

小田原市公設水産地方卸売市場施設の
あり方検討についての報告書
(データ編)

平成28年 2月

小田原市卸売市場審議会
水産市場検討部会

目次

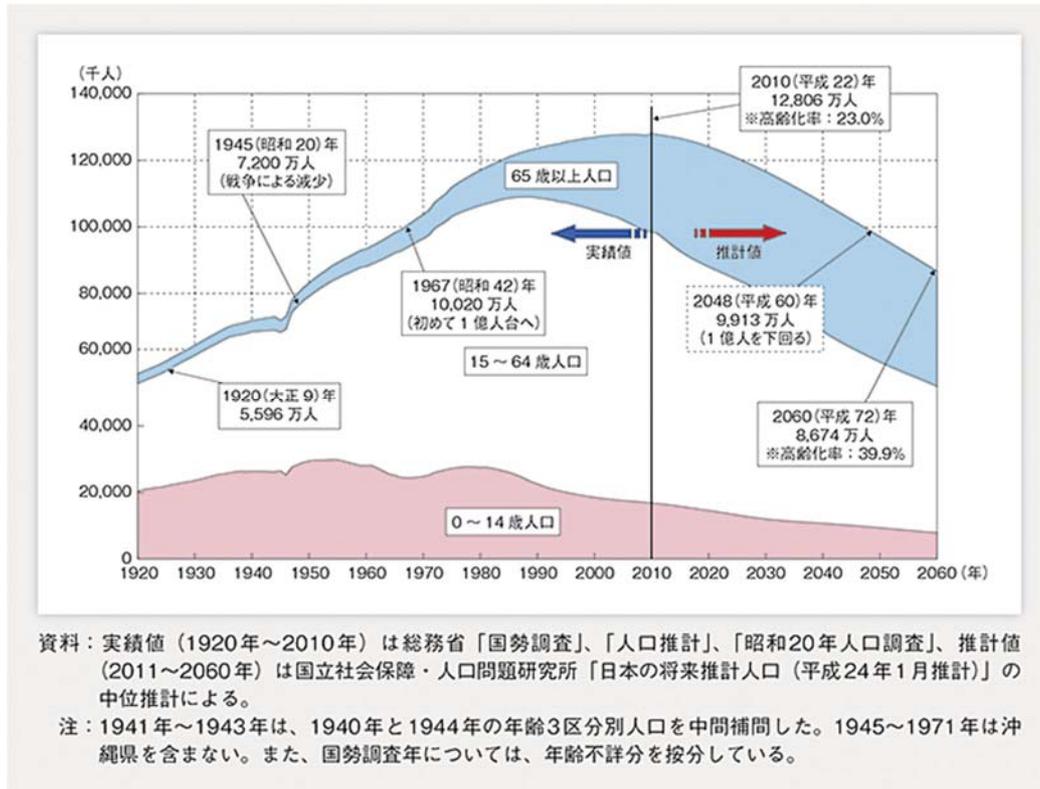
1. 水産市場の潮流について	1
(1) 水産物の食を取り巻く社会の変化.....	1
(2) 生鮮食料品流通の環境変化.....	4
(3) 水産市場における機能変化.....	8
2. 小田原市公設水産卸売市場の現状と課題.....	13
(1) 立地・環境	13
(2) 取引の現状	15
(3) 施設の現状	18
(4) 現状の課題	28
3. 小田原市公設水産地方卸売市場の今後のあり方.....	31
(1) 再整備の方向性	31
(2) 再整備と運営のあり方	35

1. 水産市場の潮流について

(1) 水産物の食を取り巻く社会の変化

① 需要の変化

図表-1. 我が国の人口構造の推移と見通し



出典：内閣府「平成26年度少子化社会対策白書」

図表-2. 「単独（単身）世帯」の増加

●単独(単身)世帯数
711万世帯(19.8%) → 1,679万世帯(32.4%) → 1,872万世帯(36.5%)
(昭和55年(1980年)) (平成22年(2010年)) (平成42年(2030年))

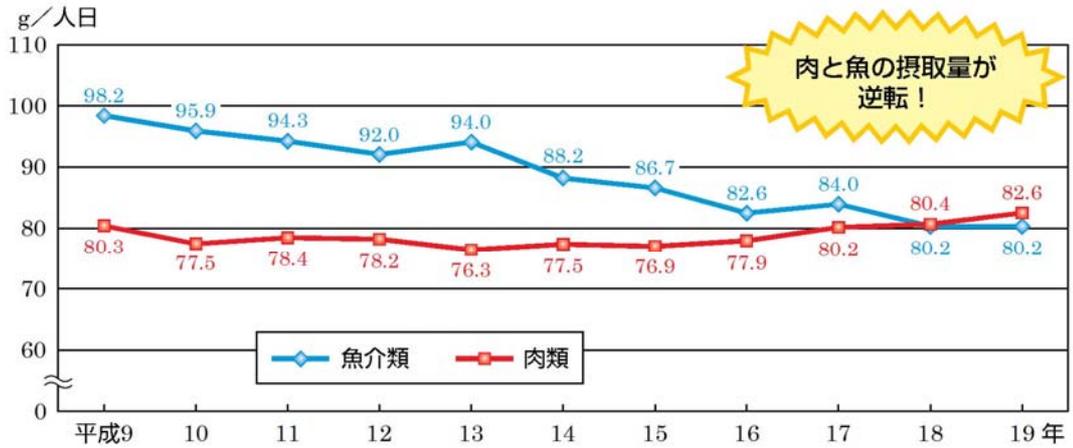
●65歳以上の単独(単身)世帯数
88万世帯(2.5%) → 498万世帯(9.6%) → 730万世帯(14.2%)
(昭和55年) (平成22年) (平成42年)

<参考:全世帯数>
3,582万世帯 → 5,184万世帯 → 5,123万世帯
(昭和55年) (平成22年) (平成42年)

資料：総務省「国勢調査」
国立社会保障・人口問題研究所「日本の世帯数の将来推計」(平成25年1月推計)
注：世帯数の後ろの()内は全世帯数に占める割合である。

出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」(平成26年7月)

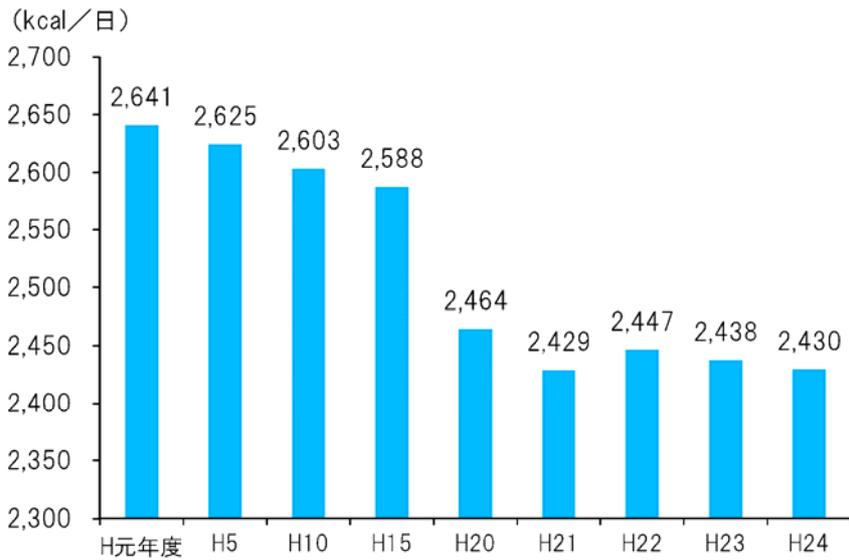
図表-3. 魚介類と肉類の1人1日当たり摂取量の推移（経年変化）



資料：厚生労働省「国民栄養調査」（平成9～14年）、「国民健康・栄養調査報告」（平成15～19年）

出典：水産庁「平成20年度 水産白書」（平成20年）

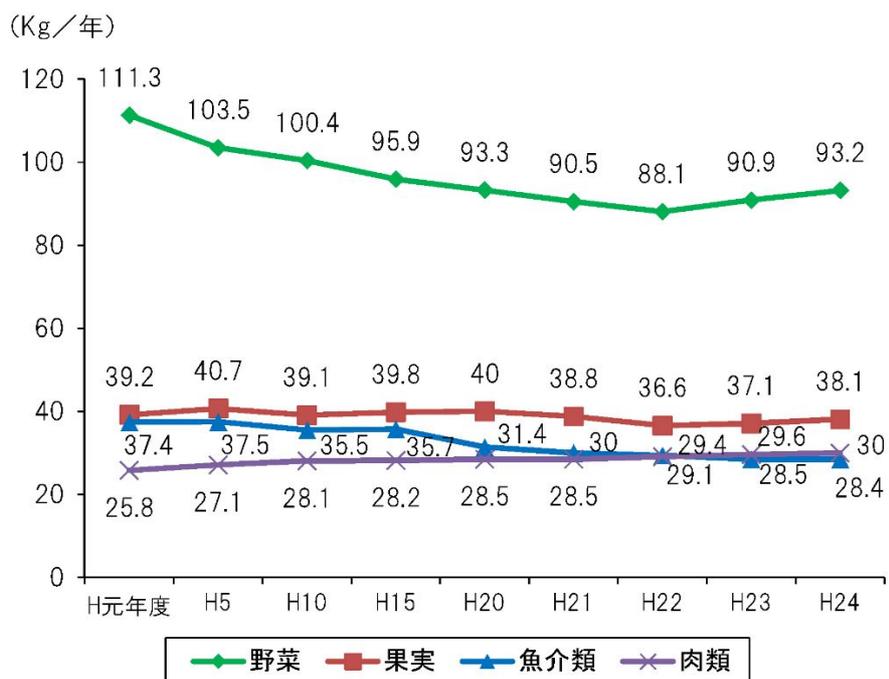
図表-4. 国民1人1日当たりの供給熱量の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」（平成26年7月）

図表-5. 国民1人1年当たりの品目別消費量の推移

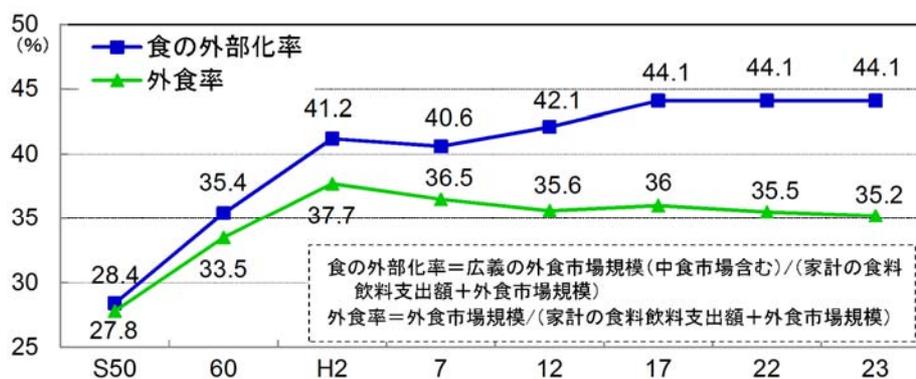


資料：農林水産省「食料需給表」

出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」（平成26年7月）

②消費の多様化

図表-6. 外食率、食の外部化率の推移



資料：(財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センターの推計

出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」（平成26年7月）

図表-7. 外食と中食の市場規模の推移 (億円)

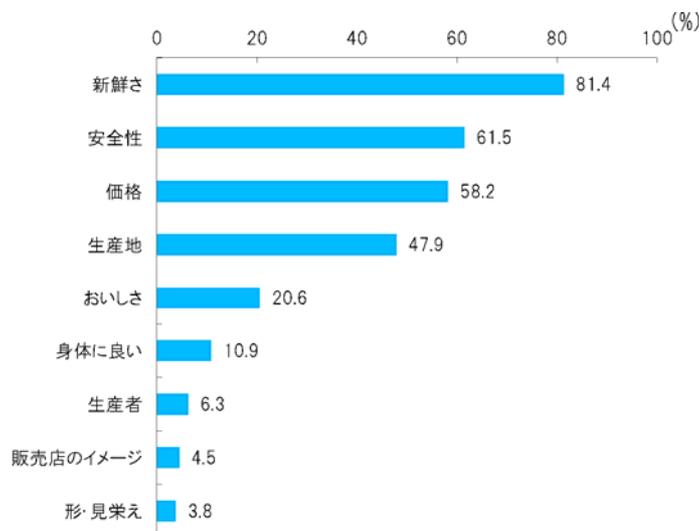
	S50	60	H2	7	12	17	22	24
外食	85,773	192,768	256,760	278,666	269,925	243,903	234,887	232,386
中食	2,016	10,955	23,409	31,434	49,878	55,158	56,893	59,461

資料：(財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センターの推計
注：中食は、料理品小売業(弁当給食を除く)としての値

