

第 18 回 大阪市中央卸売市場南港市場運営協議会 会議要旨

- 1 日 時 平成 30 年 1 月 11 日 (木) 午前 10 時 00 分開会 午前 11 時 10 分閉会
- 2 場 所 南港市場 福利厚生棟 2 階会議室
- 3 出席者
(委 員) 大橋委員、加藤委員、入江委員、杉本委員、坂東委員、阪本委員、櫻本委員、
大林委員、池田委員、重松委員
(以上 10 名)
(大阪市) 樋口中央卸売市場長、米尾企画運営担当部長、中野経営改善担当部長兼南港市場
長、栗本総務担当課長、更家企画担当課長、菅原将来戦略プラン担当課長、辻本
衛生管理担当課長、中尾南港市場副場長、井川食肉衛生検査所長、大平将来戦略
プラン担当課長代理、浅田担当係長、藤田担当係長
(以上 12 名)

4 議 題

南港市場施設整備基本設計 (中間報告) について

5 議事要旨

- (1) 中野経営改善担当部長兼南港市場長より議題の「南港市場施設整備基本設計 (中間報告) について」資料に基づき説明を行った。
- (2) 議題について委員より意見聴取を行った。
- (3) 委員からの主なご意見
 - ・ 取扱頭数が減ってきているので、先を見据えて施設を転用できるような方法を採用しておかなければならない。
 - ・ HACCP 対応について、ハード面が整備できてもソフト面である施設を使用する人の感覚を変えていかないと衛生面が充実するとはいえない。
 - ・ 今回事業費が増加することとなるが、HACCP 対応や輸出も実現できるようになる。大阪市場のせり値が全国の相対取引の参考にされるようになれば大きな集荷に結びつく。
 - ・ 先進的な衛生基準を取り入れた施設をめざしていると思われるので、是非それを売りにして荷を集めていただきたい。冷蔵庫の熟成利用等も考えて、熟成肉等の新たな戦略を立てていかれることに大いに期待している。
 - ・ 事業費について、一般会計からの税金を使っているので国の補助金は一番大事な部分である。
 - ・ 牛・豚の取扱頭数をどのようにして増やしていくのかということが課題である。
 - ・ 電気・ガス・水道の維持料は使用量に応じてかかるが、施設使用料は料金が設定されているから使っても使わなくても同じであるため、取扱頭数が減ると 1 頭当たりのコストがどんどん上がっていくことになり、使用料が 20% 上がれば非常に厳しい。
 - ・ 産地に行って荷を集めるなど地味な努力を行い、高品質なものをより多く取り入れ、せりを活性化させていくことが重要。
- (4) 議題に対する取扱い
 - ・ 大阪市からの説明内容で整備を進めていくということで、全委員異議なく了承。

6 配布資料

資料 1 次第

資料 2 委員名簿

資料 3 座席表

資料 4 南港市場施設整備基本設計（中間報告）について

資料 5 南港市場整備基本計画書概要版（抜粋）

資料 6 施設配置図

7 問合せ先

中央卸売市場企画担当

T E L : 06-6469-7935

F A X : 06-6469-7939

第 18 回 大阪市中央卸売市場南港市場運営協議会 議事録

1 日 時 平成 30 年 1 月 11 日 (木) 午前 10 時 00 分開会 午前 11 時 10 分閉会

2 場 所 南港市場 福利厚生棟 2 階会議室

3 出席者

(委 員) 大橋委員、加藤委員、入江委員、杉本委員、坂東委員、阪本委員、櫻本委員、
大林委員、池田委員、重松委員

(以上 10 名)

(大阪市) 樋口中央卸売市場長、米尾企画運営担当部長、中野経営改善担当部長兼南港市場
長、栗本総務担当課長、更家企画担当課長、菅原将来戦略プラン担当課長、辻本
衛生管理担当課長、中尾南港市場副場長、井川食肉衛生検査所長、大平将来戦略
プラン担当課長代理、浅田担当係長、藤田担当係長

(以上 12 名)

4 議 題

南港市場施設整備基本設計 (中間報告) について

5 議事録

(司会・藤田企画担当係長)

たいへん、長らくお待たせいたしました。

ただ今から、南港市場運営協議会を開催させていただきます。

委員の皆様方には、公私何かとご多忙のところ、御出席いただきまして誠にありがとうございます。私、本会議の司会をつとめさせていただきます中央卸売市場企画担当係長の藤田でございます。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

それでは、本日御出席の委員の皆様を、お席の順番にご紹介させていただきます。

J A 全農ミートフーズ株式会社 常務取締役西日本営業本部長 重松様でございます。

大阪府食肉生活衛生同業組合 理事長 池田様でございます。

独立行政法人家畜改良センター 理事長 入江様でございます。

大阪市会 都市経済委員会 委員長 大橋様でございます。

大阪商業大学 総合経営学部 教授 加藤様でございます。

大阪市食肉市場株式会社 代表取締役社長 杉本様でございます。

大阪市食肉市場仲卸事業協同組合 理事長 坂東様でございます。

大阪食肉買参事業協同組合 理事長 阪本様でございます。

大阪南港臓器株式会社 代表取締役社長 櫻本様でございます。

大阪食肉臓器株式会社 代表取締役社長 大林様でございます。

なお、大阪市立大学大学院 生活科学研究科 准教授 上田様、

弁護士 本間様におかれましては、本日、所用で御欠席となっておりますことをお伝えいたします。

ただいま御出席の委員は、12 名中 10 名でございまして、半数以上の出席となっておりますので、本協議会は、大阪市中央卸売市場業務条例南港市場施行規則第 78 条第 2 項の規定に基づき成立いたしておりますことをご報告申し上げます。

