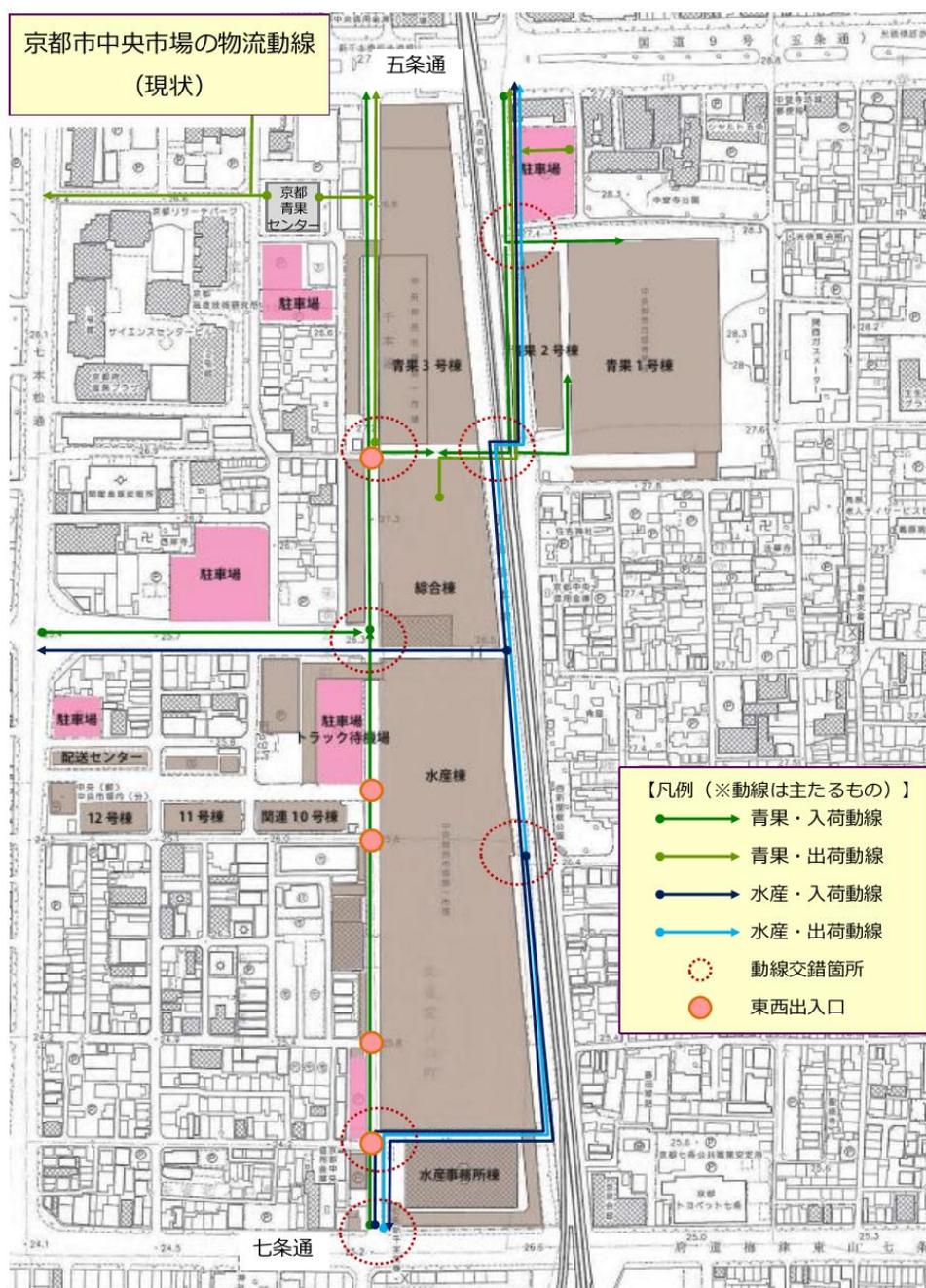
(3) 物流動線の煩雑化と出入口の点在

- 交錯する動線の解消と出入口の限定により、安全性を確保するとともに、ヒト・モノ・車両の動線を効率化

京都市中央市場は、南北に細長い形状となっていることから、青果物・水産物両部門ともに入荷・出荷車両が交錯するなど物流動線は煩雑化している。また、荷置場、積み込みの作業スペースが不足していることが、作業効率の低下や長時間化の要因となっている。

更に、市場内外を結ぶ出入口が複数点在し、車両動線を特定・明確化することが難しくなっており、安全性を確保するための対策が必要な状況となっている。

図表 1-8 京都市中央市場の主要物流動線



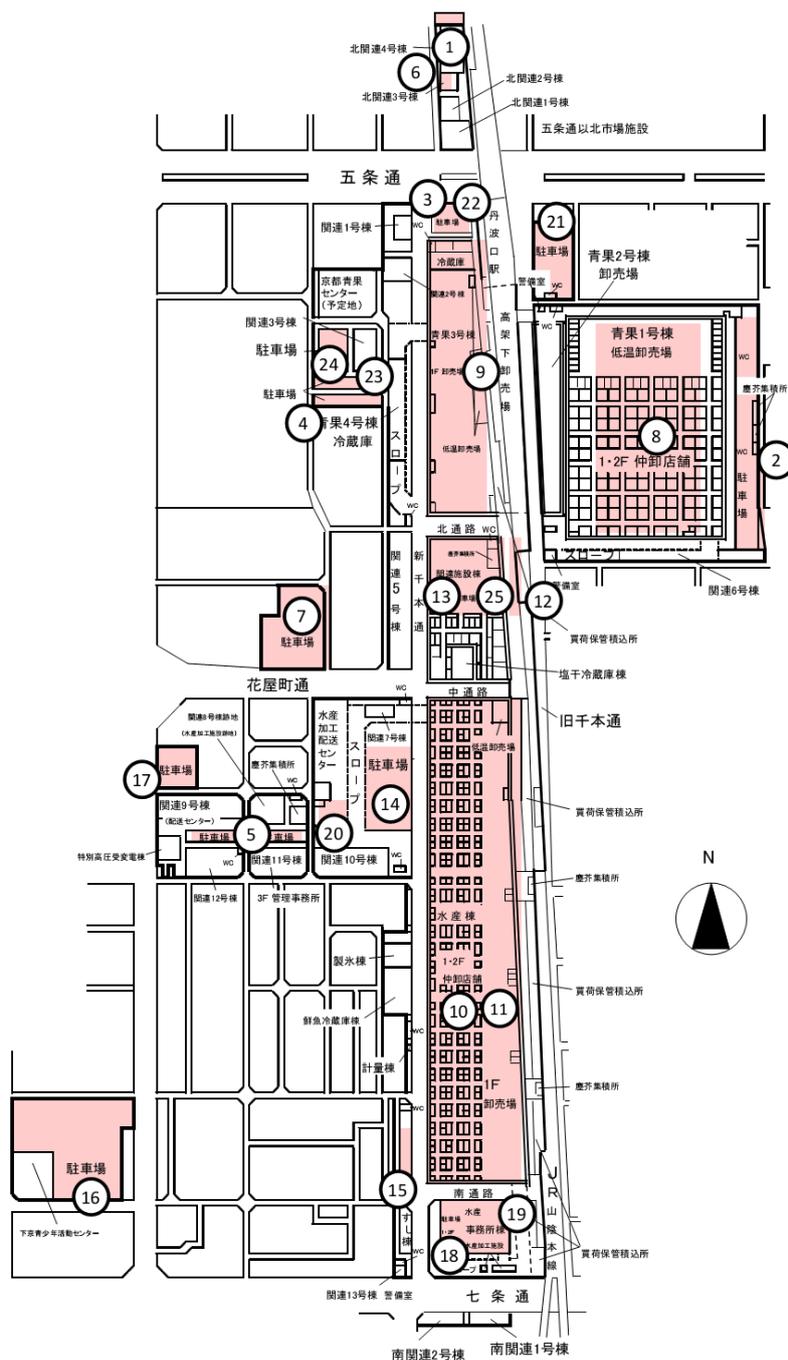
(4) 駐車場の点在と車両管理

- 効率的な物流動線を形成するため、最適規模の駐車場整備と適切な配置

京都市中央市場内には、青果棟・水産棟の上層階及び屋上を中心に25箇所・約3,100台の駐車場が整備されているが、東西南北に点在しており、市場内における効率的な物流動線の確保が難しい要因となっている。

一方、駐車場の稼働率は、年末のピーク時においても整備台数の約65%となっており、今後、整備場所・台数と出入口の適正化により、車両管理の向上も必要な状況である。

図表 1-9 駐車場現状配置図



(5) コールドチェーン対応等への遅れ

● 温度・衛生・品質管理の高度化

卸売市場は、農林水産省「第9次卸売市場整備基本方針」にも掲げられているとおり、コールドチェーン²への対応が求められている。これは、食の安全・安心に対する消費者ニーズが高まり、卸売市場の取引先である小売店・量販店等からの品質管理の要求水準が高まっていることが背景にある。

京都市中央市場においては、他の卸売市場と同様に生鮮食料品等の流通過程において、品質管理への対応に遅れをとっている状況にある。今後、取扱数量・金額を回復・拡大させていくため、他市場に先駆けた対策を講じ、京都市中央市場の強みへと変革していくことが求められる。

² 生鮮食料品等を生産・輸送・消費の過程で途切れることなく低温に保つ物流方式。

第2章 京都市中央市場施設整備計画の内容

2. 1 農林水産省「卸売市場整備基本方針」

卸売市場の整備・運営の基本方針となる卸売市場整備基本方針は、卸売市場法（昭和46年法律第35号）第4条に基づき、農林水産大臣がおおむね5年ごとに定めることとされており、平成28年度からは第10次卸売市場整備基本方針に基づく取組が推進される。

(1) 第9次卸売市場整備基本方針

● 第9次卸売市場整備基本方針：食品流通における基幹インフラの価値最大化を追求

第9次卸売市場整備基本方針では、生産者及び消費者ニーズへの的確な対応や食の安全・安心、環境問題等の社会的要請への適切な対応、効率的な流通の確保、施設整備・管理における民間活力の導入・活用等の必要性、災害時における生鮮食料品等流通拠点機能の継続性の確保に言及し、卸売市場に対して、生鮮食料品等の流通における基幹インフラとしての価値最大化を追求する姿勢を強めてきた。

(2) 第10次卸売市場整備基本方針の策定と今後の卸売市場に求める機能

● 第10次卸売市場整備基本方針：機能強化と輸出・6次産業化等新機能の創出

現在、農林水産省において「卸売市場流通の再構築に関する検討会」が設置され、新たな第10次卸売市場整備基本方針の策定が進められている。

今後は、各卸売市場が経営戦略を確立し、多様化するニーズへの的確な対応を進めるなど従来担ってきた役割を維持・向上させていくことに加え、農林水産物の輸出や6次産業化等の新たな取組が求められることが予測される。

