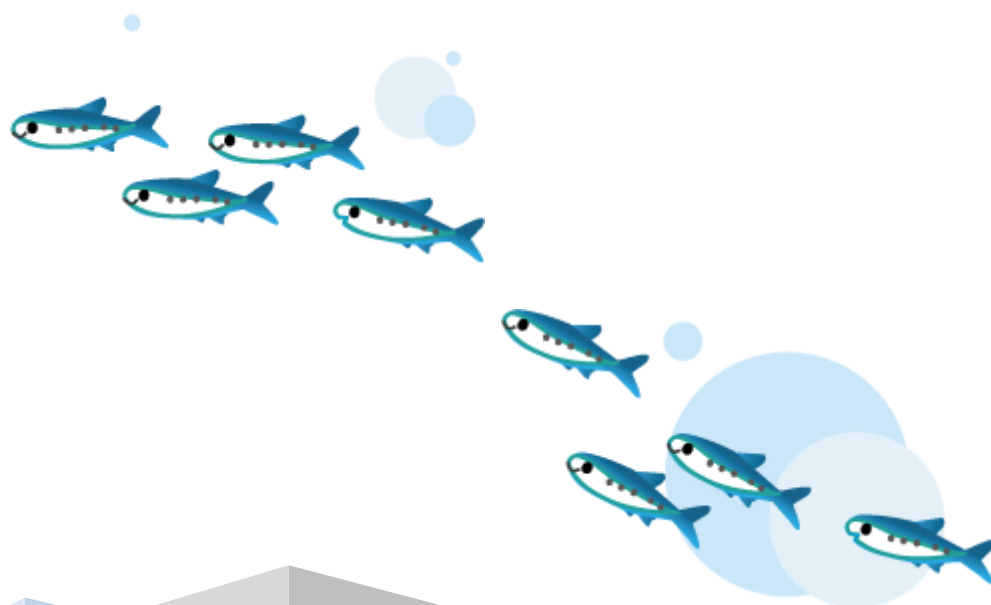


2025 REVISED EDITION

Rev: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



2025

令和7年3月改訂

さかいみなと漁港・市場活性化協議会

はじめに

境漁港は「まき網漁業」によるマイワシやさば類等の大量漁獲とともに、「ベニズワイガニかにかご漁業」、「いか釣り漁業」、「沖合底びき網漁業」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。

近年の海洋環境の変化により全国的に水産業に様々な影響が出ていると言われています。境港では、これまで減少していたマイワシやさば類などの資源が回復し、まき網漁業による水揚げが好調である一方、沿岸漁業、いか釣り漁業や沖合底びき網漁業の水揚げは低調であり、変動する水産資源への対応が必要となっています。特に、まき網漁獲物の処理に必要な凍結庫や冷凍保管庫は、施設の老朽化等により処理能力が低下しており、施設の更新・新設等による陸上処理能力の向上が課題となっています。

また、新型コロナウイルス感染症拡大等により経済が一時的に停滞しましたが、皆さまの努力により観光客数が回復し、インバウンド（訪日外国人旅行）が増加しました。令和2年（2020年）12月の改正漁業法施行による国の新たな資源管理の取組みや水産加工業においては令和3年（2021年）6月の改正食品衛生法施行によるHACCPに沿った衛生管理の導入等、境漁港・市場を取り巻く情勢は大きく変化してきました。

そこで、現在の課題について整理し、解決に向けた具体的な取り組みを定めるため、平成25年（2013年）3月に策定した「さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（以下、「活性化ビジョン」という。）」を約10年ぶりに見直し、改訂版を作成しました。

今後は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と地域が連携した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、活性化ビジョンの改訂にあたり、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。

令和7年3月

さかいみなと漁港・市場活性化協議会
会長 江尻 敏美

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.....	3
(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.....	5
(1) 水揚量の推移.....	5
(2) 魚種別・漁業種類別水揚量.....	6
(3) 加工流通.....	7
(4) 養殖業.....	7
(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
水産資源の変動への対応.....	11
(2) 2号岸壁の動線の確保.....	12
(3) 市場施設の衛生管理.....	12
(4) 消費者ニーズへの対応.....	13
(5) 海外市場の開拓.....	14
3 食と観光に関すること.....	14
(1) 観光分野との連携.....	14
(2) 漁港見学ツアーの充実.....	14
(3) 食育・魚食普及活動の促進.....	15
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
(1) 信頼される漁港・市場づくり（漁港・市場機能の強化）.....	19
(2) 活力がある漁港・市場づくり（集荷・販売力の強化）.....	19
(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）.....	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
ビジョン(概要版)	34
参考資料	36

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。



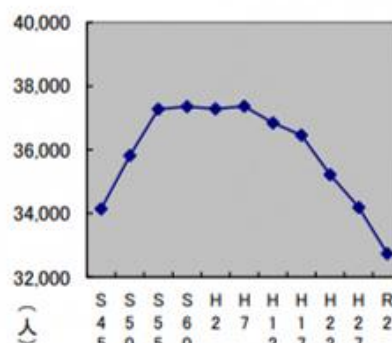
(2) 人口

令和2年(2020年)の国勢調査によると、境港市の世帯数及び人口は13,128世帯、32,740人であり、平成22年(2010年)の12,870世帯、35,259人と比較して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世帯あたり人数
			男(人)	女(人)	
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
平成27年	13,094	34,174	16,294	17,880	2.6
令和2年	13,128	32,740	15,775	16,965	2.5

(資料:国勢調査)



(3) 産業

令和2年(2020年)に実施された国勢調査によると、境港市の就業人口16,043人のうち第1次産業従事者が557人(漁業254人、農業299人)であり、平成22年(2010年)のデータ(就業者人口16,709人、

境港市の工業出荷額に占める水産製造関係の割合

	令和2年	平成22年
工業出荷額(億円)	592.5	646.4
うち食料品出荷額(億円)	557.0	416.0
うち水産製造関係(億円)	350.3	294.4
工業出荷額に占める水産製造関係の比率(%)	59%	46%

(令和2年及び平成22年工業統計調査・従業者4人以上の事業所対象より作成)

第1次産業従事者700人、漁業310人、農業383人)と比較すると、就業人口4%減に対し、第1次産業従事者は20%減(漁業18%減、農業22%減)であり、第1次産業従事者の減少が著しい。

また、令和2年(2020年)の工業統計調査において工業出荷額592億円のうち水産製造関係が350億円であり約6割を占めている。10年前の平成22年(2010年)と比較すると、水産製造関係は金額及び工業出荷額に占める割合ともに増加している。

令和3年(2021年)の経済センサス活動調査によると、境港市の事業所総数は69社、従業員数は2,765人で、そのうち水産製造関係の事業所数は34社、従業員数は1,325人と、従業者全体の約48%が水産製造関係の事業所に従事している。平成22年(2010年)には従業者全体に占める水産製造関係の従業員数の割合は約45%であり、その割合は10年間でやや増加した。

(水産製造関係の事業者数は令和2年(2020年)工業統計調査より)

(4) 観光

平成4年度(1992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、平成22年(2010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。コロナ禍で一時落ち込んだものの、令和4年(2022年)以降回復傾向であり、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	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
人数	966	737	1,015	1,519	2,016

また、米子鬼太郎空港の定期国際航路の運航やクルーズ客船の寄港する国際貨客船ターミナル「境夢みなどターミナル」の整備などにより、インバウンド観光客も増加している。

○クルーズ客船寄港数 (単位:人)

区分	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
寄港回数(回)	0	2	4	28	31
外国人乗客数(人)	0	0	0	20,666	21,497

(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、かつては鮮魚専用の貨物列車が運行されるなど、境港市の物流を大きく支えてきたが、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、妖怪列車が走る等、境港市の観光にとって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ほか、岡山自動車道により山陽や四国の太平洋側まで含めたルートが開かれている。

また、米子鬼太郎空港には、東京便(全日空)のほか、山陰唯一の定期国際航路として韓国ソウル便(エアソウル)が就航しているほか、令和6年(2024年)から香港便(グレーターベイエアライnz)が就航した。さらに、令和7年(2025年)には台北(台湾)への定期国際航路の就航を予定している。

港湾としての境港は、国の重要港湾、重点港湾に指定され、平成7年(1995年)には輸入促進地域計画(境港FAZ計画)が国から承認され、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、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環日本海定期貨客船が就航している(令和元年(2019年)に運休後、令和6年(2024年)に運航再開)。

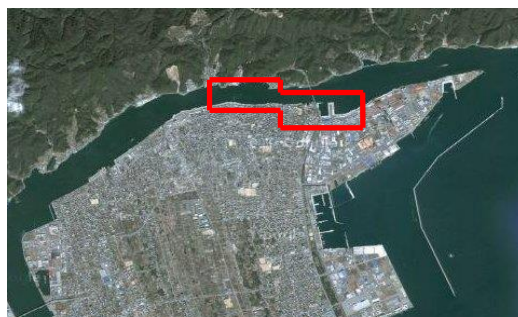
海路、空路と、北東アジア地域や東南アジア諸国への貨物ルートが着々と構築され、水産物や水産加工品の輸出の拡大も期待されている。

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（1912年～1926年）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（1955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（1994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。平成24年（2012年）の長期計画では、東日本大震災を受け「災害に強く安全な地域づくりの推進」が掲げられ、令和4年（2022年）には2号岸壁を耐震強化岸壁に改良している。昭和28年（1953年）に第3種漁港、昭和48年（1973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。



(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（1951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（1962年）9月に鳥取県営境港魚市場として開設、昭和48年（1973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（1982年）には水産事務所が移転して本格稼働となった。平成26年度（2014年度）からは、従来からの高い水揚げ能力に加え、安全で高品質な水産物を流通させるために、高度衛生管理型市場の整備に取り組んでいる。



