

京都市中央卸売市場第一市場マスタープラン（平成 28 年度版）の取組状況

(※)・令和 4 年度に新たに取り組んだ項目は太字表記

・新型コロナウイルス感染拡大防止のために実施を見送った項目については<中止>と表記

項 目		令和 4 年 4 月から令和 5 年 3 月までの実績（実施予定含む）
基本戦略 1	安全・安心な生鮮食料品等の安定供給に向けた取組の推進	(1) 衛生・品質管理体制の確立 <ul style="list-style-type: none"> ・市場内の分煙啓発及び取締の実施（随時） ・事業者に対する衛生・品質管理講習会の実施（1回） ・衛生的な手洗いの啓発及び消毒用アルコールの設置（通年） ・「京都市中央市場衛生管理基準手引書<塩干部門>」の策定（3月） ・新水産棟整備工事の着実な推進 <Ⅱ期工事完了、塩干・総合部門オープン（3月）>（最新の食品安全国際規格である F S S C に対応できる閉鎖型施設として衛生管理エリアを設定するなど、衛生・品質管理機能の充実に向けた整備の実施）
		(2) 生鮮食料品等の量と質の安定確保 <ul style="list-style-type: none"> ・産地と連携した料理教室・講演会の開催 ・旬の市場流通食材について親子で学べる「オンライン教室」を生産者等と連携して実施（5月～） ・優良出荷者感謝状の贈呈及び意見交換会の実施（2月）
基本戦略 2	競争力のある市場を目指した取組の推進	(1) 集荷・販売に関する競争力の強化 <ul style="list-style-type: none"> ・産地と連携した料理教室・講演会の開催（再掲） ・旬の市場流通食材について親子で学べる「オンライン教室」を生産者等と連携して実施（5月～）（再掲） ・優良出荷者感謝状の贈呈及び意見交換会の実施（2月）（再掲） ・市内農業者向け情報紙「いちばの koto 通信」の発行（2月） ・府下の新規就農者や後継者向け市場見学会の実施（9月） ・「丹後とり貝」初入荷の P R（5月 すし市場） ・徳島県産「活ハモ」の P R（7月 すし市場） ・<中止>魚（とと）フェスにおける京都府産水産物の P R 及び試食会の実施 ・京都市職員厚生会の年末食料品あっせん事業への参加（9月 入札、数の子など販売） ・市場経由の青果物に係る量販店等での販売促進活動を支援（9、10月） ・京都市観光協会と連携した「京の夏の旅」（9月）「京の冬の旅」（2月）の実施 ・市場流通食材を全国に販売する E C サイト「おうち d e 京の食文化」の P R を支援 ・水産エコラベル認証取得を支援するための補助制度創設 ・アジア等における販路開拓と安定的な商流の確保に向けた取組の展開 <ul style="list-style-type: none"> ①海外見本市への出展等による販路開拓と販売促進活動を支援（11月 タイ） ②輸出に係る輸送費や資材等の経費を支援 ・市場の役割や機能を視覚的に分かりやすく解説する「インフォグラフィック」による情報発信（通年） ・子ども等をターゲットとした市場の役割や機能を分かりやすく紹介する「マンガ」の配布（通年） ・広告や京都市中央市場公式 SNS（Instagram、Facebook）等の媒体を活用した市場の情報発信（通年） ・新水産棟整備工事の着実な推進 <Ⅱ期工事完了、塩干・総合部門オープン（3月）>（配送機能及び買荷保管機能を高めるトラックバース・冷蔵庫スペースの確保、量販店や輸出への対応力を高める加工場等の設置に向けた整備の実施）
		(2) 場内事業者の競争力の強化と民間活力の導入 <ul style="list-style-type: none"> ・基準に該当する事業者経営指導等を実施（事業者ヒアリング：8、2月） ・設備投資支援等各種支援制度の実施（通年） ・各種支援制度の利用を希望する事業者や団体等に対する個別相談の実施（通年） ・専門家と連携し、青果部仲卸業者に対して I T の活用状況等に関する個別ヒアリングを行うとともに、デジタル化による経営改善・生産性向上に向けた研修・個別相談を実施（7月～）
		(3) 環境保全・環境配慮に関する取組の強化 <ul style="list-style-type: none"> ・ごみ分別等の徹底に向けた啓発の実施（随時） ・野菜・果実ごみの分別、リサイクルの実施（通年） ・新水産棟整備工事の着実な推進 <Ⅱ期工事完了、塩干・総合部門オープン（3月）>（環境負荷と維持経費の低減に資する創エネ、省エネ設備の導入等に向けた整備の実施）