図表 2-1 卸売市場流通の再構築に向けた取組

- 各卸売市場における**経営戦略**の確立
- **事業管理者制度³、指定管理者制度、PFIの活用**による卸売市場経営における効率性・機動性の向上
- 立地、機能に応じた市場間での役割分担と連携強化
- 公正かつ効率的な売買取引の確保
- **コールドチェーンシステム確立、品質管理の高度化**等多様化するニーズへの的確な対応
- 卸売市場を活用した**国産農林水産物の輸出促進や6次産業化**の起点・パートナーとしての機能発揮等市場の活性化に向けた新たな取組の推進
- **統合大型化や資本関係構築等**卸売業者及び仲卸業者の経営体質の強化
- 環境負荷の低減、災害時等の緊急事態等卸売市場に対する社会的要請への適切な対応

(出典) 農林水産省「第7回卸売市場流通の再構築に関する検討会（平成27年3月）」より抜粋

³ 地方公営企業である市場事業について、開設者と同等の権限を有する事業管理者に権限委譲を行い、事業管理者のもとでより現場に即した市場経営を進めていくこと。

2. 2 農林水産省・水産庁における輸出促進に向けたH A C C Pなどの取組

● 輸出と品質管理体制を備えた卸売市場の先導的モデル構築を見据えた取組

農林水産省「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略（平成25年8月）」においては、平成32年までに青果物の輸出額を3倍、水産物の輸出額を2倍とする目標を掲げている。

特に水産物については、日本の魚のブランド化と対米・対EU向けH A C C P⁴取得の推進等品質管理体制の確立を目標達成に向けた主な取組の1つと位置付けている。

このため、京都市中央市場においても、国内外への出荷に向けて、全国の卸売市場を先導する輸出促進、品質管理体制の確立に向けた取組を進める必要がある。

図表 2-2 卸売市場の機能・役割の発揮に向けた今後の課題

○ 青果物	平成32年輸出額目標：250億円（平成24年：80億円の約3倍） 対応方向性：①重点品目（りんご、ながいも等）と重点国（振興国等）の特定 ②富裕層、中間層を対象とした市場開拓と日本産青果物が海外の店舗に常時並ぶ「多品目周年供給体制」の構築 ③輸出環境（検疫、鮮度保持・保存技術の開発等）の整備
○ 水産物	平成32年輸出額目標：3,500億円（平成24年：1,700億円の約2倍） 輸出拡大策：①国家的マーケティング ②品質管理水準の向上 ③きめ細やかな支援 ④ベストプラクティス（業界連携によるビジネスモデル）の構築

（出典）農林水産省「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略（平成25年8月）」より抜粋

2. 3 京都市中央市場の特色

日本で最も古い歴史を有する京都市中央市場には、「都市型卸売市場」と「食文化の発信・継承の拠点」の2点の特色があり、今後もそれらを維持・充実させていくことが重要な役割と考える。

(1) 都市型卸売市場としての役割

京都市中央市場は京都市中心部に立地する卸売市場であり、商業地域とも密に接している。こうした立地特性は、卸売市場と小売店、料理屋、量販店等との生鮮食料品等流通ネットワークを構築し、より強固なものとしていくうえで強みとなり得る要素と考えられる。生産者と消費者を結ぶ拠点として、その立地特性を活用し、ニーズへ適切に応えるため、きめ細やかな対応を維持・充実させていくことが大きな役割と考えられる。

また、京都市中央市場は梅小路公園をはじめ、京都リサーチパーク、文化・観光施設、寺社といった多彩な地域資源が集積する「京都駅西部エリア」に含まれている。これらの

⁴ Hazard Analysis and Critical Control Point の略称。原料の入荷から加工・出荷に至る工程において、食品の中に潜む危害（例：食中毒細菌）を予測し、その危害を防止（予防・消滅・許容レベルまで縮減）するための重要ポイントを特定し、そのポイントを常時管理・記録する方法。

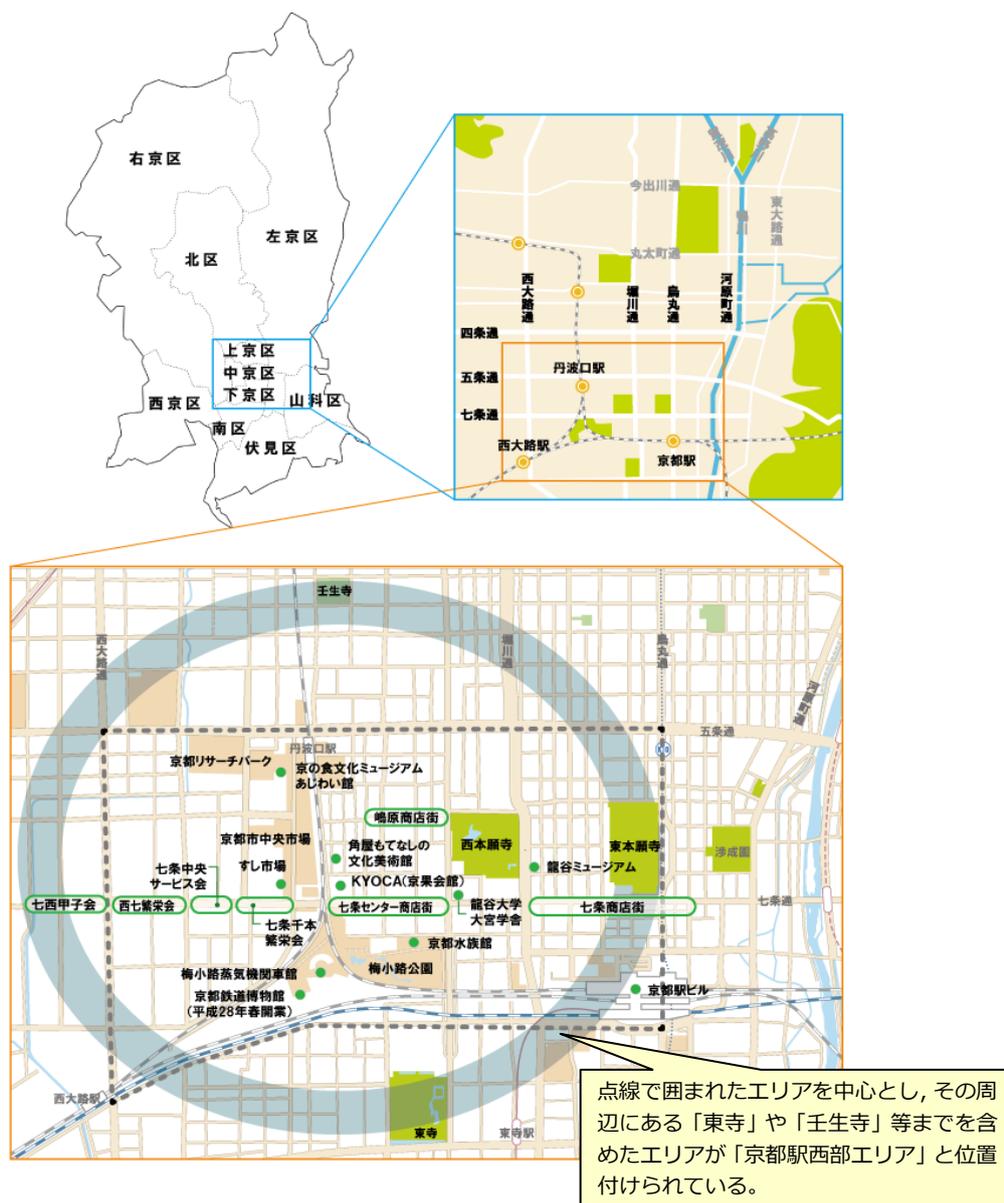
立地環境を活かし、周辺地域との連携のもと、「京都駅西部エリア」の中核施設として、食を中心とした情報発信、人の育成、賑わいの創出等を強化・充実させていくことも重要な役割と考えられる。

(2) 食文化の発信・継承の拠点

京都市中央市場は、例えば京野菜の安定的な集荷などを通じ、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」の原点である京料理を支え続けることができる国内唯一の卸売市場である。

「和食」への注目が世界的に高まるなか、今後も生鮮食料品等の流通拠点として、また、国内外に対する「和食」文化の拡大と次世代へ継承する「京の食文化及び食育の拠点」として、将来の食品流通や食文化の継承に携わる人の育成、和食や京の食文化、伝統的な食材・調理技法等の情報発信の維持・充実を実現する起点としての機能発揮が求められる。