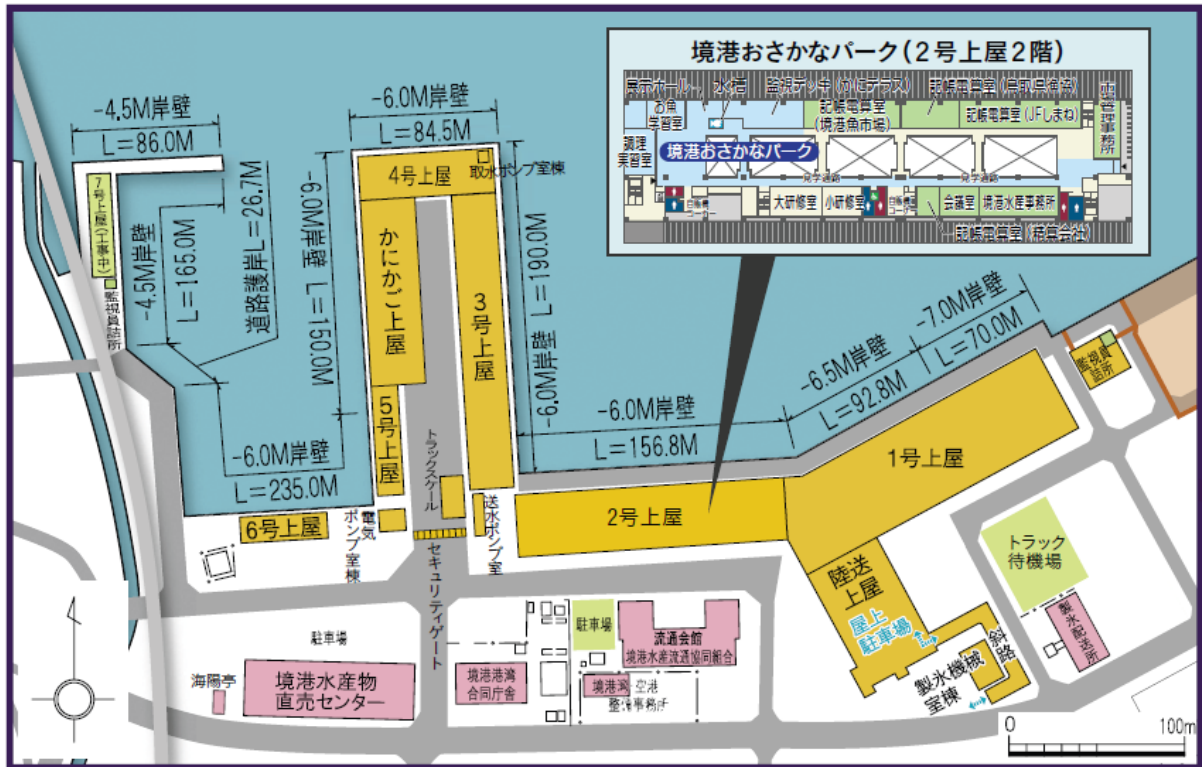
滅菌冷海水を用いた活松葉がにの陳列



新市場（2号上屋）

鳥取県営境港水産物地方卸売市場の概要

①市場施設の全体図



資料：令和5年版リーフレット「さかいみなと」（令和6年2月末時点）

②市場施設の規模

(令和7年2月末時点)

名称	位置	建設年次	構造	上屋面積 (m ²)	規模 (全長×幅)
陸送上屋	昭和町	平成28～30年	PC・PCa造 2階建	3,810	73.5m ×49.6m
1号上屋	昭和町	平成29～令和元年	PC・PCa造 2階建	10,335	156m ×49m
2号上屋	昭和町	令和元年～4年	PC・PCa造 2階建	12,092	154m ×45m
3号上屋	昭和町	昭和48～51年 平成13年一部修復	鉄骨平屋建	3,772	164m ×23m
4号上屋	昭和町	平成13年	鉄骨平屋建	1,633	71m ×23m
5号上屋	昭和町	昭和51～52年 平成13年一部修復 平成29年一部改修	鉄骨平屋建	677	61.5m ×11m
かにかご上屋	昭和町	令和4～5年	鉄骨平屋建	3,185	102.5m ×31.1m
6号上屋	昭和町	平成31年	鉄骨平屋建	450	45m ×10m
7号上屋	岬町	令和4～6年	鉄骨平屋建	1,158	93.94m ×13.9m
合計				37,112	

③開設者等

(令和7年2月末時点)

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 (13名) 所長(1) - 次長 兼 管理担当(1) - 境港水産振興担当 (4) 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) - 専務(1) - 業務担当(1) 設備担当(1) 事務担当(2) 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JFしまね

④売買参加者

(令和7年2月末時点)

区分	個人					法人					合計
	出荷	仲卸	加工	小売	小計	出荷	仲卸	加工	小売	小計	
所在地											
境港市				3	3	11		27	15	53	56
米子市								2	3	5	5
その他						2		3	3	8	8
合計				3	3	13		32	21	66	69

3 境港の水産業

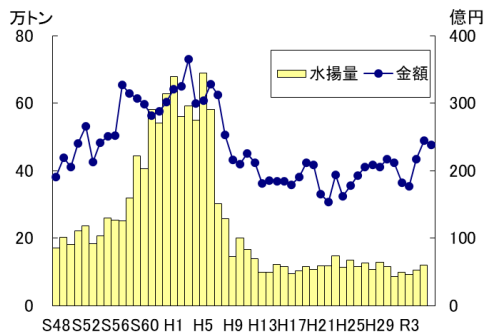
(1) 水揚量の推移

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（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。そのマイワシ資源は令和2年（2020年）以降増加傾向にあり、境漁港における水揚量も増加している。

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、令和6年（2024年）の水産物取扱量は重量125,655 t（全国3位）、金額239億円（全国4位）となっている。

境漁港の水揚量、水揚金額の推移



資料：（一社）境港水産振興協会調べに基づき作成

全国主要漁港の水揚状況

数量（単位：トン）				金額（単位：億円）					
2024年		2023年		2024年		2023年			
1	釧路	173,659	1	189,416	1	博多	455.2	2	484.4
2	銚子	146,548	2	188,965	2	焼津	433.2	1	508.5
3	境	125,654	3	120,108	3	長崎	322.7	3	336.1
4	焼津	125,251	4	118,955	4	境	239.3	5	245.3
5	長崎	118,789	5	110,071	5	気仙沼	225.7	6	233.2
6	松浦	93,871	7	92,441	6	根室	222.0	12	158.1
7	石巻	86,454	6	98,184	7	銚子	194.1	4	272.8
8	枕崎	69,357	9	69,155	8	石巻	191.9	7	208.4
9	気仙沼	67,526	10	65,005	9	三崎	185.0	8	189.0
10	八戸	64,615	14	37,605	10	松浦	170.1	10	180.7

資料：八戸市調べに基づき作成。

（2）魚種別・漁業種類別水揚量

魚種別には、まき網漁業によるマアジ・さば類・いわし類、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（いわし類の仔稚魚）、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、多種多様な水産物の水揚げがなされている。

特に、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ほか、夏の天然本まぐろ（クロマグロ）の水揚量も全国トップクラスである。

【境漁港に水揚げされる代表的な魚種】



マイワシ



マサバ



クロマグロ



ズワイガニ

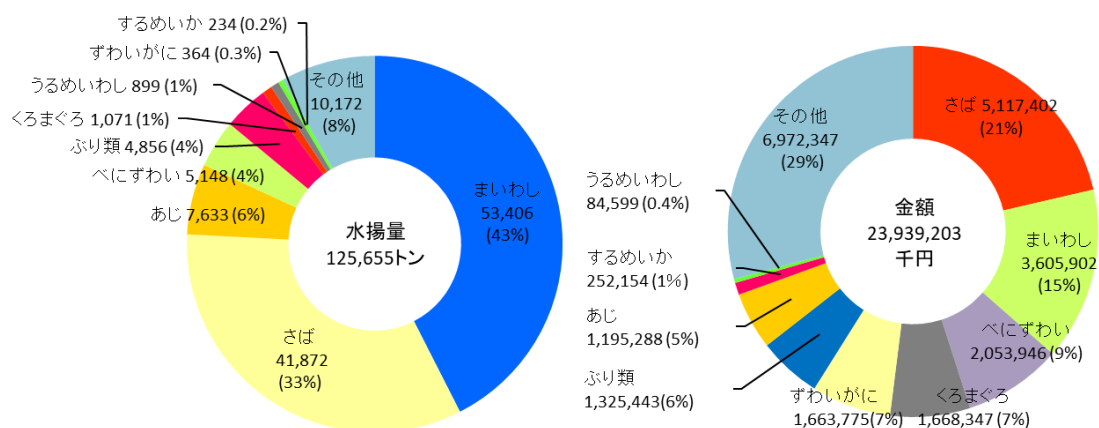


ベニズワイガニ

令和6年（2024年）の漁業種類別水揚量・水揚金額

	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	その他	計
水揚量（トン）	109,941	333	5,148	3,925	75	0	6,233	125,655
金額（千円）	14,233,083	389,743	2,053,946	3,779,371	119,468	0	3,363,592	23,939,203

令和6年（2024年）の魚種別水揚量・水揚金額



(3) 加工流通

境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（1969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ているほか、「みんなで選ぶ境港の水産加工大賞」を選定するなど、新たな水産加工品の開発、情報発信にも取り組まれている。また、加工品の商品価値向上や水産加工残渣の有効利用など、6次産業化に取り組む水産加工事業者等を県、市で支援するなど、様々な水産加工業振興策が取り組まれている。

(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、かつてギンザ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、水産大手の株式会社ニッスイが鳥取県と境港市の財政支援を受けて平成23年（2011年）12月から海面養殖業に取り組んでいる。

境港市の水産製造関係工業出荷額(2021年)

品目	事業所数	従業者数	出荷額(万円)
海藻加工品	2	278	x
練製品	1	17	x
塩干・塩蔵品	3	104	218,424
冷凍水産物	3	211	774,598
冷凍水産食品	18	604	1,970,148
その他の水産食料品	7	111	108,366
計	34	1,325	3,503,054

(2021年経済センサス活動調査・従業者4人以上の事業所対象)



第8回みんなで選ぶ境港の水産加工大賞の開催の様子

平成 27 年（2015 年）3 月には、ニッスイグループの弓ヶ浜水産株式会社が境港市に本社兼加工場を整備し、ギンザケ養殖から加工販売まで一貫した生産体制となった。これにより、地元を含め西日本でもギンザケが流通し、新たな特産物となった。ギンザケ養殖の生産規模拡大に伴い、地元雇用が増加し、稚魚生産を担う県内内水面養殖業者の事業規模、雇用も拡大した。さらに、大規模沖合養殖システム（大規模な自動給餌システム）の海洋実証試験の後、そのシステムが導入されている。また、令和 3 年（2021 年）7 月にギンザケ養殖では国内 2 例目となる ASC 認証（持続可能な養殖で生産された水産物に与えられる国際認証）を取得し、環境や社会への影響に配慮した養殖が行われている。



大規模養殖施設



作業風景



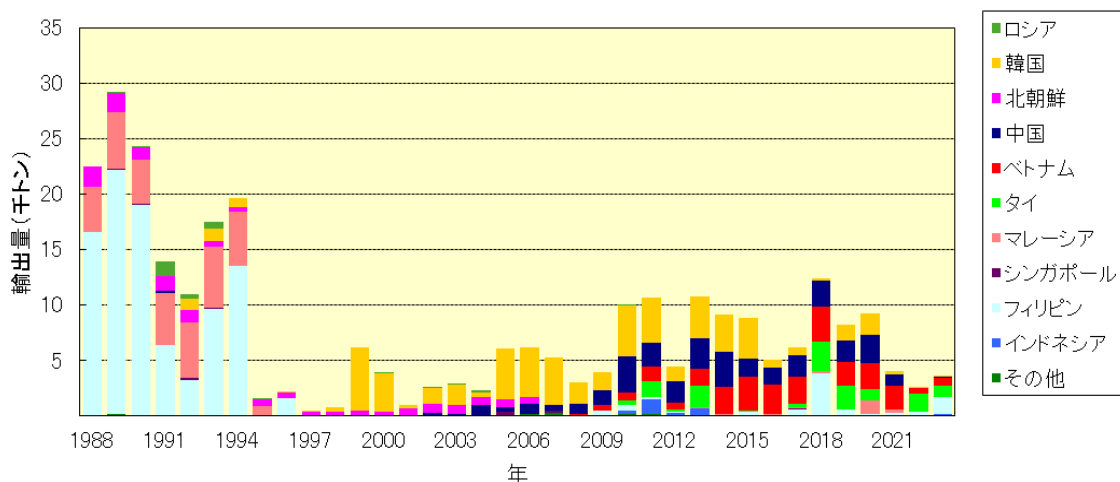
販売されるギンザケ
（境港サーモン）

（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、令和元年（2019 年）～令和 5 年（2023 年）までの直近 5 年は 1 万トン未満で推移している。

