

令和5年11月2日

東京都知事

小池百合子様

一般社団法人東京食肉市場協会

会長 小川一夫

令和6年度東京都予算に関する要望書

東京都中央卸売市場食肉市場の運営並びに施設整備等につきましては、平素から格別のご指導とご配慮を賜り、深く感謝申し上げます。

さて近年、食肉市場を取り巻く環境は、卸売市場法や食品衛生法等の改正、集荷競争の激化など大きく変化し、厳しさを増しています。さらに、ウクライナ情勢の影響や急激な円安などにより飼料価格が高騰し、物価上昇の影響等による消費行動の変化などにより、食肉業界は窮地に立たされたままです。今後、コロナ後の日常を取り戻す社会的な動きの中にあっても、消費の回復には、なお相当程度の時間を要するものと思われ、場内の事業者の経営環境は厳しさを増している実態にあります。

こうした状況下にあっても、食肉業界は、感染防止策を徹底し、都民の皆様にご高品質、安全、新鮮な食肉等を安定的にお届けするという私どもの使命を果たしてまいりました。今後も、様々な取り組みを行い、食肉市場の安定的な運営に寄与してまいります。東京食肉市場の開設者は東京都であり、また、東京食肉市場における「と畜場の運営者」は東京都であることから、東京都の積極的かつ業界と連携した取り組みが必要となります。

ついては、下記の重点要望事項について、東京都の市場政策及び令和6年度東京都予算に反映していただくようお願い致します。

記

1 市場施設・設備の改修・更新

(1) 市場棟2階衛生対策工事に関わる高架軌条(レール)の維持保全等に必要に対応と壁面の補修等を含む衛生対策の最優先対応

昨年度は、衛生対策工事の空調(冷却機器)対応を措置頂いたことに感謝致します。

冷却機器のほか食肉市場の重要な設備として高架軌条(レール)があ

りますが、市場棟 2 階南側の高架軌条に加わる荷重が年々増大してきたことから、今後も点検等により十分に状態を把握し、日々の取引に影響のないようにしっかりと機能を確保していく必要性を感じております。

当市場が設立された昭和 47 年(1972)当時と昨年度令和 4 年(2022)の枝肉重量を比較すると、約 1.7 倍、1 頭当り約 210 kg 増加しており、50 年の経年劣化も加わり、高架軌条と天井や梁の、継続的な維持保全の重要性を現実的に感じている状況にあります。(表-1、2 参照)

表-1 東京食肉市場 黒毛和牛・去勢 枝肉重量推移

年 度	枝肉重量 kg	枝肉重量(kg/頭) 1972 年度比較		「大部屋冷蔵庫」(250 頭収容) の荷重推移・増加量比較※	
		増加率/増加量 % / kg	250 頭 全体重量	1972 年比較 重量増加量	
S47 年(1972)	319.0	100.0% / 0.0 kg	79.8 トン	0 トン	
S57 年(1982)	387.6	121.5% / 68.6	96.9 トン	+17.1 トン	
H 4 年(1992)	436.3	136.8% / 117.3	109.1 トン	+29.3 トン	
H14 年(2002)	456.5	143.1% / 137.5	114.1 トン	+34.4 トン	
H24 年(2012)	500.9	157.0% / 181.9	125.2 トン	+45.5 トン	
R 4 年(2022)	530.2	166.2% / 211.2	132.6 トン	+52.8 トン	

※ 大部屋冷蔵庫の荷重量:一例の単純試算 ; 250 頭×当該年平均枝肉重量

表-2 東京食肉市場 生体・全品種平均 超大型枝肉発生状況

年 度	データ数 頭	600 kg 台 頭/発生比率	700 kg 台 頭/発生比率	800 kg 台 頭/発生比率
2022 年	87,232 頭 100.0 %	8,229 頭 9.43 %	335 頭 0.38 %	1 頭 0.001 %
2023 年 第一四半期	21,492 頭 100.0 %	2,263 頭 10.53 %	88 頭 0.41 %	2 頭 0.009 %

については、今後とも高架軌条などの適切な維持保全等に必要な予算の確保をお願いいたします。

また、施設の老朽化が進んでいる状況から、食品を取り扱う工場として衛生面についても注力し、引き続き確実に対応していく必要があります。

これまでも様々な取組が行われてきましたが、衛生面の更なる強化を図るため、害獣等の営巣駆除や進入防止、壁面などの経年劣化等に伴う補修などに必要な予算について確保いただきますようよろしくお願いいたします。