図表 2-3 京都市中央市場と周辺環境



2. 4 京都市中央市場の施設整備コンセプトと重点分野

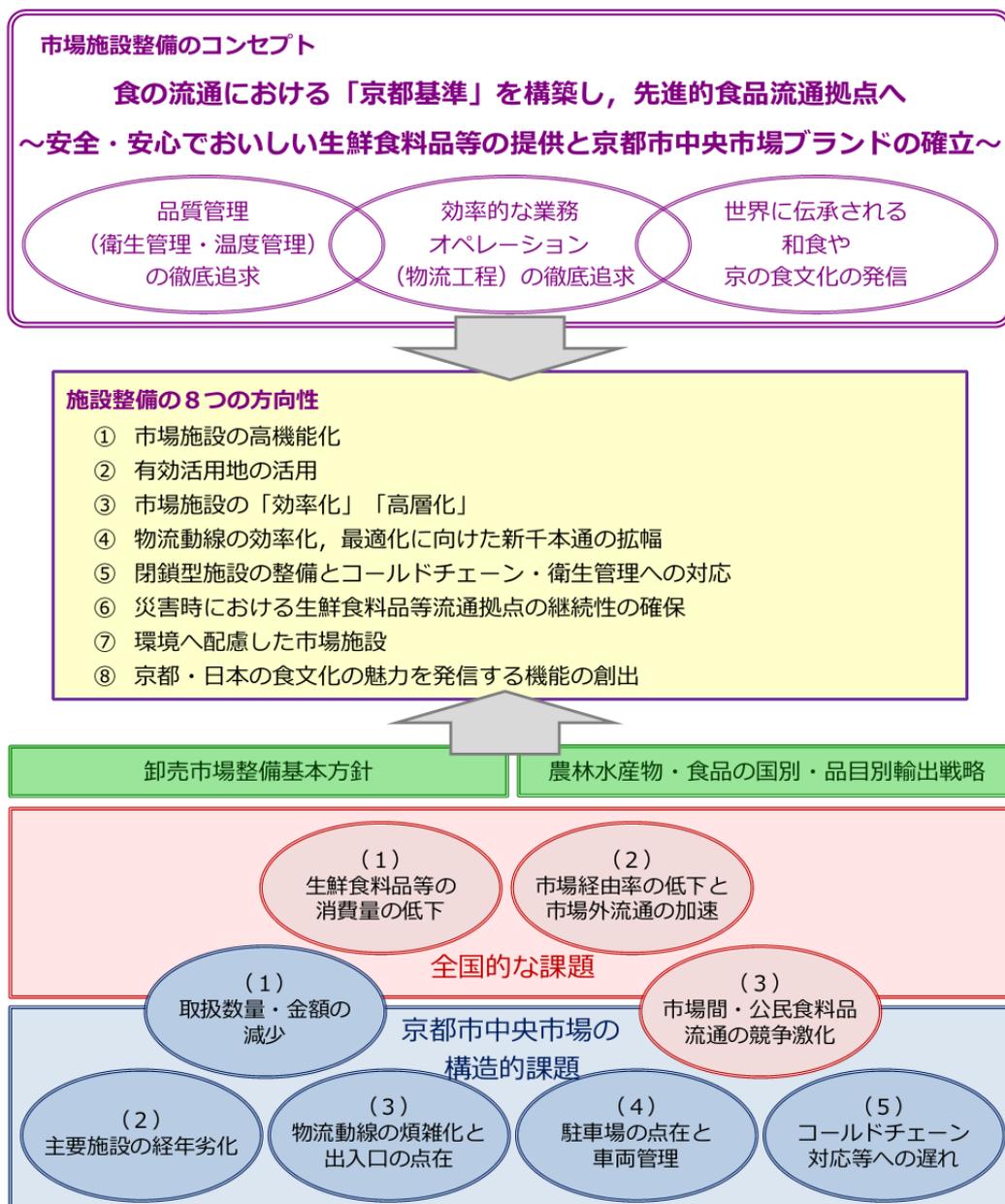
(1) 施設整備コンセプト

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～

卸売市場には今、大きな変革が求められている。食の安全・安心に対して高まる要求水準への対応や市場経営の抜本的な改革・強化、生鮮食料品等供給拠点としての付加価値の創出等多岐にわたる分野に取り組んでいく必要がある。こうした状況のなか、施設整備を市場変革の大きな機会と捉え、食品流通における「京都基準」を構築し、先進的食品流通拠点を目指す。

図表 2-4 京都市中央市場の施設整備コンセプト



(2) 食の流通における「京都基準」を構築するための重点的な取組

民間食品流通と双璧を成し、より安全・安心な生鮮食料品等の流通環境を構築するため、施設機能の高度化を図るとともに、場内事業者を中心に適切な施設運用が可能となる実施・評価体制を構築し、公的食品流通体系の効率化・最適化を図る。

① 品質管理（衛生管理・温度管理）の徹底追求

- 食の安全・安心を追求し、国内はもちろん、輸出対応も見据え、**HACCP**や**トレーサビリティ**⁵、**閉鎖型施設**の導入・運用を進める
- 商品の品目や仕入先、流通過程ごとに想定されるリスクを分析・評価する**総合品質保証室**⁶を日本で初めて卸売市場内に設置するなど、**市場全体のリスク管理能力の向上**を目指す

② 効率的な業務オペレーション（物流工程）の徹底追求

- 入荷から出荷に至る物流動線の効率化に着手し、車両の一方通行化や商品の搬出入スペースの確保等により、**ヒト・モノ・車両の管理を徹底**する
- 従来、人手による作業が中心であった入荷から出荷に至る作業工程の**自動化・機械化**を進めるとともに、コンピュータ制御により作業時間の短縮や作業負荷の低減、徹底した在庫管理、品質管理を可能とする「**新しい市場物流形態（オペレーションシステム）**」の構築を検討し、業務の合理化・効率化を進める

③ 世界に伝承される和食や京の食文化の発信

- **京野菜や京都府産農水産物**の集荷・販売や地産地消の取組を強化・充実させることで、国内はもとより、**輸出対応も可能とする「京都市中央市場ブランド」の確立**を進める
- 生鮮食料品等流通拠点としてのポテンシャルを活かし、将来の食品流通を支える人や食文化の継承に携わる人の育成、伝統的な食材や食文化、調理技法等の情報発信に努め、京都市中央市場、周辺地域が連携し、官民が一体となって、**将来にわたって世界に伝承される和食や京の食文化の発展**を支えていく

これらの取組は京都市中央市場単独では完成しない。民間のノウハウ導入、市場周辺地域との調和・連携も積極的に進めながら、官民の関係者が一体となった取組により、食の流通における「京都基準」を構築し、先進的食流通拠点を目指す。

⁵ 食品の流通工程において、取扱経緯、担当者等の記録を残し、健康に影響を与える事件・事故が起きた際に、迅速な製品回収や原因究明のため、経路の追跡と遡及、表示が正しいことを確認するための取組。

⁶ 商品の品目やカテゴリーごとに、または、仕入先ごとに想定されるリスクを確認するほか、実際には、食品を取扱う現場の品質管理状況を確認するなどして、必要に応じて改善を要請するなど、食品流通工程における品質管理の徹底を図るための組織。

(3) 施設整備の方向性の具体化

食の流通における「京都基準」の構築に向けて、基本構想策定時に掲げた施設整備の7つの方向性をより一層具体化する。また、「京都駅西部エリア活性化将来構想」の検討が進められ、京都・日本の食文化のけん引や新たな地域資源の創出が重要な方策の1つとして位置付けられる見込みであることから、本基本計画においても、「京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出」を施設整備の方向性に追加し、これら8つの方向性を基に、施設内容や導入機能の精査も行いながら、整備を順次進めていく。

【施設整備の8つの方向性】

① 市場施設の高機能化

- 市場敷地面積を約 14.7 万㎡から約 10.5 万㎡に集約する
- 市場機能を最大限発揮するために必要な施設を確保するとともに、市場敷地を最大限活用するため、適性規模の施設配置を進める

② 有効活用地の活用

- 有効活用地（約 4.2 万㎡）の効果的な活用により整備費用をねん出し、市場関係者の費用負担を軽減する

③ 市場施設の「効率化」「高層化」

- 点在する作業スペースや駐車場を集約し、効率的な作業が可能となる配置とする
- 青果棟など施設を高層化（最高 31m）し、上層階を駐車場等に活用する
- 自動化・機械化の導入により、商品の上下搬送等の効率化を進める

④ 物流動線の効率化、最適化に向けた新千本通の拡幅

- 新千本通の拡幅と主要動線の一方通行化により、ヒト・モノ・車両の交錯を最小限とする
- ヒト・モノ・車両の管理により、業務オペレーション（物流工程）を効率化する

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

- 青果棟、水産棟を外壁で覆われた閉鎖型施設とし、棟内への入荷・出荷用車両の進入を制限するとともに、可能な限り外気や小動物等のリスク要因を遮断する
- 閉鎖型施設内の温度管理を徹底し、コールドチェーンを確立する
- 品質管理が徹底された状態で京都市内・国内・海外への商品流通を実現する

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

- 非常用電源等の確保やBCP⁷策定・運用により、災害時の機能低下を最小限とする

⑦ 環境へ配慮した市場施設

- 食の安全・安心を確保しつつ、太陽光発電やLEDライトの導入等により、環境負荷を最大限軽減し、市場の省エネルギー・省コスト化を進める

⑧ 京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出

- 京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出を図り、「京都駅西部エリア」の活性化に貢献する
- ねん出した「賑わいゾーン」については、民間活力を最大限活用し、整備・運営面の効率性を最大化する

⁷ Business Continuity Plan の略称。企業等が自然災害、大火災、テロ攻撃などの緊急事態に遭遇した場合において、事業資産の損害を最小限にとどめつつ、中核となる事業の継続あるいは早期復旧を可能とするために、平常時に行うべき活動や緊急時における事業継続のための方法、手段などを取り決めておく計画のこと。

2. 5 京都市中央市場施設整備計画

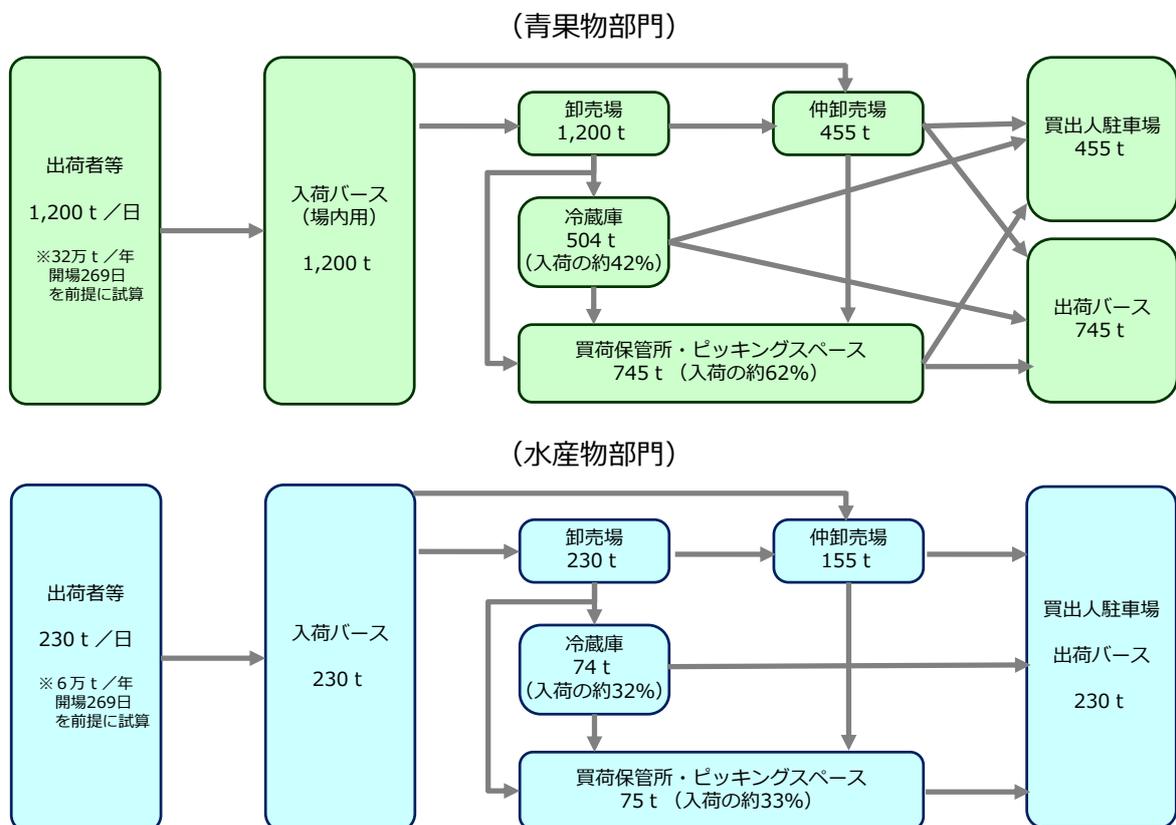
(1) 施設整備後の市場取扱数量と市場内物流量

取扱数量は、京都市中央市場を取り巻く環境の変化により様々な増減要素が考えられる。増加要素としては、品質管理水準の向上に伴う競争力強化や物流機能の再構築に伴うコスト削減、作業時間短縮、高付加価値化等が考えられる。一方、減少要因としては、市場外流通の拡大や小売店・料理屋等市場の取引先の衰退、生鮮食料品等の消費量減少等が考えられる。

