

## 第9回新市場建設基本問題検討会 資料1

# 卸・仲卸等専門部会のまとめ

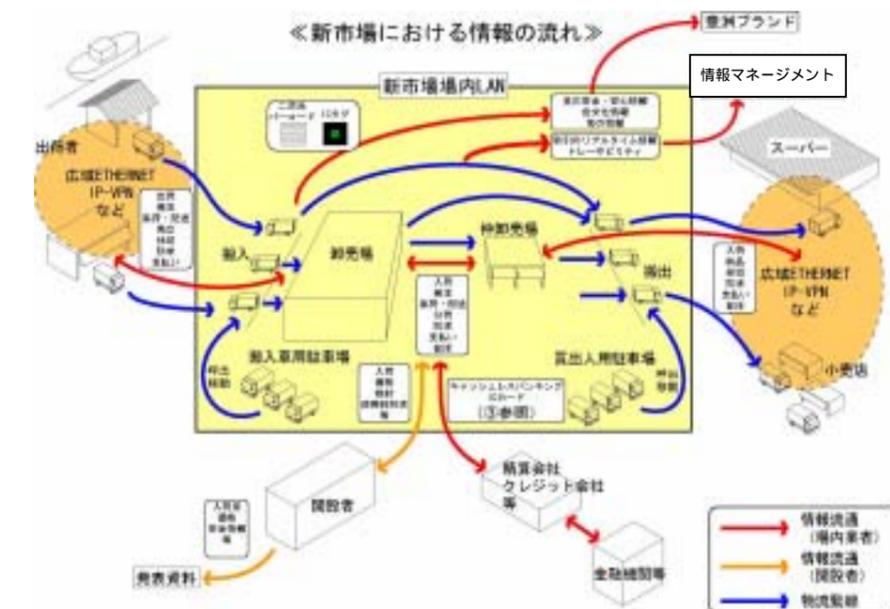
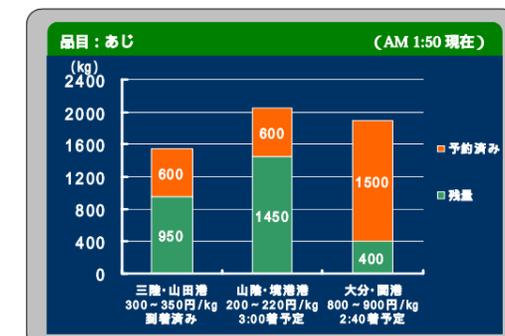
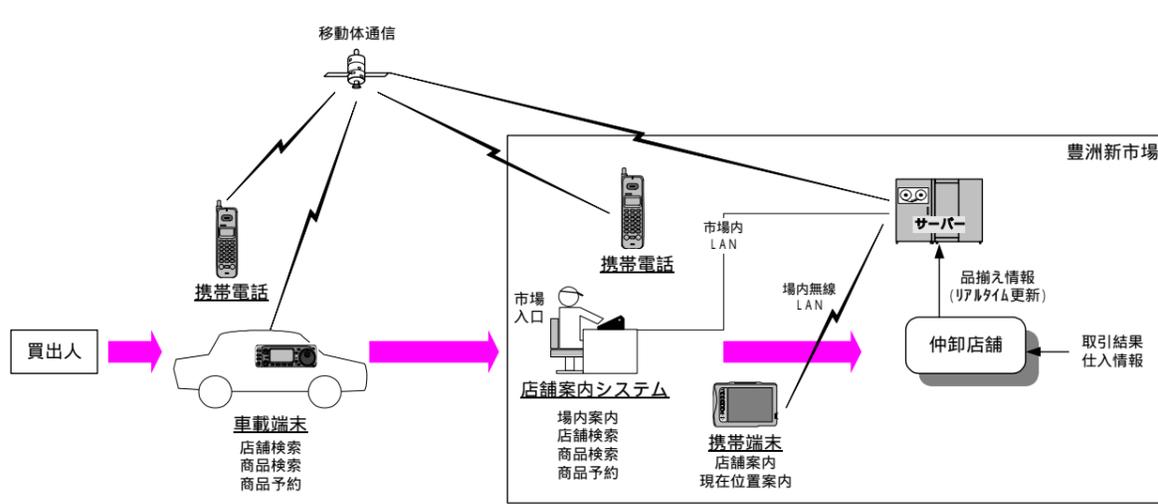
本文の検討内容欄の記号の意味は以下のとおりである。

