

第 6 回 浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会 【検討資料】

2019.8.21

7. 浜田漁港周辺エリア活性化計画 (漁港・市場機能の強化)

7-1.高度衛生管理型荷さばき所の整備について

浜田漁港における高度衛生管理の基本的考え方

1 高度衛生管理計画の基本方針

現状と課題	基本方針
1) 水産物・人・車両の動線の輻輳と専用スペース不足 2) 日射による水産物の温度上昇と雨・鳥糞などの危害の混入 3) 上屋内への外部車両進入等による異物混入 4) 活魚水槽やフィッシュ・ソフ・選別器に未処理の海水使用 5) 岸壁・上屋で発生した汚水の処理 6) 水産物の床への直置き及び木箱の使用 7) 上屋内での喫煙などの非衛生行為	1) 水産物の流れを一方方向とし、交差のない動線を確保するとともに必要な作業スペースを確保 2) 閉鎖型上屋を整備 3) 市場内への入場制限と車両の場内進入禁止 4) 清浄海水取水施設を整備 5) 排水施設を整備 6) 木箱を使用禁止とし、蓋付き魚箱あるいはパレットを使用 7) 衛生管理についてルールづくりと普及・啓発

2 漁業種類毎の高度衛生管理の基本方針

漁業種類	現状と課題	対応方針
まき網漁業	・大中型まき網漁船の受入体制が不十分 ・既存5号上屋では、衛生管理に必要な空間が確保できない。	○7号上屋を新設 ○トラックスケール販売とセレクト販売を併用 【セレクト販売】 ○電動フォークリフト等でトラックに積み込み搬出 【トラックスケール販売】 ○見本品の陳列場所（閉鎖型）を設置 ○積込待機、搬出待機（血水処理）場所を上屋内に設置 ○防鳥ネットを設置 ○トラックへ積み込み後は荷台へのシート掛けを実施
沖合底曳網漁業	【共通】 ・上屋の老朽化が進行 ・上屋が開放型	○衛生管理に必要な荷さばきスペースの確保 ○衛生管理を効率的に行うため、新たに整備する4号上屋（閉鎖型）に集約 ○場内では、電動フォークリフトを利用 ○発泡スチロール又はプラスチック箱を使用
いか釣漁業	・3隻が同時に陸揚げすると、衛生管理に必要な空間を確保できない。 ・盛漁期に陸揚げが集中し、衛生管理に必要な空間を確保できない。	
定置網漁業	・野天での選別作業	
一本釣漁業 陸送物	・6号上屋は4号上屋と離れており、一元管理できず非効率。 ・上屋が開放型	

7-1. 高度衛生管理型荷さばき所の整備について

浜田地区 高度衛生管理基本計画（概要）

陸揚げから搬出まで一貫した衛生管理を実施

岸壁と荷さばき所の一体的整備 (4号荷さばき所)



高度衛生管理の取組

- ・人・一般車両の入場管理
- ・岸壁エプロン上の屋根かけによる魚体への日光の直射防止
- ・閉鎖型荷さばき所とし鳥獣等の侵入、糞尿や塵埃など異物混入の防止
- ・作業動線と作業スペースを確保することによる交差汚染を防止

