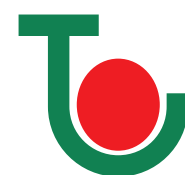


アクセス



【発行・問い合わせ】

富山市公設地方卸売市場

〒939-8212 富山市掛尾町500番地

富山市農林水産部地方卸売市場

TEL.076-495-2300 FAX.076-495-2380

富山市公設地方卸売市場 検索

<https://www.city.toyama.lg.jp/business/nourin/1010636/index.html>



とやまの安全・安心な
『食』の安定供給をめざして



富山市公設地方卸売市場



市場について

市場の目的

私たちの生活に欠かすことができない青果、水産物、花き

産地が全国に
分布している

自然的要因に
左右されやすい

多種多様な量、規格、
品質の商品がある

腐りやすく、
貯蔵にも限度がある

価格の変動が大きい

卸売市場の3大機能



01
大量に
集荷



02
適正で
安定した価格



03
明確な
信用決済

生鮮食料品等を全国各地から大量に集め、適正な値段をつけ、速やかに分配するため
富山市が開設者となり卸売市場を管理運営しています。

富山市公設地方卸売市場について

市場概要

■名 称 富山市公設地方卸売市場

■所 在 地 富山市掛尾町 500 番地

■開設許可 平成 23 年 3 月 4 日
(中央卸売市場としては昭和 48 年 3 月 24 日認可)

■業務開始 平成 23 年 4 月 1 日
(中央卸売市場としては昭和 48 年 5 月 4 日業務開始)

■開 設 者 富山市

■敷地面積 76,481 m²

■取扱品目 青果部：野菜、果物他
水産物部：生鮮水産物他
花き部：花き

本市場の沿革

昭和 48 年 3 月 開設認可
5 月 青果部が中央卸売市場として業務開始
昭和 56 年 6 月 水産物部が中央卸売市場として業務開始
昭和 62 年 7 月 花き部が中央卸売市場として業務開始
平成 4 年 3 月 冷蔵庫 B 棟 新設
平成 23 年 4 月 地方卸売市場として業務開始 (中央卸売市場から転換)
平成 28 年 3 月 冷蔵庫 A 棟 新設
平成 31 年 3 月 市場再整備基本計画を策定
令和 2 年 10 月 市場再整備事業の事業者公募を開始
令和 3 年 3 月 市場再整備事業の優先交渉権者を決定
4 月 市場再整備事業の基本協定を締結
令和 5 年 3 月 青果棟及び関連店舗・事務所棟の供用開始
令和 6 年 8 月 水産棟の供用開始
令和 7 年 3 月 市道公設地方卸売市場線の供用開始
5 月 市場部分の工事完了
令和 8 年 8 月 民間収益施設部分の工事完了 (市場再整備事業完了)

流通の仕組み



本市場の特徴



富山県は米作りが中心で全国的に見て野菜の生産量が少ないため、本市場は青果をはじめ水産物や花きに至るまで全国から広く集荷し、消費を支える市場としての重要な役割を担っています。

市場案内図

空箱再生施設

市場で使用した発泡スチロールを洗浄・圧縮処理できる設備が導入された施設です。



物流棟

品質管理や閉鎖型施設による衛生管理が行われている施設です。国の補助制度を活用して市場内の事業者が整備しました。



関連店舗・事務所棟

市場の取引を補完・円滑化する物流や包装の業者が入居しており、市場で働く方をサポートするATMなども設置されています。



水産棟

生鮮魚類を扱う活魚槽に加え、冷凍マグロに対応した加工施設も完備しており、多種多様な水産物の品質維持に努めています。



冷蔵庫棟

マグロ・カツオ・カジキ・エビ類などを保管するための超低温冷蔵庫があり、環境負荷軽減のために自然由来の空気やアンモニア・CO₂を用いた自然冷媒冷凍機を採用し、CO₂削減と消費電力抑制を図っています。

