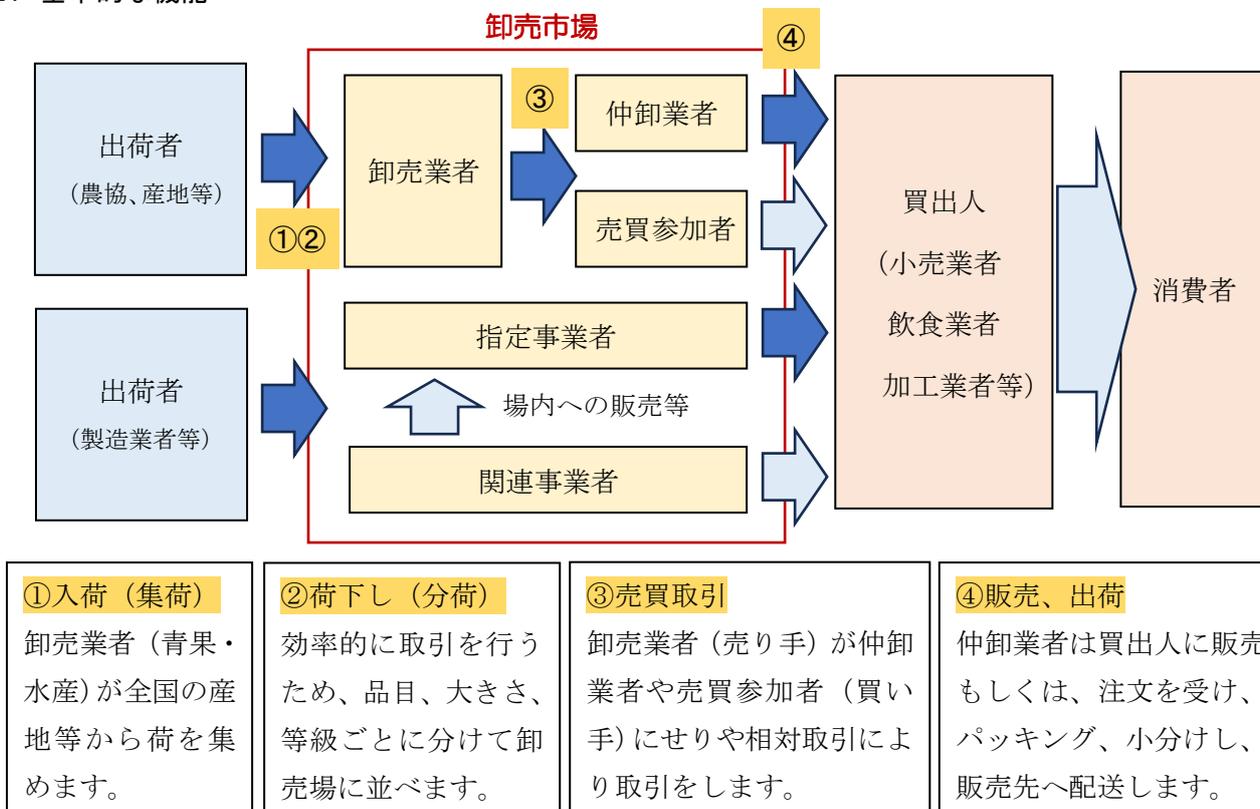


尼崎市公設地方卸売市場【機能現況概要】

1. 市場関係者【令和6年1月1日現在】

開設者	尼崎市	卸売市場が滞りなく運営できるよう、尼崎市が取引状況や施設の整備などの管理を行っています。
卸売業者	青果：1 水産：1	全国から大量の荷を集め、仲卸業者などの買い手に対して売り手となり、せり・相対取引などを行います。
仲卸業者	青果：19 水産：14	市場内の店舗で、卸売業者から仕入れた商品を買出人に販売したり、注文を受け、小分け、パッキング、配送などを行い、小売店や加工業者等に販売する役割を担っています。また、足りない荷物を自ら集荷することもあります。
売買参加者 (登録許可制)	青果：10 水産：0	市場内に店舗を持たず、せりに参加することのできる者をいいます。(小売店、加工業者など)
指定事業者	みそ：1 乾物：2	市場内の店舗で、条例に定める取扱品目(漬物、みそ等)の商品の集荷、販売等を担っています。
関連事業者	第1種：10 第2種：5	市場の機能や利便性向上に資する業態を営む事業者です。青果物、水産物以外の生鮮食料品等の取り扱いや、加工等を行う第1種関連事業者と、飲食店業等の第2種関連事業者に分けられます。

2. 基本的な機能



令和6年1月1日現在の市場の使用・空き状況図



使用・空き状況図

- 使用区画
- 空き区画

※図中の数字は以下を基準
 令和6年1月1日時点
 (使用区画数/区画数)

