

仙台市中央卸売市場再整備基本構想 (案)

令和6年1月
仙台市

《目 次》

1. 再整備基本構想策定の背景	1
2. 仙台市場の現状・課題と周辺環境	2
2. 1 仙台市場の現状・課題	2
2. 2 仙台市場を取り巻く周辺環境	6
2. 3 仙台市場再整備の必要性	10
3. 仙台市場の将来展望	12
3. 1 部門別将来展望	12
3. 2 将来的な取扱数量の考え方	14
4. 仙台市場再整備の方向性	19
4. 1 再整備基本コンセプト	19
4. 2 施設規模	21
4. 3 再整備後の基本性能	24
4. 4 施設配置案及び再整備手順	29
5. 今後の検討課題	32
5. 1 再整備事業における民間活力等の導入可能性検討	32
5. 2 再整備に係る各種検討課題等	33
参考資料等	36
仙台市中央卸売市場再整備基本構想検討・策定経緯	36
用語集	38

1. 再整備基本構想策定の背景

現在の仙台市中央卸売市場は、昭和48年に宮城野原旧練兵場跡から水産物部・青果部が移転したもので、その際、花き部を新設し、3部門による総合卸売市場として開場した。昭和63年には花き部を移転して、花き市場として独立させ、その後、青果部卸売場の増築、水産物部卸売場・仲卸売場の増築、青果部配送センターの新設などを経て、水産物部と青果部で構成される現在の仙台市中央卸売市場本場（以下「仙台市場」という。）の姿になった。

この間、冷蔵庫等の新設や改修は行ったものの、卸売場・仲卸売場本体の大規模改修は行っておらず、多くの市場施設は築後50年以上が経過している。さらに、平成23年に発生した東日本大震災及びそれ以降度々発生している地震による損傷も著しくなっており、再整備の必要性がより顕在化している。

また、生産者・出荷者の高齢化や物流業者の労働環境の変化も顕著になっており、産地については高齢化による労働力不足の影響で出荷先を集約する傾向にあり、物流環境については、物流事業者の長時間労働を是正する取組等により、首都圏から北東北に位置する各市場への出荷が従来よりも難しくなることが懸念されている（物流2024年問題）。

さらに、卸売市場から商品を仕入れる量販店等の実需者やその先の最終消費者側では、食の安全・安心に対する意識の高まりや消費・購入形態の多様化に伴い、市場内における商品の管理状況を厳格に求めるようになってきているほか、商品の加工・配送、包装等に関して、卸売市場側に対応を求める傾向が見受けられる。これらに対応するため、卸売市場側で施設環境を整えるとともに、市場関係者の流通に対する意識改善が求められている。

上記のことから、産地と消費者の中間に位置する卸売市場はこれまで以上に生鮮食料品の流通と品質に対する高い水準を求められており、従来の考え方や取組みにとらわれることなく、卸売市場の存在意義を発揮し続けるための施設環境を整備していくことが必要不可欠な状況になっている。

このような市場施設・設備の実態や卸売市場を取り巻く環境変化、社会的要請の高まりを受け、仙台市は、これまでの検討経緯等も踏まえ、令和4年度に、仙台市場を現地建替により再整備する方針を決定した。

この「仙台市中央卸売市場再整備基本構想」は、仙台市場の現状や課題を整理し、コンセプトや規模、性能、施設配置等、仙台市場再整備の基本的な方向性を定め、今後の検討に向けた大枠や方針を示すものとして策定した。今後は、本基本構想で示す方向性を踏まえ、令和6年度以降に策定する再整備基本計画において、検討課題の整理を行い、より具体的な再整備のあり方を検討し、令和7年度以降に行う予定の設計業務につなげていく。

2. 仙台市場の現状・課題と周辺環境

2. 1 仙台市場の現状・課題

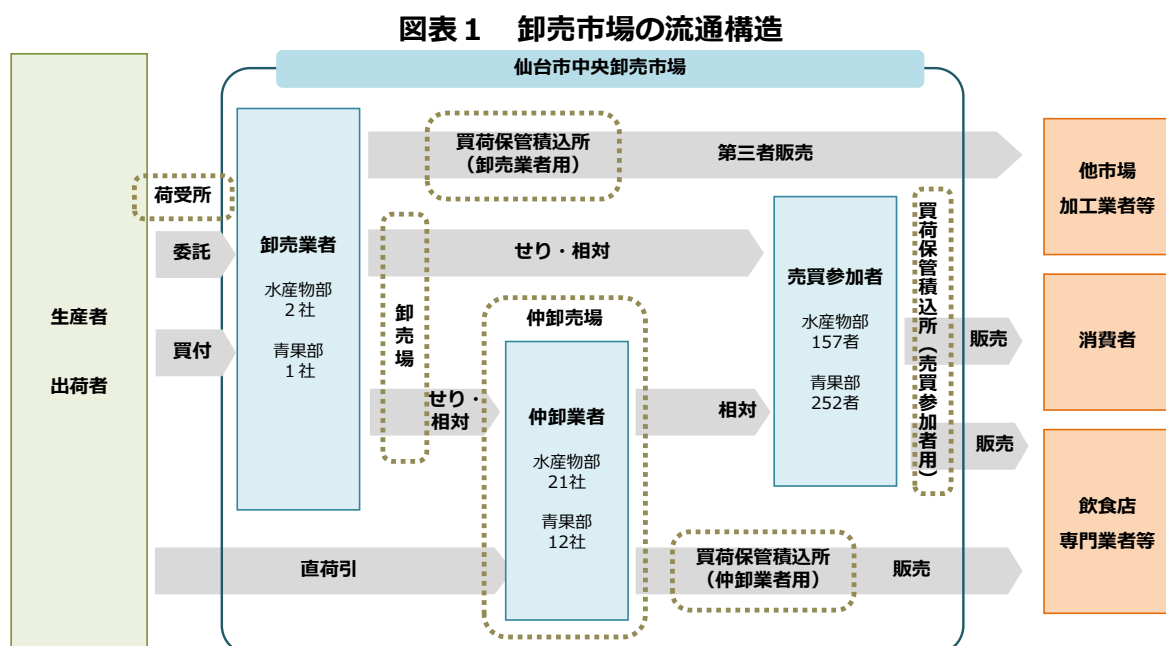
(1) 市場流通構造と再整備の考え方

卸売市場は、卸売業者が生産者・出荷者から仕入れた野菜・果実・鮮魚等の商品を、仲卸業者・売買参加者等に販売する施設であり、これらの事業者を通じて、消費者が生鮮食料品等を購入する小売店や飲食店等に商品が行き渡る。

仙台市場の卸売業者・仲卸業者は、仙台市中央卸売市場業務条例において、事業者の上限数や市場関係者として求められる責務、事業者となるための要件が定められており、これらの要件を満たした者が商品の仕入れ・販売を行うことができることとされている。令和6年3月時点で、卸売業者が水産物部2社・青果部1社、仲卸業者が水産物部21社・青果部12社、売買参加者が水産物部157者・青果部252者となっている（図表1）。

近年、卸売市場を取り巻く環境の変化に伴い、全国的に卸売業者・仲卸業者の経営状況は厳しさを増しており、仙台市場においても、卸売業者の経営統合、仲卸業者の廃業や事業継承等の事例が見られる。また、近年では、大型小売店等からのピッキングや加工・配送といった要請への対応など、卸売市場に求められる機能・役割が多様化し、市場関係者の業務範囲も拡大・細分化されつつある。

このような状況において卸売市場の果たすべき役割を発揮し続けるための再整備のあり方について、市場関係者との間で十分かつ慎重に検討を重ねてきた。今後は、次世代の仙台市場の姿を多角的に検討しながら、市場再整備を進めていくことが必要となる。

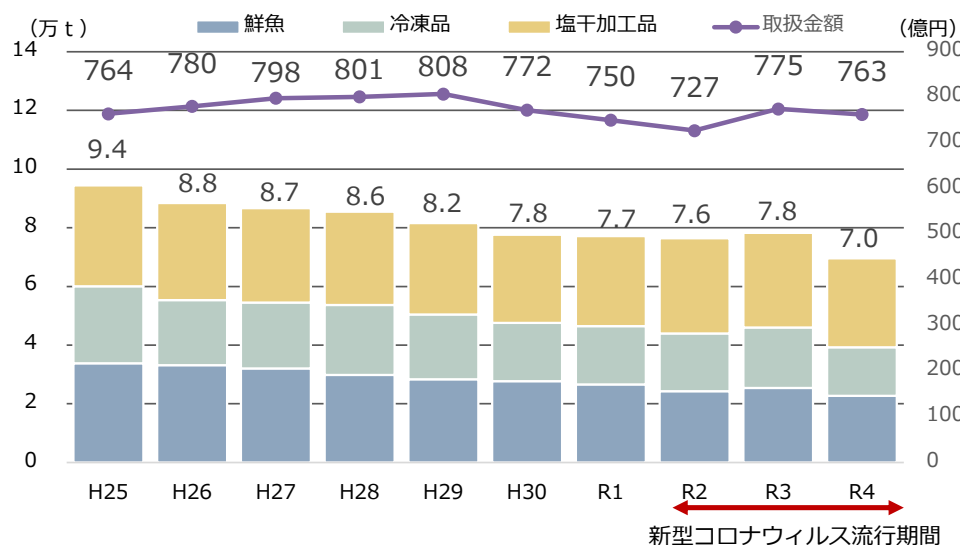


(2) 取扱数量・金額の推移

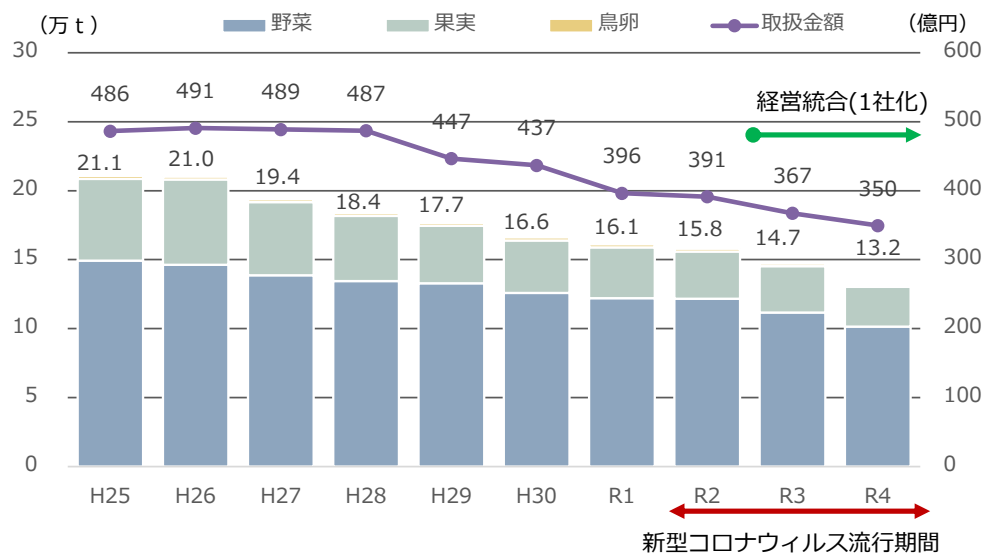
水産物部は、近年、取扱数量・金額ともに横ばい傾向が続いており、直近では令和3年に取扱数量・金額ともに一時的に増加傾向に転じたが、令和4年の取扱数量は7.0万t、取扱金額は763億円となっている。

青果部は、取扱数量・金額ともに減少傾向が続いており、特に平成29年以降、取扱金額の減少が大きく、令和4年の取扱数量は13.2万t、取扱金額は350億円となっている（図表2）。

図表2 取扱数量・金額の推移
(水産物部)



(青果部)