出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」（平成26年7月）

③健康と安全・安心への志向

図表-8. 生鮮食品を選択する際の基準



資料：内閣府「平成20年度国民生活モニター調査結果」(H21.7)
注：選択肢の中から3つまで選択。

出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」（平成26年7月）

(2) 生鮮食料品流通の環境変化

①小売業態の多様化

図表-9 生鮮食料品（野菜・果実・精肉・鮮魚別）の購入に主に利用する業態

生鮮食料品（野菜・果実・精肉・鮮魚別）の購入に主に利用する業態（1位・2位）



出典：一般社団法人 新日本スーパーマーケット協会 「2015年版 スーパーマーケット白書」

②産地の大型化

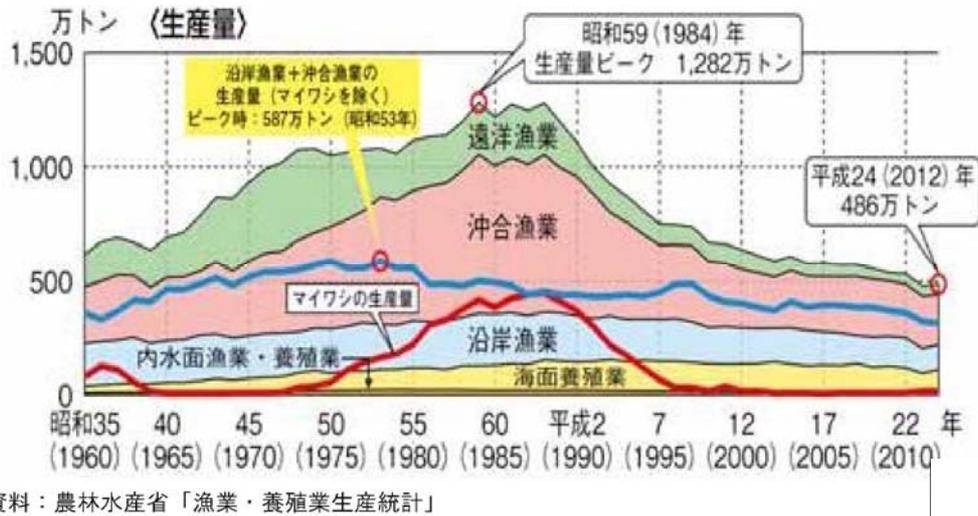
図表-10. 漁業商業者の推移



資料：農林水産省「漁業センサス」(15年、20年)、「漁業就業動向調査報告書」(21~24年)
 注1:「漁業就業者」とは、満15歳以上で過去1年間に漁業の海上作業に30日以上従事した者。
 2:()内は漁業就業者の合計を100%とした構成割合(%)である。
 3:平成20年以降は、雇い主である漁業経営体の側から調査を行ったため、これまでは含まれなかった非沿岸市町村に居住している者を含んでおり、2003年漁業センサスとは連続しない。
 4:23~24年は、東日本大震災の影響により、岩手、宮城及び福島の3県を除く集計。

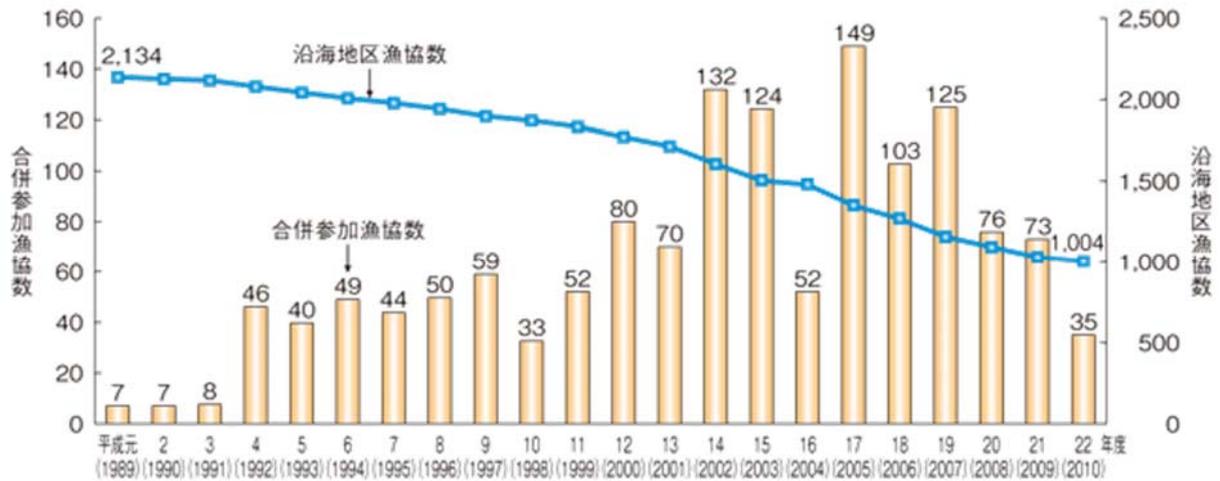
出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」(平成26年7月)

図表-11. 漁業・養殖業生産量の推移



出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について」(平成26年7月)

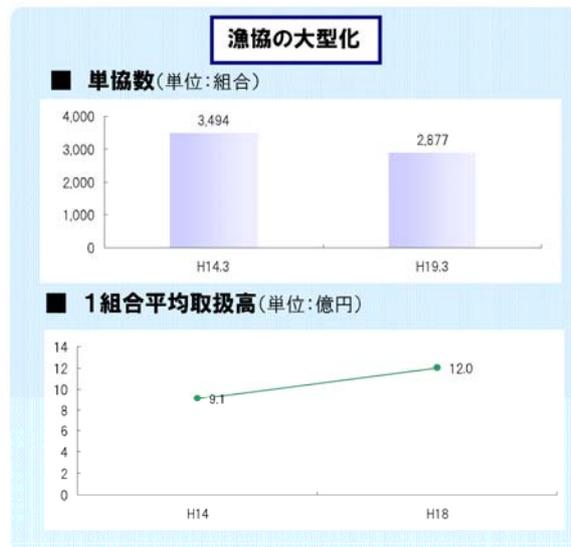
図表-12. 沿岸地域漁協数・合併参加漁協の推移



資料：水産庁「水産業協同組合年次報告」

出典：水産庁「平成 23 年度 水産白書」（平成 23 年）

図表-13. 単協数及び1組合平均取扱高の推移

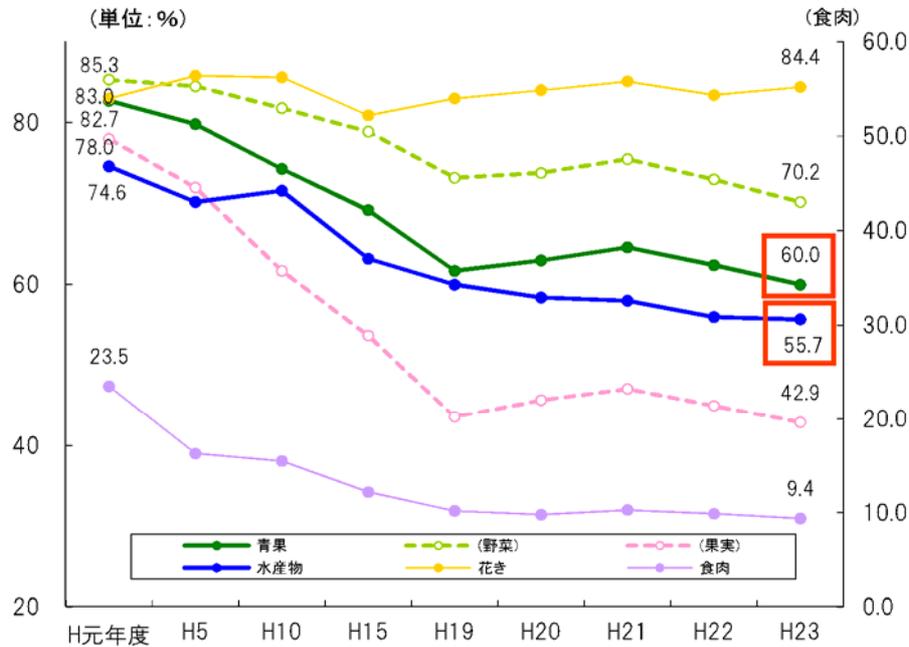


資料：水産庁「水産業協同組合統計表」を基に農林水産省流通課で作成。

出典：農林水産省食料局「卸売市場の再編の推進について」（平成 22 年 2 月）

③市場外流通の増加

図表-14. 卸売市場経由率の推移（重量ベース、推計）



資料：農林水産省「食料需給表」、「青果物卸売市場調査報告」等により推計
 注：卸売市場経由率は、国内で流通した加工品を含む国産及び輸入の青果、水産物等のうち、卸売市場（水産物についてはいわゆる産地市場の取扱量は除く。）を経由したものの数量割合（花きについては金額割合）の推計値。
 なお、国産青果物の卸売市場経由率は約9割となっている。

出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について（平成26年7月）」

図表-15. 量販店の生鮮食料品の仕入先別構成（平成14年度）

<水産物>

区分	合計	中央卸売市場		地方卸売市場	場外問屋	産地出荷業者	漁協漁連	大手水産会社	輸入商社	直輸入	その他
		卸売業者	仲卸業者								
生鮮品	100.0	6.6	35.6	27.8	7.1	8.7	3.4	6.5	4.1	0.0	0.2
冷凍品	100.0	9.2	18.6	18.1	14.9	3.0	2.6	21.9	11.4	0.0	0.2
塩干加工品	100.0	3.7	27.2	20.6	23.3	5.2	2.8	12.2	4.7	0.0	0.2

資料：（社）食品需給研究センター「生鮮食料品等流通円滑化緊急対策事業報告書」

（平成15年3月）

- （注）1. 「0.0」は単位に満たないものである。
 2. ラウンドの関係で、合計が100にならないことがある。

出典：千葉県柏市「平成17年 第5回市場運営審議会資料 柏市公設総合地方卸売市場の長期整備の方向（案）データ編」（平成17年1月）

(3) 水産市場における機能変化

①国の基本方針（第10次卸売市場整備基本方針）

【卸売市場整備基本方針（第10次）改正点（平成28年1月14日策定）】

第1 基本的な考え方

今後の卸売市場については、生産者・実需者との共存・共栄を図るという視点の下、卸売市場の有する目利き、コーディネート力等を一層発揮し、川上・川下をつなぐ架け橋として、その求められる機能・役割を強化・高度化していくこととし、以下を基本に整備・運営するものとする。

- ① 卸売市場における経営戦略の確立
- ② 立地・機能に応じた市場間における役割分担と連携強化
- ③ 産地との連携強化と消費者、実需者等の多様化するニーズへの的確な対応
- ④ 卸売市場の活性化に向けた国産農林水産物の流通・販売に関する新たな取組の推進
- ⑤ 公正かつ効率的な売買取引の確保
- ⑥ 卸売業者及び仲卸業者の経営体質の強化
- ⑦ 卸売市場に対する社会的要請への適切な対応

具体的な行動計画を定め、ビジネスモデルの方向性は安定供給を基本に以下を定める。

- ① 規模な集荷・分荷機能の発揮
- ② 産地との連携による魅力ある生産物の集荷・販売
- ③ 加工・業務用ニーズに対応した機能強化と商品開発
- ④ 輸出等を通じた新たな需要開拓
- ⑤ ①から④までの複合型

第2 卸売市場の適正な配置の目標

○中央卸売市場

- (1)開設者が、他の卸売市場に係る取扱品目の部類を継承する場合を除き、新設は行わない。
- (2)大規模な中央卸売市場と中小の中央卸売市場との間で機能・役割を明確化した上で、地方卸売市場も含めた複合的な卸売市場間における連携による効率的な流通ネットワークの構築に努める。
- (3)中央卸売市場にあって次の指標のうち3つ以上の指標に該当する場合は再編に取り組む。
 - ア)取扱量が当該開設区域内における需要量未満であること。開設区域外への割合がイに掲げる指標に該当しない市場であって、青果物では45%以上、水産物では60%以上、花きでは60%以上である場合はこの限りではない。
 - イ)当該中央卸売市場における取扱量が、青果物では65,000トン未満、水産物では35,000トン未満、花きでは6,000万本相当未満であること。
 - ウ)当該中央卸売市場の取扱量が直近3年連続で減少し、かつ3年前を基準年とする取扱量の減少率が、青果物では9.9%以上、水産物では15.7%以上、花きでは7.4%であること。
 - エ)以下のいずれかの要件に該当すること。
 - ・特別会計に対する一般会計の繰出金が直近で3年以上連続して、総務省で定める繰り出しの基準を超えていること。
 - ・当該中央卸売市場取扱品目の部類に係る取扱数量の過半数を占める卸売業者が直近3年連続して卸売市場法第51条2項各号のいずれかに該当すること。
- (4) (3)に規定する再編基準に該当は次に該当する再編措置のいずれかに取り組む。
 - ア)市場運営の広域化（広域の開設者への地位の継承）
 - イ)他の卸売市場との統合による市場機能の集約
 - ウ)集荷・販売面における他の卸売市場との連携
 - エ)地方卸売市場への転換
 - オ)卸売市場の廃止その他市場流通の効率化
- (5)老朽化や過密・狭隘化した著しい中央卸売市場についてはPFI事業の活用等、計画的に再整備する。

○地方卸売市場

- (1)地域における生鮮食料品等流通の核となる地方卸売市場の適正な配置を実現するため、必要に応じて、都道府県卸売市場整備計画に、地方における集荷力の強化を図る上での拠点になるなど、地域内の生鮮食料品流通において重要な役割を担う特定の地方卸売市場（水産物産地市場は除く）であって、それに即して市場機能の強化に取り組むもの（地域拠点）を定める。
- (2)地域拠点市場は、次の措置に取り組み、これらの措置に取り組むことが困難な場合は、産地や実需者との連携による市場機能の強化等に計画的に取り組む。
 - ア)他の地方卸売市場との統合
 - イ)他の卸売市場と連携した集荷。販売活動
- (3)地域拠点市場の目標年度における取扱量は、以下がそれぞれ達することが見込まれること。
 - ア)主たる取扱品目が青果の場合、原則15,000トン以上
 - イ)主たる取扱品目が水産物の場合、原則7,000トン以上