続きまして大阪市の出席者を紹介させていただきます。

中央卸売市場長の樋口でございます。

企画運営担当部長の米尾でございます。

経営改善担当部長 兼 南港市場長の中野でございます。

総務担当課長の栗本でございます。

企画担当課長の更家でございます。

将来戦略プラン担当課長の菅原でございます。

衛生管理担当課長の辻本でございます。

南港市場副場長の中尾でございます。

健康局食肉衛生検査所長の井川でございます。

将来戦略プラン担当課長代理の大平でございます。

南港市場担当係長の浅田でございます。

以上で御紹介を終わらせていただきます。

なお、本会議につきましては、すべて公開とさせていただきます、会議録や撮影させていただきました写真等は、後日、ホームページ等で公開させていただきますので、御了承いただきますようお願いいたします。

それではここで、大阪市を代表いたしまして中央卸売市場長の樋口よりごあいさつを申し上げます。

(樋口市場長)

樋口でございます。委員の皆様方には、本日、公私何かと御多用のところ、大阪市中央卸売市場南港市場運営協議会に御出席を賜りまして、誠にありがとうございます。また、平素は市場運営をはじめ、大阪市政の各般にわたり、御協力をいただいておりますことに、この場をお借りして、厚く御礼申し上げます。

南港市場は、全国初の食肉を取り扱う中央卸売市場として西成区で開設して以来、市場関係事業者の皆様方の御尽力により活発な取引が行われ、本年で 60 周年という節目の年を迎えます。

今後とも、市民・消費者の皆様に対して、安全かつ安心な食肉を提供できるよう、市場運営を進めてまいりますので、御理解・御協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

また、大阪市では、現在、2025 年の万国博覧会の開催をめざし、誘致活動を進めております。誘致が実現すれば、国内外から多くの方々が来阪し、食肉も含めた食の需要が増えることが期待できますので、皆様方の御理解・御協力をよろしくお願い申し上げます。

さて、昨今の食肉流通を取り巻く環境でございますが、牛、豚ともに、国内の飼養頭数につきましては、ようやく下げ止まり、回復基調となっております。しかし、出荷頭数につきましては、肥育期間を要するため、いまだ増加には至っていない状況です。

一方で、消費者の方々の食品に対する安全・安心意識の高まりによりまして、食肉の衛生水準、衛生環境の更なる向上が求められている中、国におきましても、と畜場への HACCP の導入義務化に向けた動きが進められているところです。

このような状況を踏まえまして、この南港市場を西日本の食肉流通の拠点として、引き続き、維持し、さらに発展させるため、今後 10 年を見通した経営戦略といたしまして「南港市場将来戦略プラン」を平成 27 年 1 月に策定いたしました。この「将来戦略プラン」に基づきまして、南港市場施設の整備に取り組む「整備基本計画」を平成 28 年 11 月に策定し、

さらに平成 29 年 4 月より整備基本設計に着手しているところです。

本日は、「南港市場施設整備基本設計（中間報告）について」御説明させていただき、委員の皆様から、忌憚のない御意見を賜りたいと考えております。また、いただきました御意見も参考にさせていただき、今年度末には南港市場整備基本設計を完成したいと考えておりますので、本日は何卒よろしく願いいたします。

（司会）

ここで、皆様のお手元にお配りさせていただいております資料につきまして、御確認させていただきます。

上から順番にまず、次第、それから委員名簿、座席表、そして本日の会議資料でございます「南港市場施設整備基本設計（中間報告）について」、「南港市場整備基本計画書概要版（抜粋）」、「施設配置図」の計 6 種類でございますので、御確認ください。

また、今回の会議につきましては、委員改選後、初めての開催となり、大阪市中央卸売市場業務条例 南港市場施行規則第 77 条では、「協議会に会長を置き、委員の互選によりこれを定める。」となっております、あらためて会長を選任する必要がございます。

会長の選任につきまして、委員の皆様から御意見をいただきたいと存じます。御意見はございませんでしょうか。

（杉本委員）

大阪商業大学の加藤先生に会長をお願いしていただきたいと私は思います。

（司会）

ただいま、杉本委員より、加藤委員をお願いしてはどうか、という御意見がございましたが、他に御意見はございませんでしょうか。

特に御意見が、ないようですが、先ほど御推薦いただいた加藤委員をお願いすることに、ご異議ございませんでしょうか。

（会場内の各委員）

異議なし。

（司会）

それでは、加藤委員に、会長をお願いすることにしたいと存じます。

これより議事進行を、ただ今選任されました 加藤会長にお願いいたします。加藤会長どうぞよろしく願いいたします。

（加藤委員）

微力ではございますが、御指名ですのでお引き受けしたいと思っております。

先ほど市場長のごあいさつにもございましたが、将来を見通した施設整備の中間報告ということで、かなりホットな議論が予想されます。皆様に御協力をいただきまして、円滑な議事進行に努めたいと思っておりますのでよろしく願いいたします。

