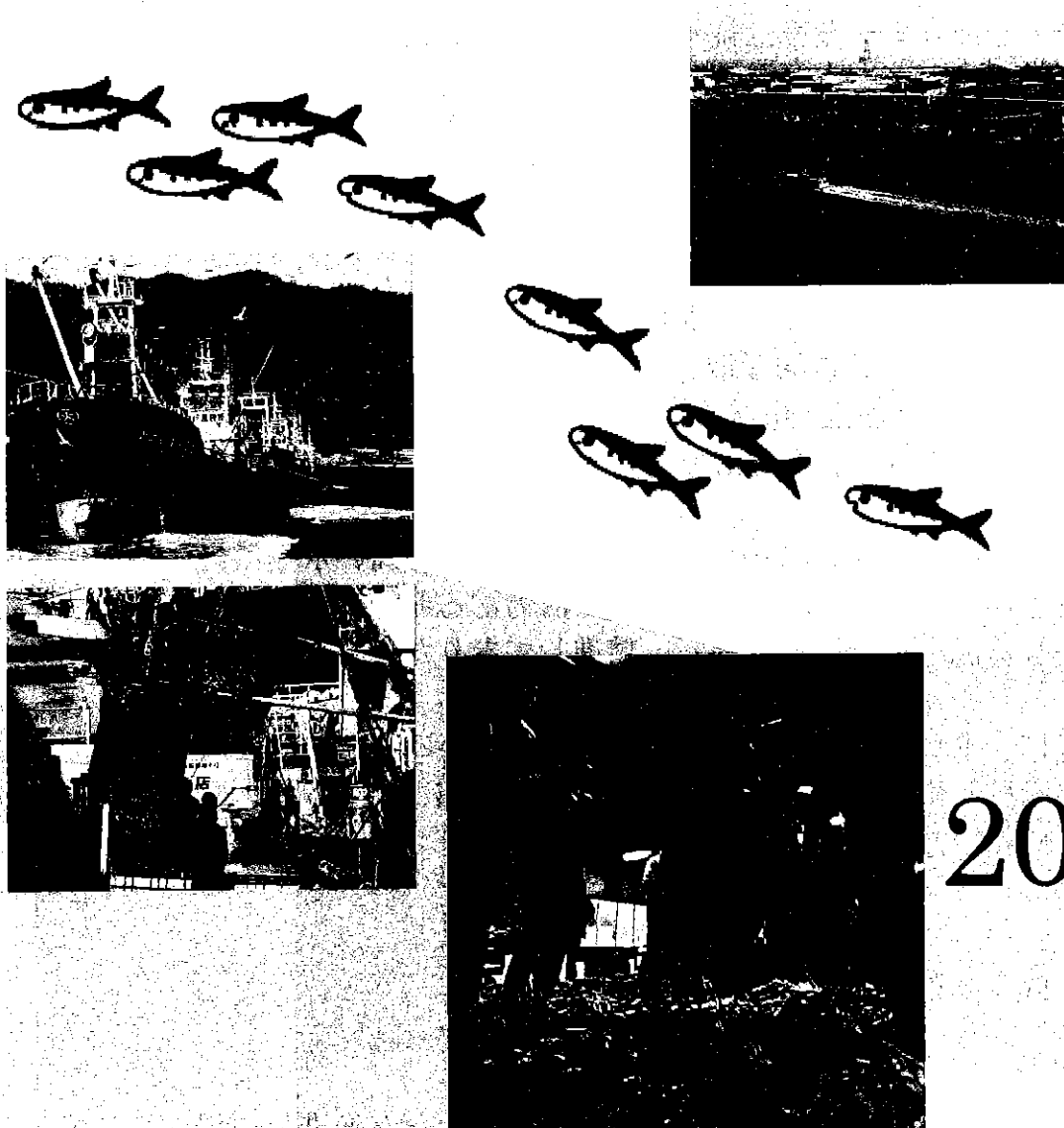


さかいみなと 漁港・市場活性化ビジョン

社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場を目指す



平成25年3月

さかいみなと漁港・市場活性化協議会

はじめに

境漁港は「まき網」によるサバ・イワシ等の大量漁獲とともに、「ベニズワイガニかにかご漁」、「いか釣」、「沖合底びき網」や「沿岸漁業」による豊富な魚種が水揚げされる全国有数の漁業基地として発展してきました。

しかし、全国的な水産資源の悪化、長引く不況にともなう魚価の低迷、食品の安全性や手軽で簡便な商品を求める消費地の声、市場施設の老朽化、さらには平成23年3月に発生した東日本大震災を教訓とした緊急の減災対策など、水産業界を取りまく環境は益々厳しい局面を迎えております。

そのような情勢の中、境港においては、平成23年12月に市場関係者や地元関係者、行政等で構成するさかいみなと漁港・市場活性化協議会を立ち上げ、漁港・市場を中心とした産地境港の活性化に向けた検討を行ってきました。

取り組みの視点として「漁港」、「市場」、「食と観光」の3つを定め、ワーキンググループにて具体的な取り組み内容を議論し、「社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場」を将来のあるべき姿とした「さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン」を作成しました。

今後はこのビジョンに基づき、境港ならではの高い水揚機能に加え、高度な衛生管理体制を兼ね備えた市場整備や活力ある産地づくりを進め、日本一の魅力あふれる漁港・市場を目指し、精進して参りたいと思います。

最後に、本ビジョンの策定にあたり、さかいみなと漁港・市場活性化協議会の委員をはじめ、ワーキンググループの皆さまには、多大な御尽力をいただき、心から感謝いたします。

平成25年3月

さかいみなと漁港・市場活性化協議会
会長 大谷 和三

— 目 次 —

境港の現状	1
1 境港市の概略	2
(1) 位置	2
(2) 人口	2
(3) 産業	2
(4) 観光	2
(5) 交通	3
2 境漁港と県営市場	4
(1) 境漁港	4
(2) 鳥取県営境港水産物地方卸売市場	4
3 境港の水産業	6
(1) 水揚量の推移	6
(2) 魚種別・漁業種類別水揚量	6
(3) 加工流通	7
(4) 養殖業	8
(5) 水産物の輸出	8
課題	9
1 漁港に関すること	10
(1) 災害に強い漁港・市場整備	10
(2) 係留岸壁の充実	10
(3) 漁港利用者の利便性の向上	10
2 市場に関すること	11
(1) 水産資源の減少	11
(2) 手狭な上屋・荷揚げ岸壁	11
(3) 市場施設の衛生管理	12
(4) 市場施設の老朽化	13
(5) 消費地ニーズへの対応	14
(6) 海外市場の開拓	14
3 食と観光に関すること	15
(1) 観光分野との連携	15
(2) 漁港見学ツアーの充実	15
(3) 食育・魚食普及活動の促進	16
将来の構想	18
1 将来のあるべき姿	19
2 基本目標	19

3	取組方針	19
4	具体的な施策	20
	(1) 信頼される漁港・市場づくり (漁港・市場機能の強化)	20
	(2) 活力がある漁港・市場づくり (集荷・販売力の強化)	21
	(3) 親しまれる漁港・市場づくり (観光連携及び地域活性化の促進)	23
	協議会の概要	25
1	要綱	26
2	名簿	27
3	活動実績	28
4	アンケート結果	29
	ビジョン (概要版)	32
	さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン (概要版)	33
	実施スケジュール	34
	高度衛生管理型市場の整備に係る資料	35
1	高度衛生管理の基本的な考え方	36
2	高度衛生管理型市場を整備する上での課題 (検討事項)	36
3	高度衛生管理型市場整備スケジュール・イメージ	37
4	想定される設備	38
5	漁業種類別の現状と問題点	39

境港の現状

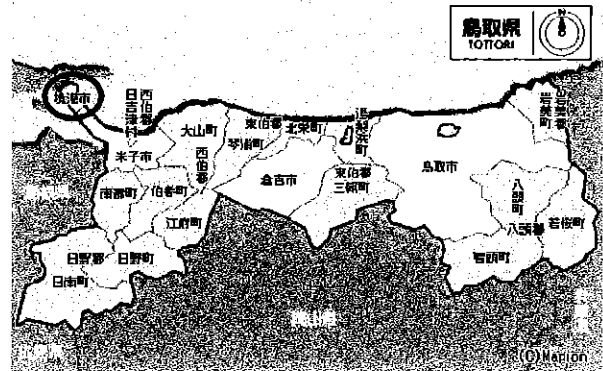
境港をみてみよう！



1 境港市の概略

(1) 位置

境港市は、鳥取県の北西端に形成された砂州である弓浜半島の北端に位置し、西側は島根県宍道湖に接続する汽水域である中海、北側は斐伊川水系の末端である境水道を挟んで島根半島、東側は日本海的美保湾に接しており、その地形は標高2m程度の平坦な砂地である。



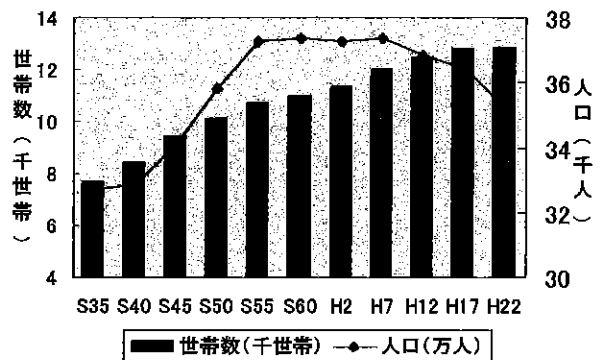
(2) 人口

境港市の世帯数は12,870世帯、人口は35,259人（平成22年国勢調査）と世帯数は増加しているが人口は減少傾向にあり、核家族化及び少子高齢社会に対応した取り組みが急がれている。

人口の推移(該当年の10月1日現在)

年次	世帯数	人口(人)	人口(人)		1世帯あたりの人数
			男(人)	女(人)	
昭和35年	7,683	32,714	15,537	17,177	4.3
昭和40年	8,445	32,846	15,768	17,078	3.9
昭和45年	9,440	34,145	16,342	17,803	3.6
昭和50年	10,149	35,819	17,121	18,698	3.5
昭和55年	10,753	37,278	17,889	19,389	3.5
昭和60年	10,978	37,351	17,873	19,478	3.4
平成2年	11,308	37,282	17,880	19,402	3.3
平成7年	11,995	37,365	18,034	19,331	3.1
平成12年	12,505	36,843	17,756	19,087	2.9
平成17年	12,798	36,459	17,535	18,924	2.8
平成22年	12,870	35,259	16,906	18,353	2.7

(資料:国勢調査)



(3) 産業

平成22年に実施された国勢調査によると、境港市の就業人口16,709人のうち第1次産業従事者が700人、うち水産業310人、農業383人となっている。また、水産業と農業の生産金額を比較すると、平成18年において水産物水揚額19,108百万円、農業産出額1,060百万円であり、水産業の比率が圧倒的に高い。

また、平成22年工業統計調査によると、境港市の事業所総数は84社、従業員数は3,059人で、そのうち水産製造関係の事業所数は37社、従業員数は1,366人と、従業者全体の約45%が水産製造関係の事業所に従事している。

境港市の工業出荷額に占める水産製造関係の割合

産業別	事業所数	従業者数	出荷額(万円)
食料品	53	2,127	4,160,072
(構成比率)	(44.0%)	(44.7%)	(45.5%)
内、水産製造関係	37	1,366	2,944,204
飲料・飼料等	5	118	414,248
繊維	3	25	5,733
木材	1	177	x
プラスチック	2	76	x
窯業・土石	3	28	52,707
金属	6	72	111,982
生産用機械	2	15	x
その他	9	421	720,013
総数	84	3,059	6,463,970

(平成22年工業統計調査・従業者4人以上の事業所対象)

(4) 観光

平成4年度から境港市出身の漫画家水木しげるにちなんだ「水木しげるロード」の整備が始まり、水木しげる記念館の開館や妖怪ブロンズ像の設置等、「妖怪ワールド」は目覚ましい発展を続け、平成22年の水木しげるロードへの観光客入り込み数は、370万人を突破し、全国的な観光都市として成長している。

水木しげるロード観光客入り込み数

(単位:千人)

区分	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年
人数	927	1,478	1,722	1,575	3,724	3,221

(資料:通商観光課)

(5) 交通

境港市は、鉄道や利便性の高い幹線道路が整備されているとともに、重点港湾である境港（さかいこう）、米子鬼太郎空港を有している。

鉄道は、山陰初の鉄道として、明治35年に境港―御来屋間にひかれ、かつては貨車が走り、境港発京阪神、東京、岡山方面の急送品輸送列車や境港・東京間を走る鮮魚専用の特急貨物列車「山陰トビウオ号」が運行されたり、漁港（現在の栄町界限）までの引き込み線が整備される等、境港市の物流を大きく支えてきた。トラック輸送の発達により貨物輸送は衰退し、現在、JR境線は、各駅に妖怪からとられた愛称がつけられ、妖怪列車が走る等、境港市の観光の大きな役割を果たしている。

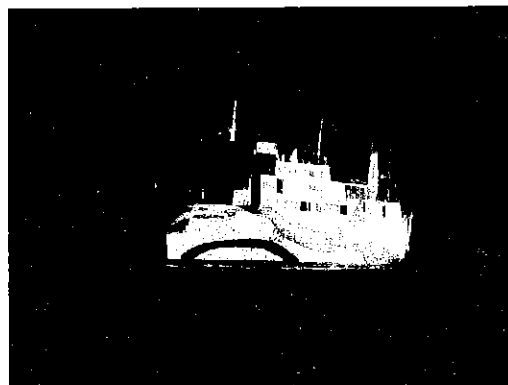
現在の物流の主役である道路網は、境港から中国縦貫自動車道まで、国道431号線、米子自動車道が連結し、大阪へ約4時間、東京へ約10時間でのアクセスが可能である。また、岡山自動車道の開通により、山陰～山陽～四国を結ぶ西日本中央連携軸が実現し、これまでの関西方面への流通に加え、山陽や四国方面の太平洋側まで含めたルートが開かれた。周辺地域への道路網としては、昭和47年に境港市と島根県松江市美保関町を結ぶ境水道大橋（おさかな大橋）が開通し、水産物流通の効率化、人材の交流、周辺地域の発展に大きく寄与している。境港市と松江市八束町の江島とを結ぶ江島大橋、中海淡水化事業により設置された松江市八束町入江から松江市大海崎に至る大海崎堤防道路により、自動車でも中海を渡ることができるようになり、境港市から松江市までの最短コースとして利用されている。これらの交通網の整備が境漁港並びに境港の水産加工団地の発達を大きく支えてきた。

