



# 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

(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課、境港水産事務所及び県土整備部空港港湾課で行う。

(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。

## 2 名簿

### さかいみなと漁港・市場活性化協議会、各ワーキンググループ委員名簿

#### さかいみなと漁港・市場活性化協議会

区分	氏名	役職等
会長	大谷 和三	(社)境港水産振興協会会長
		境港魚市場(株)代表取締役社長
副会長	角 俊一郎	境港市産業環境部長
委員	相田 仁	山陰旋網漁業協同組合代表理事組合長
		鳥取県機船まき網漁業組合組合長
	野津 千寿夫	鳥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
	石倉 忠治	鳥取県小型いかつり漁業協会会長
	喜多村 一司	鳥取県かにかご漁業組合組合長
	岸 宏	境港水産物市場荷受協議会会長
		漁業協同組合JFL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
	奥森 清	境港商工会議所副会頭
	木村 真理子	境港商工会議所女性会会長
	柘田 知身	境港市観光協会会長
	土肥 順市	境港“旬の魚”を食べる会会長
	小倉 誠一	境港管理組合事務局長
	松沢 以尚	鳥取県農林水産部水産振興局長
	オブザーバー	竹葉 有記
上原 新功		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
三木 教立		鳥取県商工労働部市場開拓局長
下田 太一		鳥取県西部総合事務所県民局大山中海観光課長
下山 俊一		鳥取県水産試験場長
事務局	岸本 英夫	鳥取県農林水産部水産振興局水産課
	平野 誠師	鳥取県境港水産事務所長
	森下 博	鳥取県農土整備部空港港湾課長
	平 正次	鳥取県西部総合事務所農土整備局河川砂防課長

#### 漁港ワーキンググループ

区分	氏名	役職等
会長	佐々木 均	山陰旋網漁業協同組合理事
委員	森脇 寛	山陰旋網漁業協同組合副組合長
	川本 英文	山陰旋網漁業協同組合参事
	平木 操	鳥根県まき網漁業協議会副会長
	喜多村 一司	鳥取県かにかご漁業組合組合長
	石倉 忠治	鳥取県小型いかつり漁業協会会長
	仲山 勝利	田後漁業協同組合専務理事
	高見 信悟	鳥取県漁業協同組合境港支所支所長
オブザーバー	足立 一男	社団法人境港水産振興協会専務理事
	高島 英二	境港水産物市場管理株式会社社務部長
	神崎 均	境港水産物市場管理株式会社設備部長
事務局		鳥取県農林水産部水産振興局水産課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県農土整備部空港港湾課
		鳥取県西部総合事務所農土整備局河川砂防課
		境港市産業部水産課

#### 市場ワーキンググループ

区分	氏名	役職等
会長	中尾 由岐夫	漁業協同組合JFLまね境港支所常務取締役
委員	平井 好孝	鳥取県漁業協同組合境港支所販売部長
	石橋 久	境港魚市場株式会社取締役営業部長
	島谷 憲司	株式会社島谷水産代表取締役社長
	大澤 宏光	共和産業株式会社取締役
	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	有限会社山芳海産専務取締役
	武田 智保	有限会社武田水産取締役
オブザーバー	足立 一男	社団法人境港水産振興協会専務理事
事務局		鳥取県農林水産部水産振興局水産課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県農土整備部空港港湾課
		鳥取県商工労働部市場開拓局市場開拓課
		境港市産業部水産課

#### 食と観光ワーキンググループ

区分	氏名	役職等
会長	奥森 清	境港商工会議所副会頭
委員	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
	西尾 勲	協同組合境港水産物直売センター理事長
	土肥 順市	境港“旬の魚”を食べる会会長
	浜本 建二	境港天然本マグロPR推進協議会事務局長
	木村 真理子	境港商工会議所女性会会長
	亀田 美香江	財団法人鳥取県観光事業団夢みなとタワー館長
	黒田 正己	境港市観光協会次長
	木村 道郎	社団法人境港水産振興協会おさかなガイド
野田 悟	社団法人境港水産振興協会おさかなガイド	
オブザーバー	足立 一男	社団法人境港水産振興協会専務理事
事務局		鳥取県農林水産部水産振興局水産課
		鳥取県境港水産事務所
		鳥取県農土整備部空港港湾課
		境港市産業部通商観光課
		境港市産業部水産課

