

第3 開設者としてのこれからの取組み

1 市場の経営改善

大阪市中心卸売市場は、本場・東部市場において企業会計方式を導入し、中央卸売市場事業会計として「地方公営企業法」や「地方公共団体の財政の健全化に関する法律」の趣旨を踏まえた公営企業として経営しています。

公営企業は、財貨またはサービスを市民等消費者に提供し、それに対する対価として料金を受け取り、自律的に再生産を続けていく活動体であり、この点に関して企業としての「経済性」を有している一方、地方公共団体によって経営されるものである以上、その本来の目的である「公共の福祉」の増進という見地に立って運営しています。

この「公営企業が経済性を発揮して能率的・合理的な運営を行い、最小の経費で最良のサービスを提供することこそ市民等消費者の福祉の向上に資するものである」という考え方が地方公営企業法における公営企業の経営の基本原則です。

公営企業においては、地方公共団体が施設整備における投資を行い、受益者である施設使用者からの料金収入として投資額を回収することとされています。

大阪市中心卸売市場事業会計では、平成元年度以降実施した本場の大規模整備事業における投資において、企業債償還期間が減価償却期間より短期間であることから償還金が各年度の減価償却費を大幅に上回り、多額の資金不足が構造的に発生しています。

地方公共団体の財政の健全化に関する法律においては、公営企業に対しては、経営状況の判断指標として資金不足比率が用いられ、企業会計ごとに算定された事業ごとの資金不足の比率の観点からのみの経営健全化基準が定められており、資金不足については資本費平準化債の発行により資金収支の改善を進めています。

また、収益収支の改善については、引き続き本場業務管理棟の入居促進などの収入の確保や民間活力を最大限活用しながら最適な市場運営のあり方を検討するとともに業務の効率化を進め、経費の削減に努めていきます。

大阪市中心卸売市場は、安全・安心な生鮮食料品を安定的に供給するという流通の拠点施設として、さらには大都市の基本インフラとして、引き続き、その役割・機能を発揮していくため、当面の目標として、「収支における安定した単年度黒字化」と「資金不足比率を20%未満に抑制」することとし、そのために必要となる経営基盤の強化を図っていきます。

(1) 収入の確保

収入については、主たる事業収入である使用料が、市場流通の動向に影響される売上高割使用料や市場関係事業者等からの施設使用料であり、開設者の取組みによるコントロールが難しいことから、収入確保の取組みとしては、これまで同様、開設者が主体的に取り組んでいる本場業務管理棟の入居促進や資産の有効活用を引き続き検討・実施します。

ア 本場業務管理棟の入居促進

本場業務管理棟については、直近5ヵ年では入居率が80%前後で推移していることから、各種の積極的な入居促進を図り、施設使用料収入の確保に努めています。

具体的には、入居者を広く募集するため、中央卸売市場ホームページや区民だより（市広報紙）や産業創造館広報誌などへの入居者募集記事の掲載や、産地、量販店、水産加工業者、外食産業などの市場関係先へのダイレクトメールや募集チラシの配布、入居希望者に対する市場施設見学を実施しています。

イ 資産の有効活用

市場の活性化に資するとともに、収入の確保を目的として、遊休施設や供用廃止が見込まれる施設等について、民間の発想による利用促進を可能とする貸付け等の検討を進めます。

(2) 経費の削減

経費の削減については、民間活力を最大限活用しながら、業務の効率化を進めていくとともに、物件費等の支出の抑制の取組みとして、民間資金の導入や投資的経費の選択と集中を行うことにより、市場機能の維持向上にあたり、官民による役割分担や省エネルギー型機器の導入等により投資的経費を抑制し、ランニングコストの削減に努めます。

ア 業務の効率化

業務の効率化においては、サービスの質の向上と行政運営の効率化をめざし、民間活力の活用を進めてきたところであり、今後も引き続き、管理運営経費の削減に取り組んでいきます。

イ 民間資金の導入

- 業務管理棟北エリアの整備における官民の役割分担

本場の旧冷蔵庫棟の跡地で行っている買荷保管積込所の整備においては、開設者が基幹施設（屋根付買荷保管積込所）を設置し、使用者がその用途にあわせて保冷加工施設を設置する予定としており、官民でその役割を分担することでより効率的な施設の整備を図っています。

