

# 2号上屋展示スペース 基本計画（案）



「安心と安全が、進化するみなと」

令和2年6月  
境港水産事務所

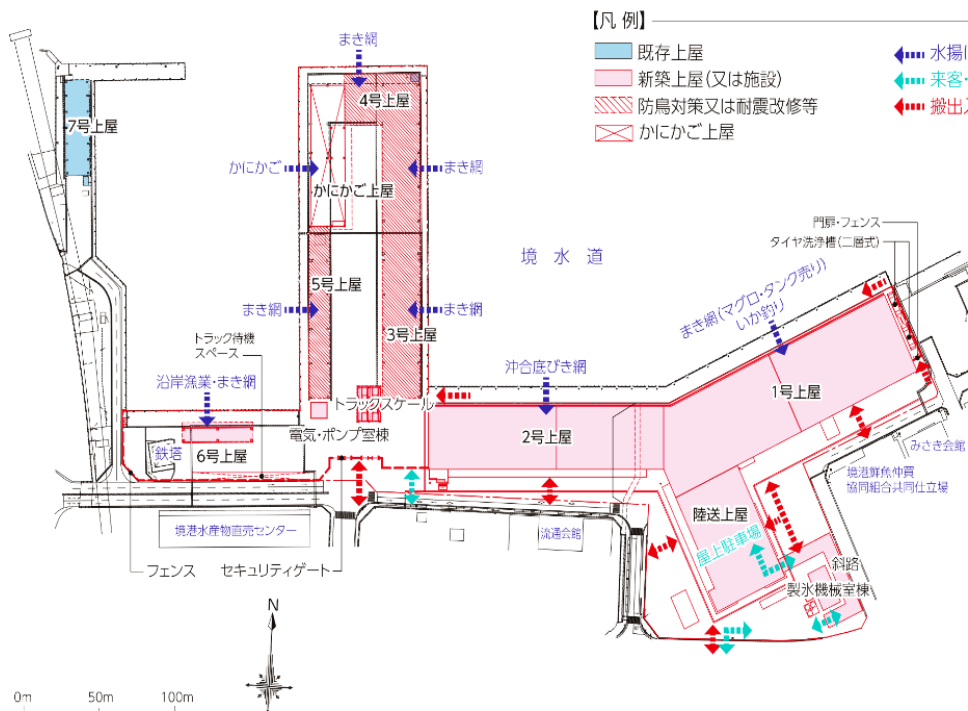
# 1 高度衛生管理型市場の整備概要 (社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場)

境港水産物地方卸売市場は、日本海側の重要産地市場として、消費者の「安全・安心」のニーズに応え、高い水揚機能を備えた、日本一魅力ある漁港・市場を目指しています。現在、高度衛生管理基本計画(平成26年9月 水産庁策定)に基づき、高度衛生管理型漁港・市場の整備を進めています。令和元年6月1日に主要部分である1号上屋・陸送上屋を供用開始しました。現在は、マグニチュード6.5の直下型地震動が発生しても岸壁の損傷や液状化等の被害が限定的で速やかに漁業活動が再開できるように2号岸壁を整備しているところです。展示スペースや各荷受、水産事務所、市場管理の事務所等が整備される2号上屋は令和2年10月に着工し、令和4年に完成予定です。



図 2号上屋の完成イメージ

<b>事業費</b>	<b>208億円</b>	
<b>事業期間</b>	<b>平成26年度～令和5年度</b>	
<b>整備内容</b>	<b>《主要施設》</b> 陸送上屋 1号上屋 2号上屋 <b>《その他施設》</b> 3～6号上屋 カニかご上屋	令和元年6月1日供用開始 “ 令和4年完成予定  供用開始済 令和5年完成予定