## 3 活動実績

## さかいみなと漁港・市場活性化協議会 活動状況

実施期日	場所	会議名	主な協議内容
平成 23 年 12 月 16 日	みさき会館 (大会議室)	第 1 回さかいみな と漁港・市場活性 化協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・協議会設立</li> <li>・会長、副会長の選任</li> <li>・境漁港の今後のあり方</li> </ul>
平成 24 年 3 月 26 日	みさき会館 (大会議室)	第 2 回さかいみな と漁港・市場活性 化協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁港、市場、食と観光に係る水産関係者等 ヒアリング調査結果</li> <li>・境漁港の施設整備</li> <li>・ワーキンググループの立ち上げ</li> </ul>
平成 24 年 6 月 18 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 1 回市場ワーキ ンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワーキンググループの位置づけ</li> <li>・境港水産振興ビジョン (仮称)</li> <li>・市場機能の強化</li> </ul>
平成 24 年 6 月 26 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 1 回食と観光ワ ーキンググループ 会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワーキンググループの位置づけ</li> <li>・境港水産振興ビジョン (仮称)</li> <li>・食と観光の連携</li> </ul>
平成 24 年 6 月 26 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 1 回漁港ワーキ ンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワーキンググループの位置づけ</li> <li>・境港水産振興ビジョン (仮称)</li> <li>・漁港の整備</li> </ul>
平成 24 年 7 月 27 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 2 回市場ワーキ ンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新しい委員の就任</li> <li>・魚体選別機の活用</li> <li>・市場に関する取組事項</li> </ul>
平成 24 年 7 月 31 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 2 回漁港ワーキ ンググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁港利用者へのアンケート等の結果</li> <li>・漁港の整備</li> </ul>
平成 24 年 8 月 2 日	県営市場 2 階 (小会議室)	第 2 回食と観光ワ ーキンググループ 会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新しい委員の就任</li> <li>・アンケート及びヒアリング調査の結果</li> <li>・第 1 回ワーキンググループ会議の概要</li> <li>・食と観光に関する取組事項</li> </ul>
平成 24 年 10 月 18 日	県営市場 2 階 (小会議室)	ワーキンググルー プ代表者・事務局 会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各ワーキンググループの状況報告</li> <li>・今後の進め方</li> </ul>
平成 24 年 10 月 31 日	みさき会館 (大会議室)	漁港・市場合同ワ ーキンググループ 会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各ワーキンググループの状況報告</li> <li>・高度衛生管理型の市場整備</li> <li>・漁港整備計画</li> </ul>
平成 24 年 11 月 29 日	みさき会館 (大会議室)	第 3 回さかいみな と漁港・市場活性 化協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各ワーキンググループの状況報告</li> <li>・市場の高度衛生管理</li> <li>・漁港整備計画</li> </ul>
平成 25 年 2 月 22 日	みさき会館 (大会議室)	漁港・市場・食と 観光合同ワーキン ググループ会議	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン (案) の検討</li> <li>・高度衛生管理型市場整備</li> </ul>
平成 25 年 3 月 13 日	みさき会館 (大会議室)	第 4 回さかいみな と漁港・市場活性 化協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さかいみなと漁港・市場活性化ビジョンの 採択</li> <li>・今後の進め方</li> </ul>

## 4 アンケート結果

## 境漁港の機能強化に関するアンケート調査票

鳥取県では漁業者の方にとって使いやすい漁港づくりを目指すため、漁業者の方々の意見を参考にさせて頂きたいと考えています。

つきましては、以下のアンケートに記入をおねがいします。なお、回答いただいた内容につきましては、境漁港の利便性向上のため以外には使用せず、取扱いには十分注意します。ご協力をお願いします。

1 船名(匿名でも結構です)

2 漁業種類(○で囲んでください)

いか釣り( t)、ベニズワイカニカゴ、沖合底曳、大中型旋網、その他( 漁業)

3 漁船の母港(必ずご記入ください)