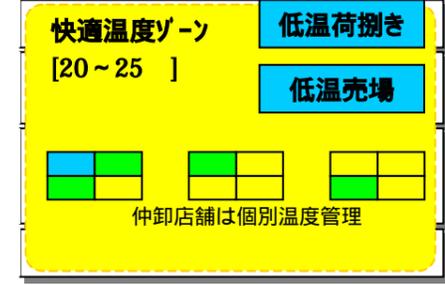
- ： 専門部会において確認された事項
- ・： 専門部会委員からの意見等

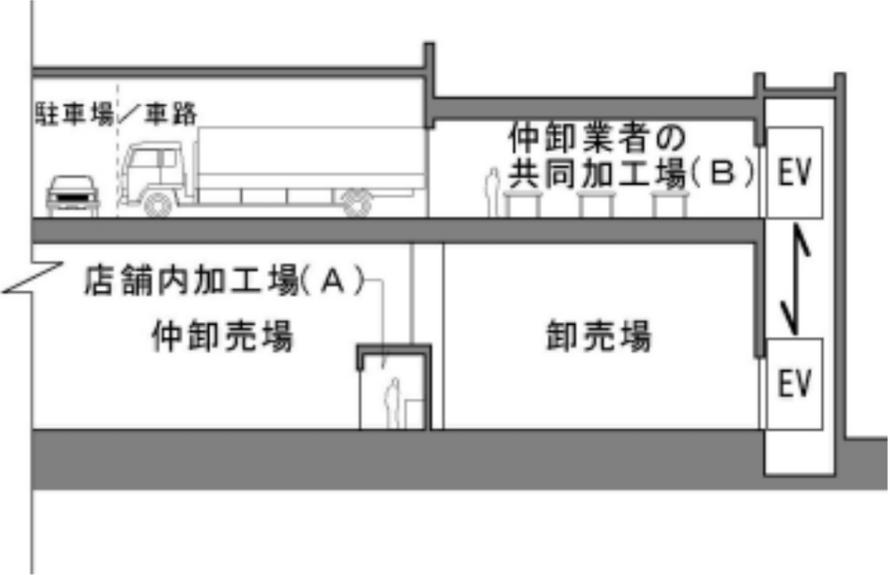
平成15年1月10日

東京都中央卸売市場

項目	検討内容	提示資料・提案等
<p>衛生基準に適合する卸・仲卸売場（店舗）のあり方等</p>	<p><u>食品衛生対策について</u></p> <p>市場衛生検査所より各部門の施設・設備、二次汚染の防止、また食品営業施設の許可基準等について、次のような各種条件の提示を受けた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>外部からの雨風、塵埃、動物等の侵入を防除した施設であること。</li> <li>食品特性に応じた温度管理（常温、冷蔵、チルド、冷凍、超低温）のできる閉鎖型施設であること。</li> <li>ドライ/ウェット/準ウェットゾーン(業種ごとの集約)に区分され、仲卸店舗は固定配置（自分の店は自分で管理）が望ましいこと。等</li> </ul> <p>これらに関して、以下の議論がなされた。</p> <p>閉鎖型の建物で業務を行うことになるのは当然と考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>店舗配置や位置の固定については、全体の面積、通路配置等を含めて検討を進める。</li> <li>衛生対策施設・設備は、コストとのバランスを考慮する必要がある。</li> </ul> <p>また、消費者・買出人等の品質へのニーズの高まりから、さらなる品質管理向上を目指し、信頼される市場とすることが必要であることから、以下の意見があった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>安全な食材の提供、衛生管理の徹底、情報公開による、食品に対する不信・不安の払拭。</li> <li>安全で衛生的な原材料を使用し、清潔で衛生的な作業環境のもとで、衛生的に食品を取り扱い、危害の増幅防止や排除を行うことにより食品安全管理体制を築く。</li> </ul> <p><u>コールドチェーンの必要性と考え方について</u></p> <p>新市場におけるコールドチェーンの考え方について、以下の点が確認された。</p> <p>衛生・品質管理の観点から、コールドチェーンの維持は必須である。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>コールドチェーンを徹底するには、品目毎に求められる適温まで室温を下げるのが望ましい。しかし、それでは市場外の人も出入りする売場の作業環境は厳しすぎる。そのため、室温は作業環境を悪化させない程度の定温化にとどめ、商品の保冷装置を併用する方策で対応する。</li> </ul> <p>具体的な議論は今後進めるが、以下の課題が指摘された。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>商品は、保冷容器のなかであればよいとの意見があるが、市場内に一定時間滞留し、またセリや見本などで蓋を開け容器から出されるものであるため、低温卸売場の考え方と同様、室温の低温化は必要である。</li> </ul>	<p>衛生基準に適合する卸売場のありかた</p> <p>マグロ（生）セリ場のモデル</p> <p>「明日の市場づくり」検討会報告書 より</p> <p>品目ごとの最適温度帯管理の必要性</p> <p>商品ごとの適温（貯蔵時・輸送時）</p> <p>「食品流通ハンドブック」等より作成</p> <p>衛生基準に適合する仲卸店舗のあり方</p> <p>・ 条例などに見る衛生的な仲卸店舗のあり方（資料1（p.6）参照）</p>