- 熱源機器等の更新における E S C O 事業の活用

本場及び東部市場では、過去 20 年以上にわたって運用してきた冷凍・冷蔵庫用の冷却塔設備や空調用の熱源設備等の老朽化が著しくなったため、熱源機器等の更新にあたって、E S C O 事業を導入しました。

E S C O 事業の導入により、省エネルギー改修にかかるすべての経費を光熱水費の削減分で賄っており、次の効果が得られています。

- 新たな財政負担を必要としない省エネルギー促進策
- 省エネルギー効果の保証
- 包括的サービス（省エネルギー診断に基づく改修計画を立案した後の施工、運転・維持管理など）の提供
- 省エネルギー効果の計測・検証

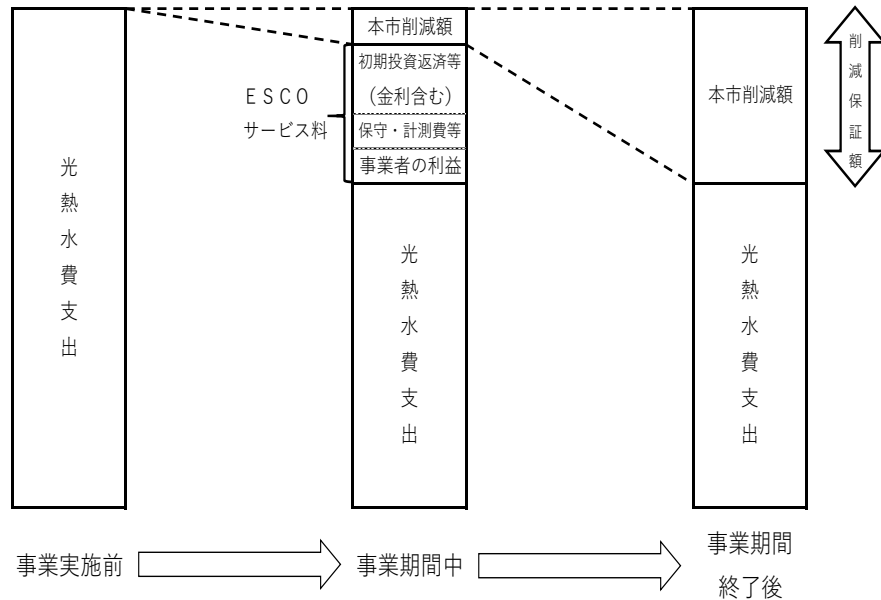
（参考）

E S C O 事業とは

既存設備の改修において、民間事業者が設計・施工、運転・維持管理などの包括的なサービスを提供し、その結果得られるエネルギー削減効果等を保証し、光熱水費の削減を図る事業。

既存設備の改修等に要する初期投資は、E S C O 事業者が資金調達を行うため、本市は財政負担を負わず、E S C O 事業者が保証した省エネルギー効果により実現した光熱水費の削減分より、初期投資分を含む省エネルギーサービスに対する報酬を支払うもの。

【ESCO事業のしくみ】



ウ 投資的経費の選択と集中

大阪市では、公共施設の維持管理・更新について、公共施設マネジメント基本方針を策定し、ストックの有効活用や施設総量の抑制などによる「規模の最適化」、適切な点検・診断、計画的な修繕・更新などによる「予防保全による長寿命化」、省エネルギー化や民間活力の導入などによる「多様なコスト削減手法の導入」の3点を基本方針として適切な管理を実施していくこととしています。