また、米子鬼太郎空港には、東京便（全日空）が1日に5便往復しているほか、山陰唯一の定期国際航路として韓国ソウル便（アジアナ航空）が週に3便往復しており、東京まで約1時間20分、韓国ソウルまで約1時間40分で結んでいる。

港湾としての境港は戦前より日本海国内航路の要衝、対岸貿易港として繁栄し、昭和26年に重要港湾に、平成22年に重点港湾に指定された。平成元年に初の定期コンテナ航路が就航し、平成7年に輸入促進地域計画（境港FAZ計画）が国から承認され、同年、中国航路・釜山航路が相次いで就航し、現在、日本海側の国際貿易の拠点港として各種施設整備が行われている。モノとヒトが交流する「北東アジアゲートウェイ」構想を掲げる中、平成21年には境港・韓国東岸の東海（トンヘ）港・ロシアのウラジオストク港を結ぶDBSクルーズフェリーが就航し、拡大するコンテナ航路と合わせて北東アジア地域や東南アジア諸国への貨物ルートが着々と構築されている。



JR境線―境港駅を出発する妖怪列車



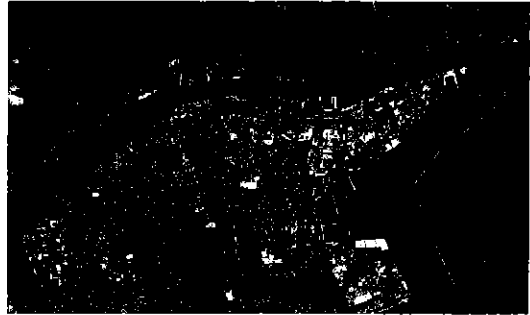
境水道を航行するDBSクルーズフェリー

2 境漁港と県営市場

(1) 境漁港

境漁港は境港市の北端に位置し、その北側に位置する島根半島が天然の防波堤の役割を果たし、古くから良港として利用されてきた。

日本海の豊富な水産資源に恵まれた境漁港は、大正年間になってまき網漁業の発達とともに漁港整備が始まり、昭和30年の第2次漁港整備長期計画から本格的に進められ、平成6年の第9次漁港整備長期計画以降、大型漁船に対応した係留施設等の整備がなされた。昭和28年に第3種漁港、昭和48年には特定第3種漁港に指定され、日本海側有数の漁港に躍進し、現在では日本海における沖合漁業の中核基地としての役割を果たしている。



漁港

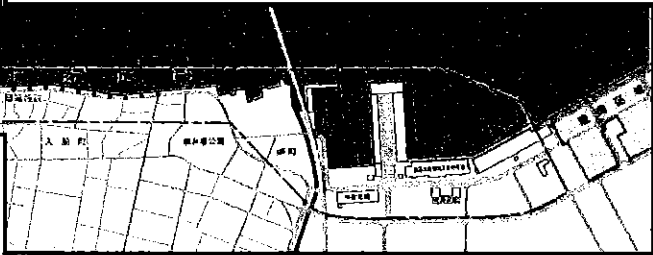


所在地/境港市 名称/境漁港(昭和28年12月28日指定)
 管理者/鳥取県 種別/特定第3種(昭和48年2月23日指定)

施設規模の概要

漁港台帳より
 (平成24年3月末現在)

区分	規模	備考	区分	規模	備考
-4.0M	26.0m		-2.5M	80.0m	移場場
-4.5M	1,010.6m		合計	2,683.3m	
-5.5M	283.7m				
-6.0M	746.8m	船着場		19.1m	
-6.5M	227.8m	泊地		144,771m ²	
-7.0M	309.6m	臨港道路		2,465.0m	
小計	2,683.3m	その他		26.7m	護岸



(2) 鳥取県営境港水産物地方卸売市場

鳥取県営境港水産物地方卸売市場は、昭和26年に設置された境町営魚市場(境港市栄町)を前身として、昭和37年9月に鳥取県営境港魚市場として開設、昭和48年に鳥取県営境港水産物地方卸売市場となる。この頃から昭和町(現在の場所)に新しい上屋の建設が始まり、昭和57年には水産事務所が移転して本格稼働となった。当時はマイワシ資源の増大に支えられていたが、マイワシ資源が衰退してからここ数年間回復の兆しは見られていない。そのような状況の中、平成21年に指定管理者制度の導入、平成23年に魚体選別機(フィッシュセクター)の整備により、市場運営の効率化及び収益改善に取り組んでいる。

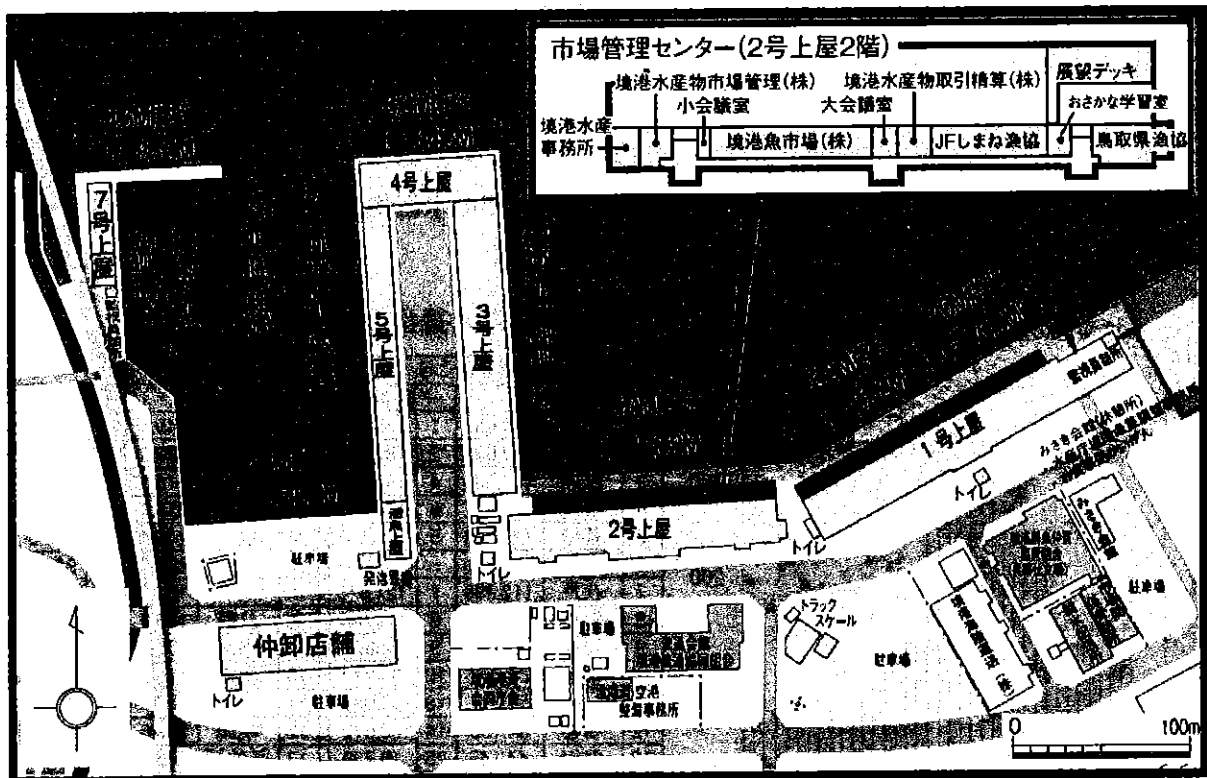


鳥取県営境港水産物地方卸売市場



平成23年度に整備された魚体選別機

鳥取県営境港水産物地方卸売市場



開設者

鳥取県(昭和37年9月15日開設)

管理

- 鳥取県境港水産事務所(12名) 平成24年4月1日現在
 所長(1)一次長兼管理担当(1)
 - 境港水産振興担当(3)
 - 取締船(6)
 - 非常勤職員(1)
- 境港水産物市場管理(株)(11名)
 社長(1)一専務(1)
 - 業務担当(1) 設備担当(1)
 - 事務担当(1) 監視員(6)

卸売人

3社 境港魚市場株式会社 鳥取県漁業協同組合
 漁業協同組合JFLまね

売買参加者

業種別等内訳

平成24年2月末現在

区分 所在地	法人					合計
	出荷	仲卸	加工	小売	小計	
境港市	8	10	27	14	59	72
米子市			2	3	5	6
その他	2		3		5	5
合計	10	10	32	17	69	83

市場施設の規模

(平成24年2月末現在)

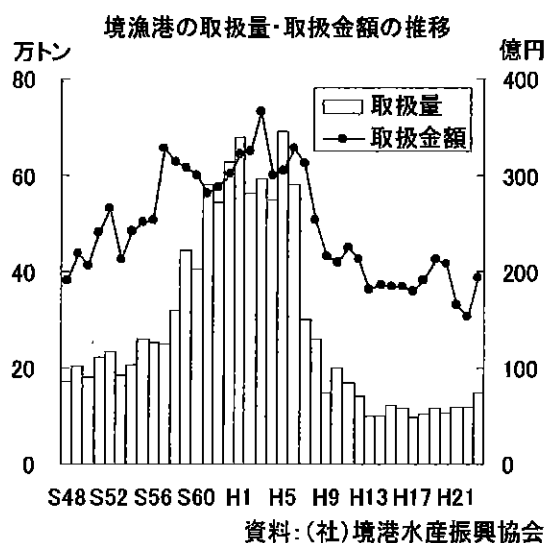
市町	竣工年	構造	延床面積 (㎡)	容積率 (%)
昭和町	昭和59 ~60年	鉄筋2階建 (一部)	4,797	200m ×23m
昭和町	平成16年	PC・PCa造 平屋建	1,482	158m ×9.5m
昭和町	昭和65 ~66年	鉄筋2階建	3,629	152.2m ×23m
昭和町	平成17年	PC・PCa造 平屋建	1,311	143.8m ×9.1m
昭和町	昭和48 ~51年 [平成13年 一部増築]	鉄骨平屋建	3,772	164m ×23m
昭和町	平成13年	鉄骨平屋建	1,633	71m ×23m
昭和町	昭和61 ~62年 [平成13年 一部増築]	鉄骨平屋建	1,804	164m ×11m
岬町	平成7 ~8年	鉄骨平屋建	756	54.42m ×13.9m
昭和町	昭和63年	鉄骨平屋建	429	33m ×13m
小計			19,613	
昭和町	昭和62年	鉄骨平屋建	4,329	補 3218㎡
合計			23,942	

3 境港の水産業

(1) 水揚量の推移

境漁港における水産物取扱量は、マイワシ資源の増加により昭和61年から平成6年まで9年連続で50万トン以上を記録し、平成4年から平成8年までの5年間は全国1位であったが、その後、急激に減少し、長期的な資源変動の低迷期に入った。

現在、境漁港を基地とする漁業は、まき網漁業、ベニズワイガニにかご漁業、沖合底びき網漁業、いか釣り漁業等の沖合漁業を中心として、平成24年の水産物取扱量は重量114,258t（全国6位）、金額16,262百万円（全国11位）となっている。



全国主要漁港水揚状況

順位	品名	数量(単位:トン)		金額(単位:億円)	
		平成24年	平成23年	平成24年	平成23年
1	鮭子	229,658	1 225,619	1 福岡 449.5	1 479.4
2	焼津	167,081	2 182,698	2 焼津 422.5	2 418.7
3	松浦	134,565	4 143,920	3 長崎 319.5	3 323.3
4	根室	123,407	6 124,557	4 鮭子 255.4	5 250.2
5	長崎	121,873	5 129,532	5 根室 244.4	4 279.0
6	境	114,258	3 147,948	6 三崎 221.0	6 235.6
7	八戸	112,395	7 121,510	7 松浦 192.1	7 226.5
8	釧路	110,234	8 119,642	8 八戸 186.7	8 210.4
9	枕崎	101,366	9 94,829	9 下関 175.2	10 182.6
10	福岡	84,737	10 93,279	10 函館 166.5	11 182.3
11	気仙沼	57,677	19 28,099	11 境 162.6	9 194.5
12	石巻	54,158	14 38,672	12 枕崎 155.6	13 118.1
13	女川	44,145	25 19,739	13 気仙沼 143.0	18 85.3
14	大船渡	44,102	21 27,936	14 塩竈 141.4	14 104.3
15	沼津	41,698	11 49,963	15 沼津 138.8	12 150.3

