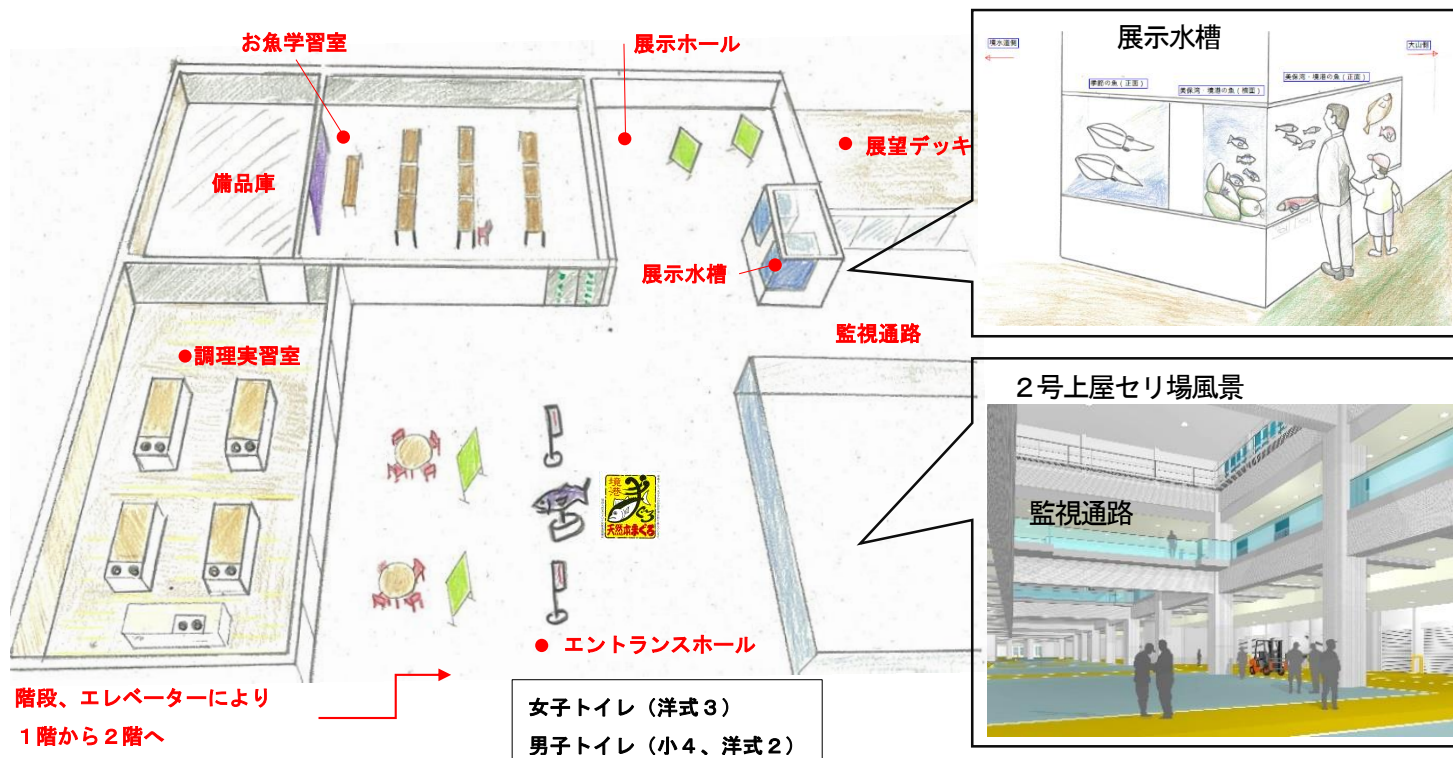


## 2号上屋展示スペース基本計画（案）の概要について

### 1 2号上屋展示スペースの概要



コンセプト	・年齢を問わず、親しみやすく、わかりやすい展示で四季を通した漁港・市場の魅力を紹介
特徴	・普段目にする機会が少ない漁港・市場を見学でき、食育機能を合わせ持つ場として空間を演出 ・清浄海水を利用し境水道や美保湾にすむ魚たちを飼育展示し、海の生き物と触れ合える場所を提供
配置	・境港水産物直売センターに最も近い2号上屋西端2階に整備し、両施設で双方向に誘客
利用者の安全	・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できる（感染症対策も実施）
見学コース	<p>・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設定</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>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。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%;"> <p>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。</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>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。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>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</p> </div> </div>

### 2 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>）

- ・季節に合わせた旬の魚をパネルや模型で紹介（例 春：ギンザケ、夏：クロマグロ、秋：ベニズワイ、冬：松葉ガニ）

## (2) 監視通路

- ・2階を吹抜けとし、回廊型通路を設ける（片側の長さ約140m）
- ・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

## (3) 展示ホール（106.0m<sup>2</sup>）

- ・訪問者全体に対しての情報提供の場であり、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
- ・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を周年飼育展示  
かけ流し式水槽（1.9t）と冷却器付きの循環水槽（1.1t）を各1基整備
- 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
- 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）

## (4) お魚学習室（108.0m<sup>2</sup>）

- ・プロジェクターによる市場・漁港の紹介動画の視聴

## (5) 調理実習室（139.7m<sup>2</sup>）

- ・電化調理台を5台（講師用1台、生徒用4台）整備し、調理実習、商談や試食会に利用し魚食普及の場を提供
- ・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
- ・幅広い世代を対象に魚食普及を進めるために積極的な活用を呼びかける  
活用例「地魚料理教室」「簡単！魚のさばき方教室」、「干物づくり体験」、「境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



(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

## 3 食と観光ワーキンググループ（7月15日開催）の主なご意見

- 他市場では利用率が低く無用の長物となっている。観光や研修の誘致が必要であり、そのためには母体となる事業主体が必要。水木しげるロードと魚による相乗効果を出すよう検討してもらいたい。
- 母体があれば、学生の教育旅行も可能となり、家族旅行等のリピート訪問につながる。
- PRは行政がするが、儲けることはできない。民間でも受ける手もある。
- 目につくもの、動くものは大事であり、ある程度教育的な側面が強いことは仕方ないが、かた苦しくないほうがいい。
- 温かみのある施設となるようもう少し検討が必要。
- 山間部の公民館から料理教室の開催要望が多いので、そういった方の料理教室の場を提供するといい。
- 調理実習室の活用は会費や講師料を払って運営する方法もある。プロジェクトチームを作って検討しては。

## 4 今後の進め方

境港の水産物PRのため、利用者は特定せずいろいろな方に施設を使っていただきたく、県内外の市場や観光施設の取組を参考に、また周辺施設とも連携しながら目を引く物、触れられる物、写真映えする展示にしたいと考えています。

- ・令和2年度中に・・・恒常的に利用してもらえるような展示内容や運営方法の詳細計画（案）を事務局が作成
- ・令和3年度夏までに・・・ワーキンググループ等で検討を重ねる→承認→活性化協議会へ提示
- ・令和3年度秋までに・・・令和4年度予算要求（備品整備、運営にかかる経費等）
- ・2号上屋供用開始までに・・・展示施設整備→開場と同時に利用開始