中央卸売市場事業会計においても、その趣旨に基づき、財政負担の軽減・平準化を図りながら、施設の安全確保・機能維持に努めていきます。

2 市場の基本機能の強化

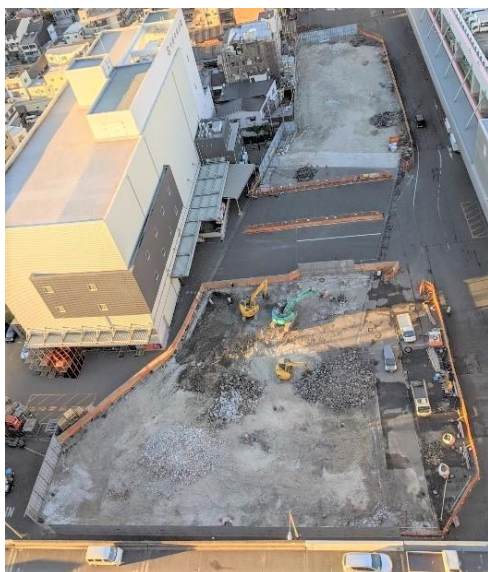
(1) 品質管理及び衛生管理の高度化

中央卸売市場における品質管理及び衛生管理に対する生産者や実需者のニーズは、食の安全・安心への意識の高まりとともに向上しています。

こうしたニーズに応えていくためにも、低温卸売場、冷蔵保管施設、低温物流センターの整備等によるコールドチェーンの確保に努めています。

- 業務管理棟北エリアの整備事業

本場において、全体的に不足している屋根付き荷捌き所の整備を行うことにより、現在課題となっている場内の車両の滞留、交通動線の阻害、場内動線の輻輳を解消し、物流の効率化を図るとともに、量販店等からのコールドチェーンや加工パック詰めなどのニーズに対応できる保冷库や加工場などの機能を有する「買荷保管積込所」の設置を進めています。



【 建設予定地 】

(進捗状況)

平成 30 年度～令和元年度	実施設計
令和 2 年度～令和 3 年度	建設工事
令和 3 年度中	供用開始 (予定)

(2) 老朽化施設・設備の更新、長寿命化

生鮮食料品の安定供給を行う流通の拠点施設としての機能を維持継続させていくため、老朽化する施設等については計画的な改修を実施しています。

本場では平成元年から平成17年にかけて大規模整備事業を、東部市場では平成19年から平成24年にかけて再整備事業を実施していますが、整備の対象ではなかった古い施設や整備後に耐用年数を迎える設備もあることから、老朽化への対応を進めていきます。

大阪市では、平成27年12月に「大阪市公共施設マネジメント基本方針」を策定しており、施設の維持管理においては、維持管理・更新費の削減に向け、今後の新技術の活用により維持管理の効率化を図るなど、様々なコスト削減方策について検討していくこととしており、「個別施設の特性に応じた維持管理」、「長寿命化の推進」、「民間活力の導入」の取組みを進めることとしています。

老朽化の対応においては、この基本方針の趣旨に基づき、中長期的な視点に立った計画的な維持管理を進めることで、財政負担の軽減・平準化、施設の安全確保・機能維持を図り、予防保全の考え方のもと定期的な保守・点検を行い、必要な修繕の実施や長寿命化を基本とした施設の効率的な維持管理を行っていきます。

【 施設の概要 】

施設等名称	工期	工事等概要
本場		
市場開場	昭和6年11月	
拡張建設工事	昭和47年11月～昭和49年12月	果実・加工食料品売場(市場西棟)を建設
建替え整備	平成元年9月～平成17年3月	業務管理棟、市場東棟、関連棟を建設
東部市場		
市場開場	昭和39年11月	
拡張建設工事	昭和51年12月～昭和52年12月	加工食料品売場(第3売場)を建設
改築工事	昭和53年5月～昭和56年3月	仲卸売場棟の全面改築工事
再整備	平成19年7月～平成24年3月	卸売場棟、関連棟、冷蔵庫棟を建設

(参考)

大阪市公共施設マネジメント基本方針（平成 27 年 12 月）

- 個別施設の特性に応じた維持管理
 - インフラ施設には、コンクリートや鋼構造物のほか、電気・機械設備など様々な種別の施設が含まれるため、それぞれの特性に応じた効果的な維持管理を進めます。
 - 個別施設計画などによる維持管理
 - 適正な施設規模の見直し
- 長寿命化の推進
 - サービス水準を確保しつつ、施設の長寿命化を基本として、戦略的な維持管理により維持管理費の平準化、L C C（建物のライフサイクルコスト）の削減を図ります。
 - 予防保全による維持管理の推進
 - メンテナンスサイクルの構築
- 民間活力の導入
 - PPP／PFIなどの手法を積極的に導入し、民間の資金、ノウハウを積極的に活用します。

ア 老朽化設備の更新の事例

市場運営を停止させることなく、市場機能を持続的に発揮していくためには、市場機能を支える設備の安定的な稼働が求められることから、必要性和優先順位を精査しながら老朽化設備の更新を実施します。