花き棟

セリ人が買参人を見やすく、また買参人が商品を見やすくするために、ひな壇が設置されています。



青果棟

安全・安心な商品を生供給するため、商品ごとに適切な温度管理帯を設定し、徹底した品質管理と衛生管理を行っています。



市場施設の主な特徴

太陽光発電



太陽光発電により得られた電力は、平常時は商用電源として使用するほか、長期停電時には商品供給維持のための非常用電源のバックアップとしても運用します。

シートシャッター



生鮮食料品の適切な品質管理と衛生管理のため、シートシャッターを設置し、冷気の流出や鳥獣の侵入を防いでいます。

物流棟



これまで点在していた倉庫を1箇所に集約したことで、市場内の物流機能を強化するとともに、効率的な物流動線を実現しています。

空箱再生施設



魚箱などの容器として大量の発泡スチロールが使用される卸売市場では、減容機等の設備を導入し、リサイクルの効率化を図っています。

商品ごとの温度管理施設



常温の卸売場に加え、15℃および5℃の保冷库が設置されており、商品に応じた適切な温度管理を行うことで、新鮮な野菜や果物の出荷に対応しています。

冷蔵庫棟



マグロやカツオなどを保管する超低温冷蔵庫は、空気冷媒方式を採用し、マイナス50℃の低温保存によって高い鮮度を保持しています。

再整備事業について（令和3年度～令和8年度）

事業の背景

- | | |
|--|---|
| 1 「消費者ニーズの多様化」「物流の多様化」「人口減少」等による 市場の取扱数量の減少 | 青果 1/2、水産 1/3 ※平成3年度（ピーク時）比
青果、水産ともに卸売業者が2社から1社へ減少 |
| 2 主体建物は旧耐震基準で建築されており、 現在の耐震基準を満たしていない | 震度6強から震度7に達する地震で倒壊する危険性が高い |
| 3 電気や給排水等の設備の 老朽化が著しい | 修繕費等、施設の維持管理にかかる費用が高むことが見込まれる |

（基本的な考え方） 「取扱高の減少傾向」や「将来人口予測」等を踏まえ、施設規模のコンパクト化を図るとともに、コンパクト化により生じる余剰地を有効活用する

老朽化の著しい卸売市場のコンパクト化

PPP（公民連携）手法の活用

事業者の創意工夫を最大限生かせる方式 → **建物賃貸借（リース）方式**

- 市場敷地に事業用定期借地権の設定
- 民間事業者による市場施設及び民間収益施設の一体整備

市場施設は市が賃借・運営

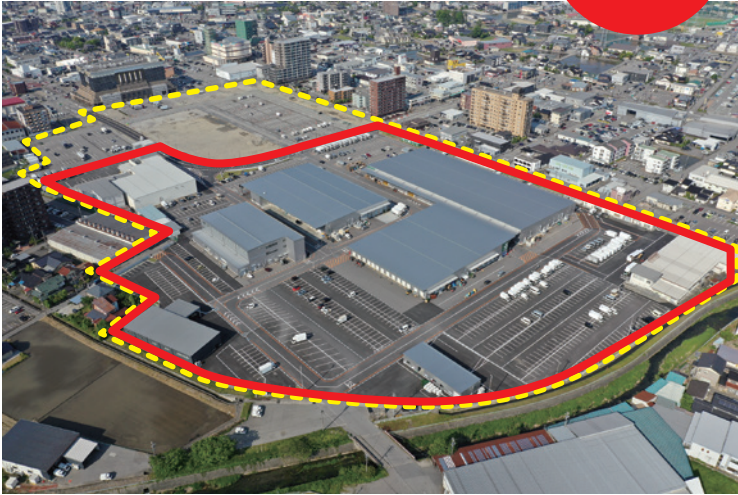
- リース方式とした理由（メリット）
- 民間収益施設との一体的な管理による維持管理費の低減
 - 社会経済情勢や市場ニーズの変化への迅速柔軟な対応



令和4年5月時点

整備後の面積は約55%にコンパクト化、余剰地を民間収益施設として活用します。

再整備前



令和7年5月時点

再整備後