

仙台市中央卸売市場再整備検討委員会

仙台市中央卸売市場再整備の方向性

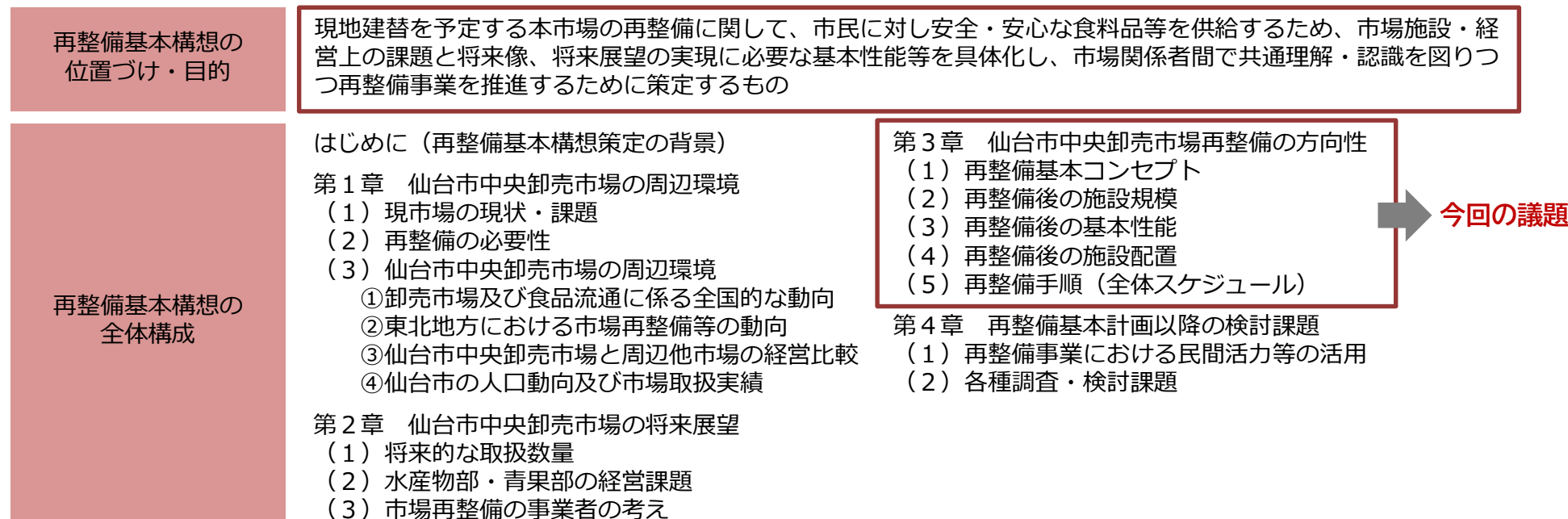
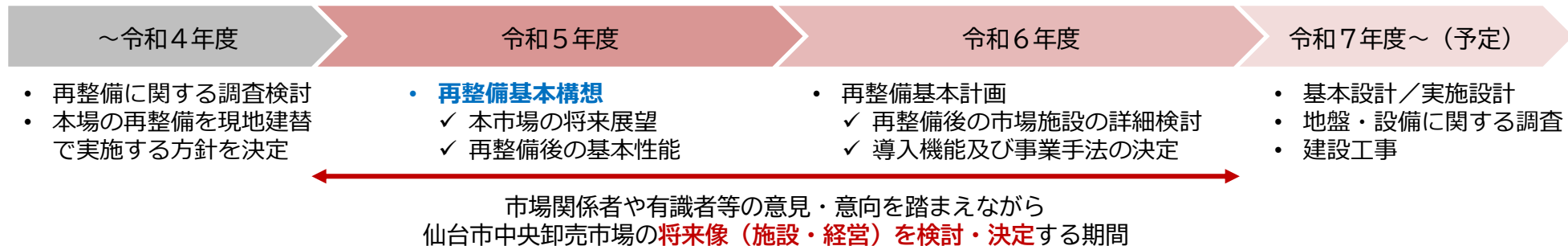
令和5年11月16日（木）

仙台市中央卸売市場

1. 再整備基本構想全体構成と今回の協議事項

■ 今回の議題 = 将来の取扱数量及び仙台市中央卸売市場再整備の方向性（基本コンセプト・基本性能等）

- 前回、仙台市中央卸売市場の将来展望（第2章）について、市場関係者のヒアリング結果等も踏まえ整理・協議を行った。
- 今回は、これまでの協議内容を踏まえ、将来の取扱数量や再整備の方向性について確認・共有することを目的とする。
- 今回の協議内容を踏まえ、再整備内容の整理を進めながら、今年度中の再整備基本構想策定に向けた検討を進めていく。



2. 再整備基本コンセプト

(1) 食品・物流・賑わいが共存する次世代型拠点市場

- 仙台市中央卸売市場は、東北地区における拠点市場としての地位にあるものの、施設の老朽化に加え、低温流通や品質管理、冷蔵・保管等各種機能が不足しており、持続的で競争力を有する卸売市場を確立するため、再整備を進めていく必要がある。
- 一方、仙台市中央卸売市場の取扱数量・金額は全国的な動向と同様に減少傾向にあり、将来の事業戦略に基づき、適正な規模・機能に基づく再整備を進めていく必要がある。
- また、生鮮食料品等の流通拠点としての卸売市場の機能は今後も不変と考えられるが、物流環境や生産者・消費者のニーズ、一般消費者との関係構築・強化等、卸売市場を取り巻く環境変化に対して、柔軟かつ迅速に対応できることがより一層求められる。
- こうした状況のもと、市場再整備を仙台市中央卸売市場にとっての大きな機会と捉え、食品・物流・賑わいが共存する次世代型拠点市場の構築を目指す。

食品・物流・賑わいが共存する次世代型拠点市場
～常に新しい価値・魅力を提供する仙台市中央卸売市場への変革～

食品

生産者・出荷者・消費者等に**選ばれる魅力的な拠点市場**の確立

物流

フードサプライチェーン※を取り巻く**時代の変化やニーズを的確に捉えた柔軟かつ最適な物流・取引形態**の確立

※：生鮮食料品等の生産から加工、流通、販売、消費者による消費・廃棄までの一連の工程

賑わい

市民等に対する**「食」を通じた新しい価値と体験に関する集客機能・情報発信**の強化

2. 再整備基本コンセプト

(2) 次世代型拠点市場の確立に向けた再整備の方向性

- ・ 仙台市中央卸売市場は、東北最大の生鮮食料品等流通拠点として、食品・物流・賑わいが共存する次世代型拠点市場を目指す。
- ・ 次世代拠点市場を構築するため、再整備を通じて食品流通及び物流環境を支える施設・設備の高度化を図るとともに、市場関係者が施設・設備を適切かつ最大限活用することが可能となる体制を構築する。

生産者・出荷者・消費者等に**選ばれる魅力的な拠点市場**の確立

- ・ 生鮮食料品等の流通において、必須要件と位置づけられる低温流通（コールドチェーン）を確立するため、商品の温度管理に適した施設を整備する
- ・ 商品特性に応じて適温管理が可能な保管スペースの充実を図る
- ・ エネルギー効率の高い施設配置と設備等の導入により、管理水準の高度化と負担の最小化を両立する

フードサプライチェーンを取り巻く**時代の変化やニーズを的確に捉えた柔軟かつ最適な物流・取引形態**の確立

- ・ 東北地方の拠点市場として、東北各地と首都圏・全国・海外の物流需要に対応できるストックポイント（集約拠点）の整備・運用を進める
- ・ 量販店等大口実需者からの要請にきめ細かく対応できるバックヤード（加工・冷蔵・保管）機能を強化する
- ・ 機械化・省力化・デジタル化や食品安全基準を率先して取り入れることで、時代の変化やニーズを的確に捉え、迅速に対応し得るサプライチェーンを構築する