## 2 高度衛生管理型市場の衛生管理

令和元年6月1日から陸送上屋と1号上屋の供用を開始しましたが、これらの上屋は食中毒などの恐れがある汚染因子が持ち込まれないよう、搬入・搬出口はオーバースライダー型シャッターで隔てられ、鳥の侵入を防ぐネットも設置されています。入場者は手洗いや長靴の消毒を行い、排ガスを出すトラックは施設内に入れず、上屋内ではクリーンな電動フォークリフトが活躍しています。魚などを冷やす際は、温度管理をした滅菌冷海水やスラリーアイスを使用しています。境漁港で水揚げされた水産物は、東南アジアを中心に輸出が増大傾向にありますが、輸出先によっては高度な衛生管理が求められる場合もあり、高度衛生管理型市場の整備により、将来的には輸出先の拡大も期待できます。

魚離れが進む中、消費者からは安全・安心な水産物の提供が求められています。「さかいみなと漁港・市場活性化協議会」と連携し、「安心と安全が進化するみなと」をキャッチフレーズに、小売店で販売される水産物のパッケージに新市場のシンボルマークを使ったシールを貼るなどし、境漁港から出荷された水産物の活きの良さを消費者にアピールしています。消費者に直接新市場にお越しいただくことにより、安心と安全を感じてもらえることができます。



令和元年5月29日に行われた開場セレモニー  
(陸送上屋外壁に設置するシンボルマークの除幕)

### 新市場の衛生管理

#### ○汚染要因の侵入防止

- 電動フォークリフト導入
- 閉鎖型の市場で鳥獣類の侵入防止
- 木箱・古箱の使用禁止
- 抗菌床・次亜塩素酸水（殺菌）の給水

#### ○鮮度保持

- 冷蔵庫、低温室、シャーベットアイス、冷海水供給設備
- 活魚水槽の整備

#### ○衛生管理の記録・情報発信

- 監視カメラ
- 中二階に衛生監視デッキ（見学デッキ）を整備
- おさかな学習室などの機能も備え、観光資源としての魅力向上



### 3 市場の新型コロナ感染症対策

食料の安定供給を図るため市場の開設を継続していく必要があり、市場内で業務を行う人の一層の感染防止を図る必要があるため、市場関係者一丸で以下の取組を行っています。現在見学者の入場はお断りしていますが、再開する際には見学者用の出入口の制限、「3つの密」対策、検温、手消毒をご協力いただき安心して見学ができればように対策を施します。

- (1) 入場者のマスク着用の徹底
- (2) 入場時並びに随時の手洗い及び手消毒の実施
- (3) 出勤前の体温測定・記録、体調不良者の自宅待機
- (4) 市場取引に関係する者以外の入場禁止
- (5) 各事業所による業務継続に向けた検討
- (6) 1号上屋及び陸送上屋の換気
- (7) 人がよく手を触れる場所の拭き取り消毒

### 4 新たな観光スポットとしての市場

#### (1) 「さかなのまち境港」を感じる、四季を通した漁港・市場の魅力を紹介・展示

境港はカニと生まぐろの水揚げ日本一を誇り、四季を通して様々な海の幸が水揚げされています。高度衛生管理型の境漁港と魚市場が整備され一般にも公開されることで、新たな観光スポットとなることが想定され、そのための受け入れ施設の整備が必要となります。



季節ごとに境港に水揚げされる彩とりどりのさかな

#### (2) 見学者の安全確保

市場関係者と見学者双方が安心して市場の施設やセリの様子を見学していただけるように、1号上屋の中2階に監視デッキ（2箇所）を整備し、マグロや定置網で取れた新鮮な魚の水揚げ、臨場感溢れるセリの様子を間近で見ることが出来ます。また2号上屋の2階部分は吹抜けとなっており回廊型の監視通路から松葉ガニの水揚げ等を見ることが出来ます。