項目	検討内容	提示資料・提案等																
<p>卸売機能高度化のために関係業者が検討すべき課題</p>	<p><b>取引・物流の現状と将来に関する見通し</b></p> <p>現物・見本・商物分離取引等の取引種別と物流について、アンケートを通じて市場関係者の考えを集約した。以下の議論がなされた。</p> <p>&lt;取引の現状と課題&gt;</p> <p>新市場でも現物取引が基本となる。しかし、品目によっては見本取引、商物分離は、徐々に増加する可能性がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生産量の減少が予想される品目もあり、数量確保の努力が必要。</li> <li>青果では、契約取引が拡大傾向にある。</li> <li>低温施設で取引する品目が増加傾向にある。冷蔵施設の確保も必要。</li> <li>冷凍物、加工物等で産直との競争激化が予想される。</li> <li>市場外流通との競争において情報力強化、コスト削減が急務である。</li> <li>相対取引の透明性の確保が望まれる。</li> </ul> <p>&lt;物流の現状と課題&gt;</p> <p>24時間の取引、休市日の対応等が課題となっている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>卸 - 仲卸間、仲卸 - 買出人間の荷の移動については、共用化や専門物流業者へのアウトソーシング等について検討すべきである。</li> <li>電子管理による速やかな分荷等の検討が必要である。</li> <li>売場・店舗の配置は物流効率化を念頭において検討すべきである。</li> </ul> <p><b>市場業務の情報化</b></p> <p>&lt;情報化の必要性&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>市場業務全般の効率向上とコストダウン</li> <li>諸情報の収集・分析・発信により集荷・品揃・販売機能を強化</li> <li>消費者に食の安全性、食文化、旬情報等を発信し、最終需要を拡大</li> </ul> <p>&lt;取引情報の透明化&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>卸売場などにおける入荷量のリアルタイム表示</li> <li>消費者に信頼感を与える、食品の安全性情報の発信などが求められている。</li> </ul> <p>情報化への取り組みについては、以下の議論がなされた。</p> <p>情報化は結局ソフトの問題である。システムを利用する側の意識と目的の明確化が重要である。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>情報を場外に公開することへの不安はあるが、建値市場として積極的に役割を果たしていくことが市場の地位を確立することにつながる。</li> </ul>	<p>情報システムのイメージ</p>  <p>入荷量表示システムのイメージ</p>  <table border="1"> <caption>入荷量表示システムのイメージ (AM 1:50 現在)</caption> <thead> <tr> <th>産地</th> <th>価格帯</th> <th>予約済み (kg)</th> <th>残量 (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>三陸・山田産</td> <td>300 - 350円/kg</td> <td>800</td> <td>950</td> </tr> <tr> <td>山陰・備前産</td> <td>200 - 220円/kg</td> <td>600</td> <td>1450</td> </tr> <tr> <td>大分・関門産</td> <td>800 - 800円/kg</td> <td>1500</td> <td>400</td> </tr> </tbody> </table> <p>買出人向け情報提供システム (参考例)</p> 	産地	価格帯	予約済み (kg)	残量 (kg)	三陸・山田産	300 - 350円/kg	800	950	山陰・備前産	200 - 220円/kg	600	1450	大分・関門産	800 - 800円/kg	1500	400
産地	価格帯	予約済み (kg)	残量 (kg)															
三陸・山田産	300 - 350円/kg	800	950															
山陰・備前産	200 - 220円/kg	600	1450															
大分・関門産	800 - 800円/kg	1500	400															