市民等に対する「食」を通じた**新しい価値と体験に関する集客機能・情報発信**の強化

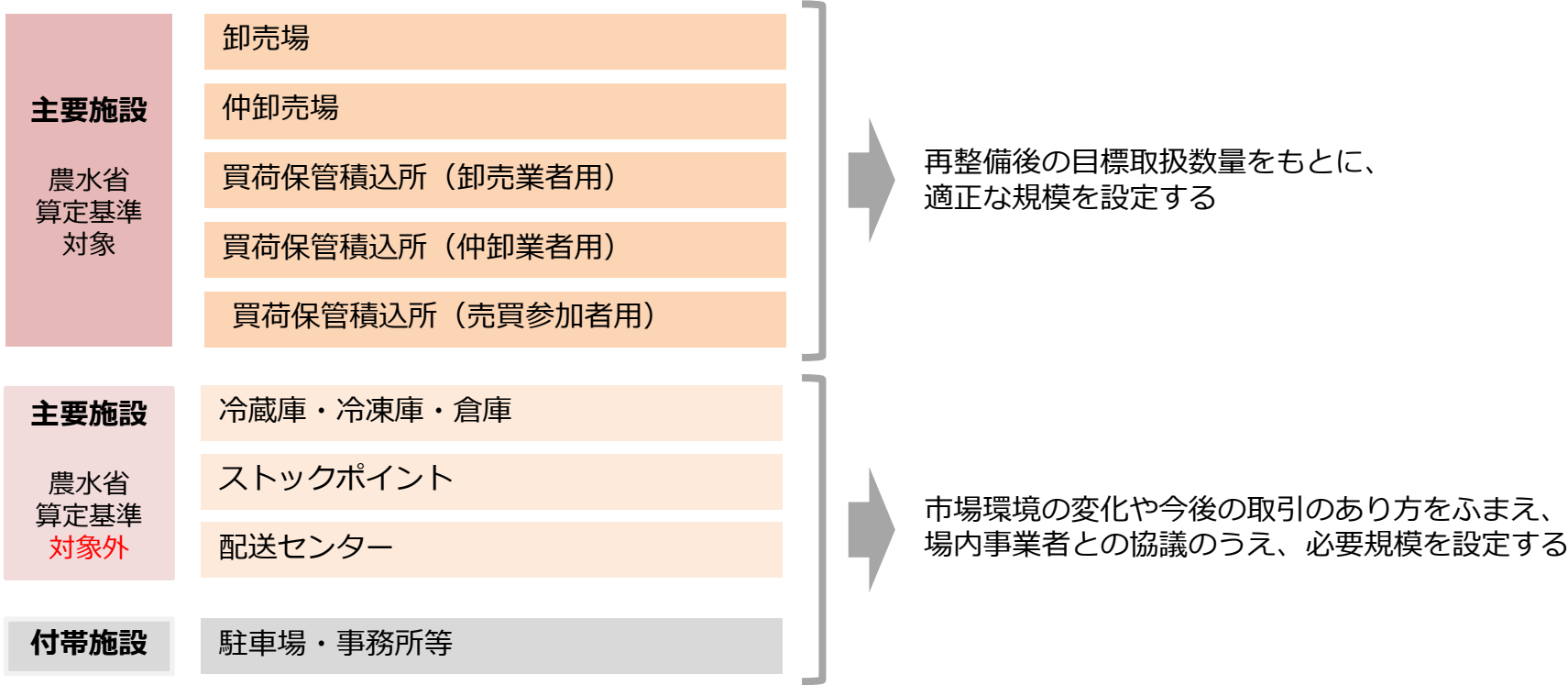
- ・ 東北最大の生鮮食料品等流通拠点として必要な規模・機能を確保したうえで、市民等に必要な卸売市場についての理解醸成を図る
- ・ 食材や食体験等を通じ、新たな賑わいを生み出す集客機能を強化する
- ・ 食材の安全・安心や、食に関する新たなトレンドを生み出す情報発信拠点機能を強化する

3. 適正な施設規模の設定にあたって

■ 適正な施設規模設定の考え方

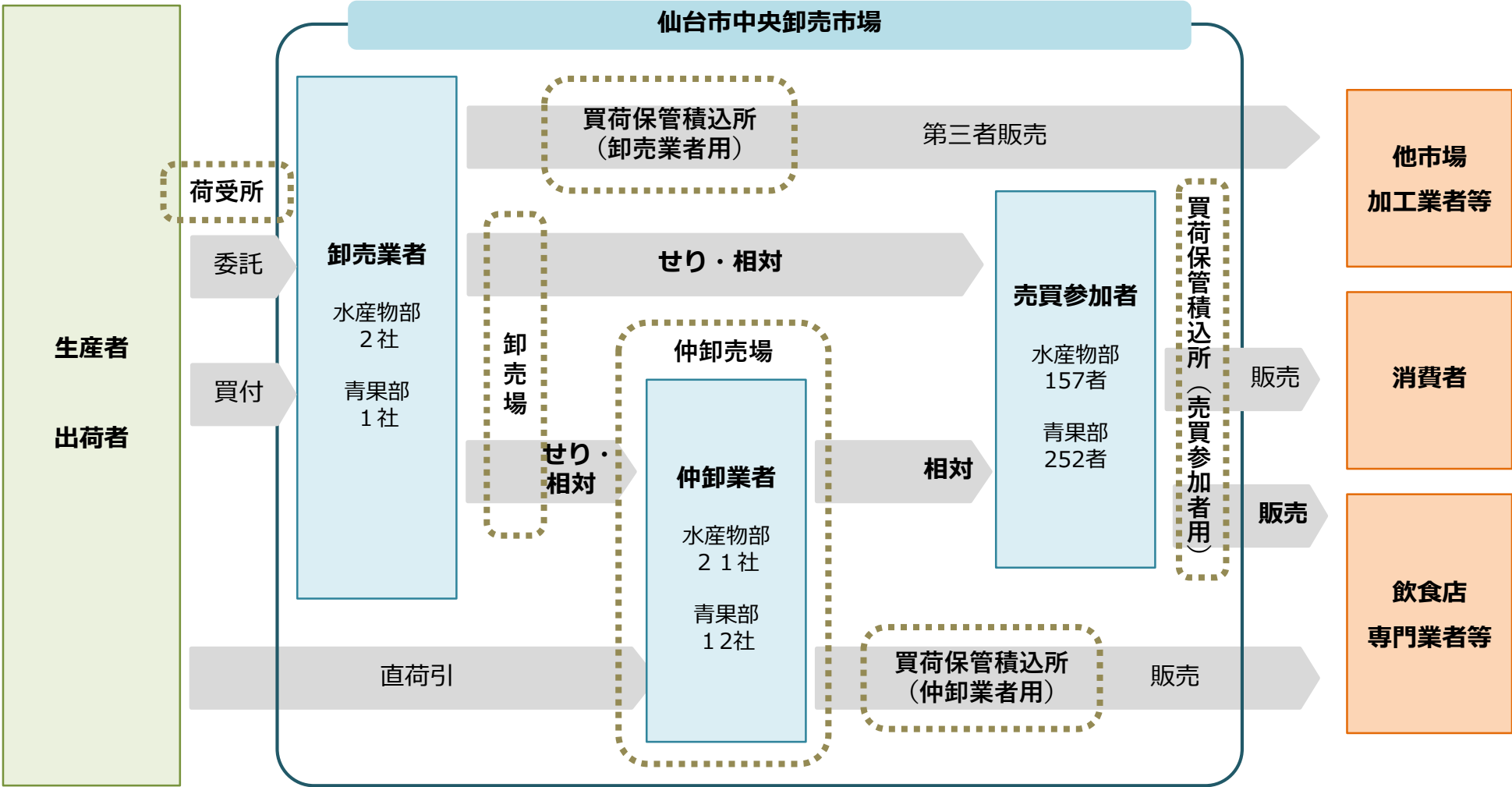
- 水産棟・青果棟の主要施設のうち、卸売場、仲卸売場、買荷保管積込所については、再整備後の目標取扱数量をもとに、適正な規模を設定する。
 - 目標取扱数量については、**直近10年間の取扱数量の推移による推計結果をもとに、再整備の効果を踏まえて設定する。**
 - 必要規模は、目標取扱数量をもとに、卸売市場を整備する際、全国的に使用されてきた農林水産省の卸売市場施設規模算定基準（令和2年法改正に伴い廃止）により試算する。
- 上記3施設以外の主要施設及び付帯施設は、客観的な算定式がないため、市場環境の変化や今後の取引のあり方をふまえ、場内事業者との協議のうえ、必要規模を設定する。

