

## 高度衛生管理基本計画変更書

### 1 変更理由

#### 変更理由

境漁港については高度衛生管理対策を進めるため、平成 26 年 9 月に基本計画を策定し、荷さばき所等の整備を進めてきたところであるが、情勢の変化等により高度衛生管理対策の見直しが必要となったため、以下のとおり基本計画の一部を変更する。

#### 1 施設整備計画の変更

##### (1) 冷凍・冷蔵施設の追加

境港地区における冷凍・冷蔵施設は、最盛期は 3 千トン／日に近い凍結能力、130 千トン程度の保管能力があったが、老朽化等により減少しているほか、フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律の一部改正が令和 2 年に施行され、平成 21 年以前に整備された施設で多く使用されている R22 冷媒（フロン）については、令和 2 年末をもって輸入・生産が全廃された。これにより、当地区では多くの冷凍・冷蔵施設が既存冷媒のストックで対応している状況にあり、現在の凍結能力は 1.2 千トン／日、保管能力は 66 千トン程度に留まっている。加えて、既存の冷凍・冷蔵施設は当地区の漁港区域外に点在するため、陸揚げから出荷まで一貫した高度衛生管理対策を図る上で今後支障となることから、市場関係者からは共同利用冷凍・冷蔵施設の整備を求める声が強まっていた。

これを受けて漁港管理者（鳥取県）は令和 4 年以降、当地区の市場・水産関係者で構成される「さかいみなと漁港・市場活性化協議会（以下、協議会という）」において、関係者と協議を進めた結果、高度衛生管理型市場の直近に当地区の仲買や漁協が共同利用可能な冷凍・冷蔵施設を新たに整備することで、①仲買の保管能力が向上し、1 日の水揚げが千トン以上続く場合でも、水揚げ量の規制などが緩和され、安定した水産物供給体制の構築が進むこと。②保管能力向上分は出荷調整が可能となり、魚価の維持が図られるなど、地域の所得が向上すること。③高度衛生管理型市場搬出後の水産物の冷凍・保管体制の一元管理が可能となり、水産物の品質が向上すること。等から、令和 4 年 5 月の協議会において、共同利用冷凍・冷蔵施設整備の新設について関係者の同意を得た。

一方、共同利用冷凍・冷蔵施設の配置・規模についても検討を進めた結果、荷さばき所（1 号上屋）の背後地にある漁港管理者所有の土地にある会館には県や市場関係者が入居していたが、令和 4 年 8 月の荷さばき所（2 号上屋）供用開始に伴い入居者は移転すること。また、境港市が漁港管理者から土地を貸借し整備した市場関係者詰所についても、老朽化に伴い解体を予定しており、まとまった土地の確保が可能なこと。規模については、凍結能力 90 トン／日程度、保管能力 5 千トン程度とすることで同年 10 月の協議会（書面決議）において同意を得た。さらに、共同利用冷凍・冷蔵施設の附帯施設として一体的な機能となる魚体選別ライン等については、当地区は漁港区域が狭隘で、漁港区域内での確保が難しいことから、隣接する港湾区域（臨港地区）の利用について港湾管理者（境港管理組合）と協議の結果、同年 11 月に港湾管理者の同意を得た。

このため、冷凍・冷蔵施設の整備にあたり、その一部が漁港区域外の整備となる施設を漁港施設とみなす手続きについて、令和 5 年 2 月に完了したことから、冷凍・冷蔵施設を整備計画に新設する。

以上は、水産物集出荷機能集約・強化対策事業実施要領（平成 31 年 3 月 27 日 30 水港第 2382 号水産庁長官通知）第 3 の 4（2）アに規定する「基本方針に係る変更」及びイに規定する「国の補助事業に係る施設の新設又は廃止」に該当するため、計画の変更を行うものである。

## 2 地域名

境港地区

## 3 地域の概況

都道府県名	鳥取県	関係市町村名	境港市
地域の特徴	<p>鳥取県西端に延びる弓ヶ浜半島と島根半島に囲まれた境水道は古くから天然の良港として利用され、境地区には文久元年（1860年）に御手船役所が設けられ、瀬戸内海、九州方面、但馬、北陸方面との木造和船による交易が行われ、明治23年（1890年）には県支弁港として、さらに明治37年（1904年）には開港指定を受け、対外交易が進められた。昭和28年（1953年）には第3種漁港の指定を受け、巾着網による水揚量の飛躍的な増大により、昭和48年（1973年）に特定第3種漁港の指定を受け、その背後に現存の卸売市場が整備され、日本海沖合漁業の中核基地として全国的な水産物の生産・流通の拠点を担ってきた。</p> <p>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者の声、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、水産業界をとりまく環境はますます厳しい局面を迎えている。</p> <p>このような情勢の中、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、行政で構成される「さかいみなと漁港・市場活性化協議会」を立ち上げ、漁港・市場を中心とした境港の活性化に向けた検討を行ってきた。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」を作成した。</p> <p>この活性化ビジョンに基づき、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や活力ある産地づくりを進めると共に、輸出など漁業の国際化にも対応できる日本一の魅力あふれる漁港・市場を目指すため、県は、高度衛生管理型市場整備と災害に強い防災対応型漁港整備を進めている。</p>		
水産業の役割	<p>境漁港における水産物の取扱量は、マイワシ資源の増加により昭和61年（1986年）から平成6年（1994年）まで9年連続で50万トン以上を記録し、平成4年（1992年）から平成8年（1996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、かにかご漁業、沖合底びき網漁業、いか釣</p>		

漁業等の沖合漁業を中心として、令和4年の水産物取扱量は104,948 t、取扱金額は21,692百万円となっている。

魚種別には、まき網漁業によるアジ、サバ、イワシ類、か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、夏には本マグロ（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、全国トップクラスの水揚量を維持している。

境港市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をもたせるよう設備が整備されたことにある。境港水産物地方卸売市場はかねてより「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。昭和44年（1969年）に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が行なわれ、昭和48年（1973年）には加工排水の共同処理施設等が整備された。

宮城県女川町の三陸海岸のギンザケ養殖業が東日本大震災で被災したため、かつてサケの養殖業が行なわれていた美保湾での事業化の可能性を検討しようと、民間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月から海面養殖業に取り組んでいる。

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。近年は冷凍魚を中心に、韓国、中国、ベトナム等への輸出がなされている。

漁港名：境漁港	種別：特定第3種	所在地：鳥取県境港市
(98,289 t (R2年))		(18,208 百万円 (R2年))
市場取扱量：104,948 t (R4年)		市場取扱金額：21,692 百万円 (R4年)
(86,952 t (R1年))	(60,436 t (R1年))	(21,185 百万円 (R1年))
属地陸揚量：100,032 t (R2年)	属人陸揚量：67,856 t (R2年)	属地陸揚金額：19,185 百万円 (R2年)
(211 隻 (R1年))	(272 隻 (R1年))	
登録漁船数：213 隻 (R2年)	利用漁船数：280 隻 (R2年)	

#### 4 高度衛生管理の基本方針等

##### 高度衛生管理の基本的な考え方

###### < 境漁港で衛生管理を行う重要性 >

境漁港では昭和61年から平成6年までイワシ資源の増加により、9年連続50万トン以上の水揚げ量があり、平成4年から5年連続日本一の水揚げを記録した。令和4年の漁港取扱高は10万4,948トンで、全国4位である。主要魚種の一つであるベニズワイガニの水揚量は全国の約50パーセントのシェアを誇っており、生のクロマグロは平成17年から平成28年まで12年連続で水揚量日本一を記録している。これらの水揚げを捌くため、漁港背後に水産加工場が発展しており、規模だけでなく日本屈指の加工技術を誇っている。

このように日本海における沖合漁業の中核基地である境漁港で高度衛生管理を実施すること

は、西日本の水産物の衛生管理に与える影響が大きく、背後の加工団地に衛生的な原料を供給することに寄与する。

<本計画における高度衛生管理とは>

本計画における「高度衛生管理」とは、取り扱う水産物について、陸揚げから荷さばき、選別、冷凍、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、取組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。

<高度衛生管理導入の対象エリアと対象水産物>

境漁港では、イワシ、アジ、サバなどのまき網漁業は、加工場に原料を迅速に搬出するために、魚類をトラックに直積みしている。沖合底びき網漁業、いか釣漁業、まき網漁業(まぐろ・ぶり)、かにかご漁業、陸送物は水産物に危害が混入しないように、閉鎖型荷さばき所で陳列・入札されている。トラックのタイヤに付着した危害や排気ガスが水産物に混入しないように、まき網漁業(トラック直積み)とそれ以外の漁業種類の陸揚げ場所を分離する。

トラック直積みのまき網漁業以外の漁業種類の陸揚げから搬出までの荷さばき所及び屋根で覆われたエリアを高度衛生管理エリアとして設定し、水産物に危害が混入しないように、あるいは付着した細菌等が増殖しないように高度な衛生管理を行なう。

また、トラック直積みのまき網漁業についても、血水の抜き取りを行うエリアを高度衛生管理エリアとして設定し、搬出トラックが陸揚げの際に荷台に溜まってしまった血水を抜く際には鳥類等が侵入しないように屋根や防鳥ネットで囲い高度な衛生管理を行う。陸揚げ時のエプロンへの車両の進入は搬出用のトラックに制限し、陸揚げ時の交差汚染を防ぐ。

さらに、トラック直積みで搬出された水産物の一部は、冷凍・冷蔵施設に搬入され、選別、凍結、冷凍保管される。陸揚げから出荷、冷凍まで一貫した高度衛生管理対策を図るため、共同利用冷凍・冷蔵施設を高度衛生管理エリアとして設定し、搬入から冷凍保管までの一連の作業を閉鎖型の施設内で行い、危害要因の混入を防ぐよう高度な衛生管理を行う。

なお、高度衛生管理の対象水産物は、沖合底びき網漁業のズワイガニ、カレイ類、ハタハタ、いか釣漁業のイカ、まき網漁業のマグロ、ブリ、アジ、サバ、イワシ類、かにかご漁のベニズワイガニ、船曳網漁業、すくい網漁業のシラスのほか、沿岸漁業で近傍港に陸揚げされ本港に陸送で運ばれてくる多種多様な陸送物である。