輸出されるのは主に冷凍魚（マアジ、さば類、いわし類等）で、ベトナム、タイ、フィリピン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国別輸出



（出典：財務省貿易統計 ※令和 6 年（2024 年）9 月集計）

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

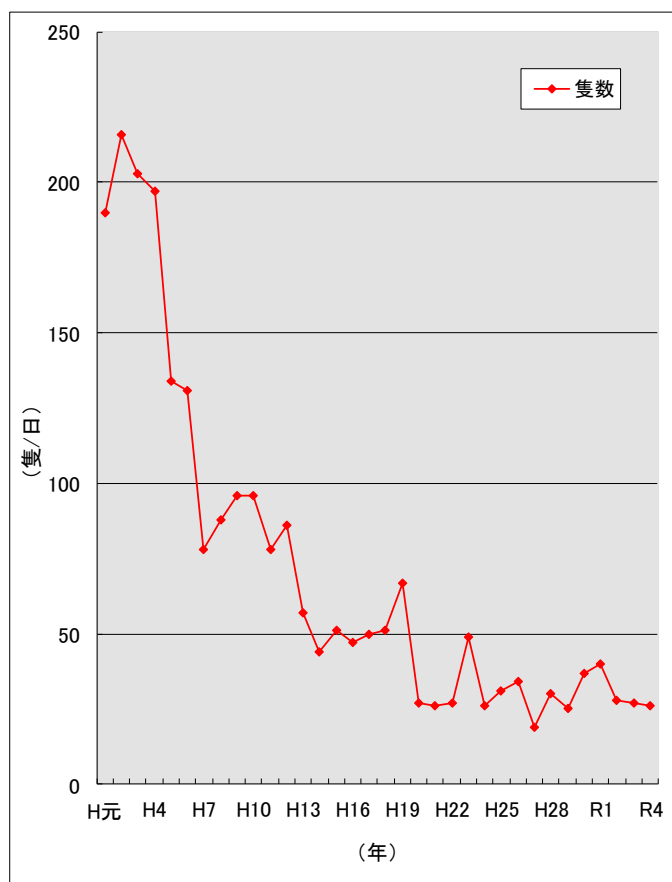
境漁港は、平成12年（2000年）10月6日に発生した鳥取県西部地震において陸揚げ岸壁周辺や流通加工団地が甚大な被害を受けた。この被災経験を踏まえ、漁港利用者の避難対策や市場機能の継続又は被災後速やかな活動再開が図れるよう岸壁や上屋の耐震化を行ったほか、屋上駐車場及び上屋2階を地震・津波発生時の緊急避難場所として使用できるよう整備した。

令和6年（2024年）1月には、能登半島地震が発生し、境港市でも0.6mの津波を観測した。市場関係者の地震・津波への防災の気運が高まるなか、令和6年（2024年）3月には地震・津波を想定した境港市場の避難訓練を実施した。参加者からは継続した避難訓練の要望が多くあった。このため、災害時に市場関係者が適切な行動をとり、関係者の安全確保および水産物の生産・流通の早期再開につなげる必要がある。

(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、二重係留や他漁港への回避等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。

それらの問題に対応するため、令和6年（2024年）3月に第3回漁港ワーキンググループ会議が開催され、係留岸壁のおおまかな係船ルールが策定された。しかし、現在、マイワシやさば類資源が回復傾向にあり、まき網運搬船の大型化や県外大型まき網船の入港に対応するため、岸壁の増深や係船柱増設等の係留場所の充実が求められている。



（「港勢調査」による）

※「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。
※H29～R1の隻数は、異常値とみられるため再度集計した。

(3) 漁港利用者の利便性の向上

まき網漁船や中型冷凍イカ釣り漁船などからは、係留岸壁の陸上電力供給施設（以下、「陸電施設」という。）では電力が足りないとの声があり、供給電力がより大きな陸電施設の整備を求める声がある。

2 市場に関すること

(1) 水産資源の変動への対応

平成4年(1992年)から平成8年(1996年)まで連続して全国1位の水揚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、近年の水揚量は十万トン前後の水準で推移している。

令和2年(2020年)12月に改正漁業法が施行され、水産庁は新たな資源管理の取り組みを行うこととなった。資源管理の元となる水産庁の資源評価では直近の令和7年(2025年)にマイワシ対馬暖流系群はMSY(最大維持可能漁獲量)水準に達し、マサバ対馬暖流系群も順調に資源回復している。ここで、令和6年度(2024年度)の資源評価において予測された令和13年(2031年)の平均漁獲量の値と日本海側の漁港における境漁港の各魚種の水揚量のシェアを元に、将来の境漁港の漁獲可能量を試算すると、マイワシの漁獲量は令和6年(2024年)の5.3万トンが令和13年(2031年)には16.5万トンに増加すると試算される。さば類とマアジも同様に試算するとそれぞれ8.8万トン、2.4万トンと試算され、陸の処理能力を考慮しなければ将来的にはこれらの魚種で27.7万トン漁獲が可能と推定される。(詳細は参考資料参照)

表1 境漁港における令和13年(2031年)の予測水揚量について

魚種	マイワシ	さば類	マアジ	合計
予測漁獲量	32.4万トン ¹⁾	32.7万トン ²⁾	16.0万トン ¹⁾	81.1万トン
日本海における魚種ごとの境漁港の水揚量シェア ³⁾	51%	27%	15%	—
境漁港の予測水揚量	16.5万トン	8.8万トン	2.4万トン	27.7万トン

1) (国研)水産研究・教育機構の令和6年度資源評価資料で示された対馬暖流系群全体の値

2) 令和6年度第4回資源管理方針に関する検討会(マサバ対馬暖流系群・ゴマサバ対馬暖流系群)で示された値

3) 水産物流通統計調査(2023)に基づき算出

境港地区においては、まき網で漁獲されたマイワシやさば類は、各仲買の加工場において魚体選別機でサイズごとに選別され、凍結庫において急速冷凍された後、冷凍保管庫で保管されることが一般的である。

マイワシやさば類の資源が回復している一方、陸の処理能力に目を移すと、境港地区における陸の処理能力で最も重要な凍結庫と冷凍保管庫(以下、「冷凍・冷蔵施設」という。)の処理能力は、現在の集計方法になった平成7年(1995年)には凍結能力2,740トン/日、冷凍保管能力99,900トンあったが、老朽化等により年々減少し、令和5年(2023年)にはそれぞれ1,125トン/日、65,800トンまで減少している。このため近年、陸の処理能力がネックとなって、地元漁船が水揚量の自主規制を行い、漁獲枠(TAC)の取り残しが生じている。

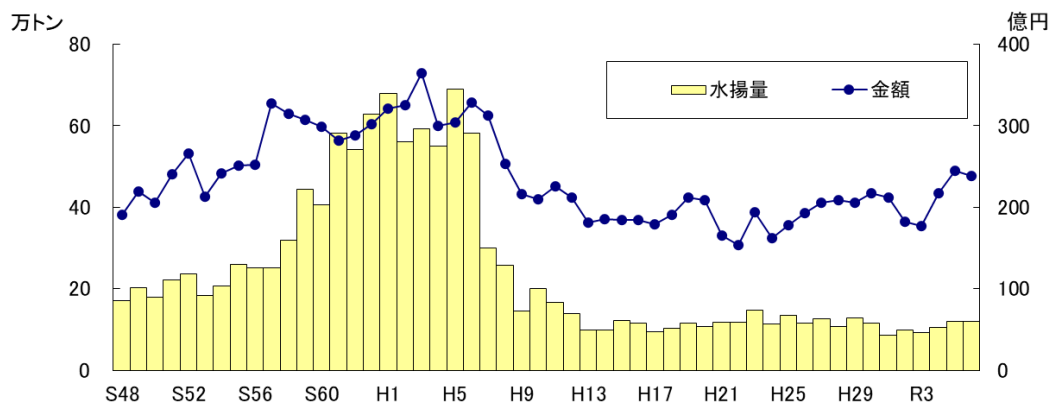
冷凍・冷蔵施設の老朽化に加えて、令和2年(2020年)末で冷媒(特定フロン(HCFC))の輸入・生産が全廃され、多くの冷凍・冷蔵施設が既存冷媒のストックにより対応している。自然冷媒を用いた冷凍・冷蔵施設への更新が求められているが、施設整備費は高騰しており、冷凍・冷蔵施設の更新は進んでいない。今後、マイワシやマサバの資源回復に対して、水揚量を増加するためには境港地区全体の冷凍・冷蔵施設の維持拡大が最大の課題となっており、境港地区の経済発展にも関わる地域課題となっている。

一方、物流業界においては長距離輸送の効率化に向け車両の大型化が進められている。現在、境港地区において県外輸送の主力はトラックであるが、今後マイワシ等の水揚が増えれば効率化の観点からセミトレーラーの利用が高まる可能性が生じている。しかし、既存のトラックスケー

ルはセミトレーラーに対応しておらず計量に時間がかかっている。県外輸送の際のセミトレーラーへの対応を図り、資源回復した浮魚類の県外への輸送能力を高めることも資源の有効利用の観点から重要である。

このような状況において、収益を最大化するために、これまで販路開拓や輸出の促進等に取り組んできており、これらの取り組みは今後も継続が必要である。

境漁港における水揚量、水揚金額の推移



資料：(一社) 境港水産振興協会調べに基づき作成

(2) 水揚げ集中時の岸壁の不足

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、水揚げ港としては上屋、岸壁が狭く、従来は、まき網漁業とベニズワイガニに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かった。

これらの課題を解決するため、平成 26 年（2014 年）以降、市場整備を行い、境漁港・市場の水揚げ能力は向上した。しかし、まき網漁船が集中入港した際は既存のまき網漁業用の岸壁だけでは水揚げ場所が不足する。そこで、今後整備予定の 8 号岸壁を、まき網用岸壁とすることで対応する。なお、8 号岸壁は港湾区域の岸壁を水揚げ岸壁として使用するものであり、クルーズ船やフェリー等の入港時には使用できないため、それらとの入港日時等の円滑な調整が課題である。

また、今後の浮魚類の水揚げ量増加に伴い、8 号岸壁を使用しても岸壁が不足する場合は、沖合底びき網漁業用の 2 号岸壁を臨時的に使用する。なお、現在もまき網漁業の水揚げが集中した際に 2 号岸壁を臨時的に使用しているが、今後の浮魚類の資源量増加に伴い、まき網漁業による 2 号岸壁の使用頻度が増加する可能性が考えられる。ただし、2 号岸壁はトラック等の大型運搬車両の通行は想定されておらず、見通しの悪い曲がり角が存在することなどから、運搬時のドライバーの安全性や作業効率性の面で問題があり、大型運搬車両の動線の確保が課題である。

(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令和 6 年（2024 年）1 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 60.7% 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 82.5% 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。また、令和3年（2021年）6月に改正食品衛生法が施行されたことにより、「競り」に加えて、「入札」、「相対」も営業許可が必要となり、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となった。また、全ての食品事業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組むことが義務付けられ、衛生管理計画の策定、実施とその記録が必要となった。