それでは早速、議題資料「南港市場施設整備基本設計（中間報告）について」、大阪市より説明をお願いしたいと思います。

(中野部長)

経営改善担当部長 兼 南港市場長の中野でございます。私のほうから、資料に沿って御説明させていただきたいと存じます。

議題資料の「南港市場施設整備基本設計（中間報告）について」をベースに御説明をさせていただきます。

まず、「1 施設整備の経過」についてですが、平成 27 年 1 月に大阪市におきまして今後 10 年を見据え、施設整備も含んだ「南港市場将来戦略プラン」を策定いたしました。それに基づきまして翌年 11 月に「南港市場整備基本計画書」を策定いたしました。そして、この基本計画書を踏まえ昨年 4 月から基本設計に着手いたしております。

今回、委員改選により初めての委員の方もいらっしゃいますので、この「基本計画書」の内容につきまして、お手元にお配りしております、A3 の資料「南港市場整備基本計画書概要版（抜粋）」で簡単に御説明させていただきます。

まず 1 ページを御覧ください。

施設整備の基本方針の概略を点線囲みで記載しております。点線囲みの中段でございます「南港市場将来戦略プラン」に基づいて、衛生的で適切な施設配置、適切な施設規模、合理的で効率的な生産機器配置と HACCP に対応した生産ライン・作業動線等を策定し、現在、実施しております基本設計に必要な与条件の整理・設定を基本計画の目的としております。整備手法としましては、実施設計・施工を一括で発注するデザインビルド方式を前提としており、事業者の選定にあたりましては、公募した提案内容を総合的に評価して業者を選定する総合評価落札方式を採用することとしております。

基本計画の個別項目につきましては、その下にございます①から⑩までの 10 項目について整理、検討を行いました。

「①施設条件の整理」では、既存施設およびインフラの活用と転用、また、法的条件などについて。

「②適切な施設規模」では、過大とならない施設規模の設定などについて。

「③適切な施設配置」では、ダーティエリアとクリーンエリアの完全分離や牛を主に扱う大動物棟と、豚を扱う小動物棟の完全分離とその施設配置などについて。

「④ダウンサイジングや転用への対応」では、施設の分節化ならびに冷蔵庫等や各諸室の他用途への転用を可能とすることなどについて。

「⑤段階的な市場施設整備」では、市場業務を継続しながらの段階的整備の設定や車両の動線輻輳防止などについて。

「⑥効率的で衛生的な作業環境の確保」では、生体搬入から出荷までを一棟内で完結することや、害虫等の侵入を防ぐための施設の密封化などについて。

「⑦質の高い食肉の供給拠点としての合理的な生産ラインの設定」では、最も効率が良い生産ラインの直線化や衛生的な生産環境を保持する各諸室の温湿度設定などについて。

続きまして 2 ページの「⑧有効活用検討地の確保」では、一般会計からの繰入金負担を軽減、緩和する財源を確保するため有効活用検討地の創出とその施設計画について。

「⑨市民に愛される南港市場」では、食育の役割を含め見学者コーナー設置等について。

「⑩施設整備の工程・コスト検討」では、実施設計と施工を一括で発注するデザインビルド方式によりまして、整備期間短縮とコスト削減を図るなどとし、整備事業費につきましては、概算で約 149 億円と試算いたしました。

次に 3 ページを御覧いただきたいと存じます。

施設の全体配置図面でございます。図面の右側であります敷地の東側に大動物棟を配置し、図面の左側であります西側に豚を中心とした小動物棟を配置することにより、牛と豚の解体室を完全分離するとともに、敷地内を北側はダーティエリア、南側をクリーンエリアとして区域設定する計画としております。

次に 4 ページを御覧いただきたいと存じます。

「南港市場将来戦略プラン アクションプラン」の概要版を添付しておりますが、これを含めまして、「南港市場整備基本計画書」としております。

アクションプランでは、主に「市場機能の向上」と「市場運営の効率化」について記載しております。

ページ左下の「(1) 市場機能の向上」の「①施設整備」につきましては、ただいま御説明いたしました内容ですので説明を省略させていただきます。

ページ右上を御覧ください。

「②集荷力・分荷力の向上」につきまして、南港市場ブランドの「プレミアムポーク」の推進や、本市開設者と市場内事業者と共同で産地へ出荷要請等を行う「産地開拓キャラバン」など、南港市場における取扱頭数確保に向けた取り組みを記載しております。

ページ右下を御覧ください。

「(2) 市場運営の効率化」についてでございますが、民間活力の活用等の検討などコスト削減への取り組みや、施設使用料の 20%改定等による増収策などを記載しております。

