

新市場づくりの検討項目

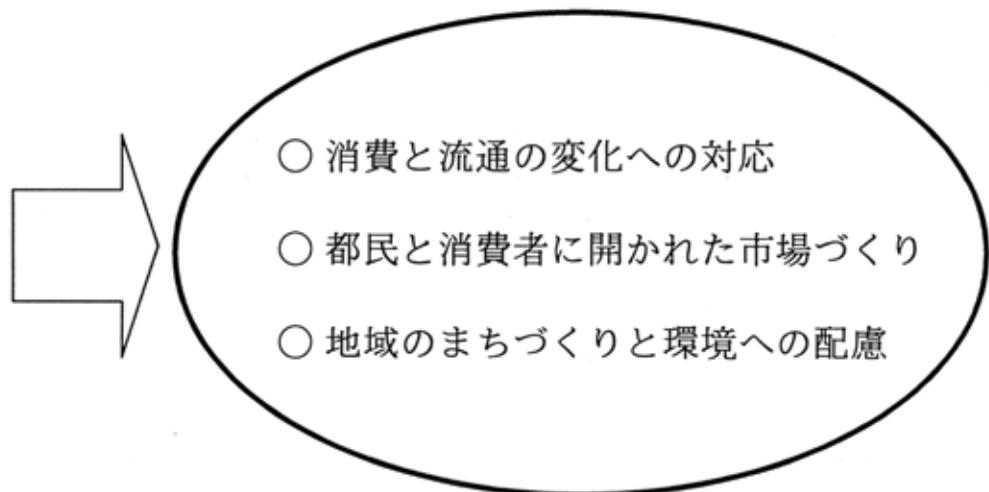
平成14年7月

中央卸売市場

I 新市場の基本コンセプト

東京の新たな食の拠点

- 流通の変化に対応する市場
 - ①首都圏3300万人の基幹市場
 - ②都民の台所、食産業のインフラストラクチャー
 - ③買出入、出荷者の期待に応える市場
 - ・小売・飲食店、量販店等顧客の業種・業態に応じた、多様な品揃え・物流・付加価値サービスの提供
 - ・ローコスト・オペレーションの実現
 - ・温度帯別商品管理と衛生管理の実現
 - ④食の安全と安心、健康と豊かさを提供する市場
 - ⑤IT化やグローバル化など将来の流通変化に対応できる市場
- 環境に配慮した市場
 - ①入出車輛を削減し、排ガス・騒音を抑制
 - ②省エネ、リサイクル推進で、環境負荷を低減
 - ③地域の景観と調和した緑豊かな市場
- 千客万来の市場
 - ①消費者が多様な食材、食の創造に出会える場の提供
 - ②市場関係業者が、新商品や内外のマーケット情報を求めて集まる場の実現



II 新市場づくりのための検討項目

1 市場の取扱規模、部門構成

検討事項	検討の方向性	検討項目（検討資料等）
取扱規模	<p>施設計画の基礎となる取扱量は、市場内で荷捌きする実際の物流量とし、卸売業者の取扱量を基本に、仲卸業者の直荷引きや他市場仕向けの集散品等の荷扱い量を加える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 卸・仲卸業者の取扱量の検討要素 <ul style="list-style-type: none"> ・ 人口及び消費の動向 ・ 商物分離や市場外流通の進展など市場内扱量の減少要素 ・ 基幹市場への荷の集中や買出入の市場回帰など市場取扱量の増加要素 ② 集散品（積み替え荷）等の物流量 <ul style="list-style-type: none"> ・ 13年10月の物流動態調査を基本に検討
部門構成のあり方	<p>市場づくりの基本となる部門構成については、加工・配送部門や賑わいを創出する部門など新たな要素を含め、多角的に検討する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 従来型の水産・青果・関連の業種別の部門構成で市場をつくるのか ・ 小口対応部門、量販対応部門、消費者対応部門などの機能別部門構成で市場をつくるのか 	<ul style="list-style-type: none"> ① 仲卸業者、売買参加者、買出入の業種・業態別ニーズに応じた市場機能・部門のあり方 ② 内外市場の事例等 ③ 加工・配送部門のあり方 ④ 賑わいを創出する部門のあり方
ゾーニングの考え方	<p>地域のまちづくりへの貢献と地域への環境負荷を低減するため、以下の機能ゾーンを設定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 景観ゾーン（外周緑地帯の設置） ・ 流通ゾーン ・ 賑わいゾーン（千客万来ゾーン） 	5・6・7街区への各部門の配置は、新市場が持つべき機能や部門構成のあり方を踏まえて検討する。

