

信頼される漁港・市場づくり (漁港・市場機能の強化)

- 災害に強い漁港、市場
 - ・地震、津波対策
 - ⇒対応済み(耐震岸壁、BCP策定等)
 - ・避難場所の確保
 - ⇒ハード面は対応済み(耐震上屋等)
 - ソフト面の充実を図っている。(避難訓練、避難物資の備蓄等)
- 衛生管理の強化
 - ・高度衛生管理体制の整備
 - ⇒概ね対応済み(8号上屋を残すのみ)
 - ・高度衛生管理体制の構築
 - ⇒対応済み(マニキュアル策定、運用)
 - ・汚水処理施設の改修
 - ⇒未対応
- ※老朽化、マイワシ水揚量upへの対応
- 周辺環境の整備
 - ・係留岸壁の充実
 - ⇒ソフト面は対応済み(ルール策定)
 - ハード面は未対応(大型化への対応)
 - ・利用者のための施設整備
 - ⇒概ね対応済み(公衆トイレ等)
 - ・臨港道路の高潮・振動対策
 - ⇒対応済み

活力がある漁港・市場づくり (集荷・販売力の強化)

- 水揚物の付加価値向上
 - ・まき網物の小ロット販売による単価アップ
 - ⇒需要がなく未対応
 - ・産地一次加工の検討
 - ⇒船上加工は対応済み(沖底船の船上凍結等)
 - ・境港ブランドの創出
 - ⇒取り組み中(ラベル作成等)
 - ・6次産業化の推進
 - ⇒取り組み中(県、市の支援事業)
 - ・管理記録の保持・情報提供
 - ⇒一部対応済み(高度衛生管理レベル3対応)
- 水産物の販路拡大
 - ・活魚出荷の推進
 - ⇒取り組み中(活ガニ、活ヒラメ出荷等)
 - ・関西でのマーケティング
 - ⇒取り組み中(関西本部との連携)
 - ・海外市場の開拓
 - ⇒取り組み中(輸出入促進協議会等)
- 陸上処理能力のアップ
 - ・まき網三者による需給調整
 - ⇒未対応(荷受け-生産者による取組)
 - ・効率的な水揚げができる漁港・市場への再構築
 - ⇒ハード面は対応済み(市場整備)
 - 後背地の冷蔵施設の不足等により
 - ハード面が活用できていない。(別添)

親しまれる漁港・市場づくり (観光連携及び地域活性化の推進)

- 観光分野との連携
 - ・魅力ある水産物直売センターの創出
 - ⇒対応済み(山陰旋網漁協の取組み)
- 漁見学ツアーの充実
 - ・早朝セリ見学の実施
 - ⇒取り組み中(振興協会の漁見学ツアー)
 - ・見学通路の整備
 - ⇒対応済み(2号上屋2階の回廊)
- 食育・魚食普及活動の推進
 - ・学校給食等での地元水産物活用による食育の推進
 - ⇒取り組み中(境港市等)
 - ・継続的な水産イベント等による魚食普及活動
 - ⇒取り組み中(漁村市、まぐろ感謝祭、水産まつり、カニ感謝祭等)