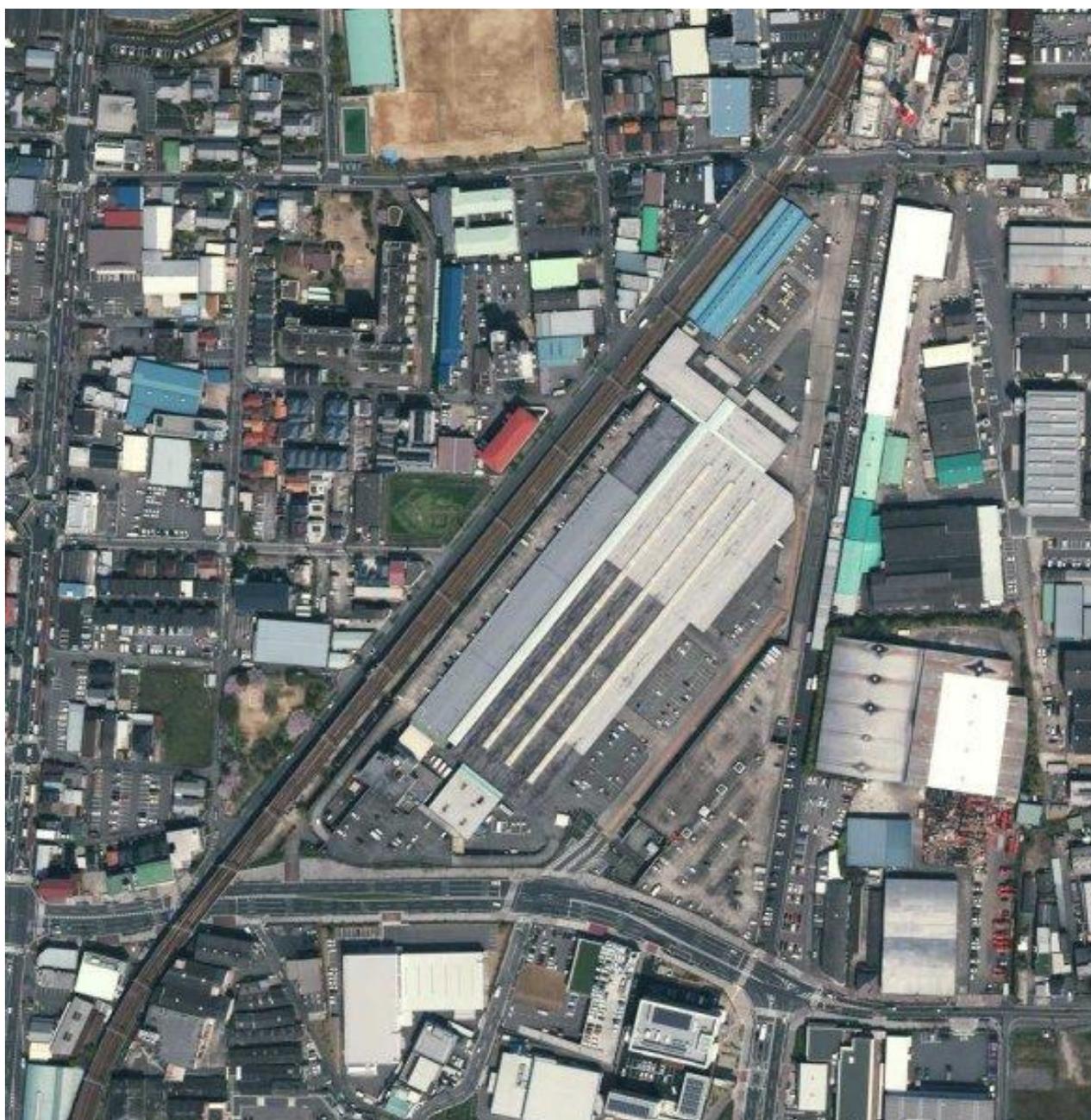
尼崎市公設地方卸売市場

A1 1/700
 A3 1/1400

3. 現在の尼崎市の卸売市場

(1) 市場全体の構成等

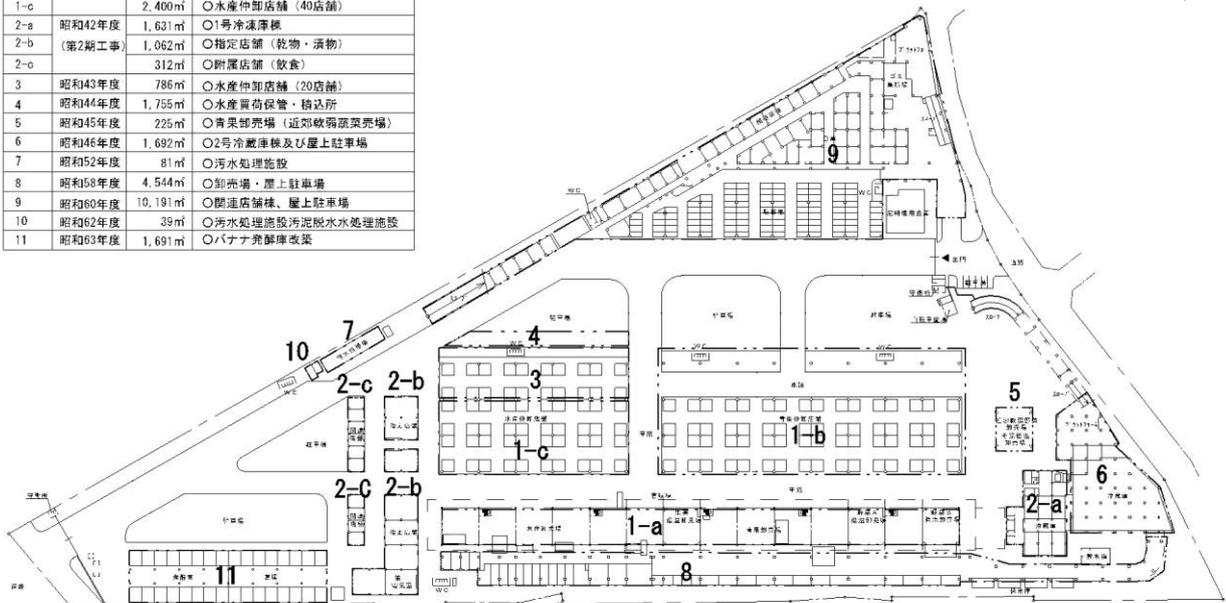
- ・青果部、水産物部、指定事業者、関連事業者の区分があり、青果部及び水産物部には、卸売業者（以下、「卸」という。）と仲卸業者（以下、「仲卸」という。）が存在します。
- ・卸は、基本的に荷物を集める役割を担っており、仲卸はその荷物をスーパー等に販売する役割を担っていますが、足りない荷物は仲卸が自ら集荷することもあります。
- ・卸の集荷先は各地方の産地、周辺近郷農家、他市場（転送や他の卸等からの買い付け）などがあります。
- ・青果部の仲卸は蔬菜部と果実部に分かれており、原則として、蔬菜部はくだもの以外の野菜類を扱い、果実部はくだものを扱っています。



- ・指定事業者は尼崎市独自の区分で、味噌、漬物、缶詰等やこれらに類する品物を扱っており、本市場では「当該品目に係る卸売業者」として位置づけています。
- ・現在の指定事業者は、味噌1者、缶詰等これらに類する品物2者となっています。
- ・関連事業者は、上記以外の生鮮食料品等を扱う店舗のほか、買出人や場内事業者の必要な買回り品を扱う店舗や飲食店などの区分です。
- ・現在の関連事業者は、物販4者（鶏卵、食肉、砂糖等、厚揚げ・佃煮等）、花き1者、飲食3者、運送2者、氷室1者、冷蔵1者、加工等3者となっています。