2 動線・駐車場計画、物流・情報システムの構築

検討事項	検討の方向性	検討項目（検討資料等）
車両・動線計画、駐車場の管理運用システム	<p>① 出入口の位置、構造等は、道路関係法規との整合性を図るため、関係行政機関と協議の上、確定する。</p> <p>② 5・7街区間は環状2号線をくぐる専用通路により、6・7街区間は補助315号線の高架下により、各街区の一体的利用を確保する。</p> <p>③ 市場出入口にゲートを設け、入場車両のチェック、駐車場への誘導・案内を行う方式を検討する。</p> <p>④ 駐車場の整備と管理運用 <ul style="list-style-type: none"> ・ 十分な駐車場を確保し、路上駐車を発生させない。 ・ 荷積み、荷下ろしは、専用の搬入・搬出バースで行い、駐車場では行わない。 ・ 通勤車用駐車場は、市場業者の利用が少ない時間帯は有料駐車場として、地域に開放する。 </p>	<p>① 車両・動線計画 <ul style="list-style-type: none"> ・ 場内走行車両数の推計と主動線の位置、車線数 ・ 一方通行方式の可否 ・ 中央分離帯設置の可否 ・ 入退場ゲートの設置箇所、構造、運用 ・ 動線内駐車を防止するための方策 </p> <p>② 駐車場のあり方 <ul style="list-style-type: none"> ・ 出荷車両、買出入車両、配送車両、通勤車両など車の種類ごとの駐車必要台数、駐車時間帯 ・ 入場時の駐車場所指示、搬入・搬出バースへの誘導等車両・駐車場管理運用システムの導入 ・ 入場車両登録制度の維持と出荷車両への登録制導入 </p>
物流システム	<p>① 温度管理された卸・仲卸売場棟内で物流を完結させるシステムを検討する。</p> <p>② 物流のスピードアップとコストダウンを目標に、荷の搬入から、仕分け、搬出までのトータルな物流システムを検討する。</p> <p>③ 物流効率化のための自動化、機械化、場内搬送車両削減のあり方を検討する。</p>	<p>① 衛生・品質管理の向上や、物流動線短縮のためのシステム</p> <p>② 物流のスピードアップとコスト削減、場内搬送車両の削減等の目標設定のあり方</p> <p>③ 物流システムの担い手、整備主体 <ul style="list-style-type: none"> ・ 小揚、仲卸、買荷保管・輸送業者の事業の共同化や事業領域の見直し ・ 卸・仲卸間、仲卸・買出入間の配送の共同化の可能性 </p> <p>④ 混載貨物の荷捌き施設のあり方</p> <p>⑤ 自動搬送・仕分設備等の導入が可能な分野</p> <p>⑥ 卸・仲卸売場の魚種別配置の可否</p>

2-2 動線・駐車場計画、物流・情報システム構築等の考え方

検討事項	検討の方向性	検討項目（検討資料等）
桟橋の設置	<p>将来の輸送条件の変化やトラック輸送の抑制などに対応するため、6街区に桟橋を設置する。</p> <p>① 桟橋の構造、位置等については、港湾計画等との調整を行う。</p> <p>② 桟橋から市場への荷の搬入については、護岸緑地内の歩行者動線や景観を阻害しないことを基本に検討する。</p>	<p>① 桟橋の利用見込み、使用形態</p> <p>② どんな品目がどれくらい船舶で輸送されるのか ・ トラック輸送からの転換、新規需要について、出荷者、卸業者の見通し等を参考に検討（着岸数、船の大きさ等） ・ 荷積みの形態（コンテナ、箱詰め、活魚等）</p>
情報インフラの整備	<p>経済の活性化と東京の再生を目指して、都が進める「電子都市東京」にふさわしい市場を構築していく。</p> <p>① ネットワークの構築や、情報機器の増加に対応できるよう、情報基盤を整備する。</p> <p>② 市場業者による共同ネットワークの構築や、民間の電気通信事業者による事業展開が可能となるよう、市場施設の使用制限の緩和等を検討する。</p>	<p>① 市場関係業者及び業者間で発生すると思われる情報化のニーズや情報活用のメリット等の検討</p> <p>② 卸・仲卸・関連事業者・買出入団体毎に、情報を使って何をしたいか、どんな情報が欲しいのか、どんな情報を提供できるのかを検討</p> <p>③ 市場に導入可能なネットワークモデルの研究</p> <p>④ ネットワークの構築・運用主体のあり方</p>