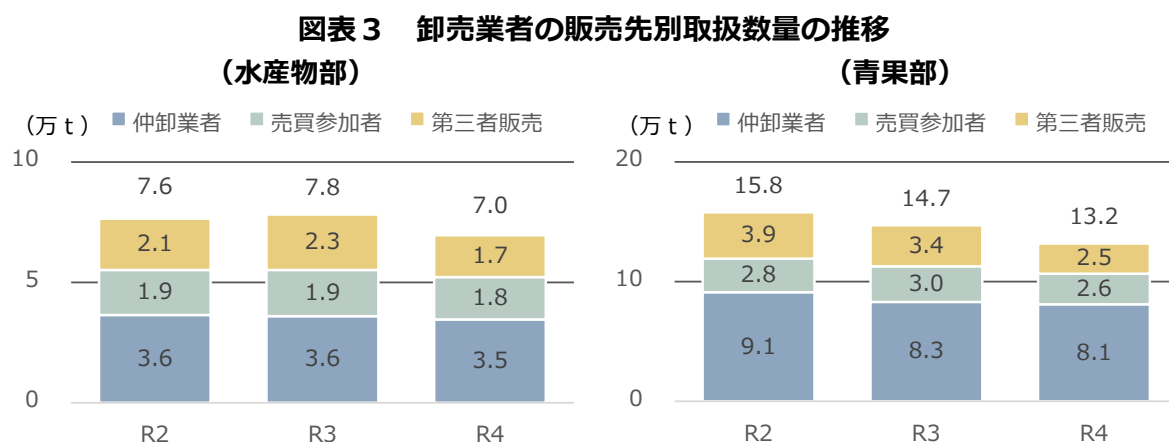


(出典) 仙台市中央卸売市場年報

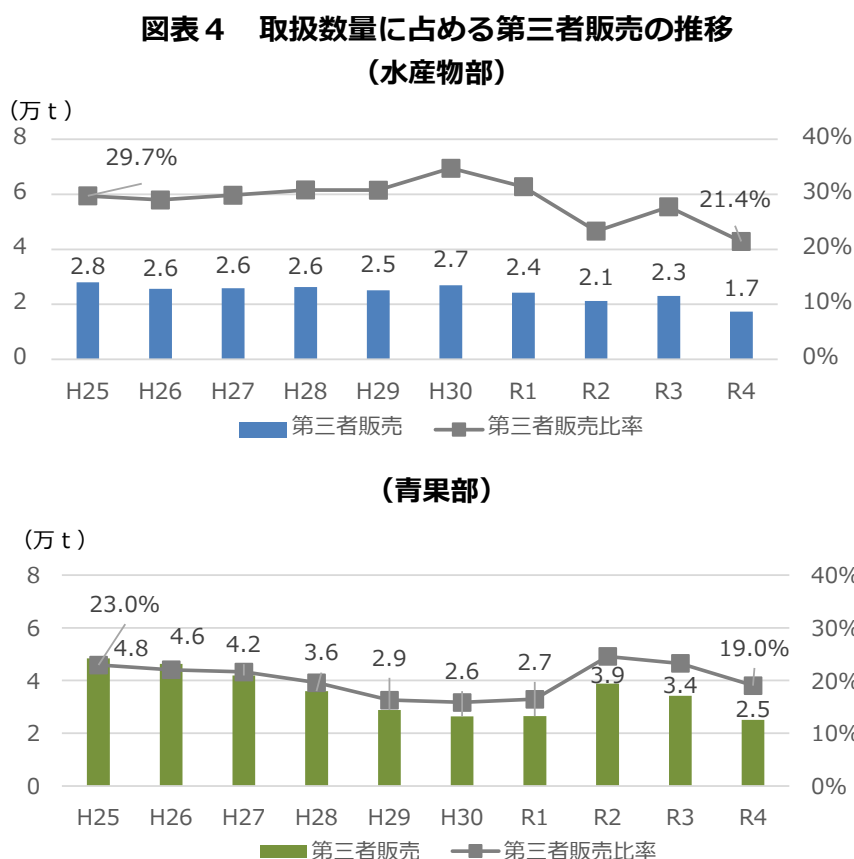
(3) 卸売業者の販売先別取扱数量の推移

卸売業者の販売先としては、仙台市場は原則として場内事業者である仲卸業者及び売買参加者に限られているが、例外的に他市場の卸売業者など、仲卸業者・売買参加者以外への販売（以下「第三者販売」という。）が認められている（図表3）。

水産物部・青果部ともに、卸売業者の販売先によらず取扱数量が減少しており、直近3年では特に「第三者販売」の減少が大きく（図表4）、水産物部では平成30年、青果部では令和2年から減少傾向となっている。



(出典) 卸売業者報告書をもとに、仙台市中央卸売市場年報より合計値を補正



(出典) 卸売業者報告書をもとに、仙台市中央卸売市場年報より合計値を補正

(4) 部門別施設の現状・課題

① 水産物部（図表5）

現在の水産棟内は荷姿に対して天井が高く、商品の適温管理が困難であるほか、棟内に出入りする入荷車両のタイヤや排気ガスによる汚染等、衛生・品質管理に課題がある。

仲卸売場はシャッター帆足を始めとした各店舗の造りが脆弱であり、地震等の影響によりシャッター自体が閉まらない店舗も見受けられるほか、加工・配送業務への対応等のため、早朝の営業開始後、早い段階で通路に商品が溢れ出す状況となっている。

水産棟の棟外には、ループ道路を挟んで水産棟北側にC級冷蔵庫が立地しており、商品搬送時の安全確保を検討する必要があるほか、屋根付荷捌場の整備や夏場の温度管理対策等が必要な状況となっている。

図表5 水産物部施設の現状・課題

(水産卸売場)	(水産卸売場)	(水産仲卸売場)	(水産C級冷蔵庫)
			
水産物部の主な検討課題			
将来必要な 施設規模と 空き時間の 有効活用	低温管理の 対象と 物流効率化 (運用方法)	市場敷地内で 対応を想定する 加工・配送 機能	加工・配送 機能を備えた 効率的な 施設配置

② 青果部（図表6）

青果棟も水産棟と同様、温度・衛生・品質管理に課題がある。

青果棟を取り囲む入出荷エリアは屋根が無く、風雨等の荒天時には売場内外において移動の際に商品が雨に濡れるなど、品質管理の観点から対策が必要である。

また、入荷後、商品が卸売場内に長時間滞留し、卸売場が仲卸業者の荷置場機能を兼ねる状況となっているほか、深夜・早朝時間帯に仲卸店舗や青果棟南側立体駐車場1階が商品や出荷用車両で混雑しており、必要な施設規模を確保する必要がある。

図表6 青果部施設の現状・課題

(青果卸売場)	(青果棟卸売場北側積込所)	(青果棟仲卸売場)	(青果棟立体駐車場)
			
青果部の主な検討課題			
入出荷時における 物流効率化と 品質管理	荷置場・保管所の 必要規模と配置 (運用方法)	加工・冷蔵・ 保管・配送機能 の一時的な確保	効率的な 施設配置と 動線

2. 2 仙台市場を取り巻く周辺環境

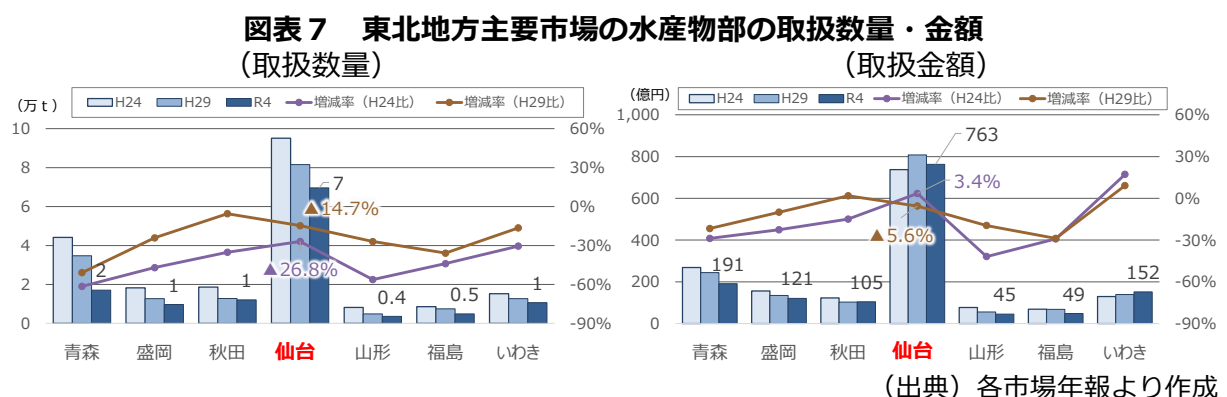
(1) 東北地方主要市場の動向

① 水産物部 (図表 7)

水産物部は、東北地方全体で取扱数量・金額が減少傾向にあるものの、仙台市場は他市場と比較して、取扱数量・金額ともに優位な状況が続いている。

仙台市場を除く東北地方他市場の取扱数量は2万t未満、取扱金額は200億円未満と市場規模に大きな違いがある。

今後も東北地方における市場規模については大きく変わらないことが想定されるが、仙台市場の取引規模拡大や東北全体における物流効率化、水産物流通の充実を図るため、市場間連携を進めていくことも重要な取組みと位置づけられる。

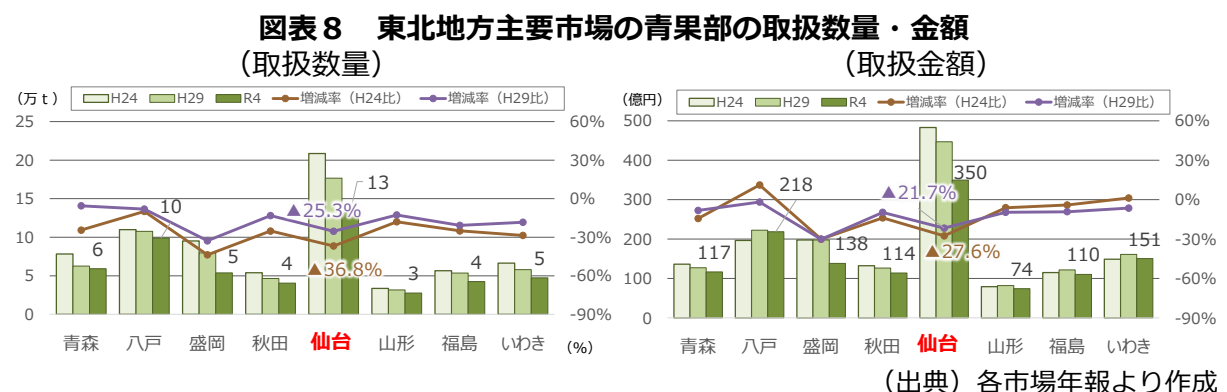


② 青果部 (図表 8)

青果部は、平成29年(6年前)まで、水産物部と同様に、他市場と比較して取扱数量・金額ともに優位な状況が続いていた。

しかし、近年では、東北地方他市場と比較して仙台市場の取扱数量・金額に係る減少率が大きく、特に、八戸市場との間で取扱数量・金額の差が縮小してきている。

青果部は水産物部と比較して、仙台市場の優位性は少ないが、こうした環境下において、地元でありかつ東北最大の都市である仙台市の需要を確実に押さえながら、市場間競争で優位性を発揮するための取組みを進めていく必要がある。



(2) 全国主要市場の動向

① 水産物部 (図表9)