#### < 高度衛生管理対象範囲の現況 >

境漁港では、沖合底びき網漁業、いか釣漁業、まき網漁業（まぐろ・ぶり、トラック直積み）、かにかご漁業、船曳網漁業、すくい網漁業、陸送物を取り扱っている。

##### ① 沖合底びき網漁業（ズワイガニ）

主な魚種はズワイガニである。ズワイガニは船上では、タンクや発泡スチロール箱、木箱に入られている。接岸後、ズワイガニは活ガニと鮮ガニに分けられ、漁船からコンベアを使って人力で岸壁に降ろされる。活ガニは選別しながら海水を張ったタンクに入れられ、タンクごとフォークリフトを使って荷さばき所内に運ばれ陳列されていく。鮮カニはまとめてタンク等に入れられフォークリフトで場内に運ばれ、台の上で人が選別してかごに入れ、規格ごとにブルーシートの上に陳列される。買受人が場内を移動しながらセリを行い、セリ落とされたズワイガニは、台車で立替え場所あるいは場外に待機しているトラックに搬送されるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれ搬出される。

##### ② 沖合底びき網漁業（魚類）

主な魚種は、ハタハタ、アカガレイ、ソウハチ（エテガレイ）等である。主に魚類は船上で発泡スチロール箱に箱詰めされており、発泡スチロール箱は漁船から人力で岸壁に降ろされ、フォークリフトやトラックを使って荷さばき所内に運ばれ、魚種ごと、規格ごとに場内に段積みして陳列されていく。買受人が場内を移動しながらセリを行い、セリ落とされた水産物は、台車で立替え場所か場外に待機しているトラックに搬送されるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される。

##### ③ いか釣漁業

いか釣漁業の場合、沖合底びき網漁業と同様に船上で既に選別・箱詰めされているので、人

力で岸壁に下ろした後、コンベアやフォークリフトを使って場内に搬入し陳列する。セリ終了後には箱ごと台車やフォークリフトを使って立替え場所か場外に待機しているトラックに搬送されるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれて搬出される

#### ④ まき網漁業（まぐろ・ぶり）

マグロは漁船のクレーンでツリー状に吊るされて船倉から岸壁のシートに陸揚げされた後、フォークリフトの爪に吊るされて場内に運び込まれる。場内ではブルーシートが敷かれた上で内臓やエラを除去して、除去した部位は部位ごとにタンクに入れられる。内臓とエラを除去されたマグロは計量後フォークリフトであらかじめ敷かれた氷の上に陳列される。買受人は下見をして、場内を移動しながらセリを行う。セリ落とされたマグロは買受人がその場で発泡スチロール箱に入れるか、カギを使ってパレットに乗せて搬出口まで搬送して、フォークリフト等で場外に待機しているトラックに積み込まれて搬出する。

ブリは選別台に陸揚げされた後、コンベアで場内に運びこまれ、運び込まれる段階で人が選別し、海水氷を入れたタンクに積み込まれ、タンクがフォークリフトで運ばれ陳列される。買受人が場内を移動しながらセリを行い、セリ落とされたブリは買受人がフォークリフトを使って場内に進入してきたトラックに積み込んで搬出する。

#### ⑤ まき網漁業（トラック直積み）

主な魚種はアジ、サバ、イワシ類である。船倉に保管された魚類の一部を船上にタモ網で揚げ見本セリを行なう。セリ終了後、セリ落とした買受人はトラックを岸壁に縦づけし、漁船のタモ網でトラックの荷台に魚類を積み込む。タモ網で積み込む際、船倉の血水も含まれるため、トラックスケールで計量する前に、血水を抜く作業を荷さばき所内で行なう。血水を抜いた後、搬出トラックをトラックスケールで計量して各買受人の加工場へ搬出される。

#### ⑥ かにかご漁業

ベニズワイガニは船倉にプラスチックかごに入れられたものが人力で船上にあげられ、施氷された後、コンベアを使って岸壁に陸揚げされる。陸揚げされたプラスチックかごは台車で1カゴずつ人力で荷さばき所内に運び込まれ、3段程度に積まれて陳列される。セリ終了後、買受人がフォークリフトを使ってトラックに積み込み搬出する。

#### ⑦ 船曳網漁業

船曳網で漁獲され船倉に保管されたシラスは、タモ網により陸上のステンレス製選別台に下ろされ、手選別をした後にプラスチックカゴに入れられ荷さばき所に陳列される。入札後、シラスの入ったカゴはパレットに積み重ねられエンジンフォークリフトで場外に待機しているトラックに搬送するか、場内に進入してきたトラックに積み込まれ搬出される。

#### ⑧ すくい網漁業

すくい網で漁獲されたシラスは少量の場合は発泡スチロール箱で、大量の場合はプラスチックタンクに入れられ人力及びフォークリフトで荷さばき所に陳列される。入札後、シラスはフォークリフトにより荷さばき所周辺に駐車したトラックに積み込みされるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれ搬出される。

#### ⑨ 陸送物

陸送物の場合、トラックが場内に進入し、発泡スチロール等に詰められた水産物が人力で荷さばき所場内に下ろされ陳列される。セリは他の水産物と同様、買受人が場内を移動しながら行い、セリ落とされた水産物は、台車やフォークリフトで立替え場所あるいは場外に待機して

いるトラックに搬送されるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれ搬出される。

#### 問題点

境漁港の陸揚げから荷さばき、出荷の各段階において、衛生管理上、水産物への危害が懸念される問題点は以下のとおりである。

#### 【全体】

#### ① トラック直積みものとセリものの同時活用による異物混入の問題

- ・境漁港では陸揚岸壁が不足しているため、沖合底びき網漁業やいか釣漁業の陸揚げ作業が終了すると、その岸壁エプロンにまき網漁業の搬出トラックが進入して陸揚作業を行なう。沖合底びき網漁業やいか釣漁業にとって岸壁エプロンは場内専用のフォークリフトが行き来しており、まき網漁業の搬出トラックが岸壁エプロンに進入することで、タイヤに付着した危害要因や排気ガスが水産物に混入する恐れがある。

#### ② 営業許可を取得するための設備整備

- ・平成 30 年度に食品衛生法が改正されたことにより、「競り」に加えて、「入札」、「相対」も営業許可が必要となったため、すべての上屋で営業許可の取得が必要となった。営業許可を得るためには、防鳥ネット、排水溝、手洗設備、洗浄用ホース設備の整備が必要である。

#### 【1～2 号岸壁・上屋】

#### ③ 場内への車両進入による異物混入の問題

- ・1・2 号上屋は壁とシャッターで囲まれた完全閉鎖型の荷さばき所ではあるが、床に段差がないため、実際にはトラックが搬入・搬出のために、場内に自由に出入りしており、タイヤに付着した危害要因や排気ガスが水産物に混入する恐れがある。

#### ④ 水産物・人・車両の動線混在による交差汚染の問題

- ・セリ終了後の水産物は、荷さばき所の場内の決められた立替え場所に搬送されるか、荷さばき所周辺に駐車されたトラックに積み込みされるが、荷さばき所周辺に駐車場が不足しているため、買受人の車両や搬出のためのトラックが岸壁側にも駐車していることから、搬入作業と搬出作業の水産物動線が交差し、異物混入の恐れがある。
- ・境漁港では近傍の漁港や隠岐の島からフェリーで運ばれてきた陸送物が陸側から搬入されて、セリ後はまた陸側の搬出エリアから搬出されるため、搬入作業と搬出作業の水産物動線が交差し、異物混入の恐れがある。

#### ⑤ 沖合底びき網漁業の主要荷さばき所である 2 号上屋の老朽化と狭隘

- ・現在、沖合底びき網漁業や陸送ものの荷さばきは主として 2 号上屋で行なっているが、盛漁期等で陳列面積が不足する場合には 1 号上屋も利用している。2 号上屋は柱間隔が狭いため、フォークリフト通路を確保すると、陳列場所としてまとまって確保できるスペースが小さくなり、陳列や搬出時の効率が悪く、使い難い。その上、2 号上屋は古い施設であるため、天井の一部が剥がれるなど天井部からの危害要因混入も懸念される。また、1 号上屋と 2 号上屋を両方使用する場合は、買受人は屋根のない野天を行き来するため、場外から危害要因が持ち込まれる恐れがある。

#### ⑥ 市場利用者の異物持ち込みの問題

- ・市場関係者も場外から長靴を洗浄しないで入場するため、場内に靴等に付着して危害要因が持ち込まれ水産物に混入する恐れがある。

⑦ 容器の衛生面の問題

- ・陳列する際の魚箱に木箱が使用されているため、木箱に残った細菌が水産物に混入する恐れがある。

⑧ 床からの汚染の問題

- ・境漁港では現在でも床に直置きされている水産物はないが、まぐろまき網漁業の場合、マグロを冷すために床の上に氷を敷きその上にマグロを陳列しているので、床からの汚染を完全に遮断しているわけではない。
- ・マグロの内臓やエラを除去する際、マグロの血が床面の表面を流れて、陸側の排水溝に集められて排水されている。マグロの血水が流れている場所とマグロを陳列する場所を分けてはいるが、人やフォークリフトは血水が流れている場所を通過して陳列場所へ移動する動線となっているため、長靴やタイヤを通じて、血水に含まれている有害要因がマグロに混入する恐れがある。
- ・沖合底びき網漁業のズワイガニの鮮カニは陳列の際にブルーシートを敷いているが、そのブルーシートの上に長靴でそのまま乗っているため、ブルーシートに有害物が持ち込まれ、床からの汚染を完全に遮断しているわけではない。

⑨ 活ガニタンクに使用している海水の水質

- ・現在でも活ガニを陳列しているタンクの海水は殺菌海水である。しかし、境水道の塩分濃度は低く水温も比較的高いので、タンクの中に施氷や塩分を投入している。衛生管理上の問題ではないが、水温や塩分濃度の調整は手作業であり、活ガニの生育環境と似た水環境を安定して構築することができない。

⑩ 水産物の温度管理の問題

- ・水産物には施氷し、温度管理をおこなっているが、貝類や生ウニ、切り身など施氷ができない水産物の温度管理ができるスペースが無い。
- ・マグロの陳列には大量の敷氷を使用するが、氷の迅速な運搬のためにトラックが市場内に侵入している。

