

**第5回**  
**浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会**  
**【検討資料】**

2019.7.5

# **5. 浜田漁港周辺エリア活性化計画 (観光・地域活性化編)**

# 5-1. 観光及び地域活性化推進の課題

## まちづくりの進展

「住みたい 住んでよかったまち」の実現が将来目標。  
その実現に向け、「水産業の振興」「観光・交流の推進」など、海を活かした取り組みが重要な役割を担う。

## 水産業の振興

ブランド認証制度や衛生処理施設整備等を通じた差別化戦略が進展。しかし、漁業を取り巻く環境は依然厳しい状況。担い手育成等を含めた魅力ある漁業への転換が必要。

## 観光振興

観光客の減少へ歯止めを掛け、経済波及効果を高めるためには、食や石見神楽などの地域資源を活かした滞在型観光につながる魅力づくりが必要。

## 市民の声/先行事例の動向

- ・ 鮮度が最大の購買動機、魚好きの市民が自慢できる場所へ（新鮮、朝取れ、ここならではの素材）
- ・ 多様な主体との連携、魚食文化の普及、地域が一体となったブランドづくりが成功事例のポイント



## 浜田漁港周辺エリアの特性と観光・地域活性化の課題

- 浜田市の中心市街地や観光拠点施設に近接し、商港、漁港、観光拠点施設が一体なった「海」に関する機能が集積。
- 漁業、水産加工業などの海に関する生業のほか、買い物、釣りや海水浴などのマリンレジャーのフィールドとして市民、観光客が日常的に集う場所になる可能性を持つ。
- 新たに整備される山陰浜田公設市場を観光・地域活性化の起爆剤とすることが期待。

**漁港周辺エリアを「海のまち浜田」のランドマークと再定義し、市民や観光客に四季折々の浜田の海の魅力を伝えることを通じて、共感の獲得、交流人口の拡大、経済効果の獲得へつなげることが期待。**

## 5-2. エリア開発のコンセプト

---

### “魚文化”を育む場

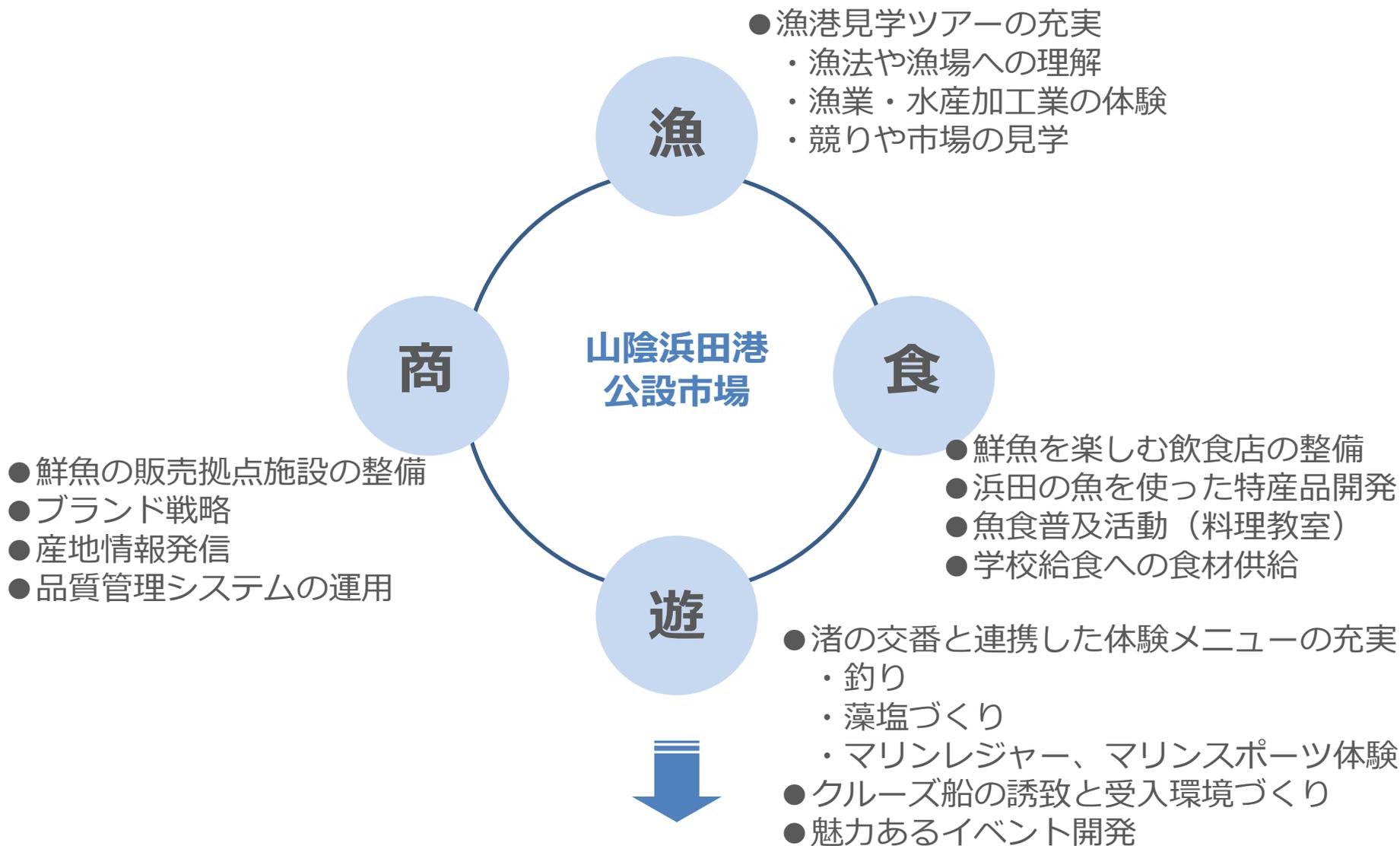
浜田漁港で水揚げされる「魚」が、水産加工業、流通業、小売業、飲食業、観光業などの多くの生業を支える。市民の暮らしに彩りを添え、固有の食文化を育む。