- ・卸売市場は生鮮食料品等の流通機能であり、本市卸売市場もスーパーや量販店、飲食店などをつうじて、尼崎市民等に安定して生鮮食料品等を供給する重要な役割を担っています。
- ・卸売市場では一般消費者の仕入体験の場として1回/月『市場開放フェア』を開催しているほか、小学生などの市場見学会などを実施し、市民にも親しんでもらえるよう卸売市場の広報活動を実施しています。

尼崎市公設地方卸売市場

番号	建築年度	延べ床面積	施設名称
1-a	昭和42年度	9,346㎡	○青果・水産卸売場
1-b	(第1期工事)	3,750㎡	○青果仲卸店舗(64店舗)
1-c		2,400㎡	○水産仲卸店舗(40店舗)
2-a	昭和42年度	1,631㎡	○1号冷凍庫棟
2-b	(第2期工事)	1,062㎡	○指定店舗(乾物・漬物)
2-c		312㎡	○附属店舗(飲食)
3	昭和43年度	786㎡	○水産仲卸店舗(20店舗)
4	昭和44年度	1,755㎡	○水産買荷保管・積込所
5	昭和45年度	225㎡	○青果卸売場(近郊軟弱野菜売場)
6	昭和46年度	1,692㎡	○2号冷蔵庫棟及び屋上駐車場
7	昭和52年度	81㎡	○汚水処理施設
8	昭和58年度	4,544㎡	○卸売場・屋上駐車場
9	昭和60年度	10,191㎡	○関連店舗棟・屋上駐車場
10	昭和62年度	39㎡	○汚水処理施設汚泥脱水水処理施設
11	昭和63年度	1,691㎡	○パナソニック改築