項目	検討内容	提示資料・提案等																																				
<p>卸売機能高度化のために関係業者が検討すべき課題</p>	<p><u>鮮魚・冷凍・加工品ごとの最適温度帯と室温設定の考え方について</u></p> <p>室温の設定とその効果、および売場内温度設定パターンの考え方については、右提示資料(温度管理された売場の整備)のとおり整理した。これに関して、以下の議論がなされた。</p> <p>新市場では、衛生管理と品質保持の目的で閉鎖型の温度管理された売場の整備を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 売場内の温度帯設定方法についての具体的な議論を今後進める。</li> </ul> <p><u>売場面積の考え方について</u></p> <p>卸売場、仲卸売場、買荷保管所については、「農林水産省基準」に基づいた試算値と現況面積目安値を比較した(右表)。</p> <p>売場等面積の設定については、以下の議論がなされた。</p> <p>新市場での必要売場面積を業界の立場で試算し、農水省基準と比較する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試算値は現況とかわらない数字だが、現実に不足が感じられる。発泡容器の使用の増大、活魚取引の拡大等で面積あたりの取扱可能量は低下している可能性がある。</li> <li>・ 現状では通路の狭いことが問題だが、水産卸の4万2千㎡のなかで、通路率は50%確保されていないと見られる。</li> <li>・ 青果仲卸では田の字配列は好ましくない。物流を一方通行にすることも望まれる。これらにより、係数を見直す必要がある。</li> <li>・ 水産仲卸では、連棟式に問題がある。場所により使い勝手に差があるので定期的な配置換えの必要性が生じている。場所による格差の無い店舗配置、通路率を上げることなどが必要である。</li> <li>・ 低温化が前提なので、平面の利用効率向上を考える必要がある。</li> </ul>	<p>温度管理された売場の整備</p> <p>売場の温度設定の考え方と効果</p> <table border="1" data-bbox="1727 361 2736 772"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">室温の設定</th> </tr> <tr> <th>商品の貯蔵(輸送)適温まで室温を下げる</th> <th>作業環境を悪化させない程度に室温を下げる</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>プラス面(効果)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生・鮮度管理面では効果大</li> <li>・ 容器を開放して陳列が可能</li> <li>・ 商品の長時間の据置きでも、商品の劣化は少ない</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保冷箱の温度上昇が穏やかになる</li> <li>・ 冷凍物等で、結露による温度上昇を防ぐことができる</li> <li>・ コストは小さい</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>マイナス面</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 複数の温度設定のためには、売場内に仕切り(壁、保冷カーテン等)が必要</li> <li>・ コストが大きい</li> <li>・ 労働環境面で好ましくない</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 室温のみで商品の衛生管理・鮮度保持をする効果は薄い</li> <li>・ 商品が一定時間以上滞留する個所では、別途冷却(保冷)装置が必要になる</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p>売場全体は快適温度とする場合(平面)</p>  <p>搬入エリア: 快適温度ゾーン [20~25] 低温荷捌き 卸売場: 低温売場 仲卸売場: 仲卸店舗は個別温度管理 搬出エリア: 仲卸店舗は個別温度管理</p> <p>搬出入ゾーンの低温化を重視する場合(平面)</p>  <p>搬入エリア: クールゾーン[15] 一時保管ゾーン[5] 卸売場: 快適温度ゾーン [20~25] 低温売場 仲卸売場: 仲卸店舗は個別温度管理 搬出エリア: クールゾーン[15] 一時保管ゾーン[5]</p> <p>売場面積試算値の比較</p> <table border="1" data-bbox="1638 1222 2754 1810"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">農林水産省基準による試算</th> <th rowspan="2">現況目安値</th> </tr> <tr> <th>算出原単位</th> <th>基準による試算値</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水産卸売場 (売場経由量 1,782t)</td> <td>平米取扱量: 100kg/㎡ 通路率: 1.5</td> <td>26,730 ㎡</td> <td rowspan="2">42,200 ㎡</td> </tr> <tr> <td>(売場経由量 3,030t)</td> <td>平米取扱量: 100kg/㎡ 通路率: 1.5</td> <td>45,450 ㎡</td> </tr> <tr> <td>水産仲卸売場 (売場経由量 1,044t)</td> <td>平米取扱量: 65kg/㎡ 通路率: 2.0</td> <td>32,120 ㎡</td> <td>32,500 ㎡</td> </tr> <tr> <td>青果卸売場 (売場経由量野菜 1,080t) (果実 420t)</td> <td>平米取扱量: 野菜 105kg/㎡ 果実 170 kg/㎡ 通路率: 1.5</td> <td>野菜: 13,886 ㎡ 果実: 3,335 ㎡ 17,221 ㎡</td> <td>17,750 ㎡</td> </tr> <tr> <td>青果仲卸売場 (売場経由量野菜 1,080t) (果実 420t)</td> <td>平米取扱量: 100kg/㎡ 野菜 65kg/㎡ 果実 115 kg/㎡ 通路率: 2.0</td> <td>野菜: 10,615 ㎡ 果実: 2,513 ㎡ 13,128 ㎡</td> <td>8,300 ㎡</td> </tr> </tbody> </table>		室温の設定		商品の貯蔵(輸送)適温まで室温を下げる	作業環境を悪化させない程度に室温を下げる	プラス面(効果)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生・鮮度管理面では効果大</li> <li>・ 容器を開放して陳列が可能</li> <li>・ 商品の長時間の据置きでも、商品の劣化は少ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保冷箱の温度上昇が穏やかになる</li> <li>・ 冷凍物等で、結露による温度上昇を防ぐことができる</li> <li>・ コストは小さい</li> </ul>	マイナス面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 複数の温度設定のためには、売場内に仕切り(壁、保冷カーテン等)が必要</li> <li>・ コストが大きい</li> <li>・ 労働環境面で好ましくない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 室温のみで商品の衛生管理・鮮度保持をする効果は薄い</li> <li>・ 商品が一定時間以上滞留する個所では、別途冷却(保冷)装置が必要になる</li> </ul>		農林水産省基準による試算		現況目安値	算出原単位	基準による試算値	水産卸売場 (売場経由量 1,782t)	平米取扱量: 100kg/㎡ 通路率: 1.5	26,730 ㎡	42,200 ㎡	(売場経由量 3,030t)	平米取扱量: 100kg/㎡ 通路率: 1.5	45,450 ㎡	水産仲卸売場 (売場経由量 1,044t)	平米取扱量: 65kg/㎡ 通路率: 2.0	32,120 ㎡	32,500 ㎡	青果卸売場 (売場経由量野菜 1,080t) (果実 420t)	平米取扱量: 野菜 105kg/㎡ 果実 170 kg/㎡ 通路率: 1.5	野菜: 13,886 ㎡ 果実: 3,335 ㎡ 17,221 ㎡	17,750 ㎡	青果仲卸売場 (売場経由量野菜 1,080t) (果実 420t)	平米取扱量: 100kg/㎡ 野菜 65kg/㎡ 果実 115 kg/㎡ 通路率: 2.0	野菜: 10,615 ㎡ 果実: 2,513 ㎡ 13,128 ㎡	8,300 ㎡
	室温の設定																																					
	商品の貯蔵(輸送)適温まで室温を下げる	作業環境を悪化させない程度に室温を下げる																																				
プラス面(効果)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生・鮮度管理面では効果大</li> <li>・ 容器を開放して陳列が可能</li> <li>・ 商品の長時間の据置きでも、商品の劣化は少ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保冷箱の温度上昇が穏やかになる</li> <li>・ 冷凍物等で、結露による温度上昇を防ぐことができる</li> <li>・ コストは小さい</li> </ul>																																				
マイナス面	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 複数の温度設定のためには、売場内に仕切り(壁、保冷カーテン等)が必要</li> <li>・ コストが大きい</li> <li>・ 労働環境面で好ましくない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 室温のみで商品の衛生管理・鮮度保持をする効果は薄い</li> <li>・ 商品が一定時間以上滞留する個所では、別途冷却(保冷)装置が必要になる</li> </ul>																																				
	農林水産省基準による試算		現況目安値																																			
	算出原単位	基準による試算値																																				
水産卸売場 (売場経由量 1,782t)	平米取扱量: 100kg/㎡ 通路率: 1.5	26,730 ㎡	42,200 ㎡																																			
(売場経由量 3,030t)	平米取扱量: 100kg/㎡ 通路率: 1.5	45,450 ㎡																																				
水産仲卸売場 (売場経由量 1,044t)	平米取扱量: 65kg/㎡ 通路率: 2.0	32,120 ㎡	32,500 ㎡																																			
青果卸売場 (売場経由量野菜 1,080t) (果実 420t)	平米取扱量: 野菜 105kg/㎡ 果実 170 kg/㎡ 通路率: 1.5	野菜: 13,886 ㎡ 果実: 3,335 ㎡ 17,221 ㎡	17,750 ㎡																																			
青果仲卸売場 (売場経由量野菜 1,080t) (果実 420t)	平米取扱量: 100kg/㎡ 野菜 65kg/㎡ 果実 115 kg/㎡ 通路率: 2.0	野菜: 10,615 ㎡ 果実: 2,513 ㎡ 13,128 ㎡	8,300 ㎡																																			