位置図



現在の状況

鳥の荷さばき所への侵入



水産物・人・車の動線混在



高度衛生管理導入の対象エリア



〔7号荷さばき所（新設）〕
まき網漁業
（セレクト販売）
（トラックスケール販売）

分散していた荷さばき所を集約し効率的に再配置。陸揚げから出荷までの取扱毎にゾーニングし効果的な施設整備とする。

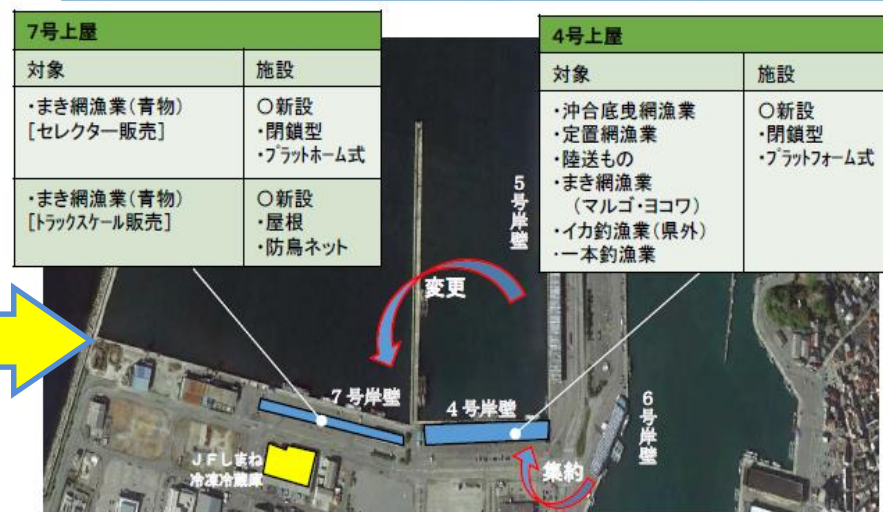
〔4号荷さばき所（新設）〕
沖合底曳網漁業 いか釣漁業
定置網漁業 一本釣漁業
陸送物

7-1.高度衛生管理型荷さばき所の整備について

浜田漁港施設配置図（整備前）



浜田漁港施設配置図（整備後）



- ・荷さばき所7号上屋にて、まき網漁業の漁獲物を水揚げ。
- ・荷さばき所4号上屋にて、沖合底曳網漁業、定置網漁業、一本釣漁業などの漁獲物を水揚げ。

✓ 漁港整備の事業スケジュール

年	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	備考
-6.5m 7号岸壁(改良)L=300m		← →						耐震化・増深化
-5.0m 4号岸壁(改良) L=230m			← →		← →			耐震化・増深化
荷さばき所(7号上屋)一式		← →	← →					付帯施設含む
荷さばき所(4号上屋)一式				← →		← →		付帯施設含む

← → : 調査・設計

← → : 工事

7-1.高度衛生管理型荷さばき所の整備について

7号荷さばき所外観図、内観図



施工状況 (R1.8.15)



7-1. 高度衛生管理型荷さばき所の整備について

4号荷さばき所 外観透視図



4号荷さばき所内透視図



7-1. 高度衛生管理型荷さばき所の整備について

✓ 市場施設の現状

水産物の衛生管理・品質管理の観点から課題とされる、以下のリスクへの対応を行う。

- ①不明確な作業エリアなどゾーニングの不備による水産物の汚染
 - ・水産物、人及び車両の動線が交差しているため、汚物や異物混入のリスクが高い。
- ②日光の直射や風・雨水による水産物の品質低下と鳥糞などの水産物の汚染
 - ・水産物への日光の直射や風などによる魚体の温度上昇や乾燥・雨水による魚体変色などの品質低下。
 - ・水産物への鳥糞落下など病原菌による汚染のおそれ。
- ③荷さばき所内への外部車両進入等による汚染
 - ・タイヤに付着した危害や排気ガスによる汚染のおそれ。
- ④未殺菌海水からの病原菌による汚染
 - ・海水が殺菌処理されていないため、病原菌による汚染のおそれ。
- ⑤岸壁・荷さばき所で発生した汚染の排水処理の不徹底による泊地環境の悪化
 - ・未処理排水が岸壁に垂れ流しとなり、泊地環境の悪化のおそれ。
- ⑥荷さばき所内での喫煙などの非衛生行為など異物の混入と病原菌による汚染
 - ・作業中の喫煙、魚箱への乗上げ等の非衛生行為による汚染のおそれ。
- ⑦フィッシュポンプ・選別機に使用した海水による汚染
 - ・使用済の海水が床面に広がっており、これに含まれた病原菌が人や車両の通行により拡散のおそれ。
- ⑧選別後の取り扱いにおける品質低下と病原菌による汚染
 - ・無蓋の状態で搬出するため、日光直射や雨水による品質低下、病原体による汚染のおそれ。
- ⑨水産物の床上での作業による汚染
 - ・床上での選別作業による長靴等の跳ね水による汚染のおそれ。
- ⑩木箱使用による異物混入と病原菌の汚染
 - ・木箱に残った細菌や木片等、異物混入のおそれ。