配置図

(2) 青果部の機能等

- ・青果部は物量が多くあり、集荷物は10tロングのウィング車やコンテナトラックで24時間搬送され、荷降ろしスペースが相当必要となります。
- ・近年、産地からの委託販売は少なく、多くが買い付け集荷になり、セリは、ほとんど行われていませんが、近郷野菜（主に軟弱野菜）は、低温卸売場でセリを行っています。
- ・荷降ろしした集荷物は、卸売場（低温含む）に運ばれ、仲卸に卸され、基本的には仲卸の店舗、保冷库、加工場等に移されますが、仲卸が取り込み切れない荷物等は、卸売場等に存置されています。



近郷野菜低温売場【セリの様子】



卸売場



仲卸店舗

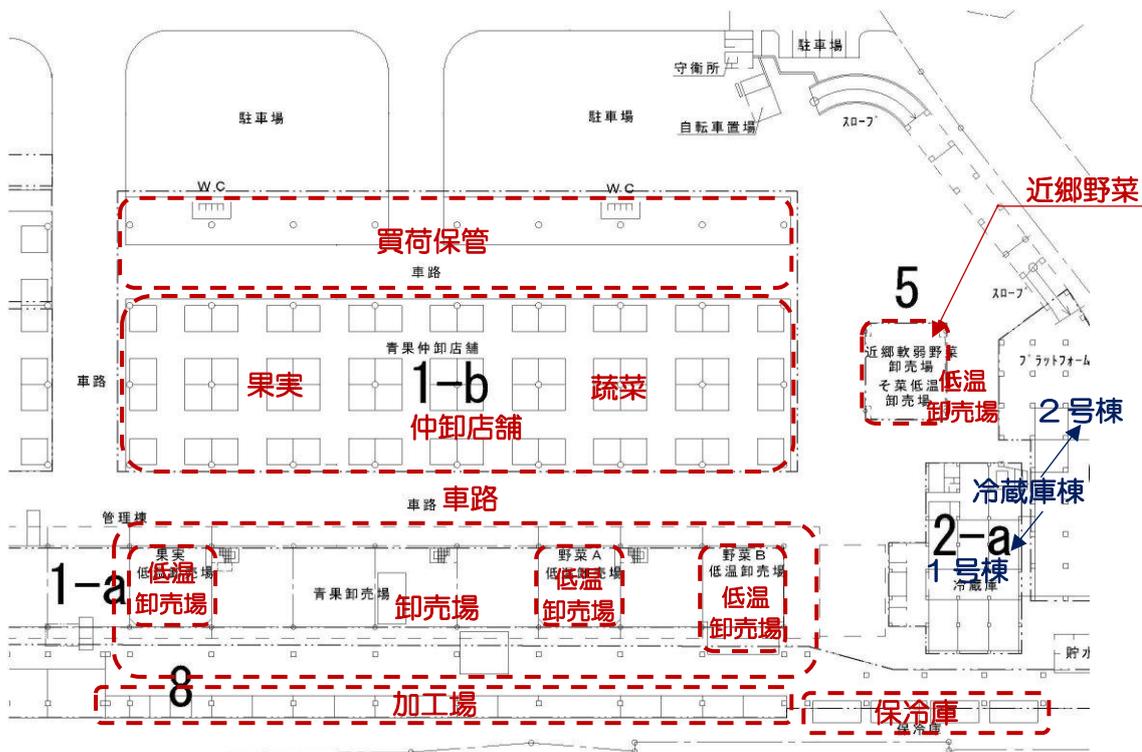
車路



卸売場

卸売場事務所【木造】

卸売場は卸が集荷した荷物の置き場で、蔬菜と果実に分けています。卸売場には、可動式シートシャッターと空調設備が設置された低温卸売場と事務所（木造）、保冷库が設置されています。



- ・加工場の南側（図右下）には市が設置した保冷库が4基あり、卸、仲卸が利用しています。

- ・卸、仲卸とも、集荷後のパレットやコンテナなどを一時保管する必要があります。
- ・産地や他市場から直接集荷する仲卸も存在しており、店舗横の通路や買荷保管など屋根のある空きスペースで荷物を降ろしており、中には、大型保冷庫を設置したり、低温卸売場を借りて、その周辺で荷物を降ろしている仲卸がいます。