境漁港・市場では、高度衛生管理基本計画に基づき、ハード及びソフト対策を講じてきた。今後、ハード面では施設の適切な維持・管理を行うことが必要である。また、ソフト面では市場関係者全体で衛生管理ルールの遵守を徹底するほか、ルールの適宜見直しや衛生管理に関する講習会の定期的な開催等により、衛生管理体制と市場関係者の意識の維持改善を図る必要がある。

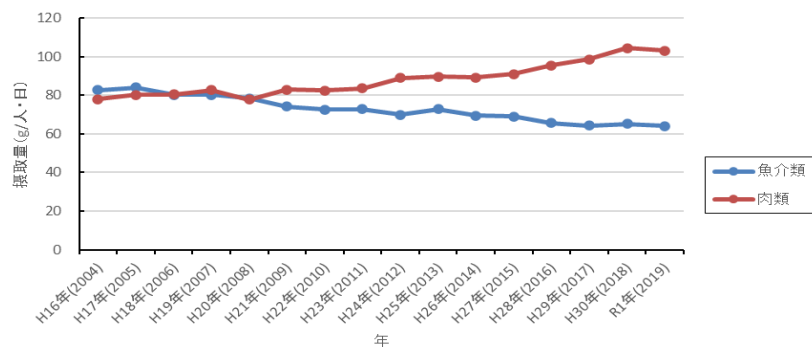
（4）消費者ニーズへの対応

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（2006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。

農林水産省による「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」においては、消費者が肉類と比べ魚介類をよく購入する理由について、「健康に配慮したから」と回答した割合が75.7%と最も高く、次いで「魚介類の方が肉類よりおいしいから」（51.8%）となっている。他方、肉類と比べ魚介類をあまり購入しない理由については、「肉類を家族が求めるから」と回答した割合が45.9%と最も高く、次いで「魚介類は価格が高いから」（42.1%）、「魚介類は調理が面倒だから」（38.0%）の順となっている。

また、（一社）大日本水産会の「子育て世代の水産物消費嗜好動向調査」における魚介類を購入する際の優先順位では、価格や調理の簡便さを重視していること、同調査における魚料理を食べたり料理したりする事が嫌いな理由では、「骨をとるのが面倒」、「ゴミ処理が面倒」等の回答が多くなっている。これらのことから、肉類と比較して、魚介類の健康への良い効果の期待やおいしさが強みとなっている一方、魚介類の価格が高いこと、調理の手間がかかること、調理後の片づけが大変なこと、調理方法を知らないことが弱みとなっていると考えられる。このため、料理者・購入者の負担感やマイナステ性の解消、手軽でおいしい調理方法や新製品の開発・普及、健康増進効果や旬のおいしさといったプラスの商品特性を活かした情報発信等が必要となっている。

国民1人1日当たりの魚介類と肉類の摂取量の推移



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」に基づき作成

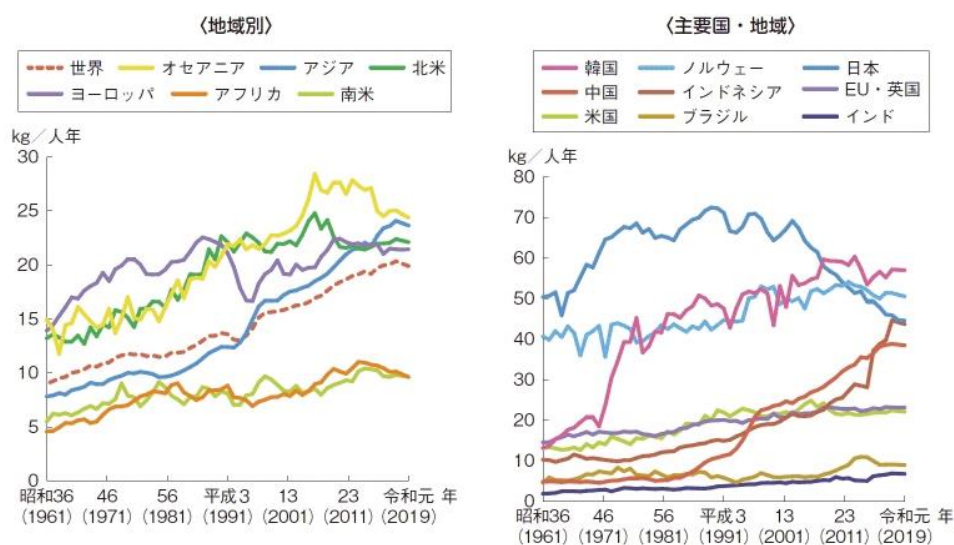
(5) 海外市場の開拓

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、境港では韓国釜山や中国を結ぶ定期コンテナ航路や境港・韓国東岸の東海（トンヘ）港間に就航している定期貨客船を活用した北東アジア地域や東南アジア諸国への貨物ルート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、衛生管理対策など輸出に必要な施設整備、煩雑な輸出手続き、ALPS 処理水海洋放出に係る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。

図表4-6 世界の1人1年当たり食用魚介類の消費量の推移（粗食料ベース）



資料：FAO「FAOSTAT (Food Balance Sheets)」(日本以外)及び農林水産省「食料需給表」(日本)に基づき水産庁で作成

注：粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。

3 食と観光に関すること

(1) 観光分野との連携

水木しげるロードへの観光客入り込み数はコロナ禍で落ち込んだが、令和5年(2023年)には約150万人まで回復し、令和6年(2024年)4月には中核施設である水木しげる記念館がリニューアルオープンし、5年ぶりに200万人を突破した。また、令和4年(2022年)には市場2号上屋に見学通路や調理実習室を備えたおさかなパークがオープンしたほか、市場に隣接する水産物直売センターもリニューアルし、同施設は令和5年(2023年)には約30万人が来場している。このように市内には多くの集客が見込める施設があるが、水木しげるロードと市場、水産物直売センターが離れていること(2km以上)から、2次交通の充実や観光と水産での連携した情報発信を行い、各施設間での連携を強化していく必要がある。

(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漁港見学ツアーを実施している。コロナ禍で参加者数は落ち込んだが、その後回復基調となり、令和5年度(2023年度)の参加者数は過去最高の1,501

人となった。

今後は、インバウンド需要増加に伴う外国人参加者への対応や水揚げがない日の対応、おさかなパークの調理実習室を活用して実際に魚を捌く体験型のツアーメニューなど、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。



見学ツアーの様子



おさかな探検の様子

表 境港おさかなガイドの活動実績

実績	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
実施期間	4/1~3/31	4/1~3/31	4/1~3/31	4/1~3/31
参加団体数	29	31	159	161
参加人数	145	370	1,149	1,501
備考	コロナ禍で休止期間あり	コロナ禍で休止期間あり		

(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、幼稚園、認定こども園、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・幼稚園・認定こども園と小学校・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。

また、境港市の小学校・中学校においては、平成27年度（2015年度）の2学期から給食センタ

一が整備され、これまで小学校のみであった給食が中学校でも提供されている。給食には地産地消の観点から地元水産物も学校給食へ積極的に取り入れられ、教育現場における食育推進を図っている。一方で、学校給食は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。

このような課題を解決し、「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」(左)と「まぐろ集会」(右)

【境港の水産三大祭り】



まぐろ感謝祭



水産まつり



かに感謝祭

【主な団体と活動内容】

団体名	設立 期日	構成員	取組内容
(一社)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 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、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、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）
さかいみなと中 野港漁村市実行 委員会	H25.4	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"> 中野港漁村市の開催 出張漁村市（大阪）の開催 漁師と園児の交流事業
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"> 未利用魚の料理開発 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 支援課、水産商工課	<p>【保育園、幼稚園、認定こども園】</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、ギンザケ集会等） 『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 <p>【小学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 衛生管理体制の維持改善
- 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 陸上処理能力のアップ
- ② 水揚物の付加価値向上
- ③ 水産物の販路拡大

(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

令和6年（2024年）1月には、能登半島地震が発生し、鳥取県まで津波が到達している。市場関係者の地震・津波に対する防災の気運が高まるなか、令和6年（2024年）3月には地震・津波を想定した境港市場の避難訓練を実施した。参加者からは継続した避難訓練の要望が多くあり、今回の課題点を被災時の行動が円滑になるようにしていくためにも、引き続き年に1回程度は避難訓練を行う。

イ 災害への備えの促進

令和6年（2024年）2月に境港市と鳥取県の間で、「津波発生時における指定緊急避難場所としての使用に関する協定」を締結し、陸送上屋・1号上屋・2号上屋が津波災害発生時の指定緊急避難場所に指定された。災害発生時には、公助（行政等による救助）を待つ間の自助（自らの安全確保）と共助（会社や地域などでの助け合い）が重要であり、今後は自助意識を向上させるための定期的な避難訓練の実施と、共助のための避難物資の備蓄を促進させ、災害対策を進める。

また、水産庁の令和4年度～令和8年度（2022年度～2026年度）までの漁港漁場整備長期計画では、気候変動の影響により将来の潮位偏差の増大、波浪の強大化、海面水位の上昇等が懸念されており、今後、岸壁等の施設整備を行う際は、これら長期変化等を十分に考慮する。

②衛生管理体制の維持改善

ア 高度衛生管理型市場の維持管理

食品の安全・安心に対する国民のニーズに対応するため、平成26年度（2014年度）から整備を行った高度衛生管理型市場の維持管理に努める。また、太陽光発電施設の導入等引き続き省エネ施設への転換を検討する。

イ 関係者の意識の維持改善

境漁港は日本屈指の水揚げを誇る漁港であり、水揚された水産物は広く国内外に流通していることから、衛生管理においても他の産地市場の模範となる立場にある。このため、ハード面だけでなくソフト面においても高度衛生管理を着実にを行うため、市場関係者（市場開設者、指定管理者、卸売業者、仲買業者、荷役業者）により設立した境港水産物市場利用協議会が定めた衛生管理ルール of 遵守を徹底する。また、市場関係者全体で衛生管理ルールの適宜見直しを行うとともに、衛生管理に関する講習会を定期的開催し、衛生管理体制と市場関係者の意識の維持改善を図る。

ウ 境港水産加工污水处理施設の改修に向けた検討

市場背後地の大規模加工団地の核である污水处理施設については、昭和47年（1972年）の供用開始後50年が経過し、施設の老朽化が進んでいる。

污水处理施設は、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

響が出ないよう、市は施設の延命化を図るとともに、改修に向けた検討を行う。

③周辺環境の整備

ア 係留岸壁の充実

係留岸壁の不足に対応するため、令和6年（2024年）3月に策定した係船ルール of 周知を行う。また、マイワシ資源の増加に伴う県外のまき網船の入港や、まき網運搬船の大型化に対応するために、岸壁の増深や係船柱増設等の係留場所の充実に向けた検討を進める。

イ 利用者のための施設整備

まき網漁船の大型化やマイワシ資源の増加に伴う県外船の入港等に対応するため、陸電施設の利便性向上について検討する。

（2）活力がある漁港・市場づくり（集荷・販売力の強化）

①陸上処理能力のアップ

ア まき網漁業の需給調整

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。このため、卸売業者が仲買業者から情報収集し、その情報を基に生産者が漁獲の自主規制を行っており、今後も卸売業者、仲買業者、生産者の3者が連携して水産物の需給調整に努める。