- 市場の基幹的機能維持のための設備等の改善
 - 給排水関係（給排水管等）
 - 空調・低温設備関係（熱源・空調・製氷・低温設備、自動制御等）
 - 特高・高圧電気設備、非常用発電設備、直流電源設備等
 - その他（消防設備、情報・通信等弱電設備、その他）



【 受変電設備 】

- 衛生環境の改善
 - 塵芥処理設備等
（ごみドラム、スクリーン装置、
発泡スチロール処理装置など）



【 ごみドラム 】

- 作業・物流動線改善
 - 昇降設備（乗用・荷物用EV、ゴンドラ等）
 - 舗装等
 - その他



【 正面通路（路面舗装） 】

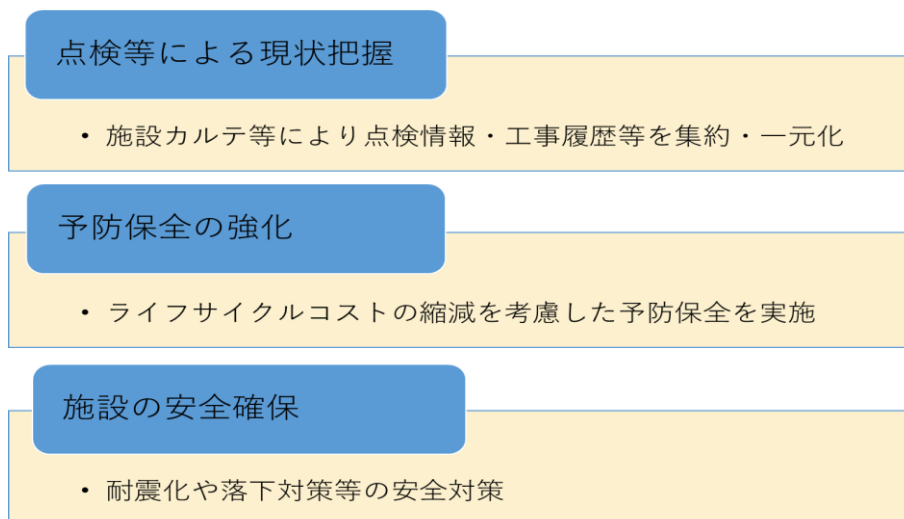
イ 長寿命化の推進

大阪市では、適切な維持管理を行うことにより、施設のサービス水準を確保しつつ、施設の延命化を図る長寿命化を推進しています。

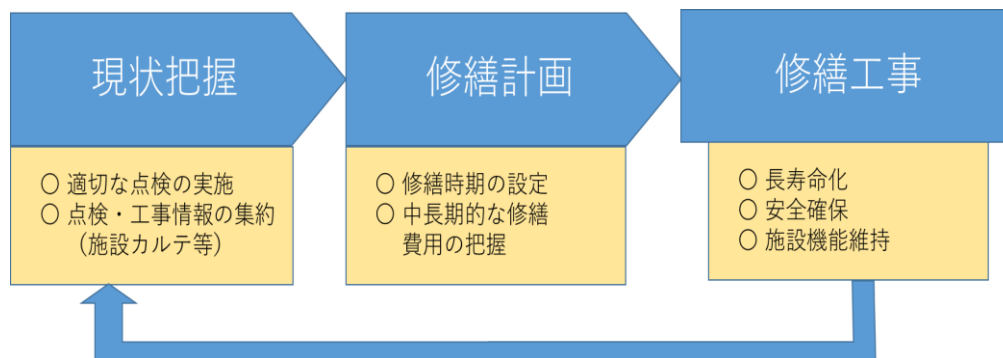
本場、東部市場においても、コスト縮減の観点に加えて、建替え工事に伴う温室効果ガス・廃棄物の抑制など、環境負荷の低減をはじめとした社会的な要請の変化に対する観点からも、施設の長寿命化を取り入れていきます。

長寿命化にあたっては、適切な点検に基づき、確実に修繕・更新を実施することが必要となることから、現状把握を充実させるとともに、長期的なコストの縮減・平準化の観点から施設の特性に応じた中長期的な修繕計画を作成し、予防保全の取組みを進めていきます。

