

# イギリス：ロンドン市

## 1. 英国ビルングスゲート卸売市場(水産)



<ビルングスゲート卸売市場>

東京都は、豊洲新市場施設の竣工<sup>2</sup>時期を平成27年度に控えている。市場を取り巻く環境は、モータリゼーションや物流形態の変化とともに、都民の期待や時代の要請も多様化してきている。新市場は、こうした背景を踏まえ移転後も、都民への安定した生鮮食料品の供給という役割を果たすことが求められている。同時に、築地市場が長年担ってきた、我が国のリーディング・マーケットとしての地位と世界最大級の取扱規模と品質を保持しうる市場であり続けることが期待されている。

都民の期待に応えられる卸売市場とは、規模だけではなく、食の魅力を体感できる新たな観光拠点としての賑わいの創出や、築地市場の築いてきた歴史と伝統を継承・発展させていくことで、新市場の魅力＝ブランド力を高めていくことを目指すことに他ならない。将来を見据えた首都圏の基幹市場として先進

<sup>2</sup> 平成26年2月28日に起工式が開かれた。予定通り、平成27年度中の完成を目指す。

的な市場の創造を目指し、イギリスの水産物市場であるビリングスゲート卸売市場を視察した。

<基本データ>

所在地：Trafalgar Way Poplar London

対象人口：1,300万人

開設年：1982年（昭和57年）

管理者：Corporation of London（ロンドン特別区）

敷地面積：5.3ha

年間取扱量：2.2万t

市場内業者数：34社（卸売業者）

特色：イギリス最大の水産物市場



<市場の様子>

(1)水産市場における衛生管理について

**調査目的**

水産物については、近年コールドチェーンの確保や衛生管理が特に求められている。豊洲新市場においても、品質管理の高度化および衛生対策についてこれまで以上に強化を図るため、卸売場や仲卸売場等を閉鎖型とし、生産から消費まで一貫した低温での温度管理（コールドチェーン）の実現を目指した計画を策定している。

ビリングスゲート卸売市場の現状はどうか。例えば ハード面(低温化・衛生

向上のための施設整備)はどうなっているのか尋ねた。また、こうしたコールドチェーンの整備や衛生管理にはコストがかかるが、だれが負担をしているのか確認をした。

#### 調査結果

市場ではコストがかかり過ぎるため、温度調整はしていない。一番大切な魚の品質保持は、各業者が担当しているということだった。同様に、一般人が見学や購入のために来場が可能であるが、こうした際の衛生管理についても市場として対策を行うのではなく、あくまでも各業者が各自の責任において対応しているとのことだった。



<食材の衛生管理、品質管理の説明を聞く>

#### (2) 市場の水産職業訓練施設について

#### 調査目的

ビルングスゲート卸売市場の特色として、Billingsgate Seafood School(ビルングスゲートシーフード学校)が市場内に2000年に設立されたが、具体的にどのような活動が行われているのか、また、この学校の存在がロンドン市民に対してどのようなメリットをもたらしているのか、この学校が卸売市場の中にあることで、卸売市場としてのメリットはあるかについて伺った。

#### 調査結果

ロンドンの子供の肥満が社会問題となっていたことから、Billingsgate Seafood School(ビルングスゲートシーフード学校)は設立された。市場にある、ヘルシーな魚を通じて、子供の魚嫌いを変えさよとの試みは、昨年だけで、子供約六千名が参加した。以前、市場関係者が地元の学校に行って栄養学についてのデモンストレーションを行ったところ、ほとんどの子供たちが日常的に魚を食べないことが分かったという。そのため、子供たちが関心を持つための様々なプログラムを工夫した。健康・衛生・ダイエット・実際の調理実習では、

子供たちに魚料理を作らせる。また、家庭料理なども授業の一環に組み込んで、こうした授業の感想をエッセイで書かせたり、絵を描かせたりした。そのために、デモンストレーションキッチンまでも設置した。

このようなカリキュラムは、子供たちは大いに喜び楽しんでいる。こうした取り組みを継続する過程で、大人向けについても需要があることがわかり、展開を拡げている。大人たちが新たな顧客となり、また授業料も徴収できている。同時に、魚関連の仕事に就きたい人のための専門の講座も用意している。近頃では、スーパーのバイヤー、例えば欧州最大規模のTescoのバイヤーもこの講座に熱心に勉強に来ている。

Billingsgate Seafood Training School(ビルングスゲートシーフード訓練学校)は様々な付加価値を得ている。非営利の学校であり、補助金ももらっていないが、市場としてもメリットは大きいと考えている。



<ビルングスゲートシーフード訓練学校>

### (3) 市場内物流の効率化について

#### 調査目的

ビルングスゲート卸売市場には、何百年も続く市場内運搬人(ポーター)の免許制度が存在してきた。この制度は2012年4月に廃止されている。この制度は人件費の高騰と、その閉鎖性が問題となっていたと聞いている。この制度の廃止によって問題は解決したのか確認をした。

## 調査結果

市場内運搬人(ポーター)の免許制度はまさに前近代的制度だったと認識している。本来、3人で出来る作業を10人でやっているといった業務の非効率さが問題とされていた。こうしたポーターが最盛期には本市場に500名もいたという。つまり、高い人件費が、業者の得る利幅を圧縮してきた。この制度の廃止によって、生産性・収益性が高まった結果、業者には利益が出るようになってきている。以前であれば、他の事業者の業務の手伝いなどはいかなる場合も一切やらないのが普通であったが、現在は市場内の作業について、ポーターは何でもやる契約となっており、市場の物流効率化は改善していると考えている。

## (4) 市場を取り巻く環境、市場の役割について

## 調査目的

イギリスでは大型小売業(テスコ・アズダ・セインズベリー)などによる小売市場の寡占化が日本以上に進んでいる。こうした環境下で卸売市場はどのように存在価値を發揮しているのか。また、地元の小規模生産者や地域の小売店に対して、卸売市場はどのような役割を果たしているのか尋ねた。



<卸売市場役員より説明を受ける>



## 調査結果

イギリスの国内食品消費の約 1/6 がテスコ<sup>3</sup>経由であり、大型小売業(テスコ・アズダ・セインズベリー)などによる小売市場の寡占化はかなり進んでいる。しかし、こうした大型小売業と市場とは明らかに品質・鮮度が違う。大型小売業のスーパーでは価格優位の安いものを中心に扱っている。概ね水揚げから4日位経っているものが中心と考えられている。

一方、市場では225種類もの多種多様な水揚げされたばかりの新鮮な魚ばかりを扱っている。近年は海外からの魚の取り扱いも増えている。例えば、20年前であれば海外漁場の取扱いは全体の約5%程度に過ぎなかったが、現在は約40%が南米やインド洋などからの魚である。こうしたバリエーション豊富な点も大型小売業との優位性と言える。加えて、スーパーのバイヤーは、業者内の合意がないと大量調達が出来ないなど厳しい運用ルールになっている。



<ピリングスゲート卸売市場役員と>

---

<sup>3</sup> イギリスのみならず北半球の十数カ国でスーパーマーケット、コンビニエンスストアなどを展開。売上高は、イギリス国内最大手であり、ウォルマート、カルフルーに次いで世界第3位。金融、電気通信、ガソリンスタンド、通信販売などにも手を広げている。2003年日本へ進出したものの、2011年8月31日日本からの撤退が発表された。