イ 水揚げ集中時の対策・対応

これまでの市場整備により、大量水揚げの迅速処理ができるよう、水揚げ岸壁の場所、トラックスケールの設置場所等を見直し、効率的な水揚げができるようになった。

しかし、今後マイワシやさば類等の浮魚の水揚げ量の増加が見込まれ、それに伴いセミトレーラー等の大型運搬車両による県外輸送の増加が予想される。このため、セミトレーラーに対応した大型トラックスケールの整備を進める。また、トラックスケールのICT化など、計量作業の効率化を進める。

まき網漁船の集中入港に伴う水揚げ岸壁の不足については、今後港湾岸壁に整備予定の8号岸壁をまき網用岸壁とし、クルーズ船やフェリー等の入港状況と調整しながら対応する。

8号岸壁を使用しても水揚げ岸壁が不足する場合は、臨時的に2号岸壁を使用する。大型運搬車両の安全性や作業効率性を向上させるための動線の確保を検討する。

ウ 凍結能力及び冷凍保管能力の確保

国の資源評価では今後、マイワシ対馬暖流系群やマサバ対馬暖流系群の資源回復が見込まれる。資源回復を見越して10年後の浮魚類の年間目標水揚げ量を20万トンとして、これに対応できる陸の処理能力を確保する。現在、境港地区における冷凍・冷蔵施設は、老朽化等により減少しており、新たな冷凍・冷蔵施設の整備が喫緊の課題となっている。増加するマイワシやマサバ等の浮魚資源を有効に活用するために、仲買・水産加工事業者の冷凍・冷蔵施設の更新・新設を進め、凍結能力及び冷凍保管能力の確保を図る。

○境漁港の冷凍冷蔵能力の向上

・凍結庫の機能向上

凍結庫 1,400 トン/日の凍結能力確保

⇒仲買各社の凍結庫更新の推進（経産省等の補助金活用支援、国への働きかけ）

・冷凍保管庫の容量増

冷凍保管庫 78,000 t の容量確保

⇒仲買各社の既存冷凍保管庫の更新や新設の推進

仲買グループ化等による共同利用施設整備の推進

自治体や第三セクター等による共同利用施設整備の検討

倉庫リース企業や賃貸冷凍保管庫業者の誘致

エ その他の陸の処理能力確保に向けた取組み

○県外への輸送能力の強化

・飛ばしの効率向上

⇒大型トラックスケールの整備（セミトレーラーの活用を推進）

○その他

・境港からの輸出促進

・ベトナム・タイ等東南アジア方面への缶詰用輸出を強化

・地域外の冷凍保管庫への配送

・ミール工場、加工工場の誘致

②水揚物の付加価値向上

ア 境港ブランドの創出

「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。

水揚げの主要魚種であるアジ、サバ、イワシ、ハマチ等（加工品を含む）も含め、高度衛生管理型市場の整備もアピールポイントとして、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。

イ 6次産業化の推進

漁業者自らや漁業者と加工業者が連携して加工する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。

ウ 情報収集・水揚物管理記録の保持・情報提供

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、新たに整備したフリーWi-Fiスポットの活用や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。

③水産物の販路拡大

ア 活魚出荷の推進

関西や韓国では活魚の需要が高いが、境港ではこれまで、一部の魚種、量に限定され、供給体制が整っていなかった。そこで、市場整備に併せて活魚水槽、エアレーション設備及び滅菌冷海水装置を整備し、これらを活用したズワイガニの活魚出荷が盛んになった。ズワイガニ以外の魚種においても活魚出荷の検討を行い、水産物の高付加価値化を図る。

イ 関西でのマーケティング

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り、これまでクロマグロや松葉がに、ベニズワイガニ等の PR や中野港漁村市 in 大阪が開催されるなど、積極的な PR が行われ、境港産水産物の知名度向上に寄与してきた。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・輸出促進

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、引き続き海外市場を新たな消費市場として開拓するとともに、境港からの輸出を促進する。

○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による輸出国実態調査が平成 25 年（2013 年）～平成 31 年（2019 年）にかけて実施された。令和元年（2019 年）以降は新型コロナウイルス感染症等の影響により自粛されていたが、人流、物流ともに活発化してきており、今後は調査活動を再開させ、輸出国の実態把握に努め、輸出促進につなげる。

○境港（さかいこう）からの輸出の促進

境港は国土交通省の重点港湾に指定されている。国が掲げる「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を受けて、国土交通省中国地方整備局 境港湾・空港整備事務所により、境港の農林水産物の輸出拠点化に向けた検討が行われている。このような動きを受け、今後は境港から海外への輸出を促進させる。

（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推進）

①観光分野との連携

全国的な観光地である水木しげるロードと水産物直売センター、おさかなパーク等を結びつけ、さらなる集客の増加を目指すため、観光と連携した情報発信や集客イベントの充実、2次交通対策など、県、市、関係者で検討、観光分野との連携強化を図っていく。

②漁港見学ツアーの充実

ア 見学ツアーの充実・インバウンド対応

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 回のほか、ベニズワイガニの水揚げに合わせ、午前 7 時からの早朝セリ見学も実施

している。今後もツアーを継続するとともに、インバウンド需要による外国人観光客への対応など、見学ツアーのさらなる充実を図る。

イ 監視通路の見学への活用

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、2号上屋2階に監視通路、1号上屋中2階（2か所）に監視デッキを整備し、見学ツアー参加者や一般の来場者が安全なルートにより市場を見学することができるようになった。今後は見学ツアー等の活用を促進する。

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

境港市内の保育園・幼稚園・認定こども園においては、おさかな探検（市場見学、案内：境港おさかなガイド）や銀ザケ集会、マグロ集会、カニ集会といった食育講座、沿岸漁師と園児の交流事業、園児自らが調理するフィッシュキッチン事業など、多種多様な食育活動を実施している。

また、境のさかなの捌き方教室を開催するなど、未就学児から大人まで切れ目のない魚食普及事業を実施している。

今後も地元水産物を活用した『食育』事業を継続していくとともに、そ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

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

みんなで作ったよ



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人以上

(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振興課、境港水産事務所、県土整備部河川港湾局港湾課、西部総合事務所米子県土整備局河川砂防課、境港市産業部水産商工課、及び一般社団法人境港水産振興協会で行う。

(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。
この改正は令和4年7月19日から施行する。
この改正は令和6年1月17日から施行する。
この改正は令和7年3月11日から施行する。

2 名簿

(令和7年3月時点)

さかいみなと漁港・市場活性化協議会名簿		
区 分	氏 名	役 職 等
会 長	江尻 敏美	一般社団法人境港水産振興協会会長
副 会 長	佐々木 六郎	境港魚市場株式会社代表取締役会長
	渡辺 文	境港市産業部長
	岩田 祐二	山陰旋網漁業協同組合代表理事組合長
	野津 千寿夫	島根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
	喜多村 実	鳥取県かにかご漁業組合組合長
	岩田 慎介	鳥取県小型いかつり漁業協会会長
	岸 宏	漁業協同組合JFしまね代表理事会長
	島谷 憲司	境港鮮魚仲買協同組合理事長
	越河 彰統	境港カニ水揚日本一PR実行委員会会長
	奥森 清	境港商工会議所参与
	木村 眞理子	境港商工会議所女性会監事
	結城 豊弘	一般社団法人境港観光協会会長
	土肥 順市	境港“旬の魚”を食べる会会長
	岩下 久展	境港管理組合事務局長
	鈴木 由香利	鳥取県農林水産部水産振興局長
オブザーバー	日向寺 二郎	水産庁境港漁業調整事務所長
	戸島 満也	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
	山本 紀子	鳥取県農林水産部市場開拓局長
	難波 康夫	鳥取県西部総合事務所県民福祉局西部観光商工課長
	平木 尚一郎	鳥取県西部総合事務所環境建築局長
	石原 幸雄	鳥取県水産試験場長
	佐々木 徹	鳥取県商工労働部経済産業振興監
尾崎 靖	国土交通省中国地方整備局境港湾・空港整備事務所長	
事 務 局		鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部河川港湾局港湾課
		鳥取県西部総合事務所環境建築局建築住宅課
		鳥取県西部総合事務所米子県土整備局河川砂防課
		境港市産業部水産商工課
		一般社団法人境港水産振興協会

市場ワーキンググループ委員		
区 分	氏 名	役 職 等
会 長		
委 員	金村 慶一	漁業協同組合JFしまね境港支所支所長
	景山 悟	鳥取県漁業協同組合境港支所販売統括部長
	山本 貴弘	境港魚市場株式会社代表取締役社長
	島谷 憲司	株式会社島谷水産代表取締役社長
	大澤 宏光	共和産業株式会社代表取締役会長
	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	有限会社山芳海産相談役
	武田 智保	有限会社武田水産取締役
事 務 局		一般社団法人境港水産振興協会
		鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部河川港湾局港湾課
		鳥取県農林水産部市場開拓局販路拡大・輸出促進課
		境港市産業部水産商工課

漁港ワーキンググループ委員		
区 分	氏 名	役 職 等
会 長	森脇 寛	山陰旋網漁業協同組合副組合長
	橋津 寛	山陰旋網漁業協同組合理事
	川本 英文	山陰旋網漁業協同組合専務
	平木 操	島根県まき網漁業協議会副会長
	喜多村 実	鳥取県かにかご漁業組合組合長
	岩田 慎介	鳥取県小型いかづり漁業協会会長
	田渕 幸一	田後漁業協同組合代表理事組合長
	赤井 栄作	鳥取県漁業協同組合境港支所支所長
オブザーバー	北野 茂樹	境港水産物市場管理株式会社専務取締役
	嵯峨 武	境港水産物市場管理株式会社業務担当
事 務 局		鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部河川港湾局港湾課
		鳥取県西部総合事務所米子県土整備局河川砂防課
		境港市産業部水産商工課
		一般社団法人境港水産振興協会

食と観光ワーキンググループ委員		
区 分	氏 名	役 職 等
会 長	江尻 敏美	境港天然本マグロPR推進協議会事務局長
委 員	岩田 祐二	山陰旋網漁業協同組合代表理事組合長
	川口 利之	有限会社川口商店取締役
	板倉 一晃	有限会社板倉博商店代表取締役
	土肥 順市	境港“旬の魚”を食べる会会長
	加藤 剛	境港商工会議所中小企業相談所所長
	木村 眞理子	境港商工会議所女性会監事
	掃部 真一	一般財団法人鳥取県観光事業団夢みなとタワー館長
	古橋 剛	一般社団法人境港観光協会シニアマネージャー
	景 愛子	一般社団法人境港水産振興協会境港お魚ガイド
	松本 美穂子	一般社団法人境港水産振興協会境港お魚ガイド
事 務 局		一般社団法人境港水産振興協会
		鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部河川港湾局港湾課
		境港市産業部水産商工課