項目	検討内容	提示資料・提案等																												
<p>仲卸売場の検討課題</p>	<p><u>衛生基準に基づいた仲卸店舗の規模と設備について</u></p> <p>衛生基準への対応と店舗での加工の必要性を考慮して作成した仲卸店舗の平面図（試案）を参考に、以下の議論がなされた。</p> <p>衛生面からこのくらいの面積が必要との提案は理解できる。</p> <p>レイアウト可能な仲卸売場の総面積を決めた上で、ユニット数を検討する考え方もある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>品目別の配置、店舗の固定化もあわせて考慮する必要がある。</li> <li>仲卸では納品業務のウエイトが上がってきており、カットして届けるための加工等が望まれている。</li> <li>共同調理施設とは別に、顧客対応で細かい加工をする場合の店頭での作業は必要であり、店舗にそのためのスペースも必要である。</li> </ul>	<p>店舗面積の最小単位</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>衛生基準を満たす仲卸店舗の例（水産）（資料2（p.7）参照）</p> </div>																												
<p>加工業務の検討課題</p>	<p><u>市場内で行う調製・加工業務の範囲について</u></p> <p>市場全体の衛生管理の強化にあたって、調整・加工業務に関する考え方を整理し、加工業務の分類と新市場での対応を議論した。</p> <p>加工機能は充実させていく必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>加工協としては、加工業務の分類、新市場での対応の提案は問題ないと考える。</li> <li>築地ではカット野菜の出荷はほとんど無く、大手外食・中食チェーンなどの需要に対応できていない。</li> <li>仲卸のなかで多量に加工を行っている会社は、市場の外部に土地を借りて実施している。市場内に共同加工場が欲しいという声がある。</li> <li>卸業者も今後加工業務を行う可能性はある。</li> </ul>	<p>市場内で行う調製・加工業務の範囲</p> <p style="text-align: center;">加工業務の分類と新市場での対応</p> <table border="1" data-bbox="1644 852 2736 1297"> <thead> <tr> <th>分類</th> <th>A．サービス加工</th> <th>B．大量加工</th> <th>C．製品加工</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>定義</td> <td>店頭において、買出人の要望に応じて実施する加工</td> <td>大量に加工するため、店舗内で処理することが難しいもの</td> <td>加工製品の製造を目的とした加工</td> </tr> <tr> <td>量的分類</td> <td>買出人の購入単位での対応（少量）</td> <td>多量（大口向け）</td> <td>多量</td> </tr> <tr> <td>加工例</td> <td>店頭での切り身等</td> <td>小売単位のさく切りパッケージ等</td> <td>練り製品等</td> </tr> <tr> <td>実施主体</td> <td>仲卸業者</td> <td>仲卸業者・加工業者</td> <td>加工業者</td> </tr> <tr> <td>実施場所</td> <td>仲卸店舗</td> <td>共同・専門加工場</td> <td>関連事業者エリア</td> </tr> <tr> <td>新市場での対応（提案）</td> <td>仲卸店舗内で実施する。店舗では必要な衛生対策を実施する。</td> <td>共同加工場または専門加工場で実施する。HACCP対応を求められる可能性がある。</td> <td>新市場を主な原料調達先とする場合に限る。HACCP対応を求められる可能性がある。</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">加工場のイメージ</p> 	分類	A．サービス加工	B．大量加工	C．製品加工	定義	店頭において、買出人の要望に応じて実施する加工	大量に加工するため、店舗内で処理することが難しいもの	加工製品の製造を目的とした加工	量的分類	買出人の購入単位での対応（少量）	多量（大口向け）	多量	加工例	店頭での切り身等	小売単位のさく切りパッケージ等	練り製品等	実施主体	仲卸業者	仲卸業者・加工業者	加工業者	実施場所	仲卸店舗	共同・専門加工場	関連事業者エリア	新市場での対応（提案）	仲卸店舗内で実施する。店舗では必要な衛生対策を実施する。	共同加工場または専門加工場で実施する。HACCP対応を求められる可能性がある。	新市場を主な原料調達先とする場合に限る。HACCP対応を求められる可能性がある。
分類	A．サービス加工	B．大量加工	C．製品加工																											
定義	店頭において、買出人の要望に応じて実施する加工	大量に加工するため、店舗内で処理することが難しいもの	加工製品の製造を目的とした加工																											
量的分類	買出人の購入単位での対応（少量）	多量（大口向け）	多量																											
加工例	店頭での切り身等	小売単位のさく切りパッケージ等	練り製品等																											
実施主体	仲卸業者	仲卸業者・加工業者	加工業者																											
実施場所	仲卸店舗	共同・専門加工場	関連事業者エリア																											
新市場での対応（提案）	仲卸店舗内で実施する。店舗では必要な衛生対策を実施する。	共同加工場または専門加工場で実施する。HACCP対応を求められる可能性がある。	新市場を主な原料調達先とする場合に限る。HACCP対応を求められる可能性がある。																											

