

## 境漁港及び鳥取県営境港水産物地方卸売市場

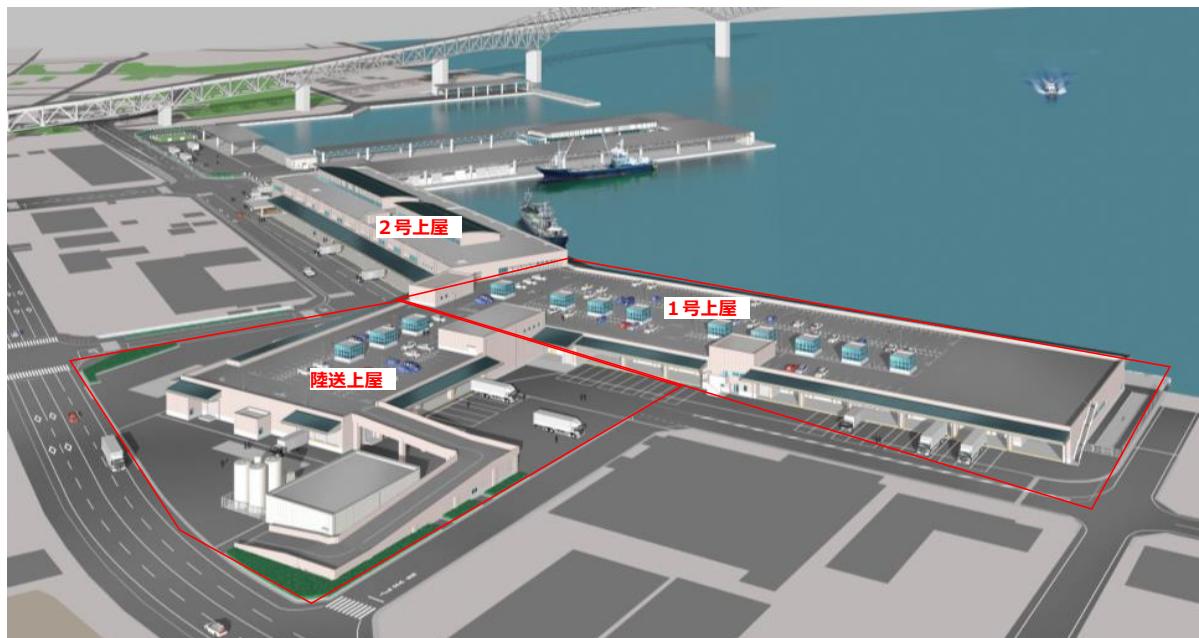
### ○施設概要

境漁港は、鳥取県西部に延びる弓浜半島の北端部の境港市に位置しています。漁港の北側には日本海と中海を繋ぐ境水道を挟み島根半島、南側は秀峰大山と美保湾を見ることができます。境漁港は島根半島が天然の防波堤の役割をしているため、良好な漁港として発展してきました。また、四季折々の多種多様な水産物が水揚げされる国内有数の大規模漁港で 2019 年の水揚量は 11 万 5 千トンで国内第 5 位、水揚金額は 217 億で国内第 6 位の水揚げを誇り、消費者の皆様に安全で安心な魚を提供しています。

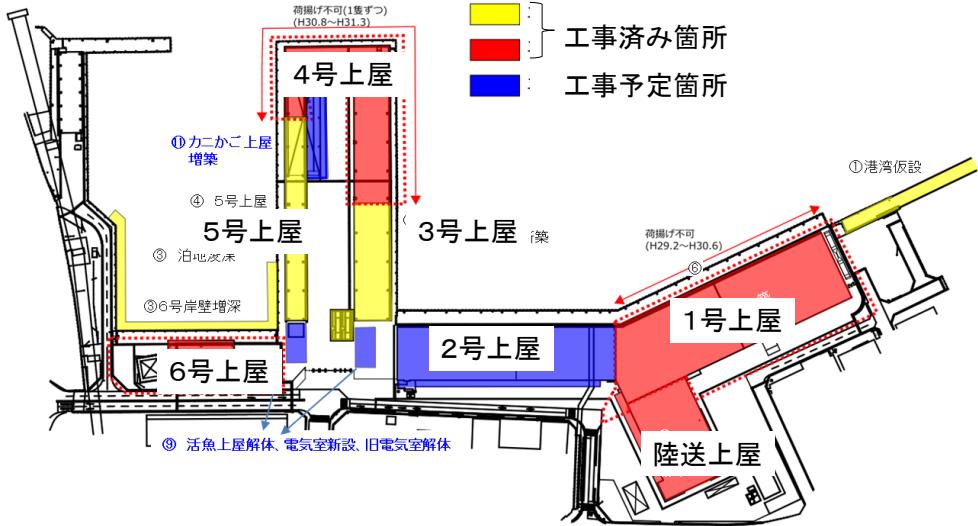
境漁港は高度衛生管理型市場として、国内のみならず、海外への輸出も視野に入れた漁港として 2016 年から新築・改修工事をしています。2023 年完成予定の新しい漁港は水産庁の定める衛生管理基準のレベル 3 に対応した荷捌き施設からなり、総敷地面積は 59,350m<sup>2</sup> です。



