

国内実地調査報告 5

コロナ禍と豊洲市場

中村学園大学 流通科学部

前 田 卓 雄・新 庄 慶 基

1. はじめに

本報告書は、中村学園大学流通科学研究所2022年度調査の一環として、2023年2月27日に東京都中央卸売市場豊洲市場を訪問した時に実施した現地調査およびヒヤリング調査の内容をまとめたものである¹。現地調査に同行していただいたのは、東京都水産物卸売業者協会専務理事の浦和 栄助氏と東京都福祉保健局市場衛生検査所管理課課長代理の酒井 昭壽氏である。なお、両氏にはインタビュー調査にも快く応じていただいた。ここに感謝の意を表させていただきます。

さて、豊洲市場は、老朽化した築地市場の後継市場として2018年10月11日に開場されている。築地市場と同じ水産物と青果物の中央卸売市場であり、1日あたりの取扱量は、2022年の実績で、水産物は1,210トン、青果物は871トンであり、取扱金額ベースでは、1日当たり、水産物が16.5億円、青果物3.2億円となっている。コロナ禍前の2019年の実績は、水産物は1,341トン、青果物は997トンであり、取扱金額ベースでは、1日当たり、水産物が15.4億円、青果物3.3億円となっている。コロナ禍前の2019年

とコロナ禍中にある2022年の比較では、水産物、青果物ともに取扱量がコロナ禍前よりも減少しているが、取扱金額ベースでは逆に増加しており、昨今の物価高の影響が豊洲市場にも及んでいるものと思われる。

豊洲市場の水産物の取扱量は、国内の中央卸売市場の約25%を占めており、約40.7haの広大な敷地に、青果棟、水産仲卸売場棟、水産卸売場棟、管理施設棟の4つの施設を有し、延べ床面積は510千㎡である。

ここで業務を行う市場関係者は、表1のとおりであり、流通補完業者や市場内の物販・飲食業者を含めると、1,541業者が昼夜を問わず市場内での業務にあたっている。

2. 築地から豊洲への移転の必要性

そもそもなぜ、築地から豊洲へ市場が移転したのか。それは、大きく3つの要因に集約できる。まず第1の要因として、築地市場の老朽化が挙げられる。築地市場は、1935年（昭和10年）の開業であり、移転当時は既に創業から80年を超えていた。過去に何度も部分補修工事で老朽化に対応していたそうだが、配管などの設備そ

表1 豊洲市場の関係業者数の内訳

関係業者	水産部	青果部
卸売業者	7 社	3 社
仲卸売業者	474 業者	95 業者
売買参加者	291 業者	528 業者

1 報告書のとりまとめに当たっては、当日配布されたより「豊洲市場の概要について」（東京都水産物卸売業者協会）と「市場検査所概要」（東京都）の内容も加味している。

のものの痛みが著しいことや、毎年多額の維持コストが必要であることから、部分改修工事では追いつかなくなってしまったのである。次に第2の要因として、築地市場が持つ構造的な問題が挙げられる。築地市場は鉄道輸送を前提としていた時代に設計・施工されており、市場内に鉄道用のプラットホームを備えた扇形の形状をしていた。このため、現在のようにトラック輸送が中心になると、荷捌き場が場内で十分に確保できず、ターレーを使った物流作業には不向きで非効率となってしまったのである。そして第3の要因として、この要因が最も大きかったそうだが、衛生・品質管理上の問題が挙げられる。築地市場の構造は、(壁や仕切りのない)開放型施設であったことから、鮮度を保つための温度管理が十分には行えなかった。特に夏場は暑さによる傷みや焼けによるクレームや損害に相当に苦勞したそう(浦和氏)。また、開放型であるがゆえに、風雨の影響を受けやすいこと、外部から侵入する虫、鼠、鳥や塵埃対策にも大きな構造上の欠陥を抱えていた。加えて、市場内で働く人たちにとっても開放型施設は、夏は高温多湿で冬は寒冷といった過酷な労働環境であったことは想像に難くない。これらの要因が相まって築地市場の移転は、1970年代から検討が繰り返されてきた。時間はかかったが、ようやく2018年10月の豊洲市場開場に至ったというのが経緯である。