将来にわたり活力ある「海のまち浜田」を実現するためには、市民が海の恵みの中心である「浜田の魚」を大切にし、楽しみ、活かす価値観や行動を広げていくことが求められる。

浜田漁港周辺エリアを、海の生業や、ここならではの四季折々の多様で新鮮な魚介藻類との出会いを通じて、浜田の魚、浜田の海に対するファンづくりにつなげる場にする。

市民参加を通じて、市民生活の中にある魚食文化や海とのつながりを強化し、次世代に引き継いでいく。

# 5-3.展開方法



## 魚文化の醸成

# 5-4.推進する取組み

## (1) 賑わいのある集客施設の設置

### ◎山陰浜田港公設市場による活性化（現有施設の活用）

#### ①山陰浜田港公設市場の整備

老朽化や耐震化対応等への対応が喫緊の課題となっている公設仲買売場の新築・移転に関し、「しまねお魚センター」を市が買い取り一体的に再整備することで、浜田市の新たな水産物の流通・販売拠点施設を整備する。

#### ②地産地消の推進

新たに整備する「山陰浜田港公設市場」を浜田の地産地消の拠点施設と位置付け、浜田漁港で水揚げされた水産物を中心に、取り扱う商品を浜田市で生産・加工された「浜田産」の生鮮品・加工品に限定し、地産品の販売促進につなげる。

また、生産者など、作り手の情報を積極的に発信することで、顔の見える安心・安全な商品の販売を推進する。

#### ③魚介類の鮮度管理の徹底

最新の冷蔵・冷凍器機、調理器具等を設置し、魚市場の活気と、消費者が求める安心・安全・キレイな売場を両立した新しい魚市場を整備・発信する。

また、魚介類の鮮度に応じて、鮮魚、調理品、加工品などに分けて販売する仕組みづくりを検討し、鮮魚を無駄なく利用・販売する。

#### ④産地情報の発信

店頭においてパネル、タペストリー等を用いて産地情報を積極的にアピールするほか、広報誌、CATV、雑誌等のメディアを通じて四季折々の浜田産の旬の魚の特徴や食べ方などをわかりやすく発信する。

# 5-4. 推進する取組み

---

## ⑤ 鮮魚を楽しむ飲食店の整備

「山陰浜田港公設市場」内に浜田漁港で水揚げされた新鮮な海産物を食べることができる飲食店を整備する。市民・観光客へ四季折々の旬の魚を味わう機会を提供し、食を通じた魅力づくりを行うほか、食を通じて浜田の魚のファンづくりにつなげる。