3 安全・衛生・環境対策

検討事項	検討の方向性	検討項目（検討資料等）
食品の安全性の確保	<p>生産方法や品質表示などに市場独自の基準を設けて、新市場ブランドの下に提供するなど、消費者の健康や食品の安全性を確保するための積極的な対応を検討する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① トレサビリティ・システム導入のための荷受体制、荷の受け渡し帳票、情報システム等のあり方 ② 卸・仲卸、買出入、出荷者等による食品の安全確保のための協議会設置等の検討 (安全性や商品表示の信頼性の回復)
衛生管理の確立	<p>都民や市場関係者の信頼に応え、市場の競争力を強化するため、物流のスピードアップやコスト削減等に留意しつつも、衛生管理の確立を優先する市場づくりを行う。</p> <p>① ハードウェア対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 卸・仲卸売場、搬入・搬出バースは温度管理可能な構造とする。 ・ 卸・仲卸売場等では、排気ガスが発生しない物流の実現を徹底する。 ・ 仲卸店舗、加工場等は、衛生基準に適合する構造、仕様とする。 ・ 見学者専用通路の設置等、見学者の売場への入場規制について検討する。 <p>② ソフトウェア対策</p> <p>食品を衛生的に取り扱う義務と責任を負う市場業者が、自ら現在の物流や売場の抜本的見直しに取り組むことが基本である。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 衛生的な食品の取扱基準等の検討 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法等関係法規が要請する衛生管理基準の研究（国際基準やHACCP適用の是非等） ・ 取扱品目や業種・業態ごとに、市場業者による自主的な取扱基準やルールの設定 ・ 常温で流通させる品目、低温流通させる品目の整理と、温度帯別の取引・物流方法 ・ 市場関係業者の衛生意識向上の方策 ② 卸・仲卸売場のあり方 <ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生基準に適合する卸・仲卸売場のあり方（全館空調方式、卸売場ごとの温度帯、荷の搬入・陳列・引取方法、仲卸店舗のあり方等） ・ 卸売場・仲卸売場での非公害車使用 ・ 搬入・搬出バースへのドッグシェルターの導入 ③ 衛生対策の実施に要するコストの負担のあり方 ④ その他の検討項目 <ul style="list-style-type: none"> ・ 加工場、ピッキング場、関連事業者の飲食・物販店舗等における衛生基準と施設のあり方 ・ 買出入、見学者等に対する衛生対策のあり方

3-2 安全・衛生・環境対策

検討事項	検討の方向性	検討項目（検討資料等）
環境に配慮した市場づくり	<p>経済活動に伴う負荷を減らし、地域への影響を防止するために、環境に配慮した市場づくりを行う。</p> <p>具体的方策の検討にあたっては、地元区や地権者協議において説明してきた「市場づくりにおける地域環境への配慮」の考え方を基本に協議する。</p> <p>① 排気ガス、騒音、振動等車両対策</p> <ul style="list-style-type: none"> 排ガス規制不適合車両については、入場規制や市場内での使用制限を行う。 駐車場での荷捌きは行わず、場内搬送車両の使用は建物内に限定する。 待機車両のアイドリングをなくす。 <p>② 廃棄物対策</p> <ul style="list-style-type: none"> 分別収集の徹底、生ゴミの再資源化、不燃物のリサイクル化を進め、ゴミ排出量を抑制する。 臭気対策や鳥害対策についても検討していく。 パレット、発泡容器、ダンボール等の物流資材の適正な管理や再資源化を推進する。 <p>③ その他</p> <p>周辺住民の生活への影響や地域の景観に配慮した市場づくりを行う。</p>	<p>① 排ガス、騒音等の車両対策</p> <ul style="list-style-type: none"> 排ガス規制不適合車の入場・使用規制のあり方（入場禁止措置の可否、ペナルティ等のあり方） 待機車両のアイドリング対策（24時間荷受け体制の整備、外部電源設備の設置等） 場内搬送車両のあり方（台数削減、速度規制、場外走行禁止等） <p>② 廃棄物対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ゴミ処理コストの削減、衛生管理の向上を実現する新たなゴミ処理システム（分別収集の徹底による排出量の削減、リサイクル率、清掃基準等に関する達成目標の検討。事業主体のあり方等） 物流資材の保管の適正化、再資源化等の推進（パレット等の保管場所の限定、静脈産業導入の可否、デポジット方式導入の検討等） ゴミ処理・リサイクル施設のあり方 <p>③ その他の対策</p> <ul style="list-style-type: none"> 夜間の照明、消音対策。