⑪ 水産物に問題が発生した場合の対応問題

- ・水産物の食中毒など衛生管理上の問題点が発生した場合、漁港・市場での取り扱いに問題がなかったか確認することもできず、原因が解明できるまでは水産物を流通できなくなる恐れがある。

【3～5号岸壁・上屋】

⑫ 風・日射・異物混入の問題

- ・現在、かにかご漁業は屋根だけある場所で陸揚げ～搬出の作業を行なっているため、ベニズワイガニに風や直射日光が当たり、陳列している間の品質劣化や、鳥が自由に荷さばき所内を飛来できるため、鳥糞などの有害物が混入する恐れがある。

⑬ 鳥類の糞が混入する問題

- ・まき網漁業の搬出トラックは魚類を積んだ後、血水を抜くために、荷さばき所内で停車したり、屋根だけがある場所で停車した後、トラックスケールに走行するが、この走行の際にも荷台にはシートがかけられていない状態である。屋根だけの場所で荷台にシートをかけないで停車したり走行していると、鳥類が止まって魚類をついばんだり、鳥糞を落下して水産物に有害物が混入する恐れがある。

⑭ 血水の排出による汚染の問題



- ・まき網漁業の搬出トラックは鳥類の進入と日射対策として、荷さばき所内で血水を抜くことがある。本来は高度衛生管理エリアである荷さばき所に血水を流すことになる。また、トラックスケールに向う走行中もきちんとコックが閉められていない場合、道路等に血水を垂れ流していることになり、荷さばき所周辺の衛生管理上も好ましくない。

#### 【6号岸壁・上屋】

##### ⑮ 異物混入の問題

- ・現在、6号岸壁には上屋が無く、鳥糞の落下による水産物への危害要因の混入や、日射による品質劣化などの恐れがある。

#### 【7号岸壁・上屋】

##### ⑯ 水産物・人・車両の動線混在による交差汚染の問題

- ・入札終了後のシラスは、荷さばき所周辺に駐車されたトラックに積み込みされるか、場内に進入してきたトラックに積み込まれ搬出されるため、搬入作業と搬出作業の水産物動線が交差し、異物混入の恐れがある。
- ・荷さばき所内ではエンジンフォークリフトが使用されているので水産物が排気ガスで汚染される恐れがある。
- ・荷さばき所内に搬入・搬出用トラックが進入し、背後にある船溜まり付近にも自動車が行走するため、排気ガスが荷さばき所内に侵入する恐れがある。
- ・7号岸壁先端の突堤に係船した漁船で物資の積み込み等の作業を行うためには、作業用トラックが7号上屋を通過する必要がある。

##### ⑰ 市場利用者の異物持ち込みの問題

- ・市場関係者も場外から長靴を洗浄しないで入場するため、場内に靴等に付着して危害要因が持ち込まれ水産物に混入する恐れがある。

##### ⑱ 容器の衛生面の問題

- ・搬出する際に木製パレットが使用されているため、木部に残った細菌が水産物に混入する恐れがある。

##### ⑲ 床からの汚染の問題

- ・船曳網で漁獲されたシラスが入ったカゴは床に直置きされているので、床からの汚染を完全に遮断しているわけではない。

##### ⑳ 異物混入の問題

- ・荷さばき所内に防鳥ネットが設置されていないため、鳥が自由に荷さばき所内を飛来できるため、鳥糞などの危害要因が混入する恐れがある。
- ・荷さばき所周辺で待機する搬出トラックの待機場場に屋根がないため、水産物に直射日光が照射したり、鳥類が止まって魚類をついばんだり、鳥糞を落下して水産物に危害が混入する恐れがある。

#### 【港湾岸壁・8号上屋】

##### ㉑ 異物混入の問題

- ・現在、港湾岸壁には上屋が無く、鳥糞の落下による水産物への危害要因の混入や、日射による品質劣化などの恐れがある。

#### 【冷凍・冷蔵施設】

##### ㉒ 鮮度低下・異物混入の問題

- ・トラック直積みで搬出されたまき網漁業の水産物は漁港区域外の冷凍・冷蔵施設へ搬出されるため、鮮度の低下が懸念される。
- ・境港地区の仲買が自社所有冷蔵施設以外に利用できる冷蔵施設はごく一部に限られており、地域の冷凍保管能力が不足しているとともに冷凍保管前の魚体選別時の防鳥対策が徹底されておらず、異物が混入する恐れがある。

#### 対応方針

境漁港の高度衛生管理市場の基本方針は以下の通りである。

#### 【全体】

##### ① 漁業種類に応じた専用岸壁・荷さばき所

- ・まき網漁業においてもフィッシュポンプやホッパーを活用すれば、荷さばき所内に魚類を迅速に搬入して荷さばき所内へのトラックの進入を禁止することができる。しかし、境漁港では魚の組成上の理由からフィッシュポンプをうまく利用できないし、タンク等に魚類を入れた場合、搬出までの工程が増えるため魚が痛みやすく、陸揚げ時間がかかるため、魚の鮮度にもいい結果をもたらさない。マグロ・ブリ以外のトラック直積みのまき網漁業については、トラック直積みが魚の品質保持にはよいため、排気ガスを排出するトラックがエプロンに進入するまき網漁業（トラック直積み）とそれ以外の漁業種類の陸揚岸壁・上屋を分離する。

##### ② 営業許可を取得するための設備整備

- ・すべての上屋に防鳥ネット、排水溝、手洗設備、洗浄用ホース設備を整備する。

#### 【1～2号岸壁・上屋】

##### ③ 搬出エリアを高床式にすることによる外部車両の場内進入禁止

- ・搬出エリアを高床式にすることで、トラック等の車両も場内進入禁止となり、タイヤに付着した有害要因が荷さばき所場内に持ち込まれることもなく、場内で排気ガスが発生することもない。
- ・荷さばき所内は、場内専用の電動フォークリフトのみ使用可能とし、他の車両は原則進入禁止とする。搬出エリアには必要な出荷準備スペースを確保し、フォークリフト専用通行帯を設置することにより、水産物を円滑で安全に運搬できるようにする。

##### ④ 水産物の一方向の流れ

- ・岸壁で陸揚げされた水産物を場内に搬入し、セリ後は陸側の搬出準備エリアに搬送し、陸側から搬出することにより、水産物の流れを一方向に統一して、交差汚染を防ぐ。
- ・1号上屋と2号上屋の間に、陸側に延伸して陸送物の搬入・搬出荷さばき所を設けることで、陸送物についても、水産物の流れを一方向に統一して、交差汚染を防ぐ。

##### ⑤ 1号上屋と2号上屋の連続と陸送物の上屋の増設

- ・現在の1号・2号上屋を取り壊して建て直すことにより柱間隔を広げ、フォークリフトが通りやすく、広い陳列スペースを確保できる荷さばき所を整備するとともに、1号上屋や陸送物上屋と一体化することにより、漁業種類の漁獲量変動に応じた荷さばき所利用ができ、危害の混入を防ぐことができる。

##### ⑥ 荷さばき所の専用の出入り口に手洗い場・足洗い場の設置

- ・荷さばき所に専用の出入り口を設け、その出入り口には手洗い場・足洗い場を設置して、入場

の際には手洗い・長靴洗浄を励行することにより、場外からの異物混入を防ぐ。

- ・市場関係者以外の者は場内への進入を禁止することで、場外からの異物混入を防ぐ。見学者等が荷捌きの様子を見学する際には荷捌きスペースに入らないで場外から見学する。
- ・荷さばき所内とその前面のエプロンは高度衛生管理エリアであり、市場関係者以外が容易に進入しないようにフェンスを設けて、危害要因の混入をできるだけ防ぐ。

⑦ 木箱の使用禁止

- ・荷さばき所内に陳列される水産物は全て、新品の発泡スチロールか、洗浄可能なプラスチック容器を使用することで、水産物に危害要因が混入することを防ぐ。

⑧ 直置き禁止

- ・沖合底びき網漁業の鮮カニやまき網漁業のマグロを陳列する際にも、直置きを禁止する等床からの汚染を防ぐ。

⑨ まぐろまき網漁業の内臓・エラ除去エリアの排水施設整備

- ・マグロのエラや内臓を除去するエリアの周辺に排水設備を設け、発生した血水が周辺に拡散して水産物に危害要因が混入しないように対策する。

⑩ 水産物の低温保持

- ・貝類や生ウニ、切り身など、施氷ができない水産物を陳列するために低温室を設けるとともに、クロマグロの陳列の際に迅速に施氷できるように給氷設備を整備する。

⑪ 衛生管理に関する情報の管理と提供体制の確立

- ・陸揚げから搬出までのそれぞれの衛生管理のチェックや検査等の結果は適切に記録・保管することとし、必要に応じて、それらの情報を提供できる体制を確立する。

【3～5号岸壁・上屋】

⑫ かにかご上屋の整備

- ・ベニズワイガニを陸揚げする荷さばき所を5号岸壁の先端に設け、雨風や日射、鳥類の進入を防ぐための壁等を設けるとともに、高床式として外部車両の進入を禁止し、場内専用の電動フォークリフトを使用する。
- ・荷さばき所には手洗い場を設置して、来場者に手洗いを励行することにより、衛生的な状況を保つ。

⑬ まき網漁業の搬出トラックの停車スペースにおける屋根と防鳥ネットの設置

- ・まき網漁業の搬出トラックがしばらく停車するスペースには屋根と防鳥ネットを設置し、水産物に鳥の糞等が混入しないようにする。なお、搬出トラック走行中も荷台をシートで覆い、走行中も鳥糞の混入がないように対策する。

【6号岸壁・上屋】

⑭ 6号上屋の整備

- ・鳥糞の落下による水産物への危害の混入や、日射による品質劣化などの対策として、6号岸壁に上屋を整備する。
- ・荷さばき所には手洗い場・足洗い場を設置して、来場者に手洗い・長靴洗浄を励行することにより、衛生的な状況を保つ。

【7号岸壁・上屋】

⑮ 外部車両の場内進入禁止

- ・荷さばき所内は、場内専用の電動フォークリフトのみ使用可能とし、他の車両は原則進入禁止

とする。

- ・トラック待機所と荷さばき所の間にフォークリフト専用通行帯を設置することにより、水産物を円滑で安全に運搬できるようにする。
- ・フォークリフト専用通行帯にタイヤ洗浄槽を整備し足回りを確実に洗浄する。