【 長寿命化の推進 】



【 予防保全の流れ 】



ウ 本場西棟

本場西棟については、昭和 49 年の稼働以降、40 年以上にわたり供用してきており、令和 6 年に建築後 50 年を迎えることから、施設の老朽化等の状況を的確に把握しつつ、耐震・環境性能等の社会的要求水準や建物の構造躯体の物理的な耐用年数等も考慮しながら、施設の長寿命化を進めていきます。

● 施設概要

建物及び用途	<ul style="list-style-type: none"> ・ S 造（一部 SRC 造）、昭和 49 年建造、地上 5 階建て、延べ 58,113.60 m² ・ 1、2 階 : 卸売場、仲卸売場（果実） ・ 3、4 階 : 仲卸売場（乾物・漬物）、事務所 ・ 5 階、屋上 : 駐車場
設 備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 換気設備 ・ 給排水設備 ・ 消防設備 ・ 照明・動力電気設備 ・ 集中冷暖房設備
安 全 対 策	<ul style="list-style-type: none"> ・ 耐震診断：問題なし $\left[\begin{array}{l} \text{平成 10 年実施済み、構造耐震指標 } I_s = 0.76 \\ \text{※}I_s \text{ 値、} 0.6 \text{ 以上で問題なし} \end{array} \right]$ ・ 法定点検：問題なし （建築基準法 12 条点検、令和元年度実施済み）

● 利用状況（令和 3 年 3 月現在）

利 用 者	卸 売 会 社	漬物 : 1 社 乾物 : 1 社
	仲 卸 会 社	果実 : 40 社 漬物 : 2 社 乾物 : 1 社
	関 連 事 業 者	食料品販売業 : 2 社 飲食業 : 2 社 物品販売業 : 2 社 加工業 : 2 社 他
稼 働 率	仲卸売場（果実）100%	

- 本場西棟の長寿命化

一般的に鉄筋コンクリート造建物の構造体の耐用年数は65年程度といわれていますが、大阪市では施設建築物は、これまで概ね40～50年で建替えられてきました。

しかしながら、現在は、コスト縮減の観点に加えて、建替え工事に伴う温室効果ガス・廃棄物の抑制など、環境負荷の低減を始めとした社会的な要請の変化に対応する観点からも、施設の長寿命化を進めていく施策を推進しています。

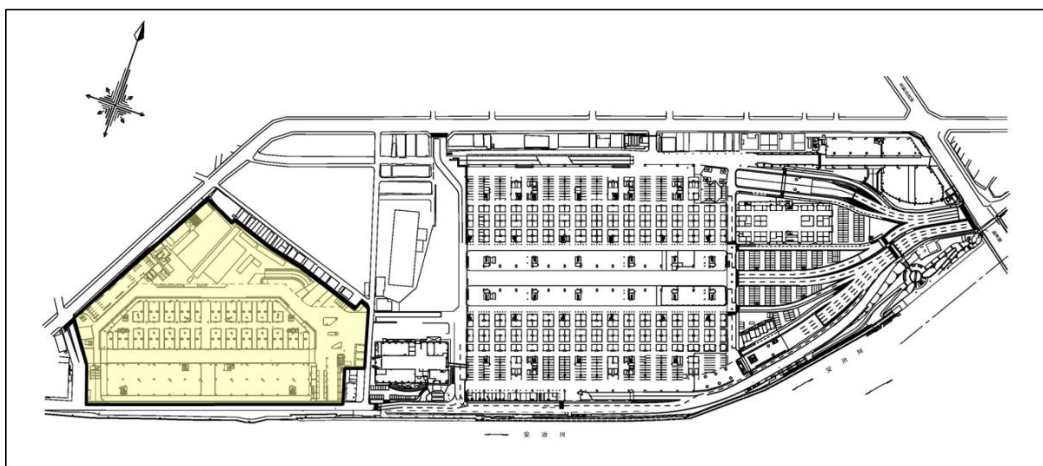
本場西棟については、鉄筋コンクリート建築物の構造躯体の物理的な耐用年数を考慮したうえで、建築から65年の長寿命化を目指し、令和21年まで引き続き、施設を提供していきたいと考えています。

具体的には、建物の劣化・損傷状況の調査、補修工事の内容・範囲等の精査検討し、適時適切な補修計画・設計と補修工事の施工が可能となるよう、令和4年に建物診断を行い、その結果に基づく補修設計・工事施工を実施し、施設の使用延伸を図る予定としています。