冷凍・冷蔵施設ワーキンググループ委員		
区 分	氏 名	役 職 等
会 長	佐々木 六郎	境港魚市場株式会社代表取締役会長
委 員	景山 一夫	鳥取県漁業協同組合代表理事組合長
	金村 慶一	漁業協同組合JFしまね境港支所支所長
	島谷 憲司	境港鮮魚仲買協同組合理事長
	上野 慶	境港鮮魚仲買協同組合副理事長
	川本 英文	山陰旋網漁業協同組合専務理事
	鈴木 由香利	鳥取県農林水産部水産振興局長
オブザーバー	中川 雅史	国土交通省中国地方整備局境港湾・空港整備事務所副所長
	岩下 久展	境港管理組合事務局長
事 務 局		鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課
		鳥取県県土整備部河川港湾局港湾課
		鳥取県境港水産事務所
		境港市産業部水産商工課
		一般社団法人境港水産振興協会

災害復旧ワーキンググループ委員		
区 分	氏名	役職等
会 長	佐々木 六郎	境港水産物市場管理株式会社代表取締役社長
委 員	北野 茂樹	境港水産物市場管理株式会社専務取締役
	森脇 寛	山陰旋網漁業協同組合副会長
	橋津 寛	山陰旋網漁業協同組合理事
	川本 英文	山陰旋網漁業協同組合専務理事
	平木 操	島根県まき網漁業協議会副会長
	喜多村 実	鳥取県かにかご漁業組合組合長
	利見 秀治	島根県かにかご漁業組合組合長
	岩田 慎介	鳥取県小型いかつり漁業協会会長
	田渕 幸一	田後漁業協同組合代表理事組合長
	赤井 栄作	鳥取県漁業協同組合境港支所支所長
	金村 慶一	漁業協同組合JFしまね境港支所支所長
	景山 悟	鳥取県漁業協同組合境港支所販売統括部長
	山本 貴弘	境港魚市場株式会社代表取締役社長
	島谷 憲司	境港鮮魚仲買協同組合理事長
	越河 彰統	境港鮮魚仲買協同組合副理事長
	川口 利之	境港鮮魚仲買協同組合副理事長
	上野 慶	境港鮮魚仲買協同組合副理事長
	福島 光春	山陰化成工業株式会社専務取締役
	山本 徹	山陰冷蔵株式会社代表取締役
	浜野 茂夫	全漁連境港油槽所所長
吹野 浩二	一般社団法人鳥取県西部建設業協会事務局長	
岩下 久展	境港管理組合事務局長	
加藤 剛	境港商工会議所中小企業相談所所長	
事 務 局		一般社団法人境港水産振興協会
		鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県県土整備部河川港湾局港湾課
		鳥取県西部総合事務所米子県土整備局河川砂防課
		境港市産業部水産商工課

3 活動実績

さかいみなと漁港・市場活性化協議会の活動状況 (平成 25 年度以降)

実施期日	場所	会議名	主な協議内容
平成 25 年 8 月 8 日	みさき会館 (大会議室)	第 5 回さかいみなと 漁港・市場活性化協議 会 (以下、「活性化協議 会」という。)	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョンの進捗状況 ・衛生管理型漁港の考え方 ・検討対象魚種と検討対象範囲 ・境漁港の衛生監理上の問題点 ・先進地区対策案の事例紹介 ・海外輸出について
平成 26 年 3 月 20 日	みさき会館 (大会議室)	第 6 回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョンの進捗状況 ・現地調査等の実施状況 ・境漁港衛生管理型漁港の計画検討 ・今後の進め方
平成 26 年 8 月 7 日	みさき会館 (大会議室)	第 7 回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・境地区の高度衛生管理について ・1号上屋及び2号上屋の整備計画案について
平成 27 年 9 月 18 日	みさき会館 (大会議室)	第 8 回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・高度衛生管理型市場の基本設計について ・資機材の開発・導入試験について ・市場利用協議会について ・活性化ビジョン将来構想の進捗状況について
平成 28 年 3 月 4 日	みさき会館 (大会議室)	第 9 回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョンの進捗状況について ・基本設計の概要および整備の進捗について ・輸出促進緊急基盤整備事業基本計画について ・今後の市場整備スケジュールについて
平成 28 年 10 月 28 日	みさき会館 (大会議室)	第 10 回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・高度衛生管理型市場実施設計の概要について ・今後の市場整備スケジュールについて ・整備の進捗状況について ・活性化ビジョンの進捗状況について
平成 29 年 5 月 25 日	みさき会館 (大会議室)	第 11 回活性化協議会 及び漁港ワーキング グループ (以下、「WG」 という。)・市場 WG・食 と観光 WG 合同会議	<ul style="list-style-type: none"> ・高度衛生管理型市場実施設計の概要について ・整備の進捗状況について ・今後の市場整備スケジュールについて ・活性化ビジョンの進捗状況について ・マグロ水揚げ時の市場対応について
平成 29 年 9 月 7 日	みさき会館 (大会議室)	第 1 回災害復旧 WG 会 議	<ul style="list-style-type: none"> ・ワーキンググループの位置づけについて ・要綱(案)の採択及び会長の選任等について ・漁業地域における水産物の生産・流通に関する事業継続計画について ・境港地域において想定される災害、問題点、課題について ・今後のスケジュール
平成 30 年 7 月 26 日	みさき会館 (大会議室)	第 2 回災害復旧 WG 会 議	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業地域における水産物の生産・流通に関する事業継続計画(案)について ・今後のスケジュール
平成 30 年	みさき会館	第 12 回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・境港地域における水産物の生産・流通に関

8月3日	(大会議室)		<ul style="list-style-type: none"> する業務継続計画(案)について 市場整備スケジュールの変更について 1号、陸送上屋の供用開始に向けた今後の予定について ほか
平成30年 10月16日	みさき会館 (大会議室)	第3回食と観光WG会議	<ul style="list-style-type: none"> 新市場のシンボルマーク・キャッチフレーズについて 広報活動について
平成30年 12月4日	みさき会館 (大会議室)	第13回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> 高度衛生管理型市場実施設計の概要について 整備の進捗状況について 今後の市場整備スケジュールについて ほか
平成31年 2月28日	みさき会館 (大会議室)	第4回食と観光WG会議	<ul style="list-style-type: none"> 新市場のキャッチフレーズ選定について
平成31年 3月22日	みさき会館 (大会議室)	第14回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> シンボルマーク最優秀賞、優秀賞の選定について キャッチフレーズ最優秀賞、優秀賞の選定について 新市場オープニングイベントについて 市場整備の進捗について
令和元年 9月5日	みさき会館 (大会議室)	第3回災害復旧WG会議	<ul style="list-style-type: none"> 境港地域における水産物の生産・流通に関する事業継続計画について 境漁港の耐震化について 講演「水産物の生産・流通に関する事業継続計画(BCP)について」
令和2年 7月15日	みさき会館 (大会議室)	第5回食と観光WG会議	<ul style="list-style-type: none"> 2号上屋展示スペース基本計画 水産物直売センター整備事業計画書
令和2年 7月27日	みさき会館 (大会議室)	第15回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> 市場整備の進捗 市場整備にかかる事業計画書等の変更 業務継続計画改正及び机上訓練 2号上屋展示スペース基本計画 魅力ある水産物直売センターの創生
令和2年 10月13日	みさき会館 (大会議室)	令和2年度境港地域 BCP机上訓練	<ul style="list-style-type: none"> BCP机上訓練
令和3年 3月22日	みさき会館 (大会議室)	第6回食と観光WG会議	<ul style="list-style-type: none"> 2号上屋展示スペース展示計画(案)について 境港水産物直売センター整備について
令和3年 7月21日	みさき会館 (大会議室)	第16回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> 市場整備の進捗、整備計画変更について 市場シンボルマークの活用状況について 食と観光のWG報告 2号上屋展示スペース展示計画について 境港水産物直売センター整備について
令和4年 1月15日	流通会館3階 会議室	令和3年度境港地域 BCP机上訓練	<ul style="list-style-type: none"> 仲買業者を対象に、大規模災害に備えた体制作りについて説明
令和4年 4月28日	みさき会館 (大会議室)	第7回食と観光WG会議	<ul style="list-style-type: none"> 食と観光の連携について 2号上屋開場セレモニーについて
令和4年 5月11日	みさき会館 (大会議室)	第17回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> 活性化ビジョンの進捗状況について 2号上屋の開場について 共同利用冷凍・冷蔵施設整備の方向性と漁港区域内の適地について
令和4年 5月27日	みさき会館 (大会議室)	第1回共同利用冷凍・ 冷蔵施設WG会議	<ul style="list-style-type: none"> 共同利用冷凍・冷蔵施設について 整備候補地、事業主体について

			<ul style="list-style-type: none"> ・想定される冷凍・冷蔵施設及び運用方法について
令和4年 6月17日	みさき会館 (大会議室)	第8回食と観光WG会議	<ul style="list-style-type: none"> ・2号上屋開場セレモニーについて ・2号上屋開場イベントについて
令和4年 7月19日	みさき会館 (大会議室)	第18回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョンの進捗状況について ・共同利用冷凍・冷蔵施設WG報告について ・食と観光WG報告について ・優良衛生品質管理市場・漁港認定について
令和4年 8月25日	2号上屋 (小研修室)	第2回共同利用冷凍・冷蔵施設WG会議	<ul style="list-style-type: none"> ○共同利用冷凍・冷蔵施設について ・冷凍・冷蔵施設の配置について ・駐車場について ・山陰旋網漁業協同組合の冷蔵庫の利用計画について ・共同利用方法について
令和4年 10月4日	書面会議	共同利用冷凍・冷蔵施設の内容の書面決議	<ul style="list-style-type: none"> ・共同利用冷凍・冷蔵施設の内容（事業主体、設備規模等）
令和5年 3月17日	2号上屋 (大研修室)	第4回災害復旧WG会議兼令和4年度BCP机上訓練	<ul style="list-style-type: none"> ・境港地域における水産物の生産・流通に関する事業継続計画（BCP）について ・BCP机上訓練
令和6年 1月17日	2号上屋 (大研修室)	第19回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍・冷蔵施設整備意見交換会の実施について ・今後の係留岸壁の整備について ほか
令和6年 2月28日	2号上屋 (大研修室)	第5回災害復旧WG会議	<ul style="list-style-type: none"> ・津波避難訓練の実施について ・境漁港・市場の防災に関する講演会
令和6年 3月6日	2号上屋 (大研修室)	第3回漁港WG会議	<ul style="list-style-type: none"> ・係船ルールの策定 ・岸壁整備について
令和6年 3月8日	2号上屋等	地震津波を想定した避難訓練	<ul style="list-style-type: none"> ・避難訓練
令和6年 6月17日	2号上屋 (大研修室)	第4回漁港WG会議	<ul style="list-style-type: none"> ・係留岸壁に関するアンケートの結果と今後の係留岸壁の整備について
令和6年 7月18日	2号上屋 (大研修室)	第20回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・さかいみなと漁港・市場活性化ビジョンの進捗について ・市場整備の進捗について ・津波を想定した避難訓練の実施について ・冷凍・冷蔵施設整備意見交換会の実施について ・今後の係留岸壁の整備について
令和6年 11月5日	2号上屋 (大研修室)	第21回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョンの改訂について
令和7年1 月17日～24 日	書面会議	第6回災害復旧WG会議	<ul style="list-style-type: none"> ・設置要綱の改正 ・地震・津波避難訓練の実施
令和7年 1月30日	2号上屋 (小研修室)	第3回共同利用冷凍・冷蔵施設WG会議	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョン（改訂版）への記載内容の検討
令和7年 2月6日	2号上屋 (大研修室)	第22回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョン（改訂案）の検討 ・地震・津波避難訓練の実施について
令和7年 2月28日	2号上屋等	地震津波を想定した避難訓練	<ul style="list-style-type: none"> ・避難訓練
令和7年 3月11日	2号上屋 (大研修室)	第23回活性化協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・活性化ビジョン最終案の検討について ・地震・津波避難訓練の実施について

