

(参考) 最終とりまとめ項目 (案)

※赤文字部分は中間報告では記載未

はじめに

1. 奈良県中央卸売市場の現状と課題

1.1 市場を取り巻く現状

- (1) 社会環境の変化
- (2) 食品流通構造の変化
- (3) 取扱高の減少

1.2 現状を踏まえた市場施設の課題

- (1) 施設の概要
- (2) 施設の老朽化
- (3) 施設規模の余剰と狭隘
- (4) 現施設配置による物流動線が非効率
- (5) 品質保持困難な開放的施設
- (6) 駐車場スペースの低利用
- (7) 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

2.1 施設整備計画策定の進め方

2.2 コンセプトの考え方

2.3 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 (BtoB)

(1) 市場の現状を踏まえた持続可能な施設整備

- ① 県内外の食の流通拠点機能
- ② 環境への配慮

(2) 市場施設のスリム、コンパクト化による効率化

- ① 効率的な流通システムの構築

(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

- ① 安全・安心な食の提供
- ② HACCP 導入のあり方
- ③ コールドチェーンのあり方
- ④ ごみ処理のあり方

(4) 場内事業者による新たな奈良市場ブランドの創出

- ① 高度な加工品製造
- ② 地場産品の取扱強化

③人材育成のあり方

2.4”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（BtoC）

(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

(3)BtoB との連携による相乗効果の発揮

①賑わいの創出による街づくりへの貢献

3. 整備方針及び整備内容

3.1 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（BtoB）

(1)既存施設の利活用

①既存施設の利活用方針

②インフラ整備方針

○給水方式

○受電方式

③防災施設整備方針

○浸水対策方針

○地震対策方針

○停電対策方針

④環境施設整備方針

○再生可能エネルギーの利活用方針

○緑地・修景整備方針

○低公害整備方針

(2)施設規模の縮小

①導入機能及び規模

(3)施設の適正配置による効率的な物流動線の確保

①ゾーニング計画方針

②動線計画方針

③断面計画方針

(4)温度を適正に管理できる密閉・閉鎖型低温管理施設の整備（コールドチェーン化）

①青果におけるコールドチェーン整備方針

②水産におけるコールドチェーン整備方針

(5)輸出への対応

(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）

①奈良の食文化の情報展示

②水族展示

③食育教育

- 料理教室
- 保育・託児
- 子ども食堂

④食に関する新規事業への機会提供

- チャレンジレストラン（若手料理人用レンタルキッチン）
- 食事業コワーキングスペース

3.2”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（BtoC）

(1)Food Hall（食物販＋飲食）～奈良の魅力を体感できる食～

- ①マーケット&キッチン
- ②奈良の kuramoto
- ③大和のスイーツマーケット
- ④ならまちダイニング&クッキングスクール

(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～

- ①食に関する情報
- ②音楽・演劇イベント
- ③スポーツイベント

(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～

- ①Medical Spa まほろば
- ②まほろば inn

(4)駐車場・交通ターミナル

4. 施設計画

4.1 配置計画

4.2 平面計画

4.3 断面計画

4.4 外観計画

5. 計画の実現に向けて

5.1 民間事業者との役割分担（PFI方式の導入）

5.2 建設工事費

5.3 整備推進スケジュール