以上で整備基本計画書の概要説明を終わります。

次に、資料「南港市場施設整備基本設計(中間報告)について」に戻っていただきまして、「2 施設整備の概要」について御説明いたします。

基本計画書にもございましたが、本施設整備では、新たに大動物棟、小動物棟、附属施設を建設する一方、既存の本館棟を仲卸業者などの事務室エリアに改修して利用するなどの有効活用をおこないます。

「(2) 施設整備事業費」につきまして、今年度実施しております基本設計の中間報告におきましては 197 億円となっており、こちらに平成 29 年度から平成 30 年度までの物価上昇見込額 2 億円を加えますと総額 199 億円と大幅に増加しております。

先ほど「基本計画書」で御説明いたしました総事業費 149 億円との差額 48 億円の主な変動要素についてですが、大別して 3 つの要素がございます。

資料の下側「イ基本計画策定後の主な変動要素」①から③までの 3 つの要素がございます。

1 つ目①につきまして、アスベスト含有仕上塗材の除去費用として 7 億円を見込んでおります。これは昨年 5 月に、国からアスベスト取扱いにつきまして新たな基準が示されたことにより調査を行いましたところ、本館棟や仲卸棟などの外壁に微量のアスベストが含まれていることが判明いたしました。このまま使用することについて問題ありませんが、整備により外壁を除去する場合には適切な飛散防止措置を行うことが必要となり、新たな追加費用 7 億円が発生するものでございます。

2 つ目②は、工事資材や人件費の高騰といたしまして 13 億円を見込んでおります。

これは東京オリンピック関係工事や東日本を始めとする復興、復旧工事などによる資材価格の上昇、並びに人手不足による人件費高騰などの影響によりまして、基本計画書の段階から 1 年間で大幅に上昇したことを反映しております。例えば国土交通省の資料によりますと平成 28 年からの 1 年間で建築資材でございます鉄筋が 44%上昇、鉄骨は 33%上昇してい

るということが資料として出ておりまして、資材価格の上昇がうかがえるところでございます。3つ目③は、衛生管理体制の向上に伴う増といたしまして28億円。

これは、これからの食品工場が求められる衛生管理水準に対応いたしますとともに、国が整備費を補助する食肉市場の前提条件であります、食肉の輸出認定施設が取得できる高度な衛生水準に対応するため行います施設配置の変更と機能強化によるものでございます。

その詳細についてですが、基本計画では、極力、コスト削減を主眼に既存の本館棟をメインに対応する予定でありました更衣室、トイレなどの衛生管理諸室等につきまして、基本設計では、食肉処理を実際に行う作業員動線と、行わない場内業者・購買者等の動線を分離いたしまして、交差汚染を防止する必要があることから、衛生管理諸室等を大動物棟・小動物棟にそれぞれに追加設置し、それに伴います建物構造の見直し、動線確保による通路、昇降機の増加が必要となったものでございます。

また、食肉安全監視体制の強化の観点から食肉監視カメラの設置などが新たに追加が必要となっております。

さらに、輸出認定施設を視野に入れた高度な衛生水準に対応するために、病畜棟、関連施設などの衛生機能の向上、及びその配置計画の見直しに伴いまして、既存施設の撤去、埋設管等のインフラ整備、車両動線確保のための仮設工事など屋外工事が新たに必要となりました。具体的な配置変更につきましては、別にお配りしておりますA3の縦の図面を御覧いただきたいと存じます。その図面の一番上が、現状の南港市場の配置図となっております。

真ん中が、基本計画時の配置図、一番下が今回の基本設計中間報告における配置図となっております。

真ん中の基本計画の配置図と一番下の基本設計中間報告の配置図を見比べていただきますと、本館棟にありました関連施設や病畜棟をさらに北側の道路に面した場所に配置換えしていることがおわかりいただけるかと存じます。

こうしたことから、整備事業費につきましては、基本計画の149億円から50億円の増となっておりますが、基本計画をもとに食肉処理業務を考慮した建物の構造や配置、基本的なレイアウト、備えるべき機能や設備等を取りまとめたものとなっております。

続きまして、先ほどのA4資料「南港市場施設整備基本設計（中間報告）について」に戻らせていただきます。

「(3) 施設整備後の施設使用料」についてでございますが、これまで御説明いたしましたように整備事業費が大きく増加しております。この増加分につきましては現在、国の補助金や本市の一般会計からの繰入金をより多く負担していただくよう各方面にお願いし、協議を続けておりますが、施設使用料改定につきましては、先の将来戦略プランや基本計画書でもお示ししておりました20%増を考えております。

しかしながら、今後、オリンピックに向けて、工事資材や人件費の高騰により事業費が増加した場合につきましては、更に改定率が増となる可能性もございます。

なお、20%使用料改定の例といたしまして、事務所使用料、枝肉冷蔵庫使用料の整備前・整備後を記載いたしております。

最後に、「③施設整備スケジュール」でございますが、今年度末で基本設計を終えまして、平成30年4月以降、実施設計、施工等の一括発注に向けた事業者公募を行い、事業者を確定し契約した後、実際の工事に着手してまいりたいと考えております。

以上でご説明を終わらせていただきます。よろしくお願いたします。

(加藤委員)

ありがとうございました。

それでは、委員の皆様から御意見・御質問を頂戴したいと思います。

(大林委員)