境漁港



鳥取県営境港水産物地方卸売市場



## ○主要施設

施設名称		主な水揚物	延べ床面積	竣工(完成)予定年月日
新築	1号上屋	松葉ガニ、クロマグロ、ブリ、イカ類	10,499m <sup>2</sup>	2019年5月
	2号上屋	カレイ、ハタハタ	12,200m <sup>2</sup>	2022年6月
	陸送上屋	アジ、サワラ、タイ、ヒラメ、アワビ、サザエ、カキ	4,327m <sup>2</sup>	2018年11月
	6号上屋	イカ類、シラス、	450m <sup>2</sup>	2018年2月
	製氷機械室棟	シャーベット海水氷の製氷	404m <sup>2</sup>	2019年5月
	トラックスケール	まき網で漁獲されたアジ・サバ・イワシ等の計量	281m <sup>2</sup>	2016年12月
増築	5号カニかご上屋	ベニズワイガニ	1,296m <sup>2</sup>	2023年4月
改修 (耐震・防鳥)	3号上屋	まき網・沖合底びき網	1,886m <sup>2</sup>	2016年12月
	4号上屋	まき網・沖合底びき網	3,774m <sup>2</sup>	2019年3月
	5号上屋	まき網・沖合底びき網	1,578m <sup>2</sup>	2017年8月

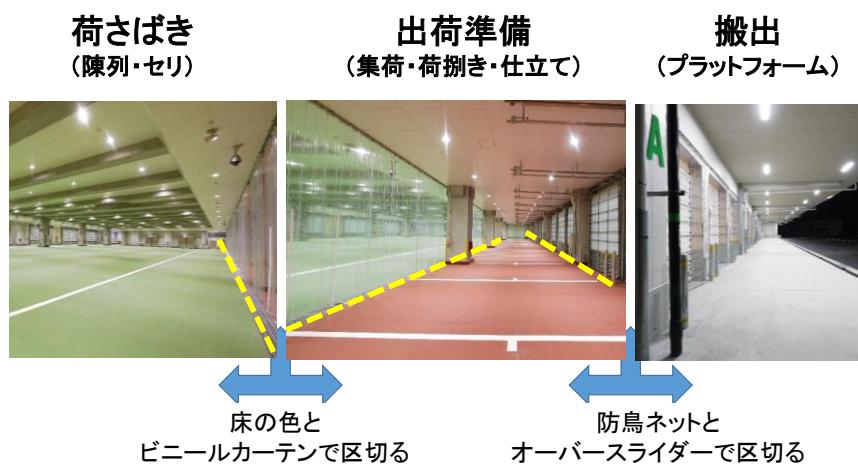
## ○高度衛生管理対応型施設

新しい「境漁港」は水産庁の定める衛生管理基準のレベル3に対応した先進的な市場です。水揚げから荷捌き・出荷に至る各工程について、水産物・人・車両動線に配慮し、食中毒を防ぐ観点から、汚染源を「持ち込まない」、「つけない」、「増やさない」という考えに基づいた取り組みがされています。



## ○高度衛生管理の内容

- ゾーニングが明確化され迅速な魚介類の取り扱いが可能になっています。
- 許可された人だけが入場できるようになっています。
- 人、車両の入場が管理されています。
- 手洗い・長靴洗いをルールにしています。
- 水産物の鮮度を落とさないために、市場全域で清浄な水、氷、低温室、冷蔵庫が利用できます。
- 鳥獣やほこりの侵入を防ぐ閉鎖型の施設となっています。
- 衛生的な作業レベルの向上のため出入り口、作業エリアの映像を記録しています。
- 上屋内で使用する電動フォークリフトは排気ガスを出さないようにとなっています。