【水産棟・青果棟を構成する施設】



3. 適正な施設規模の設定にあたって

(参考) 卸売市場の流通フロー

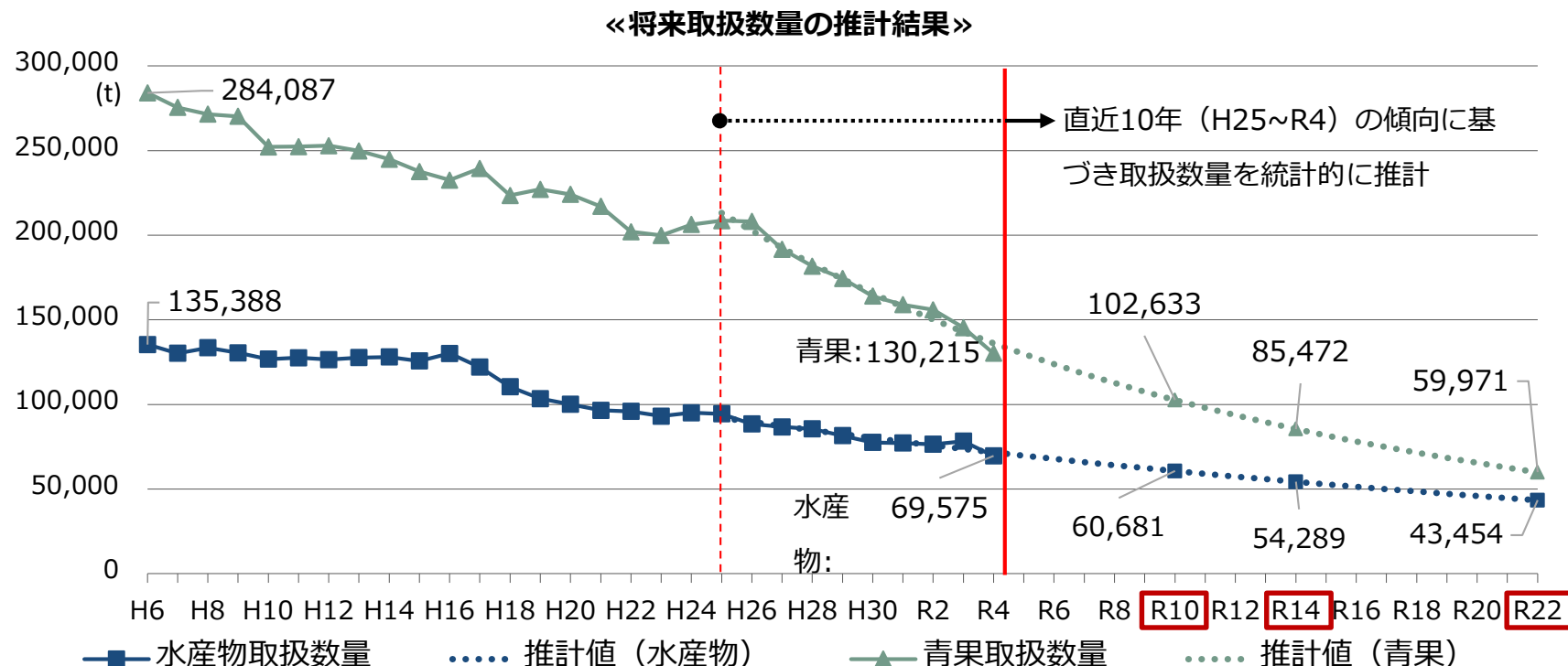


4. 再整備後の施設規模

(1) 水産物部・青果部における将来取扱数量の推計

将来の施設規模を検討するにあたり、近年の取引実績も踏まえ、将来の取扱数量について推計を行った。

- 直近10年（平成25年～令和4年）の取扱数量推移の傾向に基づき、線形近似や指数関数近似など複数ケースの推計を行った。
- 将来的に取扱数量がマイナスになるなどの現実的に生じないケースを除いて、推計精度の高いケースを採用した。
- 直近10年の傾向に基づく令和22年までの取扱数量の推計値は、下グラフの通りである。
- なお、一部施設の供用開始が想定される令和10年の水産物は60,681t（令和4年比：87.2%）、青果は102,633t（同比：78.8%）、卸売場の一部の供用開始が想定される令和14年の水産物は54,289t（令和4年比：78.0%）、青果は85,472t（同比：65.6%）になるものと見込まれる。