卸売場（大型保冷庫設置）



卸売場（保冷庫設置）



低温卸売場

- ・仲卸は、販売先から注文を受け、卸等から仕入れた荷物を注文に応じて必要な荷物を選果、分荷し、販売していますが、近年は販売先のニーズに合わせ、袋詰めなどの加工作業をして、販売先まで配送を担うことが多くなっています。
- ・このため、作業性の向上や商品の劣化を防ぐうえでも、店舗、加工場、保冷庫は近い場所にあることを望んでいる仲卸が多くあります。
- ・空き店舗の区画を借り、保冷庫を設置する仲卸が多くあります。
- ・店舗では多くの仲卸が加工作業を行っています。

青果仲卸店舗は、1区画 25㎡（5m×5m）で、全 64 区画あり、通路幅は 5mで、通路は主にフォークリフトが通行します。仲卸店舗の区画には区画全体がプレハブ冷蔵庫となっている区画や小型の冷蔵庫が設置されている区画があります。仲卸店舗の上部は事務所として活用されています。



仲卸店舗



仲卸店舗（保冷庫設置）



買荷保管所

買荷保管所は、小売業者や外食業者等の買出人が仲卸店舗で購入した商品を一時的に保管する場所であり、仲卸店舗と駐車場の間の屋根下に設置しており、また、買出人や仲卸業者用の共用トイレも設置されています。

- ・販売先への配送は、主に買荷保管所や車路で積み込み、早朝から夕方まで行われます。
- ・買出人や仲卸が荷物を積み込み、配送するスペースが必要になります。

青果加工場は 30 m²が 13 区画、15 m²が 7 区画の 20 区画あり、そのほとんどに仲卸業者が保冷库を設置しています。



青果加工場



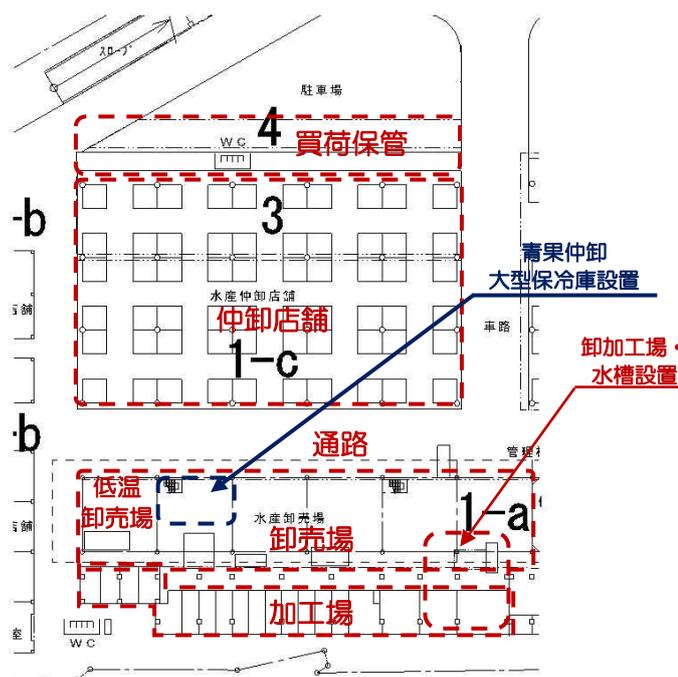
冷蔵庫棟北側スペース

青果仲卸は物量が多く、雨のかからないスペースがあれば、借りて、作業スペースや荷物置き場等で使用することが多く、屋根のある空きスペースはほとんどが活用されています。

- 青果仲卸には、店舗での前売り（商品を陳列して販売）をせず、注文配送といった販売スタイルに特化している事業者があります。
- 店舗に商品を陳列しない事業者でも、保冷库や店舗以外の商品置場などで、買出人等に対応し、販売している事業者があります。
- 店舗での前売り販売の割合は、果実部は蔬菜部と比較すると多い傾向があります。

(3)水産物部の機能等

- 卸の集荷は概ね他市場からの買い付けとなっており、セリはほとんど行われていません。
- 集荷は、10 t ロングのウィング車で早朝に行われ、通路から卸売場に荷降ろしされます。



- ・荷降ろした集荷物は、仲卸に卸され、早々に仲卸の店舗等に移されますので、基本的には卸売場に荷物が存置されることはありません。
- ・現在、卸売場は、荷物の存置時間が短いため、低温管理の必要はない状況です。

卸売場は、卸が集荷した荷物の置場です。卸売場の東側に接する車路にウイング車等が停車し、荷下ろしを行います。卸売場には加工場、水槽、冷蔵庫、低温卸売場が設置されています。



仲卸店舗

通路

卸売場



卸売場



卸売場（卸設置の加工場・水槽）

- ・卸は、卸売場と加工場をまたいで加工施設と水槽等を設置し、すしネタ等の加工を行っており、原則、操業を止めることはできません。
- ・卸売場には、可動式シートシャッターと空調設備が設置された低温卸売場が設置されていますが、低温加工施設として利用されています。