京都市中央市場においては、各部門で検討を重ねた結果、施設整備と並行した将来戦略の推進により、取扱数量を回復・拡大傾向に転換していくことが可能であると考え、部門別の将来コンセプト・目標値・将来戦略を基本構想にて決定している。基本計画策定にあたっては、改めて取扱数量を精査し、市場内物流量を設定した。

図表 2-5 市場内物流量と市場取引フロー

○ 青果物部	： 市場取扱数量 32.0 万 t（年間）	市場内物流量 1,200 t（日量）
	（平成 25 年度実績 市場取扱数量 26.5 万 t（年間）	市場内物流量 980 t（日量））
○ 水産物部	： 市場取扱数量 6.0 万 t（年間）	市場内物流量 230 t（日量）
	（平成 25 年度実績 市場取扱数量 4.4 万 t（年間）	市場内物流量 160 t（日量））
※市場取扱数量は施設の完成年次目標で試算，市場内物流量は開場日を 269 日として試算		



(2) 施設整備規模案

施設整備規模は、農林水産省が定める卸売市場施設規模の算定基準を基本とし、取扱数量と市場内物流量の試算結果や、各部門における検討結果を踏まえ、今後の市場取引における効率化・最適化、費用負担の軽減を実現するため必要最小限のものとする。

また、駐車場については、現在約3,100台が整備されているものの、年末のピーク時においても駐車台数は約2,100台であったこと、更には同時期の市場周辺における作業用車両等の駐車台数が概ね400台であったことを踏まえ、買出人・市場関係者等の駐車場整備台数を約2,500台とする。

図表 2-6 京都市中央市場の施設整備規模案

区分	現状面積 (㎡)	計画面積 (㎡)	用途・備考
敷地面積	147,192	105,000	現状比約 70%
青果物部 (卸・仲卸)	26,359	29,400	卸売場・仲卸店舗
水産物部 (卸・仲卸)	27,176	16,300	卸売場・仲卸店舗
駐車場	89,222	83,800	青果棟・水産棟駐車場等
買荷保管所	6,441	9,000	ピッキングスペース ⁸
冷蔵庫	10,637	8,700	冷蔵庫・立体低温倉庫
業者事務所	29,746	17,000	青果物・水産物業者事務所
関連事業者店舗	14,059	11,000	関連・総合事業者店舗等
管理事務所等	5,594	3,000	開設者事務所等
施設床面積計	209,234	178,200	現状比約 85%

(注) 計画面積 (㎡) は、通路等の共用部分を含めた面積

今後、各施設の詳細な規模については、設計過程で各部門との調整を行いながら確定する。

また、取扱数量や市場の業況に大幅な変動が生じた場合には、可能な限り弾力的な対応を行い、適正規模の施設整備を進めていくこととする。

⁸ 物流における仕分け作業を行う場所。卸売市場におけるピッキング作業とは、大量に集められた生鮮食料品等について、小売店や量販店の注文に応じ、必要な品目・数量に分け、搬出用車両に積み込むことを意味する。

2. 6 施設整備に伴う新規導入機能

- **市場機能を最大限発揮するため、品質管理と物流機能を中心に、新たな設備・システム等の導入を進め、作業効率を最大化**

京都市中央市場では多くの産地から多種多様な品目を集荷するとともに、分荷及び加工等を経て、小売店・料理屋・量販店等へ出荷している。この過程において、場内物流の煩雑化や長時間化、温度管理・衛生管理水準の低下が見られることから、施設整備においては新規機能を導入し、市場内における各種作業工程の効率を最大化する仕組みを構築する。

(1) 閉鎖型施設・コールドチェーン

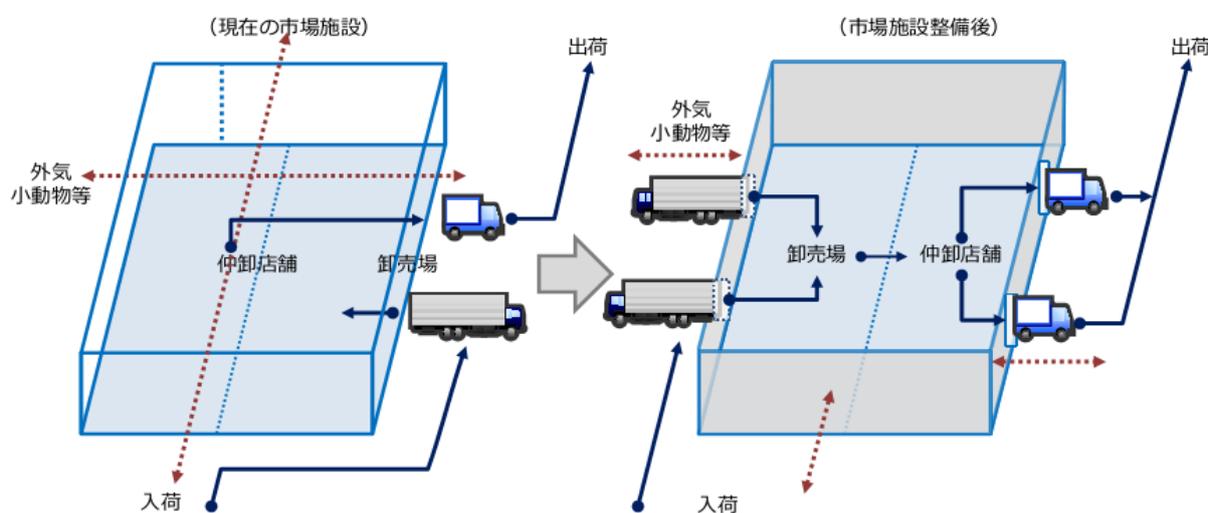
- **棟内への車両の進入制限、外気・小動物等の遮断により、棟内を一定温度に保持**

閉鎖型施設により、棟内への入荷・出荷トラックの進入を制限する。また、可能な限り外気や風雨、小動物等を遮断し、棟内の衛生環境の向上を図る。

棟内は空調設備により年間を通じて一定温度以下が保たれた状態とし、品質管理水準が高度化された施設において市場取引が行われることとなる。

- 青果棟、水産棟を外壁で覆われた施設（閉鎖型施設）に転換
- 棟内への入荷・出荷用トラックの進入を制限（車両進入ルールの特示・遵守）
- 棟内は常に一定温度以下を保ち、産地から消費地までのコールドチェーンを形成

図表 2-7 閉鎖型施設のイメージ



(2) トラックバース、ピッキングスペース

- **入荷・出荷用荷捌きスペースの確保と明確化により、入出荷時の物流動線を効率化**

入荷動線を特定（一方通行化）するとともに、閉鎖型施設における入荷作業に遅滞が生じることを防ぐため、トラックバース⁹を設置する。また、入荷時は商品の一時的な仮置きが発生することから、トラックバース周辺に荷捌きスペースを設置する。

⁹ 入荷・出荷用トラックが商品の積み下ろしを行うために停車する場所。

仲卸店舗へ商品が移動した後、出荷に至る過程での場内作業の非効率化、長時間化を解消するとともに、一度に大量商品の出荷が必要となる量販店への対応力を強化するため、出荷用商品の整理、一時仮置きを可能とするピッキングスペースを設置する。

ピッキングスペースについては、設置場所と運用ルールの明確化も併せて検討することとし、ヒト・モノ・車両の交錯を回避した効率的な棟内物流動線を確保することに努める。

- 低床式トラックバースの設置により、荷降・積込場所を特定し、作業効率を向上
- ピッキングスペースの設置により、大量商品の積込作業・時間を短縮・効率化
- 荷降・積込場所の明確化により、ヒト・モノ・車両の交錯と作業時間の最小化を実現

図表 2-8 トラックバースイメージ



(3) 品質管理水準の高度化

● 閉鎖型施設内部の品質管理に向けて、衛生管理水準を高度化するための設備

閉鎖型施設により、温度管理の徹底と外気や風雨、小動物等が棟内に進入することを防ぐとともに、消毒槽等を設置し、棟内の衛生管理水準を高度化する。

棟内の衛生・品質管理水準の高度化に向けた取組は、設備の導入と同時に確実に運用するための規程等市場関係者全体のルールづくりも必要であり、設備内容と運用体制の双方を検討しながら導入を進める。

① 消毒槽

市場業務を行う過程では、商品の移動や積込時等において、棟内外や棟内各所への移動が発生する。また、棟外から棟内に入出入りする買出人等への対応についても留意する必要があることから、消毒槽を設置し、衛生管理の徹底を図る。

- 棟内出入口等へ消毒槽を設置
- 場内事業者をはじめ、買出人等の市場全関係者による衛生管理を徹底
- 衛生管理の徹底に向けた運用ルールを明確化

図表 2-9 衛生・品質管理対応設備（消毒槽）イメージ



② 仲卸店舗内加工スペース

水産物部門を中心に商品の出荷に至る過程で、加工作業の必要が生じる。従来の施設では、仲卸店舗内に十分な面積が確保できないことから、通路等店舗外における作業が生じている。

そのため、仲卸店舗内で加工作業が可能となる面積を確保し、加工を必要とする仲卸業者が、店舗内で加工作業を完了できるよう整備する。

- 仲卸店舗内に一定規模の加工スペースを確保
- 棟内通路や棟外部での加工作業を規制し、品質管理が徹底された流通過程を構築
- 棟内通路や棟外部の物流動線を確保し、作業効率の低下、長時間化を抑制