1号上屋監視デッキ



監視デッキに入場する見学者

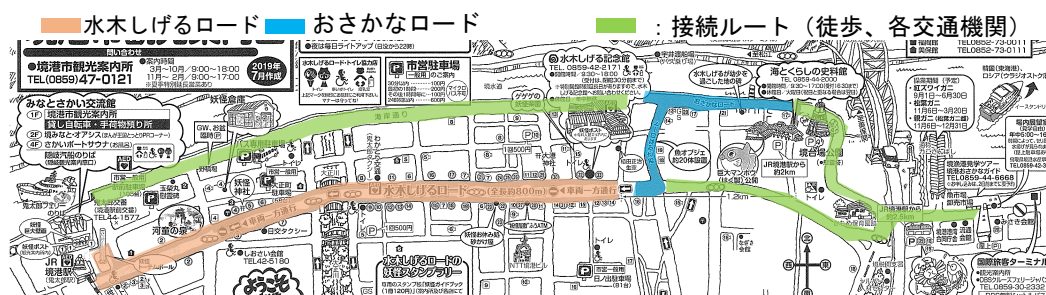


マグロの水揚げ風景



### (3)「さかなと鬼太郎のまち境港市」としての魅力を向上

施設整備とともに、現在、水木しげるロードを中心とした地域に集中している観光客を、新市場に誘引することで「さかなと鬼太郎のまち境港市」としての魅力をもっと高められます。漁港・市場を「おさかなロード」と「水木しげるロード」を介して境港駅・港とつながる観光コースの中に位置づけ、回遊性を持たせ新たな観光スポットとすることで、地域全体への活性化へとつながる契機とします。また令和2年に整備された「夢みなとターミナル」、「白砂青松の弓ヶ浜サイクリングコース」及び「水木しげるロード」を繋ぐ中継地点として新市場を位置づけ、クルーズ客船の搭乗客や国内外のサイクリストの誘客も行います。



## 5 展示スペースへのアクセス

境港水産物直売センターに最も近い2号上屋西端2階に展示スペースを整備し、両施設で双方向の誘客を行います。2号上屋1階玄関は身障者用駐車スペース（1台）及び車椅子用スロープを整備し、2階へのアクセスは階段に加えて一般・身障者用一体型エレベーター（定員15人、載積量1,000kg）をご利用いただけます。また、自動車による来場者は1号上屋の屋上駐車場を利用いただき（駐車可能台数90台）、屋上から1階に降りることなく、2号上屋の吹抜け回廊を通じて直接2階の展示スペースへとアクセスできます。



1号上屋の屋上駐車場  
(見学者用に90台確保)



2号上屋のイメージ図  
(2階部分は吹抜けになっている)