【 本場西棟 】

大阪市中央卸売市場 本場平面図



エ 東部市場加工食料品売場棟

東部市場加工食料品売場棟については、昭和 52 年の稼働以降、40 年以上にわたり供用してきており、近年老朽化が激しく、将来の方向性を定める必要があることから、資産の有効活用の検討を進めています。

● 施設概要

建物及び用途	<ul style="list-style-type: none"> ・ SRC 造、昭和 52 年建造、地上 5 階建て、 延べ 26,617.12 m² ・ 1、2 階 : 関連事業者営業所、事務所、倉庫 ・ 3、4、5 階、屋上 : 駐車場
設 備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 換気設備 ・ 給排水設備 ・ 消防設備 ・ 照明・動力電気設備
安 全 対 策	<ul style="list-style-type: none"> ・ 耐震診断：問題なし $\left[\begin{array}{l} \text{平成 10 年実施済み、構造耐震指標 } I_s = 0.83 \\ \text{※}I_s \text{ 値、} 0.6 \text{ 以上で問題なし} \end{array} \right]$ ・ 法定点検：問題なし (建築基準法 12 条点検、平成 28 年度実施済み)

● 利用状況 (令和 3 年 3 月現在)

利 用 者	関連事業者	漬物・乾物・鶏卵 : 8 社 他
稼 働 率	関連事業者営業所 100%	

● 東部市場加工食料品売場棟敷地の有効活用

東部市場加工食料品売場棟は、吹付けアスベスト施工が確認されており、施設の長寿命化を行う場合には、建物の構造躯体の点検・診断調査を行う必要がありますが、そのためにはアスベスト含有仕上げ材を撤去しなければならず、多額の経費を要することが見込まれます。

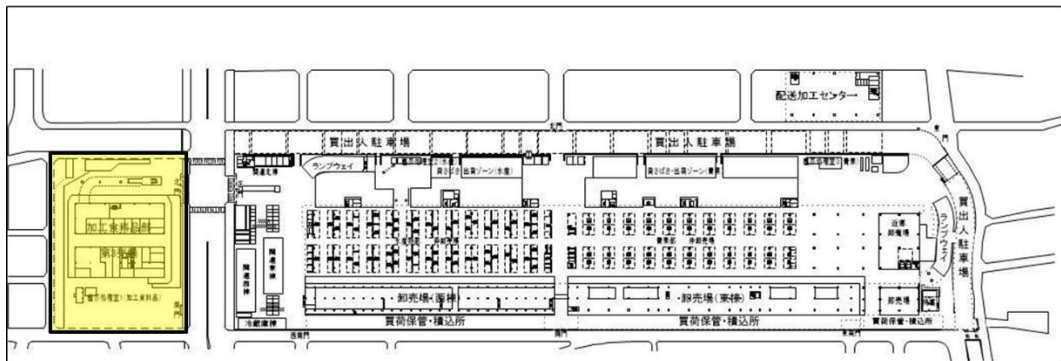
長寿命化により建替え時期を 15 年程度延伸することは可能ではありますが、要する経費等を勘案すると長寿命化は現実的な選択肢とはなり得ないことから、建

設後 50 年を迎える令和 9 年までの供用廃止を前提に課題整理を行うとともに、当面は施設機能維持のために必要な施設補修等を行い、供用廃止後における活用を検討していきます。



【 東部市場加工食料品売場棟 】

大阪市中央卸売市場 東部市場平面図



3 市場の社会的役割の向上

(1) 市場内事業者に対する指導監督等

大阪市は、開設者として、市場の適正かつ健全な運営を図ることにより、公正な取引の場として安定的に生鮮食料品等を供給する市場の重要な機能を確保し、市民等の生活の安定に資する目的を達成する必要があります。

そこで、大阪市は、市場における取引の状況を把握し、公正かつ効率的な取引が行われるよう市場内事業者を指導し、取引秩序が維持されるよう監督しています。

具体的には、大阪市は、業務条例で定める取引ルール等を遵守させるため、市場内事業者に対し、指導及び助言、是正の求め等の措置を講じています。

ア 卸売業者に対する指導監督

卸売業者は、多品種・大量の生鮮食料品を、安定的に集荷することが重要であり、そのためには生産地等の出荷者から信頼されるだけの経営の安定が必要となります。

そこで、大阪市は、卸売業者の事業報告書等を通じて卸売業者の財務の状況を定期的に確認するとともに、卸売業者の業務や財産の状況について検査を行います。

イ 仲卸業者に対する指導監督及び支援

仲卸業者は、市場で卸売を受けた生鮮食料品を、小売店等の販売先へ適切に分荷することが重要であり、そのためには卸売業者から信頼されるだけの経営の安定が必要となります。