ウ 主たる取扱品目が花きの場合、原則 2,000 万本相当以上

(4)全国的な卸売市場の再編を促進する観点から、地域拠点市場が他の地域卸売市場と統合する場合は、統合により次の要件をすべて適合すること。

①当該統合の中核となる地域拠点市場の取扱金額が 50 億円以上または卸売場面積が 3,000 m²以上であること。

②統合後の地域拠点市場の取扱金額が 100 億円または卸売場面積が 5,000 m²以上であること。

③当該統合に係る地方卸売市場が食品流通構造改善促進法第 4 条第 2 項の規定による同法第 2 条第 3 項第 2 号にきていする卸売市場機能高度化事業に係る構造改善計画の認定を受けていること。

(5)都道府県においては、区域ごとにおいて定める区域ごとの生鮮食料品の流通事情を踏まえて、必要に応じて、地方卸売市場の卸業者に係る財務基準がその他の指標を定め、一定の目安に該当する地方卸売市場の再編について配慮するなど、都道府県卸売市場整備計画に基づき、卸売市場の適正な配置を推進すること。

(6)中央卸売市場開設区域内における地方卸売市場は生鮮食料品等の円滑な流通の確保を図るために必要と認められた場合に限り、配置すること。

○水産産地市場

産地市場関係事業者の経営の改善・安定化に配慮するとともに、漁港の整備計画等を勘案し、長期展望に即して市場機能の強化等を推進すること。

第 3 近代的な卸売市場の立地並びに施設の種類、規模、配置及び構造に関する基本的指標

1 立地に関する事項

卸売市場の立地については、大規模小売業者、外食産業事業者等の広域チェーン展開等による生鮮食料品等流通の広域化、大都市圏等の交通混雑等を勘案し、開設者及び卸売業者等の円滑かつ安定的な業務運営が確保されるように十分な見通しを踏まえて行う。

(1)周辺の土地との調整を考慮し、都市計画との整合性が確保されること。

(2)道路など生鮮食料品等流通に関連する公共インフラの整備計画との整合性が確保され、かつ、災害時も考慮して交通事情が良好な場所であること。

(3)各種施設が適切に配置され、施設利用の効率性が確保され得る地形であること。

(4)生鮮食料品等の安全・衛生上適切な環境にある地域であること。

2 施設の種類に関する事項

施設の種類は次に巢召すとおりとし、社会的要請の高まり等に対応して必要な施設を計画的に整備する。

売場施設、駐車施設、貯蔵・保管施設、輸送・搬送施設、衛生施設、情報・事務処理施設、管理施設、加工処理施設、福利厚生施設、関連施設

なお、水産物産地市場については、以上のほか、海水浄化施設、水揚・選別機械設備、計量施設等を実情に応じて整備する。

3 施設の規模に関する事項

別記 2 に基づいて算定される施設規模を確保する。

4 施設の配置、運営及び構造に関する事項

生産者及び実需者のニーズや社会的要請を的確に対応する必要がある、品質管理の向上や加工処理等の機能強化、環境問題への積極的な取組や緊急事態への対応に向けて強化する。

公設卸売市場は、公営企業の経営原則を踏まえ健全な市場会計が確保されるように施設整備と運営の合理化に努め、施設整備の P F I 事業の活用、民間委託の推進や指定管理者制度の活用を通じて、整備・運営コストの抑制に努める。さらに卸売市場の利用者が受ける便益等に応じた費用負担の適正化の観点から、施設の使用料、入場料等の徴収についても検討する。

(1)卸売市場施設は、その導入に当たっての費用対効果や市場経営に及ぼす影響、共同利用に関する卸売業者、仲卸業者等の市場関係業者間の調整、それら業者の経営への影響等を考慮しつつ、卸売市場の経営戦略に即した計画的な整備・配置を推進すること。

(2)中央卸売市場においては大型車両にも対応可能な保管・積込施設、全国の産地や卸売市場との間での情報の迅速な処理を行うために必要な情報処理施設等の整備・配置を計画的に推進する。

(3)産地との連携強化により魅力的かつ特色ある商品の品揃えを充実し、集荷。販売を強化するため、貯蔵・保管施設、輸送・搬送施設等の整備・配置を計画的に推進すること。

(4)実需者のニーズへの対応のため、加工処理施設、貯蔵・保管施設、輸送・搬送施設等の整備・配置を計画的に推進すること。

(5)コールドチェーンの確立を含めた卸売市場における品質管理に対する生産者及び実需者のニーズに対応するため、低温の卸売場、荷さばき場、温度帯別冷蔵庫等の低温(定温)管理や他温度管理施設や衛生施設等の品質管理の高度化に資する施設の整備・配置を計画的に推進する。その際、H A C C C P の考えを取り入れた品質管理や外部監査を伴う品質管理認証の取得に取組む卸売市場にあたっては必要となる施設の早急な整備・配置に努めること。

(6)卸売市場が国産農林水産物の輸出に係る拠点としての機能を発揮するため、必要に応じて、輸出先が求める品質管理、小分け・包装、他品目混載に対応可能な施設を整備。配置すること。

(7)太陽光発電による新エネルギーの産出と活用、省電力設備の導入のほか、食品廃棄物、容器包装等のリサイクルに資する施設や塵埃及び汚水の処理施設の整備・配置、さらには通い容器の導入による物流業務の効率化に努めるとともに、管理棟の木質化を推進すること。

(8)取扱数量の増大が見込まれる卸売市場の新設に当たっては各種施設の増設余地の確保、施設の立体化等に努めること。

(9)大規模増改築等の卸売市場の新設に当たっては、原則として外気の影響を極力遮断する閉鎖型の施設とすること。

(10)施設配置に当たっては、場内搬送経路の最適化を十分考慮するとともに、必要に応じて自動搬送施設の導入等を行うこと。また場外における交通渋滞等を緩和するため、車両誘導の効率化を図ること。

(11)卸売市場の運営の効率化と卸売市場における物流業務の効率化を図るため。

①データ連携や取引効率化に資する生鮮EDI標準（受発注等の情報を電子的に交換する方法の標準的取り決め）の導入及び電子タグ（メモリー機能を有する極小のICタグとアンテナを内蔵した荷札）等の情報通信の活用

②産地や実需者と連携して、流通コストの削減や流通における環境負荷の軽減に資する通い容器等の導入に積極的に取り組む、必要に応じて、市場内におけるLAN（構内情報網）や通い容器に対応した搬送施設の整備と通い容器の一時保管場所の確保に努めること。

第4 取引及び物品の積卸し、荷さばき、保管等の合理化並びに物品の品質管理の高度化に関する基本的な事項

1 取引の合理化に関する事項

(1)各卸売市場に適合したバリューチェーン（生産から加工、流通、販売に至るまで各事業が有機的につながっており、それぞれの工程で付加価値を生み出していくプロセス）の構築やサプライチェーンマネジメントシステム（商品供給管理システム）の確立による市場流通の効率化に積極的に取り組む。

(2)複数の市場間における効果的な連携や新商品の開発等のため産地や実需者との連携を推進し、集荷。販売力の向上を通じた市場取引の活性化を図ること。

(3)売買取引における情報通信技術の利用を一層推進するため、電子商取引の導入を推進するとともに電子商取引に係る商物一致原則の例外措置の適用が可能な売買取引においては、その活用につとめる。

(4)法令に規定されている事務手続と密接に関連を有する事務手続の電子化への移行等を積極的に講じ、事務手続の簡素化を徹底すること。また生産者から実需者に至るまでの流通全体を通じた情報通信技術の活用、生鮮EDI標準の導入、様式・書式の統一等による事務の効率化に向けた取組を推進すること。

(5)取引物品に対する消費者等の信頼を確保し、安心につなげるため以下の取り組むこと。

①原産地表示の徹底等による公正な取引の確保

②生産履歴工法の適切な確認・伝達

③食品衛生上不良な食品の流通防止に向けた検査体制の充実

④生鮮食料品等の仕入先及び仕入日、販売先及び販売日当の入出荷に係る記録の適切な作成・保存を通じたトレーサビリティの確保

(6)卸売市場関係業者における自主行動計画や、企業行動規範の策定を推進することによりコンプライアンス（法令遵守）の徹底に努めること。

2 物品の積み卸し、荷さばき、保管等の合理化に関する事項

商品管理の適正化、食品衛生の確保、ロジスティクス（戦略的物流管理システム）の展開方向、市場労働の省力化等に配慮し、次の事項に留意する。

(1)商品形態の変化、多温度帯流通の進展、卸売市場の休業日の増加に対応した施設の整備を図るとともに、商品の特性に応じた荷さばき、保管等に努めること。

(2)加工処理施設、貯蔵・保管施設及び輸送・搬送施設の整備に当たっては、電子商取引、予約相対取引や見本取引の進展等取引方法の変化、小売形態の変化、荷さばき、保管、搬送等の効率化等に配慮すること。また場外保管施設の適切な活用を推進すること。

(3)自動荷さばき、搬送システム、パレット輸送システム、自動倉庫等の体系的利用により、荷役労働の省力化を計画的に推進すること。

3 物品の品質管理の高度化に関する事項

(1)施設の整備と併せて、生鮮食料品等の鮮度保持のための温度管理、市場内の施設や用具等の洗浄・殺菌、場内搬送車両の無公害化、品質管理の責任者の設置と責務の明確化等の品質管理の高度化のための措置に取り組む。

(2)食品衛生法に基づく公衆衛生の見地から必要な施設の基準や公衆衛生上構はずべき措置の基準を遵守する。

(3)各卸売市場においては、基本的な衛生管理の徹底のみならず、HACCPの考えを取り入れた品質管理や外部監査を伴う品質管理認証の取得等を通じたより組織的、体系的な品質管理体制の構築を図る。