4 ご記入頂いた方(○で囲んでください) 経営者、船長、漁労長、機関長、その他船員

問1 これまで境漁港を利用したことがありますか。

ア ある →問3へ

イ ない →問2へ

問2 問1でこれまで境漁港を利用したことが「ない」と回答された方にお尋ねします。

これまで境漁港を利用したことが無い理由として、当てはまるものすべてを○で囲んでください。

ア 地理的要因(漁場から遠い、漁業拠点地から遠い)

イ 漁港の機能(入港・係留のしやすさ、静穏度に問題がある)

ウ 価格形成要因(魚価が安い)

エ 市場の処理能力が低い

オ 背後地の魅力がない

カ その他(具体的に記入ください: )

→問5へお願いします。

問3 問1でこれまで境漁港を利用したことが「ある」と回答された方にお尋ねします。

境漁港について、A～Eのうち最も当てはまるものを○で囲んでください。

	当てはまる	少し当てはまる	どちらでもない	当てはまらない	早急な改善が必要	ご意見等ありましたら記入をお願いします。
<b>【地理的要因】</b>						
1 漁場に近い	A	B	C	D	E	
2 漁業根拠地に近い	A	B	C	D	E	
<b>【漁港の機能】</b>						
3 港に入港しやすい	A	B	C	D	E	
4 陸揚げまでの時間待ちが無い	A	B	C	D	E	
5 陸揚げ後の岸壁移動が少ない	A	B	C	D	E	
6 陸揚げ後の休けい岸壁がある	A	B	C	D	E	
7 陸揚げ後の休けい岸壁に作業スペースがある	A	B	C	D	E	
8 荒天時(波浪注意報程度)にも岸壁が穏やかである	A	B	C	D	E	
9 給水施設が充実している	A	B	C	D	E	
10 給氷施設が充実している	A	B	C	D	E	
11 給油施設が充実している	A	B	C	D	E	
12 陸電施設が充実している	A	B	C	D	E	

		当てはまる	少し当てはまる	どちらでもない	当てはまらない	早急な改善が必要	ご意見等ありましたら記入をお願いします。
<b>【市場の機能】</b>							
13	魚介類が高く売れる(単価が高い)	A	B	C	D	E	
14	処理能力が高い(水揚げが集中しても対応可能)	A	B	C	D	E	
15	水揚施設(クレーン、コンベア、選別機)が充実している	A	B	C	D	E	
16	卸売業者の対応(受入体制、荷の取扱等)がよい	A	B	C	D	E	
17	清浄海水(滅菌)が利用できる	A	B	C	D	E	
18	市場の衛生管理(きれいで衛生的)が徹底している	A	B	C	D	E	
19	市場に暴風・防暑施設がある	A	B	C	D	E	
<b>【その他】</b>							
20	背後に冷凍冷蔵庫がある	A	B	C	D	E	
21	背後に加工団地がある	A	B	C	D	E	
22	消費者対応の直売施設がある	A	B	C	D	E	
23	休憩施設(仮眠室、風呂)がある	A	B	C	D	E	
24	近くに娯楽(リクレーション)施設がある	A	B	C	D	E	
25	町や都市に近い	A	B	C	D	E	

問4 境漁港の陸揚げ港として選定する時に重視する事項をひとつだけ○で囲んでください。  
自由意見がありましたら記入ください。

- ア 地理的要因(漁場・漁業拠点地から遠い) ( )
- イ 漁港の機能(入港・係留のしやすさ、静穏度) ( )
- ウ 価格形成要因(魚価が高い) ( )
- エ 市場の処理能力 ( )
- オ 背後地の魅力(福利厚生、娯楽) ( )
- カ その他 ( )

