

参考事例 「名古屋市中心卸売市場本場 水産物部 塩干棟」

1 施設整備の概要

- 整備費 約27.9億円(うち国交付金 約1.8億)
本場整備全体額は約300億
- 整備期間 平成20年度～平成26年度
- 整備の経緯
 - H4年 本場整備計画策定
 - H5年～ 整備工事開始(関連業務棟、中央管理棟、新青果棟、太物棟、廃棄物処理棟)
 - H20年 塩干棟仲卸事務所棟 改築実施設計
 - H23年 塩干棟仲卸事務所棟 完成(延床面積 3,195㎡)
 - H23年 塩干棟仲卸売場棟 改築実施設計
 - H26年 塩干棟仲卸売場棟 完成(延床面積 5,317㎡)

☆卸売場、仲卸売場を含め塩干棟全体でコールドチェーン化

○主要施設の規模(現状)

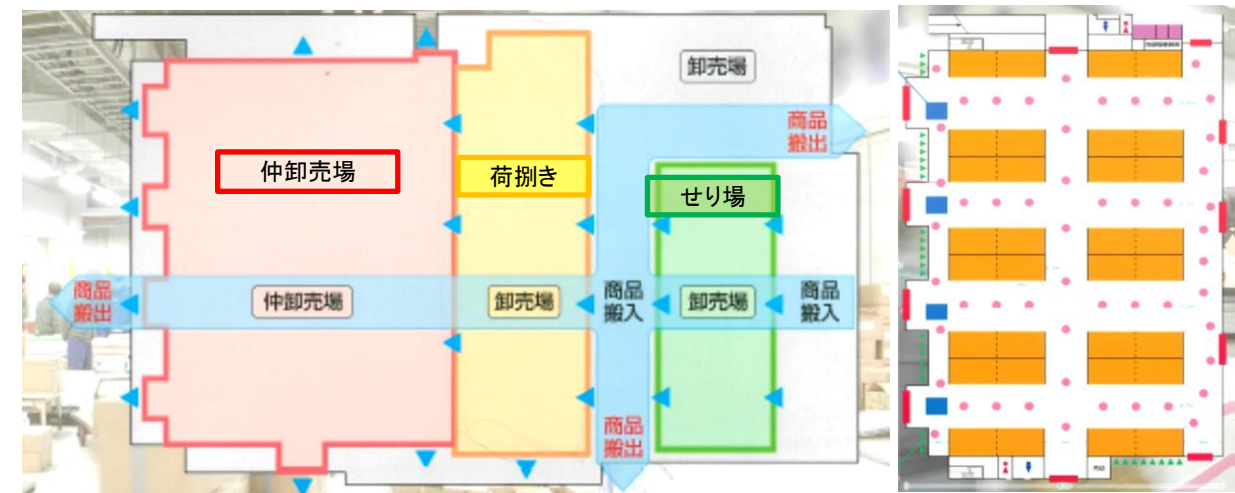
総延床面積 約229,000㎡ 敷地面積 約172,000㎡

区分	延床面積	備考	奈良市場
卸売場	35,966㎡	青果 15,553㎡ 水産 19,893㎡ 漬物 520㎡	14,358㎡
仲卸売場	22,729㎡	青果 9,252㎡ 水産 13,102㎡ 漬物 375㎡	8,373㎡
関連事業者売場	5,419㎡		7,788㎡
冷蔵庫	36,128㎡		7,081㎡
管理棟・事務所棟	48,935㎡		2,470㎡
倉庫	1,881㎡		4,265㎡
買荷保管積込所	8,661㎡		5,399㎡

2 施設整備の特徴

- コールドチェーンの充実
 - 塩干物の卸売場から仲卸売場までを一体的な施設としてコールドチェーン化
 - 卸売場の一部を仲卸の荷捌場として使用し、商品の動線を確保
 - 仲卸売場を閉鎖型の構造として外気を遮断し、棟内温度を適切に管理
 - マグロ等の太物については低温化された専用の売場を整備(太物棟)
 - 鮮魚については、卸会社が鮮魚卸売場に低温エリアを整備
- 効率性や安全性を考慮した施設
 - 通路部分を広く取り、商品の動線が阻害されないよう配慮(仲卸組合からの要望による)
 - 断熱構造や高速シャッターの導入により、店舗内保冷施設への負担低減
 - 屋外に電動リフト等の充電設備を整備し、車両の駐車エリアの明確化
- その他
 - 使用料は増減なし。低温化に伴う空調設備の電気料金が実質の値上げ分。
 - 工事中は、先行して改修整備した卸売場内に仮設店舗を設置して営業。
 - 仲卸事業者の事務所は売場棟内に置かず、別に事務所棟として整備。

3 施設配置



塩干棟平面図(物流イメージ)

塩干仲卸売場配置図



新設・改築された施設



塩干棟 卸売場(せり場)



塩干棟 卸売場(荷捌場)



塩干棟 仲卸売場



塩干棟 外観



太物棟 外観



太物棟(マグロ低温卸売場)