- ・卸売場には大小冷蔵庫が複数設置されています。
- ・青果の大型保冷庫も設置され、青果仲卸が利用しています。



青果大型保冷庫(手前)低温卸売場(奥)

- ・仲卸は、販売先から注文を受け、卸等から仕入れた荷物を注文に応じて必要な荷物を分荷し、販売していますが、近年は販売先のニーズに合わせ、魚を捌くなどの加工作業をして、販売先まで配送も担うことが多くなっています。

- ・仕入れた荷物の一部は、店舗にディスプレイして前売りしており、注文があれば店舗で魚を捌くなどの対応をしています。
- ・塩干物（1者）、冷凍物（1者）を専門に扱う仲卸は、基本的に店舗で加工作業はしていません。
- ・店舗には、ほとんどの仲卸が冷蔵庫を設置しており、また、冷蔵ディスプレイ台や水槽、冷凍マグロ切断機を設置する仲卸もあります。店舗上部は事務所になっています。

水産仲卸店舗は、1区画 25㎡（5m×5m）で、全 60 区画あり、通路幅は 5mで、フォークリフトが通行できるようにしていますが、ほとんどが丁稚台車等で荷物を搬送しています。仲卸店舗ではほとんどが冷蔵庫を設置しており、仲卸店舗の上部は事務所として活用されています。また、冷蔵ディスプレイ台や水槽等も設置されています。



仲卸店舗



仲卸店舗内の通路



買荷保管所

買荷保管所は、小売業者や外食業者等の買出人が仲卸店舗で購入した商品を一時的に保管する場所であり、仲卸店舗と駐車場の間の屋根下に設置しており、また、買出人や仲卸業者用の共用トイレも設置されています。

- ・仲卸の販売先への配送は主に早朝から夕方まで行われます。
- ・買出人や仲卸が荷物を積み込み、配送するスペースが必要になります。
- ・加工場は卸売場の奥側に約 29㎡が 15 区画、54㎡が 1 区画、98㎡が 3 区画の 19 区画あります。



加工場

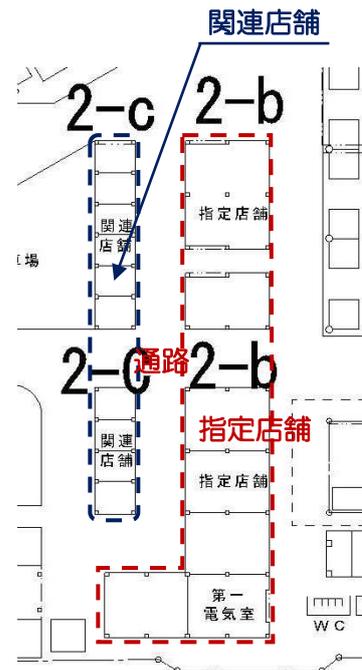


卸売場（卸事務所・冷蔵庫(奥)）

- ・加工場では鮮魚を捌いて、フィレ、ロイン、ブロックなどの加工作業のほか、急速冷凍や真空パック化の作業などを行っています。
- ・時期によっては、ウナギの焼きの作業なども行っています。

(4)指定事業者の機能等

- ・店舗は1区画約130㎡で7区画あり、2階は事務所等で利用されています。
- ・指定事業者は加工等を行わず、スペースは集荷物置き場に使用されますので、必要な施設は店舗（倉庫）のみとなります。
- ・店舗は倉庫的な利用が主となるので、容積が必要となるため、3.3m程度の高さが必要です。
- ・集荷物は10tロングのウィング車で概ね日中に搬送されます。
- ・物量は多くあり、集荷配送スペースが相当必要となります。
- ・朝集荷した荷物を昼には配送する場合があります、店舗に入れずに荷物を配送する場合があります。
- ・商品は基本的には低温管理は必要ありませんが、味噌は冷蔵庫の設置が必要となります。
- ・店舗では集荷後のパレットなどを一時保管する必要があります。
- ・夏場、市場内の冷蔵庫を借りる可能性があります。



指定店舗



指定店舗前通路

- ・店舗の北側には飲食店等が入る関連店舗棟があり、その間の屋根のある8m通路で、指定事業者の荷物の出し入れ、一部の積み降ろし作業が行われています。
- ・店舗周辺では、配送トラックやフォークリフト等が頻繁に通行しています。



指定店舗



指定店舗前通路

- ・現在、店舗に空き区画はありません。

(5) 関連事業者の機能等

- ・関連事業者は、物販4者（鶏卵、食肉、砂糖等、厚揚げ・佃煮等）、花き1者、飲食3者、運送2者、氷室1者、冷蔵1車、加工等3者となっており、ほとんどの事業者が注文配送しています。
- ・この内、関連店舗棟には物販4者、花き1者、運送2者、加工1者が入っています。