4号荷さばき所
沖底漁獲物の競りの様子



5号荷さばき所
まき網漁獲物の競りの様子



7-1.高度衛生管理型荷さばき所の整備について

✓ 整備する荷捌所の運営体制（予定）

役割	名称	内容
漁港管理者	島根県	浜田漁港の管理、荷さばき所用地の貸付
荷さばき所所有者 （4号及び7号）	浜田市	荷さばき所の整備、維持
荷さばき所管理者	漁業協同組合JFしまね	荷さばき所の管理、運営（指定管理者制度）
市場開設者	漁業協同組合JFしまね	浜田水産物地方卸売市場の開設
競り人（卸売業者）	漁業協同組合JFしまね	競りの実施
荷役業務請負	漁協サービスなど	水産物の選別、競りの準備

✓ 衛生管理推進体制

役割	名称	内容
施設整備・管理体制 検討	浜田漁港高度衛生化施設整備 検討委員会 [構成] JF・生産者・仲買人・ 荷役業者・運送業者・県・市	- 施設の課題解決に関する検討 - 衛生管理対策に関する検討 - 衛生管理推進体制に関する検討
衛生管理体制確立	浜田漁港高度衛生管理推進協 議会（仮称） [構成] JF・生産者・仲買人・ 荷役業者・運送業者・県・市	- 衛生管理を継続的に行うためのルールや体制 づくり（衛生管理マニュアルの作成） - 啓発活動の実施 - PDCAサイクルによる成果検証と水準の向上 - チェックシートによる実施内容の確認、記録 及び保管

7-2. 仲買事業者の現状

✓ 一般的な水産物の流通

浜田漁港エリア

浜田漁港エリア外

輸送

輸送

輸送

漁
業
生
産
者

高度衛生管理型荷さばき所
「競り」

仲買事業者

仲卸事業者
[鮮魚]

冷凍事業者
[冷凍魚]

加工事業者
[水産加工品]

小
売
事
業
者

消
費
者

- ・ 水揚げから店頭に並ぶまで、一貫した高度衛生管理が必要。
- ・ 水産物の安定的な供給、鮮度・品質管理が求められる。
- ・ 商品の流れを円滑に繋ぐ輸送事業者は必須。