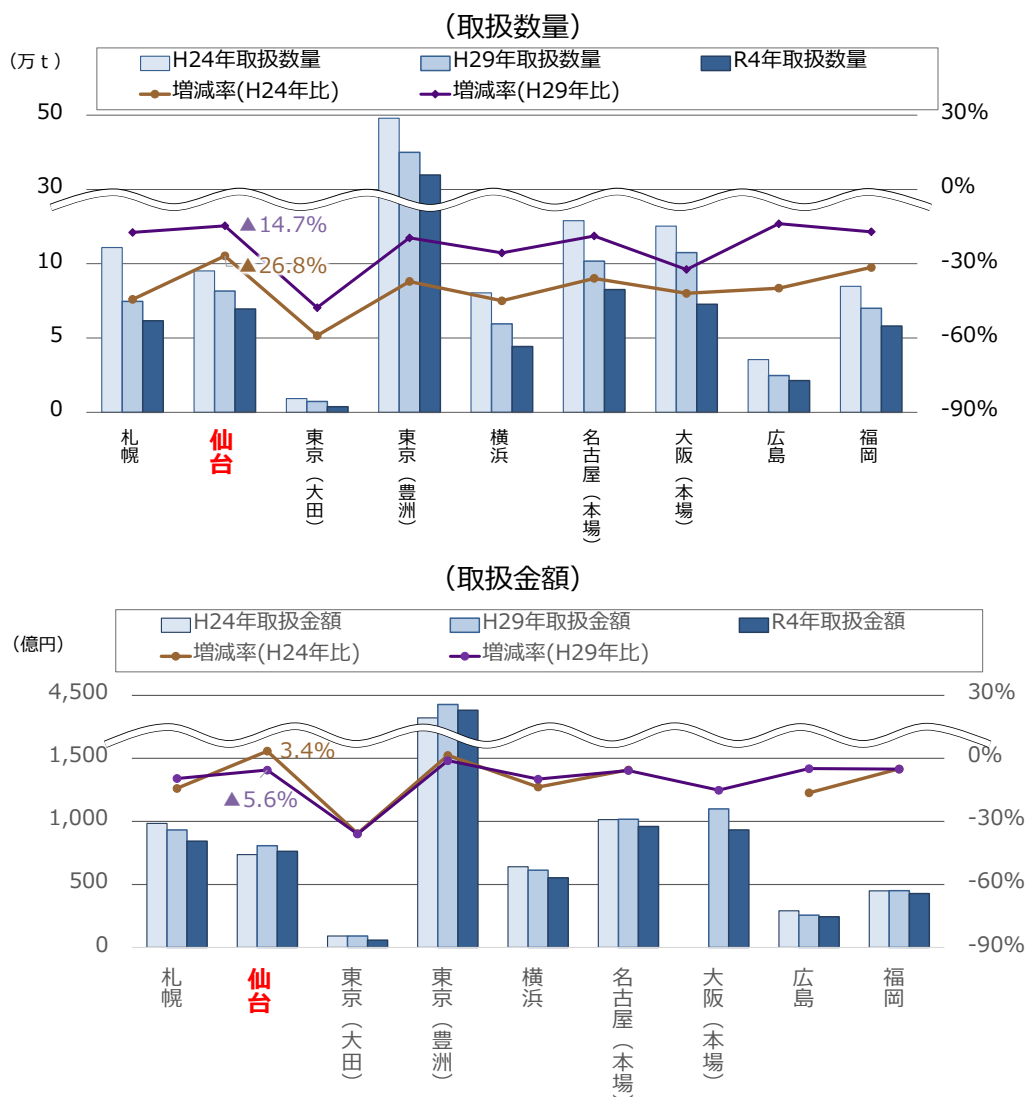
水産物部の令和4年の取扱数量・金額は、国内最大の市場である東京都豊洲市場を含め、全国の主要卸売市場で平成29年、平成24年と比較して減少傾向にある。

仙台市場の減少率は、取扱数量が平成29年と比較して▲14.7%、平成24年と比較して▲26.8%となっている。また取扱金額は、平成29年と比較して▲5.6%、平成24年と比較して3.4%増となり、全国的に取引状況が厳しい中、比較的安定した取扱規模を有している実態が見られる。

仙台市場以外では、取扱数量が同程度の市場の中で、札幌市場、名古屋市本場、福岡市場の減少率が小さくなっている。

仙台市場は、全国的にも見ても取扱規模が安定した卸売市場と言え、今後、中長期的な取扱規模の維持・拡大に向けた取組みを進めていくことが期待される。

図表9 全国主要市場の水産物部の取扱数量・金額



※大阪(本場)の取扱金額(H24)はデータ無し

(出典) 各市場年報より作成

② 青果部（図表10）

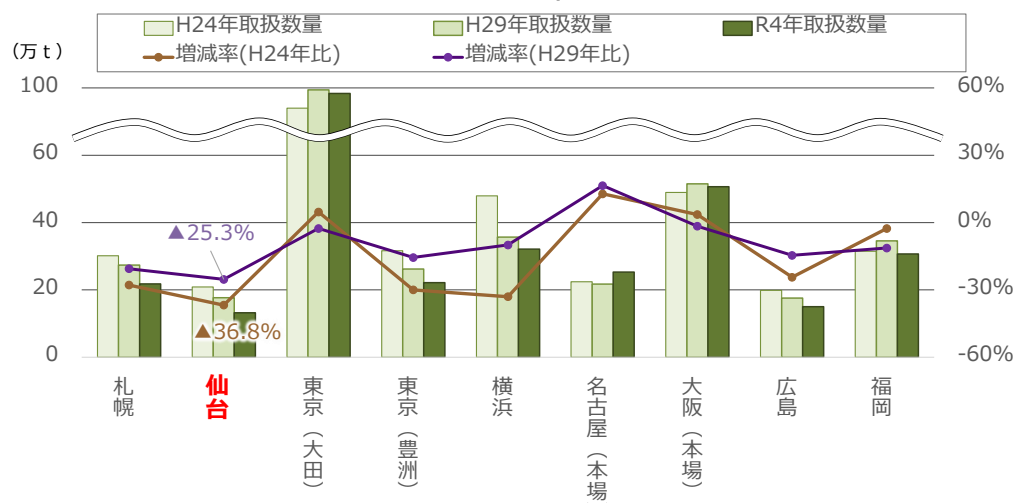
青果部の令和4年の取扱数量・金額の増減は、国内最大の市場である東京都大田市場や横浜市場、大阪市本場においても、平成29年と比較して減少傾向にある。

ただし、東京都大田市場や名古屋市場では過去との比較において取扱数量・金額が増加している傾向が見受けられる他、福岡市場も取引状況が安定している。

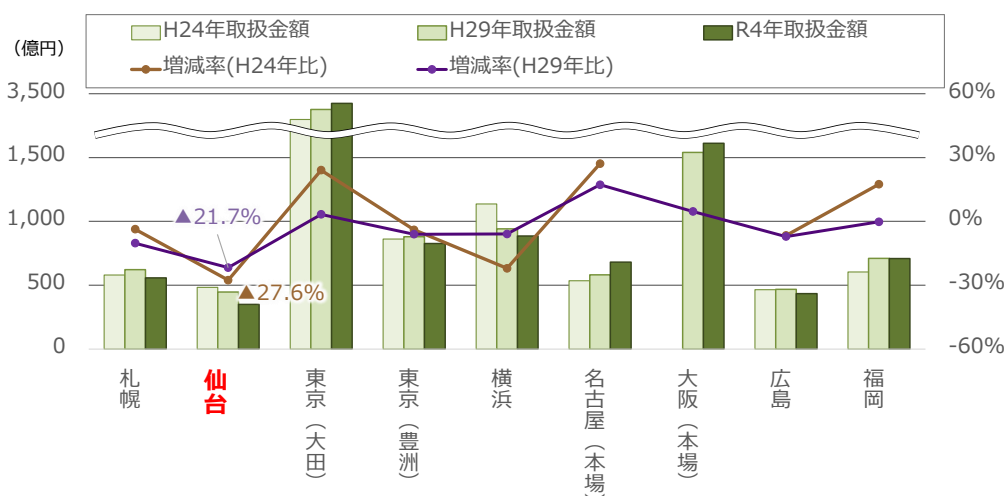
このように、青果部は、全国の主要市場の中でも特に大都市に立地する拠点市場において、取扱規模が安定的に推移または拡大していることが見受けられる。

一方、仙台市場の減少率は、取扱数量が平成29年と比較して▲25.3%、平成24年と比較して▲36.8%となっている。また取扱金額は平成29年と比較して▲21.7%、平成24年と比較して▲27.6%となり、国内主要市場の中でも取扱数量・金額の減少率が特に大きく、今後、取扱規模の回復・拡大に向けた取組みを検討していくことが重要である。

図表10 全国主要市場の青果部の取扱数量・金額
(取扱数量)



(取扱金額)



※大阪（本場）の取扱金額（H24）はデータ無し

（出典）各市場年報より作成

(3) 仙台市のマーケット環境

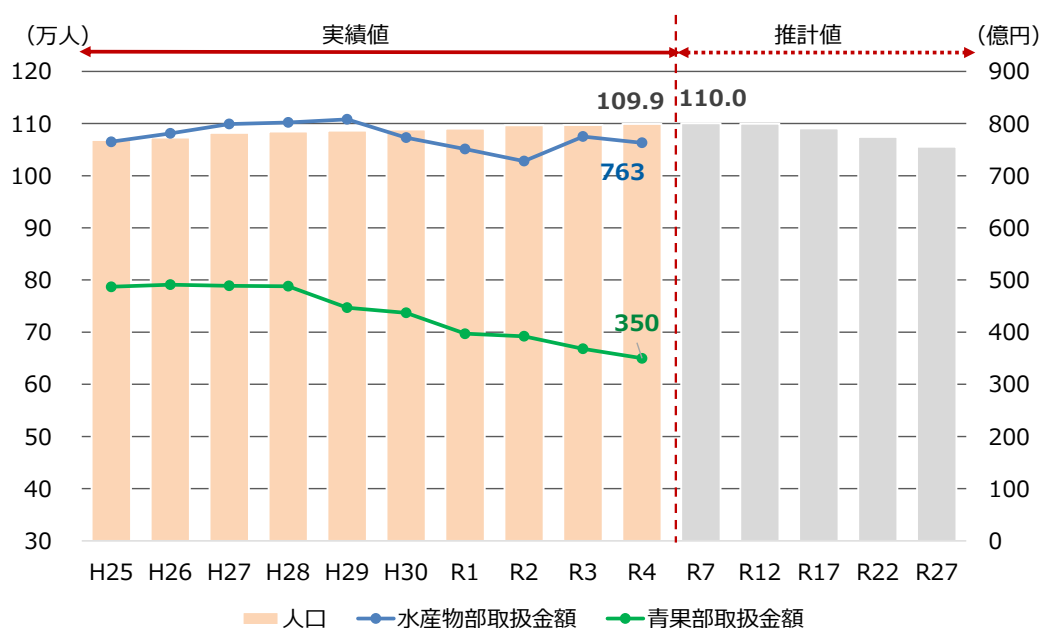
① 人口動向及び市場取扱規模

仙台市場の主な供給先である仙台市は、令和4年の人口が109.9万人であり、将来的な人口予測では令和7年の110.0万人まで微増傾向が続く見込みである。その後、緩やかな減少傾向に転じるものの、20年後の令和27年においても人口は100万人を維持する見込みである（図表11）。

将来人口が概ね横ばいから微減で推移する見込みであることから、仙台市場の主要な供給先である仙台市民の需要・ニーズを確実に押さえていくことが重要であり、消費者ニーズに即した生鮮食料品等の流通を支える市場施設の整備と取組みを進めていくことが求められる。

そのうえで、東北地方最大の拠点市場として、仙台から東北地方一帯に供給先を拡大し、将来に向けて持続的・安定的なマーケット環境の確立と機能発揮を目指していくことが重要となる。

図表11 仙台市の人口動向及び仙台市場の取扱規模



（出典）仙台市統計書（令和4年版）、仙台市HP（将来推計人口）、仙台市中央卸売市場年報

② 市民への供給状況

全国の中央卸売市場が立地する都市の人口と1人あたりの食糧需給量より、地域内の年間需要量を算出し、また各中央卸売市場における取扱数量より、地域内供給率を試算した。

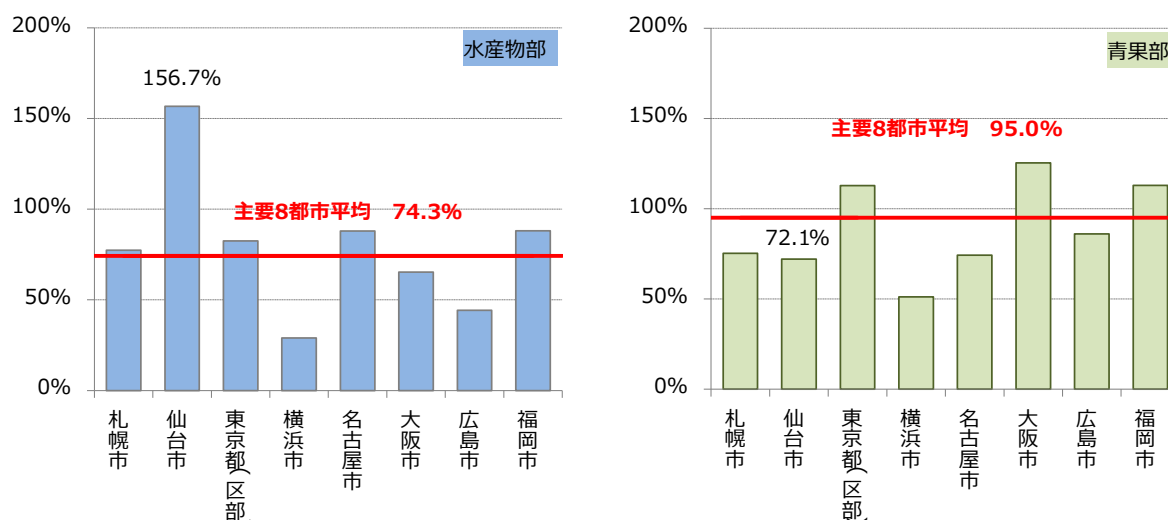
地域内供給率は、各都市の需要に対して卸売市場がどの程度の供給能力を有しているかを示すものと言え、仙台市場の場合、水産物部は156.7%（主要8都市平均74.3%）であることから仙台市民が必要とする需要量を十分満たすことができ、そのうえで、他