項目	検討内容	提示資料・提案等																																																		
<p>卸・仲卸間で協議すべき課題</p>	<p><u>取引終了後の卸売場の有効活用方法について</u></p> <p>市場内の各施設の実利用時間が短く、施設の利用効率が低いことを課題として、多目的利用の可能性を検討した。実質的な検討は今後の課題とするが、以下の意見があった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2回ゼリや多目的利用は、施設利用の面からの効率向上は考えられるが、営業面からは人件費などで経費が増える可能性がある。</li> <li>・ 時間帯ごとに引渡しを確実に守るためのコストも発生する。</li> </ul> <p><u>買出人・出荷者で賑わう市場づくりについて</u></p> <p>消費者の「食」への不信感、流通の多様化、市場取扱量の低迷等を背景に、市場の活性化とそのため「にぎわい」の創出の必要性について共通認識を深めるとともに、「千客万来」の取組みと「にぎわう市場づくり」の関係を明確にするために、右の資料（「買出人・出荷者でにぎわう市場づくりの考え方」）を提示した。</p> <p>「にぎわう市場づくり」のための具体的な取組みについては、今後の検討課題とする。</p>	<p>提示資料・提案等</p> <p>現状の売場の利用状況と有効活用の可能性</p> <table border="1" data-bbox="1626 331 2754 846"> <thead> <tr> <th>時刻</th> <th>0:00</th> <th>3:00</th> <th>6:00</th> <th>9:00</th> <th>12:00</th> <th>15:00</th> <th>18:00</th> <th>21:00</th> <th>24:00</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>搬入エリア</td> <td>搬入</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>搬入</td> </tr> <tr> <td>卸売場</td> <td></td> <td></td> <td>セリ</td> <td></td> <td>セリ</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>仲卸売場</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>店売</td> <td></td> <td>セリ店売</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>買荷保管所 (搬出エリア)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>搬出</td> <td></td> <td>買セリ搬出</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>買出人・出荷者でにぎわう市場づくりの考え方</p> <p>にぎわう市場づくりの必要性</p> <div data-bbox="1635 989 2694 1245"> <p>流通形態の多様化・市場取扱量の低迷</p> <p>フェイス to フェイスのビジネスによる異業種間、同業種間の情報交換を通じた市場の活性化</p> <p>市場の魅力の低迷</p> <p>市場の活性化のためには「にぎわい」の創出が必要</p> </div> <p>にぎわう市場づくりの方針</p> <div data-bbox="1635 1297 2718 1472"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 品揃え豊富な商品の集積、新商品情報、サンプルの提供など、市場にくることでは得られない商品や情報の集積による市場の魅力の増進</li> <li>・ 産地から消費者までの生鮮食品に関する双方向的な情報流通の拠点となることで市場の価値を向上</li> <li>・ 実際の商品を解した取引、フェイス to フェイスのビジネスによって、市場業者が各種情報を収集できる場とすることによって市場を活性化</li> <li>・ 最終需要を喚起する</li> </ul> </div> <p>にぎわう市場づくりのための取組み例</p> <div data-bbox="1635 1524 2718 1793"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 産地・出荷者の消費者情報に関するニーズ、小売・買出人の産地情報等に関するニーズに応える</li> <li>・ 上記の情報を自らの営業にも活用する アンテナショップの設置・イベントの開催等</li> <li>・ 消費者との直接的接点を得る 児童向け料理実習、課外教室などの実施</li> <li>・ 全国・海外の市場情報・食材情報・食材サンプル等が入手できる機会を提供する</li> <li>・ 流通業者を中心に、業界内異業種間の情報交換の場を提供する 情報交流センターの提供</li> <li>・ 消費者の嗜好に応えることのできる多様なリテール支援を、ソフト・ハード両面から行う</li> <li>・ 小口買出人の利便性を向上する キャッシュレスシステム導入、ワンストップショッピング売場の設置等</li> <li>・ 現物や対面の取引をより重要視する</li> <li>・ 商社等の市場外の食関連事業者にオフィス、会議室、ランチミーティング等のスペースを提供する</li> </ul> </div> <p>部分を千客万来施設と一体的に配置することで、より効果的に賑わいが創出される</p>	時刻	0:00	3:00	6:00	9:00	12:00	15:00	18:00	21:00	24:00	搬入エリア	搬入								搬入	卸売場			セリ		セリ					仲卸売場				店売		セリ店売				買荷保管所 (搬出エリア)				搬出		買セリ搬出			
時刻	0:00	3:00	6:00	9:00	12:00	15:00	18:00	21:00	24:00																																											
搬入エリア	搬入								搬入																																											
卸売場			セリ		セリ																																															
仲卸売場				店売		セリ店売																																														
買荷保管所 (搬出エリア)				搬出		買セリ搬出																																														