4 千客万来の市場づくり

検討事項	検討の方向性	検討項目（検討資料等）
買出入、生産者・出荷者、流通業者で賑わう市場づくり	買出入、出荷者、流通業者等の賑わいを創出するための新たな仕組みを検討して、市場の活性化、再生を図る。	<ul style="list-style-type: none"> ① 中小小売店・飲食店の開業や、魅力ある店づくりを支援するリテール・サポートの仕組み ② 常設の見本売場の充実や新商品、新製品情報の発信機能の強化 ③ 内外のマーケット情報を集積するための方策 (生産者、加工業者、輸出入業者へのアンテナショップの提供、イベント開催等) ④ 食関連産業の集積のあり方
地域に貢献する千客万来ゾーン	<p>日本の優れた食生活、食文化の伝達や、食の発見・創造を担うための機能を充実し、都民・消費者で賑わう市場づくりを目指す。</p> <p>このため、市場ならではの特色を活かした様々な食関連業者の店舗、料理教室や見学者・消費者のための施設等を集約する千客万来ゾーンを設置する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 市場の消費者・見学者対応の考え方 <ul style="list-style-type: none"> ・ 消費者、見学者への市場施設の開放のあり方 ・ 市場における、消費者等への食料品等の提供のあり方 ② 千客万来ゾーンのコンセプト <ul style="list-style-type: none"> ・ 市場業者と都民・消費者が交流できる千客万来ゾーンのあり方 ・ 千客万来ゾーンの都民・消費者向け施設の種類、内容等 ③ 関連事業者のあり方

5 流通の変化に対応した卸、仲卸業者の機能と売場等施設の検討

検討事項	検討の方向性	検討課題
卸売業者・仲卸業者のあり方	<p>卸売業者、仲卸業者が互いに連携して、中小小売・飲食店や大口需要者などの多様なニーズに応えていけるよう、卸・仲卸業者間の取引・物流・決済システムのあり方やリテール・サポートの充実等について検討する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 卸・仲卸・売買参加者間の、オンライン取引・商物分離取引、代金決済制度などのあり方 ② 大口対応仲卸、小口対応仲卸のそれぞれの特徴に応じた活性化策（取引・物流システムのあり方） ③ リテール・サポート機能の充実 <ul style="list-style-type: none"> ・ 中小小売店・飲食店の開業や魅力ある店づくりを支援する仕組み ・ 仲卸業者の加工・調整・仕分け・配送機能
卸・仲卸業者の経営規模、業者数	<p>取引・物流の効率化、加工・仕分け・保管機能の充実や衛生基準への対応、市場業者の経営基盤強化等の観点から、あり方を検討していく。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 卸売業者について <ul style="list-style-type: none"> ・ 卸売業者は、取引・物流の効率化、代金決済の、円滑化等をどう進めるのか ・ 情報化、安全・衛生対策の強化等に伴う将来のコスト負担に、現在の経営規模で対応できるか ② 仲卸業者について <ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生管理の徹底や加工・調整、仕分け、保管など、機能の多様化に対応するための店舗のあり方
卸・仲卸売場施設のあり方	<p>取扱品目や顧客の業態、取引形態の多様化に応じた、卸・仲卸売場のあり方を検討する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 現物取引、見本取引、商物分離取引など取引形態に対応する卸売場のあり方 ② 卸売場、仲卸売場と搬入・搬出バース等の効率的な配置と利用のあり方 ③ 取扱品目や業態に応じた仲卸店舗の施設・設備のあり方 ④ 卸売場、仲卸売場の固定化の可否

6 整備手法、市場施設の利用及び使用料のあり方

検討事項	検討の方向性	検討課題
整備手法の多様化	<p>① 民活型土地利用システムの活用 将来の流通環境の変化に柔軟に対応できるよう、市場業者の手で弾力的な施設整備が行える民活型土地利用システムの活用を図る。</p> <p>② 民活手法の導入 千客万来ゾーンなどについて、上記の手法に加え民活手法の導入を進める。</p>	<p>① 民活型土地利用システムの活用 ・ 配置する施設の種類 (冷蔵庫・保管施設群、加工・配送センター群、通勤車両用立体駐車場 等)</p> <p>② 整備・運営主体の検討 ・ 整備主体 ・ 運営主体及び運営手法 ・ 都と市場業界の基本的役割の基準づくり</p> <p>③ 都と業界の整備区分のあり方</p>
施設利用形態の多様化と使用料のあり方	<p>① 施設の有効利用 時間帯によって利用者や利用目的を変えることができる施設について、時間帯別使用の考え方を検討する。 また、休市日等に、市場施設を有料で一般に開放して、地域に貢献していく。</p> <p>② 使用料体系の見直し 新市場に対応した使用料体系のあり方を検討する。</p>	<p>① 施設の有効利用 ・ 時間帯別使用や一般開放施設の使用条件 (卸売場や搬入・搬出バース、通勤車両駐車場等)</p> <p>② 使用料体系の見直し ・ 駐車場使用料、通過物使用料、市場入場料などの使用料体系のあり方と整合性</p>