地域にも供給ができているが、青果部は72.1%（同95.0%）であることから仙台市民が必要とする需要量を満たすことができていないこととなる（図表12）。

仙台市の人口を基準とした地域内供給率から、水産物部・青果部ともに、まず仙台市の需要を確実に押さえ、次いで、東北地方を中心とした周辺他地域への広域的事業展開を今後の重点戦略と位置づけることが考えられる。

図表12 主要卸売市場・都市の地域内供給率

地域内供給率＝中央卸売市場取扱数量÷地域内年間需要量（人口総数×食料需給表に基づく1人あたり年間需要量）として試算



（出典）各都市「人口推計(令和4年10月時点)」及び「令和4年市場年報」、農林水産省「令和4年度食料需給表」(概算値)

2. 3 仙台市場再整備の必要性

仙台市場は、市場施設の老朽化や東日本大震災等による損傷が著しいことに加え、加工・冷蔵冷凍・保管・配送や温度管理等の機能が不足しているという課題があり、抜本的な解決には再整備が必要である。

再整備にあたっては、周辺他市場との競合において東北地方最大の拠点市場としての優位性を発揮し続けるとともに、社会・経済環境や生産者・消費者等のニーズの変化に迅速に対応していくことが可能な柔軟性・可変性を有する施設とすることが求められる（図表13）。

図表13 仙台市場再整備の必要性

仙台市場独自の課題	取扱規模と市場関係者認識	<ul style="list-style-type: none"> 東北最大の都市である仙台市に立地する公設中央卸売市場としての拠点機能に変わりはない 取扱規模は減少傾向が続いており、東北地方の拠点市場として経営力の強化が必要な状況にある 施設・設備の老朽化や加工・冷蔵冷凍・保管・配送、温度管理等の機能が不足しており、今後、取扱規模を回復・拡大させるためには、経営と一体的な施設・設備の整備が必要である
	市場施設の老朽化	<ul style="list-style-type: none"> 現在の本場・花き市場体制が確立されて以降、部分的改修は行われているが、多くの市場施設が築後50年を経過している 主要施設の一般的な法定耐用年数は30年から50年程度であるが、再整備事業を順調に進めた場合でも、10年後には、一部施設が築後60年を迎える可能性が高く、早急な施設整備の着手が求められる
	東日本大震災等による既存施設の劣化・損傷	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年に発生した東日本大震災及びそれ以降度々発生している地震により、建物の一部損壊、地中配管の断裂などの被害が生じている他、時間の経過とともに地盤沈下、床面傾斜が生じており市場取引に影響を及ぼしている 大規模地震等の発生が今後も懸念される中、生鮮食料品等の流通拠点の機能を災害時においても維持するためには、事業継続計画の観点からも市場施設の再整備及び機能強化が必要である
卸売市場関連法制度	関係法規則の変化	<ul style="list-style-type: none"> 平成30年に卸売市場法が改正され、全国各市場の特色・特徴に合わせた独自の取組みが強く求められるようになっており、従来の中央卸売市場機能に加えて、仙台市独自の戦略的な取組みが求められている 食品衛生法も改正され、卸売市場関係者を含む全ての食品事業者においてHACCPへの対応が求められている コールドチェーン（低温流通）の確立を含む温度・衛生・品質管理への対応や意識改革に遅れが生じている
	卸売市場に関する基本方針	<ul style="list-style-type: none"> 農林水産省では「卸売市場に関する基本方針」において施設整備や運営に関する考え方をとりまとめている 基本方針では、生鮮食料品等の安定供給に対するニーズに応えるため、加工需要に対応する加工・パッケージ施設の整備や情報通信技術の活用等各市場における創意工夫を期待することが示されている
	物流環境の変化(2024年問題等)	<ul style="list-style-type: none"> 働き方改革関連法により令和6年4月より、トラックドライバーの労働環境の見直しが進められることとなり、卸売市場においても物流環境の改善（待機・滞留時間の短縮等）や遠隔地への荷物の中継機能が求められている パレット標準化が進められており、卸売市場も今後対応が必要となる 市場関係者の高齢化や担い手不足も深刻であり、市場流通全体の効率化・省力化・デジタル化等への対応が急務である
他市場動向	市場再整備の動向と競合・連携関係	<ul style="list-style-type: none"> 福岡（青果）・東京豊洲・京都を中心に全国の主要卸売市場において再整備と機能強化が進められている 東北地方では、秋田・福島・山形において再整備の動きがある 市場再整備を進めていく中で、関東圏や近隣他市場との競合・連携関係を再確認しながら、仙台市場として必要な施設・機能を備えていくことが必要となる

3. 仙台市場の将来展望

3. 1 部門別将来展望

(1) 水産物部（図表14）

水産物部の取扱いには東北地方全体で優位な状況にあり、今後も東北最大の消費地型ハブ市場として、産地・実需者から選ばれる市場であり続けるため、付加価値の高い施設・機能を備えていくことを目指す。

市場周辺に卸売業者が所有している冷蔵冷凍施設や配送センター等との共存・連携を実現するため、加工・冷蔵冷凍・保管・配送等今後必要性が高まる施設の整備に特化し、売場施設を1日に複数用途で活用できる市場施設と流通体制を確立する。

物流効率を高めつつ必要な温度・衛生・品質管理水準を確保し、仙台市場の関係者が将来に渡り他市場に対して優位性を発揮することができる市場施設を整備する。

図表14 水産物部 将来展望

水産物部の将来像	生産者・実需者・消費者のニーズを的確に捉えた最適な施設投資と多機能化による広域的な産地・消費地需要の更なる取り込み	
機能強化の視点	具体的な取組み	再整備・機能強化の方向性
柔軟かつ多面的な市場施設の活用	<ul style="list-style-type: none"> 時間帯に応じた複層的な施設の利活用 <ul style="list-style-type: none"> 卸売業者等による施設の二次的利用 施設の利用効率を高め、将来の取引環境の変化や機能強化に対応可能な可変性・柔軟性の高い施設構造 将来的な場内物流等の自動化・スマート化への対応 	<ul style="list-style-type: none"> 卸売場内の可動壁、可動式の低温売場等の導入 卸売場を柔軟に活用できるレイアウトの設定 担い手不足や高齢化を見据えた自動化・スマート化への対応の推進
入出荷体制の強化・付加価値向上	<ul style="list-style-type: none"> 物流2024年問題とその後を見据えた入出荷体制の強化 <ul style="list-style-type: none"> 荷捌き・保管施設の拡充による市場センター機能の強化 産地負担を軽減できる入荷体制の導入 仙台市場を中核拠点とした周辺・広域方面への出荷強化・連携拡大 一次加工、輸出対応等の付加価値の高い流通形態への対応 	<ul style="list-style-type: none"> 低温買荷保管所の拡充と適正配置 産地動向に応じた卸売場の機能強化、効率的なレイアウトの設定 加工・輸出対応を見据えた機能・体制の導入 出荷前保管・積込スペースの拡充
温度・衛生・品質管理の向上	<ul style="list-style-type: none"> 切れ目のないコールドチェーンの確保 HACCPに確実に対応するための衛生管理水準の向上 「通過型市場」としての機能・役割を最大限発揮するための衛生管理・品質管理と物流効率の両立 温度管理・品質管理を武器とした既存取引先との取引拡大及び新規分野・取引先の拡大 	<ul style="list-style-type: none"> 品質管理と物流効率が両立可能な新水産棟の整備 物流効率を重視した平面・プラットフォーム型入出荷バースの整備 卸売業者・仲卸業者が目指す品質管理水準（最低ライン）の設定

(2) 青果部 (図表15)

青果部の取扱金額・数量は減少傾向にあるものの、取扱金額・数量の回復・拡大に向けて、地元である仙台市の需要を確実に押さえていくことを優先事項と位置づける。

特に、近年は量販店を中心として、加工・冷蔵冷凍・保管・配送等生鮮食料品の流通に関わる各種機能を卸売市場側で備えること（バックヤード機能）に対するニーズが高まりを見せていることから、必要な施設・機能を確保するとともに、その施設が最大限活用されるために外部民間事業者等の誘致も視野に検討していく。

また、物流事業者の長時間労働を是正する取組等により、北東北に位置する各市場への首都圏からの出荷が従来よりも難しくなる可能性が懸念されることから、中継地として商品を一時的に保管するストックポイントの整備を検討する。

地元需要を確実に押さえつつ、広域物流の上記課題にも対応するために、卸売業者・仲卸業者・外部事業者等が必要な商品を確実に仕入・販売できる体制を構築し、また、加工・冷蔵冷凍・保管・配送等のニーズを満たすことができる市場施設と流通体制を再構築する。

図表15 青果部 将来展望

青果部の将来像	加工・冷蔵冷凍・保管・配送機能を備え、地元・広域双方の需要に対応可能な拠点施設の確立	
機能強化の視点	具体的な取組み	再整備・機能強化の方向性
地元需要の 確実な獲得	<ul style="list-style-type: none"> 量販店を中心とした地元需要を確実に押さえるための商品の管理体制と物流環境の確立 新規取引先や大口需要を取り込むための加工・冷蔵冷凍・保管・配送拠点の整備 機能強化を目指す青果共同配送センターを活用した大口事業者の誘致と運営体制の強化 	<ul style="list-style-type: none"> 新青果棟周辺の風雨・降雪対策 年間を通じた商品の定温・低温管理 冷蔵・冷凍保管施設を兼ね備えた青果共同配送センターの拡充・再整備 市場施設内へのバックヤード機能等の誘致
広域物流 拠点施設 の整備・運用	<ul style="list-style-type: none"> ストックポイントの整備・運営 ストックポイントを活用した北東北・仙台・関東を一体的に結ぶ広域生鮮食料品等物流網の構築 周辺他市場や関東圏主要市場と連携したストックポイントの運営 外部民間事業者等の誘致によるストックポイント活用の最大化 	<ul style="list-style-type: none"> 加工・冷蔵冷凍・保管・広域物流を可能とするストックポイントの整備・運営 ストックポイントの運営ノウハウを有する産地・生産者団体や外部民間事業者等との連携・営業体制の構築
関係者間の 連携強化と 総合的な サービス展開	<ul style="list-style-type: none"> 卸売業者・仲卸業者間の相互ニーズに対応する情報共有・一体的営業等の体制構築 既存産地・取引先との連携強化 新規取引先獲得に向けたコミュニケーション強化 	<ul style="list-style-type: none"> 青果共同配送センターを含む新青果棟内の最適な機能配置 テストキッチン等新規取引先獲得に向けた商談・営業・情報発信施設の整備