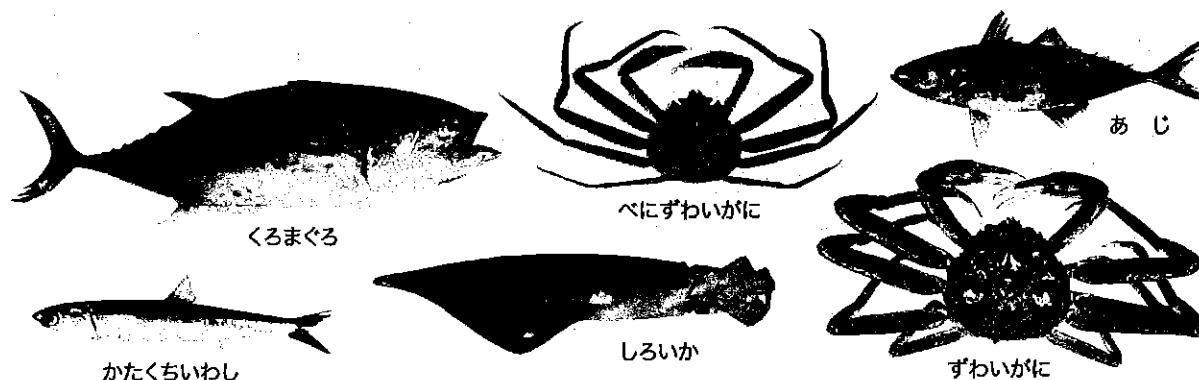
資料: (社)漁業情報サービスセンター

(2) 魚種別・漁業種類別水揚量

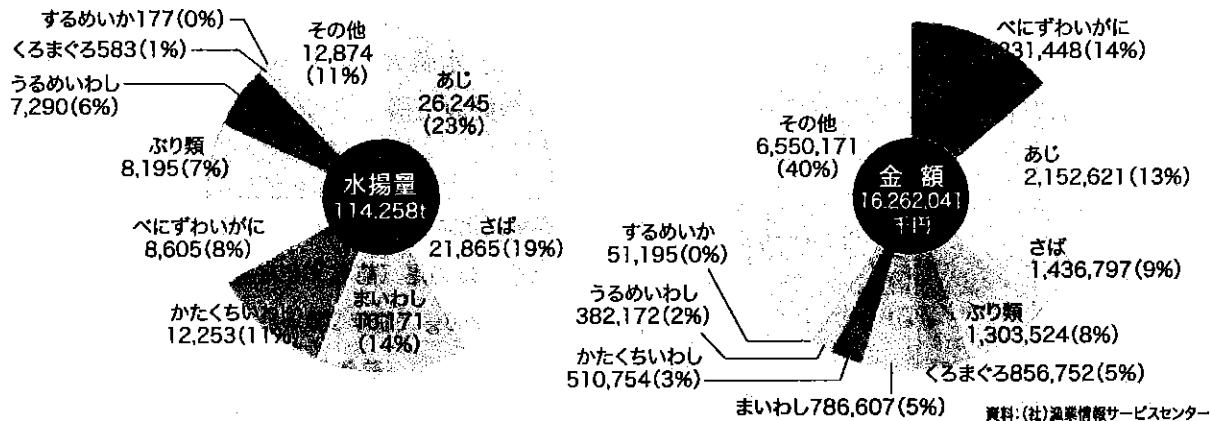
魚種別には、まき網漁業によるアジ・サバ・イワシ類、ベニズワイガニにかご漁業によるベニズワイガニが漁獲の多くを占めているが、各種沿岸漁業も含め、春にはサヨリ、メバル、カレイ類、夏には本まぐろ（クロマグロ）、白いか（ケンサキイカ）、スズキ、イワガキ、秋にはハタハタ、シラス（イワシ類稚魚）、サワラ、冬には山陰の冬の味覚の王様である松葉がに（ズワイガニ）、ブリ、スルメイカ等、四季折々、多種多様な水産物の水揚げがなされている。

特に、夏の天然本まぐろ（クロマグロ）、禁漁期を除く9月から翌年6月まで10ヶ月間水揚げされるベニズワイガニは、長年、水揚量日本一を記録している。

境港を代表する水産物



魚種別水揚量・金額(平成24年)



	まき網	いかつり	べにずわいがに	沖合底びき網	活魚	輸入魚 (べにずわいがに)	その他	計
取扱量(トン)	94,870	432	8,605	3,262	85	0	7,004	114,258

資料: (社)漁業情報サービスセンター

(3) 加工流通

境漁港が水産都市として急成長した背景には加工から流通に至る一貫した機能と設備が整備されたことにある。

境漁港はかねてより「関西の台所」として関西圏への水産物の供給に大きな役割を果たしてきたほか、関東への出荷も増やしてきた。水産庁が推進する拠点的な役割を担う主要漁港の整備と強化を図る水産物産地流通加工センター形成事業の第1期として昭和44年に水産庁の指定を受け、昭和工業団地内に加工団地が形成され、各加工業の設備近代化や増大する水揚げに対応した工場の拡大、加工排水の共同処理施設等が整備された。

境港の水産加工業は、冷凍食品、冷凍水産物等2～3種類の品目を組み合わせた複合型加工の生産体制が中心で、冷凍水産物やベニズワイガニ、アジ、サバ等を使った冷凍食品が加工製品の主体となっているが、昔ながらの素干、煮干を専業としている企業もある。

近年、境港で漁獲される未利用魚や未利用部位の食品加工への利用や機能性食品開発等の新技術開発が産学一体となって取り組まれたり、また、平成21年度からはじまった「みんなで選ぶ境港の水産加工大賞」は、地元の水産加工品の周知と地域発のブランド化を目的として開催され、境港の様々な水産加工品の積極的な情報発信の場となり、水産加工業振興策の一端を担っている。

境港市の水産製造関係工業出荷額(平成22年)

品目	事業所数	従業者数	出荷額(万円)
海藻加工品	3	219	409,125
練製品	3	41	46,002
塩干・塩蔵品	3	64	49,519
冷凍水産物	3	150	479,026
冷凍水産食品	13	684	1,780,003
その他の水産食料品	12	208	180,529
計	37	1,366	2,944,204

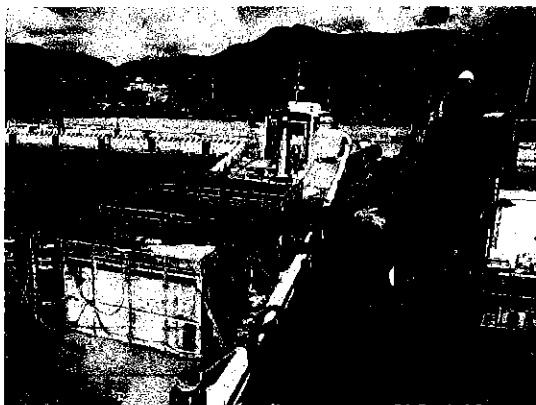
(平成22年工業統計調査・従業者4人以上の事業所対象)



第四回みんなで選ぶ境港の水産加工大賞
大賞:「昆布じめ井の素白はた」(有)山芳海産

(4) 養殖業

宮城県女川町の三陸海岸のギンザケ養殖場が東日本大震災で被災したため、かつてサケの養殖が行われていた美保湾での事業化の可能性を検討しようと、水産大手の日本水産株式会社の子会社である臨海研究株式会社境港事業所が鳥取県と境港市の財政支援を受けて平成23年12月から取り組んでいる。



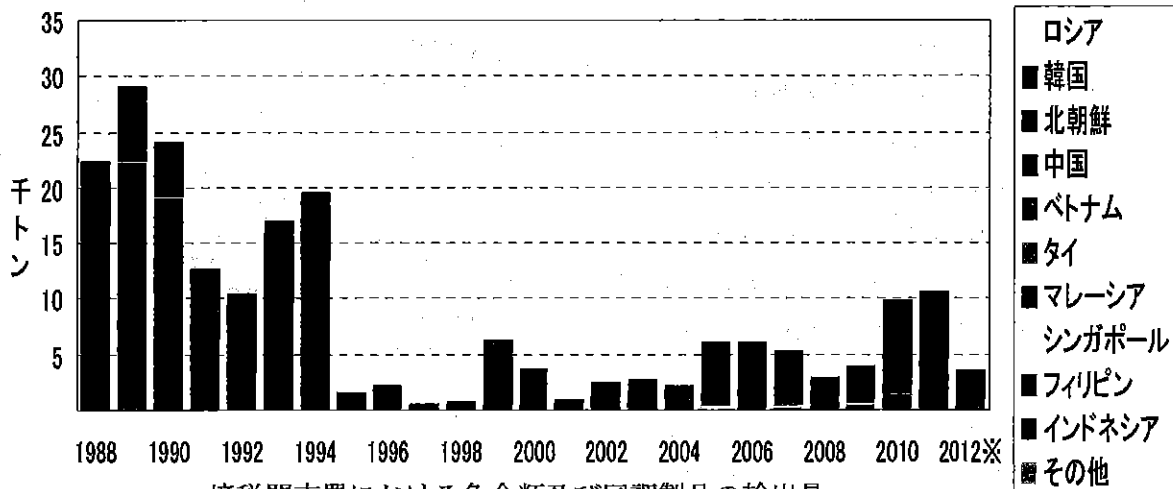
海面養殖実用化試験（2年目）の概要【H24.12月】

養殖尾数：35万尾（前年7.2万尾）
 平均体重：250g（前年200g）
 平均全長：27cm（前年25cm）
 出荷量：700トン見込（前年112トン）
 施設：生簀10基、給餌機4基、船5隻
 出荷予定：H25年3月中旬～5月下旬
 （前年：H24年4月下旬～5月下旬）

(5) 水産物の輸出

境港における水産物輸出は、かつては冷凍イワシを中心にフィリピン、マレーシア等へ年間約1～3万トン輸出されていたが、マイワシ資源の衰退により輸出量は大きく減少した。

近年は冷凍魚（カタクチイワシ、サバ、ツバス等）を中心に韓国、中国、ベトナム等への輸出がなされている。



境税関支署における魚介類及び同調製品の輸出货量

(財務省貿易統計 ※2012年11月末集計)

課 題

まずは課題を整理



1 漁港に関すること

(1) 災害に強い漁港・市場整備

平成12年10月6日に発生した鳥取県西部地震において、境漁港では埋立地に位置する荷揚岸壁周辺や流通加工団地が甚大な被害を受けた。

また、平成23年3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震においては、これまでの被害想定を超える大津波が発生し、甚大な被害が生じた。このことから、鳥取県津波対策検討委員会が日本海を震源とする地震による津波の高さなどを検討した結果、境港市には最大3.23mの津波が予想され、漁港区域一帯は1m～3mの浸水被害が想定されている。

さらに、標高が低い境港市においては、度々、境水道沿いの岸壁や臨港道路の冠水が見られ、平成24年9月18日には台風16号に伴う高潮により、約400mにわたり冠水した。

境漁港は水産物流通の拠点であるとともに、多いときには何百人もの市場関係者が働いており、災害発生時の地域住民・就労者・来訪者の安全の確保や、災害発生後速やかに水揚げが再開できる「災害に強い漁港・市場づくり」が求められている。

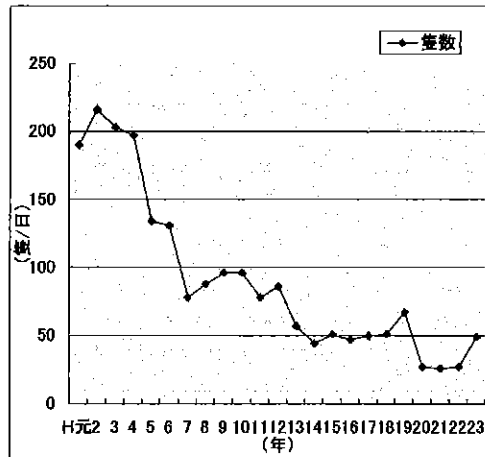


鳥取県西部地震で損壊した境漁港

(2) 係留岸壁の充実

係留岸壁については、利用漁船の減少により通常は概ね足りているが、盛漁期や荒天時、年末年始、ゴールデンウィーク、船体整備時期などに一時的に不足し、2舷付けや他漁港への回避により対応している。また、大小の漁船や鋼製・FRP製の漁船が混在し、効率的な係船がなされていない上、係留時の安全性も懸念されている。近年、大中型まき網船団の境港への入港が少ないが、十分な係留スペースが確保できないことが境港への入港を減らす一因になっていることもあり、係留岸壁の利用のルール化、昭和北、弥生、外江地区等の港湾区域の岸壁利用等が求められている。

標準的の最多利用漁船数の推移（休けい漁船：H元～H23）



隻数	
日元	190
2	216
3	203
4	197
5	134
6	131
7	78
8	88
9	96
10	96
11	78
12	86
13	57
14	44
15	51
16	47
17	50
18	51
19	67
20	27
21	26
22	27
23	49
合計	2,069

※「標準的の最多利用漁船数」は、1年間のうち利用が最も多かった連続する2ヶ月のうち、上位10日間の1日あたり平均漁船数。なお、平成23年については、期間を通じての集計ができていないためイカ漁の多かった2月から3月にかけての値を入力している。

(3) 漁港利用者の利便性の向上

境港を利用する主な漁船は沖合漁業に従事する漁船であり、1週間程度から数週間の航海の後、港に帰ってくる。航海を終えた漁船乗組員は、東の間の係船の間は、ゆっくりとトイレに入り、シャワーや休憩室等で寛ぎたいとの要望が強く、温水洗浄型トイレの増設、休憩所の整備など、漁港利用者が使いやすい漁港づくりが求められている。

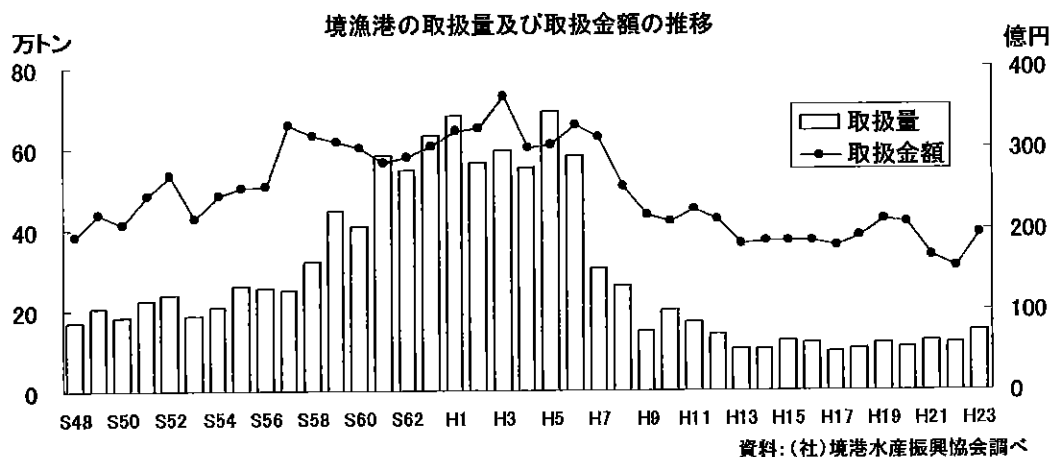
また、漁港利用者の利便性の向上、並びに民家が隣接する係留岸壁の騒音対策を講じるため、係留岸壁一帯に陸電施設（船舶用係留時電力供給施設）が整備されているが、小型漁船が係留する浅い水深の岸壁に比較的大きな容量の施設が設置され、小型漁船が大きな容量の施設を使わざるを得ない状況が生じている。さらに、利用料金は使用した施設に応じて、一定の計算方法により月ごとに利用者の利用率に応じ算出されているが、完全に正確なものではない。陸電施設の容量や、利用料金の計算方法について、利用者の利便性・公平性に配慮した見直しをする必要がある。