⑩ 荷さばき所の専用の出入り口に手洗い場・足洗い場の設置

- ・荷さばき所に専用の出入り口を設け、その出入り口には手洗い場・足洗い場を設置して、入場の際には手洗い・長靴洗浄を励行することにより、場外からの異物混入を防ぐ。
- ・市場関係者以外の者は場内への進入を禁止することで、場外からの異物混入を防ぐ。
- ・市場関係者以外が進入しないように荷さばき所横の詰所に監視員が常駐する。

⑪ 木製品の使用禁止

- ・荷さばき所内に陳列される水産物は全て、新品の発泡スチロールか、洗浄可能なプラスチック容器を使用することで、水産物に危害要因が混入することを防ぐ。
- ・パレットはプラスチック製とし木製の使用を禁止する。

⑫ トラック待機所の整備

- ・鳥糞の落下による水産物への危害要因の混入や、日射による品質劣化などの対策として、屋根付きのトラック待機所を整備する。
- ・荷揚を行う関係者の車輛からの排気ガスによる汚染を防ぐため、荷さばき所内に侵入用車輛待機所を確保する。

⑬ 腰壁と防鳥ネットの整備

- ・周辺道路から排気ガスが侵入しないように、腰壁を設置する。
- ・腰壁と屋根の間には防鳥ネットを設置し、水産物に鳥の糞等が混入しないようにする。
- ・7号岸壁先端の突堤に係船した漁船で物資の積み込み等の作業を行うトラックが7号上屋を通過するため、腰壁でトラック動線を分離する。ただし、水揚げ、入札、搬出作業中は通過不可とする。

【港湾岸壁・上屋】

⑭ 8号上屋の整備

- ・鳥糞の落下による水産物への危害要因の混入や、日射による品質劣化などの対策として、港湾岸壁に上屋を整備する。

【冷凍・冷蔵施設】

⑮ 冷凍・冷蔵施設の整備

- ・魚体選別時の異物の混入や漁港区域外への搬出による水産物の鮮度低下の対策として、閉鎖型で防鳥対策を施した共同利用冷凍・冷蔵施設を上屋背後の漁港区域内に整備する。

【その他】

実際の取組内容の実施にあたり、維持管理費の面等において、生産者や市場関係者にとって過度の負担とならないように、また、効率的な陸揚げ、荷さばきが実現できるよう配慮する。

高度衛生管理を実施するための体制の構築

境漁港では、平成23年12月に市場関係者や地元関係者、行政で構成する「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た。平成25年度は衛生管理基本計画策定に向けて、漁港・市場関係者の意見集約・調整を

行なってきた。承認機関である「さかいみなと漁港・市場活性化協議会」とその下部組織で検討機関である「漁港ワーキンググループ」と「市場ワーキンググループ」を開催し、現状ヒアリングや意見聴取のための「生産者委員会」、「市場委員会」、「仲買委員会」を開催してきた。令和4年には、「共同利用冷凍・冷蔵施設ワーキンググループ」を立ち上げ、整備場所、事業実施主体等に関係者と協議の上決定した。

今後、荷さばき所および冷凍・冷蔵施設（ハード）整備と合わせ、高度な衛生管理体制を実現するため、衛生管理作業マニュアル・チェックリストの作成、衛生管理の責任者・役割分担、衛生状態の記録とその保持ができるように体制を構築する。

今後、管理すべきものとして検討を行う事項は以下の通りである。

- ・施設・設備・資機材の管理に関する事項
- ・人の管理に関する事項
- ・車の管理に関する事項
- ・有害動物等の管理に関する事項
- ・水・氷の管理に関する事項
- ・排水の管理に関する事項
- ・容器等の管理に関する事項
- ・魚介類の管理に関する事項
- ・廃棄物の管理に関する事項
- ・手洗い場・トイレに関する事項

5 高度衛生管理を推進するための施設整備計画の内容

該当する事業名	事業主体	施設名	計画数量	予定年度	備考
水産物供給基盤整備事業	県	-6.0m 岸壁 (新設)	0m	—	廃止
	県	-6.0m 岸壁 (改良)	157m	R1~2	2号耐震化
	県	-6.0m 岸壁 (改良)	245m	H27~29	5~7号増深
	県	-6.0m 泊地	7,300 m <sup>2</sup>	H28~29	
	県	道路	485m	(R4) R5	
	県	用地 (人工地盤)	12,000 m <sup>2</sup>	H28~R1	駐車場
	県	荷さばき所 (新築・1号)	1式	H28~R1	附帯施設含む
	県	荷さばき所 (新築・陸送物)	1式	H28~30	附帯施設含む
	県	荷さばき所 (新築・2号)	1式	R1~4	附帯施設含む
	県	荷さばき所 (改築・3~5号)	1式	H28~R5	附帯施設含む
	県	荷さばき所 (新築・6号)	1式	H30	附帯施設含む
	県	荷さばき所 (改築・7号)	1式	(R4~5) R4~6	附帯施設含む
	県	荷さばき所 (新築・8号)	1式	(R4~6) R6~7	附帯施設含む
	県	清浄冷海水取水施設	0式	—	廃止
	山陰旋網漁業協同組合	冷凍・冷蔵施設	1式	R5~7	附帯施設含む

- ◆施設の設計にあたっては、震災後も安定的な陸揚げ、荷さばきを可能とするよう、所要の耐震設計を施すこととする。
- ◆施設規模について、現状の水揚量が今後も安定的に維持されることを前提に、高度な衛生管理に必要となる規模を算定する。
- ◆荷さばき所の整備にあたっては、水産物の保管に適した低温保持機能、清浄な海水の取水及び氷の供給施設、荷さばき所及び陸揚げ岸壁への人・車の入場の際の洗浄施設、管理通路、トラックスケール等、水産物の情報処理施設を導入する。
- ◆場内専用フォークリフト、パレット等の資機材の整備は別途検討する。

事業スケジュール

	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	備考
-6.0m 岸壁 (改良) L=157m							↔							2号耐震化
-6.0m 岸壁 (改良) L=245m			↔											5~7号増深
-6.0m 泊地 A=7,300 m <sup>2</sup>			↔											
道路 L=485m										↔				
用地 (人工地盤)			↔											駐車場
荷さばき所 (新築・1号)			↔											
荷さばき所 (新築・陸送物)			↔											
荷さばき所 (新築・2号)						↔								
荷さばき所 (改築・3~5号)			↔											
荷さばき所 (新築・6号)					↔									
荷さばき所 (改築・7号)									↔					
荷さばき所 (新築・8号)											↔			
冷凍・冷蔵施設										↔				

## 6 高度衛生管理の推進により見込まれる効果

境漁港は、特定第3種漁港として、全国、特に西日本への主要消費地市場への水産物の安定供給、ベニズワイガニや本マグロの産地、ズワイガニ等の高級なものの産地として重要な役割を果たしている。近年、安全で安心な水産物を求める消費者ニーズに対応するため、早急に、漁港において取り扱う水産物の衛生管理の強化を図ることが求められている。

本事業で、衛生管理に対応した岸壁と荷さばき所及び共同利用冷凍・冷蔵施設の一体的な整備とともに、市場関係者自らによる衛生管理体制の強化を図ることにより、国民に安全・安心な水産物を提供するものであり、付加価値の向上（水産物の品質低下防止）と魚価の安定が実現される。

境漁港の背後には、水産加工団地が控えており、漁港・市場の衛生管理の強化を図ることは加工場と一体的な衛生管理の向上が期待でき、加工場の衛生管理強化の促進、境港ブランドの強化、輸出増大に期待できる。

## 7 基本設計の着実な推進に係る事項

### <地域計画と本計画との整合性>

- ・境港市では「境港市まちづくり総合プラン（計画期間：令和4年度～令和8年度）において、境港市が目指すべき将来都市像を実現するための基本目標として、全国ブランドである「さかな」と「鬼太郎」と「港」を活かした観光・産業振興を掲げ、施策の展開方針では、「高度衛生管理型市場への移行支援」として、高度衛生管理型市場へスムーズに移行するため、事業者等による施設内で使用する電動フォークリフト等の導入を支援することとしている。
- ・平成23年12月に立ち上げられた、境漁港の市場・地元水産関係者で構成される「さかいみなと漁港・市場活性化協議会」では、平成25年3月に「さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン」を作成し、取組みの視点として「漁港」、「市場」、「食と観光」の3つを定め、「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、境漁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・市場を目指している。

### <地元・関係部局との調整状態>

- ・平成23年12月16日に立ち上げられた「さかいみなと漁港・市場活性化協議会」によって、市場利用者、漁港・市場管理者、港湾管理者等で衛生管理に関する議論を行い、漁港施設の機能・配置の再編及び共同利用冷凍・冷蔵施設の整備について共通の認識を図っている。
- ・特定漁港漁場整備事業計画の策定の過程で、県や市の財政部局の調整を図るとともに、漁港運営協議会で、漁港内施設の規模、配置、事業費、事業スケジュールについて、調整を図りながら関係者の確認を得て決定している。
- ・共同利用冷凍・冷蔵施設の整備にあたっては、土地の一部が臨港地区であるため、港湾管理者（境港管理組合）と協議を行い、臨港地区の利用について同意を得ている。