1. 条例などに見る仲卸店舗のあり方

仲卸店舗の施設条件を『「明日の市場づくり」検討会報告書(東京都衛生検査所)』および『東京都食品衛生法施行条例』より抽出すると、下表のようになる。

項目	「明日の市場づくり」検討会報告書 / 東京都衛生検査所	東京都食品衛生法施行条例 (魚介類販売業を営む店舗)
面積	取扱量に応じた広さ (明確な基準無)	取扱量に応じた広さ面積 (明確な基準無)
通路	荷の搬出入と買出人と区分	
店舗区分	段差、シャッターで区分	使用目的に応じて区画
器具・容器用洗浄機器	流水受槽式給湯器付流し	流水式洗浄設備
手洗い消毒設備	流水受槽式給湯器手洗い消毒装置	流水受槽式手洗い手指の消毒装置
換気装置	設置	ばい煙、蒸気等の排除設備
照度	200lx 以上	50lx 以上
排水設備	排水溝の設置	排水溝の設置
廃棄物容器	分別収集できるもの	ふた付、耐水性、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないもの
保管設備	取扱量に応じた設備の設置	取扱量に応じた原材料、食品、添加物並びに器具及び容器包装の保管設備
冷蔵設備	十分な設備の設置 または、個別に冷却できる設備 / 器具の設置	食品保存用の冷蔵設備 生食用魚介類：5度以下 冷凍魚介類：-15度以下
水の供給保管容器	十分な設備の設置	
温度計	隔測温度計 設置温度記録の実施	設備温度計及び圧力計 必要に応じて計量器 冷凍魚介類の冷蔵設備：最高最低温度計
陳列台	生食・鮮魚・加工品の区分別の冷蔵陳列台、ガラスケース 高さ 60cm 以上	
空瓶、空箱等の保管場所		専用保管場所の設置
清掃器具		清掃器具、格納設備
その他器具類	運搬具：清潔で洗浄しやすいもの 商品に直接触れる器具・容器 耐水性、消毒洗浄できる構造であること	耐水性、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒可能なもの 生食専用の機械器具類 冷凍魚介類を解凍販売する場合、解凍設備