裏面に続きます。

基本戦略 3	文化と健康を守る食生活・食習慣の普及促進	(1) 京の食文化の継承や健康長寿につなげる食文化の普及啓発、食育への取組	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校出前板さん教室事業の実施（9月） ※新型コロナウイルス感染状況を踏まえて、調理実習を除く形で試行実施 ・＜中止＞わが家の「おさかな料理」自慢コンテストの実施 ・＜中止＞小学校出前板さん教室拡大版事業（まちの魚屋さん教室及びまちの八百屋さん教室）の実施 ・あじわい館での行事食PRの実施（通年） ・子ども向け、大人向け市場見学会の実施 ※新型コロナウイルス感染状況を踏まえて、子ども向けのみ実施（10月） ・旬の市場流通食材を利用したレシピを自宅で学べる「オンライン和食料理教室」や、親子で学べる「オンライン教室」（再掲）等を京都料理芽生会や生産者等と連携して実施（5月～） ・あじわい館での夏休み宿題応援ウィーク実施（7、8月） ・＜中止＞あじわい館での魚（とと）フェスの開催 ・食の海援隊・陸援隊会員事業の実施（通年） ※新型コロナウイルス感染状況を踏まえて、一部事業のみ実施 ・市場と包括連携協定を締結している各大学との連携事業（出張講義、市場見学等）の実施（通年） ・＜中止＞市場と包括連携協定を締結している各大学と連携したイベント「京の食育ワンダーランド」の実施 ・＜中止＞市場と包括連携協定を締結している大学の学園祭等における市場流通食材のPR ・市場と包括連携協定を締結している大学と連携した学生が短時間で簡単に作れておいしい家庭料理を学べる「大学生時短料理教室」の実施（10月～12月） ・＜中止＞食彩市の実施（ただし、7～9月は繁盛市として実施） ・＜中止＞鍋まつりの実施 ・＜中止＞健康長寿をテーマとした講演会の実施 ・＜中止＞京都肉まつり（岡崎公園）への出展 ※イベント規模縮小により出展できず ・＜中止＞下京区ふれ愛ひろば（梅小路公園）への出展 ・農林水産フェスティバル（パルスプラザ）への出展（11月） ・あじわい館における SNS（Instagram、Facebook）や YouTube 等の媒体を活用した京の食文化の普及啓発の実施
		(2) 京都駅西部エリアの賑わい創出への寄与	<ul style="list-style-type: none"> ・新水産棟整備工事の着実な推進＜見学エリアの完成（3月）※4月供用開始＞
基本戦略 4	災害発生時における拠点機能の強化	(1) 災害発生時における市場機能の維持	<ul style="list-style-type: none"> ・BCPに基づく図上訓練の実施（12月） ・新水産棟整備工事の着実な推進＜Ⅱ期工事完了、塩干・総合部門オープン（3月）＞ （災害時においても市場が稼動するために必要な電源設備等の設置に向けた整備の実施） ・災害時の情報伝達手段としてLINEWORKSの本格運用を開始
		(2) 災害発生時における地域への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・災害発生時における施設等の提供協力に関する協定の締結（7月） ・下京消防署と連携した場内事業者向け防災訓練の実施（2月）