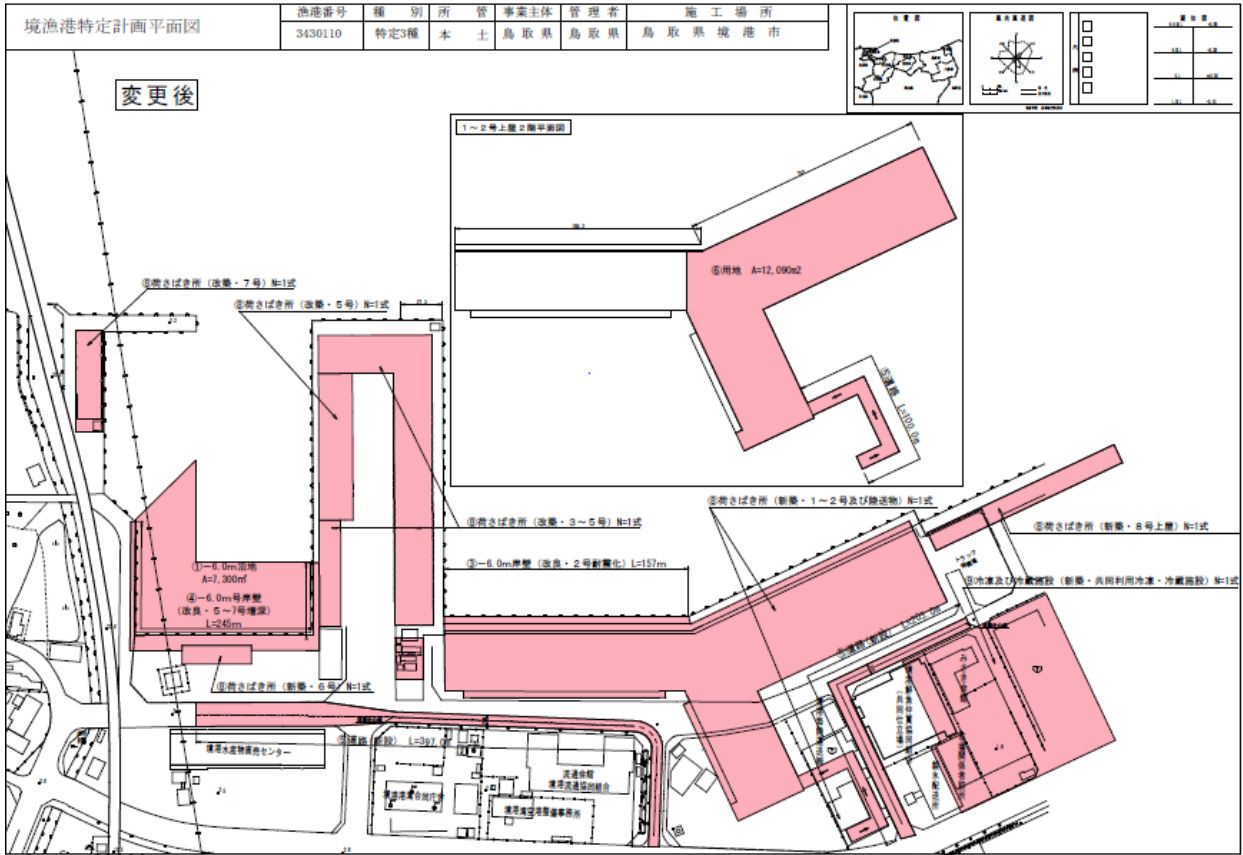
### <施設の管理・運営体制>

- ・完成後の管理については、市場開設者である鳥取県（指定管理者含む）と卸売業者である境港魚市場株式会社・鳥取県漁業協同組合・漁業協同組合JFしまね・境港鮮魚仲買協同組合及び山陰旋網漁業協同組合で協力して運営していく。