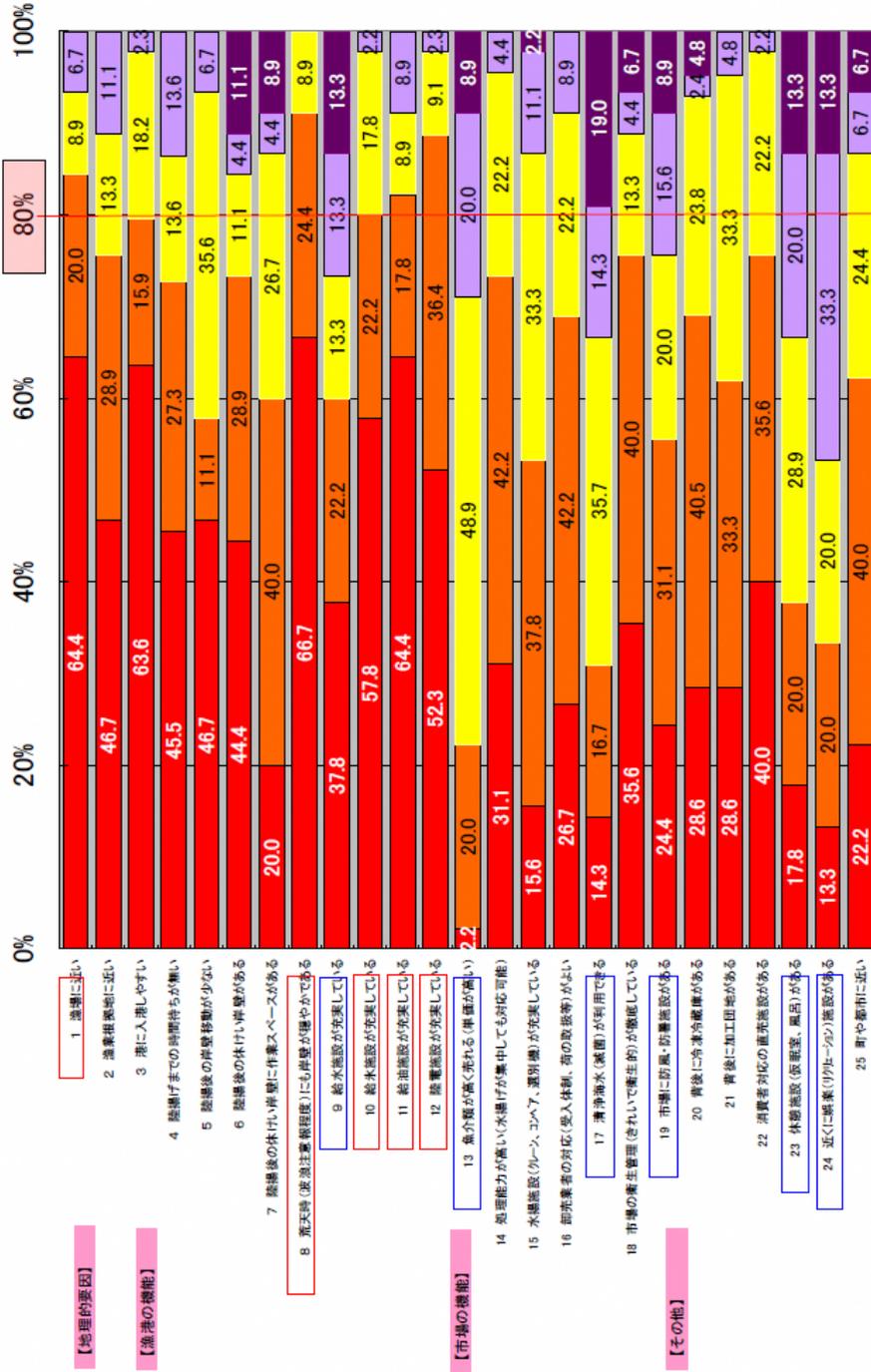
問5 その他、境漁港の漁港施設や市場機能に関して、日頃から感じておられること、意見等をご記入ください。(他の漁港にあり境漁港にもあったらよいと思われる施設等)

.....

.....

# 境漁港の機能強化アンケート調査結果

問3 境漁港の評価



【集計方法】

各項目の回答を凡例のA,B,C,D,Eに従いその割合を百分率で表示  
各回答とも、回答の無い者の得点は無視した



# ビジョン(概要版)

魅力ある境漁港・  
市場へ再出発!



さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（概要版）

背景

強み

- 境漁港は、西部日本海最大の漁港として、水産物取扱量は全国でも有数（H23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



課題

- 災害への対応（耐震基準未対応）、係留岸壁の充実、漁港利用者の利便性の向上
- 水産資源の減少（S61-H6：50万ト超→近年約10万ト）、魚種組成の変化、魚価安
- 手狭な上屋・荷揚げ岸壁、衛生管理対応の遅れ、市場施設の老朽化
- 魚離れ、消費地ニーズへの対応（食の安全・安心、手軽さ、産地一次加工）、海外消費量の増大
- 水産物直売センターの集客の長期減少傾向、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)	活力がある漁港・市場づくり (集荷・販売力の強化)	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)
<ul style="list-style-type: none"> <li>○災害に強い漁港、市場                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・地震、津波対策</li> <li>・避難場所の確保</li> </ul> </li> <li>○衛生管理の強化                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・高度衛生管理型市場の整備</li> <li>・高度衛生管理体制の構築</li> <li>・汚水処理施設の改修</li> </ul> </li> <li>○周辺環境の整備                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・係留岸壁の充実</li> <li>・利用者のための施設整備</li> <li>・臨港道路の高潮・振動対策</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○水揚げ物の付加価値向上                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・まき網物の小ロット販売による単価アップ</li> <li>・産地一次加工の検討</li> <li>・境港ブランドの創出</li> <li>・6次産業化の推進</li> <li>・管理記録の保持・情報提供</li> </ul> </li> <li>○水産物の販路拡大                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・活魚出荷の推進</li> <li>・関西でのマーケティング</li> <li>・海外市場の開拓</li> </ul> </li> <li>○陸上処理能力のアップ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・まき網三者による需給調整</li> <li>・効率的な水揚げができる漁港・市場への再構築</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○観光分野との連携                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・魅力ある水産物直売センターの創出</li> </ul> </li> <li>○漁港見学ツアーの充実                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・早朝セリ見学の実施</li> <li>・見学通路の整備</li> </ul> </li> <li>○食育・魚食普及活動の推進                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食等での地元水産物活用による食育の推進</li> <li>・継続的な水産イベント等による魚食普及活動</li> </ul> </li> </ul>

<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。

【実施スケジュール】

具体的な施策	H24	H25	H26	H27	H28	H29
<b>信頼される漁港・市場づくり</b>						
①災害に強い漁港・市場整備						
ア 地震・津波対策		調査・計画策定	設計	施工		
イ 避難場所の確保						
②衛生管理の強化						
ア 高度衛生管理型市場の整備		調査・計画策定	設計	施工		
イ 高度衛生管理体制の構築						
ウ 汚水処理施設の改修						
③周辺環境の整備						
ア 係留岸壁の充実						
イ 漁港利用者のための施設整備						
ウ 臨港道路の高潮・振動対策	高潮 振動					
<b>活力がある漁港・市場づくり</b>						
①水揚物の付加価値向上						
ア まき網物の小ロット販売						
イ 産地一次加工の検討						
ウ 境港ブランドの創出						
エ 6次産業化の推進						
オ 管理記録の保持・情報提供						
②水産物の販路拡大						
ア 活魚出荷の推進						
イ 関西でのマーケティング						
ウ 海外市場の開拓						
③陸上処理能力のアップ						
ア まき網三者による需給調整						
イ 効率的な漁港・市場への再構築						
<b>親しまれる漁港・市場づくり</b>						
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						
②漁港見学ツアーの充実						
ア 早朝セリ見学の実施						
イ 見学通路の整備						
③食育・魚食普及活動の推進						
ア 学校給食等での食育の推進						
イ 継続的な魚食普及活動						



# 高度衛生管理型市場の 整備に係る資料

ビジョンを実現する  
ための資料だよ





にある外港荷捌上屋（鳥取県漁業協同組合所有）は比較的利用に余裕があることから、漁業種類別の専用岸壁を確保するには、漁業種類別の利用岸壁の再配置を含めた検討を行う必要がある。ただし、漁業種類毎の調整がつかず、物理的にスペース確保ができない場合、岸壁の専用化は困難ではあるが、ゾーニングによる分離等のような衛生管理対策がとれるのか検討する。

## （２）まき網漁船の対応

餌料用の魚は衛生管理よりもスピード（大量処理）が重視される。一方、付加価値向上のためセクターを有効活用して鮮魚物を増やす取組も必要である。この２つのテーマを勘案し、関係者の意見も踏まえた衛生管理対策が必要である。また、効率的な水揚げを確保するためのトラックスケールや魚体選別機の再配置も検討課題である。

