

京都市中央市場新水産棟の全面オープンについて ～Ⅱ期エリア（塩干・総合部門※）及び見学エリアが完成～

日本初の中央卸売市場として昭和 2 年に開設した京都市中央市場は、これまで 95 年以上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」を支えるとともに、コロナ禍においても常に生産物を受け入れて産地を守るなど、社会生活を維持するうえで必要不可欠な公共インフラとしての役割を果たしてまいりました。

しかしながら、主要建築物が築後 40 年近く経過し、施設の老朽化が進む中、衛生管理の更なる向上や物流の高度化など、今日求められる社会的なニーズに十分に答えられていない状況にありました。

このため、京都市中央市場が、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、国内外の人々に「京の食文化」の魅力等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、これまで再整備に取り組んでまいりました。

この度、昨年度のⅠ期エリア（鮮魚部門）に続き、Ⅱ期エリア（塩干・総合部門※）及び見学エリアが完成し、新水産棟が全面オープンすることとなりましたので、お知らせします。

※ 塩干部門：塩しゃけ、塩さば等の塩蔵品やあじ等の干物、ちりめんじゃこ等の水産加工品を取り扱う部門
総合部門：漬物、鳥類、鳥卵、つくだ煮等の加工食料品を取り扱う部門

1 新水産棟の概要（Ⅰ期エリアを含む）

(1) 施設規模等

構 造 鉄骨造、一部鉄骨鉄筋コンクリート造

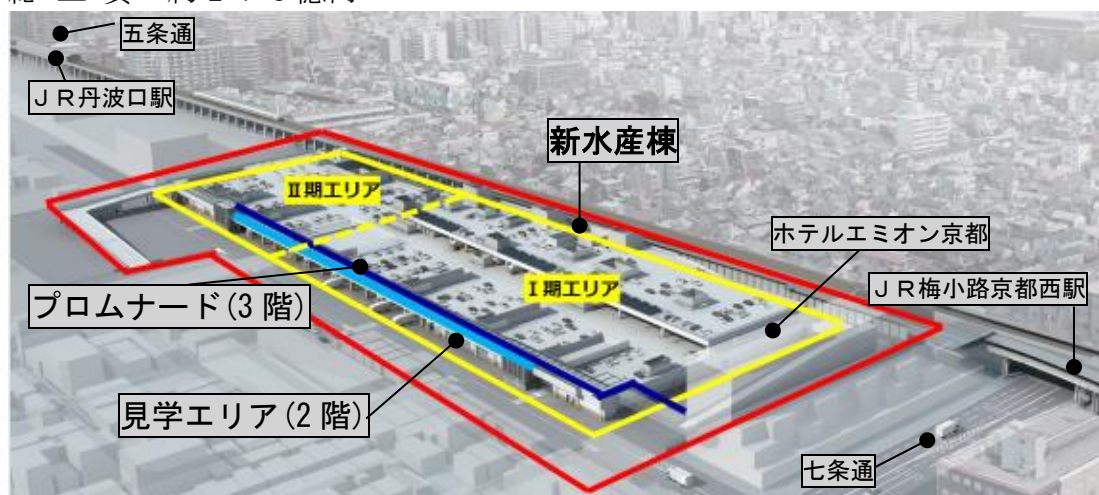
建築面積 約 29,200㎡ 延べ床面積 約 42,100㎡

南北全長 約 300m 東西最大幅 約 150m

建物高さ 約 20.8m（地上 3 階建て）

Ⅱ期エリア営業開始 令和 5 年 3 月 22 日～

総 工 費 約 170 億円