(4) 立体低温倉庫

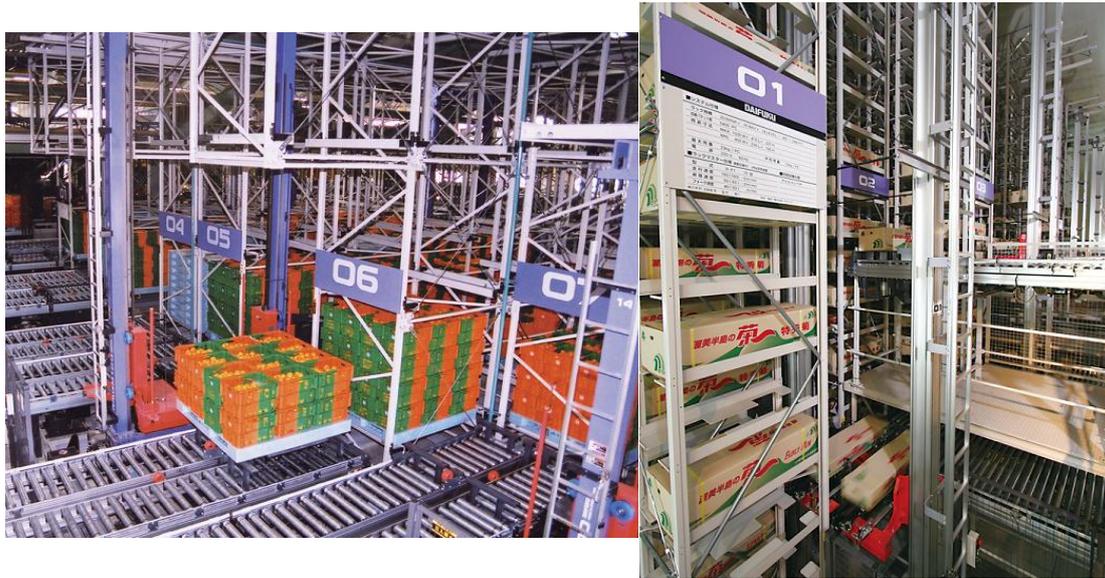
● 高層化施設における商品の上下移動、品質管理と作業の効率化を支える設備

現在の市場施設においては、多くの作業工程を手作業で行っている。しかしながら、今後、人口減少、少子高齢化等の社会構造の変化に伴い、人の確保が困難になることが想定される。そうした場合においても、効率的な市場内物流を維持するため、可能な部分は機械化、自動化の導入を検討する。

特に、高層化施設においては、商品の上下移動における効率化が不可欠であり、商品の温度管理・品質管理等も見据え、立体低温倉庫等の設備の導入を検討する。

- 立体低温倉庫を導入し、商品の上下移動を効率化・短時間化
- コンピュータ管理により、きめ細かい在庫管理、品質管理と人為ミスの削減を徹底
- 効率的な市場内物流を構築し、将来的な人の不足等にも対応

図表 2-10 立体低温倉庫イメージ



(5) 車両管理ゲート

● 出入口の限定により車両管理水準を向上させ、市場内動線の混雑緩和を実現

現在の市場施設は、出入口が点在し、車両進入方向の時間規制はあるものの、十分な車両管理ができていないと言えない。そのため、市場内物流動線の効率化に向けて、出入口を限定するとともに、車両管理ゲートを設置する。

車両管理ゲートの設置により、市場施設内の出入を市場関係者に限定することが可能となることから、品質管理の徹底にもつなげるとともに、場内における交通安全を向上させる。

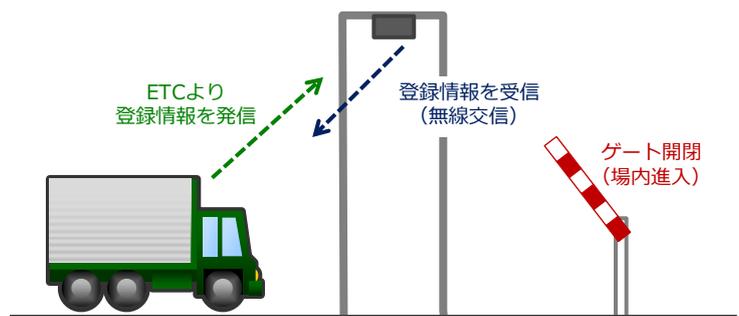
- 五条通・七条通・花屋町通等主要出入口に車両管理ゲートを設置
- 市場施設内への車両とヒトの出入を市場関係者に限定し、食の安全・安心と場内の交通安全を確保
- 一般車両の出入を規制することで動線の混雑を緩和し、物流動線を効率化

図表 2-11 車両管理ゲートイメージ

(手動型管理ゲート)



(システム管理型管理ゲート)



(6) 見学者ルート

● 卸売場、仲卸店舗と分離した見学者ルートを整備

卸売市場は、食材や食文化等の情報発信拠点、人の育成拠点としての機能も有していることから、これらを最大限に発揮するための見学者ルートを整備する。

見学者ルートは、市場関係者以外の市場施設内への立入を制限するため、卸売場や仲卸店舗とは切り離すこととし、食の安全・安心と市場施設内の作業上の安全を確保する。

- 市場施設内に市場見学者専用ルートを確保
- 見学者ルートは卸売場、仲卸店舗と分離し、食の安全・安心と作業上の安全を確保
- 食材や食文化等の情報発信拠点、人の育成拠点としての機能を発揮

図表 2-12 見学者ルートイメージ



(7) 品質管理体制（総合品質保証室・H A C C P）

● 市場取引全工程を対象としたリスク管理能力の向上により、食の安全・安心を確保

卸売市場の品質管理は、市場全体と場内事業者の2部門で構成される。

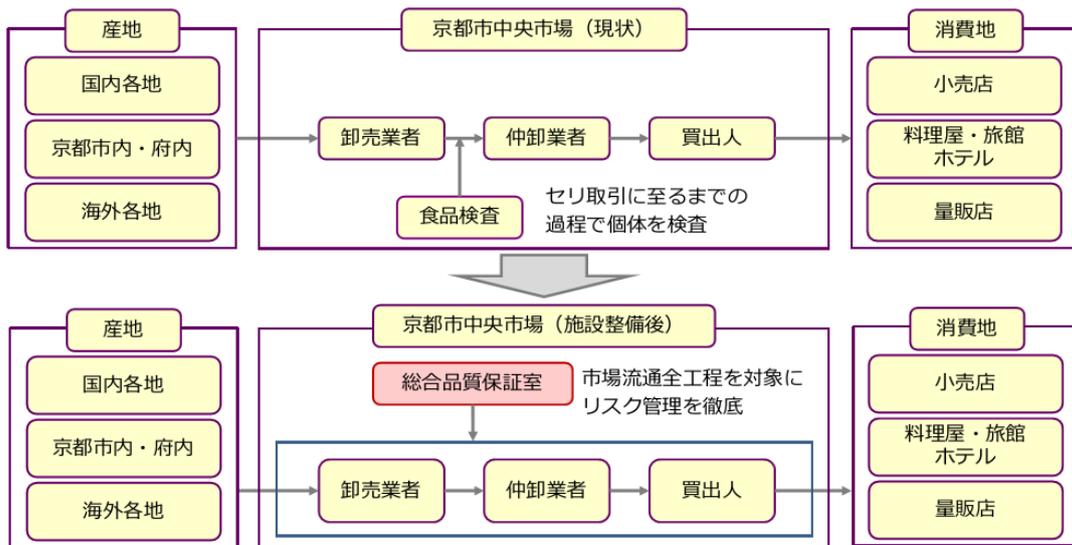
市場全体としては、総合品質保証室を設置することで、現在行われている食品検査（セリ取引前の個体検査）をより一層強化し、明確な基準を策定するとともに、各作業工程のリスク要因を特定するほか、専門的な人を配置して商品の品質状況の分析・対策等を行い、京都市中央市場における市場流通全工程を対象としたリスク管理能力を向上させる。

場内事業者は、問題の発生要因の速やかな特定や解決に向けた研修等の人の育成、評価指標の設定等に取り組み、H A C C P等に必要な水準を確保した事業環境を構築する。

これらの2部門において品質管理水準の高度化を図り、食の安全・安心の確保に努める。

- 市場全体の品質管理を徹底するため、基準の策定、定期検査、検査結果に基づく改善措置に関する権限等を有する総合品質保証室を設置・運用
- 専門的な人を配置し、市場流通全工程のリスク分析・対策等を徹底
- 将来戦略と連動した場内事業者の自発的な取組によりH A C C P取得等を推進

図表 2-13 総合品質保証室の設置と品質管理対応型市場流通構造の構築



2. 7 環境配慮機能

● 省エネルギー化や資源再利用を進め、次世代に相応しい環境配慮機能を構築

環境問題への社会的要請の高まりを踏まえ、京都市中央市場においても、省エネルギー化等の環境配慮機能を構築する。

特に、閉鎖型施設を考慮した車両の電動化や外壁の高断熱化、災害対応機能も兼ね備えた太陽光発電、雨水利用等の導入を検討する。

また、卸売市場では、生ゴミ、発泡スチロール、廃パレット¹⁰等大量の廃棄物が生じることから、廃棄物処理と資源再利用の対策を検討し、環境負荷の低減を進めていく。

なお、卸売市場における最優先事項である食の安全・安心の確保を前提条件として、環境配慮機能の導入を進める。

図表 2-14 京都市中央市場にて導入を検討する環境配慮機能例



¹⁰ 荷物を載せるための荷役台。

図表 2-15 環境配慮項目例と導入効果等

項目		適性	導入効果等
創エネ	太陽光発電	○	日射遮蔽効果も期待でき有効
	井水の熱利用	△	導入効果を踏まえ判断
	ハイブリッド街灯 ¹¹	△	駐車場、積込所等で採用を検討
	地中熱利用	△	施工性をふまえて採用を検討
	小水力発電	△	ビル内マイクロ水力発電のみ可
	コージェネレーションシステム ¹²	△	プラント設置場所の確保が条件
	生ゴミのバイオガス ¹³ 化	△	導入後の運用費用を考慮し採用を検討
省エネ	外壁及び屋上の高断熱化	○	低温管理に向け導入が有効
	高性能ガラス	○	事務室で採用を検討
	断熱サッシ	○	事務室で採用を検討
	LED 照明	○	業態を踏まえ採用箇所を検討
	人感・昼光センサー	○	使用時間帯を踏まえ採用箇所を検討
	BEMS ¹⁴ （見える化モニター）	○	効率的な施設運営のため導入が有効
	壁面緑化	△	商品への影響を考慮し採用を検討
	屋上庭園	△	商品への影響を考慮し採用を検討
	井水の雑用水・散水利用	△	水質及び水の用途に応じて採用を検討
	雨水の雑用水	△	水質及び水の用途に応じて採用を検討
蓄エネ	蓄電池・充電スタンド	○	モーター全車両の電化によりニーズ有 防災機能の点からも設置が有効
	ペレットストーブ	△	事務所のみ採用を検討
木材利用	木製受水槽	△	水の用途に応じて採用を検討

