

付加価値施設の現状と整備の基本的方向

1. 冷蔵庫

(1) 築地市場における冷蔵庫の能力等

(単位：t)

分類	設備能力				青果部 定温倉庫
	水産物部			民間6社 合計	
	合計	都水産 冷蔵庫	都塩干 冷蔵庫		
S F級 (-40 以上)	2,145	385	0	1,760	0
F 1級 (-20 から-30)	19,036	1,638	500	16,898	0
C 1級 (-10 から-20)	3,549	387	250	2,912	0
C 2級 (-2 から-10)	394	0	0	394	0
C 3級 (10 から-2)	1,312	223	250	839	911
合計	26,436	2,633	1,000	22,803	911
建築面積	8,798	1,134	833	6,831	992
延床面積	34,779	4,514	1,781	28,484	1,764

築地市場調べによる(平成15年12月1日現在)

(2) 冷蔵庫及び定温倉庫の整備の基本的方向

水産物部冷蔵庫

- ・ 冷蔵庫は定期借地権方式などにより、民間事業者が整備を行う。
- ・ 施設規模は、現状規模を最大とするが、適正な施設規模については今後精査を行い、決定する。
- ・ 市場内の物流計画と調整し、コールドチェーンを確保できる位置に配置する。

青果部定温倉庫

- ・ 定温倉庫は定期借地権方式などにより、民間事業者が整備を行う。
- ・ 施設規模は、現状規模を最大とするが、適切な施設規模については卸売場・仲卸売場の低温化と併せて今後精査を行い、決定する。

2. 加工・パッケージ施設

(1) 築地市場における加工の現状

水産物部

- ・ 仲卸店舗：主に一次(大物の解体等)・二次加工(切り身等)が行われている。
- ・ 加工場：仲卸業者、関連事業者等が一次(リパック等)・二次(フィレー、切り身、刺身加工等)・三次加工(煉物、調理又は加熱処理等)を行っている。

青果部

- ・ 仲卸店舗：主に一次(リパック等)・二次加工(皮むき等)が行われている。
- ・ 加工場：関連事業者等がつま加工等を行っている。

(2) 加工施設の整備の基本的方向

- ・ 加工施設は定期借地権方式などにより、民間事業者が整備を行う。
- ・ 現在加工場で行っている加工機能の施設規模は、現状規模を最大とするが、適正な施設規模については今後精査を行い、決定する。
- ・ 仲卸売場等で行われている加工機能等や、今後求められる加工機能等の施設の規模については今後検討を行う。
- ・ 市場内の物流計画と調整し、コールドチェーンを確保できる位置に配置する。
- ・ 加工施設は閉鎖型の施設とし、衛生面の確保を行う。

3. 転配送センター

(1) 転配送センターの定義

- ・ 転配送センター・・・他市場の転送品を仕分けるところ。

(2) 築地市場における転配送機能の現状

- ・ 転配送作業のための専用スペース(転配送センター)が市場施設内に無い。
- ・ 入り口付近や通路などを使用して転配送作業を行っている。

(3) 転配送センターの整備の基本的方向

- ・ 転配送センターは定期借地権方式などにより、民間事業者が整備を行う。
- ・ 適正な施設規模については今後精査を行い、決定する。