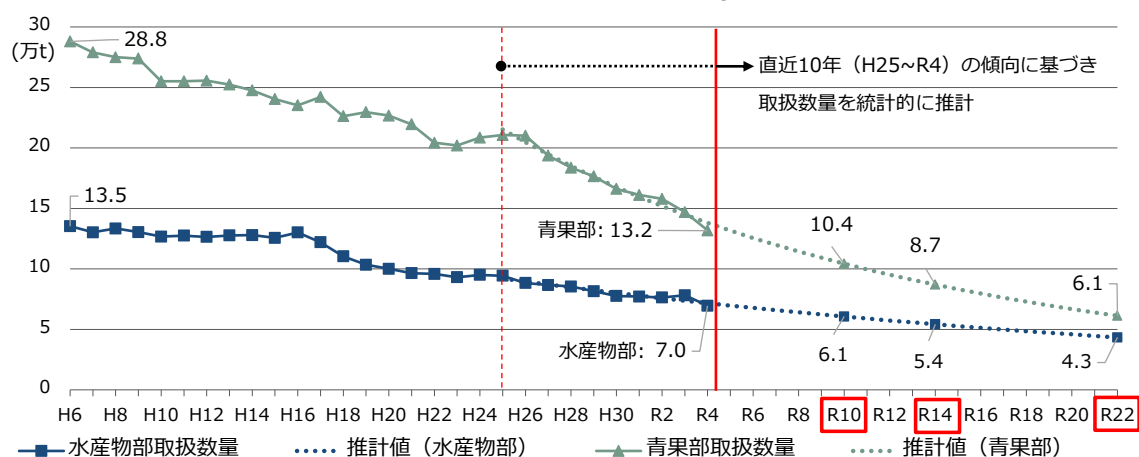
3. 2 将来的な取扱数量の考え方

(1) 将来取扱数量の推計（図表16）

再整備を行わず現状のまま経過した場合の水産物部・青果部の将来取扱数量について、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、令和22年までの推計を行った。なお、推計方法については、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き、推計精度の高いケースとして、指数近似を用いた。

推計によると、令和10年の水産物部は6.1万t（令和4年比：87.2%）、青果部は10.4万t（令和4年比：78.8%）、令和14年の水産物部は5.4万t（令和4年比：78.0%）、青果部は8.7万t（令和4年比：65.9%）になるものと見込まれる。

図表16 将来取扱数量の推計結果



(2) 目標取扱数量の設定

① 販売先別将来取扱数量の推計結果と目標取扱数量設定の考え方（図表17）

再整備後の目標取扱数量は、2部門それぞれの将来展望や販売先の見通しに応じて設定することが重要であることから、販売先別（仲卸業者／売買参加者／第三者販売等（他市場転送・その他取引含む））の将来取扱数量の推計結果をもとに設定する。なお、販売先別の取扱数量比率は、令和4年実績と同じ比率で推移することを前提とする。

図表17 卸売業者の販売先別将来取扱数量の推計結果
(水産物部)

単位：万t	R4年実績	R10年（推計）	R14年（推計）	R22年（推計）
合計	7.0	6.1	5.4	4.3
① 仲卸業者向け	3.5 (49.7%)	3.0	2.7	2.2
② 売買参加者向け	1.8 (25.4%)	1.5	1.4	1.1
③ 第三者販売等	1.7 (24.9%)	1.5	1.4	1.1

(青果部)

単位：万t	R4年実績	R10年（推計）	R14年（推計）	R22年（推計）
合計	13.2	10.4	8.7	6.1
① 仲卸業者向け	8.1 (61.5%)	6.4	5.4	3.8
② 売買参加者向け	2.6 (19.5%)	2.0	1.7	1.2
③ 第三者販売等	2.5 (19.0%)	2.0	1.7	1.2

注：端数処理のため合計値が合わない場合がある。

② 現状の課題と再整備により期待される効果（図表18）

仙台市場では、近年の生鮮食料品等の流通を巡る環境変化の中で卸売市場に求められる施設・機能が不足しており、生産者や実需者のニーズを十分に満たすことができていない状況が発生している。

今後、温度管理や商品の適正管理、加工対応、流通拠点の整備といった機能強化を行うことで、生産者や実需者のニーズにきめ細かく対応することが可能になり、生産者からは出荷先として、売買参加者や量販店、小売店等実需者からは仕入先として、これまで以上に選ばれる仙台市場を構築することが期待される。

図表18 現状の課題と再整備により期待される効果

社会的ニーズ	現状の課題	再整備実施後の機能強化	期待される効果
量販店等を中心に、高い品質管理水準を求める傾向が強まっている	市場内の温度管理が困難	低定温管理ができる施設（コールドチェーン）の整備	<ul style="list-style-type: none"> ○ 高い品質管理水準を求める量販店等への販売拡大が期待される ○ 小売店や業務筋等を含む取引先からの評価や信用が高まることで期待される ○ 福岡市場や東京都豊洲市場、京都市場、横浜市場等の都市型の卸売市場においても量販店需要を取り込むためのコールド

社会的ニーズ	現状の課題	再整備実施後の機能強化	期待される効果
			チェーン対応施設が整備されている
量販店等を中心に、流通過程での品質劣化等に厳しい目を注いでいる	入出荷エリアに屋根が無いため商品が風雨や雪、直射日光の影響を直接受ける	荷下ろし場や買荷保管積込所等への屋根や壁の整備	<ul style="list-style-type: none"> ○ 入荷後の商品について適正な管理が可能となり、生産者が仙台市場に優先的に出荷することが期待される ○ 仙台市場へ入荷した後の商品の品質劣化等を防ぎ、廃棄（ロス）を減少させることが期待される ○ 年間を通じて安定的な流通が可能となることで販売量の増加が期待される ○ 労働環境の向上が見込まれる
風雨の中での作業など、労働環境の安全性が保たれていない			
人手不足を背景に、商品の加工や包装等の作業を仲卸業者に求めるニーズが、量販店や飲食店で高まっている	商品の加工や包装等を行うスペース等の不足	荷捌きや加工等に対応できる量販店等のバックヤード機能の拡充	<ul style="list-style-type: none"> ○ 需要が増大する加工や包装等への対応力の向上と取引先拡大が期待される ○ 加工・包装施設への量販店等の誘致により市場全体の取扱数量の増加が期待される ○ 福岡市場や東京都豊洲市場、横浜市場、川崎市北部市場等で加工・包装施設整備による外部民間事業者の誘致、新規販路の獲得等が進められている
物流2024年問題により、首都圏と北東北の各市場との間で商品を直接やりとりすることが困難になり、商品の中継拠点が求められている	他市場転送等に必要な一時保管施設の不足	冷蔵冷凍が可能な一時保管所（ストックポイント）の新設	<ul style="list-style-type: none"> ○ 首都圏や東北他市場との関係強化により、他市場転送の需要の取込みが期待される ○ 集荷力の向上により市場競争力が高まり取引先及び販売量の拡大が期待される ○ 北九州市場等で整備が進められており、都市部における一時保管施設の整備は今後の展開が期待されている

③ 将来展望を踏まえた目標取扱数量の設定（図表19・図表20）

「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、再整備に着手している令和10年の取扱数量（推計）を再整備後の取扱数量の最大値として設定し、目標取扱数量とする。

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と想定されるため、再整備完了後の令和22年の取扱数量（推計）へ減少することを想定する。青果部の「売買参加者向け」は再整備の効果により維持・拡大することができる想定し、令和10年の取扱数量（推計）を取扱数量の最大値として設定し、目標取扱数量とする。

「第三者販売等」はこれまでの第三者販売や他市場転送のほか、関東と北東北を結ぶ

中継拠点としての役割が期待されていることから、物流環境の変化によるニーズの拡大や再整備の効果を踏まえて、令和4年実績より拡大することが想定できるため、近年の減少傾向以前の水準として、水産物部では平成30年の取扱数量を、青果部は令和2年の取扱数量を最大値として設定し、目標取扱数量とする（「第三者販売」の数量については図表4を参照）。

取扱数量の推計結果と部門別の将来展望を踏まえた考え方により、水産物部は6.8万t（令和4年比97.9%）、青果部は12.3万t（令和4年比93.5%）を再整備の取扱数量の最大値かつ目標取扱数量として設定する。

**図表19 再整備後の目標取扱数量の推計結果
（水産物部）**

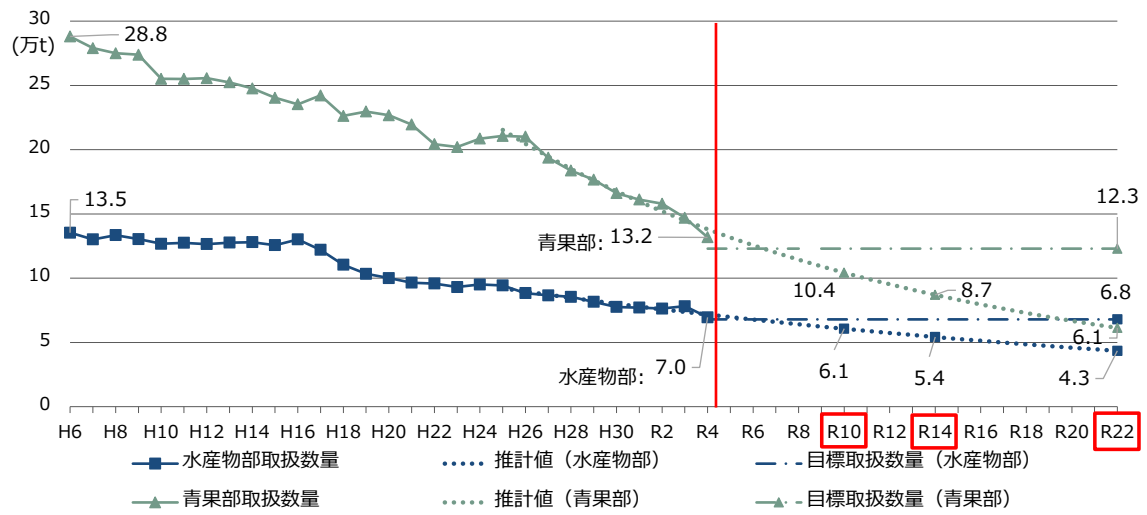
販売先	将来展望・将来見通し	目標取扱数量
仲卸業者	<ul style="list-style-type: none"> ○ 仲卸業者の直荷引きは維持 ○ 仲卸業者・売買参加者と連携した量販店向けの販売を拡大 ○ コールドチェーンの整備により販売力を強化 →令和10年の推計値を採用（図表17）	3.0万t (44.2%)
売買参加者	<ul style="list-style-type: none"> ○ 再整備を行ったとしても、売買参加者の減少傾向は続き、販売数量も減少する見通しであるため、再整備後の長期展望としても減少傾向 →令和22年の推計値を採用（図表17）	1.1万t (16.2%)
第三者販売等	<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 →平成30年の取引実績水準まで回復すると仮定（図表4）	2.7万t (39.6%)
合計	(令和4年実績：7.0万tと比べて)	6.8万t 97.9%

（青果部）

販売先	将来展望・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 ○ コールドチェーンの整備により、既存産地との取引を拡大するとともに新規産地との取引を獲得 ○ 配送センターの機能強化により、量販店等の新規販売先を獲得 →令和10年の推計値を採用（図表17）	6.4万t (52.0%)
売買参加者	<ul style="list-style-type: none"> ○ 売買参加者は減少傾向にあるが、他市場の仲卸業者等の参入により増加する可能性がある →令和10年の推計値を採用（図表17）	2.0万t (16.5%)
第三者販売等	<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・ストックポイントによる一時保管を拡大 →令和2年の取引実績水準まで回復すると仮定（図表4）	3.9万t (31.5%)
合計	(令和4年実績：13.2万tと比べて)	12.3万t 93.5%

注：端数処理のため合計値や比率の計算結果が合わない場合がある。

図表20 将来展望を反映した目標取扱数量



4. 仙台市場再整備の方向性

4. 1 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

仙台市場は、東北地方における拠点市場の地位にあるものの、取扱数量・金額は全国的な傾向と同様減少している。さらに施設の老朽化に加え、低温流通や品質管理、加工・冷蔵冷凍・保管・配送等の各種機能が不足しており、市場間の競争力を強化するためには、適正な規模や必要な機能を確保する必要がある。

また、生産者・実需者・消費者のニーズの変化、一般消費者との関係を強化する必要性の高まりなど、卸売市場を取り巻く環境の変化に柔軟かつ迅速に対応できる施設であることがより一層求められる。

こうした認識のもと、「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～」を再整備基本コンセプトと位置づけ、図表21に示す3つの観点を基に検討を行う。

図表21 再整備基本コンセプト

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

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) 次世代型拠点市場の確立に向けた再整備の方向性

生鮮食料品等の流通拠点である卸売市場の機能は今後も不変と考えられるが、再整備期間中に新たなニーズや技術の確立が進むことも予想され、現時点における最新の施設・設備や機能が再整備完了後には標準となっていることもあり得る。