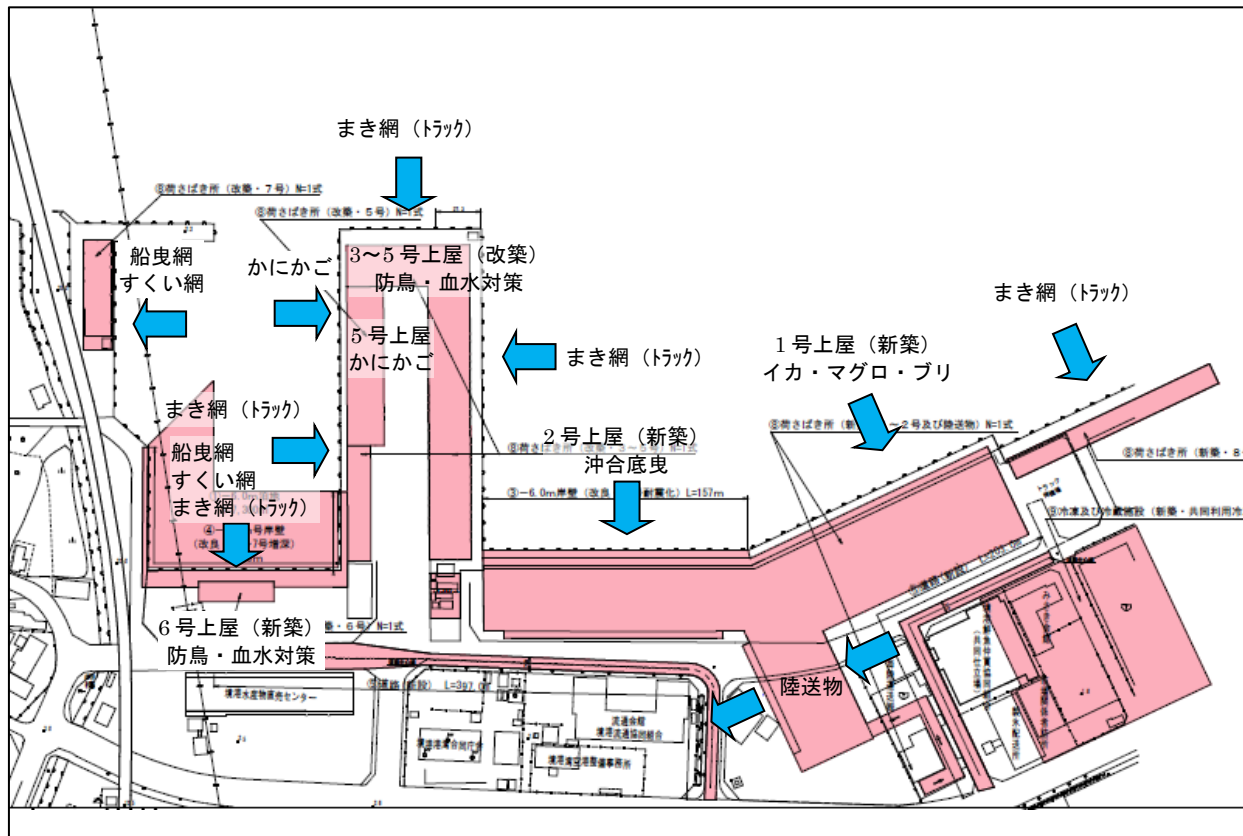


# 8 その他特記事項

## (1) 計画平面図及び断面図



整備後の荷さばき所平面図

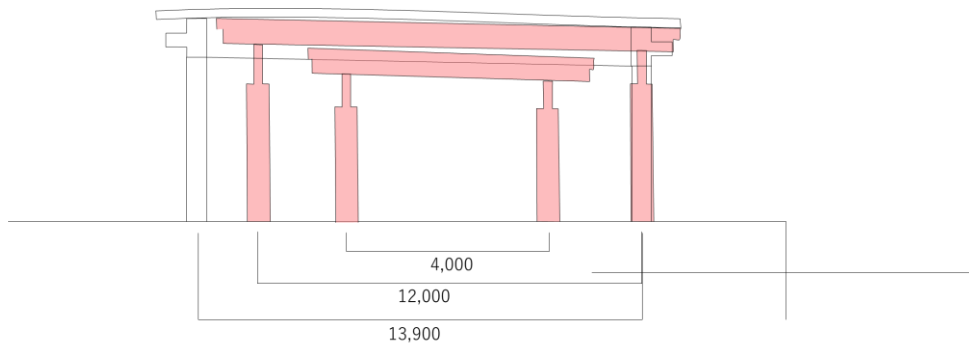


整備後の漁業種類別陸揚場所図

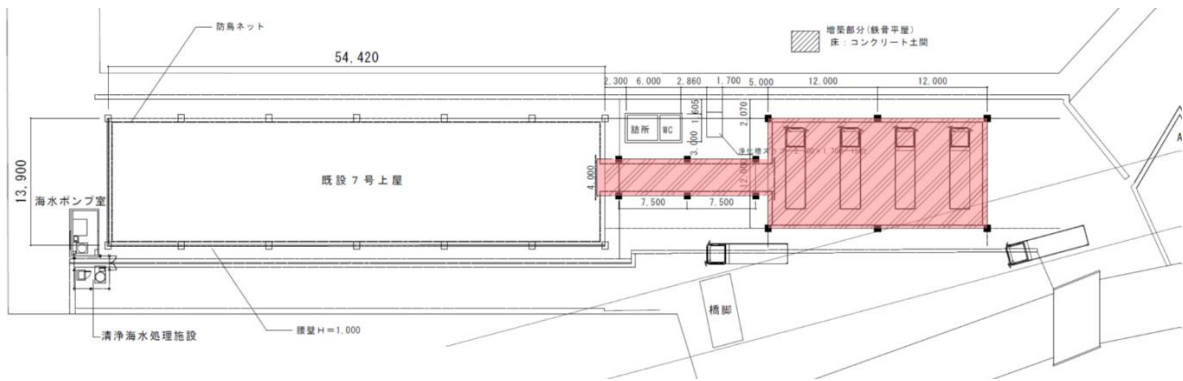




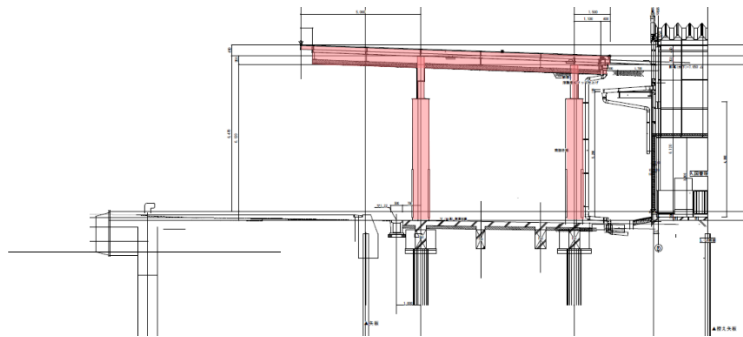
7号上屋断面イメージ図



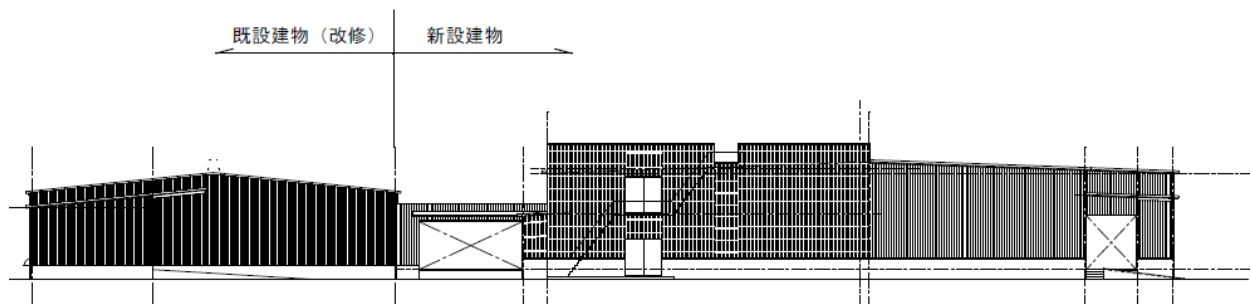
7号上屋平面イメージ図



8号上屋断面イメージ図



共同利用冷凍・冷蔵施設断面イメージ図



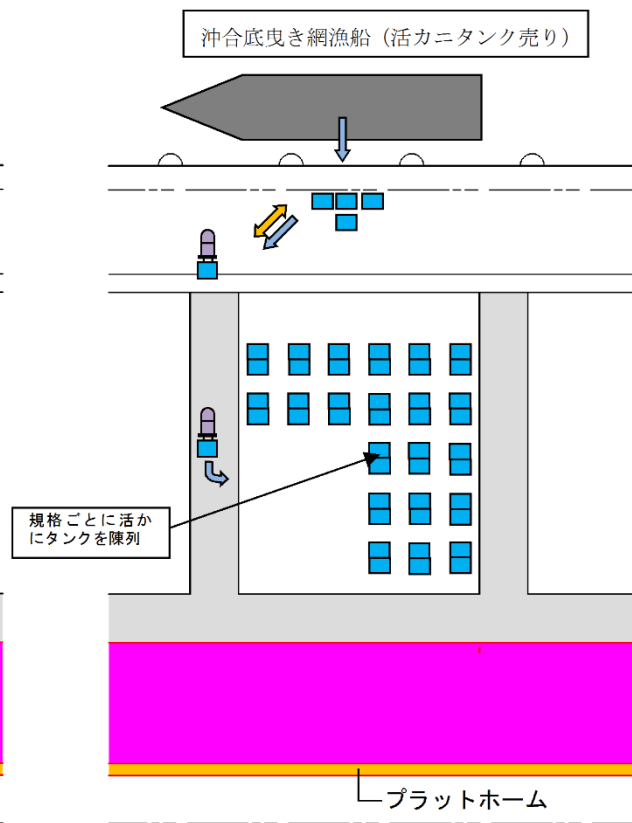
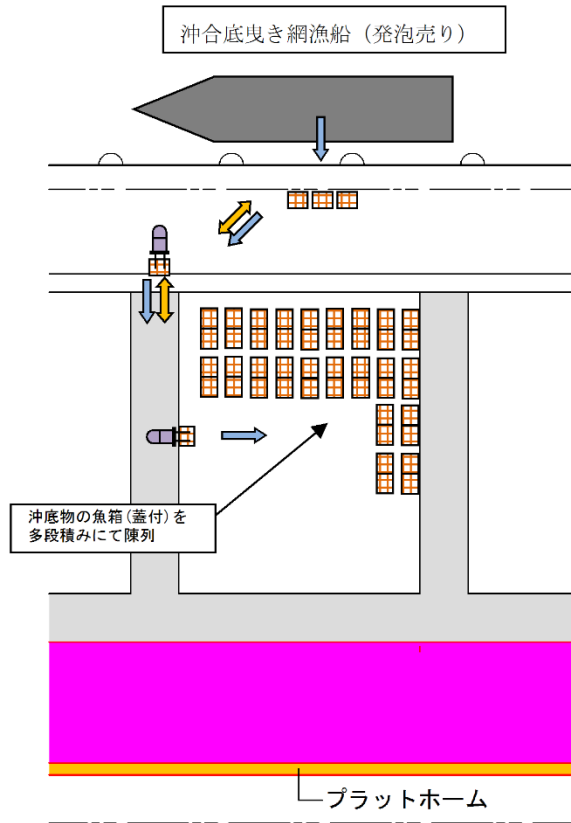
北側 立面計画図 S=1/400

(2) 動線図

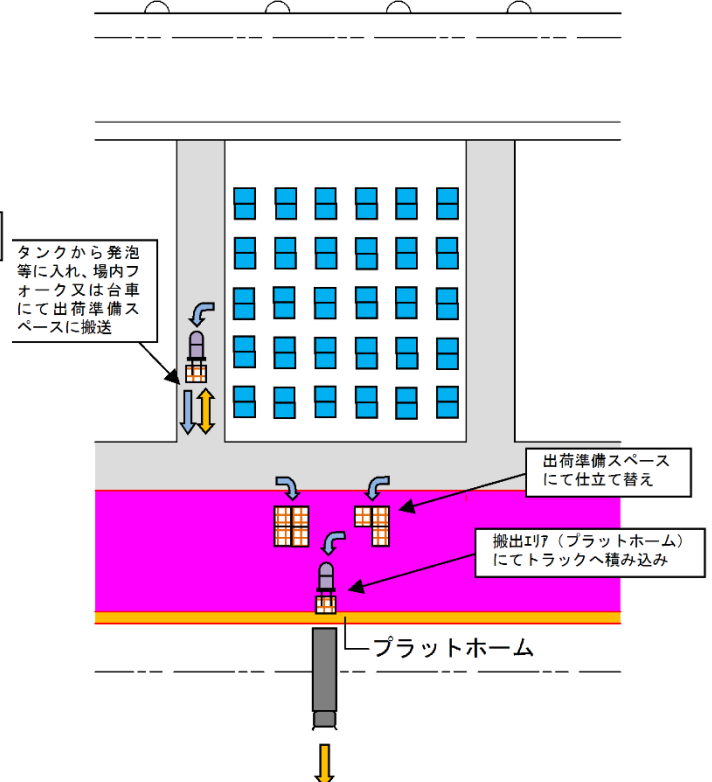
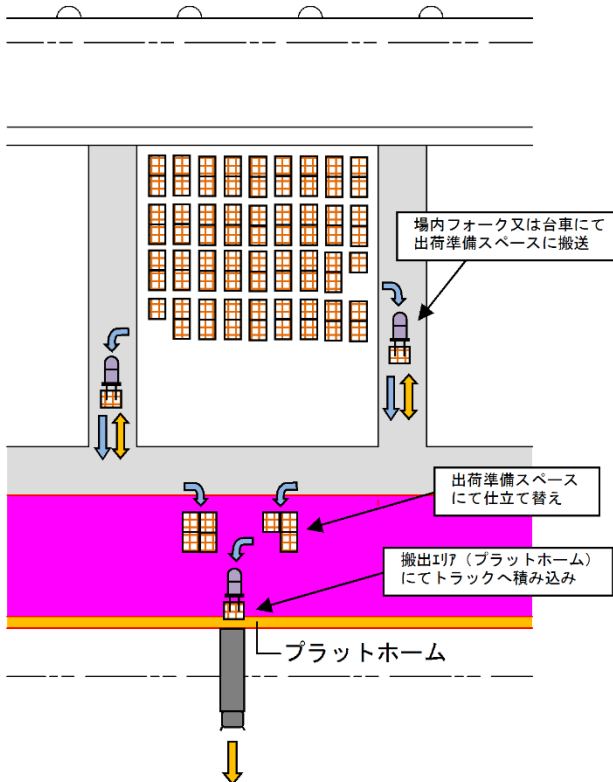
【沖合底びき網漁業：2号上屋】（発泡スチロール箱売り）

（活カニタンク売り）

1) 搬入から陳列まで



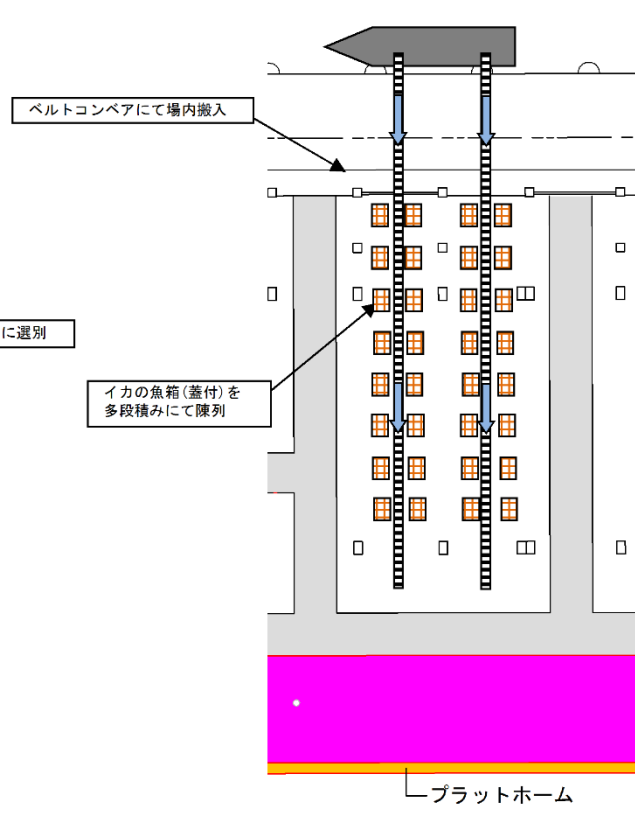
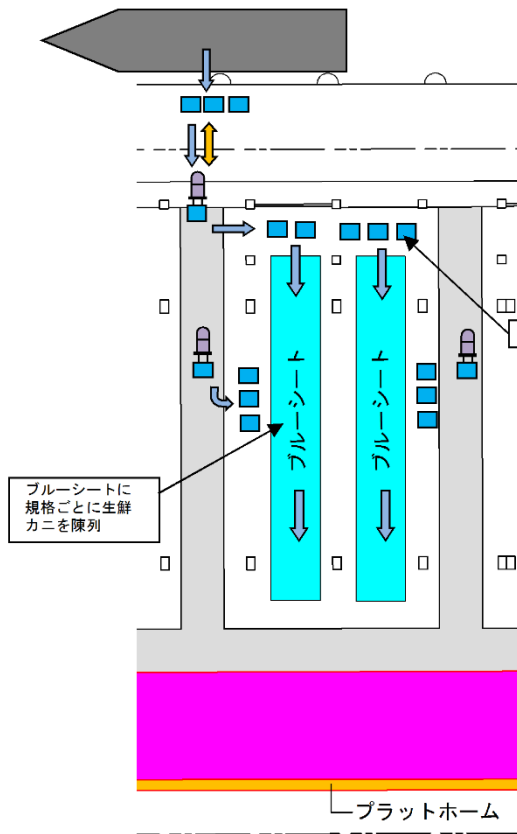
2) セリから搬出まで