(凡例) ○：施設整備にあたって採用をめざす △：基本設計時に導入効果も踏まえ採用を検討

2. 8 防災・危機管理機能

● 災害時における事業継続性確保に向けて、非常用電源等の導入と BCP 策定・運用を推進

京都市中央市場は関西圏に立地する中央拠点市場において、大規模地震の発生時に津波浸水の可能性がない唯一の卸売市場である。そのため、平常時に加えて災害時においても

¹¹ 風力と太陽光の2つのクリーンエネルギーにより発電する電力を利用した照明システム。

¹² 熱源より電力と熱を生産し、供給するシステムの総称。

¹³ 生ごみや家畜排泄物、食品加工残渣、各種汚泥などの有機性資源（バイオマス）を原料として、メタン発酵によって生産されるガスのことで、化石燃料に代わる、環境にやさしい再生可能なエネルギー。

¹⁴ 電力センサー、温度センサー、照度センサー等の各種センサーからの情報を集め可視化（見える化）する機能と、空調、照明等の機器を制御する機能に大別でき、電力使用量を可視化することで、適切に制御し、省エネを実現するシステム。

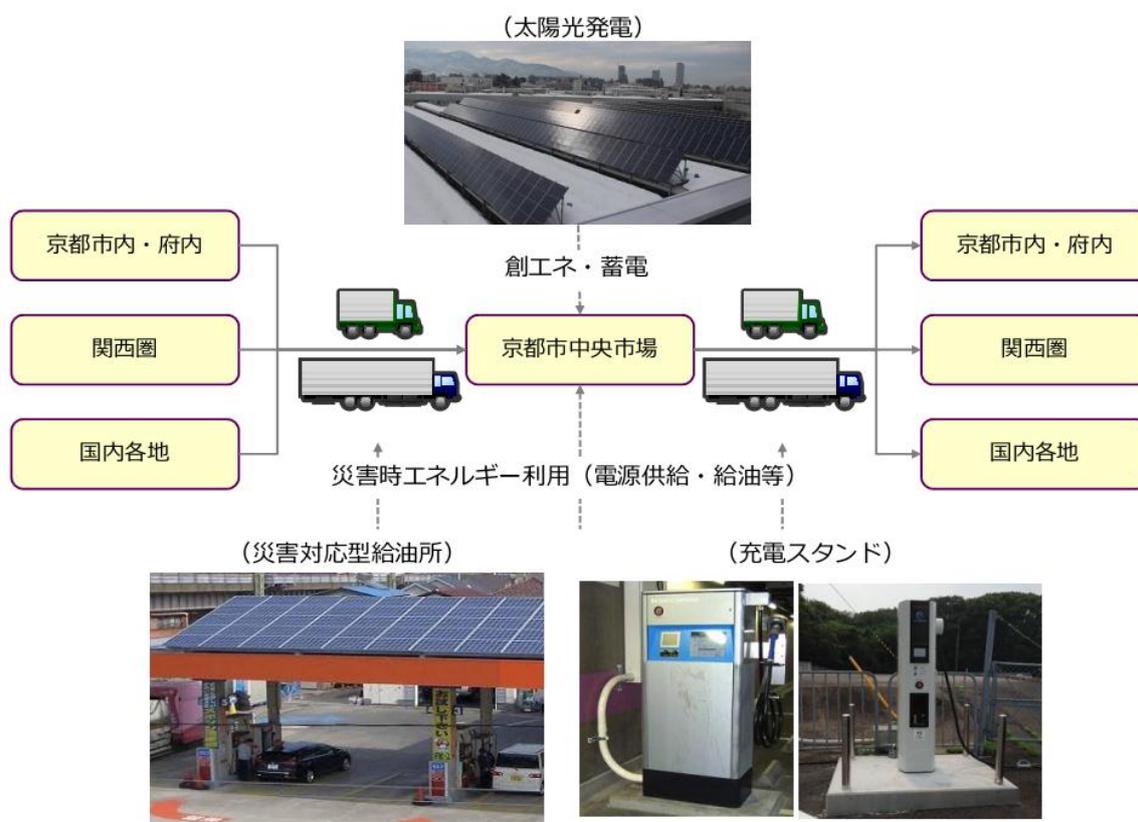
その立地特性を活かし、京都市、京都府はもちろんのこと、関西圏及び周辺の広域地域を対象として、生鮮食料品等の供給を担っていく必要があることから、非常用電源等必要となる機能の導入を進めていく。

災害発生時には、集まった生鮮食料品等を確実に輸送しなければならない。この際には、輸送を担う大型・中型車両に給油が必要となるため、生鮮食料品等を取扱う施設であることを十分に考慮したうえ、発電・給水設備等を備えた災害対応型給油所の整備を検討する。災害対応型給油所は平時においても活用可能であり、維持管理に係る費用等も踏まえ検討する。

また、市場内の作業工程においては、車両が電動化された場合、平常時、災害時いずれの場合も必要な動力源となる充電スタンド等の整備を進める。このほか、太陽光発電や雨水・地下水利用等の防災機能と環境配慮機能の双方の機能を兼ね備えるものについては積極的に導入を進めていく。

更に、災害発生時においても生鮮食料品等の流通について事業継続性を確保するため、BCP（事業継続計画）を策定し、平時から災害時に至る如何なる状況においても市場業務を止めることなく、機能低下を最小限に抑える体制を構築・運用していくこととする。