(2) 主な特徴

ア 衛生管理の向上

◇閉鎖型施設による最適な温度設定



新水産棟全体を閉鎖型施設とし、エリア毎に最適な温度設定を行うなど、最新の食品安全国際規格であるFSSC22000※に対応した高度な衛生管理を実現

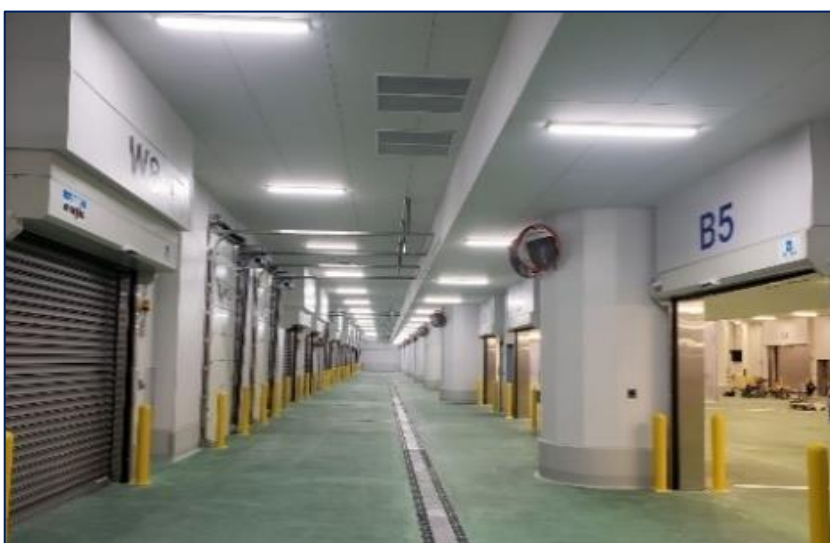
※ FSSC22000：従来の食品安全マネジメントシステムを発展させ、フード・テロ対策や原材料の管理などを追加した食の安全を守るための国際的な仕組み

◇清潔な棟内環境の保持



入場時に手指、靴底、運搬車両のタイヤを消毒するだけでなく、卸売場、仲卸店舗等の清掃時に次亜塩素酸水を使用するなど、常に清潔な棟内環境を保持

◇コールドチェーンの確立



温度管理された棟内とつながるトラックバース※を通じて直接商品を入出荷することで、コールドチェーンを確立

※荷物の積卸しのためにトラックを停めるスペース

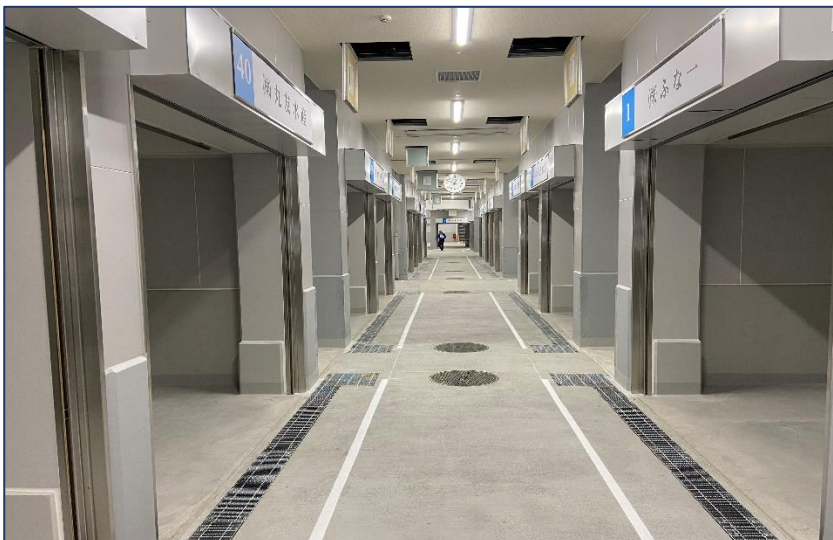
イ 物流の効率化

◇円滑な業務オペレーションを実現



東西にトラックバースを配置し、商品の入出荷動線を明確に分離するとともに、各所に荷捌きスペースを設置することで、円滑な業務オペレーションを実現

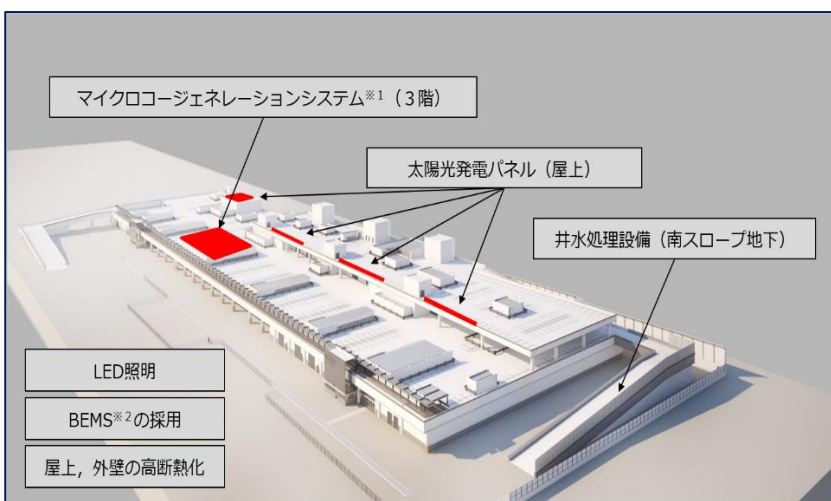
◇買出人動線の整理・集約化



店舗ごとに時間をかけた品定めが可能となるよう、水産仲卸店舗と総合店舗を隣接させるなど、買出人動線を整理・集約化

ウ 環境への配慮と災害時の業務継続

◇環境負荷の低減と耐震性能の向上



創エネ、省エネ等の環境配慮型設備の導入や、井水の活用、建物の耐震性強化により、災害時における業務の継続性を確保

※1 マイクロコージェネレーションシステム：ガスを利用し、電気と熱を生産することにより、エネルギーを効率的に活用するシステム
※2 BEMS：使用量の可視化等により、エネルギーを適切に管理し、省エネを実現するシステム