3. 豊洲市場の特徴

豊洲市場の最大の特徴は、築地市場が抱えていた問題をすべて解消したところにある。まず、開放型から閉鎖型施設にすることで、施設内の温度管理が可能となり、鮮度を保つための保冷効果を高めることができた。また、商品の搬出入口を限定し、シートシャッターやオーバーヘッドドア、エアカーテンを取り付け、水産卸売棟の商品搬出入口はドックシェルターを採用して、トラックと施設の隙間を密閉し、防虫、

防塵、保冷効果が高まるように設計・施工されている。この結果、「夏場でもだいたい7度くらいまで冷やすことができる」(浦和氏)ようになり、「築地の時代に比べるとものすごく品質管理がよくなった」(浦和氏)そうである。

このように豊洲市場は、築地市場時代に問題になっていた衛生・品質管理上の課題を解決している。そして、場内に適切な荷捌きスペースを十分に確保することで、搬入搬出時の錯綜を回避した動線を施設の設計段階から盛り込んだ結果、「荷捌き場が場内で十分に確保できず、ターレーを使った物流作業には不向き」(浦和氏)といった築地時代の問題もクリアして効率的な物流も実現している。しかも、物流に使われるターレーやフォークリフトなどの小型運搬車両は電動車に限定されており、この点においても衛生管理を意識した対応が徹底されている。

4. コロナ禍と豊洲市場

2020年4月の新型コロナウイルス感染症に起因する緊急事態宣言の発令は、豊洲市場にも大きな影響を与えた。表2は、豊洲市場におけるコロナ禍前(2019年4月)と緊急事態宣言が発令直後(2020年4月)そして現在(2023年2月)の品目別取扱量および取扱金額と価格の推移である。

緊急事態宣言が発令された直後の2020年4月と前年同比比で出荷量・出荷金額・価格ともに最も落ち込んだのが、活魚類であった。続いて、輸入うに、国産うに、生まぐろ類の順であった。これらの品目は、いわゆる高級食材としてすしネタに使われたり、料亭等などの飲食店が主な卸売り先となっている。飲食店を対象に実施された時短営業やアルコール類提供の自粛などの影響を豊洲市場も受けたことが見て取れる。

次に、2023年2月とコロナ禍前の2019年4月の状況を個別に比較してみることとする。まず、生まぐろ類の出荷量は、コロナ禍前の84%まで回復しているが、取扱金額と価格がコロナ禍前

表2 豊洲市場での品目別出荷量・取扱金額一覧

単位：kg 千円

品目	年・月	2019/4	2020/4	2019 比	2023/2	2019 比
生まぐろ類	出荷量	822,580	544,491	66%	694,562	84%
	金額	2,066,716,768	1,075,504,208	52%	2,218,488,628	107%
	価格	2,512	1,975	79%	3,194	127%
うに (国内産)	出荷量	43,424	28,374	65%	23,898	55%
	金額	536,605,843	285,447,552	53%	559,726,144	104%
	価格	12,357	10,060	81%	23,421	190%
うに (輸入物)	出荷量	44,812	23,381	52%	50,106	112%
	金額	614,040,869	254,452,632	41%	1,158,007,179	169%
	価格	13,703	10,883	79%	23,111	169%
活魚類	出荷量	871,279	345,638	40%	715,217	82%
	金額	1,390,226,712	400,183,841	29%	1,345,622,550	97%
	価格	1,596	1,158	73%	1,881	118%
鮮魚	出荷量	11,539,473	9,485,003	82%	8,620,178	75%
	金額	12,097,222,823	7,428,270,001	61%	13,541,330,209	112%
	価格	1,048	783	75%	1,571	150%
塩干類	出荷量	9,509,599	9,458,903	99%	6,268,286	66%
	金額	9,651,193,801	7,755,968,240	80%	7,610,624,146	79%
	価格	1,015	820	81%	1,214	120%
冷凍類	出荷量	5,819,604	5,459,775	94%	4,498,917	77%
	金額	7,767,886,977	5,431,257,678	70%	6,703,476,243	86%
	価格	1,335	995	75%	1,490	112%