注：将来推計は、令和10年（再整備開始後1年後）と令和14年（同5年後）、令和22年（同13年後）の推計値を掲載している。

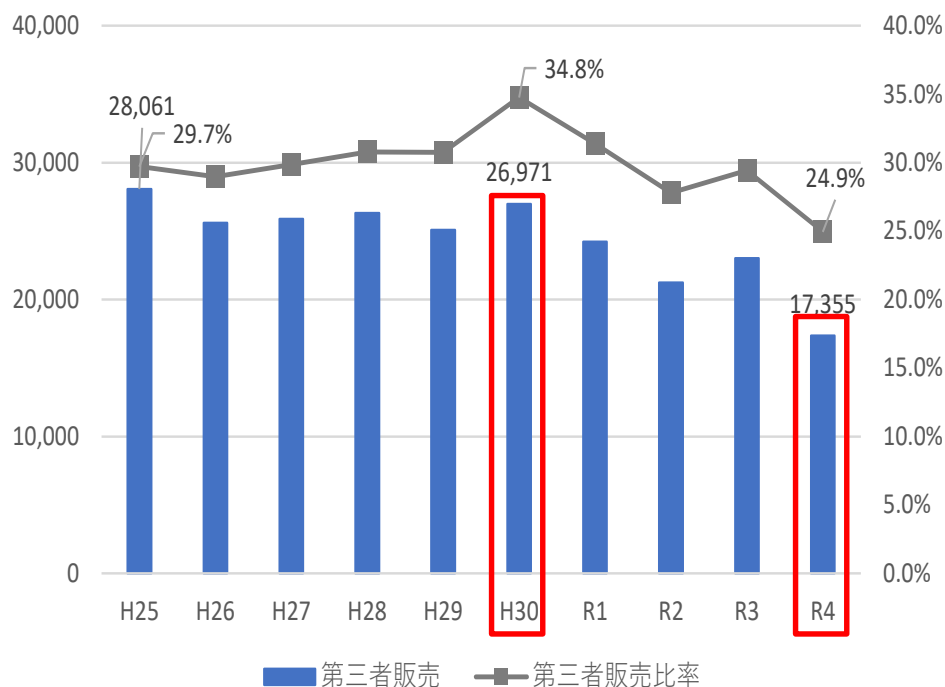
4. 再整備後の施設規模

(2) 再整備の効果を踏まえた目標取扱数量の設定の考え方

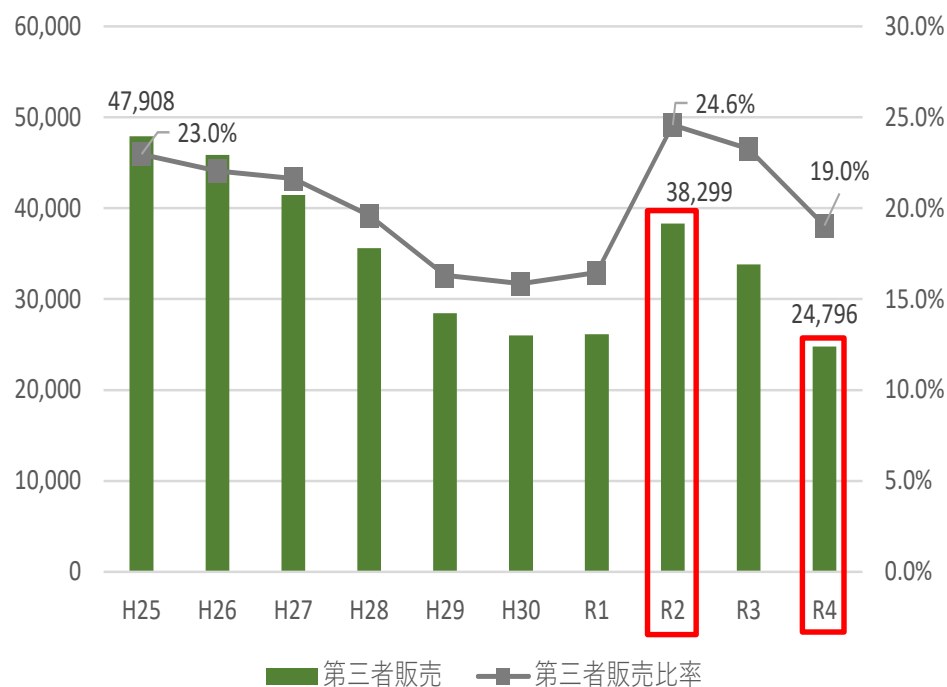
コールドチェーン対応をはじめとする機能強化や、物流環境の変化を捉えたストックポイントの整備、場外センター機能（冷蔵庫等）の場内への整備等によって、販売力を強化することで、取扱数量を維持・拡大することが期待される。

- 再整備による機能強化の影響は販売先別に異なるため、「仲卸業者向け」「売買参加者向け」「**第三者販売（他市場転送・その他取引含む）**」の3区分ごとに、直近10年（平成25年～令和4年）の取扱数量推移の傾向に基づく推計結果をもとにした将来の目標取扱数量を設定する。
- 販売先別の区分のうち「第三者販売」については、直近10年間（平成25年～令和4年）の取扱数量実績を見ると、取扱数量は近年大きく減少しており、**水産物部では平成30年から令和4年にかけて約36%減少、青果部では令和2年から令和4年にかけて約35%減少**となっている。

【＜水産物部＞ 第三者販売の取扱数量推移】



【＜青果部＞ 第三者販売の取扱数量推移】



4. 再整備後の施設規模

(3) 再整備の効果を踏まえた目標取扱数量の設定①

卸売業者の販売先別の目標取扱数量は、水産物部が「仲卸業者向け」は30,152t（令和4年実績比87.2%）、「売買参加者向け」は11,023t（同62.5%）へ減少する一方、「第三者販売」は26,971t（同155.4%）へ増加し、**全体で68,146t（同97.9%）へ減少**することを目標として設定する。

青果部が「仲卸業者向け」は63,076t（令和4年実績比78.8%）、「売買参加者向け」は20,013t（同78.8%）へ減少する一方、「第三者販売」は38,299t（同154.5%）へ増加し、**全体で121,388t（同93.2%）へ減少**することを目標として設定する。

- 「仲卸業者向け」の取扱数量は、減少傾向にあるが、再整備の効果により維持、拡大すると想定し、水産物部、青果部ともに、**再整備に着手して一部施設が供用開始されるR10年の取扱数量（推計）を維持する**ことを目標として設定する。
- 水産物部の「売買参加者向け」は、再整備着手以降も、直近10年同様に減少傾向が続くことが想定されるため、**再整備完了後のR22年の取扱数量（推計）へ減少する**ことを想定するが、青果部は「仲卸業者向け」同様に再整備の効果により維持、拡大すると想定し**再整備に着手して一部施設が供用開始されるR10年の取扱数量（推計）を維持する**ことを目標として設定する。
- 「第三者販売」は、物流環境の変化によるニーズの拡大や整備等再整備の効果を踏まえて、**R4年実績より拡大することが想定**されるため、水産物部では**直近の減少傾向以前の水準として、H30年の取扱数量を回復する**ことを目標とし、青果部は**直近の減少傾向以前の水準として、R2年の取扱数量を回復する**ことを目標として設定する。

■ 販売先別の実績及び推計結果 ※販売先別の取扱数量比率は、R4年比率で推移することを前提として設定

(水産物部)	単位：t	R4年実績	R10年（推計）	R14年（推計）	R22年（推計）
合計		69,575	60,681	54,289	43,454
①仲卸業者向け		34,572（49.7%）	30,152	26,976	21,592
②売買参加者向け		17,649（25.4%）	15,393	13,772	11,023
③①,②以外（第三者販売）		17,355（24.9%）	15,136	13,542	10,839

(青果部)	単位：t	R4年実績	R10年（推計）	R14年（推計）	R22年（推計）
合計		130,215	102,633	85,472	59,971
① 仲卸業者向け		80,028（61.5%）	63,076	52,529	36,857
② 売買参加者向け		25,392（19.5%）	20,013	16,667	11,694
③ ①,②以外（第三者販売）		24,796（19.0%）	19,543	16,276	11,420

4. 再整備後の施設規模

(3) 再整備の効果を踏まえた目標取扱数量の設定②

卸売業者の販売先別に事業戦略・将来見通しを細分化し、将来の目標取扱数量を検討した結果より、水産物部は68,146 t（令和4年比97.9%）、青果部は121,388 t（令和4年比93.2%）を目標取扱数量と設定する。

- 水産物部と青果部により、将来の販売先や事業戦略に関する見通しは異なることから、これまで、市場関係者との間で協議を重ねてきた内容も踏まえ、部門別に目標取扱数量を設定する。
- 水産物部は、売買参加者（小売店）への販売が減少する見通しであるものの、卸売業者による第三者販売の割合を拡大することで、令和4年とほぼ同水準を目標として設定する。
- 青果部は、仲卸業者や売買参加者への販売量減少を最小限に食い止め、ストックポイントの整備等により第三者販売の割合を拡大する。

販売先	水産物		青果	
	事業戦略・将来見通し	目標取扱数量	事業戦略・将来見通し	目標取扱数量
仲卸業者	<ul style="list-style-type: none"> ● 仲卸業者の直荷引きは維持される ● 仲卸・売買参加者と連携した量販店向けの販売を拡大したい ● コールドチェーンの整備により販売力の強化に繋がる ➡令和10年の推計値を前提とする	30,152 t (44.2%)	<ul style="list-style-type: none"> ● 仲卸業者の直荷引きは維持される ● コールドチェーンの整備により、既存・新規産地との取引拡大が期待される ● 配送センターの機能強化により、量販店等の新規販売先の獲得が期待される ➡令和10年の推計値を前提とする	63,076 t (52.0%)
売買参加者	<ul style="list-style-type: none"> ● 再整備を行ったとしても、売買参加者は絶対量が減少傾向にあり、販売数量も減少する見通しである ● そのため、再整備後の長期展望としても減少傾向となる ➡令和22年の推計値を前提とする	11,023 t (16.2%)	<ul style="list-style-type: none"> ● 売買参加者は引き続き減少傾向にあるが、他市場の仲卸等の参入により増加する可能性はある ➡令和10年の推計値を前提とする	20,013 t (16.5%)
その他 (第三者販売)	<ul style="list-style-type: none"> ● 物流環境の変化を踏まえ、拠点（ハブ）市場としての役割を発揮し、第三者販売・他市場転送を拡大したい ➡平成30年の取引実績水準まで回復すると仮定する	26,971 t (39.6%)	<ul style="list-style-type: none"> ● 物流環境の変化を踏まえ、拠点（ハブ）市場としての役割を発揮し、第三者販売・他市場転送は拡大したい ➡令和2年の取引実績水準まで回復すると仮定する	38,299 t (31.6%)
合計	(令和4年実績：69,575 t と比べて)	68,146 t 97.9%	(令和4年実績：130,215 t と比べて)	121,388 t 93.2%

4. 再整備後の施設規模

(4) 目標取扱数量に基づく再整備後の施設規模

目標取扱数量や市場関係者へのヒアリング等により、水産物部23,462㎡（現状比93.5%）、青果部32,474㎡（現状比81.0%）を再整備後の施設規模として設定、引き続き検討を進めていく。