2 市場に関すること

(1) 水産資源の減少

平成4年から8年まで連続して全国1位の取扱量を扱っていた境漁港は、その7割近くを占めていたマイワシの漁獲が激減したため、近年の取扱量は十数万トンの水準まで減少している。

今後、急速な資源回復が見込めないため、新たな県外船の誘致、取扱い魚種の付加価値向上（まき網物の鮮魚向け比率アップ、ブランド化）、冷凍保管能力アップによる受け入れ体制の整備、販路開拓、6次産業化（漁業者自らが食品加工・流通販売にも業務展開する経営形態のこと）の促進等による収益改善を図ることが必要とされている。



(2) 手狭な上屋・荷揚げ岸壁

境漁港の強みは、漁獲物の処理能力の高さにある。多種多様な魚が一定以上水揚げされ、地元の原料が市場背後地の大規模加工団地において直ちに加工できる有利性が高く評価されている。それに伴い、高速道路などのインフラや仲買、運送会社、市場従事者などの労働力、氷、資材などが揃った港となったことも境港の発展を支えてきた。

しかし、水揚港としては上屋、岸壁が狭く、まき網漁業とベニズワイガニにかかご漁業が同じ岸壁を使う等、複数の漁業種類が輻輳して利用しており、それぞれの漁業種類の衛生管理や水揚げの効率化に係る課題へ迅速かつ的確に対処することが難しい。

一方、いかつり漁業並びにまき網漁業のマグロの水揚げを行う1号上屋や鳥取県漁業協同組合が所有する上屋を借り上げ開設している昭和北外港上屋等、利用に余裕がある市場施設もある。

また、まき網の漁獲物は漁船からトラックへ荷揚げされた後、計量器まで200m以上運搬される必要があるなど、非効率で鮮度管理に関するスピード感の感じられない一面もある。

「境港」は港の名を冠する国内唯一の地名であるにも関わらず、「水産都市ー境港」を全国にア

ピールするには、施設、鮮度管理、衛生管理の面で遅れている状況にある。また、省エネが国民的課題となっている今、省エネ型施設への転換も求められる。人に見られ、常に注目される漁港、市場への再構築は、市場関係者の一層の鮮度管理、衛生管理への意識向上にも寄与するものと考えられる。

「境港」を売り込み、境港の地位を向上させるためにも、高い漁獲物の処理能力を誇る境漁港の強みを活かしつつ、鮮度保持の向上に資する水揚げの効率化を行い、消費者に求められる高度な衛生管理化を図ることが必要である。

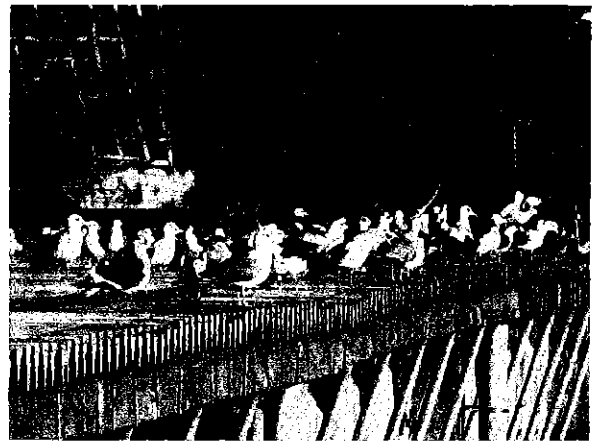
そのためには、荷揚岸壁の利用方法や各市場施設の設置位置の抜本的な見直しが必要である。

(3) 市場施設の衛生管理

内閣府が設置する食品安全委員会が平成24年7月に実施した食品の安全性に関する意識等についての調査によると、「食品安全について不安を感じている」とする回答割合は64.8%であり、内容としては「有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等」が79.0%と最も上位に位置していた。

社会の発展に伴い国民の食生活が豊かになる一方、食品の安全性を求める国民の声は年々高まっており、日本人にとって特に重要な食材のひとつである魚介類を供給し、水産食品流通の上流に位置する水産物市場に対して、衛生管理水準の向上を求めるニーズは大きい。

しかしながら、境漁港の主要漁業であるまき網漁業、ベニズワイガニにかご漁業の水揚げをする3号から5号上屋は、埠頭形式により、見通しが良く入港時の安全性が確保され、漁獲物のトラック搬出の利便性に優れている一方、吹きさらしのため、市場関係者は風雨等にさらされる過酷な作業環境を強いられ、カモメ等が自由に侵入し不衛生な状態である。



荷揚上屋の屋根に群がる海鳥



出入り自由な吹きさらしの上屋（3号～5号、7号）

また、まき網の漁獲物は漁船から直接トラックに荷揚げされ、200m以上離れた計量器まで運搬され、その間、トラックから漏れる血水・鱗による道路の汚染及び悪臭等が問題となっている。漁港見学ツアーの成果もあり、部外者の入場も増え市場に対する関心が高まってきているものの、

衛生面での関係者の意識やモラルが低いことも指摘されている。社会科見学により来場する小学生から「くさい」という声もあり、魚に関心持ってもらうために受け入れているにも関わらず、境漁港の印象を悪くする結果となっている。

沖合底びき網や沿岸漁業の漁獲物を扱う2号上屋は壁やシャッターが整備されているものの、卸売場内には車や人が自由に侵入できるようになっており、人、物、車両が混然一体となり排ガス汚染等が懸念される。また、場内ルールにより禁煙、飲食禁止としているが、場内に喫煙、飲食が可能な場所がなく、必ずしもルールが徹底されている状況にない。卸売場内は薄暗く、設置されているトイレも一部で洋式化され、長靴洗浄場や感应式自動手洗場が設けられたものの、ほとんどが和式の一般的な公衆トイレであり、胴長・合羽などにより作業する市場関係者が衛生的に利用できる状態とはなっていない。



荷捌上屋内へのトラック乗り入れ

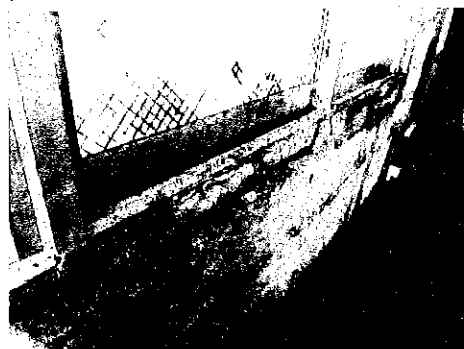
市場内の洗浄は常温の滅菌海水が使用されているが、漁獲物の鮮度保持を図るためには滅菌冷海水の整備が求められる。

また、現在、ベニズワイガニの加工を行っている工場の一部は、米国輸出等に対応した HACCP 方式の衛生管理を導入しているが、生産から荷揚げまでの工程の衛生管理は遅れている。

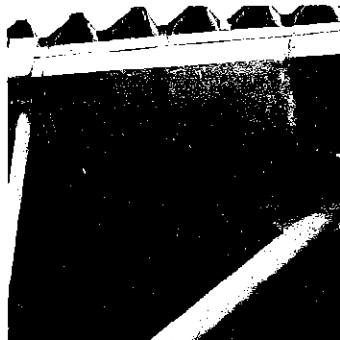
消費者の「安全・安心な食品を」というニーズに対応するためには、高度な衛生管理を導入した水産物市場への変革が不可欠であり、水揚げから出荷までの品質、衛生面での管理を徹底するためには、生産者、荷受、仲買業者、行政等の市場関係者が一体的に衛生管理対策に取り組むことが課題となっている。

(4) 市場施設の老朽化

鳥取県営境港水産物地方卸売市場の多くの施設が昭和50年代に整備され、築30年以上が経過している。施設の老朽化（ブロック壁面の破損、鉄骨・配管の錆、屋根雨漏り等）が激しく安全面及び衛生面において危惧されている。



ブロック壁面の破損（2号上屋）



腐食が進む屋根（3号上屋）

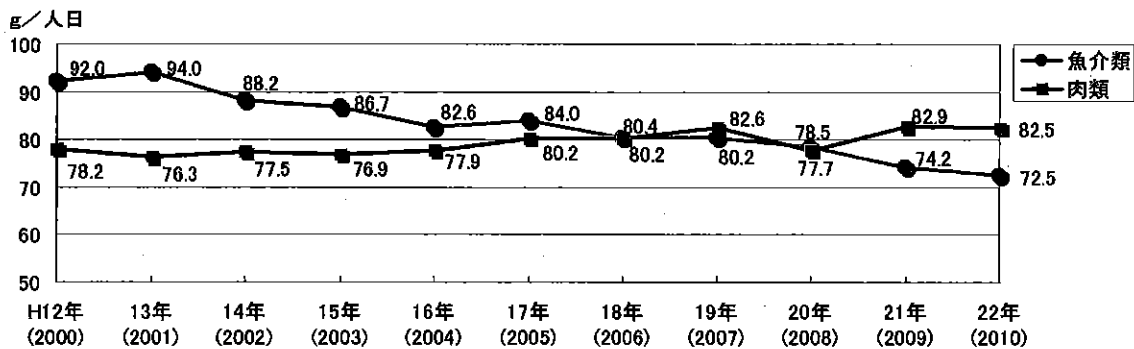
施設名	建設年次
昭和町	昭和59 ～60年
昭和町	平成16年
昭和町	昭和55 ～56年
昭和町	平成17年
昭和町	昭和48 ～51年 〔平成13年 一部修復〕
昭和町	平成13年
昭和町	昭和51 ～52年 〔平成13年 一部修復〕
岬町	平成7 ～8年
昭和町	昭和63年

(5) 消費地ニーズへの対応

国民1人1日当たりの魚介類の摂取量は減少が続いている。平成18年には初めて肉類の摂取量が魚介類を上回り、近年は肉類と魚介類の摂取量の差が拡大している。

また、消費地の消費動向としては、高鮮度でなるべく手間がかからずゴミも出ない一次加工された鮮魚（柵、切身、開き等）や手軽・気軽においしく水産物を食べることを目的とした加工品（ファストフィッシュ商品）を買い求めるケースが多くなっている。消費地量販店の多くはバックヤードで一次加工を行っているが、消費地の加工単価では採算が合わず、産地での一次加工が求められている。

国民1人1日当たり魚介類と肉類の摂取量の推移



資料：厚生労働省「国民栄養調査」(平成12～14(2000～2002)年)、「国民健康・栄養調査報告」(平成15～22(2003～2010)年)

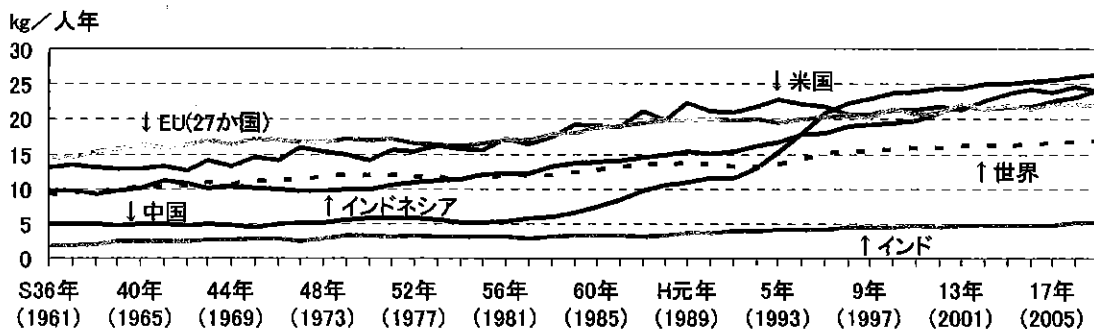
(6) 海外市場の開拓

先進国における健康志向や途上国における食生活水準の向上により、世界の水産物消費量は増加を続けており、世界の1人当たり年間水産物消費量は、この50年間で倍増している。

また、境港では境港・韓国東岸の東海（トンヘ）港・ロシアのウラジオストク港間に就航している DBS クルーズフェリーや北東アジア地域や東南アジア諸国への貨物ルートの拡大が進められている。

国内市場が縮小する中、新たな消費市場として海外市場の開拓が求められるが、輸出国に対する情報の不足、輸出対象水産物の選定、輸出に必要な施設整備、煩雑な輸出手続き、震災による放射能汚染の風評被害など課題が山積しており、水産物の輸出増加に繋がっていない。

世界の食用魚介類の国別年間供給量の推移(1人当たり)



資料：FAO「Food balance sheets」(日本以外の国)及び農林水産省「食料供給表」(日本)に基づき水産庁で作成

3 食と観光に関すること

(1) 観光分野との連携

NHK連続テレビ小説の効果等により、水木しげるロードへの観光客入り込み数は著しく増加し、平成22年には370万人を突破したが、市場施設内にある水産物直売センター（仲卸店舗）は、この10年以上減少傾向が続いている。理由として、消費者の魚離れ、水木しげるロードと水産物直売センターが離れていること（2km以上）、観光と水産での連携した取組が少ないこともあるが、市場施設である制約の中で、飲食ができない、買った魚を調理をしてもらえないといったことが、魅力不足につながっていると指摘する声もある。