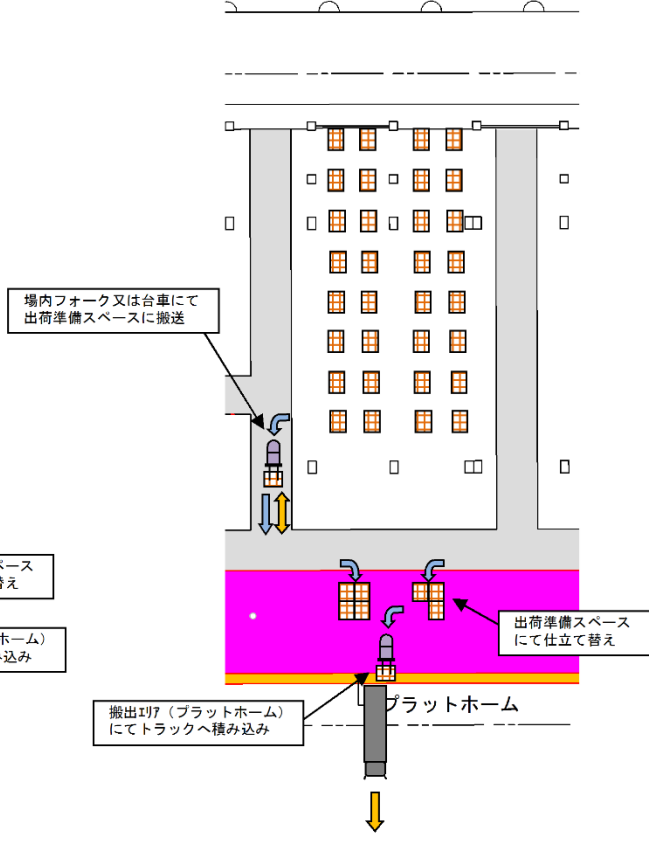
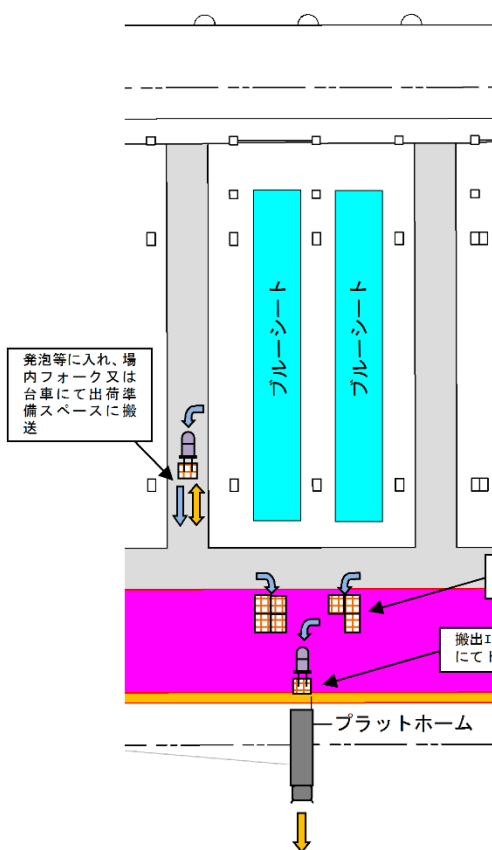
【沖合底びき網漁業：2号上屋】（鮮カニ）