エ 安全・安心な歩行空間の創出

◇プロムナード（歩行者専用通路）の設置

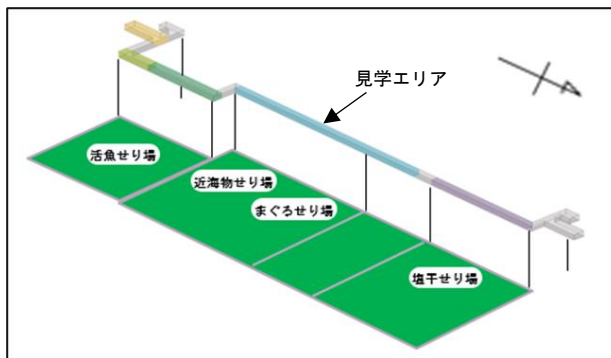


木材を利用した屋根付きのプロムナードを3階屋上に設置し、隣接するホテルエミオンと連絡デッキでつなぐことで、JR 梅小路京都西駅と直結。将来的には新青果棟にも延長し、五条通と七条通間の安全・安心な歩行空間を創出

2 見学エリアの概要

(1) 施設規模等

設置場所	新水産棟西側2階	総延長	約260m
通路幅	約1.5～4m	天井高	約2.2m
供用開始	令和5年4月1日～	供用時間	午前5時から午後5時まで
閉所日	水曜日（祝日を除く）及び年末年始（12月31日～1月4日）		
見学料	無料	整備費	約1.5億円



※営業・物流動線とは完全に分離し、見学者の安全と食品の衛生管理を確保

(2) 設置趣旨

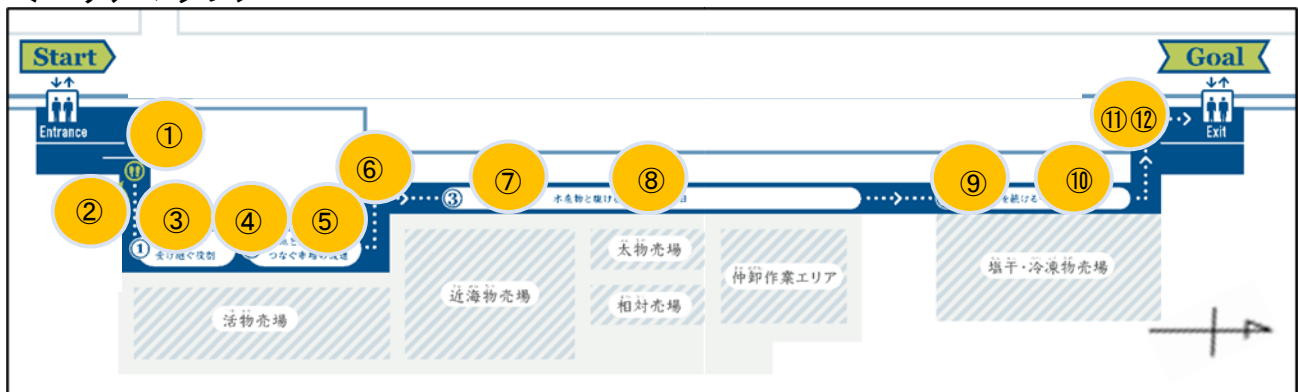
ア 京都市中央市場の役割や機能、重要性を知ることにより、市場流通食材の消費拡大につなげる。