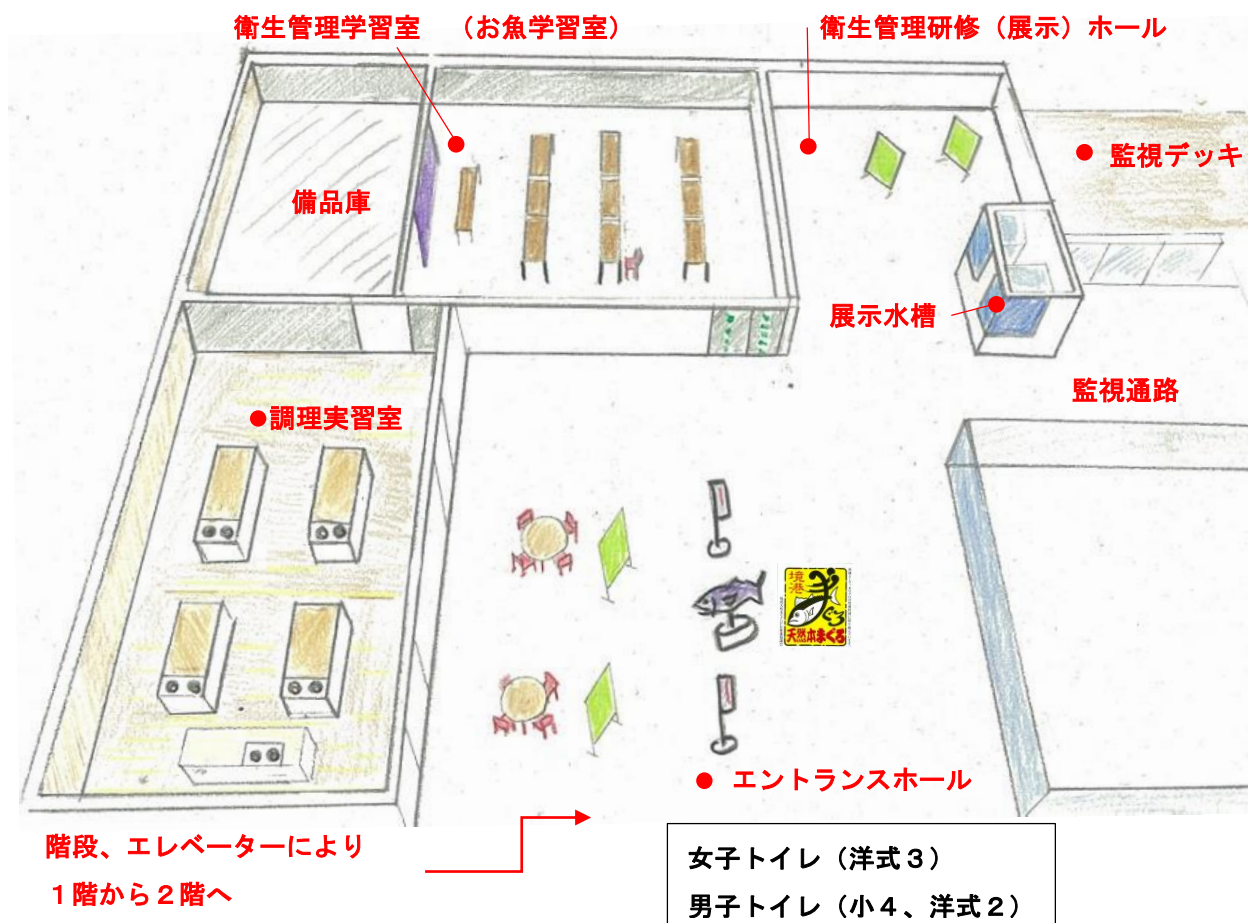
## 6 展示スペースの基本的な考え方

### (1) 漁港・魚市場をもっと身近に

普段、目にする機会が少ない漁港・市場を見学することが出来るとともに、食育機能を合わせ持つ場として魅力的な場所とします。

### (2) 親しみやすく、わかりやすい展示

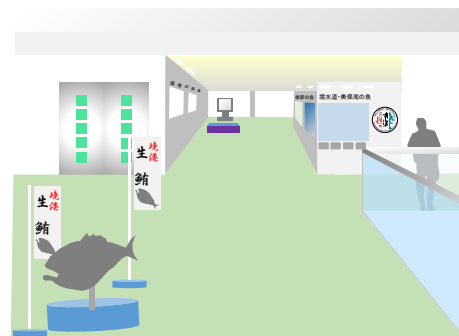
展示スペースは漁港・市場のガイダンス施設であるとともに、漁港及び市場の衛生管理や漁業をPRする重要な施設であり、年齢を問わず、親しみやすく、わかりやすく展示します。また、境水道から取水した清浄海水を利用し境水道や美保湾にすむ魚たちの水槽展示も行い、生物と触れ合える場所を提供します。



## 7 展示スペースの整備概要 整備面積

### (1) エントランスホール 151.3m<sup>2</sup>

市場関係者をはじめ来場者を迎え入れるエントランスホールでは、季節に合わせた旬の魚の紹介展示 (例 春：ギンザケ、夏：クロマグロ、秋：ベニズワイ、冬：松葉ガニ) を行います。来場者の集合場所として利用でき、周辺には男女トイレ、見学用の衛生管理研修ホール、衛生管理学習室、調理自習室を配置します。