仲卸事業者〔鮮魚〕を取り巻く現状

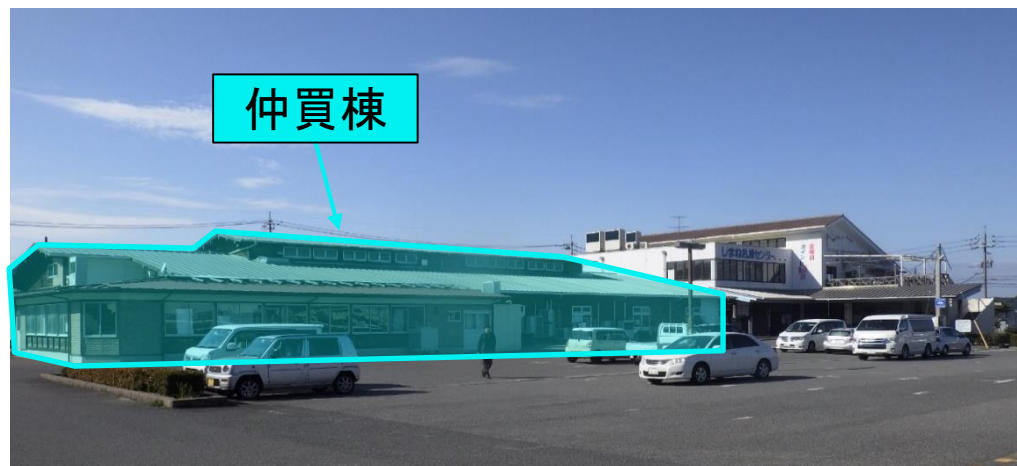
✓ 浜田市公設水産物仲買売場の老朽化

- ・衛生面の対応が遅れており、保健所からも指摘を受けている。
- ・S54年に建設された施設であり（築38年経過）老朽化が進んでいる。
- ・耐震化されていない施設であり、対策が求められている。
- ・冷蔵庫や活魚水槽が必要であるが、1区画20㎡で仕切られているため使い勝手が悪い。
- ・OA機器を設置できる事務スペースがない。



✓ 山陰浜田港公設市場への移転

- ・高度な衛生管理（HACCP）に対応した施設として整備。
- ・1区画60㎡で仕切っており作業効率が良い。
- ・殺菌海水を引き込んでおり、フロアの水捌けも向上。
- ・給排水設備の充実により、フィレ状態などの一次加工ニーズにも衛生的に対応可能。



冷凍事業者〔冷凍魚〕を取り巻く現状

✓ 冷凍・冷蔵処理能力

	冷凍能力（ト/日産）	冷蔵能力（ト）	備考
浜田漁港	200～240	11,750～12,300	JFしまね浜田支所より提供 （平成28年の値）
境漁港	1,180	60,300	鳥取県境港水産事務所調べ （平成29年の値）

✓ 現状で起こっている事

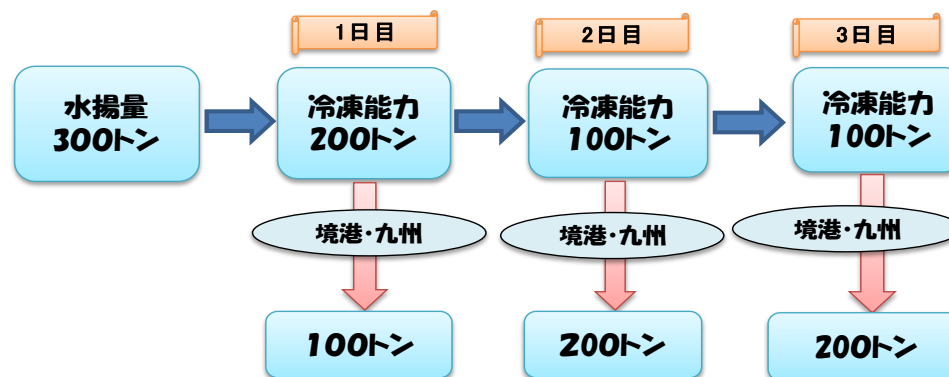
【一日の水揚量が300トンが3日続いた場合の想定される漁獲物の流れ】

※水揚量300トン全て加工原魚、養殖用のえさとして流したと仮定

冷凍能力限度いっぱいまでの凍結を行うと、その後は凍結能力が半分程度に落ちてしまう。

↓

浜田漁港の凍結能力は
現状100t/日程度
（右図参照）



【1日目】 冷凍能力の200トン／日産を超えた場合、浜田漁港に荷揚げされず、境や九州など他の漁港へ流れる。

【2日目】 また翌日も300トンの水揚げがあった場合、1日目の冷凍物が冷蔵庫や他へ100トン流通されたとしても、残りの冷凍能力100トン／日産の冷凍能力しか発揮されず、200トンは他の漁港へ流れる。