②卸売市場の機能変化

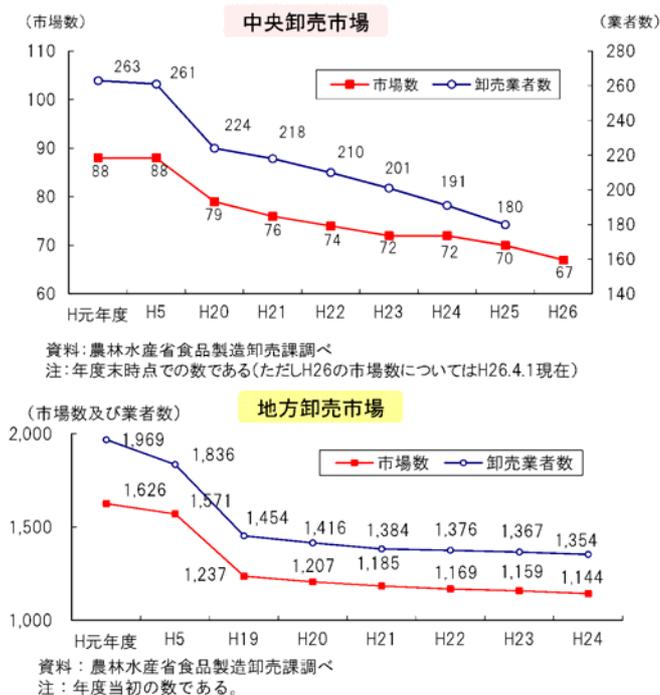
図表-16. 新たな漁港漁場整備長期計画の重点課題



出典：水産庁「新たな「漁港漁場整備長期計画」のポイント」より抜粋

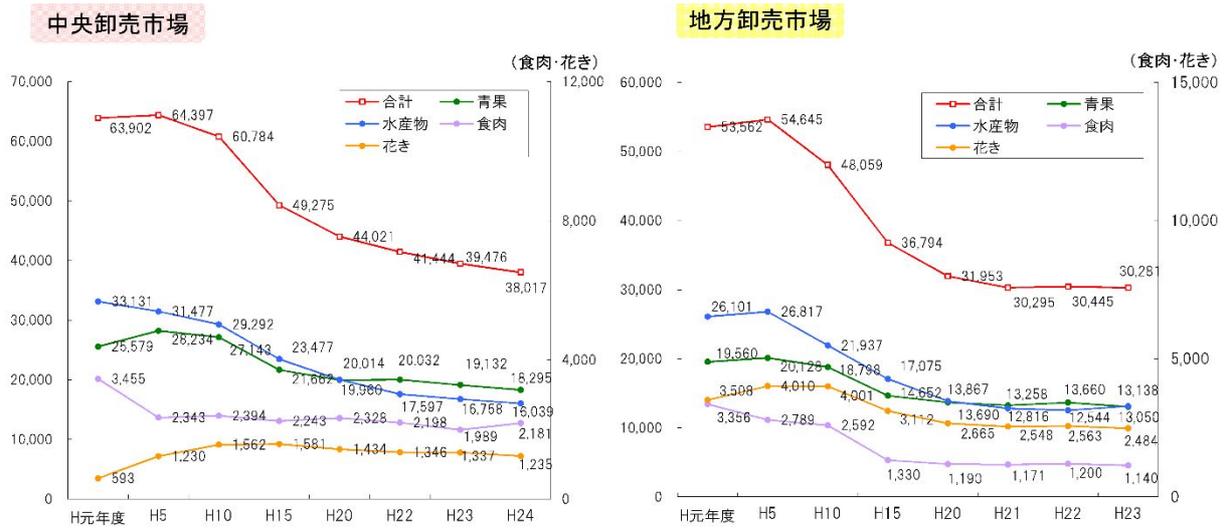
③地方卸売市場に求められるもの

図表-17. 卸売市場数と卸売業者数の推移



出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について（平成26年7月）」

図表-18. 卸売市場の取扱金額の推移（単位：億円）



出典：農林水産省「卸売市場をめぐる情勢について（平成 26 年 7 月）」

2. 小田原市公設水産卸売市場の現状と課題

(1) 立地・環境

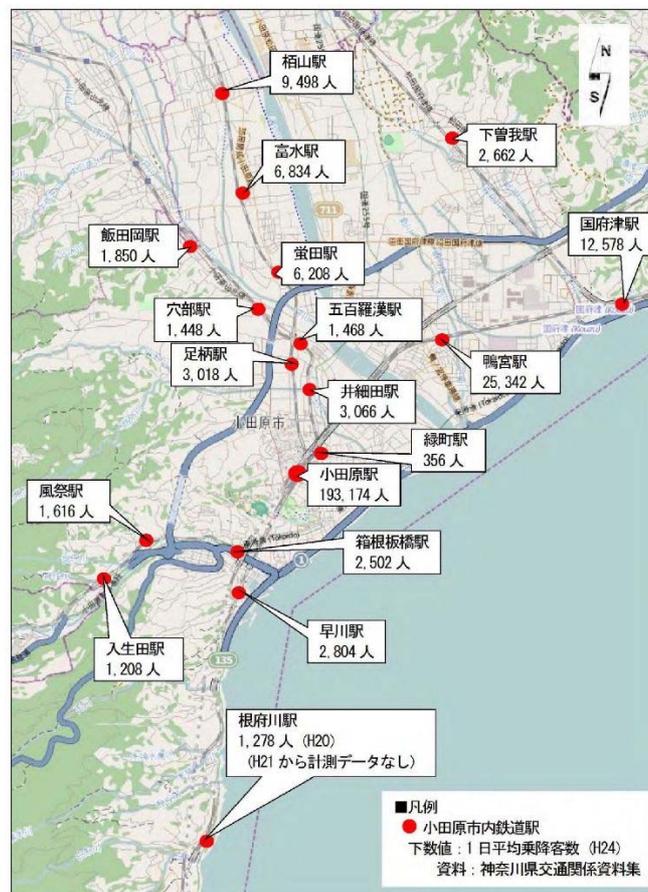
①交通の利便性

図表-19. 小田原市内の道路網



出典：小田原市「水産市場周辺調査業務報告書」（平成12年3月）

図表-20. 小田原市内の鉄道駅



出典：「小田原市自転車等の駐車対策に関する総合計画」（平成27年3月）

③水産市場周辺の観光地化

図表-21. 小田原城天守閣と小田原さかなセンターの入込客数

	1月	2月	3月	小計	4月	5月	6月	小計	7月	8月	9月	小計	10月	11月	12月	小計	合計
小田原城天守閣	30,750	34,303	65,462	130,515	57,939	48,157	29,640	135,736	27,742	43,880	31,914	103,536	32,798	37,494	29,104	99,396	469,183
小田原さかなセンター (平成25年)	21,550	26,627	36,007	84,184	31,672	33,592	26,127	91,391	26,980	34,650	28,042	89,672	25,705	31,100	31,430	88,235	353,482
小田原さかなセンター (平成24年)	26,270	31,670	35,058	92,998	35,057	35,117	29,027	99,201	27,940	34,067	28,312	90,319	28,202	29,062	27,455	84,719	367,237

出典：小田原市資料

※小田原城天守閣は平成25年度データ

図表-22. 小田原市公設水産地方卸売市場の概要

① 名 称	小田原市公設水産地方卸売市場
② 所 在 地	神奈川県小田原市早川一丁目10番地の1
③ 開 設 者	小田原市
④ 面 積	15,010m ² (卸売場面積 3,160.32m ²)
⑤ 開設許可	昭和47年11月22日 (公設許可神奈川県卸売市場条例水産第1号)
⑥ 業務開始	昭和43年3月25日
⑦ 供給人口	約56万人 (3市9町)
⑧ 取扱品目	生鮮水産物及びその加工品、その他規則で定める生鮮食料品等
⑨ 開場時間	午前5時から午後5時まで
⑩ 販売開始	午前6時から (平成27年4月1日から午前5時に)
	試験期間=平成26年2月1日~平成27年3月31日)

(参 考)

昭和47年 卸売市場法の施行に伴い、神奈川県知事による許可制になったことから、11月22日付水産第1号の許可を受け、名称も小田原市公設水産地方卸売市場に変更

昭和54年 処理場上屋を増築し、売り場面積を拡張

平成7年 周辺環境対策の一環として、西湘バイパス高架下を利用して、年々増加する市場関係者の駐車場となる鉄骨造1層2段自走式駐車場 (1,691.38平方メートル) を建設

平成18年 マグロ売場低温設備を整備

(参 考) 昭和43年 市場2階荷さばき所完成、業務を開始

昭和54年 処理場上屋完成

平成7年 1層2段自走式駐車場完成

平成18年 マグロ売場低温設備整備

出典：小田原市水産海浜課資料

(2) 取引の現状

①業者数、買受人数と取引高

図表-23. 小田原市の卸売業者と売買参加者

① 開 設 者	小田原市		
② 卸 売 業 者	株式会社小田原魚市場	資本金	9,000万円
	役員	8名	社員 42名
③ 売買参加者	562名		
	買受人	214名	
	買受人補助者	348名	

出典：小田原市水産海浜課資料

図表-24. 小田原市公設水産地方卸売市場の全体の取扱状況（平成25年度）

区 分	数 量	金 額
年 間	13,871トン	9,103,107千円
1日平均	51トン	33,715千円
最 高	88トン (平成25年10月22日)	61,733千円 (平成25年12月2日)
最 低	11トン (平成26年2月15日)	7,928千円 (平成26年2月15日)

(他産地からの陸送品、地元水揚品（鮮魚、加工品）
(開場日数 270日)

出典：小田原市水産海浜課資料

図表-25. 小田原市公設水産地方卸売市場の地元水揚品（鮮魚）の取扱状況（平成25年度）

【地元水揚げ品（鮮魚）上位5種】

	取扱数量		取扱金額	
	魚種名	数量（トン）	魚種名	金額（千円）
1位	サバ類	853	活魚類	202,365
2位	イワシ類	788	アジ類	131,018
3位	ソウダガツオ	279	イワシ類	72,075
4位	カマス	247	サバ類	69,399
5位	アジ類	221	貝類	42,249

年間数量 3,209トン

金額 765,940千円

出典：小田原市水産海浜課資料

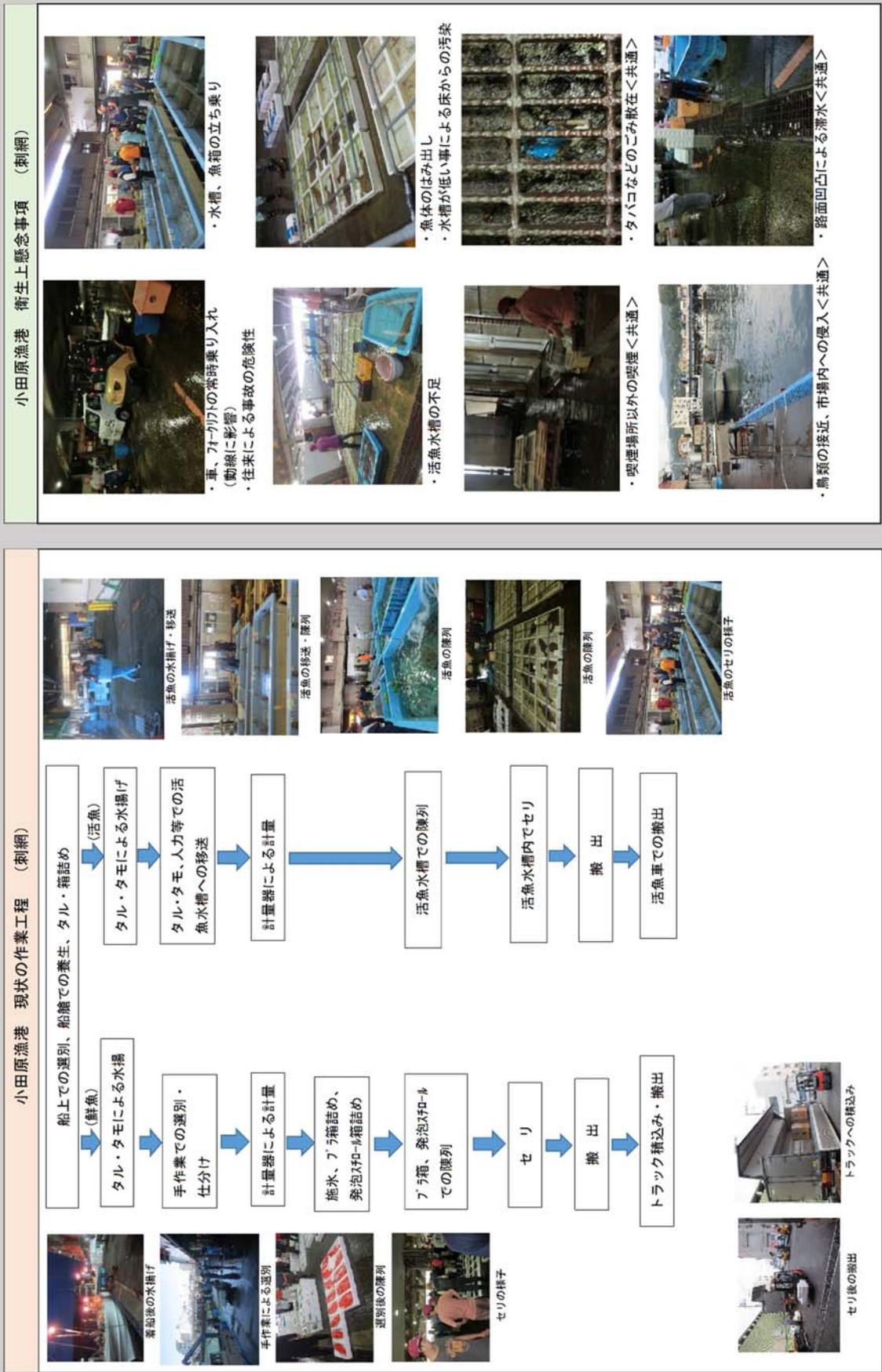
図表-26. 小田原市公設水産地方卸売市場各年度の取扱状況

区分	22年度		23年度		24年度		25年度		26年度	
	数量	金額								
水揚	t	千円								
	3,260	718,959	3,305	768,377	2,117	691,864	3,209	765,940	2,787	919,666
陸送品	5,467	4,009,497	5,629	4,048,553	5,288	3,993,316	5,383	4,208,514	5,699	4,402,694
	5,995	4,407,259	5,700	4,258,040	5,427	4,112,086	5,279	4,128,652	5,209	4,247,245
合計	14,622	9,135,715	14,634	9,074,970	12,832	8,797,266	13,871	9,103,106	13,695	9,569,605

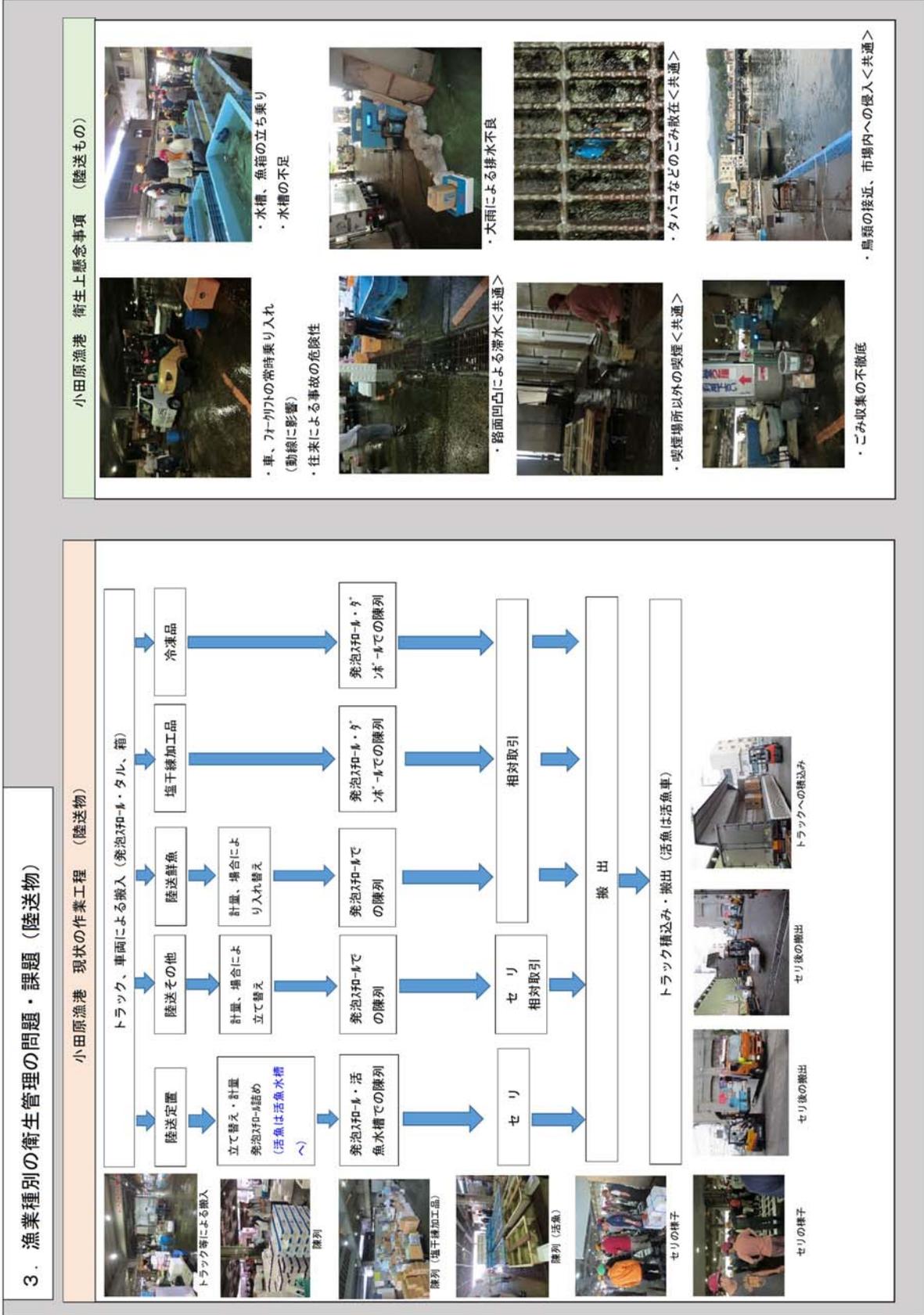
出典：小田原市水産海浜課資料

図表-28. 漁業種別の衛生管理の課題・問題 (刺網漁業)