## ⑥ 浜田の魚を使った特産品開発

地元の水産加工会社、食品製造業者、飲食店、経済団体等の連携により「浜田港四季のお魚」を原料とする新たな水産加工品づくりやレシピ開発を進める。

「山陰浜田港公設市場」へ特産品の販売コーナーを設置するほか、都市部への販売促進、市内飲食店が一体となったキャンペーン等の実施を通じて、美味しい魚が食べられるまちとしての浜田のブランドイメージの定着を図る。

## (2) 観光と連携した取組み

### ◎ 水産資源を活用した取組

#### ① 海の仕事に触れるプログラムづくり

山陰浜田港公設市場の新設に合わせ、漁港や卸売市場の一部を見学するプログラムや、近隣の水産加工団地と連携し、水産加工の見学や体験ができるプログラムづくりを行う。

水産物の水揚げや浜田独特の競りの様子、水産加工の現場など、浜田ならではの海の仕事を体験する機会づくりを通じて、浜田市の新たな観光の魅力づくりにつなげる。

#### ② 漁業体験機会の提供（将来）

地元漁師による漁業の説明、漁船への体験乗船等、浜田の漁業に触れる機会づくりを進める。市民や観光客に浜田の漁業に触れる機会を提供し、漁業への理解促進、新たな担い手確保につなげる。

#### ③ 体験メニューの充実

瀬戸ヶ島地区に整備される「渚の交番」を中心に、藻塩づくり、釣りやマリンレジャー、マリンスポーツなどの海の体験メニューの提供を行う。

これらの体験メニューを活かしたイベントや大会を実施し、賑わいづくりにつなげる。

### (3) 「みなとオアシス」による地域振興

#### ① 浜田港一体となった産業振興・賑わい創出

みなとオアシス浜田に指定される福井地区・長浜地区の商港と連携し、大型クルーズ客船の寄港の誘致、乗客に対するおもてなし等を実施し、大型クルーズ船の寄港に伴う経済効果の獲得と賑わいづくりにつなげる。

#### ② 魅力あるイベント開発

浜田漁港やマリンドームを活用し、浜田の魚や海の特徴を活かした魅力あるイベントを開発・実施する。市民や観光客が集う機会づくりを通じて、漁港の賑わいづくりにつなげる。

### (4) 食育・魚食普及活動の推進

#### ① 学校給食等での食育の推進

次世代を担う子ども達に浜田の魚と魚食文化を伝えるため、学校給食において浜田漁港で水揚げされた魚を提供するメニューを開発し、子ども達に新鮮で美味しい旬の魚を味わう機会を提供する。

学校給食に併せた産地学習を行い、魚を活かした食育を推進する。

#### ② 継続的な水産イベント等による魚食普及活動

漁業者や市内の婦人会等から講師を募り、浜田産の魚介類を美味しく食べるための市民向けの料理教室を開催し、魚食の普及を図る。

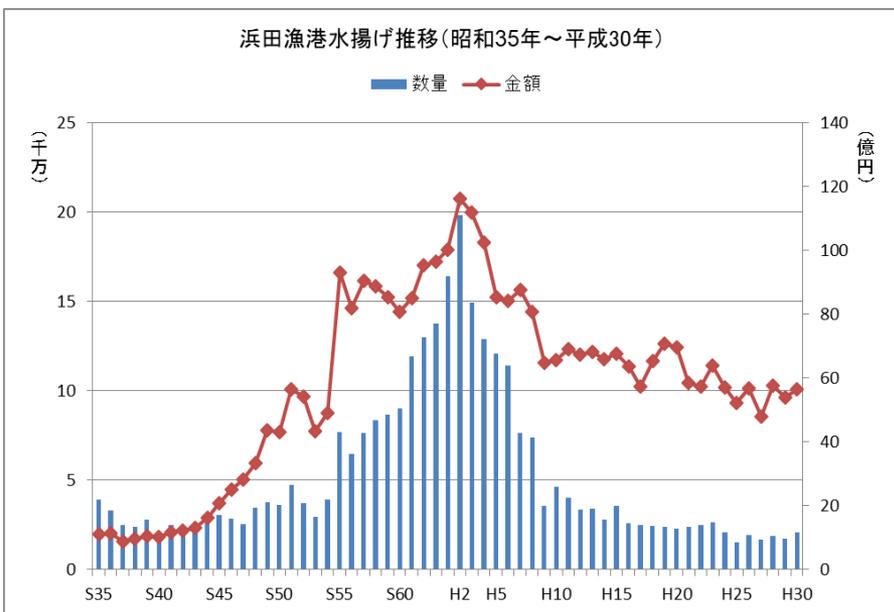
公民館や学校等への出張料理教室を実施し、幅広い市民へ魚の料理方法や美味しい食べ方を伝える。