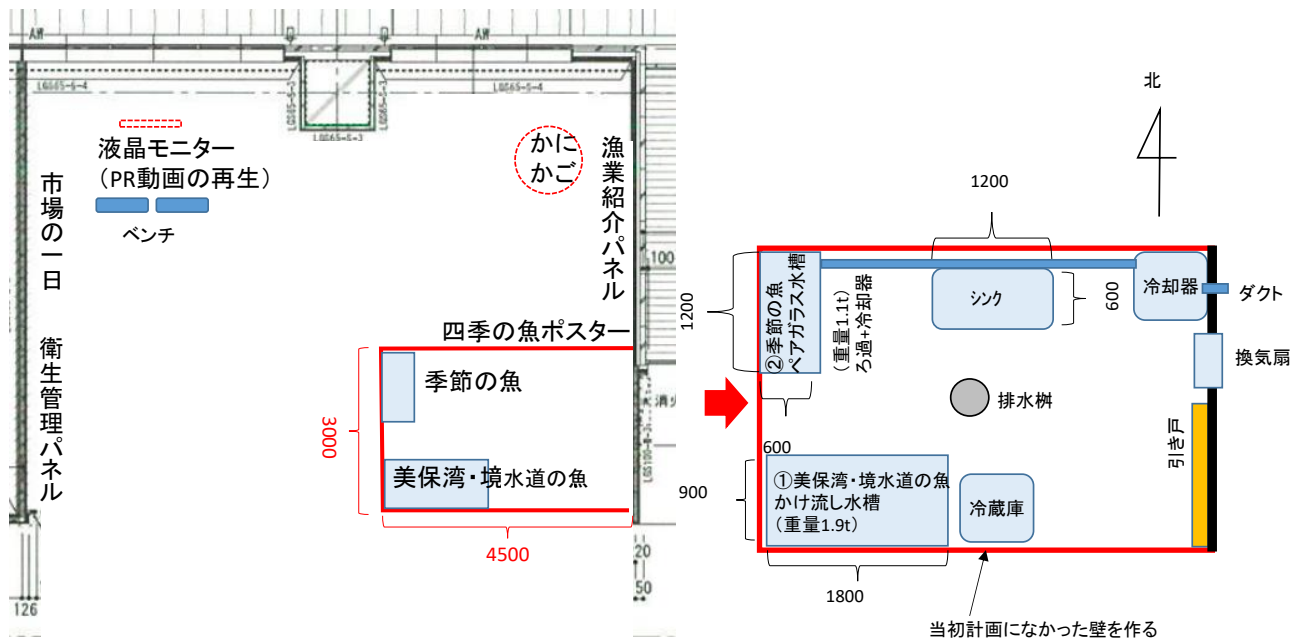
エントランスホールのイメージ (夏)

## (2) 監視通路

市場の活気ある様子をご覧いただけるよう、2号上屋の卸売場2階を吹抜けに長さ約140m（片側）の通路を設けます。通路は市場の物流動線とは完全に分離されているため、安心してゆっくり見学することができます。また、エントランスホールや展示スペース等と接続しており、見学と展示学習を円滑に連携できます。

## (3) 衛生管理研修（展示）ホール 106.0m<sup>2</sup>

施設見学コースの中で集中的に情報提供ができる場であり、また施設訪問者全体に対しての情報提供の場となります。高度衛生管理型の漁港・市場のガイダンス機能や季節に応じた展示を行います。また、境水道から取水した清浄海水を活用し、展示水槽を整備して境水道や美保湾に棲む魚の飼育展示を行います。



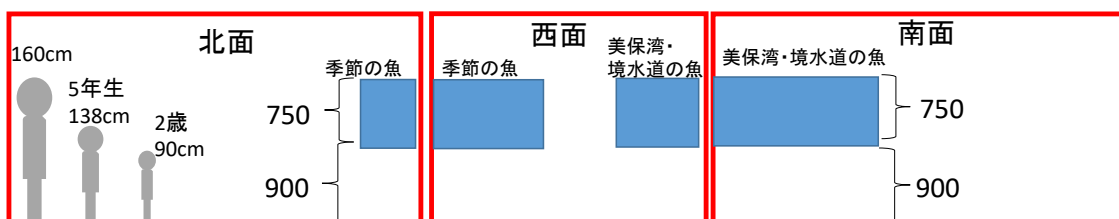
衛生管理研修（展示）ホール 平面図

## (4) 水槽展示

周年展示可能な飼育内容とするため、かけ流し式水槽と冷却器付きの循環水槽を各1基整備します。飼育及び管理を容易にするため、簡易的なバックヤードも合わせて整備します。