2. 漁業種別の衛生管理の課題・問題点 (刺網漁業)



図表-29. 漁業種別の衛生管理の課題・問題（陸送品）



図表-30. その他の課題・問題点（その1）

4. その他の課題・問題点（その1）

小田原漁港 その他の問題・課題（その1）	
<p>①水域エリア</p> <p>(1) 未処理の排水が港内の空気に流出している。容器などの魚の血水等を流して市場内、岸壁が汚れる。港内の岸壁近傍に蓄養施設は水質保持が必要である。</p> 	<p>②陸上エリア</p> <p>(4) 荷さばき所への入り口が狭い。岸壁側が開放であるので、作業時の風の当たりが大きい。岸壁が雨ざらしで魚に日射が当たる。手選別による作業効率低下が考えられる。岸壁の延長が短く、エプロンも狭いため、水揚げ待ちがある。</p> 
<p>(2) 市場内で使用する活魚水槽や入れ替え用の湯水が足りてない。殺菌冷却水製造設備が足りていない。取水時、港内の水質に問題がある。</p> <p>未処理水の流出</p> 	<p>(6) 水が足りていない。質が悪い。設備古い。給水位置が遠く、カーキフトで始終往復している（動線に影響）。</p> 
<p>(3) 水揚げ時、特に（定置網）船艙の排水、血水が港内に排出。</p> 	<p>(7) 給水設備が少ない。古い。ホースの口が地面に接し、不衛生であり。</p> 
<p>③市場エリア</p> <p>(5) 全般的に施設が老朽化している。セリ場スペースが不十分である。動線の区分けが不明確である。</p> 	

図表-31. その他の課題・問題点（その2）

4. その他の課題・問題点（その2）

小田原漁港 その他の問題・課題（その2）	
<p>(8) トイレの洗浄場所に汚れが溜まる。衛生環境が不十分である。</p> 	<p>(12) 駐車場が狭く、駐車スペースが不足しているため道路での積み込み作業をしている。作業・品質が低下する。</p> 
<p>(9) 車両、フォークリフトの往来による排ガスで汚れる。</p> 	<p>(13) 魚以外の干物、加工品、塩辛、貝類、マグロ低温施設、売店などが併在し、区分け（ゾーニング）が出来ていない。作業中の飲食が辱られる。</p> 
<p>(10) セリ後の商品がそのまま放置されている。整理ができていない。</p> 	<p>(14) ごみ・廃棄物処理容器が不十分。廃棄スペースがない。</p> 
<p>(11) 計量場所が隠れている。特に活魚は時間がかかる。水揚げ効率が低下する。</p> 	<p>(15) 岸壁に車止めがなく、飛び込み事故の危険性がある。</p> 
<p>(16) 車両の往来が激しい。セリの最中にトラックが入ってくる。事故が発生している。</p> 	<p>(17) 着帽が不徹底である。</p> 

＜ヒアリング調査結果＞ (3) 共通データ

図表-32. ヒアリング結果表 (その1)

	生産者	市漁協	市場	買受人・仲買人
＜刺網＞	<ul style="list-style-type: none"> ・市場のスペースが狭すぎる。 ・人、物が流れていない。 ・岸壁が狭い。・計量に時間がかかる。 ・活魚水槽が足りていない。 ・セリ後も水槽に入れて放置しているため次の活魚が入れられなくなる。 ・イセエビに雨水が当たり弱ってしまう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・活魚セリ場が遠い。昔は岸壁の近くだった。 ・水を取りに来るフォークリフトが、選別機の前や裏を通って危ない。 ・定置の漁獲物を市場にフォークリフトで持って行くことがあるため、人とフォークリフトが接触する危険があり、危ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・活魚水槽がヒラメの最盛期に不足している。 ・漁の前日に船に氷を仕込んでいる。ダンバを漁に持って行く。 ・定置陸送は近隣の岩、二宮から来るものが断然多く、移入ものとして全国からも来ている。 ・定置の活魚はプラスチック箱で来る。大磯などは発泡スチロールで運んでいる。混在している。 	<ul style="list-style-type: none"> 刺網活魚のセリは5:30頃くらいから始まる。買って行く人は魚屋が多い。 ・定置活魚、釣りの活魚のセリは5:30頃くらいから始まる。
＜定置網＞	<ul style="list-style-type: none"> ・市場のスペースが足りていない。 ・活魚水槽が少なく、順番待ちが起きている。陳列が1.5~2倍必要である。 ・活魚水槽が給水の末端であるため、給水量が不足している。 ・定置網は、2時間で処理する必要がある、準備時間を少なくするためにも着岸場所を決めておきたい。 ・雨ざらしで魚が弱る。 ・岸壁に魚を置きまわしてしまっている。 ・動線が複雑。 ・フィッシュポンプ周辺に車、フォークリフトが入ってきて危ない。 ・人と物の流れが複雑である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市場のスペースが狭い。 ・岸壁の際に必要な干物、加工品等のスペースを分ける必要がある。 ・排水がよくない。ダンバやタンクの水を市場内に流し、血水が流れている。 ・市場で水替えの海水は港内の海水を取って使っている。台風後など濁っている。 ・発泡スチロールが漁業者の負担となっている。 ・魚介類に日射があたる。屋根がエプロンの2/3程度あっているのではない。 ・氷の質が悪く、価格が高い。最盛期には量も足りない。設備が老朽化して年中故障している。 ・搬入車両は2トン、4トントラックが多い。 ・売り場の与え方が雑然である。分がかりにくい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入トラックは4トン、10トンが多い。 ・7月以降施設が市場にあるのは不自然。市場の持ち出し、売ると作業場が半分。 ・干物、加工品などは別棟でいいのではない。 ・販売に適さない魚、傷物の魚は廃棄している。一次置き場として毎日7月の売り場に入れて廃棄している。 ・活魚は定置活魚60%、刺網活魚25%、陸送活魚15%の割合である。 ・トラックは4トン、10トンが多い。10トンは各地から集めてきて混載が多い。魚屋さんには軽トラが多く、スーパー、運送会社は4トントラックが多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・搬出前に5kgや3kgに分け、買えている。中間内では5kgのものを更に分けている。 ・売り先として首都圏スーパー、量販店、飲食店に卸している。また、市場内で鮮魚、冷凍干ものを売っている。 ・活魚車は一台しが活魚が1-2入れない。 ・大漁の場合、多くの氷を使うが、氷、海水が足りない。海水管がタコ足状態。 ・仕分けに決まりがない。 ・7月以降で頻繁におろしていく。市場内の動線をどうにか短縮できるのではない。 ・売り場の水道が壊れている。 ・入れ替えの時の海水は生暖かい生海水である。みんな殺菌冷海水をほしがっている。 ・全体的に狭い。通行スペースが多い。荷の一方通行が出来ていない。 ・老朽化、風当たり、日射の問題がある。
＜共通＞	<ul style="list-style-type: none"> ・市場のスペースが狭すぎる。 ・雨ざらしである。 ・人と物の流れが混在している。 ・市場の海水が汚い。 ・海水系統が継ぎ足してある。 ・魚屋の自動車台数は減っている。昔は数トントラックだったが今は軽トラが多く数台である。 ・陸送トラックは時間がかまらずにいて、重なることはない。常に来るのは軽トラ5台くらい。 ・市場で計量をする人が少ない。計量を待っている間に魚が弱る。計る人がこないの自分で計っている。 			

現 状

図表-33. ヒアリング結果表（その2）

衛生管理上の課題		要望	
<p><岸壁></p> <ul style="list-style-type: none"> 雨ざらしになって魚が弱る。 動線が複雑である。 日曜など、釣り餌の残りやゴミで臭いがひどい。 着岸待ちが発生している。 7ヵ所、7の場所が取扱量の割に狭い。 計りと水槽の距離が遠い。船と計りと水槽を2、3往復している。 水槽が狭く、複数の漁業者が運う魚を入れている。魚が弱ってしまう。 大きい魚など地ベタで選別している。 人、物の流れが混在し、衛生面で危険がある（動線が複雑）。 	<ul style="list-style-type: none"> 雨ざらし、日射が当たる。 岸壁裏側で、氷を取りに行くときや、定置の魚を市場に持って行くとき、フォークリフトが行き交い、危ない。 市場内どこを走ってきたか分からない車が入るべきではない。排ガスで汚れる、排水がよくない。 セリ場で選別している人がいて、血水を流している。 	<ul style="list-style-type: none"> 風当たりが強い。 セリ中にフォークリフト・車が入ってくる。邪魔になる上、排ガスによる汚染が考えられる。 道路が凸凹で濡掃が困難で、水が溜まる。 氷を出せるのは、裏側岸壁だけであるので頻りに取りに行かなくてはならない。 	<ul style="list-style-type: none"> 入れ替えて使う氷、海水が足りていない。 排水垂れ流しである。 トイレの下の排水が大雨時、氾濫する。 帽子の着用ができていない、タバコ分煙ができていない、人が漁靴の上に乗るなど非衛生的である。 勉強会はあったが、組織的にはやっていない。 セリ中でも車が入ってくる。 フォークリフト・車など混み合っており危険。 動線が不明確。
<p><駐車場></p> <ul style="list-style-type: none"> 魚屋、仲買人の範疇である。 	<ul style="list-style-type: none"> 魚屋、仲買人の範疇である。 	<ul style="list-style-type: none"> 駐車場は把握していない。 	<ul style="list-style-type: none"> セリ中でも車が入ってくる。 フォークリフト・車など混み合っており危険。 動線が不明確。
<p><岸壁></p> <ul style="list-style-type: none"> 屋根をつけるのはいい。 	<ul style="list-style-type: none"> 屋根はエプロンの2/3くらいほしい。 エプロン平滑でもう少し選別スペースを広くしてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 屋根などがほしい。エプロンは早い順にしてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 立替・出荷のときの冷海水がほしい。 水道が壊れている。手が洗えない。 7の1は渡すとき加工していないといけない。
<p><市場></p> <ul style="list-style-type: none"> 2階建てにするならば干物、加工品などは2階に行もらい、1階は鮮魚スペースにしてほしい。 階段のスペース、電気室やいろいろな建物を集約してスペースを広く確保してほしい。 やるならば新築してほしい。 今は衛生面から行っても程遠いので、それをお願いたい。 活魚スペースを確保してほしい。真ん中くらいに活魚の場所をつくってほしい。 衛生管理された氷、角氷などにしてほしい（今はプレート氷）。 魚屋さんにとって売りやすい売り場にしてほしい。 軽トラックが入る専用スペースがほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 高床や、シャッターによって車が入ってこないほうがいい。7の1は電動を使う。風通しのいい網戸にしてほしい。 市場が殺菌冷海水装置を整備すれば、生産者も助かる。 既得権なしで、氷や水などを含めた整備をしてほしい（場内で氷が取れる氷山など）。 なるべく改築・改修を早くやってほしい。活魚もあるので、死なないような冷海水ポンプを入れてほしい。 建て替えを前提としているならば早くやってほしい。10年や20年ではなく。 市場や生産者の意見を取り入れてほしい。 手際よく出荷できる氷にしてほしい。 駐車スペースを何とかしてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 活魚スペースを確保してほしい。売りの場を分けをしてほしい。 ほとんど稼働していない、10時以降の時間帯の有効活用をしてほしい。 魚屋さんが減っているので、量販店のスペースを確保してほしい。 バイヤーが来たいという市場、若者が来たいと思う市場、機能的に大きくするだけでなく、コンパウトでもアピールできる市場としてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 荷の一方通行が来れない。 衛生管理も重要だが朝だけでなく1日中お金を稼げる市場にしてほしい（未使用時の活用）。 建て替えてほしい。 大雨時の排水の氾濫を改善してほしい。 帽子の着用、分煙、漁靴に乗ることを改善してほしい。 魚屋の高齢化と減少を踏まえて、量販店向けスペースを設けたほうがいい。
<p><駐車場></p> <ul style="list-style-type: none"> セリがもう少し遅くなれば楽なのだが、定置と刺網の活魚をうまく分けてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 駐車スペースを何とかしてほしい。 駐車場、売り場、岸壁など含めた整備をしてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 物流をよくしてほしい。 観光課や産業界などと連携して、観光客、飲食店の誘致を推進してほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 物流をよくしてほしい。 観光課や産業界などと連携して、観光客、飲食店の誘致を推進してほしい。