【3日目】 2日目も同様なことが起こると考えられる。

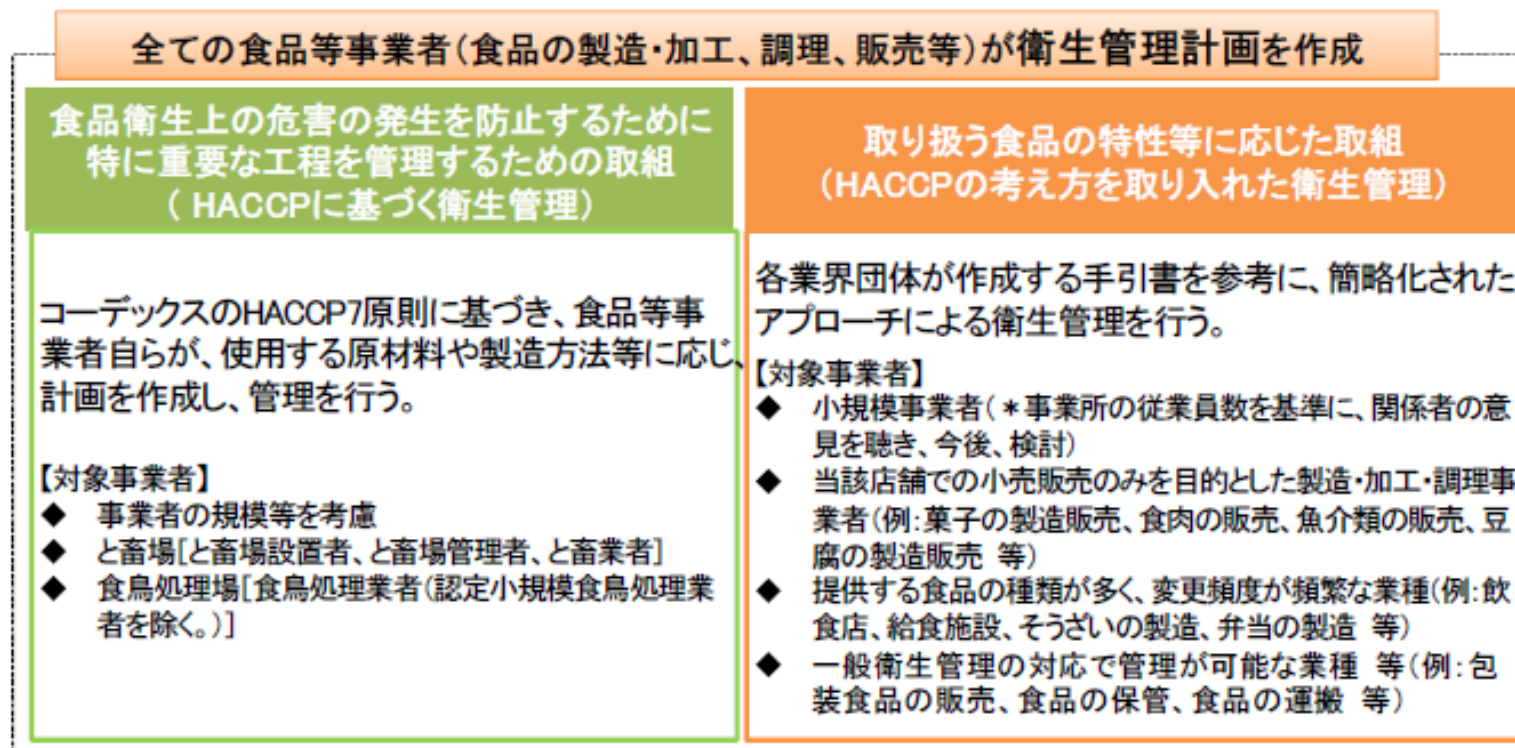
加工事業者〔水産加工品〕を取り巻く現状

✓ 加工事業者の推移 (浜田魚商協同組合加工部の組合員数)

年	H20年	H25年	H30年
組合員数	48	40	29

✓ 食品衛生法の改正～HACCPに沿った衛生管理の制度化～

[厚生労働省：食品衛生法等の一部を改正する法律の概要（改正の概要）より抜粋]