関連店舗棟内の通路



関連店舗

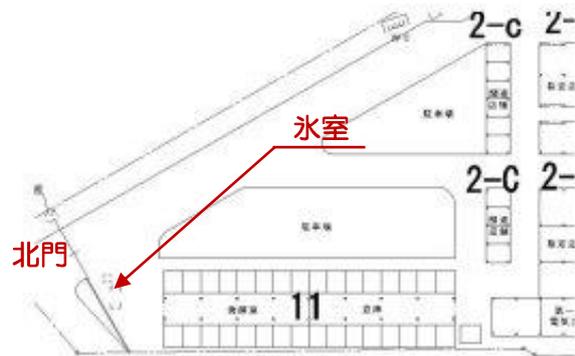


関連店舗棟の駐車場

- ・関連店舗棟の店舗には、スロープ下の店舗を除いて2階があり、事務所や倉庫として利用していますが、中には、2階を使用していない事業者もあります。
- ・物販、飲食及び花きは市場利用者以外が買いに来ることもあります。
- ・関連店舗棟の駐車場では、夜中から明け方にかけて商品の搬入が行われています。
- ・運送は荷物の仕分け作業を主に行っており、日中の出入りは頻繁にあります。



- ・氷室は、北門の入り口付近にあり、仕入れた氷を氷室に保管し、注文に応じ、砕氷などに加工し、配送しており、日中は頻りに配送車の出入りがあります。
- ・雨天でも、氷の出し入れや砕氷等の作業スペースが必要で、氷室の底の直下で行っています。



氷室（冷凍庫前庇下で作業）



氷室（右側が事務所）

- ・関連店舗は、指定店舗北側にも付属店舗棟としてあり、飲食店等4者が入っています。
- ・飲食店の主な内容は、定食屋、喫茶店、弁当販売で、市場利用者以外の利用もあります。また、1者は3区画を使用し、すし米の加工等を行い、すし店に配送しています。



東側付属店舗棟



西側付属店舗棟



- ・そのほか、水産低温卸売場や事務所棟の旧食堂等を活用し、給食製造、食料品の保管、仕分け等の作業を行っており、注文に応じ配送しています。

- ・冷蔵庫棟は2棟に分かれており、3階建の1号棟、平屋建の2号棟があり、どちらも同一事業者が使用し、運営しています。
- ・1号棟は、主に場内事業者が利用しており、1階～3階の各階で冷蔵室が区画割され、エレベーターは設置していますが、フォークリフトは使えません。
- ・1号棟の温度帯は、1階、3階がC3(+10℃～-2℃)であり、主に青果物を冷蔵保管し、2階はF1(-20℃～-30℃)であり、主に水産物を冷凍保管しています。
- ・2号棟は、冷蔵室とマグロ庫に分かれており、市場利用者以外の利用が多くあります。
- ・2号棟の温度帯は、冷蔵室がF1(-20℃～-30℃)であり、水産物等を冷凍保管し、マグロ庫はF3(-40℃～-50℃)の冷凍能力を有しますが、現状では冷凍マグロを保管していないため、他と同様にF1(-20℃～-30℃)で設定し、運営されています。



冷蔵庫 1号棟



冷蔵庫 1号棟 入口



冷蔵庫 2号棟



冷蔵庫 2号棟

- ・冷凍機は1号棟が計6基で、各階ごとに設置され、2号棟は計6機が設置されており、冷媒はR22（特定フロン）を使用しています。
- ・2号棟には、事務所、休憩室等が設置されています。
- ・1号棟の屋上階には場内の給水用の高架水槽が設置され、2号棟屋上は駐車場で活用しています。

表 冷蔵庫の概要

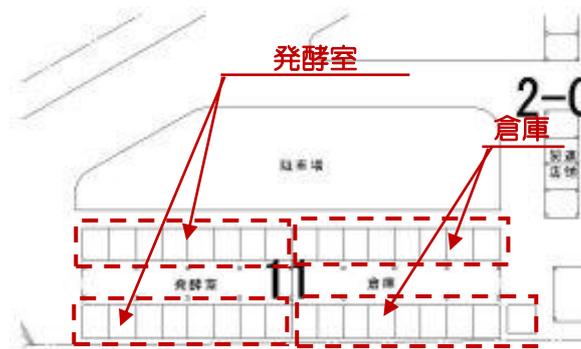
		温度帯	冷蔵庫面積(m ²)	天井高(m)	容積(m ³)	収容能力(t)
冷蔵庫棟 1号 (旧館)	1F	C3(+10℃～-2℃)	522.7	2.4～3.6	1587	634.8
	2F	F1(-20℃～-30℃)	406.7	3.2～3.7	1346	538.4
	3F	C3(+10℃～-2℃)	406.7	3.2～3.9	1364	545.6
	計	—	1,336.1	—	4297	1718.8
冷蔵庫棟 2号 (新館)	1F	F1(-20℃～-30℃)	1048.4	4.1	4298	1719.2
		F3(-20℃～-50℃)	80.5	3.3	266	106.4
	計	—	1128.9	—	4564	1825.6