ただ今、説明を聞かせてもらったが、今、行政が考えているこれから先 10 年を見据えて、いろんな設備の改善とか、安心安全に立ち回っていくとのことであるが、一番大事なことは論点がずれていると思うのである。例えば施設整備計画だけに重きを置いているのか、安心安全、昨年から言われている HACCP に重点を置いているのか、そこがはっきりしていない。それと一番大事なのは、これから先 10 年を見据えるのはいいが、過去過ぎ去った 10 年を見ると実績が落ち込んでいる。現実的に見てこれから先増えていくという可能性はもうない。

これから整備するにあたり、施設を転用できるような方法を探っておかないと、結局また税金の無駄遣いになってしまう。この南港市場が出来てから 30 年経つが、30 年でこれだけ老朽化しているということが本当はおかしい。これは、今までメンテナンスに取り組むことをしっかりやっていたからである。行政の方も専門委員会を設けているかもしれないが、実質あなた方は 2 年経てば配置転換でぐるぐる変わっていく。専門的なノウハウを持っている人間をずっとここに置いてほしい。そうでなければ話が前に進まない。それから一番大事なのは、これから先これだけの大きな事業をやっていって、我々業者に 20% 増の負担をかけるとの話がでてきているが、これから頭数が減っていけばそういうものに我々は立ち向かっていくことが出来ない。段々弱体化していくわけである。現在、流通そのものが変わってきてセンターと畜にどんどん移行してきている。

フードマイレージの問題や地産地消の問題があって、これからは現地で産業を潤すために、現地で解体して消費地に肉を持ってくるように変わってきているのが現実である。

ここでよくよく振り返って考えないといけないのは、本当にお金をかけて必要性のある事業かどうかをもう一度振り返って見たほうがいいと思う。今回は見切り発車的なことはやってほしくない。あなた方は本場の工事の時に物価高騰で当初予算から大幅に増えた現実が過去にある。その時も色々な業者から反発があったと思う。だから三位一体となっていていろいろなことを考え直さないといけない。それと大事なことは HACCP 対応でやるのであれば、去年も言ったと思うが、入江先生も同じ考えだと思うが、まずソフトが先行していかないとけない。器ができたからといって、必ず衛生面が充実するとは限らない。

一番大事なのは、ものを使う人の感覚を変えていかないとけない。そこまでやっていかないとこれから先伸びる要素がない。慎重に検討してやっていただきたいと思う。我々も協力するので、あなた方も頭を切り替えてやっていただきたいと思います。以上です。

(加藤委員)

大林委員ありがとうございました。どれぐらいの取扱量を今後見込んでいるのか、そのために何ができるのか、厳しい御質問がございました。

(中野部長)

大林委員から厳しい御意見頂戴したところです。

南港市場の取扱頭数からお話しさせていただきます。確かにここ 10 年を振り返ってみますと、取扱頭数が減ってきております。これは全国の飼養頭数が減ってきている傾向等に連

動している部分が、かなりあるかと思えます。必ずしもそれだけではないと思えますが、多いところではないかと思えます。全国の飼養頭数につきまして、平成 28 年度はこれまで減少傾向にあった牛に歯止めがかかっている。豚も歯止めがかかってきている。若干ですが、増え始めてきている。これは国の増頭政策を進めていることの効果が現れていると感じているところでございます。

南港市場といたしましても先ほども御説明させていただきましたように、取扱頭数の確保に向けまして、産地へ私も含めて訪問させていただき、出荷頭数を増やして頂くようお願いをしているところでございます。いろいろな努力をしながら業者の皆様と一緒に取扱頭数を増やしていきたいと考えているところでございます。

この整備計画ですが、今、大林委員から HACCP の件出てまいりました。HACCP については、国が通常国会でと畜場法や食品衛生法を改正する予定にしております、と畜場に HACCP を義務化する流れになってきております。南港市場は現在 HACCP に対応できるような体制にはなっておりません。当然義務化になりますと HACCP に対応したものに変わっていくといけません。現在、南港市場は牛と豚と同じと畜をしていて、間にさえないものがないということで HACCP の認定が取れないところでございます。そういったことも含め、これからは安全安心の義務を含めまして、衛生水準を上げていかないとはいけません。他のと畜場や食肉センターもどんどん衛生水準を上げていっている現状がございます。それに対応していかねばならない。そしてこの南港市場も 30 数年が経ちまして、今後のことを見据えますと、施設の老朽化は否めない。そういった中で建て替えをしていかねば、もたないという状況に来ているので、今回基本の将来戦略プランを策定させていただきまして、施設整備に取り組む方針を示させていただいているところでございます。

その中で、ご指摘にもありまして、今後の取扱頭数減少の可能性も含めまして、他に転用出来るようにしておかなければならないのご指摘がございました。それにつきましては、例えば冷蔵庫をいくつかに分け、必要なくなればそれを止めてしまって維持管理する必要を失くしてしまう。それによってコストを下げるような計画をしているところでございます。