- これまで、全国的に使用されてきた農林水産省の卸売市場施設規模算定基準（令和2年法改正に伴い廃止）と市場関係者へのヒアリング調査に基づき、再整備後の施設規模を算定・設定した。
- 今後、2024年から実施されるトラックドライバーの労働時間規制（物流2024年問題）に対応するための施設が必要となる可能性があるなど、物流環境等の変化も踏まえ、必要な機能に関する追加配置についても検討を進めていく。

部門	施設区分	現状面積 (㎡)	目標取扱数量に基づく適正規模		備考
			面積 (㎡)	現状比率	
水産物	合計	25,082	23,462	93.5%	目標取扱数量は68,146 t と設定
	卸売場	5,740	5,725	99.7%	
	仲卸売場	9,923	3,975	40.1%	
	買荷保管積込所（卸）	5,559	3,502	63.0%	
	買荷保管積込所（仲卸）	947	3,915	413.4%	
	買荷保管積込所（買参）	-	1,431	-	
	冷蔵・冷凍庫	2,913	4,913	168.7%	冷凍庫約2,000㎡の新規整備を想定
青果	合計	40,077	32,474	81.0%	目標取扱数量は121,388 t と設定
	卸売場	14,167	6,797	48.0%	
	仲卸売場	8,403	6,674	79.4%	
	買荷保管積込所（卸）	2,095	3,377	161.2%	
	買荷保管積込所（仲卸）	8,112	5,561	68.6%	
	買荷保管積込所（買参）	-	1,765	-	
	ストックポイント	-	1,000	-	新規整備
	配送センター	約7,300	7,300	100%	現状維持

注：事務所、駐車場等については、水産棟・青果棟の配置計画の考え方に応じて、必要な規模を適宜確保する。

5. 再整備後の基本性能

(1) 将来の市場取引を想定した施設整備と**食品安全・品質管理**

令和2年6月から全ての食品等事業者に実施が求められているHACCP（食品衛生管理手法）を中心に、仙台市中央卸売市場として、取引先を含む市場関係者全体で品質管理に関するルールを設定し、施設・設備と運用の両立により食品安全・品質管理に取り組む。

(2) **低温流通（コールドチェーン）**を実現する効率的な施設

商品の温度管理に適した施設を市場内に整備し、年間を通じて温度管理された状態とすることで、産地から仙台市中央卸売市場を経て取引先に至るまで、コールドチェーンが維持される状態を確立する。

(3) 取引ニーズを支える**加工・冷蔵冷凍・保管施設**の充実

生鮮食料品等の入荷・出荷以外に、一次加工や冷蔵冷凍、一時または長期的保管等の多様な役割が求められていることを踏まえ、生産者や取引先等からの要請にきめ細かく対応できる加工・冷蔵冷凍・保管機能等の施設整備を進めていく。

(4) 仙台市中央卸売市場を中心とした**物流網の構築**

物流2024年問題を機会と捉え、仙台市中央卸売市場の立地・規模を最大限活用することで、東北地方一帯をカバーし得る取引量の確保を目指す。

(5) **ストックポイント**の整備・運営による流通合理化

一大消費地である仙台を中継拠点として、東北地方一帯と関東圏を結ぶストックポイントの整備・運営により、流通合理化を実現する。

(6) 「食」を通じた**新しい価値・体験**の提供

一般消費者の「卸売市場」に関する認知度向上や理解醸成に向けた情報発信を強化するとともに、賑わい・集客に向けた新しい機能の導入を検討する。

5. 再整備後の基本性能

(1) 将来の市場取引を想定した施設整備と食品安全・品質管理

仙台市中央卸売市場として、取引先を含む市場関係者全体で品質管理に関するルールを設定し、施設・設備と運用の両立により食品安全・品質管理に取り組む。

- HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、入荷から出荷に至る全工程で、危害要因を除去・低減させるため、重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理の手法である。
- 令和2年6月から全ての食品等事業者の実施が求められ、卸売市場関係者向けの手引書も作成されている。
- 今後、商品の温度管理に適した施設の整備により、温度管理（コールドチェーン）の徹底と外気や風雨、小動物等の侵入を最小化することが可能な施設を整備するとともに、出入口や動線の明確化、手洗場の充実等により衛生管理水準の高度化を実現する。
- また、卸売業者・仲卸業者等の衛生管理に対する意識醸成を図り、手洗や清掃・洗浄、温度管理の記録等を確実に実践する。

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

業界向け手引書



取り扱う食品の特性に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（1つの事業所にておける食品製造及び加工従事者の総数が**50人未満**の者）
- ◆ 店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：食肉・**魚介類の販売**等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種（例：包装食品の販売、**食品の保管**、**食品の運搬**等）

食品衛生上の危険の発生を防止するために 特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)

コーデックのHACCP 7原則に基づき、**食品等事業者自らが、危害要因分析を行う他、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画作成と管理**を行う。

【対象事業者】

- ◆ 1つの事業所にておける食品製造及び加工従事者の総数が**50人以上**の者
- ◆ と畜場〔と畜場設置者・管理者・畜業者〕
- ◆ 食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕

手洗や施設・設備の清掃・洗浄・消毒、食品の温度管理や記録等実施すべきことはHACCPに「基づく」と同様である

（資料）農林水産省「食品の輸出に求められるHACCPの概要」
公益財団法人食品等流通合理化機構「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

5. 再整備後の基本性能

(2) 低温流通（コールドチェーン）を実現する効率的な施設

生鮮食料品等の流通において、必須要件と位置付けられる低温流通（コールドチェーン）を確立するため、商品の温度管理に適した施設を整備する。

- 商品の温度管理に適した施設の整備により、年間を通じて、施設内が一定の温度で保たれた状態とし、産地から仙台市中央卸売市場を経て取引先に至るまで、コールドチェーンが維持される状態を確立する。
- その際、商品の品質管理と物流の効率化・合理化の双方を共存させ得る施設の整備に留意する。
- 特に、閉鎖型施設については、品質管理水準の高度化を実現しやすい一方、物流効率の低下を招くことが懸念されるため、産地からの入荷車両の車体形状を踏まえ、最短時間で荷下ろし、荷捌きを行い、効率的に搬出入が可能な施設を整備する。
- 開放型施設の利点を活かす施設整備とするため、HACCP等の食品安全基準について、市場関係者全体で率先して取り組むとともに施設の運用ルールを設定・遵守する。

	閉鎖型施設
特徴	<ul style="list-style-type: none">外壁やシャッター等により建物が覆われる建物外部と内部が明確に区分される
メリット	<ul style="list-style-type: none">○ 風雨・外気・小動物等の侵入を防ぐことが可能となり、衛生的な施設となる○ 建物内を一定温度に保ちやすい（コールドチェーンの確立）○ 温度管理が容易になることにより、商品を適温で管理しやすい○ 食品安全に対する信頼・評価が高まる
デメリット	<ul style="list-style-type: none">× 車両が建物内に入れない（入りにくい）× 入出荷車両から建物内に商品を搬出入する際、輸送効率が下がる× 建物内の温度が管理しやすい分、湿度が高くなり結露が発生しやすい× 閉鎖型施設の効果を発揮するためには施設の利用者に高い衛生管理意識が求められる



（資料）左：八戸市第三魚市場 右：東京都中央卸売市場豊洲市場（青果）

デメリットの解消

物流効率を落とすことなく
商品を適温管理できる効率的な閉鎖型施設
（柔軟性・可変性を有する施設）

5. 再整備後の基本性能

(3) 取引ニーズを支える加工・冷蔵冷凍・保管施設の充実

機械化・省力化・デジタル化の導入や市場関係者による民間活力の導入等も図りながら、時代の変化やニーズを的確に捉え、迅速に対応し得るサプライチェーンを構築する。

- 近年、卸売市場には生鮮食料品等の入荷・出荷以外に、一次加工や冷蔵冷凍、一時または長期的保管等の多様な役割が求められており、これらのニーズに対してきめ細やかな対応を進めていくことが一層求められると予想される。
- そこで、市場再整備に際して、生産者や量販店等大口実需者からの要請にきめ細かく対応できるバックヤード（加工・冷蔵・保管）機能を強化する。
- 特に、水産物部におけるフリーザー級（F級）冷蔵庫や水産物部・青果部が共通して必要とする屋根付きの買荷保管積込所等を拡充する。
- また、青果配送センターについては、新規取引先の獲得も視野に、より効率的な運用を可能とする施設の再整備を検討する。