(2) 漁港見学ツアーの充実

境港における水産業と観光との連携強化により水産物PR、販売促進を図るべきとの地元の意見を踏まえ、境港おさかなガイドによるマグロ見学ツアーが21年度から開始された。ツアー参加者の評判はよく、マスコミ関係からの取材や問い合わせも急増、2年目以降は境漁港見学ツアーとして、マグロのシーズン以外もツアーを実施。23年度からは大手旅行会社のオプションツアーに組み込むことで参加者、グループ数ともに更に増加し、参集範囲も山陰中心から、関西、関東、九州・沖縄など全国に広がりを見せている。しかし、現状の県営市場は見学者を考慮して整備されておらず非常に狭いため、安全面、衛生面等の対応が十分とは言えない。また、日によっては水揚げが全くないことや、参加者の中には早朝のセリが見学したいなどの意見もあり、今後、より多くのお客様に十分満足していただけるようなツアー内容を検討していかなければならない。



実績	21年度	22年度	23年度	24年度
実施期間	6/1~7/31	6/1~11/30	4/1~11/30	4/1~3/31
参加団体数	14	56	194	118 (※)
参加人数	271	495	1,014	707 (※)
備考	「マグロ見学ツアー」として事業を開始	8月以降、「境漁港見学ツアー」として実施期間を延長	「境漁港見学ツアー」として一本化、実施期間を4~11月とした	委託から補助事業に転換し、周年実施とした

(※) 24年度は12月末現在の集計

(3) 食育・魚食普及活動の促進

食育基本法では、「食育」は生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとされている。

鳥取県では、全ての県民が、この豊かな大自然と四季折々の気候風土に恵まれた鳥取県で、健全な食生活を実践しながら、安全・安心で活力に満ちた健康な生活が営めるよう、県民自らが、食に関するさまざまな正しい知識を身につけ、それを的確に活用する力を養うと同時に、あらゆる食材とその生産者等に対する感謝の心や、食を通じたコミュニケーションにより心の豊かさを育てるとともに、家庭、学校、地域、生産者団体等、個人を取り巻く環境がそれぞれの役割を着実に果たすことにより、県民一人ひとりの「食育」を推進し、「健康を支える食文化」を根付かせることを目指している。

境港市においても従来から多くの水産イベントや保育園（所）、幼稚園、小学校、中学校などで「食育」が意欲的に取り組まれている。しかしながら、保育園（所）・幼稚園と小学校・中学校の「食育」に対する取組の差があり、発達段階に対応し、継続した「食育」の推進や、児童・生徒の魚離れよりも親の魚離れが顕著であることが課題として指摘されている。

境港市では、現在、中学校での給食はなく、中学生への「食育」が希薄になっているほか、小学校の給食においても、地元水産物の情報不足に加え、数ヶ月前には献立を決定するため、旬の時期に臨機応変に対応することが困難等の課題がある。また、人員、設備の制約から一匹丸ごとの魚は利用できず、調理済みの地元水産加工品は価格の折り合う品が少ないのが現状である。

学校給食等における課題を解決し、「食育」が一層推進され、ひいては家庭・地域への魚食が普及されるよう、教育現場と水産関係者との積極的な情報の交換と協力が求められている。

【主な食育・魚食普及活動、水産イベント】



保育園児を対象とした「かに集会」



地元境港での親子おさかな教室

境港の水産三大祭り



夏の「まぐろ感謝祭」



秋の「水産まつり」



冬の「かに感謝祭」

【主な団体活動】

団体名	設立 期日	構成員	取組内容
(社)境港水産振興協会	S53.3	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、水産物小売業者、水産関係団体等	<ul style="list-style-type: none"> 境港水産まつり 境漁港見学ツアーの実施 「市場魚っち」山陰中央新報連載 境港さかなの達人検定 食育、魚食普及活動への協力
境港天然本マグロPR推進協議会	H22.3	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、商工会議所、観光協会、行政等	<ul style="list-style-type: none"> 境港まぐろ感謝祭の開催 保育園(所)、幼稚園での食育活動「まぐろ集会」 まぐろ料理教室 各種イベントでの「マグロ解体ショー」
境港カニ水揚げ日本一PR実行委員会	H15.8	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、旅館組合等	<ul style="list-style-type: none"> カニ感謝祭の開催 県内イベントでの「カニ汁」振る舞い 各種イベントでのPR活動
境港ベニガニ有志の会	H20.6	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、飲食店、行政等	<ul style="list-style-type: none"> 保育園(所)、幼稚園での食育活動「カニ集会」 ベニズワイ料理教室 各種イベントでのカニ汁ふるまい等 食のみやこ鳥取県推進三ツ星サポーター(第1号取得 H24.2)
境港ベニズワイガニ料理推進協議会	H23.3	漁業生産者、仲買加工業者、飲食店、行政等	<ul style="list-style-type: none"> 新ご当地グルメ「境港新かにめし」を開発(H23.3) ベニズワイガニ大試食会
境港旬の魚を食べる会	H22.6	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、飲食店、水産関係団体、行政等	<ul style="list-style-type: none"> まぐろ内臓料理の開発 シャーベットアイスによる高鮮度の生ベニズワイを使った料理開発 未利用魚の料理開発(ゲンゲ類) ギンザケ料理の試食会 学校給食関係者との水産加工品利用に関する意見交換会
境港市		教育総務課、子育て健康推進課、水産課	<p>【保育園(所)、幼稚園】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食食材はできる限り地場産物を指定 外部講師を招いた、見て聞いて触れて食べる食育活動(カニ集会、マグロ集会、かまぼこ集会等) 『境港を感じるメニュー』をテーマとした食育の日(毎月19日)の市内統一献立 定期的に旬の魚を園児に紹介し、翌日の献立で使用(アジ集会、トビウオ集会等) <p>【小学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ベニズワイガニのカニ汁(年1回) 食育の日や給食週間に地場産物を積極的に使用し、児童へ食材の紹介



将来の構想



1 将来のあるべき姿

社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場

2 基本目標

- ◇災害に強く、消費者の「安心・安全」のニーズに対応した高度衛生管理型の漁港、市場
- ◇付加価値の向上を推進するとともに、大量水揚げ・迅速処理にも対応できる漁港、市場
- ◇新鮮で豊富な水産物を提供し、地域の観光資源となるとともに、地元で愛される漁港、市場

3 取組方針

(1) 信頼される漁港・市場づくり（漁港・市場機能の強化）

東日本大震災を踏まえ、地震・津波などの災害に強く安全な漁港・市場を整備する。また、食品の安全・安心に対する関心が高まる中、適切な衛生管理対策を講じ、消費者から信頼される漁港、市場を目指す。

- ①災害に強い漁港・市場整備
- ②衛生管理の強化
- ③周辺環境の整備

(2) 活力がある漁港・市場づくり（集荷・販売力の強化）

水産資源、漁獲、相場の状況を常に意識し、生産者、卸売業者、仲卸業者が連携して集荷力を強化するとともに、国内外における水産物の消費・流通の動向、消費者ニーズを的確に把握して販売力の強化を図る。

- ①水揚物の付加価値向上
- ②水産物の販路拡大
- ③陸上処理能力のアップ

(3) 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）

日本有数の漁業基地である境漁港で水揚げされる新鮮で豊富な水産物を地域・観光資源として活用し、水木しげるロードを訪れる多くの観光客を取り込むとともに、地元住民から親しまれる漁港、市場を目指す。

- ①観光分野との連携
- ②漁港見学ツアーの充実
- ③食育・魚食普及活動の推進

4 具体的な施策

(1) 信頼される漁港・市場づくり（漁港・市場機能の強化）

①災害に強い漁港・市場整備

ア 地震・津波対策 <市場整備に併せて>

東日本大震災で東北地方の多くの漁港・市場が壊滅的被害を受けた。この教訓を踏まえ、地震・津波などの災害に強く安全な岸壁及び市場の整備を行う。特に、昭和 55～56 年建築の 2 号上屋は老朽化が進んでいるとともに、昭和 56 年施行の新耐震基準を満たしていないため、建て替えを含めた検討を行う。

イ 避難場所の確保 <市場整備に併せて>

現在、市場施設は境港市の指定する津波一次避難所となっていないが、盛漁期には何百人もの市場関係者が働いており、その安全確保が課題となる。高度衛生管理型市場の整備に合わせて、津波の避難場所を市場施設内に整備する。

②衛生管理の強化

ア 高度衛生管理型市場の整備 <H25 年度～>

食品の安全・安心に対する国民のニーズに対応するため、市場施設のあり方を抜本的に見直し、高度な衛生管理対策を講じた市場整備を行う。

必要とする市場機能及び施設整備（市場 WG の意見）

○ 市場内の清潔の確保

- ・ 老朽化対策（異物混入防止）
- ・ 荷捌所を明るくする
- ・ ゴーニング（車両・人の進入制限、荷捌き・出荷エリアの分離、喫煙所・市場関係者詰所の整備、衛生かつ機能的なトイレの整備、見学通路の整備）
- ・ 汚水、悪臭対策（トラックからの血水抜き対策、側溝の整備）
- ・ 鳥害対策（市場の閉鎖化、防鳥ネットの設置）

○ 水産物の鮮度・品質保持

- ・ 日差し対策
- ・ 滅菌冷海水の導入
- ・ シャーベットアイスの供給設備

○ 省エネ施設への転換

- ・ LED 照明
- ・ 太陽光発電施設の導入

イ 高度衛生管理体制の構築 <H25 年度～>

市場整備後、高度衛生管理を着実に行うため、関係者が遵守すべき事項、調査・点検・記録の維持管理等、各部門の責任者、役割分担を定めた高度衛生管理マニュアルを作成し、管理体制を構築する。

ウ 境港水産加工汚水処理施設及び管渠の改修 <H24 年度～>

市場背後地の大規模加工団地の核である汚水処理施設については、昭和 47 年の供用開始後 40 年が経過している。平成 19 年及び 24 年には管渠の破損事故が発生するなど施設及び管渠の老朽化が進んでいる。

汚水処理施設は、漁港・市場の衛生管理には必要不可欠の施設であり、各社の操業に影響が出ないように、市は改修計画を立て早急に工事を行う。

③周辺環境の整備

ア 係留岸壁の充実 <H25 年度～>

係留岸壁の不足に対応するため、漁業者及び市場関係者等による岸壁利用調整協議会（仮称）を組織し、係留岸壁の円滑利用を図るためのルールづくりを行うとともに、官公庁船やポートサービス船（給油船等）の係留場所、港湾区域の活用も含め、係留岸壁の確保について検討する。

イ 漁港利用者のための施設整備 <H25 年度～>

トイレ等漁港利用者の利便性を向上させる施設の必要性を調査し、必要に応じて整備するとともに、既設の施設についてもより使いやすいような改修を行う。

また、漁港利用者が円滑に陸電施設を利用できるよう、電力利用料の徴収方法の見直しを行うとともに、利用漁船に見合った電力が供給できるよう改修や整備を行う。

ウ 臨港道路の高潮・振動対策 <H24 年度～>

臨港道路は高潮時の冠水並びに、早朝、頻繁に行き交う大型車による道路の振動や岸壁の脆弱化による係留船舶からの隣接家屋への振動による地域住民への影響が指摘されている。県及び市は早急に原因の調査及び対策工事を行う。

(2) 活力がある漁港・市場づくり（集荷・販売力の強化）

①水揚物の付加価値向上

ア まき網物の小ロット販売による単価アップ <H25 年度～>

最も漁獲の多いまき網物（アジ、サバ等）は、混獲が主体であり、魚種・大きさが様々な状態で、トラック単位の量り売りで取り引きされている。このため、大口の仲買業者しか取り扱うことができず、また、大量に処理するため、その大部分が養殖魚の冷凍餌料向けとなり、単価の低迷を招いている。このまき網による漁獲物の鮮魚比率アップ、単価アップにつなげるため、魚体選別機を活用して速やかに魚種別大きさに選別を行い、小分けして、水揚げした当日に市場に卸すことにより、小口の仲買業者が高鮮度のまき網物を買やすいようにし、付加価値向上を図る。

イ 産地一次加工の検討 <H25 年度～>

消費地（量販店、飲食店）から求められている産地での一次加工を推進するため、船上での一次加工技術の開発及び産地での一次加工の採算性、課題等を検証するための実証事

業を行う。また、この結果に基づき、市場施設内での一次加工場の整備について、検討を進める。

ウ 境港ブランドの創出 <H25年度～>

「水産王国 境港」の知名度を向上させ、境港産水産物全体の消費拡大及び単価アップを図るため、マグロ、カニ等の個別魚種のPRに加え、「境港ブランド」を創出する。特に、日常のおかずとして親しみのあるアジ、サバ、イワシ、ハマチ等（加工品を含む）も対象とし、高度衛生管理型市場の整備もアピールポイントとして、境港独自の認定制度を創設し、PR活動や魚食・食育活動を通じて、県内外へ広く認知を図っていく。

エ 6次産業化の推進 <H24年度～>

漁業者自らが加工する6次産業化への取組により、個性ある商品開発による付加価値の向上や販路の拡大について関係者が協力して推進する。

オ 情報収集・水揚物管理記録の保持・情報提供 <市場整備に併せて>

携帯電話等の情報通信機器の機能が目覚ましく進歩する中、国内外における水産資源、漁獲、相場の状況を的確に把握し、生産者、卸売業者、仲卸業者が連携して集荷力を強化するとともに、水産物の消費・流通の動向、消費者ニーズを常に意識して販売力の強化を図る必要がある。また、水揚げされた水産物の水揚げ情報や衛生管理情報を記録し、消費者等からの求めに応じて速やかに情報提供できる体制を整備することは水揚物の付加価値を高めることにつながる。そのため、市場内にパソコンの利用場所を確保するとともに、スマートフォン、HP等による迅速な情報提供体制の構築・情報発信について検討を行う。

②水産物の販路拡大

ア 活魚出荷の推進 <市場整備に併せて>

関西や韓国では活魚の需要が高いが、境港では一部の魚種、量に限定され供給体制が整っていない。今後、活魚流通の体制整備を図りつつ、併せて、必要となる活魚水槽及び殺菌冷海水供給装置の規模等について検証する。