出所：東京都中央卸売市場統計情報より作成

を上回っている。特に価格は、コロナ禍前の1.27倍に高騰しており需要があるのに供給が追いついていない需給ギャップの影響と昨今の原油価格高騰の影響で漁船やトラック輸送のコストも上がっているなどの物価高も影響しているものと思われる。

国内うには、まだ出荷量がまだ55%程度しか回復しておらず、そのことが価格を大幅（1.9倍）に押しあげている要因の一つであると考えられる。輸入うには、出荷量・取扱金額・価格とも

コロナ禍前を上回っている。供給がコロナ禍前を上回りながら価格も上がっていることから、海外からの輸送コストが大きな要因ではないかと考えられる。活魚の出荷量は、コロナ禍前の82%まで回復しているが、価格はコロナ禍前を上回っている。需要が戻ってきていることと輸送費などの物価高が影響していることが考えられる。鮮魚においても同様であると思われる。

塩干類や冷凍類も出荷量がコロナ禍前の65%から77%と伸び悩んでいるが、戻りつつある。

価格はコロナ禍前を上回っており、需要があるのに供給が少ない需給ギャップと様々なコスト高による物価高騰の影響を受けているものと思われる。

全ての品目で、コロナ禍前の55%から84%にまで取扱量が戻ってきているが、逆に価格はすべての品目でコロナ禍前を上回っていた。これは、漁獲高の減少、人手不足や原油高に起因する物価高など、豊洲市場での取引は、世の中のありようを反映したものとなっていた。

5. 東京都水産物卸売業者協会でのインタビュー調査の結果

東京都水産物卸売業者協会の浦和栄助氏にインタビュー調査を行った。要旨は以下の通りである。

Q 1 : コロナ禍の見学者は、閉鎖していた時期があり、今は再開されているが、見学者の属性について、日本人とインバウンドを比較してどれくらいの割合であったか？

A 1 : インバウンドは殆どなかったが、今はだいぶ増えてきて、今日の状況からインバウンドの方が、目立っている印象である。以前も武漢で最初にコロナウイルスが発見された時、多くの中国人が来ていたが、よく流行らなかったなど。

Q 2 : 仲卸は、市場移転に伴って減少しているのか？また、仲卸中心の電子取引や、近くで魚がしのようなことを始めているようであるが、それらは上手くいっているのか？

A 2 : やはり個人事業者や高齢化による次の世代がやらない方々、組織化されていないような仲卸、昔からやられていたところは厳しくなっていると思われる。また、中央区が私的に作り、そこに仲卸が入り、

同じように魚の供給をしているところがある。それらが上手くいくかどうかは、それぞれ企業の問題であり、その企業努力をどういう風に行っているのかという問題である。一概には良いところと悪いところがあり、難しいと考える。また、電子取引について、豊洲市場はあまり交通アクセスが良くないため、インターネットで受注をする仕組みは、いくらでもあった方が良くと思われる。

Q 3 : 卸と仲卸のどちらが輸出担当者か？

A 3 : 両方である。それよりも問題は、決済の方である。誰がお金を集金できるのかという点が特殊である。誰が、どこで集金を行うというルールが異なる中、例えば、中国から誰がお金を集金できるのか。最終的には、海外の法人がやり取りしている場合が多いと思われる。

Q 4 : 量販店のバイイング・パワーが強くなっており、大田市場や周辺の市場、卸との関係について教えてもらいたい。

A 4 : 大田市場は、大都魚類が仲卸をしている。そして、皆、子会社のようにになっている。そのため、水産に関して、一つの会社のようなのである。また、青果は、農協が巨大な力を持っている。

Q 5 : 卸が、各地の卸を系列化する流れもあるのか？

A 5 : 自由競争の中で行われることであり、モノが減っていく中で如何に集荷力を高めていくかというメリットがあれば、系列化もあり得る。そのため、系列化した方が強くなるのであれば行い、元々死に体のところを取りに行くことは、何のメリットも無いため行わないだろう。特に、都内近郊は、交通が良いため、その間に