①老朽化した施設

図表-34. 市場建屋の耐震診断結果

棟	階数	構造耐震指標 I_s	
		X方向	Y方向
A棟	1階	0.26	0.15
	2階	0.48	0.25
B棟	1階	0.90	0.49

出典：小田原市「小田原市公設水産地方卸売市場本館建物耐震診断委託業務報告書」平成12年9月より作成。

構造耐震指標及び保有水平耐力に係る指標と構造耐力上主要な部分の地震に対する安全性

(1) I_s が0.3未満の場合又は q が0.5未満の場合、

地震の震動及び衝撃に対して倒壊し、又は崩壊する危険性が高い。

(2) (1)及び(3)以外の場合、

地震の震動及び衝撃に対して倒壊し、又は崩壊する危険性がある。

(3) I_s が0.6以上の場合で、かつ、 q が1.0以上の場合、

地震の震動及び衝撃に対して倒壊し、又は崩壊する危険性が低い。

「建築物の耐震診断及び耐震改修の促進を図るための基本的な方針」

国土交通省告示第184号（平成18年1月）

図表-35. 市場建屋劣化診断結果（その1） 小田原市「市有建築物劣化等調査報告書」（平成25年）

棟No	棟名科	部位	位置	劣化		調査方法	劣化度	緊急度	安全上の支障	劣化状況写真	所見	施設管理者からの不具合等の 面は取り囲み取り年月日	修繕費 更新年数 (年)
				調査日	劣化								
1	漁港上屋	屋根	塔屋	H25.10.2	2	目視	D	無		現状では特に不具合はみられない。		30年	
1	漁港上屋	屋根	—	H25.10.2	4	目視	E	有	SUR0004SUR0005	著しい割れ及び劣化がみられる。		20年	
1	漁港上屋	屋根	—	H25.10.2	2	目視	C	無	SUR0006(1)SUR0006(2)SUR0007	経年劣化がうかがえる。		60年	
1	漁港上屋	屋根	—	H25.10.2	2	目視	C	無		経年劣化がうかがえる。		30年	
1	漁港上屋	屋根	樽葺部	H25.10.2	2	目視	C	無	SUR0008	経年劣化がうかがえる。		20年	
1	漁港上屋	外壁	南面	H25.10.2	2	目視	D	有		空凹部裏面に割れ及び浮腫みみられる。		15年	
1	漁港上屋	外壁	東面	H25.10.2	2	目視	D	有		空凹部裏面に割れ及び浮腫みみられる。		15年	
1	漁港上屋	外壁	北面	H25.10.2	2	目視	D	有	SUR0009(1)SUR0009(2)SUR0010SUR0011SUR0012SUR0013	表面塗膜に割れ及び浮腫みみられる。		15年	
1	漁港上屋	外壁	西面	H25.10.2	2	目視	D	有		空凹部裏面に割れ及び浮腫みみられる。		15年	
1	漁港上屋	外壁	各面	H25.10.2	2	目視	C	無		経年劣化がうかがえる。		15年	
1	漁港上屋	外部建具	各面	H25.10.2	2	目視	C	無	SUR0016SUR0027	経年劣化がうかがえる。		40年	
2	電気室	屋根	—	H25.10.2	2	目視	C	無		経年劣化がうかがえる。		20年	
2	電気室	外壁	南面	H25.10.2	1	目視	A	無		現状では特に不具合はみられない。			
2	電気室	外壁	東面	H25.10.2	1	目視	A	無		現状では特に不具合はみられない。			
2	電気室	外壁	北面	H25.10.2	1	目視	A	無		現状では特に不具合はみられない。			
2	電気室	外壁	西面	H25.10.2	1	目視	A	無		現状では特に不具合はみられない。			
2	電気室	外壁	各面	H25.10.2	2	目視	C	無	SUR0040(1)SUR0040(2)	経年劣化がうかがえる。		15年	
2	電気室	外部建具	各面	H25.10.2	2	目視	C	無	SUR0044SUR0045(1)SUR0045(2)	経年劣化がうかがえる。		40年	
2	電気室	外部建具	各面	H25.10.2	2	目視	D	無	SUR0046SUR0047(1)SUR0047(2)	劣損及び腐食がみられる。		30年	
3	屋外便所	屋根	—	H25.10.2	2	目視	C	無		経年劣化がうかがえる。		20年	
3	屋外便所	外壁	各面	H25.10.2	2	目視	C	無	SUR0037SUR0058	経年劣化がうかがえる。		15年	
3	屋外便所	外部建具	各面	H25.10.2	2	目視	C	無		経年劣化がうかがえる。		40年	

図表-36. 市場建屋劣化診断結果（その2）

小田原市「市有建築物劣化等調査報告書」（平成25年）

棟No	棟名称	部位	位置	調査日	調査方法	劣化度	緊急度	安全上の支障	劣化状況写真	所見	施設管理者からの不具合等の聞き取り(聞き取り年月日)	修繕費
												更新年数(年)
4	付属棟①	屋根	—	H25.10.2	目視	2	C	無	SUR.0062	経年劣化がうかがえる。		20年
4	付属棟①	外壁	各面	H25.10.2	目視	2	D	有	SUR.0063,SUR.0064 (1),SUR.0064(2),SU R.0065(1),SUR.0065(2),SU R.0066,SUR.0067,SUR.0068(1),SU R.0068(2),SUR.0069	欠損、鉄筋の露出及び表面塗膜の剥がれがみられる。		15年
4	付属棟①	外部建具	各面	H25.10.2	目視	2	E	有		ガラスに割れがみられる。		40年
4	付属棟①	外部建具	各面	H25.10.2	目視	2	D	無	SUR.0072(1),SUR.0072(2)	変形及び腐食がみられる。		40年
5	付属棟②	屋根	—	H25.10.2	目視	2	C	無		経年劣化がうかがえる。		30年
4	付属棟①	外壁	各面	H25.10.2	目視	2	D	有	SUR.0075(1),SUR.0075(2),SUR.0076(1),SUR.0076(2),SUR.0077	欠損及び鉄筋の露出がみられる。		15年
4	付属棟①	外部建具	各面	H25.10.2	目視	2	E	有	SUR.0078,SUR.0079,SUR.0080	ガラスに割れがみられる。		40年
4	付属棟①	外部建具	各面	H25.10.2	目視	2	D	有	SUR.0081(1),SUR.0081(2),SUR.0082(1),SUR.0082(2)	変形及び腐食がみられる。		40年

(4) 現状の課題

③品質管理の対応への立ち遅れ

図表-37. 小田原漁港及び市場荷さばき所の衛生管理チェックリスト

項目	管理基準	判定	現状レベル	認識		
1. 水環境 (水・水の供給、排水処理)の項目	1.1 水環境に関する項目	①汚染環境の保全・排水の適正処理	○	エプロンは逆の面で排水槽に配置されている。 防凍専用面泊地への排水は確認されていない。 防凍機・沈殿機はありますが、劣化により正常に機能していない。 排水施設の点検が行われていない。		
		②良好な作業環境確保のための適正な洗浄水利用	○	漁業者は防凍用海水、上水道を使用しているが、仲買人は紫外線殺菌装置により、殺菌された海水を使用している。 記録はない。		
		③設備器具等への適正な洗浄水利用	○	水質調査は行っていない。 メーターが定期的に検定を実施している。		
	1.2 水の供給に関する項目	①魚介類への適正な海水利用	○	海水は防凍用海水、上水道を使用しているが、仲買人は紫外線殺菌装置により、殺菌された海水を使用している。 記録はない。		
		②清潔な水の使用	○	上水道の水を使用し製氷している。 水道水があり、水質調査は行っていない。 定期検査・定期消毒を行っているが確認しない。 荷さばき所内に給水施設がある。 記録はない。		
		2.1 水産物の温度管理等による品質管理の項目	①温度管理	○	排水を流している。岸壁側の歩道スチロール箱置場が遮光シートのかわりになっている。 車道・魚体凍の移動はしていない。 記録はない。	
			②時間管理・積荷防止	○	岸壁から活魚・水産物まで約500mの距離があるが活魚が弱るなど、施設が湿潤して、凍結が配置された車道が凍結していない。 記録はない。	
			③焼却物等の適正処理	○	冷凍・冷蔵物の処理はしていない。 毎日、焼却物は専用のトラックで清掃施設に一時保管・処理されている。 焼却業者は焼却業者により、毎日処理されている。 焼却物処理を処理業者を定期的に洗浄しているか確認したい。 焼却がなされているか確認したい。 記録はない。	
		2. 作業環境 (施設設備、設備、設備、荷さばき所)の項目	3.1 除排け・荷さばきに関する項目	①防風防雨対策	○	シートの使用はしていないが、荷さばき所は事前に荷さばき所に入ることが確認されている。 防風防雨施設(屋根等)はない。 記録がないので、確認の必要がない。
				②防風防雨対策	○	焼却処理、エプロン・荷さばき所を定期的な洗浄しているか確認したい。 記録がないので、確認の必要がない。
③鳥獣等侵入防止対策	○			鳥獣侵入防止対策はない。 記録がないので、確認の必要がない。		
④車道の進入対策	○			車道はセパレートされているが、進入防止や関係者への周知はされていない。 進入防止対策は標示のみで、されていない。 確認体制は確立していない。 記録はない。		
3.2 積込み・搬出に関する項目	⑤設備・荷さばき・搬出環境の清潔保持		○	除排け・荷さばき・搬出環境は定期的に清掃されている。 記録は現在行っていない。決まっている。 容器・床の洗浄が徹底されているか確認したい。 洗浄後の排水は排水槽を通じて、下水道に流れている。 作業動線が確保されている(区画)している。 記録はない。		
	①積込み・搬出環境の清潔保持		○	記録はない。		
			○	記録はない。		
			○	記録はない。		
	②運搬車面の清潔保持		○	記録はない。		
			○	記録はない。		
○		記録はない。				
3.3 関係者の清潔保持に関する項目	①人の管理	○	記録はない。			
		○	記録はない。			
		○	記録はない。			
	②便所等の管理	○	記録はない。			
		○	記録はない。			
		○	記録はない。			
		○	記録はない。			
		○	記録はない。			
		○	記録はない。			
		○	記録はない。			

「漁港における衛生管理基準について 平成20年6月 水産庁漁港漁場整備部長通知」

図表-38. 衛生管理基準の考え方

第1 衛生管理基準の考え方

1 安全性確保、取組の持続性確保、品質管理等の重要性にかんがみ、一層の衛生管理体制の向上を図る際の目安とすべく、レベル1から3までの3段階で基準を設定する。

レベル	定義	考え方
1	食中毒菌の混入を防止するため、危害要因となり得るすべての項目において必要最低限の措置が行われている漁港	①「岸壁での陸揚げ作業」「荷さばき所でのせり・荷さばき作業」の全工程を通じた危害要因の特定 ②全行程を通じて危害要因をなくするためのハード及びソフト対策の実施 等
2	各種対策により食中毒菌の混入のないことが確認されているとともに、効果の持続化が図られている漁港	レベル1の対策に加え、 ①各種基準を満足するために必要となるハード及びソフト対策の実施 ②取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施 等
3	衛生管理に対する総合的管理体制が確立されている漁港	レベル1、2の対策について、 ①記録の維持管理 ②要請に応じた情報提供が可能となる体制等の構築

④市場運営の困難性

図表－39 他会計繰入金 年度別一覧

予算 一覧

年度	水産	青果	合計
平成 22 年度	23,000	0	23,000
平成 23 年度	23,000	27,000	50,000
平成 24 年度	18,000	0	18,000
平成 25 年度	19,000	21,000	40,000
平成 26 年度	15,000	0	15,000
平成 27 年度	16,000	0	16,000
平成 28 年度(予定)	26,000	0	26,000

決算額 一覧

年度	水産	青果	合計	備考
平成 22 年度	23,000	0	23,000	繰入金限度内
平成 23 年度	9,000	27,000	36,000	繰入金限度内
平成 24 年度	18,000	0	18,000	市場全体営業費用、元利償還金
平成 25 年度	35,000	19,000	54,000	水産：施設屋上漏水工事、青果：退職金
平成 26 年度	15,000	20,000	35,000	水産：市場全体営業費用、青果：退職金
平成 27 年度(予定)	16,000	0	16,000	水産：市場のあり方検討
平成 28 年度(予定)	26,000	0	26,000	水産：市場再整備基本方針策定

* 繰入金限度額＝(営業費用×30%)＋(元金償還額×1/2)＋(利子支払額×1/2)

3. 小田原市公設水産地方卸売市場の今後のあり方

(1) 再整備の方向性

①再整備主体（公設への継続性）

図表-40. 公設である必要性

A)機能面	<ul style="list-style-type: none"> 市場には商品が正常に流通し、消費者に届けられる信頼性が求められる。 需要と供給を反映しながら、価格が過度に高くなったり、安くなったりせず、生産者・流通業者、消費者に不平等な価格や条件をつけない公正な取引が行われる必要がある。 短期的な収益に左右されない継続性が求められる。 市場は各地から品物を集めるだけでなく、その地域の生産物を収集・分荷して、消費者に届け、地域の特徴にあった運営が求められる。
B)安定面	<ul style="list-style-type: none"> 市場は小売業者等が買いやすいように適切な量に分け、効率よく商品を流通し、供給を担う必要がある。 商品を安定的に業者や消費者に供給する必要がある。 安心して生産者が出荷し、業者が購入できる体制、消費者に安全性の高い商品の供給を行う必要がある。 巡回、監視して品質を安定・向上させ、不衛生な商品が出回らないようにする衛生管理のチェック体制が必要である。
C)サービス面	<ul style="list-style-type: none"> 市場は商品を供給するサービスを維持する必要がある。 入荷した商品をすみやかに流通させること、 施設・設備を維持して、不具合のある場合はすみやかに対処する迅速性が必要である。 サービスを維持する面で地域への取り組み、地域性などのまちづくりと合わせた対応が必要である。
D)事業面・運営面	<ul style="list-style-type: none"> 市場は生産者・業者・消費者のニーズにあった事業を行う必要がある。 PRなどを行い、取り扱う商品の知名度を向上させる運営が求められている。 入荷・仕分け・出荷の諸手続きを敏速に行い、商品が遅滞なく流通させる運営が必要である。 施設・設備の修理・補修、点検、更新において計画的に実施して、市場の機能を維持する必要がある。
F)費用面	<ul style="list-style-type: none"> 市場はすみやかに代金を決済し、業者からの徴収、出荷者への支払いを行う必要がある。遅滞なく決済するために資金を十分に調達する必要がある。 業者・消費者への影響を少なくするため、不必要な価格への転嫁を防止する必要がある。 施設・設備を計画的に改修し、自然災害等においても十分な機能を確保する必要がある。 単独での実施が難しい場合では、県や国の助成金・補助金を利用して価格への影響を小さくする必要がある。 水産市場においては、県西地域に果たす役割が大きいので、神奈川県や近隣の市町村、利用者にも応分の費用負担を求めるのが望ましい。