【いか釣漁業：1号上屋】

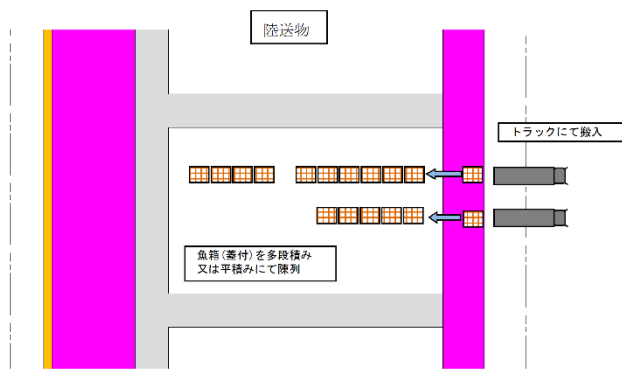
1) 搬入から陳列まで



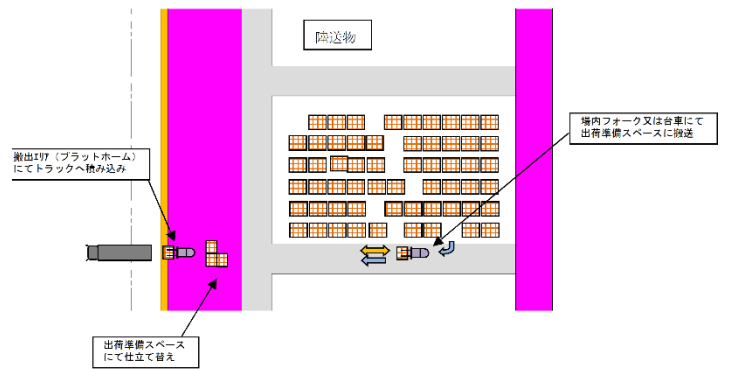
2) セリから搬出まで



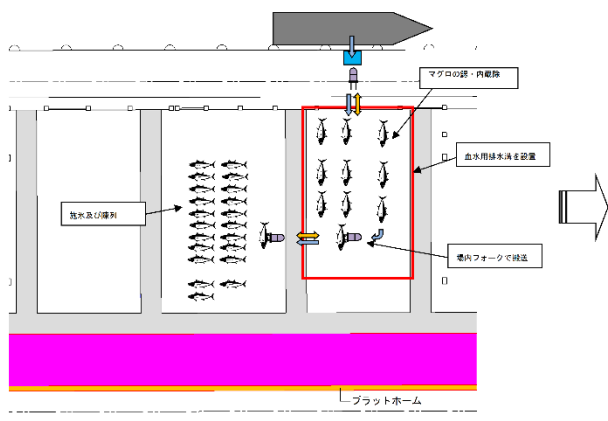
【陸送物】（搬入～陳列まで）



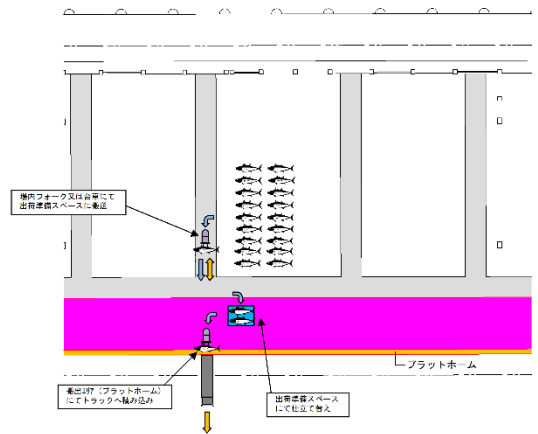
（せりから搬出まで）



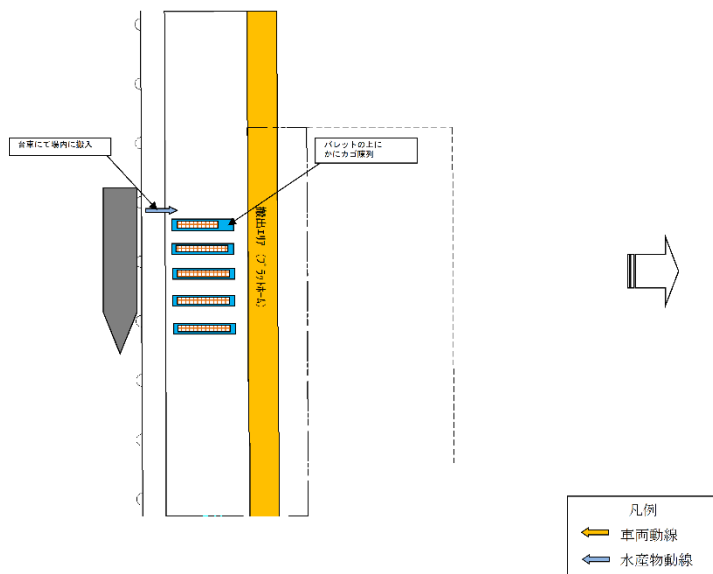
【まき網漁業（まぐろ）：1号上屋】（搬入～陳列まで）



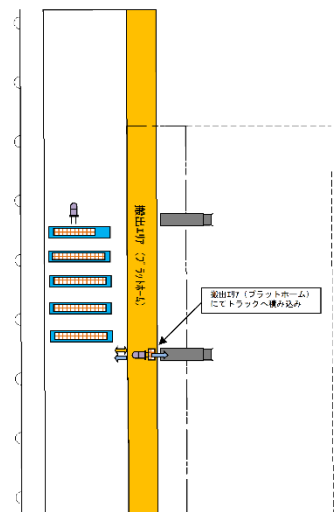
（せりから搬出まで）



【かにかご漁業：5号上屋】（搬入～陳列まで）



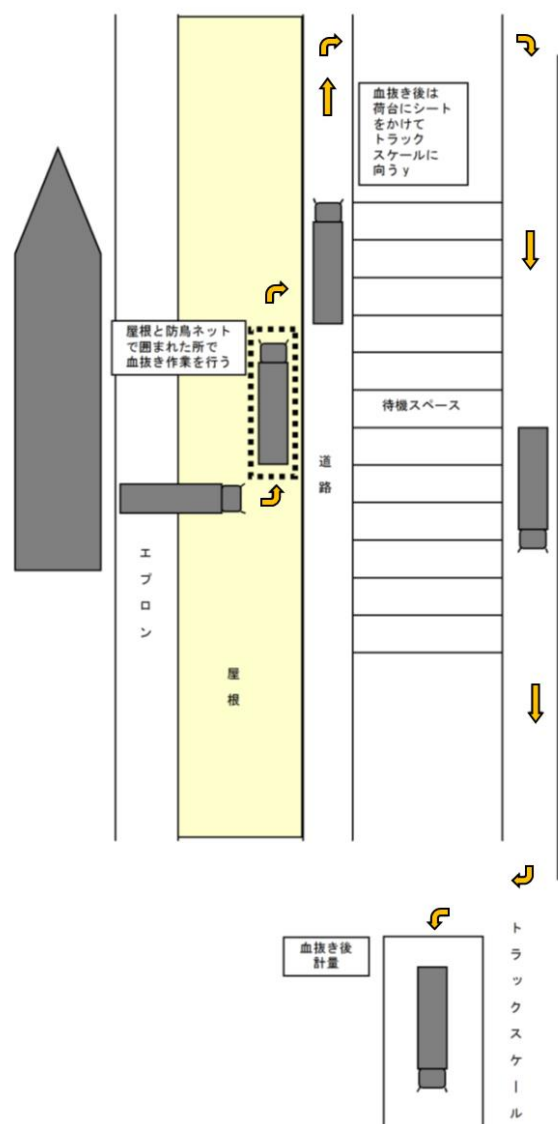
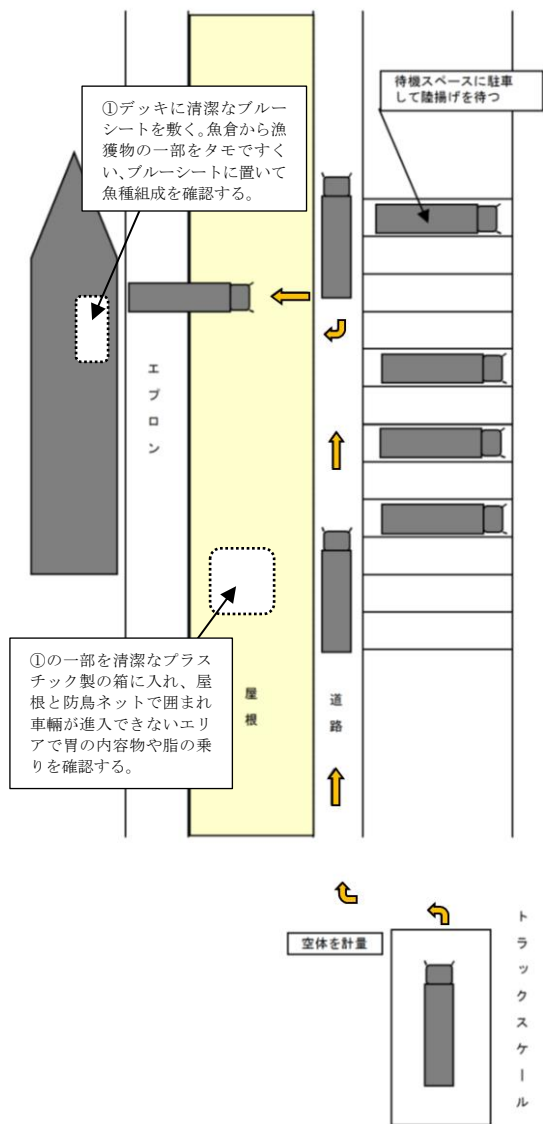
（せりから搬出まで）



【まき網漁業（トラック直積み）：3～6号上屋、8号上屋】

（陸揚げから入札まで）

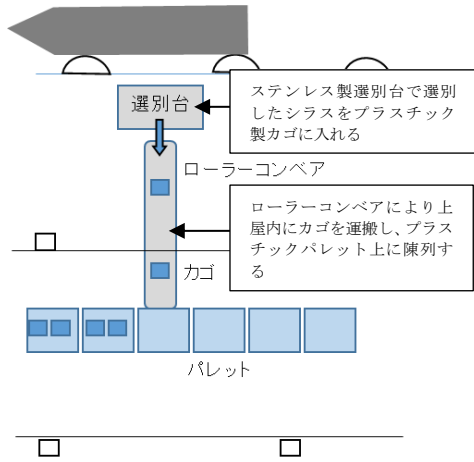
（血抜きから搬出まで）



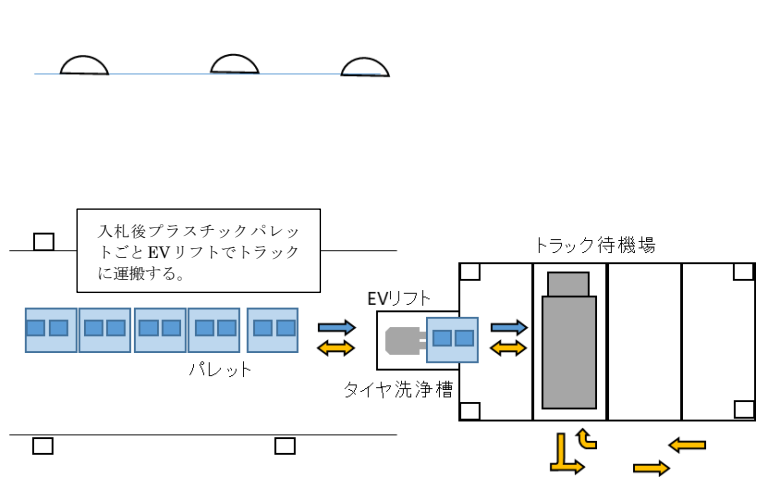


【船曳網漁業：7号上屋】

(陸揚げから入札まで)

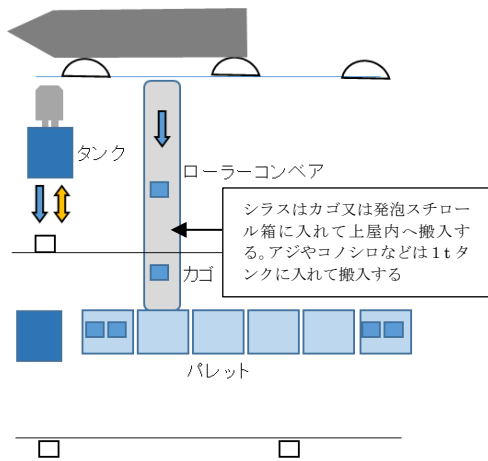


(搬出)

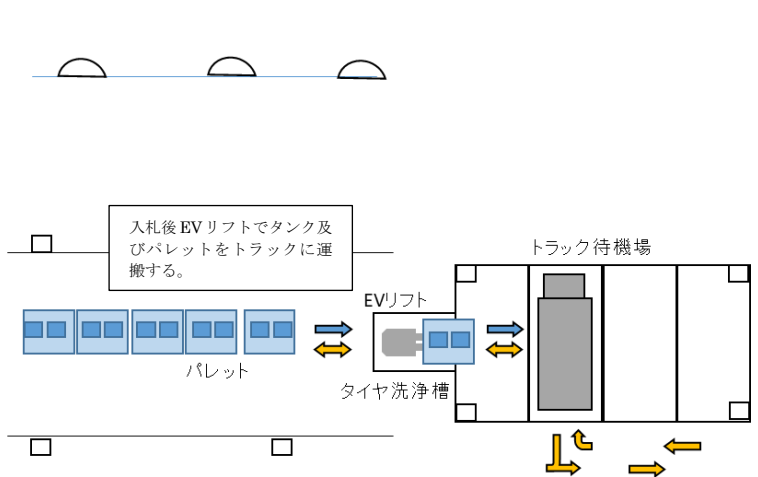


【すくい網漁業：7号上屋】

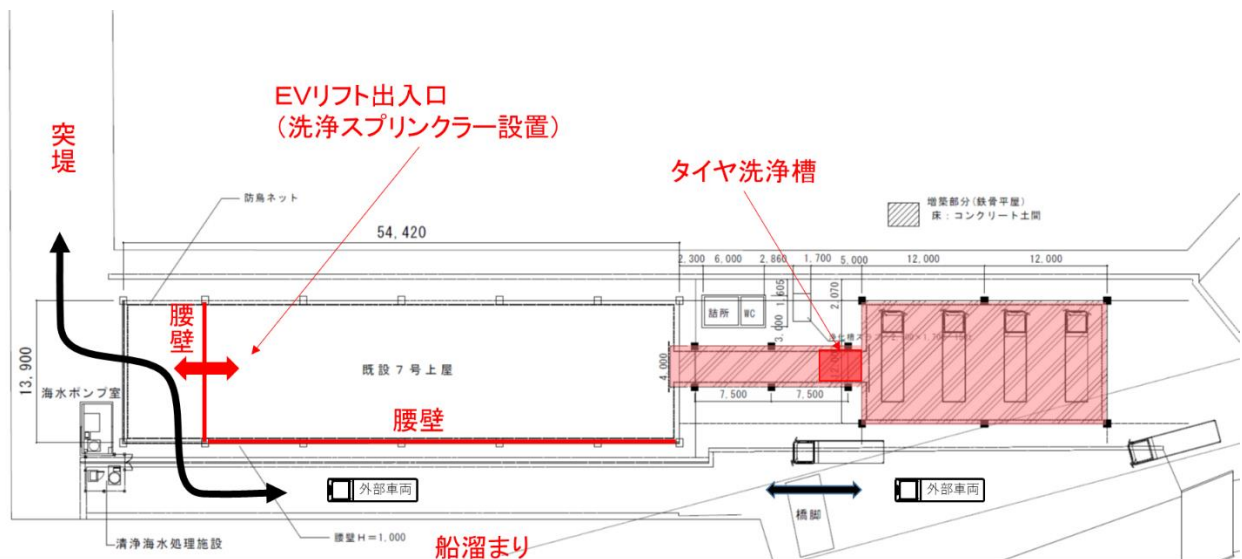
(陸揚げから入札まで)



(搬出)



【7号上屋の外部車両動線】



【共同利用冷凍・冷蔵施設の搬入・選別・冷凍・保管・搬出】

