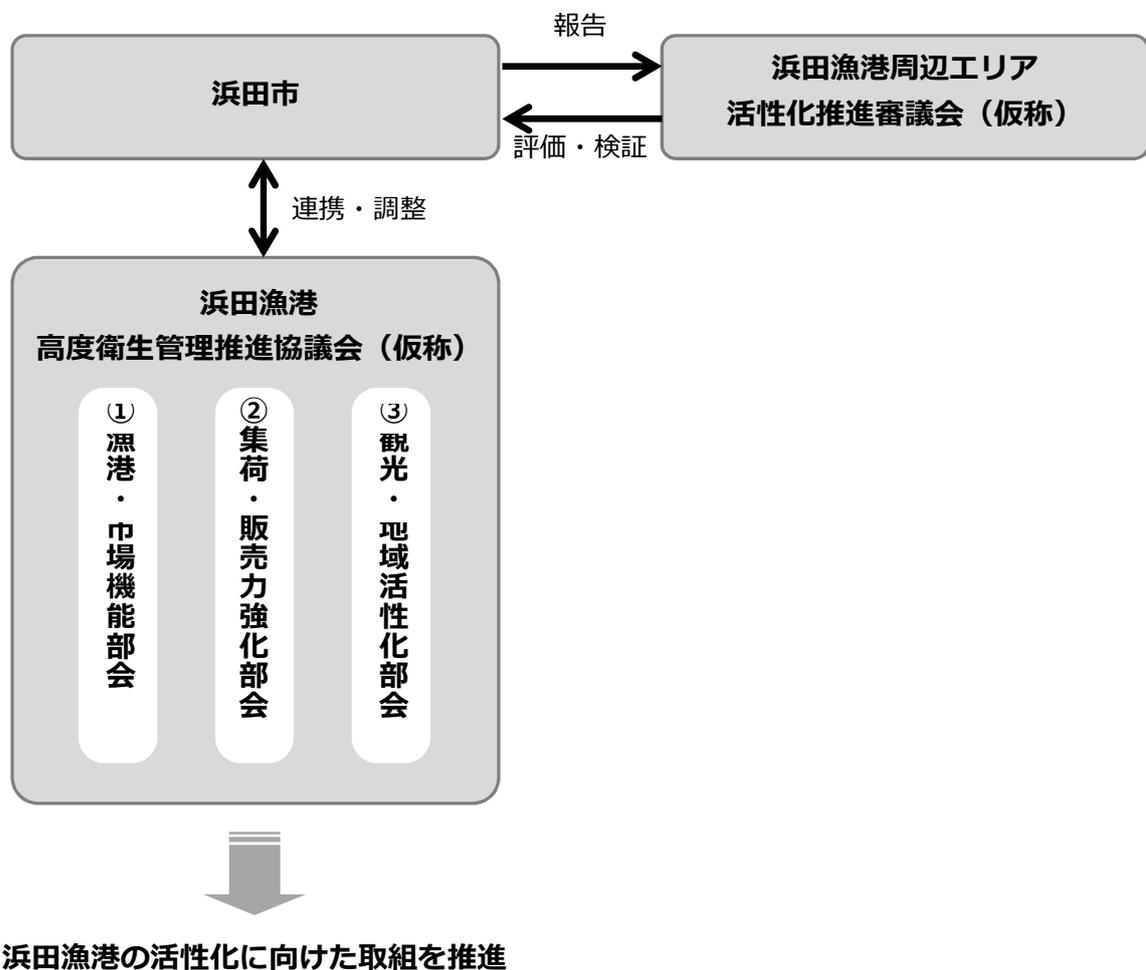


7. 推進体制

7-1. 推進体制

本計画に掲げる将来像の実現に向け、浜田市、JF しまね、生産者、仲買人、荷役業者、運送業者、県等で組織する「浜田漁港高度衛生管理推進協議会」を本計画の推進主体に位置づけ、各施策の推進、計画の進行管理を行う。協議会内に、3つの取組方針ごとの部会を設け、関係者との役割分担のもと部会ごとに関連する事業の推進を図る。

また、浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会を母体とする「浜田漁港周辺エリア活性化推進審議会（仮称）」を組織する。本審議会を浜田漁港周辺エリア活性化計画の評価・検証機関と位置付け、各事業の効果や目標達成状況等を検証する。