(6) その他施設の機能等

- 敷地北側に倉庫 16 区画、発酵室 16 区画があり、1 区画の面積はいずれも約 30 m²となっています。



倉庫・発酵庫 外観



- 倉庫の 1 区画は第 4 電気室、その他は、保冷库、加工場、倉庫等で使用しています。



倉庫内通路



倉庫内(保冷库)



倉庫内(加工場)

- 発酵室は、以前はバナナ発酵庫として使用していましたが、現在は使用しておらず、屋根のある発酵室間の通路で青果仲卸 1 者が玉葱の皮むき等の加工作業場として使用しています。



発酵室内通路



発酵室(作業場)



バナナ発酵庫(1 区画 2 基設置)

- ・ 汚水処理施設が、付属店舗・指定店舗の東側にありますが、現在は、汚水処理は行わず、最終接続桝への圧送ポンプとして使用しています。
- ・ 汚水処理施設の屋上にストレーナがあり、鱗や残渣等を除いた汚水を当該施設内の層に貯め、施設南側にあるポンプで、北門出口付近の最終汚水桝へ圧送しています。
- ・ 当該施設の北側は 2 階建になっており、汚泥の脱水処理を行っていましたが、現在は使用していません。



汚水処理施設（手前：ポンプ）



汚泥脱水処理場



- ・ 汚水処理施設から北門最終桝までは東側塀沿いに圧送管を敷設し、圧送しています。
- ・ 北門には守衛室があり、現在、守衛は常駐していませんが、汚水の分析機器が設置され、汚水の PH や排水量などを常時計測しています。



汚水圧送管



北門



北門守衛室

- ・ 機器による常時計測のほかに、定期的にサンプリング分析を行っており、PH は 1 回/週、SS、BOD、n-ヘキサン 1 回/月分析を行っています。

- ・ 正門及び北門には守衛室があり、正門には守衛が常駐しています。
- ・ 守衛室には、監視カメラ用モニターなどの機器が設置されているほか、仮眠室等があります。



正門守衛室



旧金融機関施設

- ・ 旧金融機関施設が、守衛室正面にあります。現在は使用されていません。

- ・関連店舗棟の南側部分に廃棄物置場があり、場内で発生する廃棄物の集積場として使用しており、定期的にバッカー車などで収集し、廃棄物の種類ごとに運搬、処分しています。



ゴミ集積場



発泡スチロール溶解機



ゴミ集積場奥

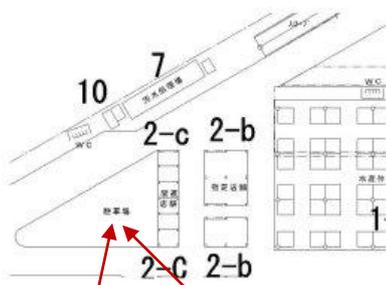
- ・当該集積場には、発泡スチロールの溶解機が設置されていますが、現在は使用しておらず、溶解処理せずに運搬、処分しています。

- ・青果部及び水産物部ともに卸売場の上部は事務所棟になっており、市の管理事務所や会議室のほか、卸、各仲卸組合、関連事業者等の事務所となっています。
- ・管理事務所の大会議室は、場内事業者への説明や会議棟で使用しており、また、小学生等の市場見学会の開催時に説明等の会場として利用しています。
- ・空いている事務室等の一部では、関連店舗の加工事業者が弁当の製造などの加工作業場として活用しています。



事務所棟（卸売場 2 階）

- ・北側駐車場には、防火水槽と可動式消火ポンプ 3 台が収まっている消火器具庫があります。
- ・市場内には、この他に防火水槽が卸売場に 1 カ所、青果仲卸売場と関連店舗棟との間にある駐車場に 1 カ所あり、卸売場横の倉庫に可動式ポンプ 1 台があります。



防火水槽 器具庫



防火水槽 消火器具庫



防火水槽（手前）

- 卸売市場は相当の流通機能を担っていることから、生鮮食料品の保管だけではなく、パレットやコンテナのほか、段ボール、木箱、丁稚台車などの一時保管場所が必要になります。



パレット

コンテナ

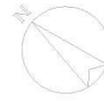
- 卸売市場内の空きスペースは、パレットやコンテナ置き場として、利用されます。

尼崎市公設地方卸売市場

駐車場利用・空き状況

2階（地上）駐車場

○印が利用中



1/4 庫灯山側

配置図

