

奈良県中央卸売市場再整備基本計画 中間報告の概要(案)

1 奈良県中央卸売市場の現状と課題

【市場を取り巻く現状】

- 社会環境の変化
 - ・ 少子高齢化・人口減少による食料消費の減少
 - ・ 食の簡便化志向、中食（調理済み食品）の増加
- 食品流通構造の変化
 - ・ 生産地の高齢化や後継者不足
 - ・ 産直取引、インターネット販売、直売所など市場外取引の拡大
- 取扱高の減少
 - ・ 青果 平成 10 年度（ピーク）363.7 億円→平成 29 年度 316.6 億円
 - ・ 水産 平成 4 年度（ピーク）280.6 億円→平成 29 年度 133.2 億円

【現状を踏まえた市場施設の課題】

- ・ 施設の老朽化
- ・ 施設規模の余剰と狭隘
- ・ 現施設配置による物流動線が非効率
- ・ 品質保持困難な開放的施設（鳥や虫の進入、外気による温度変化により）
- ・ 駐車場スペースの低利用
- ・ 市場の賑わいの衰退

2 市場エリア及び余剰地活用のコンセプト

市場（BtoB）

市場基礎機能の強化による市場ブランドと安心・安全の実現

市場が本来もつ卸売機能の効率化・高性能化とブランド力の向上

- ① 市場の現状を踏まえた持続可能な施設整備
- ② 市場施設のスリム、コンパクト化による効率化
- ③ HACCP 等による徹底した品質管理に基づいたコールドチェーン化
- ④ 場内事業者による新たな奈良市場ブランドの創出

賑わい創出（BtoC）

“食” と親和性が高く、観光への相乗効果の高い機能との複合化

市場が取り扱う「食」を活用した一般消費者向けの新機能の導入

- ① 卸売市場のスリム・コンパクト化による余剰地の活用
- ② 『食べる』『買う』『学ぶ』を一体的に提供できる施設づくり「まほろば Food Amusement Park(仮称)」
- ③ BtoB との連携による相乗効果の発揮

連携による市場の活性化

- ・ 水産物見学施設
- ・ 地場野菜特別売場
- ・ せり体験
- ・ 解体ショー

Food Hall（食物販＋飲食）

相乗効果

宿泊施設

イベントエリア

3 整備方針・内容

市場（BtoB）

1. 既存施設の利活用
2. 施設規模の縮小
3. 施設の適正配置による効率的な物流動線の確保
4. 温度を適切に管理できる密閉・閉鎖型低温管理施設の整備（コールドチェーン化）
5. 輸出に対応
6. 共同配送・共同加工
7. 県民に親しまれる市場づくり（奈良の食文化の発信拠点）



マグロの解体ショー

市場まつり

賑わい創出（BtoC）

1. Food Hall（食物販＋飲食）
～奈良の魅力を体感できる食～
 - マーケット&キッチン：市場食材イートイン・手ぶら BBQ
 - 奈良の kuramoto：日本酒バル
 - 大和のスイーツマーケット：奈良発祥のお菓子など
 - ならまちダイニング&クッキングスクール：チャレンジレストランなど
2. アリーナ（イベント広場・アリーナ）
～五感で楽しめるエンターテイメント～
 - 食に関する情報：奈良食祭、C'festa 等の食の祭典など
 - 音楽・演劇イベント：芸術文化イベント・コンサート・2.5次元ミュージカル等
 - スポーツイベント：全国金魚すくい選手権 BリーグやVリーグなどのプロスポーツ
3. 宿泊施設（観光客とビジネス客）
～癒しとくつろぎのリラクゼーション空間～
 - Medical Spa まほろば：薬草風呂・エステやマッサージ等
 - まほろば inn：外国人観光客対応・昭和工業団地ビジネス客向け
4. 駐車場・交通ターミナル
大型バス・タクシーや乗用車など用の交通結節点機能

4 整備スケジュールイメージ

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度	2026年度
市場(B to B)	計画		設計					工事	
賑わい創出(B to C)		用地買収・事業者選定				工事			

5 市場エリア 概算事業費(税抜き)

導入機能	規模	整備費	想定スキーム
卸売場 コールドチェーン化	8000 m ²	合計 約 200 億円	公設公営 or PFI 事業 (BTO 方式)
仲卸売場 コールドチェーン化	4000 m ²		
加工場・冷蔵庫棟 / 荷捌場・買荷保管	6000 m ² /7000 m ²		
関連施設	3000 m ²	—	公設公営 or PFI 事業 (BTO 方式 or 付帯事業)
市場付帯事業 水族展示	1500 m ²		