イ 関西でのマーケティング <H25年度～>

現在、境港からの出荷は関東へのシェアが大きくなっているが、消費地「関西」は地理的にも歴史的にも重要な取引先である。今後も鳥取県関西本部等の関係機関と関係者が連携し、関西地区における商談会やイベントなどによる顧客の掘り起こしや境港産水産物のPRに積極的に取り組む。

ウ 海外市場の開拓 <H25年度～>

日本の水産物の消費量が縮小する一方で、海外における水産物の消費量は飛躍的に伸びていることから、海外市場を新たな消費市場として開拓する。

【輸出国の実態調査】

海外輸出を行う上で重要となる売れ筋商品、売り方、魚価等相手国の消費動向や物流実態を把握するため、鳥取県境港水産物輸出入促進協議会が主体となり現地調査を実施する。

【輸出手続きの円滑化】

現在、水産物を輸出する際には、原産地証明書や衛生証明書等、各国毎に異なる書類が必要となる。鳥取県境港輸出入促進協議会では、かねてより中国輸出促進の取組が行われており、手続きの円滑化の検討・国への要望がなされてきた。その結果、これまで水産庁でしか交付できなかった中国向け輸出産地証明書の発行が、平成 24 年度から鳥取県庁（鳥取市）で可能となったが、鳥取市は境港市から 100km 以上離れており、即日の発行が求められる鮮魚輸出には対応できていない。輸出促進には、輸出手続きの円滑化が不可欠であり、今後、早急に境港市内で中国向け輸出証明書の発行ができるよう国へ強く要望していく。

③陸上処理能力のアップ

ア まき網三者協議会（仮称）による需給調整 <H25 年度～>

境港の基幹漁業であるまき網漁業は盛漁期になると、陸上の処理能力が追い付かず休漁や水揚げ制限を行うことがある。また、境港の水揚げを支える陸上加工流通においては、水揚げの変動による原料不足や供給過多が課題となっていることから、生産者、荷受、仲買の三者による協議会を設置し、盛漁期や閑散期における陸上の受け入れ体制及び冷蔵庫の在庫管理体制等の検討により、500 トン／日以下の少量水揚げから 1,000 トン／日を超える大量水揚げにも弾力的に対応できる漁港・市場を目指す。

イ 効率的な水揚げができる漁港・市場への再構築 <市場整備に併せて>

大量水揚げの迅速処理ができるよう、水揚げ岸壁の場所、魚体選別機の設置場所、トラックスケールの設置場所等を見直し、最も効率的な水揚げができるよう検討する。

(3) 親しまれる漁港・市場づくり（観光連携及び地域活性化の促進）

①観光分野との連携

ア 魅力ある水産物直売センターの創出 <H24 年度～>

境港への観光客を積極的に取り込み、活気に溢れる市場にするためには、魅力ある水産物直売センターを整備することが必要である。

魅力ある水産物直売センターの姿（食と観光 WG の意見）

- i 四季折々の新鮮な水産物が豊富にあること
- ii 地元で水揚げされた水産物を用いた食事ができること
- iii お客の求めに応じて、調理（3 枚おろし等）ができること
- iv 丸のままの魚だけでなく、切り身、刺身も買えること

- v お土産、贈答品といった高価な魚だけでなく、地元の人が日々のおかずとして買える安価な魚もあること
- vi 境港の特産である様々な加工品が買えること
- vii 小規模でも頻繁にイベントを開催すること（例えば、毎週土曜日に朝市を開催）
- viii 水産物だけでなく、農産物も買えること

なお、現在、協同組合境港水産物直売センターが、市場施設内にある仲卸店舗において営業を行っているが、市場施設としての制約があり、自由な店舗づくりができる状況ではないため、当該施設を魅力ある水産物直売センターとして対応できるよう県と関係者で検討をする。

②漁港見学ツアーの充実

ア 早朝セリ見学の実施 <H25 年度～>

現在の境漁港見学ツアーは境港を代表するまき網の水揚げ時間にあわせ、午前9時と10時の1日2回行われている。しかし、参加者の中には活気溢れるセリの様子が見たいとの声も強く、早朝のセリ見学を実施できるよう取り組む。

イ 見学通路の整備 <市場整備に併せて>

見学ツアー参加者の安全確保、施設内の衛生管理を保つため、高度衛生管理型市場の整備に併せて、見学用通路を整備する。

③食育・魚食普及活動の推進

ア 学校給食等での地元水産物の活用による食育の推進 <H25 年度～>

境港市の小学校・中学校においては、平成27年度の2学期より、給食センターが整備され、これまで小学校のみでの提供であった給食が中学校にまで拡大される。新たな施設では焼き魚等の献立が可能となる予定であり、それに合わせて地元水産物を学校給食へ積極的に取り入れ、教育現場における食育を一層推進させる。

保育園（所）・幼稚園においては5歳児を対象とした境港魚市場探検（案内：境港おさかなガイド）や園児自らが調理するキッズキッチンを平成25年度から実施し、食育活動をさらに拡大させる。

これら学校給食等における地元水産物を活用した『食育』の円滑な取り組みに向け、関係者は連携して、積極的な情報の交換と協力を行う。

イ 継続的な水産イベント等による魚食普及活動 <継続>

地元の漁業関係者及び飲食店業者等が協力して実施するイベント及び魚食普及活動について関係機関が協力し、継続的に実施する。

協議会の概要



1 要綱

さかいみなと漁港・市場活性化協議会要綱

(名称)

第1条 本会は、さかいみなと漁港・市場活性化協議会と称する。

(目的)

第2条 本会は、境漁港の活性化のため、漁港等の整備や市場の機能強化について、幅広く地元や水産関係者等の意見を聴取することで、適正な整備や利用促進に資することを目的とする。

(事業)

第3条 本会は、前条の目的を達成するため、次の検討を行う。

- (1) 漁港及び市場の活性化に関すること。
- (2) 漁港施設及び市場施設（以下、「漁港等」という。）の整備促進に関すること。
- (3) 漁港等の管理・利用促進に関すること。
- (4) 漁港等の長期計画の策定に関すること。
- (5) その他本会の目的達成に必要な検討。

(組織)

第4条 本会は、別紙の者をもって組織する。

(役員)

第5条 本会に、次の役員を置く。

- (1) 会長 1人
- (2) 副会長 1人

(役員を選任等)

第6条 会長、副会長は委員において互選する。

(役員職務)

第7条 会長は、本会を代表し、会務を総括するとともに会議を招集する。
2 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代行する。

(専門部会)

第8条 会長は、専門的事項を調査研究させるため、専門部会を設けることができる。
2 専門部会の運営については、会長が別に定めるものとする。

(会議)

第9条 協議会は、会長が招集し会長が議長となる。
2 本会は、必要があると認めるときは、会員以外の出席を求め、意見を聴くことができる。

(事務局)

第10条 本会の事務は、鳥取県農林水産部水産振興局水産課、境港水産事務所及び県土整備部空港港湾課で行う。

(会議の公開)

第11条 本会は公開とする。

(委任)

第12条 この規約に定めるもののほか必要な事項は、会長が別に定める。

附則

この要綱は平成23年12月16日から施行する。

2 名簿

さかいみなと漁港・市場活性化協議会、各ワーキンググループ委員名簿

さかいみなと漁港・市場活性化協議会

区分	氏名	役職等
会長	大谷 和三	(社)境港水産振興協会会長 境港魚市場(株)代表取締役社長
副会長	角 俊一郎	境港市産業環境部長
委員	相田 仁	山陰旋網漁業協同組合代表理事組合長
		鳥取県船まき網漁業組合組合長
	野津 千寿夫	鳥取県まき網漁業協議会会長
	景山 一夫	鳥取県漁業協同組合代表理事組合長
	石倉 忠治	鳥取県小型いかつり漁業協会会長
	喜多村 一司	鳥取県かにかご漁業組合組合長
	岸 宏	境港水産物市場荷受協議会会長
		漁業協同組合JFLまね代表理事会長
	島谷 憲司	境港鮮魚仲買協同組合理事長
	奥森 清	境港商工会議所副会頭
	木村 眞理子	境港商工会議所女性会会長
	樹田 知身	境港市観光協会会長
	土肥 順市	境港“旬の魚”を食べる会会長
	小倉 誠一	境港管理組合事務局長
	松沢 以尚	鳥取県農林水産部水産振興局長
オブザーバー	竹葉 有記	水産庁境港漁業調整事務所長
	上原 新功	境海上保安部交通課長
	北野 茂樹	境港水産物市場管理株式会社専務取締役
	三木 毅立	鳥取県商工労働部市場開拓局長
	下田 太一	鳥取県西部総合事務所県民局大山中海観光課長
事務局	下山 俊一	鳥取県水産試験場長
	岸本 英夫	鳥取県農林水産部水産振興局水産課長
	平野 誠師	鳥取県境港水産事務所長
	森下 博	鳥取県県土整備部空港港湾課長
平 正次	鳥取県西部総合事務所県土整備局河川砂防課長	

漁港ワーキンググループ

区分	氏名	役職等
会長	佐々木 均	山陰旋網漁業協同組合理事
委員	森脇 寛	山陰旋網漁業協同組合副組合長
	川本 英文	山陰旋網漁業協同組合参事
	平木 操	鳥取県まき網漁業協議会副会長
	喜多村 一司	鳥取県かにかご漁業組合組合長
	石倉 忠治	鳥取県小型いかつり漁業協会会長
	仲山 勝利	田後漁業協同組合専務理事
	高見 信悟	鳥取県漁業協同組合境港支所支所長
オブザーバー	足立 一男	社団法人境港水産振興協会専務理事
	高島 英二	境港水産物市場管理株式会社業務部長
	神崎 均	境港水産物市場管理株式会社設備部長
事務局		鳥取県農林水産部水産振興局水産課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部空港港湾課
		鳥取県西部総合事務所県土整備局河川砂防課
		境港市産業部水産課

市場ワーキンググループ

区分	氏名	役職等
会長	中尾 由岐夫	漁業協同組合JFLまね境港支所常務取締役
委員	平井 好孝	鳥取県漁業協同組合境港支所販売部長
	石橋 久	境港魚市場株式会社取締役営業部長
	島谷 憲司	株式会社島谷水産代表取締役社長
	大澤 宏光	共和産業株式会社取締役
	北野 茂樹	境港水産物市場管理株式会社専務取締役
	山田 孝則	有限会社山芳海産専務取締役
武田 智保	有限会社武田水産取締役	
オブザーバー	足立 一男	社団法人境港水産振興協会専務理事
事務局		鳥取県農林水産部水産振興局水産課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部空港港湾課
		鳥取県商工労働部市場開拓局市場開拓課 境港市産業部水産課

食と観光ワーキンググループ

区分	氏名	役職等
会長	奥森 清	境港商工会議所副会頭
委員	川口 利之	有限会社川口商店取締役
	坂倉 一晃	有限会社坂倉博商店代表取締役
	西尾 勲	協同組合境港水産物直売センター理事長
	土肥 順市	境港“旬の魚”を食べる会会長
	浜本 建二	境港天然本マグロPR推進協議会事務局長
	木村 眞理子	境港商工会議所女性会会長
	亀田 美香江	財団法人鳥取県観光事業団夢みなとタワー館長
オブザーバー	黒田 正己	境港市観光協会次長
	木村 道郎	社団法人境港水産振興協会おさかなガイド
	野田 悟	社団法人境港水産振興協会おさかなガイド
事務局	足立 一男	社団法人境港水産振興協会専務理事
		鳥取県農林水産部水産振興局水産課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部空港港湾課
		境港市産業部通商観光課 境港市産業部水産課

3 活動実績

さかいみなと漁港・市場活性化協議会 活動状況

実施期日	場所	会議名	主な協議内容
平成 23 年 12 月 16 日	みさき会館 (大会議室)	第 1 回さかいみなと漁港・市場活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・協議会設立 ・会長、副会長の選任 ・境漁港の今後のあり方
平成 24 年 3 月 26 日	みさき会館 (大会議室)	第 2 回さかいみなと漁港・市場活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・漁港、市場、食と観光に係る水産関係者等ヒアリング調査結果 ・境漁港の施設整備 ・ワーキンググループの立ち上げ
平成 24 年 6 月 18 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 1 回市場ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・ワーキンググループの位置づけ ・境港水産振興ビジョン (仮称) ・市場機能の強化
平成 24 年 6 月 26 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 1 回食と観光ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・ワーキンググループの位置づけ ・境港水産振興ビジョン (仮称) ・食と観光の連携
平成 24 年 6 月 26 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 1 回漁港ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・ワーキンググループの位置づけ ・境港水産振興ビジョン (仮称) ・漁港の整備
平成 24 年 7 月 27 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 2 回市場ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・新しい委員の就任 ・魚体選別機の活用 ・市場に関する取組事項
平成 24 年 7 月 31 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 2 回漁港ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・漁港利用者へのアンケート等の結果 ・漁港の整備
平成 24 年 8 月 2 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 2 回食と観光ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・新しい委員の就任 ・アンケート及びヒアリング調査の結果 ・第 1 回ワーキンググループ会議の概要 ・食と観光に関する取組事項
平成 24 年 10 月 18 日	県営市場 2 階 (小会議室)	ワーキンググループ代表者・事務局会議	<ul style="list-style-type: none"> ・各ワーキンググループの状況報告 ・今後の進め方
平成 24 年 10 月 31 日	みさき会館 (大会議室)	漁港・市場合同ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・各ワーキンググループの状況報告 ・高度衛生管理型の市場整備 ・漁港整備計画
平成 24 年 11 月 29 日	みさき会館 (大会議室)	第 3 回さかいみなと漁港・市場活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・各ワーキンググループの状況報告 ・市場の高度衛生管理 ・漁港整備計画
平成 25 年 2 月 22 日	みさき会館 (大会議室)	漁港・市場・食と観光合同ワーキンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> ・さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン (案) の検討 ・高度衛生管理型市場整備
平成 25 年 3 月 13 日	みさき会館 (大会議室)	第 4 回さかいみなと漁港・市場活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・さかいみなと漁港・市場活性化ビジョンの採択 ・今後の進め方