図表 2-16 京都市中央市場にて導入を検討する災害対応機能例

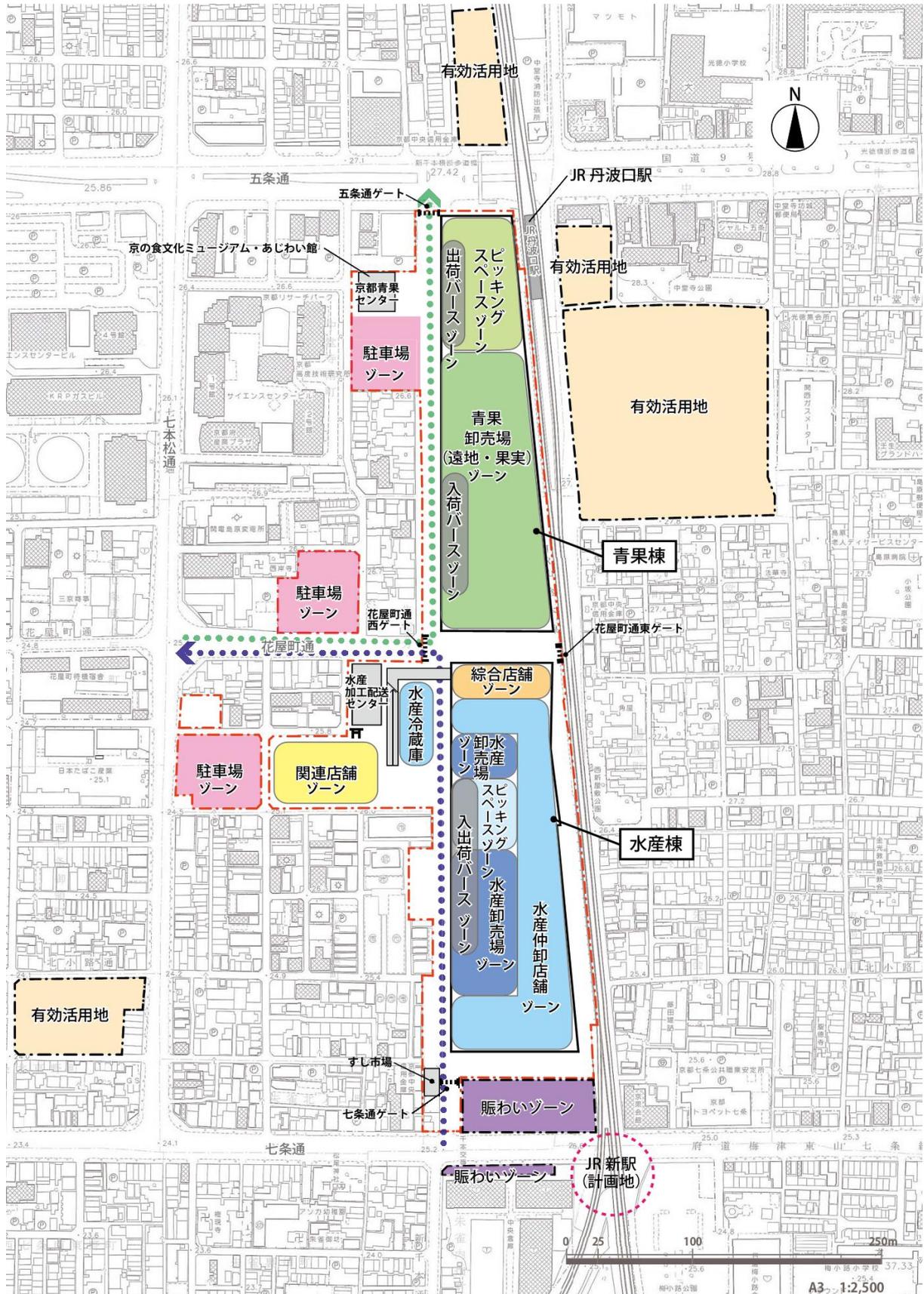


2. 9 新市場施設配置案

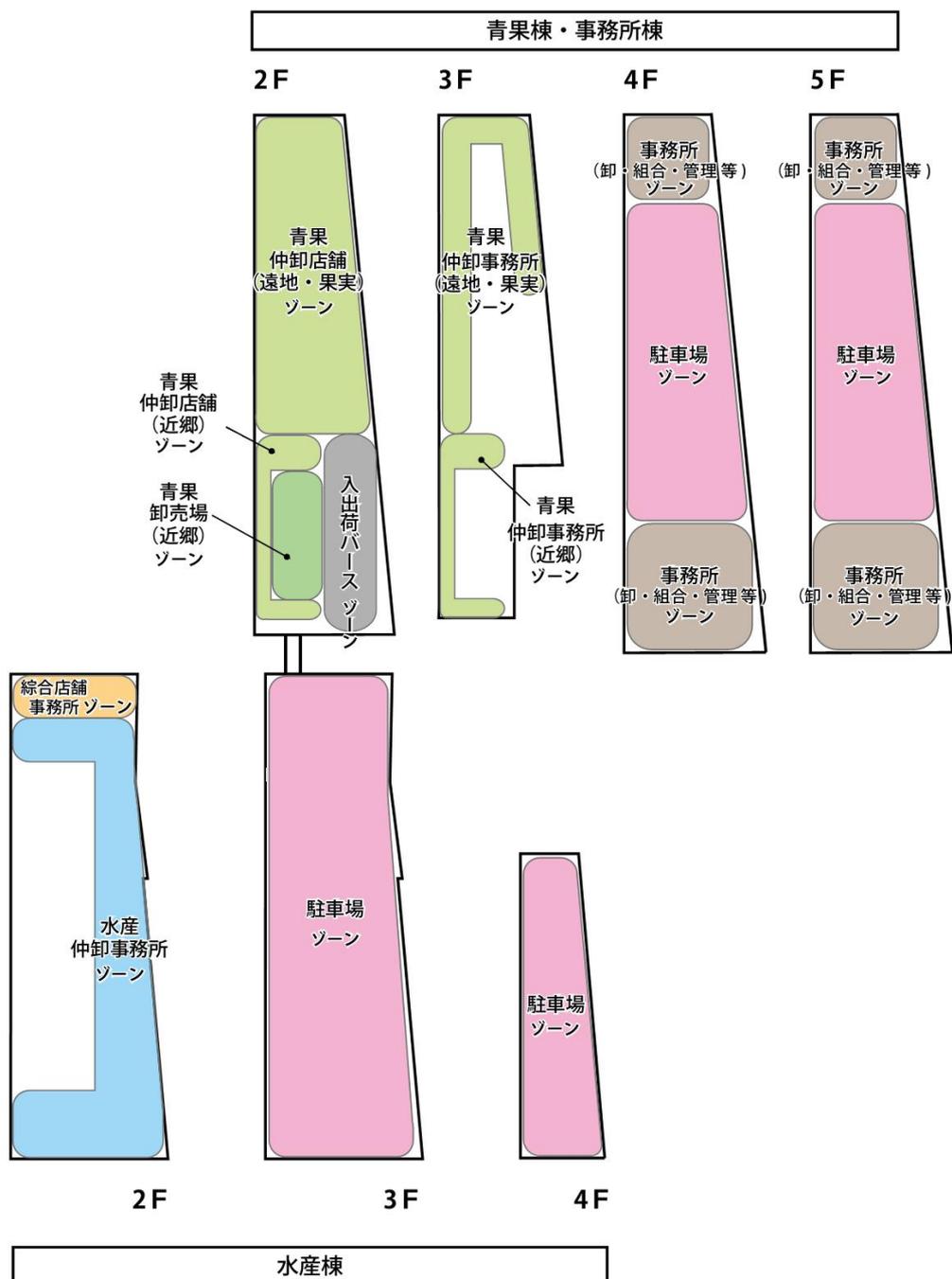
以上の内容を踏まえた新市場の施設配置図案は次のとおりである。

図表 2-17 新市場施設配置図案

(1F)



(上層階)



2. 10 京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出

(1) 京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の方向性

京都市中央市場直送の食材、京野菜や京都府産水産物などを活用した食育・料理教室等との連携により、京都・日本の食文化の魅力を発信する機能の創出を図り、「京都駅西部エリア」の活性化に貢献する。

また、京都市中央市場近隣の梅小路公園界隈では、京都水族館や京都鉄道博物館、更にはJR新駅等、民間事業者による集客施設の整備・開業が進められており、京都市中央市場の施設整備と融合した活性化の機運が高まりつつある。ねん出した「賑わいゾーン」については、周辺地域の開発動向も鑑みながら、取組を推進する。

(2) 京都駅西部エリア活性化将来構想

図表 2-18 京都駅西部エリア活性化将来構想（全体像）



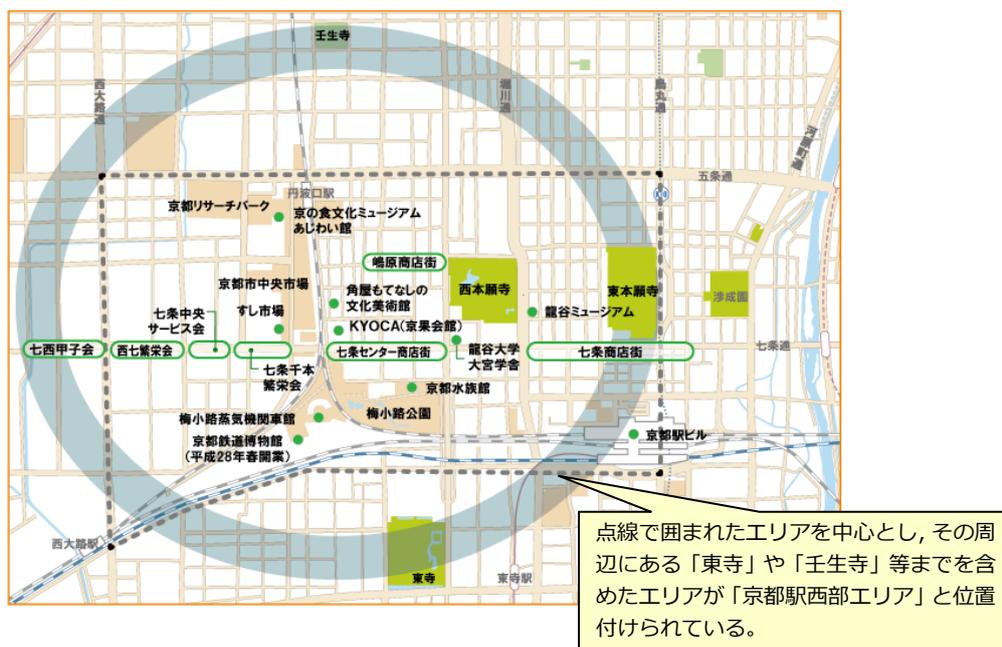
(3) 地域のポテンシャル把握と今後の展開

京都市中央市場が隣接する七条通付近には、平成31年春にJR新駅が設置されることから、周辺状況は大幅な変化が見込まれる。JR新駅設置によるアクセス向上の効果を最大限に生かし、京都水族館や平成28年春に開業する京都鉄道博物館など周辺施設との相乗効果により、大きな人の流れが生み出されることが予想される。

こうしたなか、策定が進められている「京都駅西部エリア活性化将来構想」においては、8つの方策において、「京都・日本の食文化の牽引（方策3）」「新たな地域資源の創出と歴史・文化資源の継承（方策7）」「低・未利用地（公有地・民有地問わず）の戦略的活用の促進（方策8）」を位置付けている。

今後、「賑わいゾーン」の活用方法については、JR新駅や鉄道博物館、京都水族館、朱雀ゆめひろば、商店街等他の地域資源との連携を見据え、「京都駅西部エリア」や京都全体の賑わいを最大化するためのポテンシャル把握等も進めながら、民間事業者のノウハウを活用し、新たな賑わいの創出に向けた取組を推進する。

図表 2-19 京都駅西部エリアが有する地域資源（再掲）



第3章 効率性・最適性を追求した市場施設の実現に向けて

3. 1 民間活力の積極的な活用

基本構想において、効率・公正な市場運営、施設整備を推進するため、民間活力を最大限導入するとした方針に基づき、整備する主要な市場施設（青果棟、水産棟、駐車施設、冷蔵施設）について、民間活力の導入可能性を検討した。

なお、施設整備にあたっては、民間活力を最大限に導入するため、これら以外の機能や事業管理者制度などの管理手法についても、順次検討を進めることとする。

(1) 卸売市場施設整備における交付金制度

施設の整備にあたっては、農林水産省の「強い農業づくり交付金」の活用を予定している。当該交付金を活用するには、一定条件に該当する（工事費が10億円以上）場合、その事業方式について「原則としてPFI¹⁵事業の活用を図ること」が要件とされており、交付金活用の観点からも、民間活力導入の検討が不可欠である。

(2) 想定される事業方式

交付金の活用を視野に入れ、施設規模も考慮しながら、青果棟及び水産棟を対象に市直営方式とPFI方式について検討する。

① 市直営方式

市が業務仕様を定めて、設計、建設、維持管理及び運營業務を分離発注により実施する方式。市場施設において、これまで多数導入されてきた方式である。市が起債や国の交付金等により施設整備等に係る資金を調達する。

② PFI（BTO¹⁶又はRO¹⁷）方式

民間事業者（PFI事業者）が実施設計（ただし、基本設計は市が実施）・建設（又は改修）を行い、施設完成後の維持管理、運營業務までを一括して実施する方式。市場施設では、神戸市の関連棟及び加工施設整備において導入事例がある。

③ 公設民営方式

市が施設の設計及び建設を行い、施設完成後に当該施設の維持管理、運營業務を民間事業者等に委託し、独立採算で実施する方式。各施設整備にあたり、交付金の活用が可能となる。

¹⁵ Private Finance Initiative の略称。公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う新しい手法。

¹⁶ Build Transfer Operate の略称。民間事業者が施設等を建設し、施設完成直後に公共施設等の管理者等に所有権を移転し、民間事業者が維持・管理及び運営を行う事業方式。

¹⁷ Rehabilitate Operate の略称。民間事業者が施設を改修し、民間事業者がその施設について管理・運営する事業方式。所有権の移転はなく、地方公共団体が所有者となる方式。

④ 借地方式

市有地を一定期間民間事業者に貸付け、民間事業者がその土地に自ら施設を建設し、運営する方式（独立採算方式）。

3. 2 民間活力の導入について

(1) 青果棟及び水産棟

- **水産棟は市直営方式を採用のうえ、コスト削減方策の検討を進める。一方、青果棟はPFI導入適性が見られることも踏まえ、整備に係る情勢を踏まえ総合的に判断**

青果棟及び水産棟は、それぞれ施設規模が大きく、かつ各施設の整備時期が異なり、長期にわたるため、「水産棟単独実施」「青果棟・水産棟一括実施」「青果棟単独実施」の3つの枠組みで検討を行った。

① 水産棟単独実施の場合

次の理由からPFI導入適性はないと判断できる。今後は、市直営方式での実施において、発注方法の工夫などのコスト削減を検討する。

- **正確な状況把握に基づく施工の必要性**

大規模な改修事業であるため、正確な現状把握に基づいた施工が望ましく、場内事業者との調整を密に行いながら実施設計まで市が行い、工事発注する方法が望ましい。

- **民間ノウハウの活用が限定的かつコスト削減が難しい**

関係者の意向を反映した基本設計を基に施工を行うため、PFIを導入したとしても、限りなく仕様発注に近くなり、民間ノウハウの活用が限定的になるとともに、コスト削減が見込みにくい。

② 青果棟・水産棟一括実施の場合

次の理由及び水産棟の導入適性からPFI導入適性はないと判断できる。

- **的確な計画策定が困難**

施設の整備期間が10年近くにわたるため、公募段階において的確な整備・運営計画の立案が官民双方で困難である。

- **事業内容の不確実性が高い**

施設の整備期間が長期にわたり、事業内容の不確実性、リスクが高く、資金調達が困難になる可能性がある。

③ 青果棟単独実施の場合

次の理由から条件付でPFI導入可能性があると判断できる。今後、整備時期や関連情勢等を踏まえて、改めて導入適否の判断が必要である。

- 民間ノウハウの活用が限定的かつコスト削減が難しい

関係者の意向を反映した基本設計を基に施工を行うため、PFIを導入したとしても、限りなく仕様発注に近くなり、民間ノウハウの活用が限定的になるとともに、コスト削減が見込みにくい。

