

## 京都市中央卸売市場第一市場 新水産棟整備に係る基本設計について

日本初の中央卸売市場として昭和2年に開設した第一市場は、これまで90年もの永きにわたって、市民の食生活や世界に誇る「京の食文化」を支えてまいりました。

しかしながら、主要建築物が築後30年以上を経過し、施設の老朽化が進む中、物流の高度化や更なる安全・安心の確保など、今日求められる社会的なニーズに十分に 대응されていない状況にあります。

このため、第一市場が、将来にわたって、生産者に選ばれ続け、市民に安全・安心な生鮮食料品等を安定的に提供するとともに、国内外の観光客に「京の食文化」の魅力を広く発信できるよう、平成27年3月に「京都市中央市場施設整備基本計画」を策定し、これまで再整備に向けた取組を進めてまいりました。

この度、再整備の第一歩となる新水産棟整備に向け、基本設計を取りまとめましたので、その概要をお知らせいたします。

### 1 新水産棟整備基本設計の概要

#### (1) 施設概要

構造	鉄骨造及び鉄骨鉄筋コンクリート造
階数	地上3階、塔屋2階建
建築面積	約28,800㎡
延べ床面積	約41,400㎡
建物高さ	約21m
主な機能面積	

	現状	基本設計	備考
水産エリア	約32,400㎡	約20,200㎡	
卸売場	約11,600㎡	約4,800㎡	
仲卸売場	約15,600㎡	(1F) 約12,700㎡ (3F) 約1,600㎡	ピッキングエリア含む
活魚スペース等	約5,200㎡	約1,100㎡	新水産棟内に集約
総合エリア	約2,600㎡	約1,000㎡	新水産棟内に集約
新機能	—	約5,950㎡	
トラックバース	—	(1F) 約4,300㎡ (3F) 約700㎡	
見学者用通路	—	(2F) 約900㎡	通路距離約260m
ガイダンスルーム	—	約50㎡	

## (2) 主な特徴

### ① 衛生管理の向上

- 閉鎖型施設として衛生管理エリアを設定（サニタールームや仕切り壁を設置し、エリア毎に必要な温度管理や衛生管理を徹底）
- 最新の食品安全国際規格であるFSSC（※）への対応

※ 「FSSC」とは、これまでの食品安全マネジメントシステムを発展させ、フード・テロ対策や原材料及びアレルギー物質の管理などを追加した食の安全を守るための国際的な仕組み。既に、アメリカ・EUなど多数の先進国や大手企業が導入しており、輸出や量販店との取引の拡大が期待できる。

### ② 物流の効率化

- 入荷用及び出荷用トラックバースの設置

### ③ 商いの活性化

- 買出人動線の集約
- 水産仲卸店舗に隣接した総合食品店舗の配置

### ④ 市民との交流

- エントランスホール及びガイダンスルームの設置
- 見学者用通路の設置（「賑わいゾーン」との円滑な連携を検討）
- 市民交流イベントの開催

### ⑤ 環境への配慮

- 太陽光発電及びマイクロコージェネレーションシステムの導入
- LED照明及びBEMSの採用

### ⑥ 建物の耐震性及び災害時の業務継続対策

- 構造の強化（構造耐震指標： $I_s \geq 0.75$ を確保）
- マイクロコージェネレーションシステム（再掲）及び非常用発電機の導入
- 井水の利用（災害時に水道代替として活用）

## (3) 概算工事費

約170億円

## (4) 基本設計受託者

株式会社 安井建築設計事務所

## 2 今後のスケジュール

平成30年	3月	実施設計完了
	6月	水産事務所棟解体完了
	9月	新水産棟整備工事着工
平成33年度		新水産棟第一期完成
平成34年度		新水産棟第二期完成
平成37年度		新青果棟第一期完成
平成40年度		新青果棟第二期完成