※法施行は2020年（R2年）6月を予定。（猶予期間1年間）

※水産加工事業者のみならず、全ての食品等事業者対象

瀬戸ヶ島を取り巻く動き

✓ 陸上養殖についての共同研究の実施

[相手方]

マルハニチロ株式会社 増養殖事業部

(1) 目的

両者が共同して陸上養殖についての研究に取り組み、もって瀬戸ヶ島埋立地の水産事業立地の可能性を探る。

(2) 研究内容

- ① 瀬戸ヶ島埋立地における陸上養殖に必要な環境についての研究
- ② 瀬戸ヶ島埋立地における水産事業の立地についての研究
- ③ その他必要と認める研究



- ・ 現在、地下海水が陸上養殖に適する水量、水温及び水質であるか確認するため、島根県に依頼して試掘調査を実施している。
- ・ 陸上養殖の実施の可否、環境に適合する魚種などについては、この調査結果を踏まえて研究する。

7-3.関係者の意向把握（個別ヒアリング）

【実施概要】

テーマ：高度衛生管理荷さばき所の整備、冷凍冷蔵庫の整備、水産加工業の振興策、施設の老朽化対策

(1)日時：令和元年7月30日（火） 13：00～16：30

No.	時間	所属団体等	備考
1	13：00～13：50	漁業協同組合 J F しまね浜田支所	
2	14：00～15：10	A 社	冷凍魚販売・海外展開事業者
3	15：30～16：30	B 社	水産加工事業者

(2)日時：令和元年7月31日（水） 13：30～16：00

No.	時間	所属団体等	備考
1	13：30～14：30	C 社	水産加工事業者
2	15：00～16：00	D 社	水産加工・海外展開事業者

抽出された課題

（１）高度衛生管理荷捌所の整備

①人員不足への対応

- ・高度衛生管理体制を構築するにあたり、運営の中心を担うJFしまねだけでは**人員が不足している**。例えば管理チェックの業務を外部業者に依頼するなどの支援が必要である。
- ・**運送業者が人手不足**であり、水産加工業者は買い付けた加工原魚を加工場まで自力で運搬しなければならない。

②関係者の連携

- ・JFしまねと生産者、仲買人のコミュニケーションが不足しているため、**意見交換の場**を定期的に設ける必要がある。

③動線計画の必要性

- ・**水産加工車両と一般車両の動線交錯**が懸念されており、4号荷さばき所の整備に合わせて道路の車線について検討が必要である。
- ・水産関係者の動線についても、**台車、フォークリフト、人の動線分離**を計画する必要がある。
- ・漁港の区域内に**船員の駐車場スペース**が必要。

④水産物の運搬に関する懸念

- ・木箱の使用禁止により、全てを**発泡スチロール箱**とすると、**容量が大きくなる**。
- ・木箱（1箱30kg運搬可能）で700箱だった積み荷が、発泡スチロール（1箱16kg運搬可能）だと1300箱必要。生産者が水産物を船上で捌けるような対策が求められる。

抽出された課題

（２）冷凍冷蔵庫の整備

- ・ 2016年時点で、浜田漁港の合計処理能力は、**冷凍能力200～240トン／日産、冷蔵能力11,750～12,300トン**（JFしまね調べ）である。
- ・ 冷凍能力限度いっぱいまでの凍結を行うと、その後は凍結能力が半分程度に落ちてしまう。200トンの水揚量が2日間以上連続する場合を想定すると、現在の冷凍処理能力は不足しており、浜田漁港で水揚げすることができず、他の漁港へ流れてしまうと予想される。
- ・ 単に処理能力を増やしただけでは、水揚げ量が増えるとは限らない。現状では、仲買人の買い付ける力が弱い。**冷凍冷蔵庫の処理能力と、仲買の競争力の両方を向上**させることが課題。
- ・ 生産者にとって浜田漁港の良さは、鮮魚を選別し、魚価を高くできること。弱点は凍結能力が弱いこと。
- ・ 特にまき網船が必要としているため、市かJFで大型の冷凍冷蔵庫を導入するのが理想。