イ 「京の食文化」の奥深さや素晴らしさに触れることにより、その更なる継承・発展につなげる。

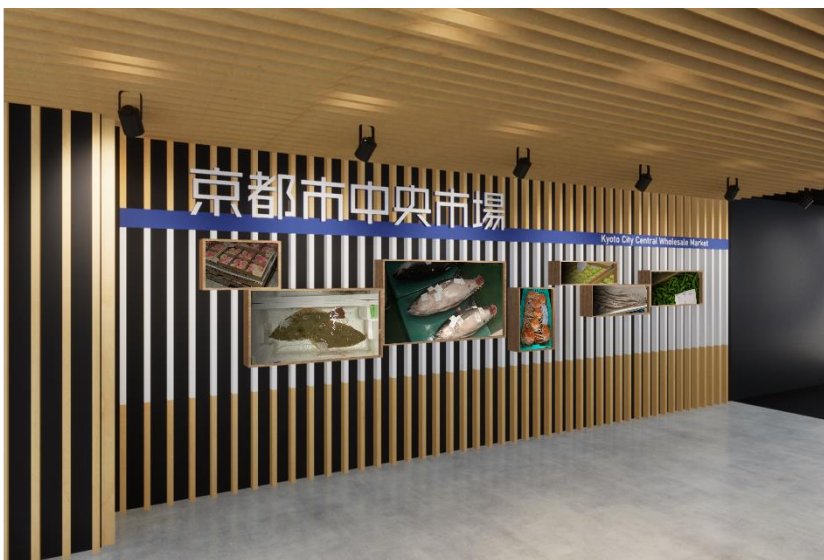
ウ 産地や食材の大切さを学ぶことにより、食育の振興や食品ロスの削減につなげる。
という大きく3つのねらいに基づき、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」に代表される食文化の振興やSDGsの実現などに寄与していきます。

また、近隣施設等との連携により、「京都駅西部エリア」をはじめとする地域の活性化に貢献します。

(3) 主な展示内容 ＜エリアマップ＞



① エントランス



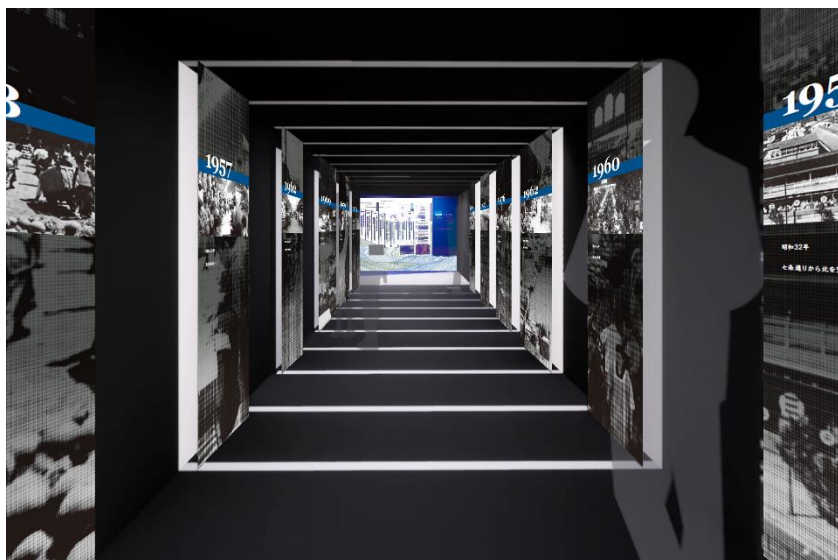
見学エリアへの期待感を高めていただくため、木材を多く使用した温かみのある雰囲気の中に水産物や青果物をあしらったデザインを施すなど、市場の賑わいを演出

② ガイダンスシアター



悠久の歴史の中で「食」を支えてきた京都市中央市場のイメージが迫力ある映像で伝わるよう、没入感を生む大画面スクリーンを設置

③ 時を超えて受け継ぐ役割



95年以上もの長きにわたり市民の食生活等を支えてきた市場の歴史や、公共インフラとして果たしている市場の役割を、開設以来の貴重な写真やわかりやすいイラストを用いて解説

