

京都市中央卸売市場第二市場運営協議会 議事録摘録

日時 : 平成 21 年 2 月 26 日 (木) 14 : 00 ~ 15 : 30

場所 : 京都市中央卸売市場第二市場会議室

出席者 (敬称略) 委員 : 井坂洋子 (新日本婦人の会京都府本部副会長), 稲本志良 (京都大学名誉教授 (龍谷大学経済学部教授)), 菊池初江 (京都市地域女性連合会副会長), 坂井由春 (京都副生物卸協同組合理事長), 永井菊博 (全国農業協同組合連合京都府本部本部長), 宮田正美 (京都食肉市場株式会社代表取締役), 森まり子 (住みよい京都をつくる婦人の会副会長), 吉井三雄 (京都食肉市場労働組合委員長)

欠席 : 中村定男 (京都食肉買参事業協同組合理事長)

新山陽子 (京都大学大学院農学研究科教授)

事務局 : 京都市中央卸売市場第二市場 7 名

議事内容 : 京都市中央卸売市場第二市場基本構想 (案) について

報告事項 : 委託手数料の届出制等の実施について

配布資料 : 会議次第

【資料 1】京都市中央卸売市場第二市場運営協議会委員名簿

【資料 2】京都市中央卸売市場第二市場運営協議会関係法規 (抜粋)

【資料 3】「京都市中央卸売市場第二市場基本構想 (案)」概要

【資料 4】「京都市中央卸売市場第二市場基本構想 (案)」本冊

【資料 5】「京都市中央卸売市場第二市場基本構想 (案)」(市民意見募集用)

【資料 6】委託手数料の届出制等の実施について

1 開会

● 事務局

ただいまから、京都市中央卸売市場第二市場運営協議会を開催致します。

私は、本日の司会進行役を務めます第二市場業務課庶務係長の野田です。よろしくお願ひ致します。

開催に当たりまして、開設者・京都市を代表して第二市場場長の広瀬からご挨拶を申し上げます。

● 広瀬場長

本日はお忙しい中、お集まりいただきありがとうございます。

第二市場の在り方について検討委員会を立ち上げて、検討をし、提言をいただいた。

それに京都市の考え方を加え基本構想 (案) をまとめた。それについて、内容の報告と審議をいただきたい。

今後とも委員のみなさまにご協力をいただきながら、新たな第二市場の姿を議論していただき、活発なご議論をお願いしてご挨拶とさせていただきます。

● 事務局

ありがとうございました。今回は、本年度 2 回目の開催ですので、出席委員の方々の紹介は省略させていただきます。

新山様と中村様は所要のため欠席とのことでした。

本日の運営協議会は京都市中央卸売市場業務条例施行規則第 118 条第 3 項の規定により、会議開催には過半数の委員の方々の出席が必要となっておりますが、10 名中 8 名のご出席をいただいておりますので、成立致しております。

新山議長が本日欠席ですので、稲本委員に代理をお願い致したいということですが、いかがでしょうか。

● 委員全員

異議なし。

● 事務局

異議なしということでございますので、稲本委員に議長をお願い致します。

これからの会議の進行を A 委員にお願いします。

● A 委員

ただいまご指名を受けました稲本でございます。委員の皆様のご協力をいただき議事進行に当たってまいりますので、よろしく申し上げます。

資料の確認と会議の公開について、事務局から説明をお願いします。

2 議事

● 事務局

会議の開催に先立って、傍聴希望の記者の方からおられますが、この会議を公開で行うということではよろしいでしょうか。

● 委員全員

異議なし。

● 事務局

配付資料確認。

資料 3・4 に基づき、基本構想（案）の内容について、「策定の目的」から「沿革と概要」、「取り巻く環境」、「現状」、「課題」、「課題解決に向けた方向性とビジョン」について單元ごとに沿って順次説明。