（３）水産加工業の振興策

- ・ 栄養成分表示義務化、HACCPへの対応は、それに準ずる対応をもともと実施している事業者は、スムーズに移行が可能だが、個人事業者などは対応が難しいと考えられる。
- ・ HACCPは手続き、管理記録、チェック項目の明確化が求められるが、**県のアドバイザー事業**などを活用するとよい。
- ・ 国内の魚消費は今後減少するため、これからは**輸出に力を入れるべき**。
- ・ 冷凍製品は運賃が高騰しているので売りにくい。
- ・ 異業種間で連携し、**小さいロットでも高付加価値商品**を生産することで、水産加工業を振興できる。
- ・ 加工品は、**単なる干物製品ではなく、何か特殊な商品**を開発する必要がある。
- ・ 浜田では、同業者間の連携ができていないことが課題。お互いに情報を公開・共有して、**各々の強みを生かした協働**が生き残るために必須になる。

抽出された課題

（４）施設の老朽化対策

- ・ JFしまねでは職員の不足により製氷貯氷施設などの施設管理に十分に手が回らない。
- ・ 配管・ポンプが老朽化しており、故障した部分を適宜応急的にメンテナンスしている。根本的な老朽化対策が必要。
- ・ 油槽所が老朽化している。

7-4.課題

- ✓ 高度衛生管理型荷さばき所の整備を着実に進めるとともに、それを効率良く、かつ管理の行き届いた運営を行う体制を整える必要がある。
- ✓ 荷さばき所の整備に合わせ、冷凍冷蔵庫の整備や輸送体制の拡充、HACCPの推進などにより水産物の処理能力（量・質）の向上が必要である。
- ✓ 既存施設の老朽化の対応に加え、災害への備えを考慮した漁港の機能強化に向けたインフラ整備を推進する必要がある。

**消費者に信頼され、かつ、競争力を有する水産業づくりに向け、
水産物の生産から陸揚げ、加工・流通・小売までの
一貫した衛生管理水準や魅力の向上に向けた取り組みが必要**

7-5.展開方法

市場施設・設備の更新の取り組みと、安全性の向上の取り組みを一体的に推進し、消費者ニーズに対応し、将来にわたり競争力を持った足腰の強い水産業を支える浜田漁港を実現する。

【推進する取組み】

（１）市場施設、設備等の整備

- ◎高度衛生管理荷さばき所の整備
- ◎高度衛生管理体制の構築
- ◎冷凍冷蔵庫整備
- ◎水産加工業の振興策
- ◎瀬戸ヶ島埋立地の活用

（２）漁港の安全性の向上

- ◎施設の老朽化対策
- ◎災害への対応
- ◎交通網の整備による利便性の向上



**将来にわたり競争力を持った
足腰の強い水産業を支える
浜田漁港の実現**

7-6.推進する取組み

(1) 市場施設、設備等の整備

◎ 高度衛生管理荷さばき所の整備

- 全国の消費者に安全・安心な水産物を提供するために、高度衛生管理型荷さばき所の整備（事業主体：浜田市）を計画的に着実に実施する。
[7号荷捌所：令和2年度中 供用開始（予定）・4号荷捌所：令和4年度中 供用開始（予定）]
- 施設整備及び管理体制については、浜田漁港高度衛生化施設整備検討委員会において検討を行い、動線の確保や人員不足、輸送力不足などの諸課題の解決を行う。
- 荷さばき所の整備に伴い必然的に発生する機材導入に係る経費（例：電動フォークリフトなど）について、事業者負担の軽減のための支援策を検討する。
- 近隣の漁港で水揚げし陸送で搬入される水産物の鮮度管理と高度衛生管理を徹底するため、荷さばき所内に一次保管のための冷蔵庫を整備する。
- 「どんちっち」や「浜田港四季のお魚」、「沖獲れ一番」などの水産物ブランドとともに、荷さばき所の整備により可能となる高度な衛生管理についても情報発信を行い、相乗的な訴求力を持った広報活動を展開する。