4 アンケート結果

境漁港の機能強化に関するアンケート調査票

鳥取県では漁業者の方にとって使いやすい漁港づくりを目指すため、漁業者の方々の意見を参考にさせて頂きたいと考えています。

つきましては、以下のアンケートに記入をおねがいします。なお、回答いただいた内容につきましては、境漁港の利便性向上のため以外には使用せず、取扱いには十分注意します。ご協力をお願いします。

- 1 船名(匿名でも結構です)

- 2 漁業種類(○で囲んでください)
 いか釣り()、ベニズワイカニカゴ、沖合底曳、大中型旋網、その他(漁業)

- 3 漁船の母港(必ずご記入ください)

- 4 ご記入頂いた方(○で囲んでください) 経営者、船長、漁労長、機関長、その他船員

問1 これまで境漁港を利用したことがありますか。
 ア ある →問3へ
 イ ない →問2へ

問2 問1でこれまで境漁港を利用したことが「ない」と回答された方にお尋ねします。
 これまで境漁港を利用したことが無い理由として、当てはまるものすべてを○で囲んでください。
 ア 地理的要因(漁場から遠い、漁業拠点地から遠い)
 イ 漁港の機能(入港・係留のしやすさ、静穏度に問題がある)
 ウ 価格形成要因(魚価が安い)
 エ 市場の処理能力が低い
 オ 背後地の魅力がない
 カ その他(具体的に記入ください:)
 →問5へお願いします。

問3 問1でこれまで境漁港を利用したことが「ある」と回答された方にお尋ねします。
 境漁港について、A～Eのうち最も当てはまるものを○で囲んでください。

	A	B	C	D	E
【地理的要因】					
1 漁場に近い	A	B	C	D	E
2 漁業根拠地に近い	A	B	C	D	E
【漁港の機能】					
3 港に入港しやすい	A	B	C	D	E
4 陸揚げまでの時間待ちが無い	A	B	C	D	E
5 陸揚げ後の岸壁移動が少ない	A	B	C	D	E
6 陸揚げ後の休けい岸壁がある	A	B	C	D	E
7 陸揚げ後の休けい岸壁に作業スペースがある	A	B	C	D	E
8 荒天時(波浪注意報程度)にも岸壁が穏やかである	A	B	C	D	E
9 給水施設が充実している	A	B	C	D	E
10 給水施設が充実している	A	B	C	D	E
11 給油施設が充実している	A	B	C	D	E
12 陸電施設が充実している	A	B	C	D	E

【市場の機能】		A	B	C	D	E
13	魚介類が高く売れる(単価が高い)	A	B	C	D	E
14	処理能力が高い(水揚げが集中しても対応可能)	A	B	C	D	E
15	水揚げ施設(クレーン、コンベア、選別機)が充実している	A	B	C	D	E
16	卸売業者の対応(受入体制、荷の取扱等)がよい	A	B	C	D	E
17	清浄海水(滅菌)が利用できる	A	B	C	D	E
18	市場の衛生管理(きれいで衛生的)が徹底している	A	B	C	D	E
19	市場に暴風・防暑施設がある	A	B	C	D	E
【その他】		A	B	C	D	E
20	背後に冷凍冷蔵庫がある	A	B	C	D	E
21	背後に加工団地がある	A	B	C	D	E
22	消費者対応の直売施設がある	A	B	C	D	E
23	休憩施設(仮眠室、風呂)がある	A	B	C	D	E
24	近くに娯楽(リクレーション)施設がある	A	B	C	D	E
25	町や都市に近い	A	B	C	D	E

問4 境漁港の陸揚げ港として選定する時に重視する事項をひとつだけ○で囲んでください。
自由意見がありましたら記入ください。

- ア 地理的要因(漁場・漁業拠点地から遠い) ()
- イ 漁港の機能(入港・係留のしやすさ、静穏度) ()
- ウ 価格形成要因(魚価が高い) ()
- エ 市場の処理能力 ()
- オ 背後地の魅力(福利厚生、娯楽) ()
- カ その他 ()

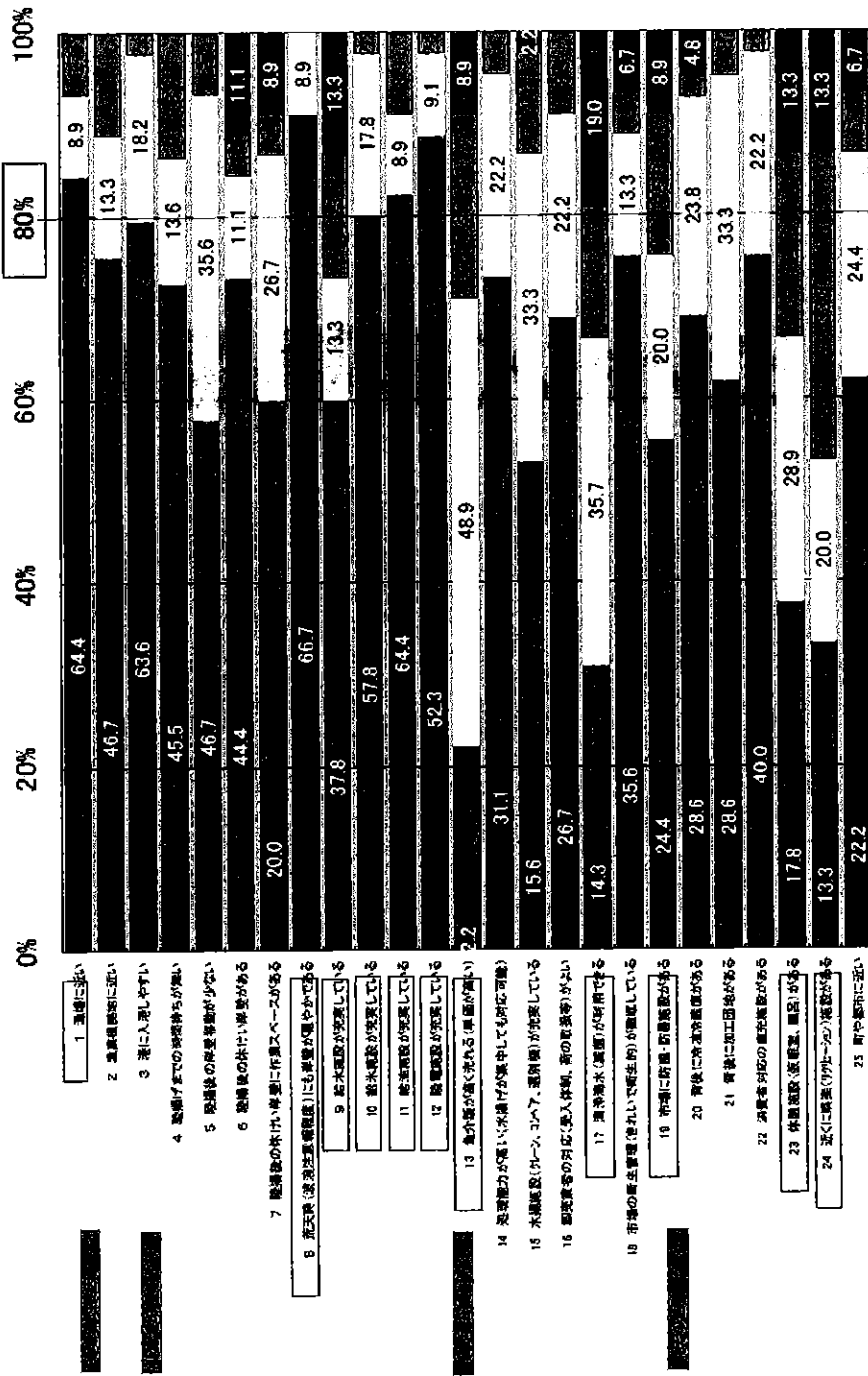
問5 その他、境漁港の漁港施設や市場機能に関して、日頃から感じておられること、意見等をご記入ください。(他の漁港にあり境漁港にもあったらよいと思われる施設等)

.....

.....

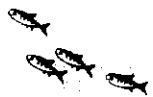
境漁港の機能強化アンケート調査結果

問3 境漁港の評価



【集計方法】
 A 当てはまる
 B 少し当てはまる
 C どちらでもない
 D 当てはまらない
 E 早急な改善が必要

各項目の回答を凡例のA,B,C,D,Eに従いその割合を百分率で表示
 各回答とも、回答の無い者の得点は無視した



ビジョン(概要版)

魅力ある境漁港・
市場へ再出発!



さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（概要版）

背景

強み

- 境漁港は、西部日本海最大の漁港として、水産物取扱量は全国でも有数（H23年全国第3位）
- まき網漁業、べにずわいがに漁業、沖合底びき網漁業、いか釣り漁業、各種沿岸漁業により、四季折々の多種多様な水産物が水揚げされる
- 背後地に大規模加工団地、重要港湾を有するほか、資材、道路、労働力等が揃った港



課題

- 災害への対応（耐震基準未対応）、係留岸壁の充実、漁港利用者の利便性の向上
- 水産資源の減少（S61-H6：50万ト超→近年約10万ト）、魚種組成の変化、魚価安
- 手狭な上屋・荷揚げ岸壁、衛生管理対応の遅れ、市場施設の老朽化
- 魚離れ、消費地ニーズへの対応（食の安全・安心、手軽さ、産地一次加工）、海外消費量の増大
- 水産物直売センターの集客の長期減少傾向、観光分野との連携、食育・魚食普及活動の促進

将来のあるべき姿

社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場

<基本目標>

- ◇災害に強く、消費者の「安心・安全」のニーズに対応した高度衛生管理型の漁港、市場
- ◇付加価値の向上を推進するとともに、大量水揚げ・迅速処理にも対応できる漁港、市場
- ◇新鮮で豊富な水産物を提供し、地域の観光資源となるとともに、地元で愛される漁港、市場

<取組方針と具体的な施策>

信頼される漁港・市場づくり (漁港・市場機能の強化)	活力がある漁港・市場づくり (集荷・販売力の強化)	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)
<ul style="list-style-type: none"> ○災害に強い漁港、市場 <ul style="list-style-type: none"> ・地震、津波対策 ・避難場所の確保 ○衛生管理の強化 <ul style="list-style-type: none"> ・高度衛生管理型市場の整備 ・高度衛生管理体制の構築 ・汚水処理施設の改修 ○周辺環境の整備 <ul style="list-style-type: none"> ・係留岸壁の充実 ・利用者のための施設整備 ・臨港道路の高潮・振動対策 	<ul style="list-style-type: none"> ○水揚げ物の付加価値向上 <ul style="list-style-type: none"> ・まき網物の小ロット販売による単価アップ ・産地一次加工の検討 ・境港ブランドの創出 ・6次産業化の推進 ・管理記録の保持・情報提供 ○水産物の販路拡大 <ul style="list-style-type: none"> ・活魚出荷の推進 ・関西でのマーケティング ・海外市場の開拓 ○陸上処理能力のアップ <ul style="list-style-type: none"> ・まき網三者による需給調整 ・効率的な水揚げができる漁港・市場への再構築 	<ul style="list-style-type: none"> ○観光分野との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・魅力ある水産物直売センターの創出 ○漁港見学ツアーの充実 <ul style="list-style-type: none"> ・早朝セリ見学の実施 ・見学通路の整備 ○食育・魚食普及活動の推進 <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食等での地元水産物活用による食育の推進 ・継続的な水産イベント等による魚食普及活動

<ビジョンの位置づけ>

このビジョンは、境港を取り巻く現状とその課題を関係者で共有し、今後の境港の「あるべき姿」について意見集約を行ったものである。

具体的な施策については、できるものは速やかに取り組み、中長期的な課題は、国の高度衛生管理基本計画を念頭に、今後、具体化に向けた検討を進めていく。

【実施スケジュール】

具体的な施策	H24	H25	H26	H27	H28	H29
信頼される漁港・市場づくり						
①災害に強い漁港・市場整備						
ア 地震・津波対策		調査・計画策定 ■ ■ ■ ■	設計 ■ ■ ■ ■	施工 ■ ■ ■ ■		
イ 避難場所の確保		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
②衛生管理の強化						
ア 高度衛生管理型市場の整備		調査・計画策定 ■ ■ ■ ■	設計 ■ ■ ■ ■	施工 ■ ■ ■ ■		
イ 高度衛生管理体制の構築		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
ウ 汚水処理施設の改修		■ ■ ■ ■				
③周辺環境の整備						
ア 係留岸壁の充実		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■			
イ 漁港利用者のための施設整備		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
ウ 臨港道路の高潮・振動対策	高潮 振動	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■			
活力がある漁港・市場づくり						
①水揚物の付加価値向上						
ア まき網物の小ロット販売		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
イ 産地一次加工の検討		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
ウ 境港ブランドの創出		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
エ 6次産業化の推進		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
オ 管理記録の保持・情報提供		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
②水産物の販路拡大						
ア 活魚出荷の推進		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
イ 関西でのマーケティング		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
ウ 海外市場の開拓		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
③陸上処理能力のアップ						
ア まき網三者による需給調整		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
イ 効率的な漁港・市場への再構築		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
親しまれる漁港・市場づくり						
①観光分野との連携						
ア 魅力ある水産物直売センターの創出		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
②漁港見学ツアーの充実						
ア 早朝セリ見学の実施		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
イ 見学通路の整備		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
③食育・魚食普及活動の推進						
ア 学校給食等での食育の推進		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
イ 継続的な魚食普及活動		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■		