● A 委員

ただいまの事務局の説明について、それぞれの委員の方々からご質問はありますか。

● B 委員

在り方の検討委員会にも委員としてメンバーとなって、協議した一員である。

歳入面での見直しを考えるように言われている。光熱水費についての受益者負担については、水道のメーターを新たに付けると言った提案が開設者からなされている。

京都食肉市場株式会社としても、「安全・安心」の取組している中で、ハード、ソフト面におい

て、経費節減にも取り組んでいる。

会社として、最も大切なことは、消費者に向けて、「安全・安心なお肉」を届けることにある。また、収入の増加は、購買者の参加がないと増加できない。

そのためには、どこまで設備改善してもらえるのか。それにより、出荷者、買参者の双方に向けてのアピールをして出荷増や販売増をしていかないとこのままでは、じり貧となる。

経費削減と相反することを行うことと感じているが、厳しい状況は分かっているが、やっていく必要がある。

HACCPについても、名古屋や滋賀県の新たにオープンした市場は、衛生的で、そこに、大手メーカーや卸屋さんなどの買参者が向いていると聞いている。そのような第二市場であればと思っています。

● A 委員

冒頭から大きな2つの課題を出していただきました。

● C 委員

この基本構想を読んでみて、京都市として今後市場をどのようにしていきたいのかが見えてこない。提案される時は、指針を示してもらわないと、意見が言いにくい。ここに示されている状況は、すべて右肩下がりの状況にある。

今後とも運営していくということが明確になっていけば、それぞれの立場からいろいろな意見が言える。

この基本構想案をみると継続するのか、廃止するのかどちらにでも転ぶというスタンスとなっている。民間でやっても良いという選択肢もあるのではないか。近隣では、どんどん施設が新しくなっている。限られた場所で近代化するというのも手段が限られてくる。

また、国産の牛で安全・安心を追求するというにあるというなら、農家は減少の一方である。そこで、我々としては、農家が減らない手だてをすることが手一杯の状況。

市場運営に当たっても、牛や豚を生産することから考えていくことが必要である。

● D 委員

B 委員が、言ったことにつけるが、我々働いている者としては、市民の要望に応じて、いかに、安全・安心な品物を作るかということにつける。

● E 委員

副生物組合としては、光熱水費の負担が大きい。内臓関係は、きれいに洗うことが大切で、問題があると困る。

今は、京都市が負担をしてもらっているので、価格が高くなならないで供給できている。

また、安全、安心の問題では、京都市場は、検査体制がしっかりしていて、その日の内に検査が出来て、結果がわかり、その日の内に消費者に商品が手に渡る。だから、新鮮な品物を供給できている。

京都市にお願いしている事は、設備については、40年経って、老朽化しているので安全、安心を守るためにも、改善を要望している。

● F 委員

消費者の立場から発言させていただく。この資料にあるように、消費者のニーズが変わってきた。

食べ物については、おいしいということを入づてに聞いて、購入している。

高齢化が進んでいるので、高齢者2人だけの世帯だと、どうかすると、家で作るのよりも、外食の方が安く上ることもある。家で少しの量を作るとなると200グラムのパックにしたお肉でも食べきれないことがある。

購買面でも、このような状況を考えてもらう必要がある。

安全面でも、安心、安全な取組がどこまで出来ているか、不安なこともある。

● G 委員

お肉は、洗って食べられないので、安全に処理をしてもらいたい。

農家が減ったので、府下からの入荷は難しいかもしれないが、安定した供給をしてもらいたい。

経費削減ばかりを言うのではなく、衛生的なことにも十分気を付けてもらいたい。水など必要なものについては、使ってもらいたい。

● H 委員

消費者と市場の両者の利益がうまくかみ合うことを考えてもらいたい。

光熱水費についても、発想の転換を行い、例えば、太陽光パネルを設置するなど、環境面にも配慮していることをアピールするとともに、経費削減を行うというような取組をしてもらいたい。

世論調査の結果を見ても、少しぐらい値段が高くても、国産の安全な品物を食べたいという人が8割から9割にのぼっている。

消費行動となるとかならずしも伴わない状況ではあるが、意識としては安全で安心なものを食べたいと思っている。

地産地消の動きもある。できれば、府内産を買おうと思っている。お肉を買うことも、BSEの問題の後、減っている。偽装問題が続くと不安もあり、お肉でなく、魚にしようと思うこともある。