◎ 高度衛生管理体制の構築

- 高度衛生管理を着実に実施するため、浜田漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）を発足し、衛生管理を継続的に行うためのマニュアルづくりを行う。
- 上記にて、策定されたマニュアルに準じて業務が遂行されているかチェックシートにより記録と保管を行う。
- 浜田漁港高度衛生管理推進協議会（仮称）により成果検証と改善活動を適時実施し、衛生管理水準の向上を図る。
- 複数の仲卸事業者が入居する山陰浜田港公設市場においては、指定管理者の主導により徹底した衛生管理を行い、水産物を高鮮度で販売・出荷される体制を整える。

◎ 冷凍冷蔵庫整備

- ・ 外来船の誘致による水揚量の増に向け、冷凍能力・冷蔵能力の強化は喫緊の課題であるため、事業者が行う大型冷凍冷蔵庫の整備について支援を検討する。
- ・ 既存施設の老朽化への対応や環境基準の適用に向けた対策の実施を進める。

◎ 水産加工業の振興

- ・ 高度衛生管理型荷さばき所の整備を一つの契機として、2020年6月に義務化（猶予期間1年間）されるH A C C P 対応型の衛生管理の導入を水産加工業者等に対して推進し、安全・安心な生産体制の確立、競争力を持った商品供給体制づくりを目指す。
- ・ 原料価格や人件費、物流費等の高騰により水産加工品の製造原価が上昇する中、水産加工業の振興に向け、山陰浜田港の産地特性を活かした付加価値の高い水産加工品の開発が課題となっている。そのため、従来の域に捉われない新商品の開発促進のため、市内外の多様な企業間連携を推進する。

◎ 瀬戸ヶ島埋立地の活用

- ・ 瀬戸ヶ島埋立地を所有する島根県と連携し、当該地の特性や水質を活かした活用方法を検討する。
- ・ 陸上養殖や海面養殖の可能性について研究し、新たな水産資源の確保を目指す。

(2) 漁港の安全性の向上

◎ 施設の老朽化対策

- ・ 製氷貯水施設、油槽所、配管・ポンプ設備等の老朽化が進んでいるが、現状では漁港施設管理者のマンパワー不足や設備更新に必要な費用負担等が課題となり、対症療法的な対策となっているのが現状であり、漁港機能の維持・向上に向けた施設の老朽化対策は喫緊の課題である。島根県、JFしまね等と連携しながら、今後、更新が必要な施設の計画的な改良・更新を進めるとともに、予防保全の観点から、漁港施設の適正管理に向けた対応を推進する。

◎ 災害への対応

- ・ 平成27年3月に浜田地区漁業地域防災協議会により地震・津波発生時の浜田漁港を含む漁港地域の防災・減災の推進に向けた「浜田地区漁業地域減災計画」を策定し、災害予防、発生時の応急対策、復旧・復興に向けて取るべき行動を示している。これらの効果的な推進に向け、避難訓練の実施や意識啓発に向けた取り組みを進める。
- ・ 高度衛生管理型荷さばき所の整備に際しては、岸壁の耐震化に着実に取り組み、災害が発生した場合も迅速な操業再開を可能とすべく体制を整える。

◎ 交通網の整備による利便性の向上

- ・ 山陰浜田港公設市場の整備に伴い、多数の来訪者が予想される。市民や観光客、仕入れに訪れる事業者などにとって利便性が高く、アクセスしやすい浜田漁港の実現に向け、効果的なサイン整備を検討する。
- ・ 山陰道に直結する浜田港福井地区臨港道路（平成30年3月供用開始）の整備により、輸送効率が向上された中、更なる物流機能強化のため、地元外の輸送事業者の乗り入れも含めて働きかけを行い輸送手段の確保に努める。