## **6. 浜田漁港周辺エリア活性化計画 (集荷・販売力強化)**

# 6-1. 浜田市の水産業の現状

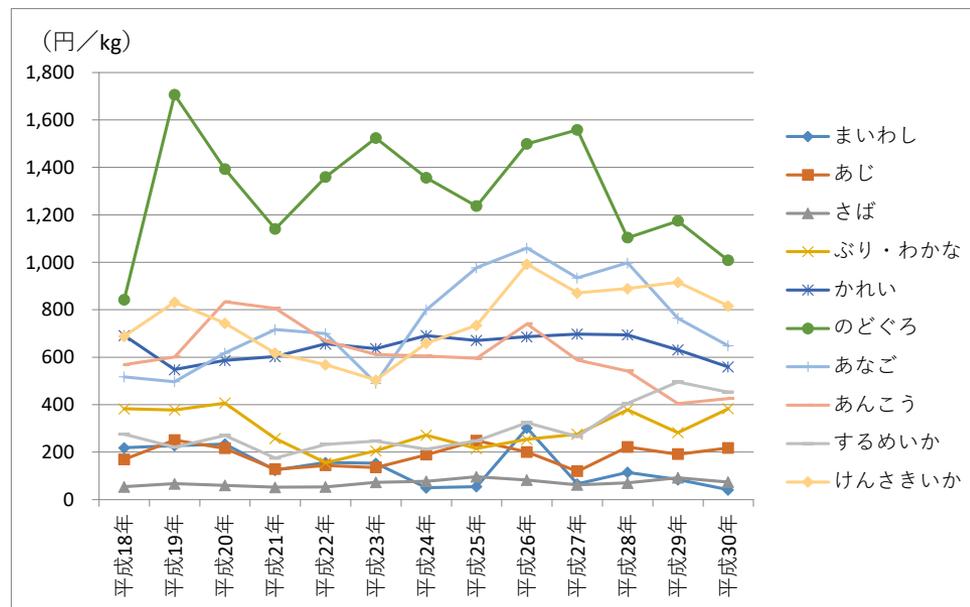
- ✓ 漁業センサスによると市内で漁業を営む経営体数、漁業従事者数は平成20年がそれぞれ193経営体、365人、平成25年は同135経営体、276人となり、いずれも減少傾向で推移。
- ✓ 平成30年の漁獲高は2.1万トン、水揚金額は56.5億円。平成2年をピーク(漁獲高19.8万トン、水揚金額116.3億円)として、漁獲高は大幅に減少し、平成9年以降は5万トン未満で推移。
- ✓ 「どんちっち」ブランドの浸透等により、「のどぐろ」など一部の魚種では価格の上昇もみられるが、魚価は低迷しており、水揚の維持とともに魚価向上が課題となっている。

## ■ 浜田漁港水揚推移



資料：浜田市水産業振興協会調べ

## ■ 主要魚種魚価の推移



資料：浜田市水産業振興協会調べ

## 6-2. 水産業振興に向けた現状の施策

- ✓ 地元漁船の存続対策をはじめ、魚価の向上、水揚拡大、後継者の育成・確保を進めるほか、市場等の浜田漁港受入施設・設備の整備、浜田漁港エリアの活性化対策等を一体的に展開。
- ✓ 浜田漁港で水揚げされた魚介藻類およびそれらを原料とする加工品を「山陰浜田港」産としてブランド化する取組のほか、「アジ」「ノドグロ」「カレイ」の3種については、脂質含有量、サイズ等の規定を満たしたものを「どんちっち」ブランドに認定し、ブランドロゴの付与、トレーサビリティ・システムの開設等を実施。