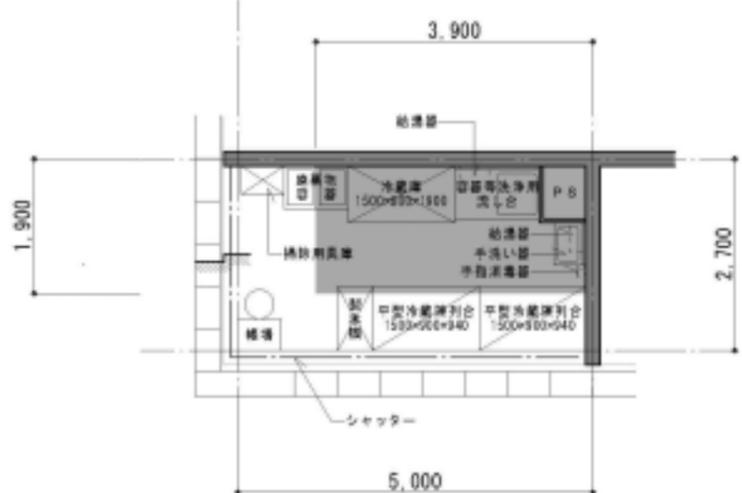
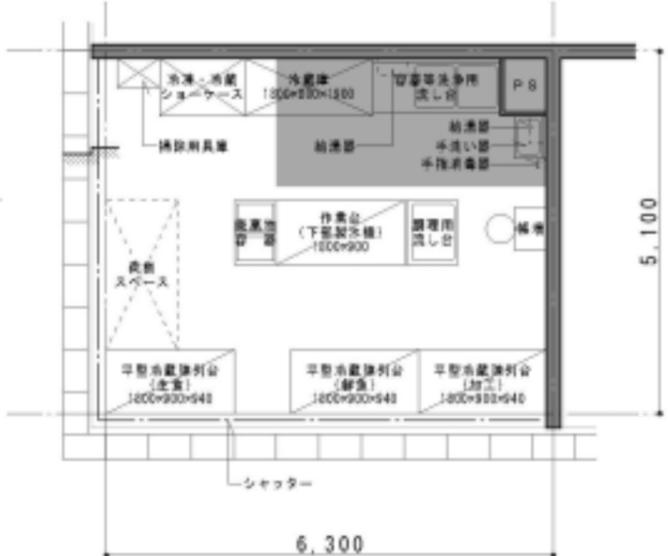
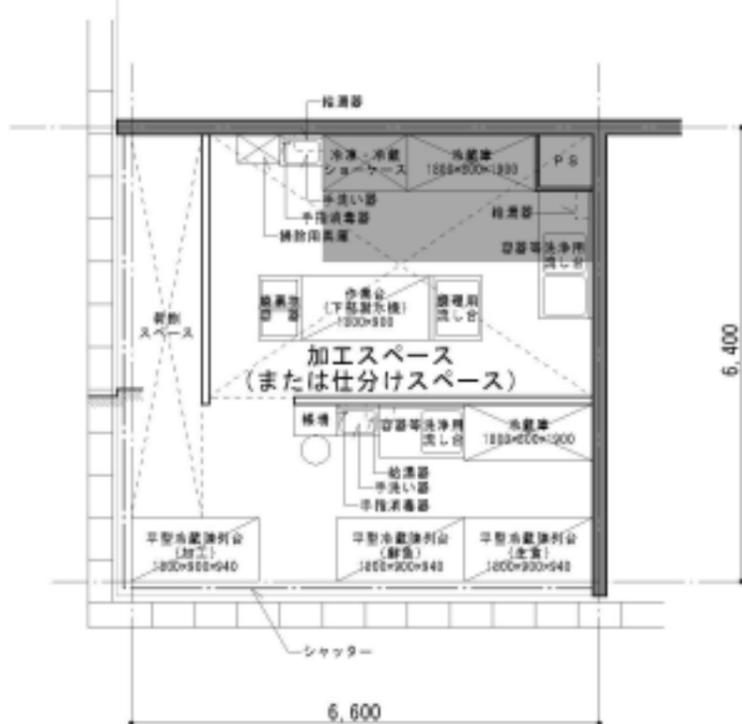
2. 仲卸店舗の具体例



(網掛け部は築地市場における一区画 1 間 × 2 間 = 7 m<sup>2</sup>を示す)

縮尺 1 / 50

面積	32.0 m <sup>2</sup>		
店舗内通路幅	120 cm、80cm		
機器 (単位 mm)	冷蔵庫	1800 × 800 × 1900	
	平型冷蔵陳列台	1800 × 900 × 940	
	縦型冷凍・冷蔵ショーケース	1200 × 800	
	作業台	1800 × 900	
	調理用流し台	流水受槽式 1 層型	
	容器等洗浄用流し台	流水受槽式 2 層型	湯沸器
	手洗い器	流水受槽式 1 層型	湯沸器、手指消毒器
	廃棄物容器	650 × 450 2 層	
荷捌スペース	2.1m × 1.0m		

		加工スペース外部型	売場・加工スペース一体型	加工スペース独立型
平面図				
	網掛部は築地市場の仲卸店舗の大きさ(2間×1間=約7㎡)を示す			
面積		13.5㎡	32.0㎡	42.0㎡
店舗内通路幅		80cm	120cm、80cm	120cm、80cm
機器 (単位 m m)	冷蔵庫	1500×800×1900:1台	1800×800×1900:1台	1800×800×1900:2台
	平型冷蔵陳列台	1500×900×940:2台	1800×900×940:3台 (生食・鮮魚・加工別に使用)	1800×900×940:3台 (生食・鮮魚・加工別に使用)
	縦型冷凍・冷蔵ショーケース	なし	1200×800:1台	1200×800:1台
	作業台	なし	1800×900:1台	1800×900:1台
	調理用流し台	なし	流水受槽式1層型:1台	流水受槽式1層型:1台
	容器等洗浄用流し台	流水受槽式1層型:1台(湯沸器設置)	流水受槽式2層型:1台(湯沸器付)	流水受槽式2層型:2台(湯沸器付)
	手洗い器	流水受槽式1層型:1台(湯沸器・手指消毒器付)	流水受槽式1層型:1台(湯沸器・手指消毒器付)	流水受槽式1層型:2台(湯沸器・手指消毒器付)
	廃棄物容器	650×450 2層:1台	650×450 2層:1台	650×450 2層:1台
加工スペース(仕分けスペース)	なし	店舗内に作業台など設置	売場の奥に加工スペース(または、仕分けスペース)を設ける。	
荷捌スペース	なし	2.1m×1.0m	5.4m×1.0m	