（資料）東京都中央卸売市場豊洲市場（水産7街区）
株式会社ハウスイ豊洲冷蔵庫【C級・F級】



（資料）横浜南部市場
横浜丸中青果株式会社 横浜第3フレッシュセンター
【量販店向け仕分・加工・配送施設（量販店等入居）】

5. 再整備後の基本性能

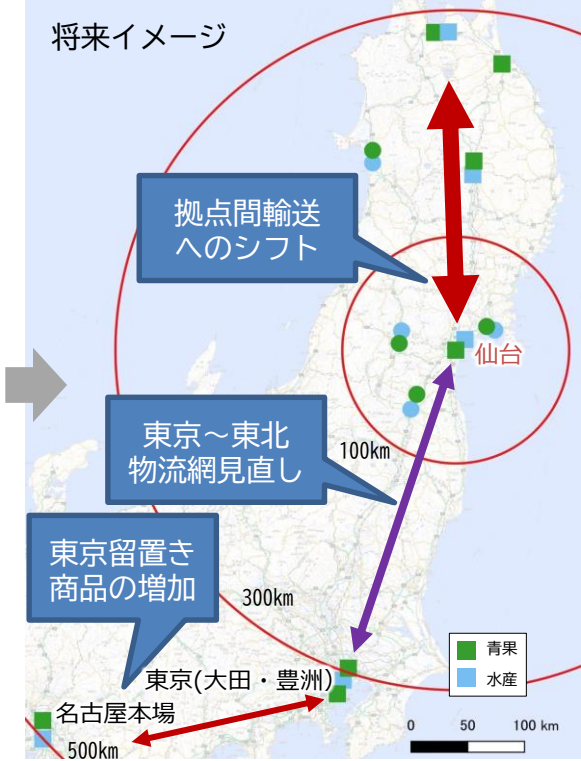
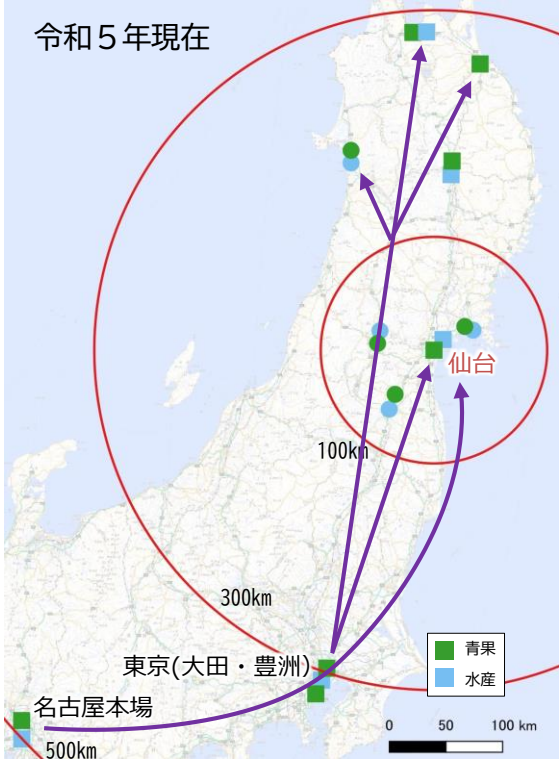
(4) 仙台市中央卸売市場を中心とした物流網の構築

物流2024年問題を機会と捉え、仙台市中央卸売市場の立地・規模を最大限活用することで、東北地方一帯をカバーし得る取引量の確保を目指す。

- 生鮮食料品等の流通を担う物流業界は、担い手不足やカーボンニュートラルへの対応など様々な課題を抱えているが、令和6年4月より「働き方改革関連法（平成30年6月）」に基づき、自動車運送事業における時間外労働規制や拘束時間が見直される。
- この制度改正により、輸送能力が大きく不足する可能性があり、特に、農水産品の輸送能力は30%以上不足するとの試算がある。
- こうした環境変化に適応しながら取扱規模を拡大するため、再整備において、水産物部・青果部ともに、仙台市中央卸売市場を起点として、東北各県・首都圏の生鮮食料品等の往來を支えるストックポイントを整備・運営する。
- また、既存・新規取引先双方からの冷蔵冷凍・保管・加工ニーズを満たすため、市場敷地内において冷蔵冷凍施設の充実を図る。

項目		概要
時間外労働の上限 (労働基準法)		年間960時間
改善 基準 告示	拘束時間	13時間以内/日
	休息時間	継続8時間以上 (週2日まで)
	運転時間	2日平均 9時間以内/日
	継続 運転時間	4時間以内

- ✓ 従来の長距離輸送が困難となることによる輸送可能な物量・ルートの見直し
- ✓ 商品の延着や品質保持への影響
- ✓ 待機や荷下ろしに時間を要する施設・分野への敬遠