### ソフト事業

- 1) 基幹漁業の構造改革の推進
  - ・ 沖合底曳網漁船（5ヶ統）代船対策
  - ・ まき網漁船（2ヶ統）代船対策
- 2) 魚価の向上・魚食普及による販売力の強化
  - ・ 「山陰浜田港」ブランドの推進
  - ・ 水産ブランド「どんちっち」の推進（アジ・ノドグロ・カレイ）
- 3) 水揚拡大対策
  - ・ 外来船誘致活動の実施
  - ・ 栽培漁業及び資源管理型漁業の推進
- 4) 漁業後継者の育成・雇用の確保対策
  - ・ 若手及び新規漁業者確保対策

### ハード事業

- 1) 市場施設、設備等の整備
  - ・ 高度衛生管理型荷さばき所の整備
  - ・ 冷凍冷蔵庫の整備支援
- 2) 漁港エリアの活性化対策
  - ・ 瀬戸ヶ島埋立地の活用
  - ・ しまねお魚センターの活性化、公設水産物仲買売場のあり方の検討

# 6-3. 浜田漁港周辺エリア活性化検討会議（WG会議）

## 【開催概要】

### 第1回浜田漁港周辺エリア活性化検討会議

日時：令和元年6月26日（水）13：00～15：00 場所：J F マリンバンク浜田支所

テーマ：市場水揚高の維持・拡大

No.	所属団体等	職名	氏名	備考
1	浜田中型まき網船主会	会長	渡邊 恭郎	まき網漁業生産者
	裕丸漁業生産組合	代表理事組合長		
2	島根県機船底曳網漁業連合会	会長	金坂 敏弘	沖合底曳網漁業生産者
	有限会社浜吉水産	代表取締役社長		
3	漁業協同組合 J F しまね浜田支所	販売部長	中路 恵治	

### 第2回浜田漁港周辺エリア活性化検討会議

日時：令和元年6月26日（水）15：10～17：10 場所：J F マリンバンク浜田支所

テーマ：水産物の付加価値向上、水産物の販路拡大

No.	所属団体等	職名	氏名	備考
1	浜田市水産物ブランド化戦略会議	専門部会長	渡邊 祐二	ブランド化推進
	裕丸漁業生産組合	専務理事		
2	浜田魚商協同組合	事務局長	石井 信孝	仲買事業者
3	浜田中央水産加工業協同組合	代表理事組合長	和田 浩	水産加工事業者
	有限会社和田商店	代表取締役		
4	株式会社魚勝商店		名田 勝之	水産加工事業者
5	有限会社やなぎ水産	専務取締役	柳 雄一郎	小売・仲買事業者

---

## 抽出された課題

### (1) 漁業経営の実態

#### ① 担い手の減少と後継者確保

- ・ 親族以外の第三者への事業承継等、**後継者確保**を進める必要。
- ・ 現状では若手船員を確保できているが、**外国人研修生を含む担い手確保**を進める必要がある。
- ・ 沖合底曳網漁業について、魚を選別するサイズが多いため、長時間労働となり船員の負担が大きい。

#### ② 船舶更新、燃料高騰への対応

- ・ 船舶の老朽化に対し、漁船のリース、中古船の確保で対応しているが、**県内で調達できる中古船の情報が少ない**。
- ・ 漁船を新造する場合には造船所が4～5年先まで空きがない。
- ・ **燃料単価の高騰**により経営に悪影響が生じている。

#### ③ 資源減少への対応

- ・ 浜田沖の漁場を含め、日本海全体の**漁業資源は減少**している。
- ・ アワビの放流事業等、資源確保の取組みは有効であるため継続すべき。

## 抽出された課題

### (2) 水産物の付加価値向上

#### ①ブランド化事業の推進

- ・ **ブランド化に関する動き**が生産者や仲買事業者の間に浸透していない。
- ・ どんちっちブランドに関する**窓口を一本化し、情報を集約すべき**。
- ・ 沖合底曳網漁船で実施する「**沖獲れ一番**」ブランドは一般のものに比べ**1割程度の高値**で取引されている。
- ・ 品質のバラつきを感じており、生産者において**鮮度管理に関する統一ルール**の運用を徹底する必要がある。
- ・ **今あるブランドを活かす**ことが重要。漁業者と仲買人が一緒になり、共有物である魚の価値を高めていく必要がある。
- ・ 品質向上を目的として、生産者、仲買業者、水産技術センター等関係者による**定期的な意見交換会**を持つと良い。
- ・ 生産者と仲買業者の間で、鮮度・品質に関する価値観にズレがあると感じる。生産者、仲買業者ともに**顧客の声を聞き入れ共通認識**を持つべき。
- ・ どんちっち三魚の内、カレイの差別化が課題。成分から特徴を出しにくい。カレイの塩干品は日本一の生産量。