ある市場の存在価値が難しくなることは、その通りだと思われる。しかし、それ以外の細かい、その間を埋める市場をどういう風に機能させていくのかは考えていく必要がある。

6. 東京都保健福祉局市場衛生検査所でのインタビュー調査の結果

東京都保健福祉局市場衛生検査所の酒井昭壽氏にインタビュー調査を行った。要旨は以下の通りである。

Q 1 : コロナ禍以前の豊洲市場の見学者はどれくらいか？

A 1 : 令和元年度で414,000人であり、見学者の属性について、海外の観光客が、多くを占めている。加えて、年齢層も子どもから高齢者まで幅広く分布している。

Q 2 : 見学者の目的は何か？

A 2 : 調査やアンケートは取っていないが、観光目的が多いと思われる。

Q 3 : 見学コースを設けるねらいと工夫は何か？

A 3 : 一般論として、生鮮食品等の流通に関して、中央市場の持つ機能や役割に対する理解を深めることを目的に、見学コースを設けたと聞いている。

Q 4 : 市場に加えて、観光に繋がる付帯設備について教えてほしい。

A 4 : 「千客万来施設」という温泉を含めた施設や場外マルシェを月に一回土曜日に実施するなど、一般の方へ市場の存在、普及啓発を行っている。

Q 5 : こちらの管轄は、何人在籍しているのか？

A 5 : 技術系の担当者が、全体で31名在籍している。また、大田市場に8名、足立に6

名、さらに出張という形で淀橋や葛西、世田谷の市場も監視している。一方で、管理部門もあり、そちらは24名在籍している。

Q 6 : 福岡ではアニサキスが多いが、豊洲市場はどうか？

A 6 : 2022年度に5、6回はあった。基本的に、その市場における温度管理が適切であったかどうか、どのくらいの時間保留していたかどうか、そして、冷凍などの処理をしていたのかどうかについて聞き取りを行い、その結果を反映させて、各保健所で原因の魚を認定し、行政処分の必要性を判断して営業停止等の措置を行っている。まさに、HACCP と記録端末が活用される場面である。

Q 7 : 記録管理の際、魚と紙、仲卸などは、お金も触れることがあるかもしれないが、衛生面はどうか？

A 7 : 現場によって、担当者を分けていると思われるが、1人でしているところもあると考える。末端に行けばいくほど、衛生管理は、難しくなっているのではないだろうか。

Q 8 : HACCP の項目を指定されているのか？
例えば、記録帳がある等。

A 8 : HACCP に関して、業界が作成した手引き書があり、本当は、「7原則12手順」の手間のかかる手続きをしなければならない。しかし、もう少し簡素化した HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引き書があり、小規模などところでは、それを活用している。その手引き書に基づいて行うことで、衛生管理者より、HACCP に適合しているという認証を出す仕組みとなっている。そちらの記録様式と記録

内容がある。

7. おわりに

世界中でパンデミックを引き起こした新型コロナウイルス、わが国では2020年1月に初めて感染者が確認され、その後、猛威を振るった。その後、2023年5月に感染症法上の位置付けが季節性インフルエンザと同じ5類に移行されるまでの間、人々の生活は様変わりした。豊洲市場もその影響を大きく受け、いまだに回復の途上であることがこの調査を通じて改めて認識することができた。調査を行った2023年2月は、新型コロナウイルスの感染状況が落ち着いていた時期でもあり、豊洲市場内をターレーがせわしなく行きかっていたが、通常に戻った時の活

気あふれる豊洲市場を彷彿させるに十分な迫力があつた。

豊洲市場が開設されて5年が経過し、市場に隣接する場外エリアには、商業施設である「(仮称)豊洲場外江戸前市場」と温浴施設の「(仮称)東京豊洲万葉倶楽部」が2024年2月に開業する。安心・安全で新鮮な食材を安定的に供給する中央卸売市場としての役割だけではなく、観光拠点として豊洲市場が今後も益々発展していくことを願ってやまない。

主要参考文献

佐藤友彦ほか(2019)「懇話会ニュース」『日本水産学会誌』85(3) pp346-349.



豊洲市場内の空調機配管



豊洲市場正面ゲート



パレットの上に積まれたまぐろ



豊洲市場内の卸売店舗