



将来の構想

未来を描こう！



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、地元可愛される漁港、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
- ・ ゾーニング（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別に選別を行い、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取りやすいようにし、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、スマートホン、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ことができ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。