お肉の表示がわかりにくい。スーパーでは、トレーサビリティの表示があるが、お肉の小売店の店頭表示はされていないので、分かりやすい表示をする必要がある。国産のものに付加価値をつけて販売することが必要。

消費者ニーズに応じていける市場のあり方を考える。具体的な施策が出来ればよい。

● A 委員

委員の皆様にご意見をいただきました。効率化を進めていくことは大事なことであり、同時に、質の問題も強調してもらった。

コスト面からみると、高くても衛生的で、質の良い品物の供給を求めているような意見が多く出されたと思いました。

● B 委員

安くてよいものという気持ちは分かる。

黒毛和牛は、京都市場には、鹿児島や長野、京都府内、佐賀などの産地から入荷されてきている。

京都市場に入荷してきている和牛の等級には、A5～A2までである。産地の市場でなく、消費地の市場に成体で出荷し、競りを行い、購買者に高く買ってもらうために大事に肥育している。そのような和牛が、京都市場に入荷している。

それを、京都市場で、と畜を安全に行っており、小売店に売ってもらっている。京都市場で取り引きしている買参者は、少しでも、消費してもらいたいという意識の高い買参者が多いと思う。

鹿児島などからの出荷は、40年間続いており、京都市場は、高い評価をしてもらっている。

黒毛和牛についての消費促進をしてもらうと、出荷の増加につながっていく。

高級な食材を残していくためには、価格に応じた商品が求められている。

● F 委員

家の近くに新たな食品スーパーが出来て、そこでは、国産牛について安いけれども大丈夫ですかとたずねたら、親切に説明してもらった。

また、年末に予約をすれば、指定した日に置き置きしてもらえるなどのサービスも充実しているし、大変おいしかった。

高齢者にとっても、ある程度のお肉の摂取は必要だと思うし、アピールしてもらえればもっと売れると思う。

女性会としても、もっとアピールすることに協力はできる。

● A 委員

地産地消の考え方を述べていただいた。国内で取れたものを国内で消費するという広い意味での地産地消ということを述べていただいた。

● H 委員

学校給食では、地産地消の取組をしてもらっている。ただ、給食費との兼ね合いで、牛肉を使った献立が、今までの月 2 回が 1 回になる。もっと出してあげられたらと思うので、地元の牛肉はなかなか使えないかもしれないが、「いただきます地元産プラン」の取組に乗って、京都市からの補助で、供給できれば、増加につながっていく。

● A 委員

各委員さんから色々な意見が出ていますが、事務局がおたずねしたいことがあれば、発言してください。

● 事務局

各委員さんからの出された意見を共通して見ると、京都市場は、和牛中心の市場で、市民が安心できるものを提供していくことが求められていると思う。

B 委員や E 委員から出された意見では、施設や水など、衛生面に関わる問題である。

稲本委員が言われた効率化と公益性の相反すると見られるような両面を求められている。

市場外流通が増えてきている中で、卸売市場として、公共性をベースとして、機能を充実させる必要がある。

また、財政面の健全化も大切である。税金を投入していくためには、工夫が必要であり、両方を求めていかななくてはならない。

消費者が安全・安心な食肉を求めていることが再認識された。

● E 委員

税金の投入を無駄にしてはいけないことはまちがいない。

建物は、40 年経って、老朽化しており、天井から壁が落ちてきていることも事実である。中にいる人が安全かという疑問もある。

安全であるということには、疑問もあるので、新しく建設するともっと安全なものが供給できる。

● 事務局

意見を聞くと、実施していく基本構想を具体的に示さないと、議論が深まらないと思った。色々

な意見をいただいて年度末には、基本構想をまとめていく。

● C 委員

最終的には、京都市場をどうするかに結びつけていかななくてはならない。

その前提として、消費者側の意見は安心、安全な食肉の供給ということにある。安全な食肉を供給するということは、こちら側で行う。トレーサビリティを完全にやりきる必要がある。