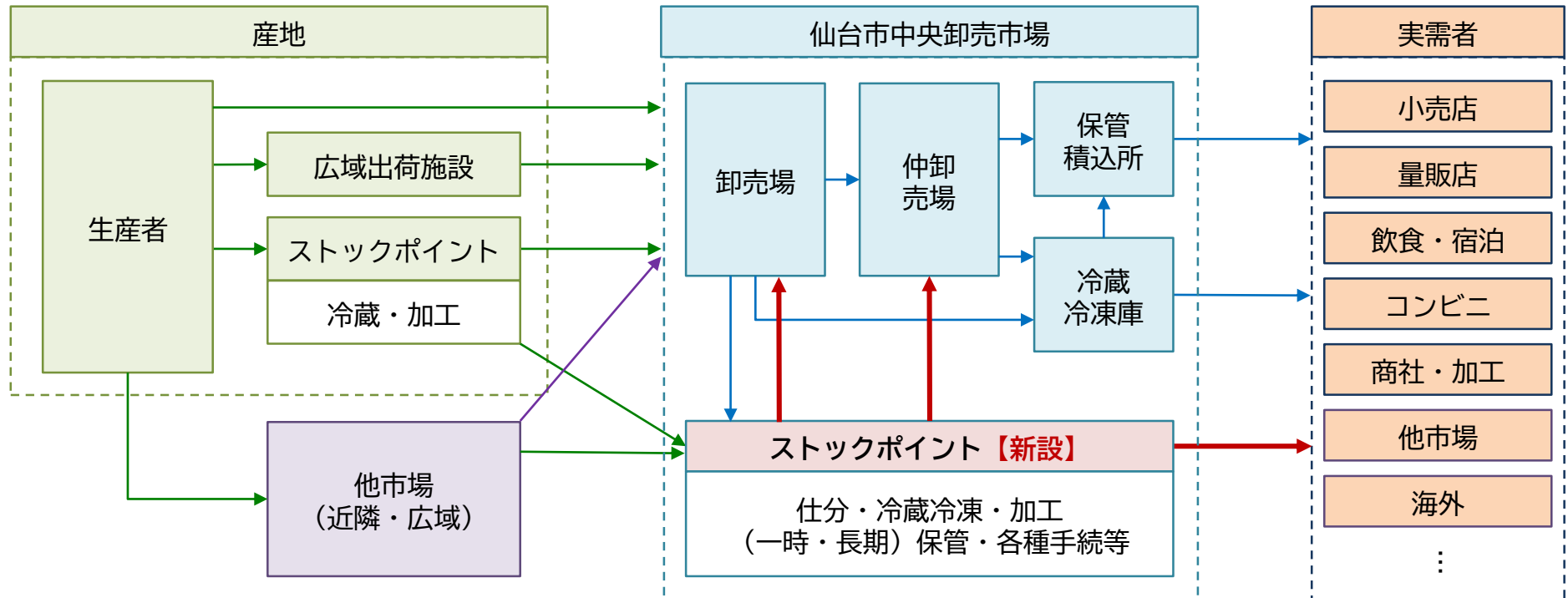


5. 再整備後の基本性能

(5) スtockポイントの整備・運営による流通合理化

一大消費地である仙台を起点として、東北地方一帯東北地方一体と関東圏を結ぶストックポイントの整備・運営により、流通合理化を実現する。

- 担い手不足や働き方改革等により物流環境がより一層厳しさを増すことで、生鮮食料品等の流通拠点である卸売市場であったとしても十分な集出荷が困難となる事態も想定される。
- 一方、仙台市中央卸売市場は東北地方における最大の拠点市場として、従来、他市場に直接集出荷されていた生鮮食料品等を一時的に保管するなど、他市場の集出荷機能を代替する拠点としての役割を果たすことも想定される。
- こうした環境を踏まえ、生産者や取引先のニーズを満たすため、市場内にストックポイントを整備・運営し、仙台市中央卸売市場と東北各県や首都圏、海外等との間で集出荷機能を強化するとともに、物流合理化を実現する。
- また、ストックポイントの整備効果を最大限発揮するため、周辺他市場や関東圏主要市場、全国各地の中継拠点等との間で連携体制を強化する他、新規販売先の確保・拡大に向けて、量販店や食品商社等外部事業者の積極的な誘致を図る。



5. 再整備後の基本性能

(6) 「食」を通じた新しい価値・体験の提供

一般消費者の「卸売市場」に関する認知度向上や理解醸成に向けた情報発信を強化するとともに、賑わい・集客に向けた新しい機能の導入を検討する。

- 近年、全国的に卸売市場における集客・賑わい創出における取組みが活性化している。
- 卸売市場における集客・賑わい創出は、見学者用通路の整備による「学び」や「体験」を提供する取組みと生鮮食料品等の流通拠点としての特性・強みを活かした「飲食」「物販」を提供する取組みが中心となり、全国の卸売市場において、外部民間事業者のノウハウも活用した事業展開が進められている。
- 近年では、商品やサービスの購入に留まらず、独自の体験や経験、消費による社会貢献等価値観も多様化している。
- 「食」は飲食や物販以外にも多様な可能性を有しており、仙台市中央卸売市場の強みを活かしつつ、時代の変化と消費者ニーズを敏感に捉えながら、従来の消費形態に加えて、新しい価値・体験を提供できる拠点づくりの検討を進めていく。



(資料) 京都市中央市場
「新水産棟見学者エリア（令和5年4月供用開始）」

(資料) 左上：横浜南部市場賑わいエリア ブランチ横浜南部市場
右上：福井市中央卸売市場 ふくい鮮いちば（一般開放施設）
下段：横浜市中央卸売市場 横浜市場場外マルシェ

6. 施設配置

(1) 施設配置の考え方

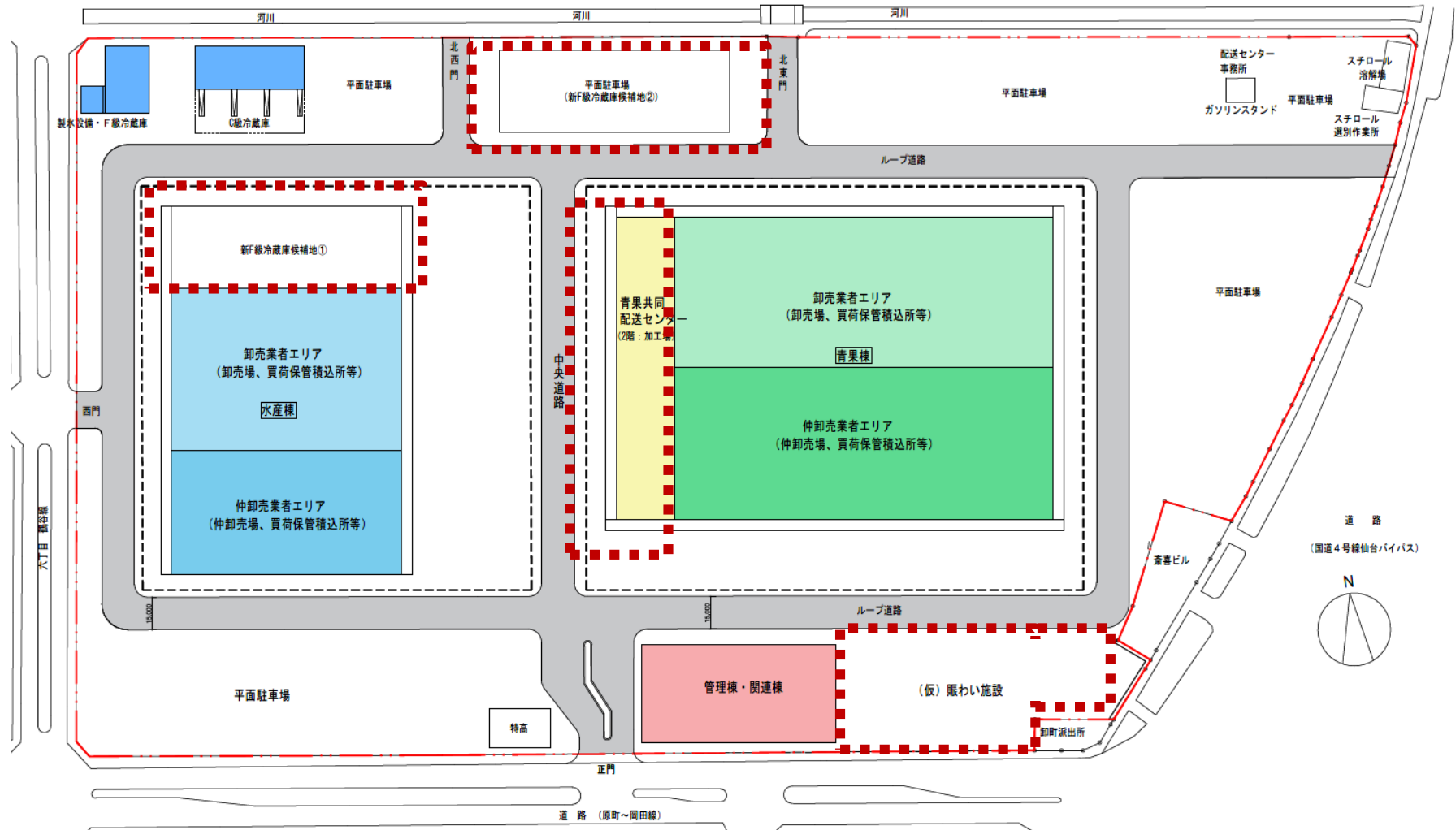
基本的な考え方	<div>① 物流効率化を実現するため、現在と同様に、中央道路を挟んで西側に水産棟・東側に青果棟を配置する</div> <div>② 各棟内の北側に卸売業者エリアを、南側に仲卸業者エリアを配置する</div>
施設配置の共通要件	<div>全体</div> <div>■ ループ道路を再整理し、市場全体の車両動線を効率化するとともに、整形な敷地を確保する</div> <div>■ 管理棟・関連棟を正門側へ移転する ※移転後の跡地は再整備時に活用する</div> <div>■ 卸売業者エリアを北側、仲卸業者エリアを南側に配置し、商品が北側から南側への一方向に流れる効率的な動線を設定する</div>
	<div>水産</div> <div>■ 冷蔵庫や場外センターとの一体的な運用や動線の効率化を図る</div> <div>■ 既存の低温買荷保管積込所は水産棟に合築する</div>
	<div>青果</div> <div>■ 青果棟南側の買荷保管積込所は、解体することを仮定する</div> <div>※今後の施設規模等の議論に応じて、既存施設を活用することもあり得る</div>
今後の主な検討事項	<div>□ 配送センターの移転 (移転することで物流や作業の効率化を図ることができるが、費用が必要となる)</div> <div>□ 冷蔵・冷凍庫や買荷保管積込所の整備 (施設の整備有無や配置場所等については、全体の規模等も鑑みながら今後検討する)</div>