こうした将来動向を予見しながら、再整備が完了する「次世代」においても、新しい価値・魅力を提供し続けることのできる「拠点市場」を構築するため、再整備を通じて施設・設備の高度化を図るとともに、市場関係者がこれらの施設・設備を最大限活用することにより、物流・商業環境の変化や新しいニーズに対応し続けることが可能となる体制を備えることを目指す。

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、商品に適した温度管理が可能な施設を整備する。
- ・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（中継拠点）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・冷凍・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。
- ・SDGsやカーボンニュートラル等社会・経済環境の変化や最新の技術動向を取り入れ市場流通の効率性と市場関係者の働きやすさが両立する市場施設を構築する。

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・機能を確保しつつ、卸売市場に関する市民等の理解向上を図る。
- ・食材や食体験等を通じ、賑わいを生み出す集客機能を強化する。
- ・食材の安全・安心や食に関するトレンドに関する情報発信拠点機能を強化する。

4. 2 施設規模

(1) 再整備後の施設規模

① 適正な施設規模設定の考え方（図表22）

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、必要規模を設定する。

なお、必要規模の算定にあたっては、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（法改正に伴い令和2年に廃止）を用いる。

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、市場関係者との協議のうえ、必要規模を設定する。

図表22 適正な施設規模設定の考え方

主要施設 ※農水省算定基準対象	卸売場		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
	仲卸売場		
	買荷保管積込所（卸売業者用）		
	買荷保管積込所（仲卸業者用）		
	買荷保管積込所（売買参加者用）		
主要施設 ※農水省算定基準対象外	冷蔵庫・冷凍庫・倉庫		市場環境の変化や今後の取引のあり方を踏まえ、市場関係者との協議のうえ、必要規模を設定する
	ストックポイント		
	配送センター		
付帯施設	駐車場・事務所等		

② 目標取扱数量設定の考え方（P15～P18 図表19）

再整備後の目標取扱数量は、水産物部・青果部それぞれの将来展望や販売先の見通しに応じて設定する必要があることから、販売先別（仲卸業者／売買参加者／第三者販売等）の将来取扱数量の推計結果をもとに設定する。

「仲卸業者向け」及び青果部「売買参加者向け」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、再整備に着手している令和10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「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、再整備完了後の令和22年の取扱数量（推計）へ減少することを想定する。

「第三者販売等」は、物流環境の変化によるニーズの拡大や再整備の効果を踏まえて、令和4年実績より拡大することが想定されるため、直近の減少傾向以前の水準として、水産物部では平成30年の取扱数量を、青果部は令和2年の取扱数量を回復することを目標として設定する。

結果として、水産物部は6.8万 t（令和4年比97.9%）、青果部は12.3万 t（令和4年比93.5%）を目標取扱数量と設定する（図表23）。

図表23 目標取扱数量の推計結果
(水産物部)

単位：万t	R4年実績	目標取扱数量	→R4年実績比率
合計	7.0	6.8	97.9%
①仲卸業者	3.5 (49.7%)	3.0 (44.2%)	87.2%
②売買参加者	1.8 (25.4%)	1.1 (16.2%)	62.5%
③第三者販売等	1.7 (24.9%)	2.7 (39.6%)	155.4%

(青果部)

単位：万t	R4年実績	目標取扱数量	→R4年実績比率
合計	13.2	12.3	93.5%
①仲卸業者	8.1 (61.5%)	6.4 (52.0%)	79.1%
②売買参加者	2.6 (19.5%)	2.0 (16.5%)	79.1%
③第三者販売等	2.5 (19.0%)	3.9 (31.5%)	154.6%

注：端数処理のため合計値や比率の計算結果が合わない場合がある。

③ 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23,400㎡（現状比93.3%）、青果部32,900㎡（現状比82.1%）を再整備後の施設規模として設定し、引き続き検討を進める（図表24）。

なお、今後、令和6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、ストックポイント等の各種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、必要な機能の追加についても引き続き検討を行う。

図表24 目標取扱数量に基づく再整備後の施設規模

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	
水産物部	合計	25,082	23,400	93.3%	目標取扱数量は 6.8万tと設定
	卸売場	5,740	5,700	99.3%	
	仲卸売場	9,923	4,000	40.3%	
	買荷保管積込所 (卸)	5,559	3,500	63.0%	
	買荷保管積込所 (仲卸)	947	3,900	411.8%	
	買荷保管積込所 (買参)	-	1,400	-	
	冷蔵・冷凍庫	2,913	4,900	168.2%	冷凍庫約 2,000 ㎡ の新規整備を想定
青果部	合計	40,077	32,900	82.1%	目標取扱数量は 12.3万tと設定
	卸売場	14,167	6,900	48.0%	
	仲卸売場	8,403	6,800	80.9%	
	買荷保管積込所 (卸)	2,095	3,400	162.3%	
	買荷保管積込所 (仲卸)	8,112	5,700	70.3%	
	買荷保管積込所 (買参)	-	1,800	-	
	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

4. 3 再整備後の基本性能

(1) 導入を目指す基本性能の全体像

仙台市場の再整備にあたって、部門別将来展望の実践により、再整備基本コンセプトの実現を目指すため、次の5項目について導入を推進する。

① 食品安全・衛生管理

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3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、施設・設備と運用の両立による食品安全・品質管理に取り組む。

② 低温流通(コールドチェーン)

低温流通(コールドチェーン)を実現する効率的な施設

商品に適した温度管理が可能な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 加工・冷蔵冷凍・保管・配送施設

取引ニーズに応える加工・冷蔵冷凍・保管・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 都市型ストックポイントの整備・運営

東北地方一帯に供給可能な物流拠点の構築とストックポイントの整備・運営による流通合理化

物流2024年問題を好機と捉え、仙台市場の立地・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と拠点機能の整備・運営を目指す。

また、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。

⑤ 賑わい・集客機能

「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。

賑わい・集客機能は、「飲食」「物販」等の商業的機能と「学び」「体験」等の学習的機能が考えられる。どのような賑わい機能が仙台市場にふさわしいのか検討し、必要な施設・機能の整備を進めていく。

これら5項目について、生鮮食料品等の流通に対する社会的要請や生産者・消費者等のニーズ、他市場の整備動向等を踏まえ、今後より詳細な検討を進めていく。

(2) 基本性能の個別検討

① 食品安全・衛生管理

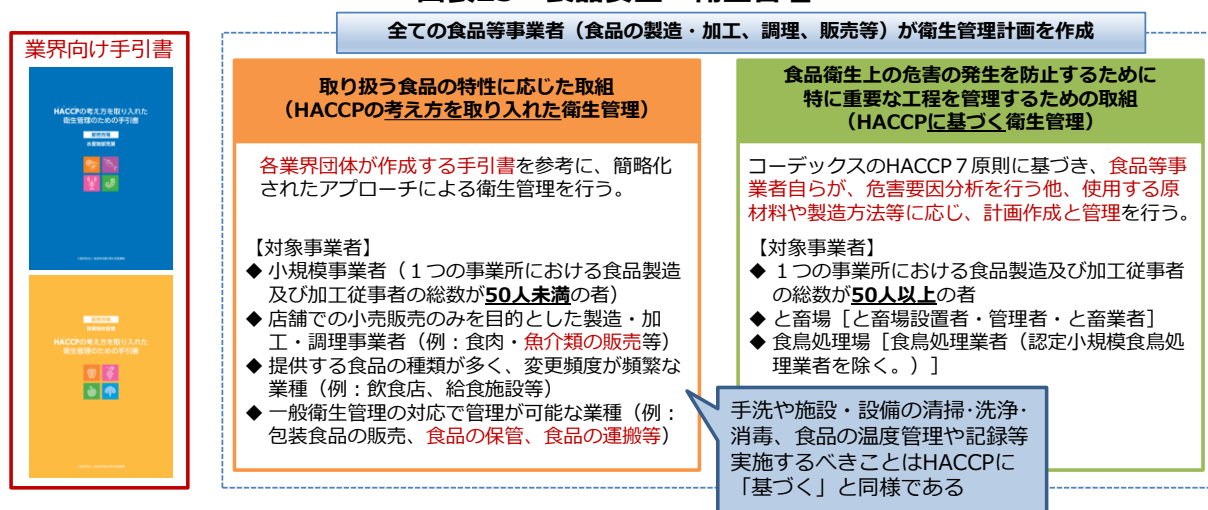
仙台市場として、施設・設備と運用の両立による食品安全・品質管理に取り組む

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（図表25）。

令和3年6月から全ての食品等事業者に実施が求められ、卸売市場関係者向けの手引書も作成されている。

今後、商品に適した温度管理が可能な施設の整備により、温度管理の徹底と外気や風雨、小動物等の侵入を防止するとともに、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。

図表25 食品安全・衛生管理



（出典）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」

② 低温流通（コールドチェーン）

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、商品に適した温度管理が可能な施設を整備する

商品に適した温度管理が可能な施設の整備により、年間を通じて、施設内が一定の温度で保たれた状態とし、産地から仙台市場を経て実需者に至るまで、コールドチェーンが維持される状態を確立する。その際は、効率的な場内物流の確保にも留意する。

現在の仙台市場の水産棟と青果棟は開放型施設であり、棟内外の商品の搬出入が容易であるが、近年再整備した卸売市場に見られる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（図表26）。

図表26 低温流通（コールドチェーン）



（出典）八戸市場・京都市場・東京都豊洲市場・姫路市場

③ 加工・冷蔵冷凍・保管・配送施設

機械化・省力化・デジタル化の導入や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、一定期間の保管等様々な役割が求められており、これらのニーズは今後も拡大し、よりきめ細やかな対応が求められると予想される。

そこで、市場再整備に際して、加工・冷蔵冷凍・保管・配送機能を整備することで、生産者や量販店等大口実需者からの要請に対して的確に応えていくことを目指す。

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、場内に立地する青果共同配送センターについては、既存取引先との関係強化を図りつつ、新規取引先の獲得を目指し、より効率的・効果的な運用ができるよう、施設の再整備も含めた、青果共同配送センターのあり方を検討する（図表27）。

図表27 加工・冷蔵冷凍・保管・配送施設



（出典）東京都豊洲市場（水産7街区）・横浜市場

④ 都市型ストックポイントの整備・運営

一大消費地である仙台を中継点として、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、物流合理化・効率化と取扱規模の拡大を実現する

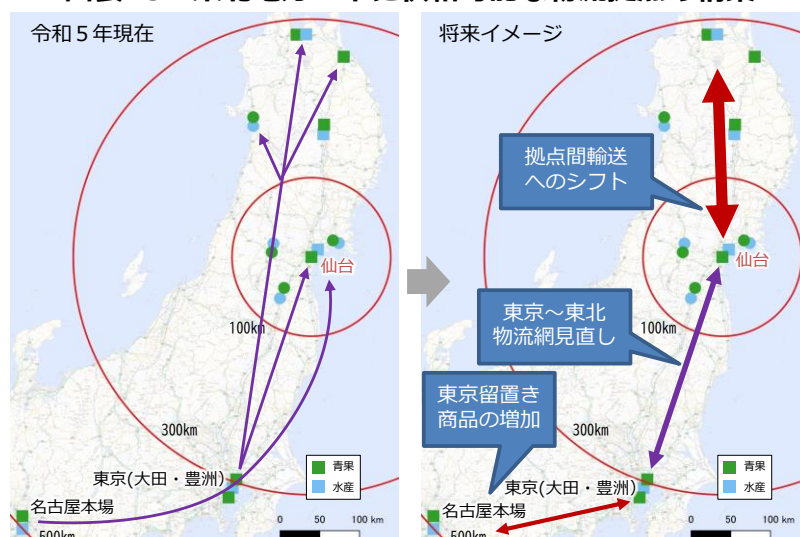
担い手不足や働き方改革等により物流環境が厳しさを増すことで、生鮮食料品等の流通拠点である卸売市場でも十分な集出荷が困難となる事態も想定される。

一方、仙台市場は東北地方の拠点市場として、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（図表28）。