- ① 美保湾・境水道の魚の展示例：スズキ、タイ、マハゼ、キジハタ、ナマコ、アワビ等  
角型水槽（かけ流し式）：満水重量 1.9t
- ② 季節の魚の展示例：春（アオリイカ）、夏～秋（ベニズワイガニ）、冬（ズワイガニ）  
角型水槽（循環式、ペアガラス、冷却機付き）：満水重量 1.15t

### 水槽展示立面図







### (5) 衛生管理学習室 (お魚学習室) 108.0m<sup>2</sup>

市場・漁港の紹介動画を視聴できるようにプロジェクター（固定方法：天吊式、画素数：230万画素、投写画面サイズ30～300型、光出力5,000lm、解像度1,920×1,200ドット、接続端子：HDMI×2、RGB入力）、スクリーン、机及び椅子を整備します。

### (6) 調理実習室 139.7m<sup>2</sup>

調理台を5台（講師用1台、生徒用4台）整備し（ビルトインIHクッキングヒーター、ビルトインオープンレンジ、ステンレスシンク）、調理実習、商談や試食会に利用し魚食普及の場を提供します。また、既に市民の皆様に着している「まぐろ祭り」、「境港水産祭り」など市民との交流の取組を新市場においても継承します。これらイベント時にこれまでどおり3号上屋で商品を購入していただくほか、調理実習室で境港の魚食文化を支える料理人と連携した体験型イベント等の開催も想定しています。また、市内の幼稚園や小学校で行われていた魚食普及の取組（カニ集会、サケ集会）の開催にもご利用いただけます。「さばき方教室」、「干物づくり体験」、「境港産ちりめんじゃこや板わかめを使ったMyふりかけ作り体験」、など境港ならではの体験学習メニューも検討しています。



(調理実習室イメージ写真)