## （３）ベニズワイガニにかご漁船の対応

ベニズワイガニの加工場で HACCP 方式による高度な衛生管理対策への対応が進む中、卸売市場では漁船漁業構造改革総合対策事業により傾斜ローラー、アルミ製台車の導入等、一定の取り組みは実施されているが、加工場に比べ衛生管理への対応については遅れを取っているため、対策を検討する。

## （４）一次加工処理施設

消費地でニーズの高い鮮魚の一次加工処理品（セミドレス、ドレス、フィーレ加工等）を試作し、産地における一次加工の実現性を検証するための実証試験を行うこととしている。その結果を踏まえ、一次加工施設の機能、規模を決めていくが、独立した施設だけでなく、荷捌場の一部に一次加工場を整備するといった対応も検討する。

## （５）活魚水槽

関西地区への販路拡大や DBS クルーズフェリー航路を活用した韓国輸出を促進するためには、関西や韓国で需要のある活魚輸出に必要となる活魚水槽等の整備が必要であり、その規模・配置などについて検討する。

### 3 高度衛生管理型市場整備スケジュール・イメージ

年度	取組内容
25 前期	水産庁と連携した高度衛生管理の導入にかかる現地調査 各種調整・視察・研修会（協議会・WGにて：整備終了まで）
後期	水産庁による高度衛生管理の導入にかかる計画策定（想定） 高度衛生管理型市場整備実施計画の検討（単県） 高度衛生管理マニュアル（素案）の検討（～26）
26	基本設計、実施設計
27～	順次施工（～29を想定） 高度衛生管理マニュアルの策定、高度衛生管理実施体制の整備

## 4 想定される設備

設備	必要性
岸壁の耐震化	震災・津波による被害を最小限にし、速やかな水揚げ再開を可能にする
市場のゾーニング	水産物の流れを一方向化し、人、車の入場管理を行う
閉鎖型市場	鳥の侵入、異物混入の防止及び防風防暑対策として必要
低温市場化	卸売市場における温度管理の徹底、商品のイメージアップを図る
一次加工場	産地間競争に打ち勝つ施策として、共同の一次加工場を整備
二重扉	低温市場の出入口を電動ドアと高速シャッターの二重構造にすることで外気の侵入を防ぎ、省エネ化を図る
防鳥対策	市場内に鳥・獣類の侵入を防ぎ、衛生管理を徹底させる
防風防暑	雨風や夏場の防暑を防ぎ、水揚物の鮮度保持を向上させるとともに、市場関係者の労働環境の改善を図る
抗菌床	床面の病原菌の増殖を抑制し、水揚物への汚染防止を図る
トラックヤード	市場内への車の乗り入れを禁止し、汚染物質、排ガスを阻止
長靴消毒槽	外部からの細菌やウイルスの持ち込みを阻止する
殺菌用エアーカーテン	衣類に付着した塵、埃の除去
手洗場	細菌やウイルスの持ち込みを阻止する
殺菌冷海水	濾過・殺菌された冷海水を使用することで細菌を抑制し、水産物の汚染防止及び鮮度向上を図る
シャーベットアイス	水産物の鮮度保持、商品のイメージアップを図る
電動フォークリフト	市場内での排ガスを阻止
仲買詰所	快適な職場環境をつくる
見学通路	セリ参加者とその他の人の動線を明確に分離することにより、衛生管理の徹底と安全確保を図る
屋上駐車場	駐車場不足の解消、災害発生時の避難場所を確保する