- 調整事項が多数発生する可能性

大規模施設でありかつ多数の関係者が存在するため、施設配置や仕様、使用方法など、実施設計以降も調整を要する事項が数多く発生する可能性があり、柔軟な対応が必要である。

- 枠組み等工夫の余地有り

事業範囲や事業の枠組みの工夫などにより上記課題が解決できれば、PFI方式適用の可能性はある。

- スケジュール等の物理的制約はない

着工は水産棟改修後であり、かつ建替工事となるため既存施設の状態把握の必要性がないなど、現時点でPFI導入に係る物理的な制約条件はない。

(2) 駐車場及び冷蔵庫等その他施設

- **施設整備、維持管理の双方において可能な限り民間活力を導入し、施設運用面の効率性・最適性を追求する体制を構築**

駐車場、冷蔵庫等その他施設についても民間活力の導入を積極的に推進するため、市場関係者等と十分に協議を行い、検討を進めて行く。

3. 3 施設整備事業費

- **市場の事業継続性を確保するため、国・府・市・事業者の全体で費用負担を最適化**

施設整備後の京都市中央市場は、京都市はもちろん、京都府、関西圏、国内外等の広域を対象に、時代のニーズに適合しながら、きめ細かな対応をしていくことが求められる。

将来にわたり、市場の事業継続性を確保するため、整備費用の削減に向けた工夫を引き続き検討していく。

(1) 施設整備費用

施設整備に係る費用は約600億円と想定される。

ただし、費用については、民間活力の導入や費用削減に向けた工夫等も重ねながら今後精査していくこととする。

(2) 施設整備に伴う市場会計の考え方

整備後の市場経営にあたっては、経費削減の徹底と民間活力の導入による経営の効率性・最適性の追求、官民一体での費用負担により、市場会計の最適化を図り、卸売市場としての事業継続性を確保する。

また、新たな市場使用料等の設定については、施設の維持管理費用や必要な事業内容、市場会計の長期収支予測等も踏まえ、適切な料金体系を構築する。

(3) 京都府との連携

京都市中央市場は、京都府内唯一の中央卸売市場である。京都府との連携による京都市中央市場の機能強化や活性化は、京野菜や京都府産農水産物などの京都府内の生産者をはじめ、消費者としての京都府民にも還元されるため、今後も、京都府を含めた官民一体となった取組を推進し、市場の事業継続性を確保していく。

3. 4 施設整備スケジュール

京都市中央市場の施設整備スケジュールは、水産棟全面改修（平成31年度完成予定）、青果棟全面建替（平成37年度完成予定）の順に進め、概ね下記のとおりを想定している。

図表 3-1 市場施設整備スケジュール

年度 事業内容	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38
整備基本構想	■													
整備基本計画		■												
基本設計			■											
実施設計				■	■									
水産棟建設工事					■	■	■							
青果棟建設工事								■	■	■	■	■	■	
市場全体稼働														■

(参考) 市場整備に係る検討経緯等

○京都市中央市場施設整備基本計画検討会議

基本計画を策定するにあたって、市場関係者が参加する「京都市中央市場施設整備基本計画検討会議」を平成26年5月に設置し、平成27年2月まで計9回の意見交換を実施し、検討を進めてきた。

○京都市中央市場施設整備基本計画検討会議委員名簿

京都市中央市場施設整備基本計画検討会議の委員は次のとおりである。

(順不同・敬称略)

職種区分	役職	氏名
仲卸業界 (水産物)	京都全魚類卸協同組合 理事長	【座長】池本 周三
	京都塩干魚卸協同組合 理事長	辻 泰三
卸売業界 (青果物)	京都青果合同株式会社 代表取締役社長	【副座長】内田 隆
卸売業界 (水産物)	大京魚類株式会社 代表取締役社長	東川 守男 (後任：大石 光二)
	株式会社大水京都支社 支社長	板敷 睦男
仲卸業界 (青果物)	京都中央市場青果卸売協同組合 理事長	田中 憲一
	京都野菜卸売協同組合 理事長	寺西 保男
小売業界 (水産物)	京都水産物小売団体連合会 会長	岡本 勲
小売業界 (青果物)	京都青果小売商組合連合会 会長	石塚 清三
総合食品	京都中央総合食品協同組合 理事長	野村 憲司
関連事業者	京都市中央卸売市場関連事業者連合会 会長	澤田 利之
京都市	中央卸売市場第一市場長	高山 光史
オブザーバー	公認会計士・税理士	新井 英植
	京都府農林水産部 副部長	山崎 幸司
	京都大学大学院 農学研究科教授	新山 陽子

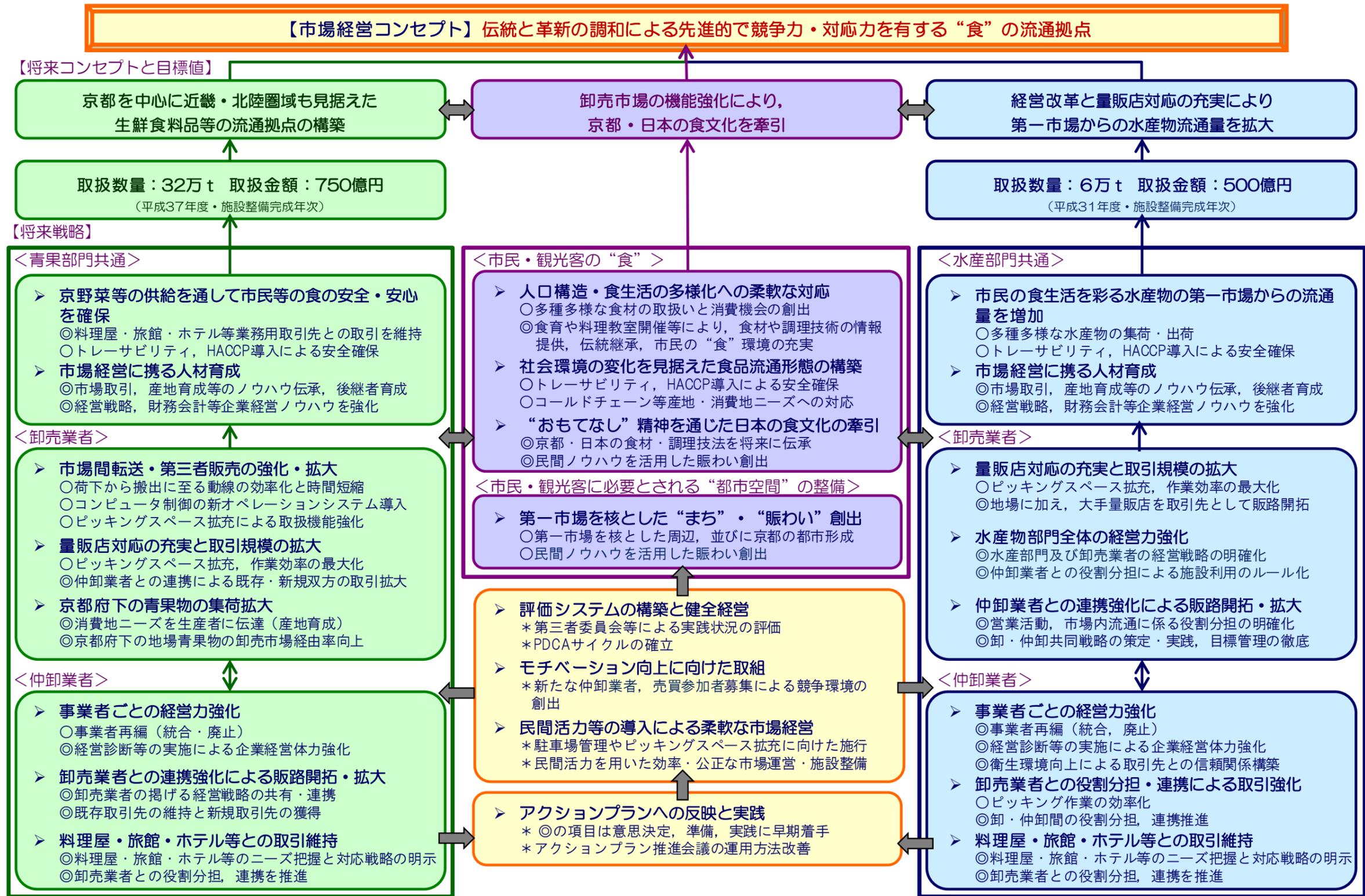
○京都市中央市場施設整備基本計画検討会議の開催経緯

平成26年5月の第1回検討会議から、基本計画の策定に向けて、施設整備の内容・規模、新規導入機能、市場施設整備図案等について意見交換を行った。

【京都市中央市場施設整備基本計画検討会議の開催状況と主要議題】

開催日時	主要議題
第1回 (平成26年5月1日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 基本計画策定に向けて (スケジュール・整備の方向性・前提条件等)
第2回 (平成26年5月24日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 取扱数量・金額目標と部門別の重点施策 ● 市場施設整備の考え方<物流動線> ● 駐車場整備・管理の考え方 ● 物流動線の効率化に向けた新たな機能
第3回 (平成26年6月26日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 仲卸事業者の経営状況と想定事業者数 ● 店舗面積と構造・運用に係る前提条件 ● 市場施設・物流動線の考え方
第4回 (平成26年7月31日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 仲卸業者意向調査結果 ● 市場施設整備図案の特徴 ● 市場施設整備に伴う新規導入機能
第5回 (平成26年9月1日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 駐車場・冷蔵庫・製氷事業に関する民間活力導入可能性 ● 交通量調査結果 ● 市場施設整備図案 ● 卸売市場の品質・温度・衛生管理と今後の展開
第6回 (平成26年10月1日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 市場施設整備図案と概要とりまとめ ● 駐車場、冷蔵・製氷事業の整備・維持管理手法 ● 環境対策・防災機能と見学ルート
第7回 (平成26年11月10日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設整備に係る交付金交付要領とPFI手法の導入可能性 ● 市場使用料の考え方
第8回 (平成26年12月1日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 基本計画の方向性 ● 施設整備の推進に向けたスケジュール等
第9回 (平成27年2月7日)	<ul style="list-style-type: none"> ● 基本計画(案)

【京都市中央市場の市場経営コンセプトと部門別将来コンセプト、目標値、将来戦略】



◎：施設整備に先行して、早期に準備・実践すべき項目

京都市中央市場施設整備基本計画

発行 京都市中央卸売市場第一市場

電話 075-312-6564 Fax 075-311-6970

Email dai1sijogyomu@city.kyoto.jp

ホームページ <http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/33-2-1-0-0-0-0-0-0-0.html>