市場の役目は、運営を安心して行うこと。枝肉となったものが、一定の温度管理をされているかどうかや時間内に運んでいるのかということをやって、いくことが求められている。

40年経って、老朽化しており、どこかで、てこ入れをしなくてはならないことも事実である。

耐震についても現在では、基準に満たなくなっている。それではどうするのか。つぶしてしまうのか、どうするのか。

税金を投入できないというなら民間にした方がよいという意見もある。

また、ここで地産地消の役割を行うということなら、税金を投入しても維持しようというのなら、全員で決議して、市に要望していかななくてはならない。

京都の市場でありながら、京都府内で生産される子牛の700頭弱にしか出荷されるにすぎない。しかし、消費するのは、もっと多い。米についても、府内の生産は、8万トンで、11万トン消費している。京都で生産されたものは京都で安全を保障できるが、他府県で生産されたものは生産されたところで安全面を保障してもらうので、安心して良い。

市場が、HACCP対応の新たな施設となるかどうか、瀬戸際となっている。

● A 委員

施設整備が、労働生産性の向上だけでなく、品質、安心とむすびつく面とむすびついた高度化をしていく必要があるという意見が多かったと思います。

● F 委員

京都市であれば、安心してということであれば、施設をきちんとしてもらうように市に訴えたい。民間では、不安なこともある。

安全な新しい施設にしてもらうのが、一番大切。

● G 委員

市場を民営化しているところはありますか。

● 事務局

中央卸売市場を開設できるのは、政令市か人口20万人以上の市に限られている。78市場ぐらい食肉センターがあるが、それらは民間が運営しているところも多い。中央卸売市場は、公正で安定的な供給に寄与している。

中央卸売市場では1箇所、公が設置して、民間が運営しているところもある。

● G 委員

よそからくるときは、生体だけでなく、解体して入荷することもあるのか。その際の安全の保障は、出荷する県が保証しているのか。

● 事務局

その通りです。

● C 委員

と畜場は、京都府内には、亀岡と福知山にあります。そちらは、民間で運営している。

● G 委員

近くのスーパーやお肉の小売店では、京都府内産は見たことがない。鹿児島産や輸入肉以外見たことがないので、買ったことがない。地域地域で違いがある。

● F 委員

業務用スーパーでは、良い品を売っていないというイメージがあったが、きれいなお肉を売られているので、それで、店員にたずねてみた。

それで、買って見たが、小売店で売っているのより、安くておいしかった。

● H 委員

公共性が安全の担保と言われていたが、私たちもそう思う。食の根幹と思うので、大切にしてもらいたい。第二市場からどういう経路で供給されているかを見えるものにしてもらって、安心が見えるものとしてもらいたい。

● 事務局

第二市場でも、出荷する時には、獣医師が検査をして、大丈夫というお墨付きをもらって出荷しているので安心をしてもらいたい。食の安全、安心を守ることが公的な役割の前提である。

提案させていただいているのは、このような前提に立って、より効率的な運営をしていくために税金を有効に活用したいという提案をしている。

どこで買えるやどこに置いているというPRが足りなかったことや衛生面についても市民新聞などを通じてのPRも必要と感じている。

● F 委員

食べることについては、PRすることは大切。

● G 委員

安心して食べられるために税金を投入するなら、建て直すとか、良い面に使ってもらいたい。

● A 委員

私が委員の皆様の意見をまとめるまでもありませんが、施設の効率化の中には、労働の効率化だけでなく、安全安心を増進するというのも施設の効率化の大事な部分であるということを確認して終わりたいと思います。

● 事務局

報告事項。

資料6に基づき、委託手数料の届け出制について説明。

従前は、行政が決定していたが、今後は、新たな制度となり、卸売会社が手数料の改定を届けて決めることとなる。全市場とも、現在のところ今の料率を変更するとは聞いていない。

今年の4月1日から実施される。

3 閉会