#### ②競争力の強化

- ・ 鮮度保持に向けた「**神経メ**」を行うのは、一部の船団に限定されている。
- ・ まき網漁船の水揚げでは、選別（セクター販売）、スケール（トラックスケール販売）により魚価が異なり、魚価としては前者が優位。外来船が入港するのも選別が有ることがアドバンテージとなっている。地元船との競争回避等、水揚げの体制の整備が必要。

---

## 抽出された課題

### (3) 水産物の販路拡大

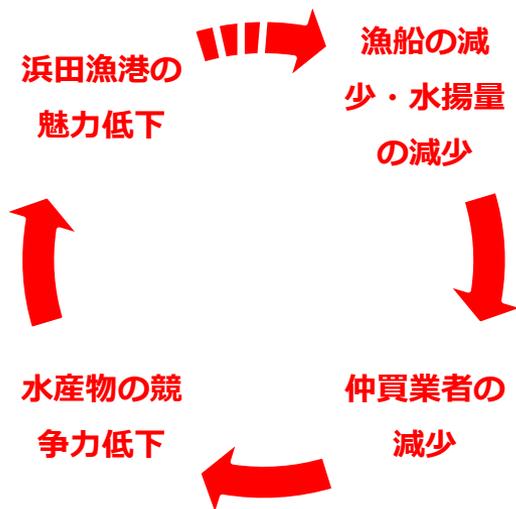
- ・ 沖合底曳網漁船の減少（4ヶ統）により、年間5億円程度の水揚げ高の減少が懸念。
- ・ 仲買業者の廃業による魚の売り先の減少が懸念。
- ・ 販売力のある仲買業者がいることで魚価が上がり、漁港の魅力が高まる。漁港の魅力化に向けては仲買業者の力づくりが必要。
- ・ 水揚げした水産物を運ぶトラックが不足し、物流機能が脆弱。現在も和歌山県、三重県からトラックが来る状況。物流機能の向上に向けた運送業者の確保が必要。
- ・ 水産物の貯蔵ができる冷凍冷蔵庫の整備が必要。
- ・ 浜田漁港での一次加工専門の事業化は、漁獲量にバラつきがある中、原料の安定確保、稼働率の平準化が課題となり、個社での対応は難しい。

### (4) その他

- ・ イカ釣り船等、外来船の誘致活動は浜田漁港のPRとして今後も継続すべき。
- ・ 浜田市内に地元の海産物を食べられる場所が少ない。

## 6-4.課題

- ✓ 魚価の低迷、漁船の老朽化、漁業就業者の高齢化や後継者不足等、漁業を取り巻く厳しい状況。底曳網漁船の事業停止により、更なる水揚高の減少が懸念。
- ✓ 「どんちっち三魚」「山陰浜田港」「浜田港四季のお魚」「沖獲れ一番」など、地元産水産物の高付加価値化に向けた取組みの進展により、アジ・ノドグロなどのブランド化が進展。一方、鮮魚の品質管理に関するルールの厳格化、ブランド戦略の効率的な運用等が課題。生産者・仲買人の連携が希薄で、魚価向上に向けた一体的な取組みができていない。
- ✓ 物流トラック便の不足等により、浜田漁港の物流機能が脆弱。また、冷凍冷蔵庫が不足し、生産物のストック機能が不足。仲買人の減少により、浜田漁港の生産物の流通力の更なる低下が懸念。



**漁船の減少と水揚量の減少により、仲買業者が減少。**  
**そのことが水産物の競争力の低下、漁港の魅力低下につながり、更なる水揚量の減少を招くという負のスパイラルを断ち切る必要。**

# 6-5.展開方法

ハード・ソフト両面から、水揚量の確保と浜田漁港の漁獲物の流通力を高め、「良い魚が水揚げされる→水産物が売れる→浜田漁港の魅力が向上する→水揚げが増える」という“正のサイクル”を作り出す。