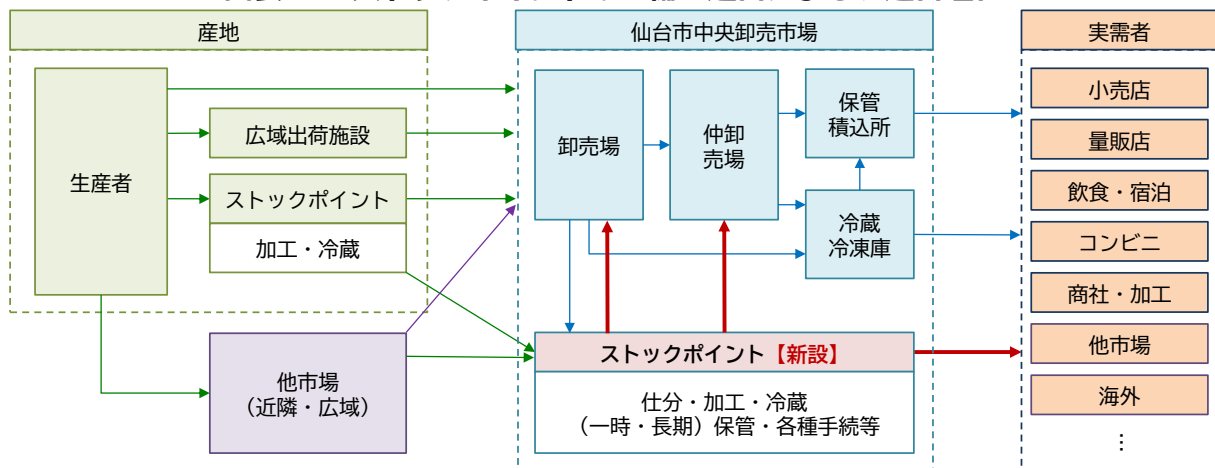
こうした環境を踏まえ、生産者や取引先のニーズを満たすため、市場内にストックポイントを整備・運営し、仙台市場と東北各県や首都圏、海外等との間で集出荷機能を強化するとともに、物流合理化・効率化を実現する（図表29）。

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等との連携強化や新規販売先の確保・拡大に向けた検討が必要となる。

図表28 東北地方一帯に供給可能な物流拠点の構築



図表29 スtockポイントの整備・運営による流通合理化



⑤ 賑わい・集客機能

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・集客に向けた市場のあり方や方策を検討する（図表30）

例1：飲食等による賑わい創出

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。

特に、一般消費者や観光客等は、卸売市場に対して、新鮮かつ安全な生鮮食料品等を「飲食」「物販」により直接消費できる魅力的な場所との認識が見受けられる。

こうした消費者ニーズを踏まえ、全国的に、飲食・物販施設の併設や食に関するイベント等が開催されており、その過程では、外部民間事業者等のノウハウも活用され始めている。

仙台市場においても、最新の消費者ニーズやトレンドを踏まえ、一般消費者等が集い、食を通じた賑わいが創出される拠点づくりについて検討を進めていく。

例2：学習・体験機会の創出

卸売市場の賑わい・集客には、飲食等による商業的機能の他に、見学者用通路の整備や市場施設における各種イベントへの参加等による「学び」「体験」を提供する取組みも導入が進められている。

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、取組みへの参加による社会貢献等に価値を見出す動きが見受けられるなど、消費者の価値観も多様化しつつある。

「食」は飲食や物販以外にも多様な可能性を有しており、多種多様な生鮮食料品等とその流通に携わる関係者が集まる卸売市場の特色を活かしつつ、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。

図表30 「食」を通じた新しい価値・体験の提供



（出典）京都市場・横浜市場・福井市場・横浜市場

4. 4 施設配置案及び再整備手順

(1) 施設配置の考え方

① 基本的な考え方

物流効率化を実現するため、現在と同様、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。また、各棟の北側に卸売業者エリア、南側に仲卸業者エリアを配置する。

その他の施設配置及び車両動線、棟内搬送経路、流通工程については、仙台市場の慣習等を踏まえ、現在から大きな変更は行わず、必要な施設・機能を備えることとする。

② 施設配置の基本的要件（図表31）

施設配置にあたっては、ループ道路を整理することで市場全体の車両動線を効率化するとともに、繁忙期への対応や将来の拡張の余地を残すため、整形な敷地と施設形状を最大限確保する。

また、再整備を円滑に進めていくため、管理棟・関連棟は正門側へ移転したうえで、跡地は再整備時の仮設店舗等に活用する。

水産棟では、再整備にあわせて、市場周辺に卸売業者が所有している冷蔵冷凍庫等と一体的な運用を念頭に置き、商品搬送や動線等の効率化を図るとともに、水産棟外に立地する低温買荷保管積込所は新水産棟に合築し、新水産棟内で一体的な活用が可能な施設とする。

青果棟では、入荷から出荷に至る一連の流通工程を新青果棟内で完結するため、青果棟南側の買荷保管積込所を解体したうえで新青果棟に合築することを検討する。

図表31 施設配置の要件

全体	<ul style="list-style-type: none">ループ道路を整理し、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
水産	<ul style="list-style-type: none">場外に立地する冷蔵冷凍庫や配送センターとの一体的な運用により商品搬送や動線等の効率化を図る棟外に立地する既存の低温買荷保管積込所は新水産棟に合築する
青果	<ul style="list-style-type: none">青果棟南側の買荷保管積込所は、解体したうえで、新青果棟に合築する ※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

(2) 施設配置案（図表32・図表33・図表34）

再整備基本構想の段階では、施設配置の基本的な考え方及び施設配置の要件（図表31）を満たしたうえで、次の施設配置案を検討している。

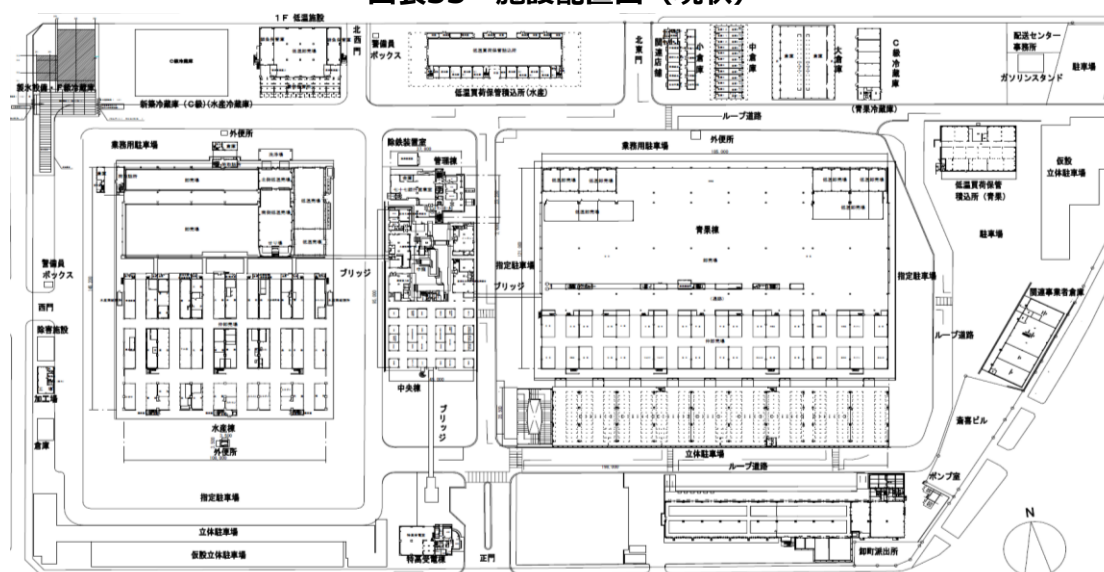
施設配置案の特性及び概要は次のとおりである。

図表32 施設配置案の考え方

項目	考え方
配置案概要	<ul style="list-style-type: none"> ・新水産棟及び新青果棟はこれまでどおりの配置とする ・水産棟北側または棟外の敷地北側に新F級冷蔵庫を整備する ・青果共同配送センターを新青果棟西側に移転新築する ・青果共同配送センター跡地を駐車場等として活用する
検討課題	<ul style="list-style-type: none"> ・新F級冷蔵庫の規模及び配置 ・新F級冷蔵庫及び青果共同配送センターの整備主体・費用 ・賑わい施設を整備する場合の場内における車両管理・安全確保

今後、施設配置の詳細検討を進める段階で市場関係者の意向等を踏まえながら施設配置案を確定することを予定している。

図表33 施設配置図（現状）



図表34 施設配置案



(3) 再整備推進時の留意事項

仙台市場の再整備は現地での建替となるため、再整備を推進するにあたり、仮設売場の整備や旧施設から仮設売場・新施設への移転が必要となる。

また、現地での建替工事期間は、一部施設の使用効率が低下する可能性があるほか、入出荷車両及び場内搬送車両と工事車両等が市場敷地内を行き交うことが予想され、市場業務への影響を可能な限り小さくできる再整備を推進していく必要がある。

これらの課題を予見しながら、次の3点を再整備の留意事項とする。

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、作業場所や物流動線を入念に検討する。

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、仮設売場への移転回数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。

(4) 再整備手順及び事業スケジュール（図表35）

現地で建替を行うにあたり、既存駐車場の一部や現在の管理棟・関連棟の移転跡地を仮設売場等の用地として活用し、順次、施設の解体・整備と移転を繰り返す進め方を想定する。

新水産棟と新青果棟を個別に順次再整備した場合は概ね20年程度の期間を要することが見込まれることから、工期短縮を実現するため、新水産棟と新青果棟を同時に整備することにより、再整備開始から概ね10年程度での完了を目指す。

図表35 再整備スケジュール案



5. 今後の検討課題

5. 1 再整備事業における民間活力等の導入可能性検討

近年、全国的に卸売市場の再整備が進められる中で、民間資本やノウハウの活用についても検討が行われており、今後、仙台市場の再整備においても、仙台市の財政的負担軽減や工期の圧縮、施設の管理・運営水準の向上などの観点から、同様の検討を進めていく必要がある。

再整備基本計画の検討に際して、再整備内容をより詳細に検討するとともに、事業期間や手法を検討・決定するため、PFI方式をはじめとする民間活力等の導入可能性について方向性を明確化していくことが重要となる。

卸売市場の再整備において、導入が考えられる主な事業方式については、図表36のようなのが挙げられる。

図表36 再整備事業手法例

事業手法	イメージ	概要
従来方式	<p>従来方式（分離分割発注）</p> <p>仙台市（発注者）</p> <p>設計業務 建設業務 管理業務</p> <p>設計会社 建設会社 管理会社</p> <p>市場関係者</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 全国の卸売市場で採用されている最も一般的な事業方式である • 設計・建設・維持管理をそれぞれ分割して発注する • 再整備事業の各段階で市場関係者の意向を反映しやすい • 分割して発注するため、発注手続きに時間を要することになる
DB方式 (デザインビルド)	<p>DB方式（設計施工一括発注）</p> <p>仙台市（発注者）</p> <p>設計業務 建設業務 管理業務</p> <p>設計会社 建設会社 管理会社</p> <p>市場関係者</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 設計と建設を一括して発注する事業方式である • 事業期間の短縮や費用縮減が期待できる • 従来方式に近く、整備段階で市場関係者の意向を反映しやすい • 設計前に建設費を含む事業費を決めるため設計変更の柔軟性が無い • 広島市場で導入が検討されている
PFI方式	<p>PFI方式</p> <p>仙台市（発注者）</p> <p>設計業務 建設業務 管理業務</p> <p>設計会社 建設会社 管理会社</p> <p>市場関係者</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 設計と建設、維持管理を一括して発注する事業方式である • 事業期間の短縮や費用縮減、管理・運営面での提案が期待できる • 効率的な進め方を目指すため、市場関係者の意向は従来方式やDB方式より反映しにくい • 神戸市中央卸売市場本場が全国唯一の採用事例である

5. 2 再整備に係る各種検討課題等

(1) 再整備後の施設規模と市場関係者意向

今回設定した再整備後の施設規模は、これまでの取扱数量の推移と将来の取扱数量の推計に基づき適正規模を試算・設定している。一方、市場関係者の認識や使用実態と現在設定している施設規模では、必要とされる規模に差がある点も見受けられる。