高度衛生管理型市場の 整備に係る資料

ビジョンを実現す
るための資料だよ



1 高度衛生管理の基本的な考え方

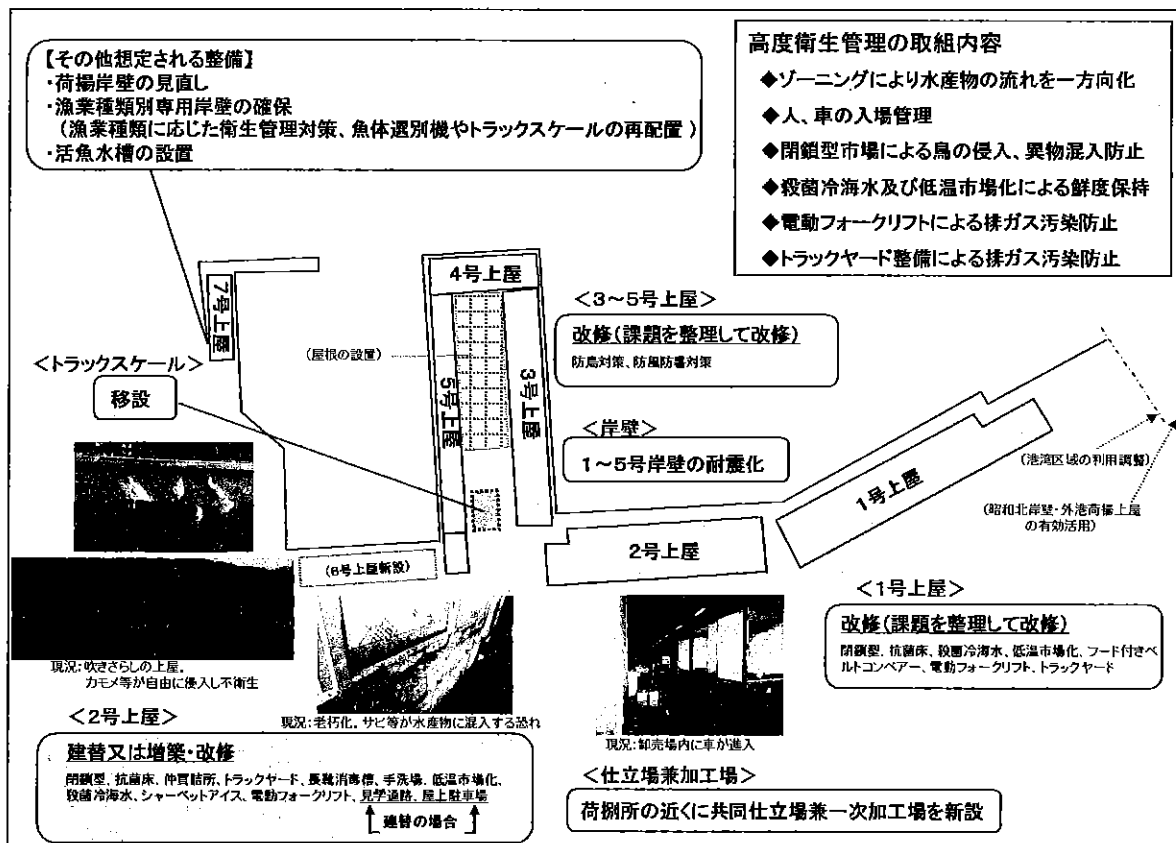
境漁港は、平成24年の水産物取扱量全国第6位、取扱金額全国第11位を誇る国内有数の水産物流通拠点となっており、同漁港において高度な衛生管理を実現することは、全国の消費者に安全で安心な水産物を提供する上で欠かせない課題である。

「高度衛生管理」とは、取り扱われる水産物について、陸揚げから荷さばき、出荷に至る各工程において、(生物的、化学的あるいは物理的) 危害を分析・特定の上、危害要因を取り除くためのハード及びソフト対策を講じるとともに、取り組みの持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施ならびに記録の維持管理と要請に応じた情報提供を可能とする体制を構築することで、総合的な衛生管理体制の確立を目指すものである。

対象とする範囲は、現在、水揚げが行われている1号～5号岸壁及びその岸壁に整備されている上屋(荷捌所)が想定されるが、6～7号岸壁及び昭和北2号岸壁についても、今後の計画策定における議論において必要性が認められた場合は対象に含める可能性もある。

対象とする漁業種類はまき網、ベニズワイガニにかご、沖合底びき網、いか釣、各種沿岸漁業が考えられるが、今後、それぞれの問題点を改めて整理し、必要な対応策を検討する。

〈 想定される整備内容・施設の再配置 〉



2 高度衛生管理型市場を整備する上での課題(検討事項)

(1) 漁業種別利用岸壁の再配置・専用岸壁の確保

境漁港の水揚岸壁は利用する漁船隻数に対してスペースが狭く、現状では漁業種類毎に水揚げする時間を決めて使い分けをしている。一方で、1号上屋や漁港区域から外れた昭和北2号岸壁

にある外港荷捌上屋（鳥取県漁業協同組合所有）は比較的利用に余裕があることから、漁業種類別の専用岸壁を確保するには、漁業種類別の利用岸壁の再配置を含めた検討を行う必要がある。ただし、漁業種類毎の調整がつかず、物理的にスペース確保ができない場合、岸壁の専用化は困難ではあるが、ゾーニングによる分離等のような衛生管理対策がとれるのか検討する。

（２）まき網漁船の対応

餌料用の魚は衛生管理よりもスピード（大量処理）が重視される。一方、付加価値向上のためセクターを有効活用して鮮魚物を増やす取組も必要である。この２つのテーマを勘案し、関係者の意見も踏まえた衛生管理対策が必要である。また、効率的な水揚げを確保するためのトラックスケールや魚体選別機の再配置も検討課題である。

（３）ベニズワイガニにかご漁船の対応

ベニズワイガニの加工場で HACCP 方式による高度な衛生管理対策への対応が進む中、卸売市場では漁船漁業構造改革総合対策事業により傾斜ローラー、アルミ製台車の導入等、一定の取り組みは実施されているが、加工場に比べ衛生管理への対応については遅れを取っているため、対策を検討する。

（４）一次加工処理施設

消費地でニーズの高い鮮魚の一次加工処理品（セミドレス、ドレス、フィーレ加工等）を試作し、産地における一次加工の実現性を検証するための実証試験を行うこととしている。その結果を踏まえ、一次加工施設の機能、規模を決めていくが、独立した施設だけでなく、荷捌場の一部に一次加工場を整備するといった対応も検討する。

（５）活魚水槽

関西地区への販路拡大や DBS クルーズフェリー航路を活用した韓国輸出を促進するためには、関西や韓国で需要のある活魚輸出に必要な活魚水槽等の整備が必要であり、その規模・配置などについて検討する。

3 高度衛生管理型市場整備スケジュール・イメージ

年度	取組内容
25 前期	水産庁と連携した高度衛生管理の導入にかかる現地調査 各種調整・視察・研修会（協議会・WGにて：整備終了まで）
後期	水産庁による高度衛生管理の導入にかかる計画策定（想定） 高度衛生管理型市場整備実施計画の検討（単県） 高度衛生管理マニュアル（素案）の検討（～26）
26	基本設計、実施設計
27～	順次施工（～29を想定） 高度衛生管理マニュアルの策定、高度衛生管理実施体制の整備

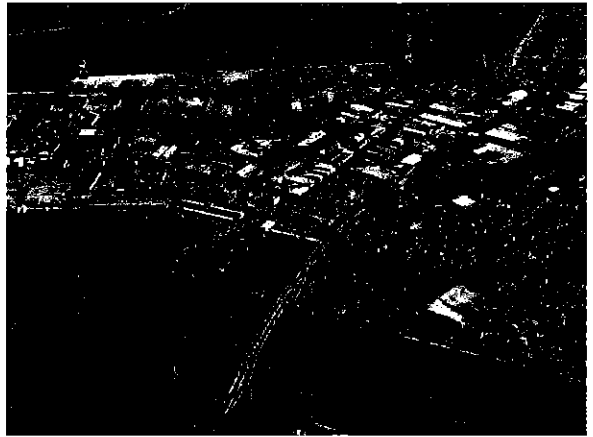
4 想定される設備

設備	必要性
岸壁の耐震化	震災・津波による被害を最小限にし、速やかな水揚げ再開を可能にする
市場のゾーニング	水産物の流れを一方向化し、人、車の入場管理を行う
閉鎖型市場	鳥の侵入、異物混入の防止及び防風防暑対策として必要
低温市場化	卸売市場における温度管理の徹底、商品のイメージアップを図る
一次加工場	産地間競争に打ち勝つ施策として、共同の一次加工場を整備
二重扉	低温市場の出入口を電動ドアと高速シャッターの二重構造にすることで外気の侵入を防ぎ、省エネ化を図る
防鳥対策	市場内に鳥・獣類の侵入を防ぎ、衛生管理を徹底させる
防風防暑	雨風や夏場の防暑を防ぎ、水揚物の鮮度保持を向上させるとともに、市場関係者の労働環境の改善を図る
抗菌床	床面の病原菌の増殖を抑制し、水揚物への汚染防止を図る
トラックヤード	市場内への車の乗り入れを禁止し、汚染物質、排ガスを阻止
長靴消毒槽	外部からの細菌やウイルスの持ち込みを阻止する
殺菌用エアーカーテン	衣類に付着した塵、埃の除去
手洗場	細菌やウイルスの持ち込みを阻止する
殺菌冷海水	濾過・殺菌された冷海水を使用することで細菌を抑制し、水産物の汚染防止及び鮮度向上を図る
シャーベットアイス	水産物の鮮度保持、商品のイメージアップを図る
電動フォークリフト	市場内での排ガスを阻止
仲買詰所	快適な職場環境をつくる
見学通路	セリ参加者とその他の人の動線を明確に分離することにより、衛生管理の徹底と安全確保を図る
屋上駐車場	駐車場不足の解消、災害発生時の避難場所を確保する

5 漁業種類別の現状と問題点

	現 状	問題点
まき網	<p>アジ・サバ・イワシ類</p> <p>隻 数：中型9ヶ統 大中型4ヶ統</p> <p>水揚岸壁：3～5号岸壁 (混雑時は1、2号も使用)</p> <p>水揚方法： (トラックスケール売り) 下見・入札後、タモで水揚げ、購入業者のトラックに直積みし、近隣のトラックスケール場へ移動し、計量後に搬出。</p> <p>(セレクトター売り) タモ、フィッシュポンプで水揚げ、セレクトターで選別後、1トンタンクで入札、購入業者のトラックで搬出。</p>	<p>〈共通の問題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 雨風、直射日光、鳥による水揚物の汚染及び品質劣化（水揚げは3～5号岸壁のエプロン部分で行うため、庇のない露天での作業となる）。 <p>〈トラックスケール売り〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ トラックへの大量積載による品質劣化及びトラック運搬時の鳥害対策（トラックの荷台は開放状態）。 ・ トラックからの血水、鱗による周辺道路の汚染及び悪臭。 ・ ロットが大きく、大手仲買でないと購入できない。 ・ 大半が餌料向けとなるため衛生面の意識が不十分。 <p>〈セレクトター売り〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ タモがセレクトターの原魚槽（ホッパー）に届かず、一度、タンク取りすることにより魚が弱る。 ・ 常温海水の使用による水揚物の品質劣化（選別機のシャワー及び選別作業に使用している海水は殺菌海水ではあるが冷却されていない）。 ・ 選別してもトラックスケール売りと同様に単価がそれほど変わらず利用が進まない（仲買業者は選別物が少なく価値を見いだせない）。 ・ 機械清掃用の上水の蛇口が1箇所しかなく水量も少ないため使用後の清掃に時間が掛かる。
	<p>マグロ</p> <p>隻 数：大中型10ヶ統</p> <p>水揚岸壁：1号岸壁 (混雑時は2号も使用)</p> <p>水揚方法： 魚艙から吊り上げ、フォークリフトで場内へ移動、ブルーシート上で解体（鰓・内蔵除去）・洗浄、計量リフトで計量後、施氷の上に陳列し、腹に氷を詰める。入札後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 外気温による品質劣化（夏場に水揚げされるため）。 ・ 腹腔内の洗浄水は殺菌海水ではあるが、冷却されていない。 ・ マグロの引きずりによる外傷、打撲。 ・ マグロの直置き陳列による汚染及び品質劣化（施氷上ではあるが、近辺を人やフォークリフトが通行する）。

ベニズワイガニにかご	<p>隻数：11隻</p> <p>水揚岸壁：3～5号岸壁</p> <p>水揚方法： 船上でコンテナ（30kg入）詰めされた状態で陸揚げ、コンテナを台車で運び、上屋内に陳列、入札後、購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 雨風、直射日光、鳥による水揚物の汚染及び品質劣化。 ・ コンテナの床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ コンテナ積み重ねによるカニの損傷、品質劣化。
沖合底びき網	<p>隻数：19隻</p> <p>水揚岸壁：2号岸壁 （混雑時は1、3号も使用）</p> <p>水揚方法： 主に発泡スチロール箱、木箱で水揚げ（ズワイガニ活魚及び2艘曳き物の一部は1トンタンクで水揚げ）、セリ後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ 木箱の上氷（主にハタハタ小銘柄）は保冷能力が低く、品質劣化が発生しやすい。 ・ 木箱の魚箱の積み重ねによる細菌汚染の拡大。 ・ 冷海水の供給設備がなく、ズワイガニ活魚用の冷海水が陸上から取れない。
いか釣り	<p>隻数：218隻（H23実績）</p> <p>水揚岸壁：1号岸壁</p> <p>水揚方法： 主に発泡スチロール箱で水揚げ、ベルトコンベアで陳列場まで運搬し、入札後に購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ ベルトコンベアの老朽化。
沿岸	<p>隻数：不明</p> <p>水揚岸壁：2号岸壁</p> <p>水揚方法： 各地の漁協や支所で水揚げされ、発泡スチロール箱、木箱に氷詰められ、主にトラックで搬入される。セリ後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ 活魚水槽及び冷海水設備がなく、発泡スチロール箱に通常海水で活かしている。



【お問い合わせ先】

さかいみなと漁港・市場活性化協議会事務局
(鳥取県境港水産事務所)

〒684-0034 鳥取県境港市昭和町9-7

電 話 0859-42-3167

ファクシミリ 0859-42-3169