## 【推進する取組み】

### (1) 市場水揚高の維持・増大

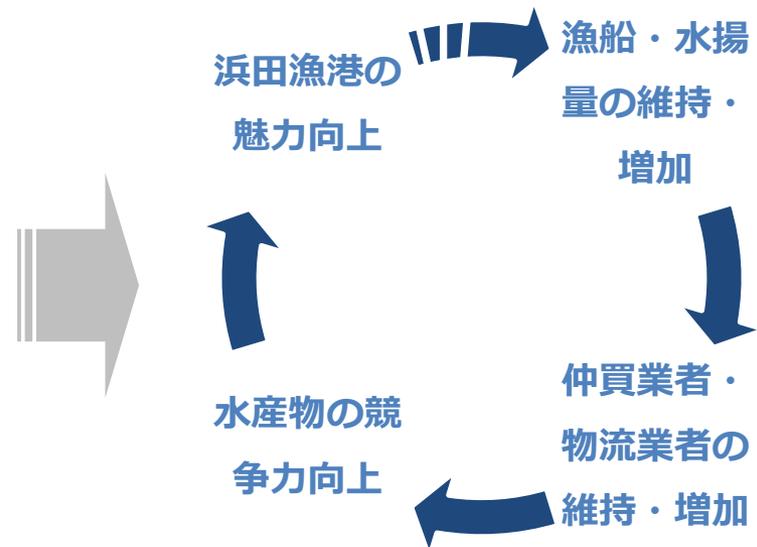
- ◎地元漁船の存続対策
- ◎外来船の誘致
- ◎漁業資源の確保
- ◎担い手の確保

### (2) 水産物の付加価値向上

- ◎浜田港産ブランドの拡大、発展
- ◎産地一次加工の検討
- ◎6次産業化の推進

### (3) 水産物の販路拡大

- ◎PR活動、マーケティング活動の実施
- ◎流通機能の強化
- ◎海外市場への開拓



# 6-6.推進する取組み

## (1) 市場水揚げ高の維持・増大

### ◎ 地元漁船の存続対策

- ・ 燃油価格が高騰するなか、漁業経営の安定化に向けては経費の大半を占める燃料費の抑制が大きな課題となっている。漁船の省エネ化に向けた研究や、燃料消費量抑制に向けた漁船管理や減速航行等の普及を進める。
- ・ 基幹漁業である沖合底曳網漁船とまき網漁船の存続にむけ、これまで沖合底曳網漁船の大規模改修（リシップ）を実施してきたが、今後は、国事業を活用した漁船の新造船等の可能性を検討し、漁船の老朽化対策を含めた漁業構造改革を推進する。まき網漁船団は、中古船の取得や、リース事業の活用について検討する。

### ◎ 外来船の誘致

- ・ 現状の水揚げ高50億円のうち、地元漁船の水揚げ量は半分程度で、その他は市外に拠点を置く外来船が担っている。浜田漁港全体の水揚げ量が増加することで、仲買人の取扱量の増大、地元水産加工業者への資源流通の拡大等の裾野の広い経済効果が期待されるため、外来船の誘致を積極的に推進する。特に、境港市の大中型まき網船団や全国のイカ釣り漁船など、浜田沖で操業する漁船に対する誘致活動を強化し、浜田漁港の水揚げ量の増加に繋げる。

# 6-6. 推進する取組み

## (1) 市場水揚げ高の維持・増大

### ◎ 漁業資源の確保

- ・ 漁業資源の確保に向けて実施しているアワビ、アカウニ、ヒラメの放流事業の成果を検証するほか、浜田市の新たな魅力につながるような放流魚種の研究を進める。
- ・ 放流した稚魚・稚貝等の成育状況の調査を行うとともに、害敵駆除などの磯焼け防止策を講じ、磯資源の保護・増殖を図る。
- ・ 沖合底曳網漁船の機動的禁漁区などの活動を続けるとともに、新たな資源管理の手法について、県水産技術センターなどの研究機関とともに検討を行う。