今回、基本設計をいたしまして、いろいろなところの詳細を詰めていく中で整備事業費が増えてまいりましたけれども、これにつきましては、前回の基本計画そして基本設計を踏まえて、現在、このような金額になるということでございます。将来、物価の上昇、人件費の高騰により増える可能性がございますが、大幅に増える、例えば倍になるとかは考えておりませんし、業界の皆様にご負担していただく施設使用料につきましては、当初の将来戦略プランで策定しました収支見通しによりまして何とか 20% 増でお願いしたいと考えております。整備事業費が増えておりますが、業界の皆様の御負担としては、前回御説明させていただきました際と同じ 20% 増となるような形で努力しているところでございますので、御理解頂きたいと考えているところでございます。以上でございます。

(加藤委員)

取扱頭数を確保するために、HACCP 対応は必至であり、今回の建て替えにあたっては、国の基準、HACCP 対応ができるような施設整備を進めないといけないとの御回答かと思えますが、入江委員、この前も出てきましたが HACCP 対応を含めまして御意見を頂戴したいと思えます。

(入江委員)

今回、プラスアルファの予算追加ということで、私とすれば、HACCP 対応もできますし、国がかなり力を入れている輸出も実現できるということで、いい方向かと思えます。先ほどの御指摘のとおり、使用料がアップすると今後、出荷がどうなるのかということになりますが、私も以前宮崎にいまして、宮崎県ではもちろん県内でと畜をするというのが主流ではありますが、一方で東京や大阪に生体を出して、そこで評価をしてもらうということもします。それが大きな集荷に結びつく可能性があります。実際、東京市場はたくさん荷を集めていますし、大阪市場も二大市場のひとつですから可能でしょう。それによって、せり値が全国の相対取引の参考にされることとなります。そういった意味で生産地としても、生産地だけで、と畜解体するのではなくて、やはりせり市場に持って行くことは戦略として必ずありますので、それを確保していただくことが大切です。それによって現在の頭数、あるいはわずかに増える可能性もあるのではないかなと思います。ですから先ほどのご指摘のとおり、衛生面におけるソフトの部分は確かに大切に、ハード面では、やはり衛生基準が一番大切に、それは今回クリアされる設計になっていると思われまます。ソフト面につきましては、今後業者の皆様と一緒に考え、我々もアドバイスできることもあると思います。それによって先ほども申し上げましたとおり、全国の産地から、せり値を決めるような市場、これが非常に重要な役割です。実際、現在もせり市場がなければ相対取引ができないため重要な役割を果たしています。このため、いかに荷を集めていただいて、そこで良い値段がつくか。そこが全国の畜産農家へも影響するわけですので、ぜひがんばっていただきたいと思えます。

(加藤委員)

ありがとうございました。大阪市場は全国のせり値を決めるぐらいの拠点市場となるべきだという御意見でございました。

(大林委員)

入江先生にお伺いしたいのですが、先ほどお話しがあった宮崎県では、高崎で 25 年ほど前に HACCP を取っているが、私も実際見に行ったところ、その建物はプレハブ構造であった。それでも HACCP を取得してアメリカへ輸出していた時代もあったのだから、やはりソフト面が大事であるということ。当時は、宮崎県、鹿児島県、群馬県が HACCP を取得し、最近では福岡も取得した。HACCP の認証機関は国内でもたくさんあると思われるが、本来はアメリカが発祥であったのでは。

(入江委員)

基本的に、輸出の認定と HACCP は別であります。輸出しようとするれば HACCP の認証取得は必要であり、輸出をしなくても先ほど説明のありましたように今後は HACCP 対応にしなければいけないと思います。これは、基本中の基本となります。新しいと畜場であれば、より新たな衛生基準を取り入れていく方向にあって、その方が実際に輸出もしやすいし、あるいは国内の関連業者に対しても、衛生面で安全性が高いということで取扱いが増えてくる可能性もあります。しかし、現状の市場では、衛生基準についてかなり問題があると思えますので、この建て替えによって、ずいぶん変わっていくと思えます。岐阜県の飛騨では先進的な衛生基準を取り入れた施設がありますが、それを超えるような施設をめざしていただきたいと思えます。実現すれば「衛生基準ではピカイチ」という大阪市場の売りの話もできる

と思います。さらに輸出も対応できるような方向で考えられており、実際に牛肉輸出は伸びており、今後も間違いなく伸びていくと思われまますので、高水準の HACCP 対応にしていただければと考えます。それが今回の計画図に描かれていると思います。あとは、先ほども申し上げましたが、せり値市場として荷をいかに集めるかですが、各産地は必ず中央に出してきます。全部自分のところでと畜するという気はなくて、大阪や東京に出荷してブランド力を上げる努力もしています。各産地の中で、いかに自分のところが上位であるか、すごく県としても気にされています。それが東京には多いのですが、大阪は少しさみしい状況です。本来的には、それを取り戻さなければならぬし、それによって荷は集まってくると思います。また、先ほど冷蔵庫のことを言われておりましたが、これから熟成用に利用する方法もあります。それによって肉の味も変わってくるし、新たな戦略も立てられるのではないかと思いますので、私は大いに期待しているところであります。ソフト面は重要で、今後、ソフト面でもいろいろアドバイスをしていけたらと考えております。

(加藤委員)