## 5 漁業種類別の現状と問題点

	現 状	問題点
まき網	<p>アジ・サバ・イワシ類</p> <p>隻 数：中型 9 ヶ統 大中型 4 ヶ統</p> <p>水揚岸壁：3～5号岸壁 (混雑時は1、2号も使用)</p> <p>水揚方法： 〈トラックスケール売り〉 下見・入札後、タモで水揚げ、購入業者のトラックに直積みし、近隣のトラックスケール場に移動し、計量後に搬出。</p> <p>〈セクター売り〉 タモ、フィッシュポンプで水揚げ、セクターで選別後、1トンタンクで入札、購入業者のトラックで搬出。</p>	<p>〈共通の問題〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 雨風、直射日光、鳥による水揚物の汚染及び品質劣化（水揚げは3～5号岸壁のエプロン部分で行うため、庇のない露天での作業となる）。</li> </ul> <p>〈トラックスケール売り〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ トラックへの大量積載による品質劣化及びトラック運搬時の鳥害対策（トラックの荷台は開放状態）。</li> <li>・ トラックからの血水、鱗による周辺道路の汚染及び悪臭。</li> <li>・ ロットが大きく、大手仲買でないと購入できない。</li> <li>・ 大半が餌料向けとなるため衛生面の意識が不十分。</li> </ul> <p>〈セクター売り〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ タモがセクターの原魚槽（ホッパー）に届かず、一度、タンク取りすることにより魚が弱る。</li> <li>・ 常温海水の使用による水揚物の品質劣化（選別機のシャワー及び選別作業に使用している海水は殺菌海水ではあるが冷却されていない）。</li> <li>・ 選別してもトラックスケール売りと同単価がそれほど変わらず利用が進まない（仲買業者は選別物が少なく価値を見いだせない）。</li> <li>・ 機械清掃用の上水の蛇口が1箇所しかなく水量も少ないため使用後の清掃に時間が掛かる。</li> </ul>
	<p>マグロ</p> <p>隻 数：大中型 10 ヶ統</p> <p>水揚岸壁：1号岸壁 (混雑時は2号も使用)</p> <p>水揚方法： 魚倉から吊り上げ、フォークリフトで場内へ移動、ブルーシート上で解体（鰓・内蔵除去）・洗浄、計量リフトで計量後、施氷の上に陳列し、腹に氷を詰める。入札後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 外気温による品質劣化（夏場に水揚げされるため）。</li> <li>・ 腹腔内の洗浄水は殺菌海水ではあるが、冷却されていない。</li> <li>・ マグロの引きずりによる外傷、打撲。</li> <li>・ マグロの直置き陳列による汚染及び品質劣化（施氷上ではあるが、近辺を人やフォークリフトが通行する）。</li> </ul>

ベニズワイガニにかご	<p>隻数：11隻</p> <p>水揚岸壁：3～5号岸壁</p> <p>水揚方法： 船上でコンテナ（30kg入）詰めされた状態で陸揚げ、コンテナを台車で運び、上屋内に陳列、入札後、購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 雨風、直射日光、鳥による水揚物の汚染及び品質劣化。</li> <li>・ コンテナの床面直置きによる細菌汚染の拡大。</li> <li>・ コンテナ積み重ねによるカニの損傷、品質劣化。</li> </ul>
沖合底びき網	<p>隻数：19隻</p> <p>水揚岸壁：2号岸壁 （混雑時は1、3号も使用）</p> <p>水揚方法： 主に発泡スチロール箱、木箱で水揚げ（ズワイガニ活魚及び2艘曳き物の一部は1トンタンクで水揚げ）、セリ後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。</li> <li>・ 木箱の上氷（主にハタハタ小銘柄）は保冷能力が低く、品質劣化が発生しやすい。</li> <li>・ 木箱の魚箱の積み重ねによる細菌汚染の拡大。</li> <li>・ 冷海水の供給設備がなく、ズワイガニ活魚用の冷海水が陸上から取れない。</li> </ul>
いか釣り	<p>隻数：218隻（H23実績）</p> <p>水揚岸壁：1号岸壁</p> <p>水揚方法： 主に発泡スチロール箱で水揚げ、ベルトコンベアで陳列場まで運搬し、入札後に購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。</li> <li>・ ベルトコンベアの老朽化。</li> </ul>
沿岸	<p>隻数：不明</p> <p>水揚岸壁：2号岸壁</p> <p>水揚方法： 各地の漁協や支所で水揚げされ、発泡スチロール箱、木箱に氷詰められ、主にトラックで搬入される。セリ後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。</li> <li>・ 活魚水槽及び冷海水設備がなく、発泡スチロール箱に通常海水で活かしている。</li> </ul>



【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