(2) 牛と畜Cラインの改修に伴う輸出対象国拡大に必要な施設認定取得対応

来年令和6年1月から、牛と畜解体エリアのCラインにおいて、施設内環境整備とともに輸出認定取得に向けた工事が計画されており、現在、各関係先と協議を重ね、工事計画の円滑な遂行に向け取り組んでおります。

輸出認定施設は、①「と畜場(解体処理)」と②「食肉処理施設(部分肉加工)」の両方の認定を受ける必要があります。来年1月からの工事は、まずは、①のと畜場(解体処理)の認定取得について計画されています。①の解体処理施設の「認定場所の範囲」は、「と室(解体処理)から冷蔵庫までの搬送経路(通称:渡り廊下)も含めた冷蔵庫エリアまで」とされており、来年1月からの工事は、「Cラインのと畜エリア」の改修が計画されています。

輸出先別の「認定要綱」では、「施設面(ハード)要件」と「的確な運用を行う要件」が定められており、なかでも高架軌条から懸垂された枝肉の床面との距離や、枝肉の隣接個体との非接触といった要件が懸念事項として挙げられます。

今後、上記のような様々な課題の解決に取り組むことが必要となりますが、輸出認定取得までに要する期間を踏まえ、必要な予算措置の対応をお願い致します。

(3) センタービルの補修及び冷却設備の改修工事等

センタービルが竣工されてから20年以上が経過し、この間の稼働により、作業設備の劣化が進んでおります。

そのため、センタービルの冷蔵庫エリア、共用エリアの床補修工事、冷却設備の改修、枝肉搬送コンベアの修繕、7・8階の冷暖房機器の更新など、計画的な工事の実施及び必要な予算を措置していただくようお願い致します。

2 食肉市場の集荷対策の強化

(1) 弾力的なと畜日の設定

東京食肉市場を生産者に出荷したいと思ってもらえる市場としていくにあたり、と畜とセリ販売を連動させることを提案します。

年末の繁忙期や休日の続くゴールデンウィークなどには、と畜が行われていない日でも食肉市場でセリ販売が行われる日があり、そのような土曜や休日などにセリ販売が行われる場合には、可能な範囲で特別と畜を実施する日を増やしていただくよう要望いたします。

近年では、年末の繁忙期において、こういった特別と畜を牛と豚のそれぞれにおいて設定していただいておりますが、引き続き特別と畜についての検討をよろしくお願いします。

(2) 2024年問題に伴う牛・豚生体輸送に対する消費地市場集荷確保対策としての運賃補助等の拡充・実施

これまで、豚の夏場の生産頭数減少に伴う集荷対策として、夏期集荷促進期に限って運賃補助を措置していただいております。

一方、2024年問題に伴い、ドライバー不足や車両運行効率の低下等、輸送費の値上げ対応は不可避であり、飼料を始めとした生産資材価格の高騰・高止まりが続くなかで、生産者は、物流費節減策として、生体の長距離輸送を避け、地元や近距離への出荷志向がこれまで以上に強まり、北海道や九州からの集荷が、「長距離輸送」となる東京への出荷に大きな影響が懸念されます。

出荷者の意向は「東京市場に出荷したい」が「連続の走行時間」や「複数運転者」による運用が現実的ではなく、「運べるか心配」「運送会社と良い方法を模索中」と現時点においても、苦慮している現状にあります。

東京市場としても、「実際に輸送を繋ぐ手段や方法」、また増嵩する輸送費への支援措置についても検討を行っており、将来にわたって「生体集荷を確保」するためにも、2024年問題への具体的対策を講ずることを最重要課題として取組みを進めています。

これらの実情を鑑み、当食肉市場への牛・豚の生体出荷頭数確保策として、現行の豚の夏期集荷促進期間の運賃補助の継続とともに、牛・豚の消費地市場への「集荷確保対策」の位置づけとして、生体輸送費用の助成措置の拡充をお願い致します。

3 食肉市場の環境整備

品川駅周辺の都市整備が急速に進み、食肉市場を取り巻く地域環境が大きく変わる中で、食肉市場には地域住民等と共存していくための取り組みが求められています。

取り組みとして、生体繋留所の臭気対策、塵埃拡散防止設備整備、カラス対策としての捕獲や防鳥ネットなどの設置、生体牛の本格的な逃走防止措置など、食肉市場の環境整備を徹底するようお願い致します。

以上