### ◎ 担い手の確保

- ・ 漁業の担い手・後継者確保に向け、新卒者・UIターン者等の就労支援・雇用支援を行う。
- ・ 小中学校における産業体験等の機会の提供、県立浜田水産高校との連携による担い手育成に向けた取組みを進める。
- ・ 漁業の仕事の内容や働く人の声などを分かりやすく紹介する広報ツール（チラシ・動画等）を作成し、就職相談会、UIターンフェアなどの機会を活用し情報発信する。

## (2) 水産物の付加価値向上

### ◎ 浜田港産ブランドの拡大、発展

- ・「どんちっち」、「山陰浜田港」、「浜田港四季のお魚」などのブランド認証制度を活用し、品質管理の徹底、官民が一体となったPR活動等を展開し、ブランドの更なる普及と付加価値の向上に取り組む。
- ・浜田を代表するブランドに育ちつつある「どんちっち」については、どんちっちブランド3魚に指定される「カレイ」の付加価値向上と販売促進に向けた検討を進め、アジ、ノドグロとともに浜田を代表する人気魚種への成長を促進する。
- ・どんちっちブランドの優位性等を分かりやすく伝える広報資料の作成・配布、市民や浜田市を訪れる観光客等への広報活動の実施、更には浜田市水産物ブランド化戦略会議等と連携した展示会・商談会への出展を通じてブランドの普及・付加価値の向上に努める。
- ・「沖獲れ一番」等のブランド認定制度を活かした高鮮度の魅力ある水産物の生産を拡大するため、漁獲物の鮮度保持に関するルールの厳格化、技術研修会を開催して技術の浸透を図っていく。
- ・ブランドの適切な運用のため、漁業生産者、仲買人、島根県水産技術センター等と連携し、市場評価をもとに魚価向上に向けた取組み等を議論する検討会を定期的で開催し、生産者・販売者が一体となって展開する。

---

## (2) 水産物の付加価値向上

### ◎ 産地一次加工の検討

- ・ 水産物の取引先となる消費地の小売店または飲食店等のニーズに対応すべく、産地での一次加工の実施、流通における鮮度管理・衛生管理水準の向上が求められる。

### ◎ 6次産業化の推進

- ・ 水産物の付加価値向上に向け、島根県、関連機関と連携し、生産者と他業種との連携による新たな商品・サービス開発等に取り組む事業者への支援を進める。

## (3) 水産物の販路拡大

### ◎ PR活動・マーケティングの推進

- ・「山陰浜田港公設市場」を魚食文化に触れる機会づくりを推進するほか、関連団体と連携し、市外で開催される商談会・展示会等への出展を進め、浜田産の水産物のPR、販路拡大を支援する。

### ◎ 流通機能の強化

- ・現状における浜田漁港の物流機能は陸送トラックが主流であり、水揚量を増やすためには輸送能力を向上する必要がある。物流業界の労働力不足は全国的な課題であるが、輸送手段の確保及び拡充のため陸送トラックの流通体制の強化策について検討を行う。
- ・輸送を担う運送事業者の意向調査や、季節別の水揚げ量・物流量等の実態調査を進め、物流改善に向けた課題を明らかにするとともに、他地域の動向調査、航空貨物輸送の利用等、他の輸送システムの研究を行い、漁港の物流機能の強化を目指す。
- ・水揚げ後の漁獲物を高鮮度で維持し、また、大量時の漁獲物の保管と供給の安定化に向けた大型冷凍冷蔵庫の整備検討を行う。また、冷凍冷蔵庫の整備に対する支援の継続を検討し、浜田漁港全体としての漁獲物のストック機能を強化する。

---

## (3) 水産物の販路拡大

### ◎ 海外市場への開拓

- ・健康志向の高まりや魚食の普及等を通じて、海外での水産物、特に高品質な日本の水産物に対する需要が高まる中、市内の水産加工業者等においては、海外市場の開拓に取組みが見られる。これらの事業者と連携し、海外への水産物の流通の実態調査を進めるほか、海外市場の調査・新たな市場開拓に向けた展示会・販促会等への出展を検討し、海外市場の開拓可能性を検討する。
- ・生産・流通機能の強化、水産物の衛生管理の高度化に向け、高度衛生管理型荷さばき所の整備に取り組むほか、これらを契機として、水産加工業者等へH A C C P対応型の衛生管理の導入を推進し、安全・安心な生産体制の確立、国際的な競争力を持った商品供給体制づくりを目指す。