**冷蔵庫:** 高温期の鮮度維持(運用温度帯 5°C)  
1号上屋 冷蔵庫1 (87m<sup>2</sup>)  
陸送上屋 冷蔵庫2 (78m<sup>2</sup>) 冷蔵庫3 (98m<sup>2</sup>)



**低温室:** (156m<sup>2</sup>, 運用温度帯 10~15°C)  
牡蠣、ウニ類、マグロの切身等の荷さばきを行う



### 入場管理

汚染要因の持込み防止→着帽、手洗い、長靴洗浄

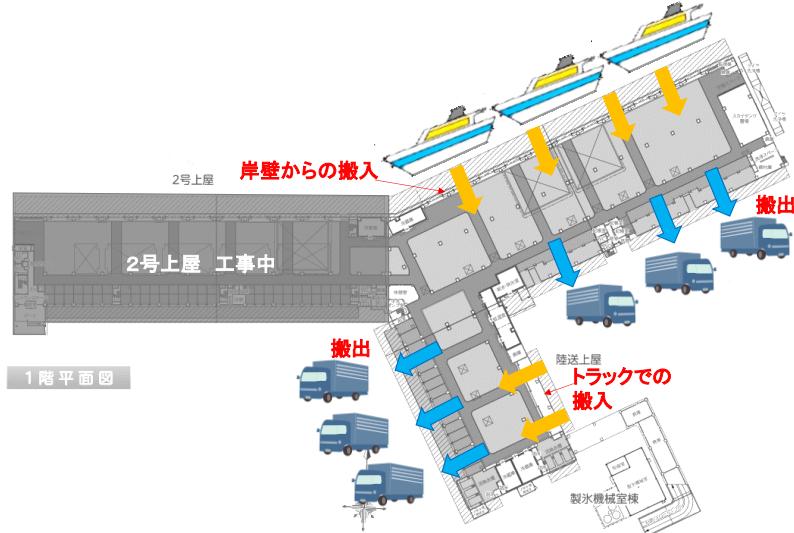


## ○ゾーニングの考え方に基づいた荷捌き所

●魚市場は、図のように「荷捌きスペース」、「出荷準備スペース」、「搬出スペース」、のようにゾーニング分けされ、迅速に魚介類を陸揚げ～出荷できるようになっています。

●また荷捌き所は通常時は扉・壁によって閉鎖されており、必要時のみ出入り口を解放する「閉鎖型施設」で鳥獣やこりの侵入を防ぐ荷捌き所です。

## 水産物の交差汚染を防止 陸揚げから出荷までを一方向化



## ○閉鎖型荷捌き所のための設備

閉鎖型荷捌き所には、天窓による自然採光や、出入口の防鳥ネットなど様々な設備が設けられているほか、排気ガスによる魚介類の汚染を無くすため、電動フォークリフトを使用します。





## ○海水供給設備

- 紫外線殺菌された清浄海水、シャーベット海水氷、上水、工業用水、殺菌力のある電解次亜塩素水が供給され用途に応じて使い分けられます。
- 清浄な海水を確保するため荷捌き所からの廃水は海に直接放流せず、汚水処理公社で処理します。

**シャーベットアイス:**(供給量50トン以上／日)  
1トンタンクで大量水揚する魚の冷却に使用

シャーベットアイス  
微小な氷粒子が魚全体を包み込むので、碎氷に比べ急速かつ均一に冷却することができ、鮮度低下を遅らせる。



## ○海水取水（将来）

海水は清浄度の高い境水道の中央から取水し、濾過後に、清浄海水やシャーベット海水氷の製造設備に供給されます。

## ○入退場管理設備

荷捌場内への入場時は、前室にて手洗い・手消毒・長靴洗浄を徹底し、高度衛生管理基準レベル3の要求「記録の維持管理」に対応するため、手洗い、長靴洗浄の実施を映像で記録します。

## ○車両入退場システム（将来）

岸壁への車両入退場時は、車両ゲートにて専用カードを認識し、登録車両以外は入場できないよう管理されています。高度衛生管理基準レベル3の要求「記録の維持管理」に対応するため、車両の入退場を映像で記録します。

## ○映像記録設備

高度衛生管理基準レベル3の要求「記録の維持管理」に対応するため、魚市場への出入り口や場内の動きを記録するカメラを各所に設置し、市場内の衛生的な運用を記録します。カメラ映像は、目的に応じて場内や、岸壁（入船）の様子や、動体検知による人や車の出入り映像を一定期間分保存しておくことができます。

監視カメラの設置