料理人による食育事業



カニ集会

### (7) 研修室 (大) 146.3m<sup>2</sup>、(小) 110.3m<sup>2</sup>

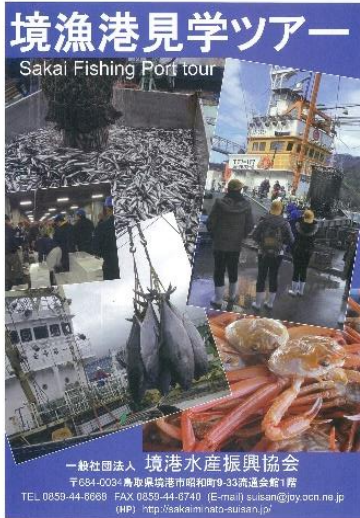
市場関係者に加えて、市民の皆様の講演、会議、打合せにご利用いただけます。



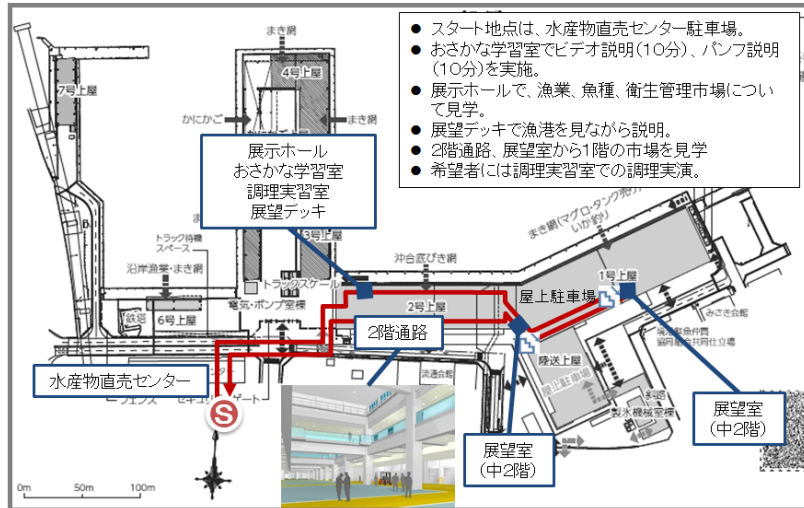
## 8 見学コースと観光連携

### (1) 充実した見学コース

利用者が目的に合わせて時間を過ごすことができるように、見学コースを設定するとともに、境港水産振興協会によるガイドツアーや周辺施設の紹介などをあわせて発信します。

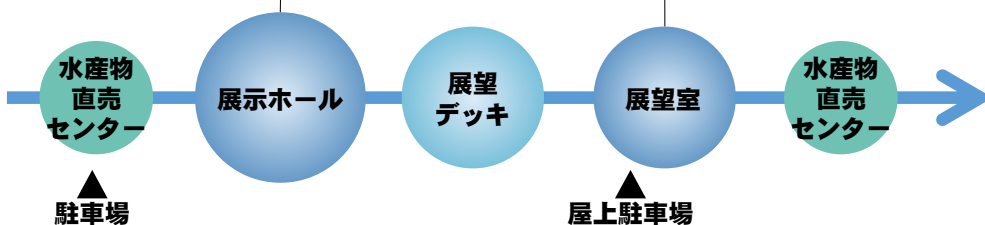


【市場整備後】境漁港見学ツアーの一般的な見学コース



施設見学コースの中で集中的に情報提供ができる場であり、また施設訪問者全体に対しての情報提供の場でもある。漁港・市場のガイダンス機能や季節に応じた展示が必要となる。

屋上駐車場利用者は、駐車場から展望室へ、さらには展示ホールから水産物直売センターへと移動するため、適切に誘導するサイン等が必要となる。



施設見学コースの主な出発点となり、見学コース統の総合案内が必要。また、買い物や食事のみの利用者も想定されるため、漁港・市場案内、観光案内機能も必要となる。

屋上駐車場利用者は、駐車場から展示室へ、さらには展示ホールや水産物直売センターへと移動するため、適切に誘導するサイン等が必要となる

### (2) 漁港・市場らしさを演出し観光客を誘引

市場の壁面や外周にはシンボルマークやキャラクターを用いた看板やのぼりを設置し、観光客を誘引します。



### (3) 校外学習の拠点

小学校の校外学習（4～6年生）を受け入れ、漁業（漁具の模型）や市場の荷捌き及び衛生管理についての学習素材（パネル展示、ビデオ視聴）を提供します。また、お弁当が食べられるように境水道と島根半島を見渡せる屋外デッキと、雨天時にも利用可能なお魚学習室を開放します。また漁業者や水産試験場と連携し社会教育活動（夏休みを利用して子どもたちが海の生き物に楽しむ場、体験学習）を実施します。

### (4) 外国語対応

米子空港に発着する国際便（香港、韓国、台湾）、夢みなとターミナルに就航するクルーズ客船からの外国人観光客にも市場の魅力が伝えられるようパンフレット、場内掲示板、PR動画などは多言語対応（英語、中国語、韓国語）とし、海外からの見学者にも情報提供を行います。

見学ツアーでは外国人見学者が年々増加

- 29年度 925人、うち海外36人（3.9%）
- 30年度 1,059人、うち海外325人（30.7%）
- 31年度 1,295人、うち海外283人（21.8%）

⇒7割が香港からのお客様

H28.9～

香港の方は普段は広東語を話し（中国語、英語も話せる）、繁体字を使用。



施設の案内看板を多言語で標記し、スマホをかざすと外国語標記※の案内ページ（とりネット）にジャンプするようQRコードを掲示。※英語、中国語（繁体字、簡体字）、韓国語