ビジョン(概要版)

魅力ある境漁港・
市場へ再出発！



背景

強み

- 境漁港は西部日本海最大の漁港であり、水産物取扱量は全国でも有数（令和6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
- 高度衛生管理型上屋の整備により衛生的な水産物の取引が可能
- 災害に強い漁港（耐震、耐津波）

↓ but

課題

- 災害への対応、係留岸壁の充実
- 水産資源の変動への対応、陸上処理能力の低下（冷凍・冷蔵施設の老朽化等）
- 衛生管理体制の維持改善
- 魚離れ、消費地ニーズへの対応（食の安全・安心、手軽さ）、海外消費量の増大
- 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）

- 災害に強い漁港、市場整備
 - ・地震、津波対策
 - ・災害への備えの促進
- 衛生管理体制の維持改善
 - ・高度衛生管理型市場の維持管理
 - ・関係者の意識の維持改善
 - ・汚水処理施設の改修に向けた検討
- 周辺環境の整備
 - ・係留岸壁の充実
 - ・利用者のための施設整備

活力がある漁港・市場づくり

（集荷・販売力の強化）

- 陸上処理能力のアップ
 - ・まき網漁業の需給調整
 - ・水揚げ集中時の対策・対応
 - ・凍結能力及び冷凍保管能力の確保
 - ・企業誘致等
- 水揚物の付加価値向上
 - ・境港ブランドの創出
 - ・6次産業化の推進
 - ・情報収集・情報提供等
- 水産物の販路拡大
 - ・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・輸出促進

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
 - ・水木しげるロードと水産物直売センター、おさかなパークの連携
- 漁港見学ツアーの充実
 - ・見学ツアーの充実・インバウンド対応
 - ・監視通路の見学への活用
- 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
 - ・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。

参考資料

ビジョンを実現
するための資料



浮魚資源増に対応した陸の処理能力の向上について

(背景)

漁業法改正に伴う国の新たな資源管理制度導入により、漁業者は魚種ごとに漁獲枠を与えられ漁獲量の制限を課せられている。一方、マイワシ資源は回復基調にあり、近年、陸上の処理能力に起因した漁獲枠の取り残しが生じている。これは境港地区経済にとって大きな問題で、関係者と陸上処理能力のあり方を議論する必要がある。

1 目的

資源回復傾向であるマイワシの水揚量アップが期待されている折、地元生産者の漁獲枠消化率向上及び県外大中型まき網船の水揚げを境漁港に取り込むことにより、地域水産加工業への原料供給のみならず、日本海側最大の水揚量を誇る境港の西日本エリアにおける浮魚類の供給基地としての責任を果たす。

2 水産庁の資源管理目標を踏まえた 10 年後(令和 16 年)の水揚げ目標

目標設定にあたり各魚種における将来の境漁港の予測水揚量を試算する。令和 6 年度(2024 年度)の資源評価において予測された令和 13 年(2031 年)の平均漁獲量の値等と日本海側の漁港における境漁港の各魚種の水揚量のシェアを元に、将来の境漁港の漁獲可能量を試算すると、マイワシの漁獲量は令和 6 年(2024 年)の 5.3 万トンが令和 13 年(2031 年)には 16.5 万トンに増加すると試算される。さば類とマアジも同様に試算するとそれぞれ 8.8 万トン、2.4 万トンと試算され、陸の処理能力を考慮しなければ将来的にはこれらの魚種で 27.7 万トンの水揚げが可能と推定される。

表 1 境漁港における令和 13 年(2031 年)の予測水揚量について

魚種	マイワシ	さば類	マアジ	合計
予測漁獲量	32.4 万トン ¹⁾	32.7 万トン ²⁾	16.0 万トン ¹⁾	81.1 万トン
日本海における魚種ごとの境漁港の水揚量シェア ³⁾	51%	27%	15%	—
境漁港の予測水揚量	16.5 万トン	8.8 万トン	2.4 万トン	27.7 万トン

1) (国研)水産研究・教育機構の令和 6 年度資源評価資料で示された対馬暖流系群全体の値

2) 令和 6 年度 第 4 回資源管理方針に関する検討会(マサバ対馬暖流系群・ゴマサバ対馬暖流系群)で示された値

3) 水産物流通統計調査(2023)に基づき算出

以上のことを踏まえ、資源管理の精度や自主規制等の不確実な要因を考慮し、マイワシ、さば類、マアジにおける境港の 10 年後の目標水揚量を年間 20 万 t とする。

年間の目標水揚量を 20 万トンとした場合、過去のマイワシの盛漁期の水揚げ日数を踏まえると、1 日当たり約 2,000 トンの処理能力(右図参照)が必要である。また、年間 20 万トンに最も近い水揚量だった平成 8 年(1996 年)の冷凍保管能力を参考

にすると、目標水揚量に対して境港地区で 78,000 トンの冷凍保管能力が必要である。(表 2)

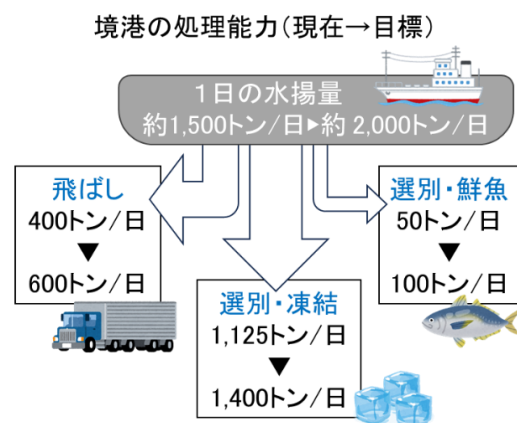


表2 境漁港の浮魚類処理能力について

	令和6年現在	令和7年10月※	令和16年 (目標)
陸の処理能力	1,575 トン/日	1,665 トン/日	2,100 トン/日
(内訳)凍結	1,125 トン/日	1,215 トン/日	1,400 トン/日
飛ばし	400 トン/日	400 トン/日	600 トン/日
鮮魚等	50 トン/日	50 トン/日	100 トン/日
地区冷凍保管能力	65,800 トン	71,000 トン	78,000 トン
水揚量(浮魚類)	10万t(見込み)	—	20万t

※山陰旋網漁業協同組合の共同利用冷凍・冷蔵施設完成時

3 水揚量アップに対応するための方策

まき網運搬船の接岸から、陸揚げが終了するまでの時間が短く、水産物の鮮度が良い状態で凍結や加工にまわすことができるといった境港の特徴を保持した方策を提案する。

(1) 境漁港の冷凍冷蔵能力の向上

- ・凍結庫の機能向上

凍結庫 1,400 トン/日の凍結能力確保

⇒仲買各社の凍結庫更新の推進(経産省等の補助金活用支援、国への働きかけ)

- ・冷凍保管庫の容量増

冷凍保管庫 78,000 t の容量確保

⇒仲買の既存冷凍保管庫更新や新設の推進

仲買グループ化等による共同利用施設整備の推進

自治体や第三セクター等による共同利用施設整備の検討

倉庫リース企業や賃貸冷凍保管庫業者の誘致

(2) 県外への輸送能力の強化

- ・飛ばしの効率向上

大型トラックスケールの整備(セミトレーラーの活用を推進)