そこで、大阪市は、仲卸業者の事業報告書等を通じて仲卸業者の財務の状況を定期的に確認するとともに、仲卸業者に対する財務検査を実施し、経営状況の評価を行い、経営状況の悪化した仲卸業者に対しては今後の経営改善に向けた指導・助言を行います。

また、仲卸業者の活性化や経営体質の強化を図るため、中小企業診断士等の専門家による経営相談や経営セミナーを実施しています。

(2) 市場機能に関する情報発信

大阪市は、市民等消費者からより一層信頼される市場を目指し、安全・安心な生鮮食料品を安定的に供給している市場の役割や機能について市民等消費者の理解を深めるとともに、市場を通じて市民等消費者へ供給される生鮮食料品の普及を促進する必要があります。

そこで、大阪市では、開設者として、市民等消費者へ中央卸売市場の役割や機能、食の大切さについて情報発信を行っています。

ア 市場の役割・機能の普及啓発事業

市場をより一層信頼していただくために、市民等消費者に市場の役割や機能を知ってもらい、市場への関心を高めていただけるよう、市民等消費者と市場との交流を深める機会を通じて、市場の役割や機能を伝える事業を実施しています。

イ 食育事業

生鮮食料品の消費拡大へつなげるために、市民等消費者に食の大切さ、大事さを知ってもらい、生鮮食料品への関心を高めていただけるよう、食育を推進する事業を実施しています。

2つの事業については複合的に実施します。

- 「市場体験ツアー」の実施

市民等の一般消費者に、市場で全国から集まる生鮮食料品が取引される現場を体感し、また食材の見分け方を実体験していただくことで、大阪市中央卸売市場の役割や機能とその必要性等について理解を深めていただいています。



【 模擬せりの実演の様子 】

- 「料理教室」の実施

市民等の一般消費者に、大阪市中心卸売市場に入荷する安全・安心かつ多種多様な生鮮食料品を食材とした料理教室に参加していただくことで、生鮮食料品の大切さについて理解を深めていただいています。



【 市場関係者のもと指導を受ける参加者 】

- 「食材図鑑」の公表

大阪市中心卸売市場で取り扱われる多種多様な生鮮食料品に関する情報（食材の紹介・見分け方・調理レシピなど）を、図鑑としてホームページに公表し、生鮮食料品の普及に努めています。

だいごん	あじ【鯷】
<p>属名：アブラナ科ダイコン属</p>  <p>品種の多さが魅力！部位による食べ分け提案も</p>	<p>分 類：スズキ目スズキ亜目アジ科マアジ属 生息域：北海道から東シナ海まで 学 名：Trachurus japonicus 英 名：horse mackerel, jack mackerel</p>  <p>各地でブランド化がすすむ「あじ」。 日本では一年を通して味わうことのできる魚です。</p>

【 生鮮食料品約 350 種を掲載 】

- 「市場まつり」の実施

大阪市中央卸売市場では、普段は大量の車両が行き交うことや衛生面の保持のため市場関係者以外の方の入場を禁じていますが、周年記念事業に際しては一部開放を行い、市民等の一般消費者に、市場施設の様子を体感し、また各種イベントに参加していただくことで、大阪市中央卸売市場の役割や機能とその必要性等について理解を深めていただいています。また生鮮食料品の即売会を通して、生鮮食料品の普及にも努めています。



【 生鮮食料品の即売会の様子 】

- Twitter による情報発信

市民等の一般消費者などへ、季節の野菜・果物のトップセールス・販売セレモニーや、初セリの様子、旬の食材を使用したレシピの掲載、料理教室の様子や市場まつりの様子について情報発信しています。発信した情報を通じて、大阪市中央卸売市場の役割や機能について理解を深めていただくとともに、生鮮食料品の普及に努めています。



【 産地トップセールスの紹介 】