図表-41. 市場に求められる機能

ア)安定性・規模	<ul style="list-style-type: none"> 市場は公正な価格を形成し、衛生管理の整った安心・安全な魚を供給する。 規模を考慮し、地域経済への影響も考慮しながら設置される必要がある。 政府の施策・消費者の要望から高度衛生管理を取り入れた市場の創造は必須となっている。 水産市場の取引額は91億円と大きく、地域経済への影響、波及効果が大きい。そのため市の産業政策と一体となった設置・運営が必要である。
イ)費用負担・商品価格の安定	<ul style="list-style-type: none"> 市場の整備には莫大な事業費がかかる予想される。 民営化に際し、その事業費費用の回収のため、商品や業者が支払う手数料・代金、消費者が購入する価格にきわめて短期に大幅な上乗せされる可能性が高い。 小田原市では水産加工業が盛んである。早期の急激な費用が上乗せされると地域産業への負担が重くなる恐れがある。 そのため市民の税金負担や県の負担などの応分の負担を求めながら、補助金を用いて、小田原市の公共的な整備を行うことにより、急激な価格転嫁を少なくし、水産物が消費者に安定した価格で供給されやすい。
ウ)市場の特性	<ul style="list-style-type: none"> 水産市場は、産地市場としての面と消費地市場としての面の二つの面を備えている。 その市場の特性を十分に配慮して市場づくりを行わなければ地域水産業の衰退、他市場への移行が進み、小田原市の経済に悪影響を及ぼす可能性がある。 民営化した場合、利益とならない地域の特性が切り捨てられ、小田原市の風土を損なう恐れがある。そのため小田原市の仲介が必要である。
エ)漁港との兼ね合い、施設・設備整備	<ul style="list-style-type: none"> 小田原漁港は第3種漁港として広域的な利用がなされている。 陸送品が8割近くを占めているが、漁港が大規模な分類に入ることで漁港との一体的な整備が必要である。 高度衛生管理を導入する場合、大規模な設備投資を行う必要がある。 また衛生管理を継続するためには長期的な管理、指導、監督が不可欠であり、小田原市の介在が必要である。
オ)担い手確保の問題	<ul style="list-style-type: none"> 一般に漁業協同組合が開設者となっているケースが多いが、候補として考えられる小田原市漁業協同組合・株式会社小田原魚市場は新港に開設予定の荷さばき・加工施設の対応に迫られ、新たな市場整備の開設者として関わることは難しい。 他の地域から引き受けとなる業者があったとしても地元との調整が必要であり、すぐに開設者として参入することが難しい。 そのため小田原市が整備する必要がある。

図表-42. 整備パターン（ハード）による地域住民のメリット・デメリット

(○=メリット、▲=デメリット)

大項目	項目		公設	民設	廃止
	ねらいと概要		公共目的強化	市場の新展開	負担低減と有効活用
			行政が整備する。	民間が整備する。	市場を廃止し、負担を低減する。近傍市場へ移管する。
機能安定面	(1)	継続性	○ 小田原市政による 長期的な継続性が担保されやすい。	▲ 長期的継続性が担保されない、倒産、撤退のリスクがある。	▲ 継続性はなくなる。
	(2)	地域性	○ 県西3市9町・首都圏への供給責務、産地と消費地の二面性を 考慮し運営し やすい。	▲ 地域特性は薄まる、商品に偏りが出る可能性がある。	▲ 供給特性がなくなる。市場特性は失われる。
サービス面	(3)	政策との一体化	○ 市場を活かしたまちづくり など行政の目的に沿った整備・管理がしやすい。	▲ 政策との一体的な整備・管理は難しくなる。	▲ 市場を活かしたまちづくりは出来なくなる。
事業面	(4)	迅速性(整備上)	○ 各補助事業、公共投資により 迅速に整備し やすい。 (特に災害復旧時)	▲ 事業採算性が成り立たないと整備しない。民間投資には限界がある。	▲ 整備する必要がなくなる。
	(5)	事業性	▲ 事業ノウハウは少ないため、拡大による収益拡大は難しい。	○ 事業ノウハウ導入により 事業拡大が望める。	▲ 全体的に事業は縮小される。
	(6)	手続き(整備上)	○ 設置が小田原市により、 設置の事務手続きが比較的スムーズ である。	▲ 規制等により設置の事務手続きが膨大、手続きコスト大となる。	○ 手続きは無くなる。
費用面	(7)	資金調達	▲ 限界がある。工学の場合、広域や近隣市町・利用者の負担を求める必要がある。	▲ 信用力により調達困難な場合もある。	○ 資金は要らなくなる。
	(8)	価格転嫁	▲ 価格転嫁は 長期的に平準化 できるが、結局は住民負担となる。	▲ 施設費用の回収等のため、急激に手数料、価格に転嫁がされやすい。	▲ 間接的に商品に転嫁されやすい。価格上昇の可能性がある。
	(9)	維持・改修費	○ 計画的改修、自然災害等の緊急時の対応が しやすい。	▲ 改修負担が莫大、民間のため緊急時の対応がしづらい。	○ 維持、改修費 負担は なくなる。
	(10)	助成・補助金	○ 小田原市設置のため、 広域の市民負担、県の負担、国の助成・補助金が受けやすい。	▲ 民間のため、助成・補助金は受けにくい。	▲ 助成、補助金はなくなる。
	(11)	市・住民の財政負担	▲ 市民には税金として負担が増える。	○ 負担は減る。	○ 負担は無くなる。土地利用ができる。
	(12)	税務負担	○ 固定資産税、法人税など はかからない。	▲ 法人税、固定資産税などがかかる。	○ 税務負担は無くなる。

※赤文字はメリットの部分

図表-43. 管理・運営パターン（ソフト）による地域住民のメリット・デメリット

(○=メリット、▲=デメリット)

大項目	項目		管理・運営 すべて公	管理（公）・運営（民）	管理（民）・運営（民）
	ねらいと概要		公共目的強化	公共投資維持と民間活力導入	市場の新展開
			行政が整備し、開設者となり、管理・運営も公営企業体が行う。	行政が整備し、開設者となり、管理する。運営は民間業者に委託する。	民間が整備し、開設者となる。民間が管理・運営を行う。
■管理					
機能面	(1)	信頼性	○ 小田原市の管理・運営により、利用者からの 信頼性が担保されやすい 。	○ 小田原市の管理、監督・指導により、利用者からの 信頼性は担保されやすい 。	▲ 民間では、経営状態により信頼性が低下する。
	(2)	公正性	○ 小田原市の管理・運営により、 公正な取引 が実施される。	○ 小田原市の管理、監督・指導により、 公正な取引 が実施される。	▲ 不適切な取引が起こる可能性がある。
安定面	(3)	安定供給	○ 小田原市（または公営企業）の管理・運営のもと 安定供給されるやすくなる 。	○ 運営上の利益のあるものになりがちである。小田原市の管理、監督・指導により 安定供給は担保 されやすい。	▲ 利益のあるものになりがちである。責任に限度がある。
	(4)	安心・安全、品質・衛生管理	○ 小田原市の管理・運営責任のもと、 安心・安全、品質・衛生管理は担保 しやすい。	○ 小田原市の管理、監督・指導により 安心・安全、品質・衛生管理は担保 されやすい。	▲ 利益にならないコストには消極的である。
事業面	(5)	迅速性（予算上）	▲ 決定、予算執行や議会承認に時間がかかる。	▲ 決定、予算執行や議会承認に時間がかかる。	○ 決定、予算執行が速い 。
■運営					
サービス面	(6)	サービス	▲ 公共サービスの範囲による。柔軟性は低い。	○ 新しいサービスも導入 しやすい。	○ 新しいサービスも導入 しやすい。
運営面	(7)	効率性	○ 施設の管理と一体的な運営が行える ことで効率性が増す。	○ 民間活力導入により、 効率の良い運営 が期待できる。	○ 民間活力導入により、 効率の良い管理・運営 が期待できる。
	(8)	独自性・PR	▲ 公営のため、小田原市民、他圏の人へのPR・独自性を打ち出すのに制限がある。	○ 小田原市民・他圏の人に 積極的にPR できる。 独自性を打ち出し やすい。	○ 小田原市民・他圏の人に 積極的にPR できる。 独自性を打ち出し やすい。
	(9)	手続き（運営上）	▲ 手続きが煩雑になりやすい。	○ 手続きが 簡素化 しやすい。	○ 手続きが 簡素化 しやすい。
費用面	(10)	人件費	▲ 人件費は割高になりやすい。	○ 人件費は 割安 になりやすい。	○ 人件費は 割安 になりやすい。
	(11)	運営費	▲ 運営費は割高になりやすい。	○ 運営費は 割安 になりやすい。	○ 運営費は 割安 になりやすい。

※赤文字はメリットの部分

②再整備を目指すコンセプト骨子

図表-44. 再整備を目指すコンセプト骨子

将来像:「地域が潤い、豊かになる、にぎわい水産市場」

4つの命題と●具体的な事例

1. 賑わいある生産・消費の拠点市場

- 生産者にとって魅力ある市場
 - 各種施設の適正配置による効率化の確保
- 卸・仲卸の経営効率化
 - 市場内の効率的な動線確保
 - 市場内の安全確保
 - 就労環境の向上
 - 積荷・荷捌き・保管等の合理化
- 集荷・販売力の強化
 - 全国各地からの豊富な品ぞろえ
- 競争を勝ち抜くブランド力を有する生産市場
 - 加工施設・交流促進施設との連携

2. 安心・安全な水産物の供給市場

- 物品の品質管理の高度化
 - コールドチェーンシステムの確立
 - 「雨ざらしによる品質低下」防止用屋根の設置
- 物品の衛生管理の高度化
 - 高度衛生対応のハード整備並びにルールづくり
- 消費者にとって安心できる市場づくり
 - 原産地・品質等の表示の統一化
 - ITを駆使した入札制度の導入（トレーサビリティ）^{※69)}

3. 適正な市場取引と経営の近代化した市場

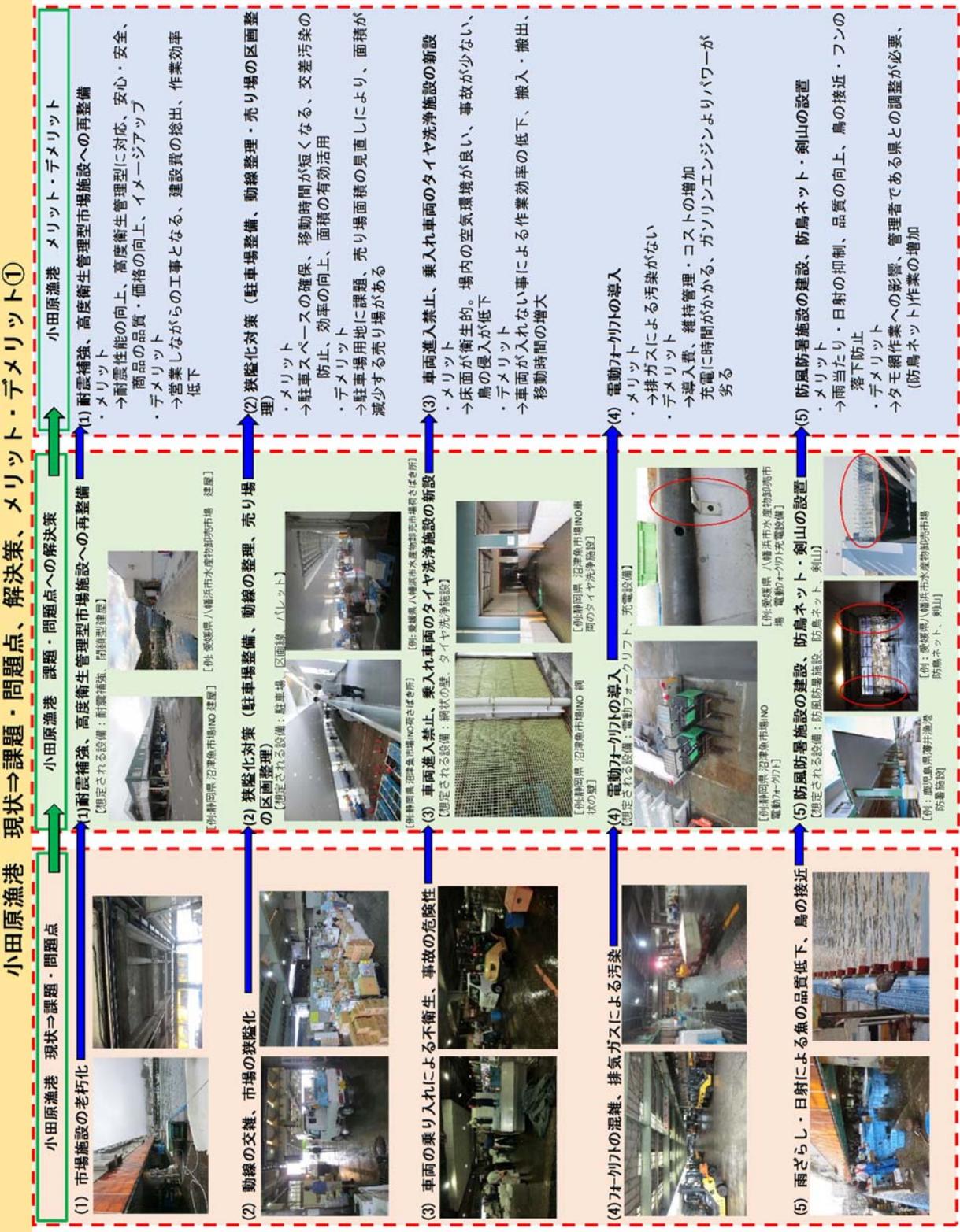
- 需要と供給を反映した適正な価格形成
 - ITを駆使した入札制度の導入
- 生産者と消費者を結ぶ市場づくり
 - 市場関係者の研修等の実施