(3) その他

- ・境港からの輸出促進
- ・ベトナム・タイ等東南アジア方面への缶詰用輸出を強化
- ・地域外の冷凍保管庫への配送
- ・ミール工場、加工工場の誘致

さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン将来構想の進捗状況について（令和7年3月時点）

信頼される漁港・市場づくり	
災害に強い漁港・市場整備	
地震・津波対策	<ul style="list-style-type: none"> ○ハード対策（地震・津波に強い施設の整備） <ul style="list-style-type: none"> ・令和元年6月 1号上屋、陸送上屋供用開始（耐震安全性Ⅲ類） ・令和4年9月 2号上屋供用開始（耐震安全性Ⅱ類、屋上受電設備、耐震強化岸壁） ・M6.5の直下型地震動への対策として、岸壁に16mの鋼管矢板を打ち込み、市場躯体を支えるため地下22mまで地盤改良。上屋の杭を地下66mまで打ち込み。 ・屋上駐車場及び2階を緊急避難場所として利用可能とするため、予想最大津波高（3.7m）より高い位置となる屋上（地上高さ7.25m）に250台分の駐車スペースと受電設備を整備した。 ○ソフト対策（BCP計画の策定、避難訓練等） <ul style="list-style-type: none"> ・平成29年9月 災害復旧WG会議開催 ・平成30年9月 増港地域業務継続計画（BCP）策定 ・令和元年9月 災害復旧WG会議開催（1号・陸送上屋完成に伴うBCP計画の改訂、講演会） ・令和2年10月 業務継続計画（BCP）訓練実施（市場関係者） ・令和4年1月 業務継続計画（BCP）訓練実施（仲買組合） ・令和5年3月 災害復旧WG会議開催（2号上屋完成に伴うBCP計画の改訂、BCP机上訓練） ・令和6年1月 活性化協議会開催（津波避難訓練協議） ・令和6年2月 災害復旧WG会議開催（津波避難訓練協議、防災講演会） ・令和6年3月 地震・津波を想定した避難訓練 ・令和7年2月 地震・津波を想定した避難訓練
避難場所の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年9月 2号上屋供用開始（一時避難施設として屋上駐車場整備） ・令和6年2月 増港市と指定緊急避難場所の協定を締結（屋上駐車場及び2号上屋2階）
衛生管理の強化	
高度衛生管理型市場の整備	<ul style="list-style-type: none"> ・平成25年度 高度衛生管理型漁港・市場整備について、国直轄調査を実施 ・活性化協議会において平成25年～令和元年度まで延べ9地区の先進地視察を実施（H25.10宿毛、八幡浜、H26.10焼津、H27.10魚津、H28.10銚子、H29.10石巻・塩竈、H30.11輪島、R1.11下関） ・令和元年6月 1号上屋、陸送上屋供用開始 ・令和4年8月 2号上屋供用開始 ・令和5年9月 かにかご上屋供用開始 ・令和6年2月 セキュリティゲート運用開始 ・令和6年10月 7号上屋供用開始 ○市場内の清潔の確保 <ul style="list-style-type: none"> （1）老朽化対策：H26年度～市場整備に伴い、上屋の建て替えを行った。 （2）明るさ対策：荷捌き所にはLED照明を整備し、明るくした。 （3）ゾーニング <ul style="list-style-type: none"> ①車両・人の進入制限 <ul style="list-style-type: none"> ・セキュリティゲートとフェンスを設置し、部外者の進入を防止。 ・陸送・1号・2号上屋を高床式にし、エンジン車両の進入を防止。 ②荷捌き・出荷エリアの分離 <ul style="list-style-type: none"> ・荷捌きと出荷準備スペースの床を線引き、色分けして分離。 ③市場関係者の詰所を整備、所定の位置に喫煙場所を設置。 ④衛生的かつ機能的なトイレの整備：（洋式水洗便器、便所出入口付近に手洗い、長靴消毒槽） ⑤監視通路：2号上屋2階に監視通路、1号上屋中2階（2か所）に監視デッキを整備。衛生管理状況の監視や見学場所として活用。 （4）汚水・悪臭対策：血水側溝を整備 （5）鳥害対策：各上屋に壁、防鳥ネット、オーバースライダー（かにかご上屋はシートシャッター）や防鳥剣山等を設置し、鳥の侵入を防止。 ○水産物の鮮度・品質保持 <ul style="list-style-type: none"> （1）日差し対策：各上屋に庇（ひさし）を整備。 （2）滅菌冷海水・シャーベットアイス： <ul style="list-style-type: none"> シャーベットアイス供給設備を平成31年度に整備。シャーベットアイス及び滅菌冷海水を安定的に供給できるようになった。シャーベットアイスはまき網のブリ等に活用、滅菌冷海水は活かに等に活用。 ○省エネ施設への転換 <ul style="list-style-type: none"> （1）セリ場の照明のLED化：セリ場の照明をLED化し、省エネに貢献。 （2）太陽光発電：今後設置を検討する。
高度衛生管理体制の構築	<ul style="list-style-type: none"> ・平成30年3月 衛生管理情報発信掲示板設置（2号上屋内5カ所） ・平成30年5月 増港水産物市場利用協議会分科会の設置、衛生管理マニュアル策定着手 ・平成30年12月 衛生管理マニュアル（陸送・1号上屋編）を制定、運用開始 ・令和4年8月 衛生管理マニュアル（陸送・1号上屋編）を（陸送・1号・2号上屋編）に改定 ・令和5年3月 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得（陸送上屋・2号上屋） ・令和5年8月 衛生管理マニュアル（かにかご上屋編）を制定（9月から運用開始） ・令和5年11月 衛生管理マニュアル（旋網漁業編）を制定（翌年4月から運用開始） ・令和6年3月 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新（陸送上屋・2号上屋） ・令和6年10月 衛生管理マニュアル（7号上屋編）を制定 ⇒これにより全ての水産物が高度衛生管理に対応。 ・平成26年度から毎年1回程度、衛生管理講習会を実施。
汚水処理施設及び管渠の改修	<ul style="list-style-type: none"> ・令和6年～ 県有施設の解体（汚泥焼却施設ほか）
周辺環境の整備	
係留岸壁の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・令和6年1月 活性化協議会開催（係留ルール） ・令和6年1月～岸壁の増深を検討中（-6.0mに増深） ・令和6年3月 漁港WG会議開催（係留ルール） ・令和6年3月 増港係留岸壁への係留について通知（係留ルール） ・令和6年4月 係留岸壁に関するアンケート実施 ・令和6年6月 漁港WG会議開催（係留岸壁アンケート結果、係留岸壁整備） ・令和6年7月 活性化協議会開催（活性化協議会として係留岸壁整備の必要性が認められた）
漁港利用者のための施設整備	<ul style="list-style-type: none"> ・平成25年7月 係留岸壁の多目的トイレをウォッシュレット付に改良、東側陸電設備に30Aコンセントを設置 ・平成26年4月～ 陸電の利用時間について申告制に移行 ・令和4年6月 さかいボートサウナ閉館（増港駅ビル） ・令和5年3月 みさき会館閉館（休憩室、シャワー室）
臨港道路の高潮・振動対策	<ul style="list-style-type: none"> ・平成26年1月 応急処置として、舗装補修工事を実施 ・26年度～27年度で改良工事を実施（冠水対策、段差防止）

活力ある漁港市場づくり	
水産物の付加価値向上	
まき網物の小ロット販売による単価UP	・市場で整備した魚体選別機は利用が進まず廃止。仲買各社が自社の魚体選別機を用いて選別している。
産地一次加工の検討	・平成25年8月 船上での一次加工技術開発に向け、試験船第一鳥取丸に紫外線殺菌装置やフリーザーを設置。ハタハタ、マダラの2魚種で冷凍・試食の評価を実施。 ・平成25年11月～3月 産地一次加工品の評価を検証するため、実証試験を実施 ⇒沖合底びき網漁船において、船上凍結や、シャーベットのアイスを用いた漁獲魚の鮮度保持などが行われている。
境港ブランドの創出	・平成27年2月 境港市場整備パンフレット作成 ・平成27年3月 「水産王国境港 四季のさかな」パンフレット作成 ・平成27年12月 ペニズワイガニのブランド化を含めた「境港地域プロジェクト改革計画」が承認された ・平成27年12月 境港水産加工ハンドブック作成 ・平成28年8月 「水産王国境港 四季のさかな」パンフレット 英語版作成 ・平成29年3月 「水産王国境港 四季のさかな」パンフレット 中国語版作成 ・平成29年11月 「水産王国境港 四季のさかな」パンフレット 香港語版作成 ・平成29年12月 ペニズワイガニのレシピ本作成 ・平成31年3月 シンボルマーク決定（公募）⇒令和2年6月商標登録 ・令和元年6月 シンボルマークシール利用開始
情報収集・水揚物管理記録の保持・情報提供	・令和4年～ まき網の水揚げ情報を2号上屋入口に掲示。
水産物の販路拡大	
活魚出荷の推進	・陸送上屋に活魚水槽を整備。活ガニや活貝等の出荷等に活用。 ・2号上屋及び陸送上屋にエアレーション設備を整備。 ⇒活松葉がに、沿岸漁業におけるヒラメ等の高単価魚種の活魚出荷の促進に寄与。 ・シャーベットのアイス供給設備を活用し、冷海水を供給。 ⇒活松葉がに等の出荷に活用。従来の冷海水製造工程（海水、氷、塩を混合して調整）よりも簡易であり、作業効率が大幅に上昇。
関西でのマーケティング	・平成25年4月26～28日 食博覧会大阪に出展。 ・平成25年6月29～30日 イオン茨木店で鳥取県フェアに参加。 ・平成26年7月5～6日、平成27年7月4日～5日、平成28年7月3日 イオン伊丹丹陽店で鳥取県フェアに参加。 ・その他、個別企業でも関西で鳥取県フェアを実施 ・平成27年5月、28年5月 関西の百貨店でマグロ初水揚げ同日販売を実施。 ・平成28年1月 関西での中野港漁村市の開催を百貨店と協議。漁業者による売り場視察を実施。 ・平成29年10月 阪神梅田本店において『中野港漁村市in大阪』を開催 ・毎年マグロ初水揚げ直後に、大阪の百貨店においてPRイベントを実施（H27～）。 ・毎年ズワイガニの初水揚げ後に、大阪の百貨店においてPRイベントを実施（R5年～）。 ・令和6年10月 阪神梅田本店において『中野港漁村市in大阪』を開催
海外市場の開拓	○輸出国の実態調査 ・平成25年10月4～8日 鳥取県境港水産物輸出入促進協議会及び境港水産振興協会が韓国市場調査を実施 ・平成26年9月5～14日 同協議会が、「鳥取県観光物産展inクアラルンプール」に出店 ・平成27年1月18～22日 同協議会が、タイ（バンコク）・中国（マカオ）市場調査を実施 ・平成27年1月～3月 「漁港・市場を核とした輸出促進対策ガイドライン」作成に向けた調査・検討会実施（国主体） ・平成27年8月～ EU輸出に係る産地市場の登録のための実務マニュアル策定検討会実施（国主体） ・平成28年3月、8月「鳥取県食材レストランフェアinウラジオストク」にプリを輸出 ・平成28年7月「イオン香港コーンヒル店鳥取岡山観光物産展」でペニズワイガニ、クロマグロをPR販売 ・平成31年2月 同協議会が、タイ（バンコク）における水産物の加工状況等を視察 ※令和元年以降はコロナ禍の影響等もあり、海外での現地調査は未実施。 ○水産物輸出のための証明書発行体制の確立による輸出手続きの円滑化 ・境港水産事務所が中国向け活水産物、韓国向け輸出水産物（産地証明、放射線放射性物質合格証明書等）、台湾向け活貝類に関する証明書の発行機関となっている。（ただし、R5年度からの中国による日本産水産物禁輸措置に伴い発行手続きを休止。） ・輸出入促進協議会が漁獲証明書の発行機関となっている。
陸上処理能力のアップ	
まき網三者協議会（仮称）による帯給調整	・生産者、荷受を中心にまき網漁船漁獲量の自主規制を行っている。
陸上処理能力のアップ	・令和4年5月 第1回共同利用冷凍・冷蔵施設WG会議開催 ・令和4年8月 第2回共同利用冷凍・冷蔵施設WG会議開催 ・令和4年10月 共同利用冷凍・冷蔵施設（山陰旋網）の内容について協議会で書面決議 ・令和5年9月 共同利用冷凍・冷蔵施設整備（山陰旋網）の水産庁補助金交付決定 ・令和6年1月 活性化協議会開催（マイワシ資源の回復に伴う陸の処理能力問題） ・令和6年2月 冷凍・冷蔵施設整備アンケート ・令和6年4月 第1回冷凍・冷蔵施設整備意見交換会 ・令和7年1月 第3回共同利用冷凍・冷蔵施設WG会議開催 ・令和7年10月以降 共同利用冷凍・冷蔵施設（山陰旋網）供用開始予定
効率的な水揚げができる漁港・市場への再構築	・平成22年 魚体選別機設置（3号上屋、2機） ・平成28年 魚体選別機売却（1機、JFしまね） ・平成28年 トラックスケール供用開始（移設） ・令和4年 魚体選別機撤去解体（1機） ・令和8年 8号上屋（まき網）供用開始予定
親しまれる漁港市場づくり	
観光分野との連携	
魅力ある水産物直売センターの創出	・平成26年1月 山陰旋網漁業協同組合に売却 ・平成27年1月 水産物情報発信施設を開設 ・令和4年4月 リニューアルオープン
2号上屋展示スペースの整備	・令和2年7月 展示スペースの基本計画策定 ・令和3年7月 展示スペースの展示計画策定 ・令和3年12月 展示スペースの愛称募集 ・令和4年3月 展示スペースの愛称投票 ・令和4年5月 展示スペースの愛称が『境港おさかなパーク』に決定
漁港見学ツアーの充実	
早朝7時見学の実施	・境港水産物市場管理（株）において、早朝市場見学希望者への対応を開始 ・境港水産振興協会において、土曜日午前7時からの早朝市場見学ツアーを開始
監視通路の整備	・2号上屋2階に監視通路、1号上屋中2階（2か所）に監視デッキを整備。衛生管理状況の監視及び見学場所として活用。
食育・食育普及活動の推進	
学校給食等での地元水産物の活用による食育の推進	・境港市内の保育園、幼稚園、認定こども園を対象にギンザケ集会（4月）、マグロ集会（6月）、カニ集会（9月）を実施 ・境港産ハタハタ、アジ、イワシ等を小学校給食で使用し、児童に概要を説明
継続的な水産イベント等による食育普及活動	・平成25年5月～ 中野港において「さかいみなど中野港漁村市」を開催。 ・カニ感謝祭（1月）、境港まぐろ感謝祭（7月）、境港水産まつり（10月）を継続開催



【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