ありがとうございました。他に御意見はございませんでしょうか。

今回予定されている施設整備の内容については、HACCP 対応と申しますか、海外に輸出し、国内の取扱いを増やすためにも必要不可欠であるということ。問題はそれに対するコストをどうするのかというところで、過大投資になっていなくて必要な投資水準であるとのことです。

大林委員がおっしゃるようにできるだけコストをかけない努力も必要であり、事業者の方もそれを要求されていると思いますので、この点について、再度、いかにコストを下げる努力をされているのか、ランニングコストも含めて御説明いただけますか。

(中野部長)

コストにつきましては、この南港市場は現在鉄筋コンクリート造でございますが、今回の計画では、鉄骨造・平屋建てで考えており、鉄筋コンクリート造と比べてコストが下がることとなります。また 30 年前の設備と比べまして、新しい設備を導入することにより、大いに省エネ化が図られることが見込まれますので、例えば維持料を下げることも考えられます。施設使用料は上がることもなっても維持料は下がるのではないかとすることも考えられますので、業界の皆様の運営コストが何とか上がらないよう基本設計を進める中でも検討してまいりたい。

(加藤委員)

他に御意見はございませんでしょうか。

(大橋委員)

大阪市議員大橋です。今お聞きしてまして、入江先生の御指摘というのは、安心安全というのは国として必要な部分で、大阪市が遅れているのは当然の議論だと思います。あと大林委員からお聞きしてまして、200 億かけてですね、我々大阪市会として、やはり税金をどのように使っているかということですね、ランニングコストも含めてです。減価償却がいつできるのかという部分と、この施設事業費ですね。使用料を 20% 上げるということは、かなりしんどいと思います。それはいつ下げるのですかということと、一般会計か

らも一切、手を付けないですよという議論という部分まで、もうちょっと基本方針案に示していただきたいと思います。このままいきますと、私ども大阪市の会でもなかなか議論が難しいと思いますので、やはり大阪で商売していただいている皆さんの力になれるような方向性を示していただきたいと思います。やはりお隣の京都市さんであったり神戸市さんであったり、規模は少ないですけども地産地消を確立されている。大阪市もやはりこれからそういうところをめざして業者さんと提携していくというような方向性がこれだけでは見えていないと思いますので、そこもお示しいただきたいと思います。以上です。

(中野部長)

ただ今、大橋委員から御指摘のありました財源の問題につきましては、現在、起債と国からの補助金を充てるということを考えております。この起債の償還につきましては、基本的には30年間で返済することとなっております。業界の皆様からいただきます使用料と一般会計からいただきます繰入金等を財源に償還していくことと考えております。一般会計の繰入金すなわち税金をいただくわけでございますので、当然できるだけ下げる努力をしていく必要があります。元々将来戦略プランの根本にもございましたので、それをベースに収支計画を作成させていただいております。その中で業界の皆様に対しても、御負担していただく分をできるだけ抑えたいと考えておりましたが、20%増の御負担をいただかないと、投資額から考えまして、どうしても必要になってくるということでございますので、何卒ご理解を賜りたいと思います。先ほど大林委員のご指摘にもありましたとおり、今後、取扱頭数が増えていかないと、南港市場の業界としてもなかなかしんどいということも十分承知しております。先ほどの入江委員からもせり値が東京市場と大阪市場が指標となっていることもございます。この南港市場が西日本の拠点市場として今後もその位置を保っていくことが必要であると考えております。それをベースにいろいろな施策、ソフト対策に取り組んでいるところでございますし、今後も新たな取り組みが必要であると考えております。当然行政だけが取り組むことではなくて、業界の皆様とお話しをさせていただきながら一体となって進めさせていただきたいと考えておりますのでよろしくお願いいたします。

(大橋委員)

取扱頭数ですが、入江先生が詳しいかもしれませんが、平成20年度と29年度の牛豚両方ですけど、約40%ダウンになっているとお聞きしているのですが、これは全国でもそういう水準でしょうか。ここが問題であると思うのですが、そこをどう増やしていくのですかというところ。せっかく良い施設を作る方向性が決まって、大阪市長のほうも、国の補助金は一番大事な部分であって、これがなかったらなかなか厳しいというところも、大阪市の財布事情とは思いますが。頭数が約40%下がっているという中で、入江先生が言われたいろんな部分の加工次第では消費者の方もどのような判断をするか分かりませんが、見込的な部分だけでなく現実的にどうすれば上がってくるのかという御意見をいただきたいのですが。

(大林委員)

議員、それは先ほど言いましたように、センターと畜に代わってきているからです。一軒当たりの飼育頭数がどんどん増えているのです。大規模化されているわけで、小規模農家はどんどんやめているわけでありまして。だから大きなもののほうに全部集まっていっているということで、飼育頭数は、全数は変わらないわけです。ということは市場を経由しないわけ

であります。そうなる我々はがんばろうと思ってもがんばれないわけです。例えば、系統全農とか日本ハムとか、ああいう大手のところで全部取引してしまうから、こちらでは通過しないわけです。そういう点であります。だから過去 30 年になります、豚は 3 分の 1 です。ピーク時では 18 万頭あったのですが、今は 7 万頭ぐらいしかない。そういう状況です。