4. 未来に向かって持続可能な市場

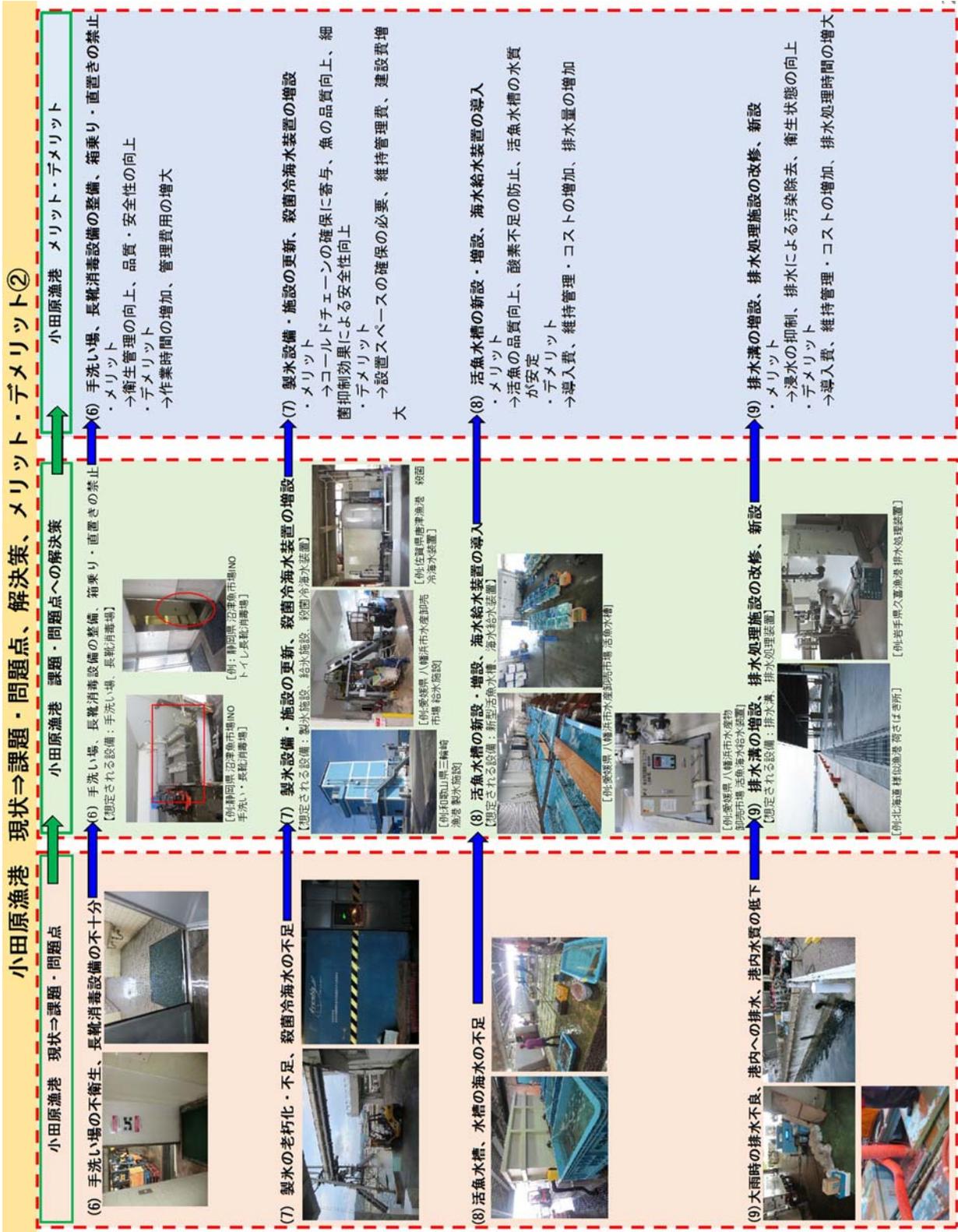
- 市場の長寿命化対策（老朽化・耐震化対策）
- 受益者負担・利用者負担による施設使用料の適正化
 - 使用料の見直し・適正化
- 市場施設の有効活用による歳入確保
 - 休市・休業時間の市場施設の有効利用による歳入確保
- 環境問題への対応^{※70)}
 - 太陽光エネルギー・LED・ディスプレイの導入
 - フォークリフトの電動化
- 近隣地域の住環境への配慮
 - 市場利用者のための十分な駐車場確保

注) ※及び番号は「文章編 5章 用語集」で説明する用語を示す。

図表-45. 水産市場の課題、問題に対する解決策、メリット・デメリット（その1）

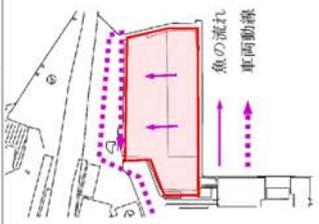
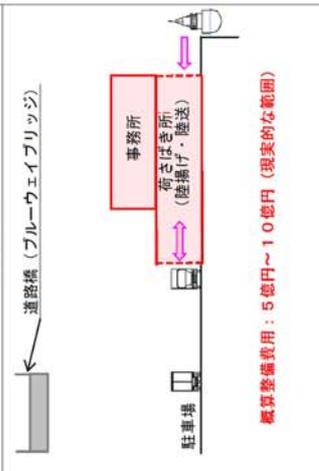
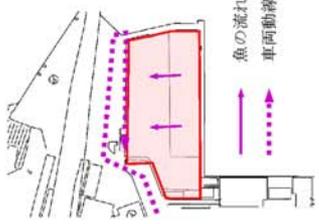
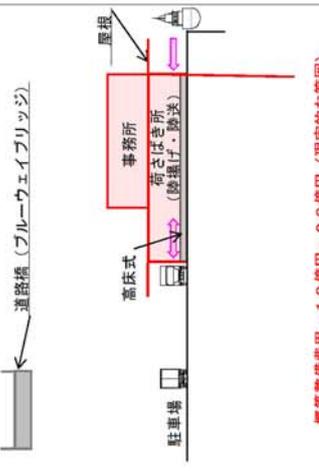
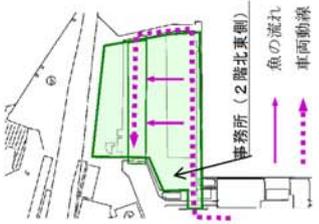
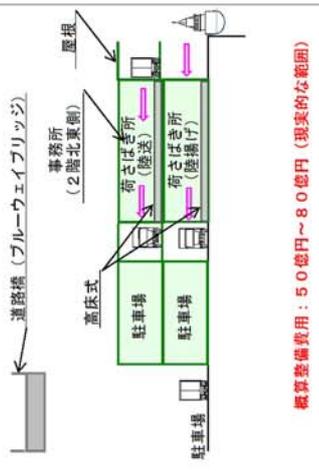


図表-46. 水産市場の課題、問題に対する解決策、メリット・デメリット（その2）



図表-47. 荷さばき所配置検討表

(No 1. 現在の荷さばき所を耐震補強のみ、No 2. 現在の荷さばき所を耐震補強+衛生管理対策の改修、No 3. 現在の荷さばき所を解体し荷さばき所を新設)

No	整備項目と整備内容	課題解決と衛生管理レベル	平面図	断面図
1	<p>■整備項目</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在の荷さばき所に耐震補強のみを実施 <p>■整備内容</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在の荷さばき所 耐震補強のみ <p>【新設】</p> <ul style="list-style-type: none"> なし 	<p>【課題解決】</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在必須である耐震補強のみを実施は解消する。 車両動線・魚の流れの整理、規則などソフトにより解決する。 鳥の侵入等はネットなど簡易な方法で解決する。 <p>【工事期間中の課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 工事期間中は仮設荷さばき所が必要である。 工事分割数を増やせば、使用不可面積は減るが、仮設処理費用がかさむ。 営業しながらの改修なので、3分割では2/3程度の面積しか使えなくなる。 工事進行ごとに陳列スペースを移動する必要がある。 <p>【工事終了後の課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在と荷さばき所・駐車場面積が変わらない。 耐震補強しても老朽化が解決されたわけではないので維持管理費は高む。 <p>【衛生管理レベル】</p> <ul style="list-style-type: none"> 既設のP C構造部分には荷重を加える耐震補強はできない。 衛生管理はソフト対応のため厳守が難しい。 規制しても排ガス汚染、交差汚染はなくなる。 <p>【費用負担】</p> <ul style="list-style-type: none"> 改修に伴い、使用料見直しを検討の必要がある。 		 <p>試算整備費用：5億円～10億円（現実的な範囲）</p>
2	<p>■整備項目</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在の荷さばき所を耐震補強 衛生管理対策の実施（改修） <p>■整備内容</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在の荷さばき所 耐震補強 壁を設置し閉鎖型荷さばき所とする。 高床式にして車両進入禁止とする。 岸壁上に屋根を延伸する。 <p>【新設】</p> <ul style="list-style-type: none"> なし 	<p>【課題解決】</p> <ul style="list-style-type: none"> 少ない費用で、必要な耐震補強と品質・衛生管理を確保できる。 壁を設ける事で鳥の侵入、吹きさらしの状態の荷さばき所が衛生的状態を確保できる。 危険な状態の車の乗り入れを高床式・車両進入禁止により、荷さばき所内で防止できる。 <p>【工事期間中の課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 工事期間中は仮設荷さばき所が必要である。 工事分割数を増やせば、使用不可面積は減るが、仮設処理費用がかさむ。 営業しながらの改修なので、3分割では2/3程度の面積しか使えなくなる。 工事進行ごとに陳列スペースを移動する必要がある。 <p>【工事終了後の課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在と荷さばき所・駐車場面積が変わらない。 既設荷さばき所を高床とするため作業高さが低い。 電動フォークリフト導入費用・岸壁の屋根設置費用が必要となる。 耐震補強しても老朽化が解決されたわけではないので維持管理費は高む。 岸壁の屋根は荷さばき所とは別構造で杭基礎から整備する必要がある。 <p>【衛生管理レベル】</p> <ul style="list-style-type: none"> 閉鎖型になり風雨にさらされることがなくなる。 車両進入禁止により排ガス汚染、交差汚染がなくなる。 岸壁での異物混入の減少、作業環境の向上。 <p>【費用負担】</p> <ul style="list-style-type: none"> 改修に伴い、使用料見直しの検討の必要がある。 		 <p>試算整備費用：10億円～20億円（現実的な範囲）</p>
3	<p>■整備項目</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在の荷さばき所を解体し新設 1階を荷さばき所（陸揚）+駐車場 2階を荷さばき所（陸送）+駐車場 <p>■整備内容</p> <ul style="list-style-type: none"> 現在の荷さばき所 解体 【新設】 1階の岸壁から陸揚げ水産物を搬入 1階の陸側に駐車場 2階の岸壁間に陸送の荷さばき所 2階の陸側に駐車場 事務所は2階の端部に設置 岸壁上に屋根延伸 	<p>【課題解決】</p> <ul style="list-style-type: none"> 老朽化と耐震の課題を一気に解消できる。 陸送と水揚げを1・2階に分け、さらに2階に通路をつける事で、動線の最小化が可能となる。 駐車場、荷さばきスペースを大幅に確保できる。 場内での流れで搬入・搬出が可能となる。 <p>【工事期間中の課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 工事分割数を増やせば、使用不可面積は減るが、仮設処理費用がかさむ。 最初に整備する荷さばき所の陸揚が駐車場なので仮設荷さばき所が大きく必要となる。 <p>【工事終了後の課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 陸揚げ品と陸送品のアクセスが悪く、仲買人の移動が大変である。 完成するまでに仮設荷さばき所が必要である。 電動フォークリフト導入費用・岸壁の屋根設置費用が必要となる。 <p>【衛生管理レベル】</p> <ul style="list-style-type: none"> 新設及び区画分けにより、高度衛生管理が可能になる。 動線がスムーズで交差汚染を抑制。 排ガスにより汚染が少ない。 <p>【費用負担】</p> <ul style="list-style-type: none"> 改修に伴い、使用料見直しの検討の必要がある。 建設費用についても、利用者からの充分の負担を検討する必要がある。 		 <p>試算整備費用：50億円～80億円（現実的な範囲）</p>