施設規模は、最終的には市場全体の再整備事業費と再整備後の施設使用料に繋がり、市場関係者の経営にも影響が及ぶこととなる。そのため、市場関係者の将来負担が重くならないよう留意しつつ、必要となる施設規模について引き続き検討と協議を重ね、合意形成を図ることが重要となる。

(2) 加工・冷蔵冷凍・保管・配送施設の整備規模及び整備主体

再整備により、仙台市場内の加工・冷蔵冷凍・保管・配送施設は大幅に機能強化を図ることを予定している。機能強化を実現するため、施設の配置場所及び規模、整備主体等の詳細について検討を進めていくことが必要となる。

また、流通環境や消費者・実需者ニーズの変化にも柔軟に対応することが求められる。

(3) 再整備事業費及び市場使用料、管理・運営費

必要な施設規模及び基本性能を確実に備えたうえで、おおよその再整備事業費を想定し、将来の使用料について検討を進めていく必要がある。

これら再整備事業費と使用料については、再整備後施設の規模や機能が明確化された段階で速やかに市場関係者に提示し、協議を開始することとする。その際、再整備後の市場使用料抑制に向けた方策、民間活力の導入等についても検討を進めていく。

再整備後は概ね40年から50年程度、同一施設を使用し続けることとなるため、この間に要する費用についても十分な検討を進めていかなければならない。そこで、再整備後の施設規模や機能が明確化された段階で、市場使用料検討の参考とするため、施設整備費だけではなく、再整備後の管理・運営費についても概算額を算出し、市場関係者の負担軽減に向けた方策について検討を進めていく必要がある。

(4) 卸売市場における環境性能・配慮

低温流通（コールドチェーン）を確立するためには卸売場・仲卸売場等の温度管理ができることが前提となるが、その際、極力環境負荷を低減できるよう、ZEBに関する認証取得も視野に、屋根や外壁の高断熱化方策や合理的な空調方式等に向けた取組みについて検討する。

また施設の低炭素化のさらなる推進に向けては、太陽光発電や食品残渣を活用したバイオマス発電等の導入により、必要となるエネルギーを確保・供給・使用できる体制を整えていくことも検討課題と位置づけられる。

環境配慮はこれからの生鮮食料品等の流通を考える上で必要不可欠な取組みである

一方、作業効率や必要経費の観点から、市場関係者の負担増加に繋がる可能性もある。そのため、必要な環境性能・配慮は取り入れつつ、費用対効果が高い機能の選定や導入等について検討を進めていく必要がある。

(5) 賑わい機能の検討

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。

仙台市場においても、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て、飲食・物販施設の併設や学習・体験機会の創出等賑わい・集客機能の具体的な内容について検討を進めるとともに、導入を図る場合には、施設配置や整備・運営主体等についても検討を進めていく必要がある。

(6) 再整備後の余剰地活用

今回の施設配置案では、現在の青果共同配送センター跡地や新青果棟東側に一定規模の余剰地が生み出される可能性がある。これらの余剰地は、本場の将来拡張用地や大規模災害発生時の有効活用地のほか、花き市場の移転候補地等様々な活用が考えられる。

(7) 再整備事業推進に必要となる各種調査の実施（図表37）

再整備事業を進めていくにあたり、現在の土地や建物・設備について、正確な現況を把握するとともに、今後の事業実施にあたっての条件やスケジュール等を詳細に検討していくことが必要となる。

現時点で実施が必要と考えられる調査は次のものが挙げられ、計画策定や設計業務と並行して適切な時期に実施していくための調整を進めていく必要がある。

図表37 再整備事業推進に必要となる主な調査

調査項目	主な調査内容
既存建物調査	劣化調査（躯体、外装、設備関係等）
既存埋設物調査	上下水道、電気、通信等
アスベスト調査	定性分析、定量分析によりアスベストの含有レベル
PCB含有調査	照明器具等のPCB含有レベル
地盤調査（ボーリング）	支持層、想定地震波、液状化等の状況
地歴調査	土壌汚染の有無等
埋蔵文化財調査	埋蔵文化財包蔵地及び届出状況の確認
環境アセスメント	環境影響を総合的に評価するもの

(8) 再整備事業に活用可能な補助制度等

卸売市場の再整備については、農林水産省が所管する「強い農業づくり総合支援交付金」の活用が想定される。

この他、農林水産省が実施する「食品等流通持続化モデル総合対策事業」や環境省・国土交通省が実施する「建築物等の脱炭素化・レジリエンス強化促進事業」等の事業も卸売市場の再整備と関連する支援メニューと位置づけられる。

また、近年では、物流2024年問題への対策としてストックポイントの整備等様々な物流効率化施策が展開され始めている。

今後、再整備基本計画の策定や基本設計・実施設計段階において、社会・経済環境の変化に伴い、様々な補助制度の創設・運用が進められることが予想される。そのため、再整備の各段階において活用可能な補助制度を確認し、最大限有効に活用する。

参考資料等

仙台市中央卸売市場再整備基本構想検討・策定経緯

仙台市中央卸売市場再整備基本構想の策定にあたっては、学識者や市場関係者が参加する再整備検討委員会、市場関係者で構成する場内調整会議と場内調整会議作業部会を設置している。各検討会議の開催状況及び議題は図表38のとおりである。

図表38 再整備検討委員会等開催経緯

	会議種別	回数	開催日時	議題
1	仙台市中央卸売市場再整備基本構想・基本計画策定準備会	第1回	令和5年 2月28日（火） 午前9時～	1. 仙台市中央卸売市場再整備検討委員会設置要綱案について 2. 仙台市中央卸売市場再整備検討委員会委員について
2	場内調整会議作業部会（水産・青果合同開催）	第1回	令和5年 3月2日（木） 午前10時～	1. 仙台市中央卸売市場再整備場内調整会議作業部会の概要について 2. 仙台市中央卸売市場再整備に関する調査検討業務報告について 3. 作業部会の今後の検討事項について
3	場内調整会議作業部会（水産・青果合同開催）	第2回	令和5年 5月26日（金） 午前9時～	1. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想構成（案）について 2. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想策定スケジュールについて 3. 仙台市中央卸売市場の周辺環境について
4	場内調整会議	第1回	令和5年 5月29日（月） 午前9時～	1. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想構成（案）について 2. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想策定スケジュールについて 3. 仙台市中央卸売市場の周辺環境について（仙台市中央卸売市場再整備基本構想構成案第1章について）
5	検討委員会	第1回	令和5年 6月23日（金） 午前9時～	1. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想の構成案について 2. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想案の第1章について 3. 今後の検討スケジュールについて
6	水産物作業部会	第3回	令和5年 8月10日（木） 午前9時～	1. 市場関係者個別意向把握結果と部門別市場再整備の方向性について 2. 取扱数量将来推計と推計に基づき算定した必要面積について 3. 他市場再整備事例と仙台市中央卸売市場再整備時の留意点について

	会議種別	回数	開催日時	議題
7	青果作業部会	第3回	令和5年 8月10日(木) 午前10時30分～	1. 市場関係者個別意向把握結果と部門別市場再整備の方向性について 2. 取扱数量将来推計と推計に基づき算定した必要面積について 3. 他市場再整備事例と仙台市中央卸売市場再整備時の留意点について
8	場内調整会議	第2回	令和5年 8月28日(月) 午前9時～	1. 仙台市中央卸売市場の将来展望について
9	検討委員会	第2回	令和5年 9月1日(金) 午前9時～	1. 再整備基本構想第2章 仙台市中央卸売市場の将来展望について
10	水産物 作業部会	第4回	令和5年 10月16日(月) 午前9時～	1. 第3章 仙台市中央卸売市場再整備の方向性について 2. 次回の仙台市中央卸売市場再整備場内調整会議水産物作業部会について
11	青果作業部会	第4回	令和5年 10月16日(月) 午前10時30分～	1. 第3章 仙台市中央卸売市場再整備の方向性について 2. 次回の仙台市中央卸売市場再整備場内調整会議青果作業部会について
12	場内調整会議 作業部会	第5回	令和5年 10月24日(火) 午前9時～	1. 第3章 仙台市中央卸売市場再整備の方向性について(前回の続き)
13	場内調整会議	第3回	令和5年 11月7日(火) 午前9時～	1. 取扱数量目標に基づく施設規模及び再整備の方向性について 2. 施設規模及び再整備手順について
14	検討委員会	第3回	令和5年 11月16日(木) 午前9時～	1. 再整備基本構想第3章 仙台市中央卸売市場再整備の方向性 ・再整備基本コンセプト ・再整備後の施設規模・基本性能・施設配置 ・全体スケジュール
15	場内調整会議 作業部会	第6回	令和5年 12月21日(木) 午前9時～	1. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想案について
16	場内調整会議	第4回	令和6年 1月9日(火) 午前9時～	1. 仙台市中央卸売市場再整備基本構想案について

用語集

仙台市中央卸売市場再整備基本構想の本文及び図表にて使用されている専門的な用語と意味は図表39のとおりである。

図表39 用語集

語句	意味
C級冷蔵庫	チルド冷蔵庫とも呼び、常温以下（－20℃未満から10℃以下）で温度管理する冷蔵庫
F級冷蔵庫	フロースン冷蔵庫とも呼び、－20℃以下で温度管理する冷蔵庫
DB	Design Buildの略称。設計と建設を一括して発注する事業方式
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称。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を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、これらの危害要因を除去または低減させるため、特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
PFI	Private Finance Initiativeの略称。公共施設等の建設、維持管理、運営等に民間の資金、経営能力、技術的能力を活用することで、国や地方公共団体等が直接実施するよりも効率的かつ効果的に公共サービスの提供を目指す事業手法
SDGs	Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称。2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された。17のゴール・169のターゲットから構成され、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標
ZEB	Net Zero Energy Buildingの略称。 快適な室内環境を実現しながら、建物で消費する年間の一次エネルギーの収支をゼロにすることを目指した建物のこと
カーボンニュートラル	地球上の温室効果ガスの排出量と吸収量を均衡させること
コールドチェーン（低温流通）	生産者から消費者まで商品を特性に応じて低温に保ち、鮮度を保持した状態で流通させる仕組み
サプライチェーン	商品や製品が消費者の手元に届くまでの、調達、製造、在庫管理、配送、販売、消費といった一連の流れのこと
ストックポイント（中継拠点）	遠隔地から他市場へ商品を転送する際、中継地として温度管理等を行い、品質を保持しながら、商品を一時的に保管する場所
バース	トラックを駐車して荷物の積み下ろしをするスペース
ハブ機能（ハブアンドスポーク）	ハブは中心的な拠点を意味する。大規模な物流拠点であるハブ（拠点）を設け、ハブから複数の小規模な拠点（スポーク）に荷物を配送する物流ネットワークシステムを意味する
パレット標準化	標準規格のパレットを標準化された方法で運用することを通じて、パレット化可能な全ての荷物を効率的に輸送・保管しようとする取組み
フードチェーン	生鮮食料品等の生産から加工、流通、販売、消費者による消費までの一連の工程
ループ道路	仙台市場の水産棟・青果棟周辺を一周する場内通路

語句	意味
買出人	仲卸業者から買入れた物品を仕分け、調製して、一般消費者に販売する小売業者、料理・飲食業者、大口需要者等
買荷保管積込所	卸売業者や仲卸業者が販売した商品を市場外に搬出するまでの間、一時的に保管する場所。保冷設備を併設する場所の他、風雨や直射日光を避ける屋根のみの場所もある
合築	利用目的の異なる施設を複合化することで、土地・建物の高度利用と多機能化を図り、施設間の相互の機能向上などを実現する建築方法
関連事業者	市場の事業者及び売買参加者等の業務運営の便益に供するため、日用品の小売、食堂、運送、金融等の補助的な業務を市場内の店舗で営む者
実需者	小売、外食、宿泊、中食、食品加工事業者等卸売市場から商品を仕入れる事業者
第三者販売	卸売業者が市場内の仲卸業者や売買参加者以外に商品を販売すること
物流2024年問題	令和6年4月から働き方改革関連法施行により時間外労働の上限（休日を除く年960時間）規制等が適用されることにより、物流環境や物流従事者に生じる各種問題の総称
（完全）閉鎖型施設	荷下ろし場から積込所に至る施設全体を屋根や壁で閉鎖し、室内を一定温度に保つことにより、商品を外気や風雨、小動物等から守ることができる施設