(樋口市場長)

ただ今の御意見にありましたように、確かに頭数は落ちているのは間違いございません。今回の整備につきましては、取扱頭数減を勘案しておりまして、現在の南港市場の施設は、豚で言いますと 1 日 1,000 頭扱えますが、整備後は 400 頭という設定にしております、先ほどの御意見にもございましたが、約 3 分の 1 に減らした設定で計画しているところでございます。そのうえで、下がっている中で厳しい状況もあるのも事実ですが、今回、整備をすることによって衛生水準を上げることによって、日本全国としては若干増えつつありますので、それをできるだけ取り込んでいくということを今しています。具体的にどういう動きかといいますと、先ほど中野の方が申し上げましたように、産地に出かけて出荷要請をしたり、これまでしておりませんでした、そういう動きも具体的に進めておりまして、実際これまで取扱がなかったところから出していただいたということもございましたので、その辺も踏まえて、非常に厳しい状況ではありますが、なんとか施設規模はコンパクトにしつつ、その中でできるだけの取扱をしていきたいというような見込みで考えております。

(大林委員)

我々としても取扱頭数が減ると地代家賃が、1 頭当たりのコストがどんどん上がっていくわけです。電気・ガス・水道の維持料は使用料に応じてかかるが、地代家賃は料金が設定されているから使っても使わなくても一緒である。頭数が減れば減るほど 1 頭あたりのコストが非常に増えていくこととなる。その辺りを加味して考えてもらいたい。そのような中で、使用料が 20% 上がったら非常に辛い。

(加藤委員)

取扱頭数の確保ということは、いろいろな意味で経営的にも市場の役割としても非常に重要なポイントになると思われませんが、入江委員に御意見を伺いたいのですが。

(入江委員)

先ほどから議論がありますように全国的には頭数はやや増えているのかなという感じですが、大阪市場ではやはり苦勞されている。東京市場ではそうでもないという。その背景には先ほどご説明があったような、多頭飼育があつて相対取引が増えてしまっていることにあります。先ほど言いましたように、せり取引が基本の参考価格となつて相対取引が行われるので、大手もやっぱりせり取引には注目しているわけですね。ただ自分のところが出荷して、それなりの値段がつくのかということになると、やはり大量生産方式だとやっぱり値段がそんなに付かないですね。だから大阪市場に出しにくいところがあつて、やはり大阪市場に出してくるのは主に高品質で、勝負ができるところが出てきています。ですからせりの値段は悪くないと思います。実際に豚の世界では高品質化と大量生産方式の二極化が進んでおります。その高品質畜産物をいかに市場に取り入れるか、それが将来的にも重要になってきます。実際に大阪市場では高品質なものが出荷されていると思いますけれども、それも

また、広がりつつありますので、そういったところをうまく取り入れていただく。そうすると大量生産方式の方々も、先ほど言いましたとおり、せり値が相対取引の基準価格になるので、メリットがあります。そうするとやはり市場を支えようという気にもなってもらえるのではないかと思います。先ほどの資料にもございましたが、プレミアムポークであるとか、その他努力はされておられますし、先ほどおっしゃっていました生産地に行って荷を集めるとか、こういった地味な努力をやっていかないと今後はやはり駄目だと思います。少なくとも今後は衛生的な基準がクリアされますから、その部分では多少、今までよりは荷を集めやすくなるだろうと思われれます。やはり荷を集めていって、せりを活況化しないともちろん流通事業者さんにもかなり影響しますし、生産者にも影響します。生産者の市場価格の大事な建値になりますので、ぜひいろいろと知恵を絞っていただいて尽力していただきたいと思います。これがほんとに大事なところで、これが将来的にどんどん頭数も減っていき大阪市場の相場も下がっていくと全国の畜産農家にも影響します。それはちょっと考えられないことなので、やはり良いものは、とにかく大阪市場へ出してもらおうというような体制になることをめざすべきであり、私は、それは可能だと思いますし、それこそやり方次第だと思っております。

(加藤委員)

ありがとうございました。他に御質問、御意見よろしいでしょうか

(大林委員)

今、入江先生が言われたように将来を見据えて考える場合に、研究として実は各大学から生産向上のためにも、研究施設のひとつでも作るという要望があります。近大なども出入りしているのですが、新しい施設内で出来たら堅実である。それでいろんな研究会を行って、生産者へ還元したいと言われている。だからここに食肉衛生検査所があるから、そこと話し合ったらどうですか。小さいものでよいので。

(加藤委員)

いろいろ御意見を頂戴いたしましたが、環境変化の中で今回の施設整備の方向というのは、適したと言いますか、その方向に則しているということで、今回、大阪市から御説明いただいた内容で南港市場の整備を進めていただくということでよろしいでしょうか。

特にご異議もないようですので、本日予定している議事についてはすべて終了したいと思います。皆様には議事進行の御協力をいただきましてありがとうございました。

(司会)

加藤会長、議事進行ありがとうございました。

以上をもちまして、第 18 回大阪市中央卸売市場南港市場運営協議会を閉会させていただきます。本日は、どうもありがとうございました。