6. 施設配置

(2) 施設配置（案1）水産物部に新F級冷蔵庫を整備し、青果共同配送センターを新青果棟に移転する

メリット：新F級冷蔵庫を整備し水産物の場内流通の効率化が図られる。青果共同配送センターを青果棟と一体整備することにより、加工・配送の効率化が図られ、跡地を有効活用できる。

デメリット：新F級冷蔵庫を新設、青果共同配送センターを移転整備するため、工事費と移転費が発生する（赤い点線は移転や新設の候補地）。

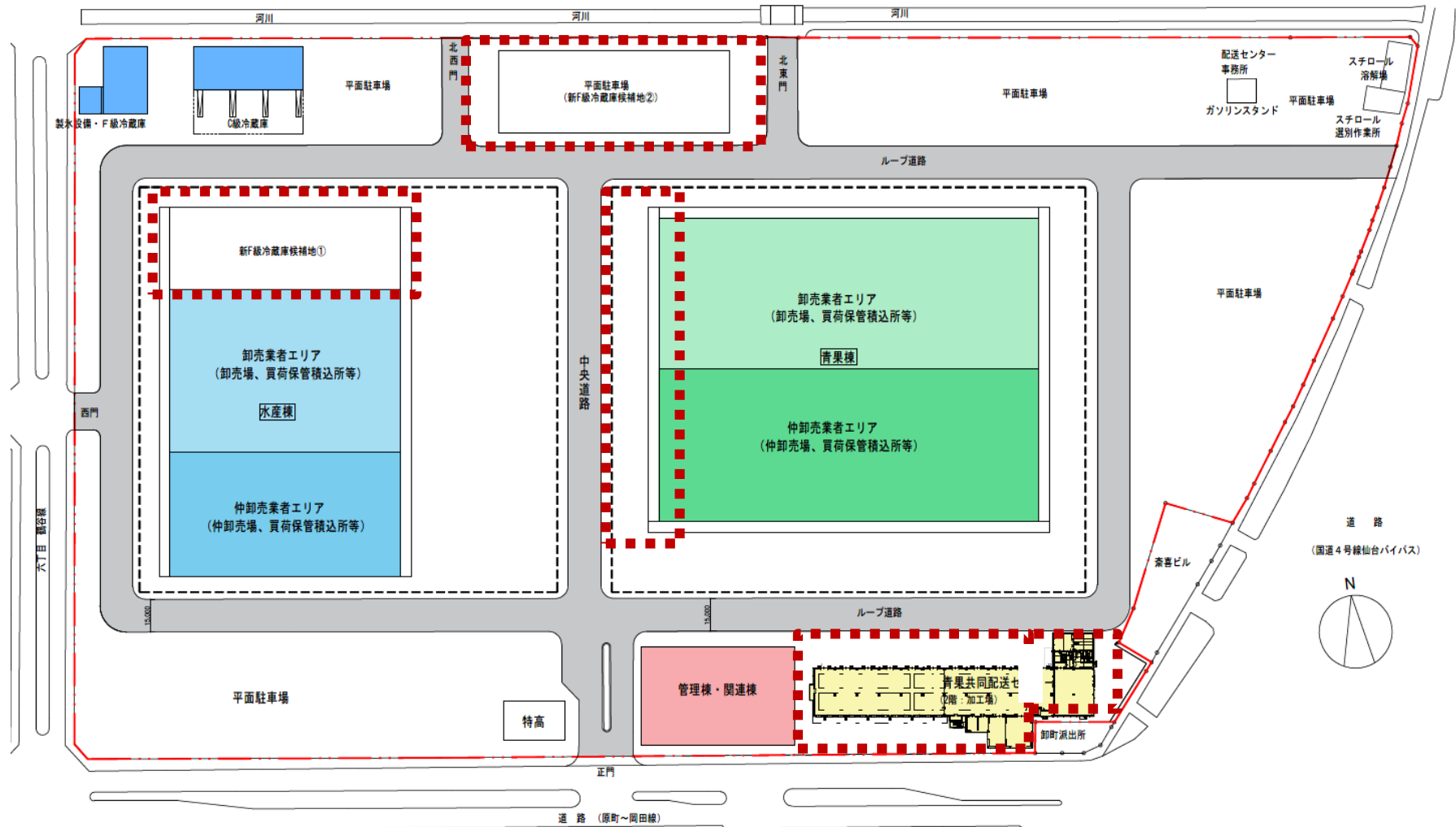


6. 施設配置

(3) 施設配置 (案2) 水産物部に新F級冷蔵庫を整備し、青果共同配送センターは現地から移転しない

メリット : 新F級冷蔵庫を整備し水産物の場内流通の効率化が図られる。青果共同配送センターは既存施設を活用するため工事費や移転費が抑制される。

デメリット : 水産物部に新F級冷蔵庫を新設するため、工事費が発生する。青果共同配送センターが青果棟と離れるため、物理的に非効率になり、加工、配送の機能強化が実現しにくい。



7. 再整備手順とスケジュール

(1) 再整備手順の考え方

水産棟南側駐車場及び管理棟・関連棟を移転した後の敷地を活用したローリング計画をもとに、水産棟・青果棟を同時に整備する。
再整備開始から完了まで概ね10年程度かかる見込み。

※水産棟・青果棟を別々に整備する場合は、再整備開始から完了まで概ね20年程度かかる見込み。

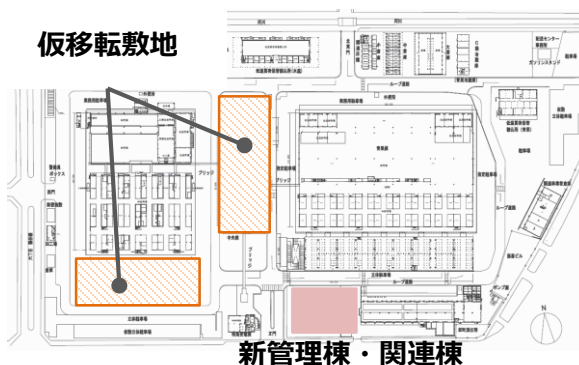
- 市場運営を継続しながらの再整備となるため、再整備手順（ローリング計画）を検討するにあたり、次の点を重視する。

- ①**安定的な市場運営** 再整備工事中も安定的に市場運営を継続できるよう、作業場所や動線の確保に最大限配慮する。
- ②**仮移転・仮設工事の最適化** 市場関係者の負担軽減に向けて、仮設売場への移転や工事期間を最小限に抑えられるように工夫する。
- ③**工事スケジュールの短縮** 再整備期間が長期化すれば市場関係者の経営に影響するため、再整備スケジュールの短縮に努める。

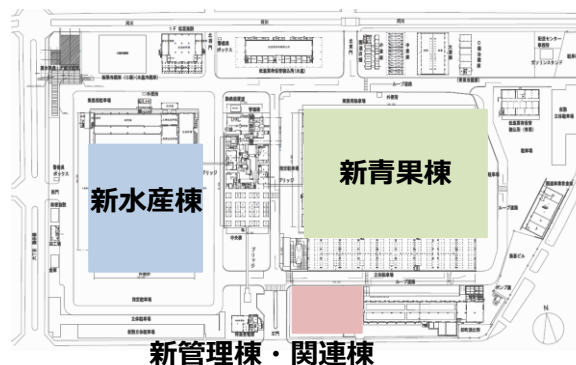
- 今後、再整備プランの検討・変更が進む過程で、並行して、最適なローリング計画を作成することを重視する。
- 現在の市場敷地には一定規模の土地が無いため、再整備の初期段階に管理棟・関連棟を移転することにより、仮移転用地を生み出し有効活用する。

再整備手順（案） ※施設配置【案1】の場合
（水産棟・青果棟は同時に整備／別々に整備の2パターンが想定される）

「ステップ1：仮移転敷地の確保」



「ステップ2：水産棟・青果棟の整備」 ※工区を分けながら段階的に整備



「ステップ3：その他施設の整備」