④ 産地と消費者をつなぐ市場の流通



全国から毎日新鮮な食材が届く市場の流通の仕組みを、手を近づけると動き出すアニメーション映像と組み合わせてダイナミックに表現

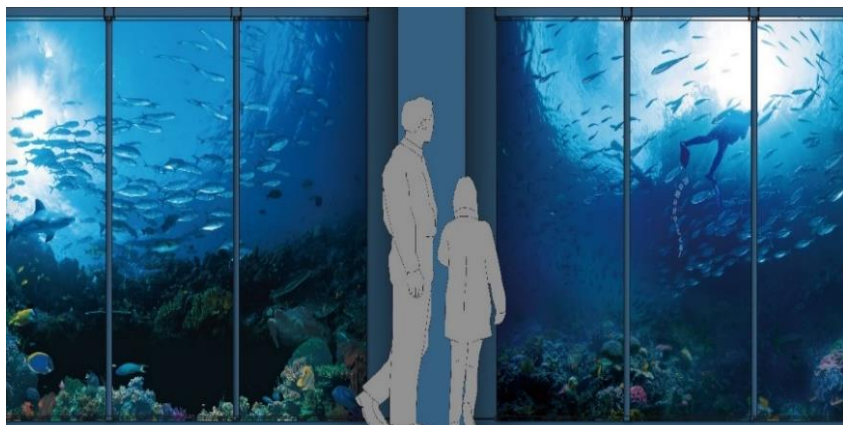
⑤ 臨場感溢れるせりの様子



大きく広がる窓からの視界とスピーカーから流れる現場の音声により、臨場感溢れるせりの様子を体験可能

また、せりの時間外においても、直前のせりの様子を映像でリアルに見られる「タッチスコープ」を設置

⑥ 通路演出（海の恵みがやってくる等）



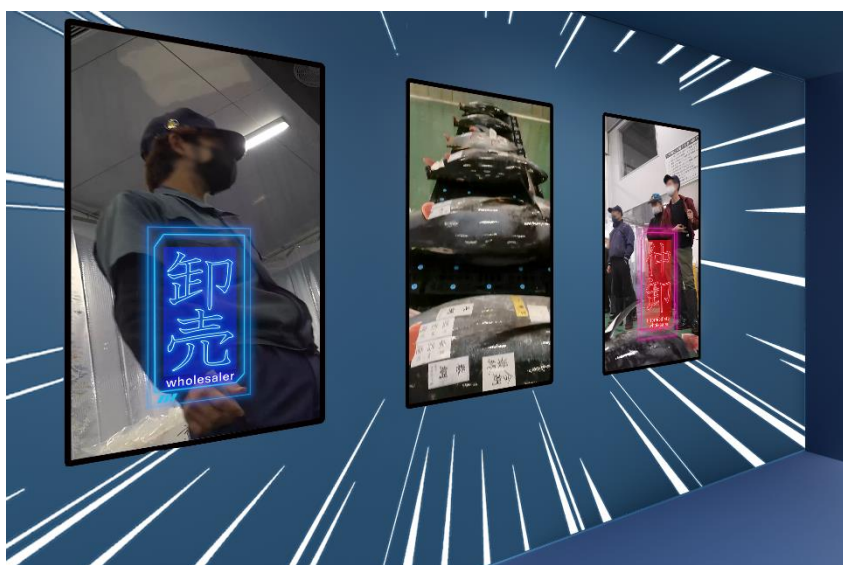
通路の途中には、照明やグラフィック等を駆使し、あたかも海の中を歩いているかのような演出を施すなど、各所に仕掛けを用意

⑦ 水産物と駆け抜けるプロの一日



エッセンシャルワーカーである場内事業者の一日の動きや仕事にかける熱い想いを、グラフィックやインタビュー映像等を用いて紹介

⑧ せり ON STAGE



せり場の雰囲気を感じられるよう、エリアをビニールカーテンで仕切り、冷風を流すとともに、せりの緊迫した様子を3面モニターでドラマチックに再現

⑨ 進化を続ける「京の食文化」



京都の地理や気象条件、文化的背景などから「京の食文化」が形作られてきた歴史や、国及び本市の食文化振興策、文化庁の京都移転の意義などをわかりやすく解説

⑩ タッチ de 市場クイズ



青果や水産の食材に関する豆知識から市場ならではのユニークな話題まで、大人も子どもも楽しめる幅広いジャンルのクイズをタッチパネルモニターで出題

⑪ モートライドツアー



市場の仕事に欠かすことのできない電動の小型運搬車、いわゆる「モートラ」に乗って、普段は入ることのできない新水産棟の中を映像と音響で巡ることができる体験コーナーを設置

⑫ フォトスポット



勢いよくまぐろが飛び出してくる迫力満点のグラフィックを背景に記念写真が撮影できる楽しいフォトスポットなどを各所に用意

※資料中の画像は全てイメージです。

3 主な整備経過及び今後のスケジュール

年度	施設整備
平成26年度	・「京都市中央市場施設整備基本計画」策定（平成27年3月）
令和3年度	・新水産棟Ⅰ期エリア（鮮魚部門）供用開始（令和3年9月22日～）
令和4年度	・新水産棟Ⅱ期エリア（塩干・総合部門）供用開始（令和5年3月22日～） ・新青果棟整備実施設計の完了
令和5年度以降	・見学エリア供用開始（令和5年4月1日～） ・新関連棟整備工事（令和8年度完成予定） ・新青果棟整備工事（Ⅰ期エリア：令和7年度完成予定） ・新青果棟整備工事（Ⅱ期エリア：令和10年度完成予定）

令和9年に迎える市場開設100周年に向け、引き続き市場関係者と連携しながら、再整備に取り組んでいきます。