8. 浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会

8-1. 要綱

浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会設置要綱

(目的及び設置)

第 1 条 浜田漁港周辺エリアを核とした水産業の将来ビジョンを構築し、多くの方が訪れる活気あるエリアとするための検討を行うため、「浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会」(以下、「委員会」という。)を置く。

(所掌事項)

第 2 条 委員会は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 浜田漁港周辺エリアの活性化の検討に関すること。
- (2) その他委員会の目的達成のために必要な検討に関すること。

(組織及び委員)

第 3 条 委員会は、識見者、各種団体から推薦された者、関係行政機関の職員及びその他市長が特に必要と認める者をもって構成し、市長が委嘱し、又は任命する。

- 2 委員のうちから会長 1 名、副会長 1 名を置く。
- 3 会長及び副会長は、委員会において委員の互選により定める。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故のあるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代行する。
- 5 委員の任期及び委員会の設置期間は、委員会の目的が達成されるまでとする。

(会議)

第 4 条 委員会は、必要の都度、市長が招集し、会長が議事の進行を務める。

- 2 委員は、会議の際にやむを得ない理由により欠席する場合に、それぞれが委任した代理を立てることができる。
- 3 会長が特に必要があると認めたときは、委員以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(報償費及び実費弁償)

第 5 条 委員が協議会等の会議に出席した場合は、6,000 円の報償費及び浜田市参考人等の実費弁償に関する条例(平成 28 年浜田市条例第 14 号)の規定の例により費用弁償に相当する額の実費弁償を支給する。

(事務局)

第 6 条 委員会の事務は、産業経済部水産振興課が行う。

(補則)

第 7 条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成 31 年 1 月 23 日から施行する。

8-2. 名簿

浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会 委員名簿

<委員>

No.	役職	所属団体等	職名	選出区分	氏名
1	会長	公立大学法人島根県立大学	教授	識見者	藤原 眞砂
2	副会長	一般社団法人 浜田市観光協会	会長	団体推薦	岩谷百合雄
3	委員	浜田商工会議所	副会頭	団体推薦	吉本 晃司
4	委員	石央商工会	経営支援課長	団体推薦	植田 尚樹
5	委員	一般社団法人 浜田金融会	会長	団体推薦	田中 修司
6	委員	一般社団法人 浜田青年会議所	副理事長	団体推薦	名田 勝之
7	委員	浜田女性ネットワーク	会長	団体推薦	賀戸ひとみ
8	委員	漁業協同組合JFしまね浜田支所	支所長	団体推薦	高木 繁延(～H31.3月)
			運営委員長		渡邊 恭郎(H31.4月～)
9	委員	浜田魚商協同組合	事務局長	団体推薦	石井 信孝
10	委員	島根県立浜田水産高校	学校長	団体推薦	中村 公一
11	委員	JAしまね島根県農業協同組合 いわみ中央地区本部	営農経済部長	団体推薦	大堂 和敏
12	委員	島根県西部県民センター	商工観光部長	行政機関	伏谷 訓(～H31.3月)
					永富 聡(H31.4月～)
13	委員	島根県浜田水産事務所	所長	行政機関	横田 幸男(～H31.3月)
					道根 淳(H31.4月～)
14	委員	島根県水産技術センター	所長	行政機関	村山 達朗(～H31.3月)
					川島 隆寿(H31.4月～)
15	委員	島根県浜田港湾振興センター	港湾振興課長	行政機関	武田 淳(～H31.3月)
					山下 敦(H31.4月～)
16	委員	浜田自治区地域協議会	副会長	その他	竹山 勝彦
17	委員	金城自治区地域協議会	委員	その他	梶原 和志
18	委員	旭自治区地域協議会	副会長	その他	塚崎 育生
19	委員	弥栄自治区地域協議会	委員	その他	岡本 均
20	委員	三隅自治区地域協議会	委員	その他	石田 義生

<事務局(浜田市)>

No.	所属	職名	氏名
1	産業経済部	部長	田村 洋二(～H31.3月)
			湯浅 淳(H31.4月～)
2	産業経済部水産振興課	課長	永見 監
3	産業経済部水産振興課	副参事	戸津川美二
4	産業経済部観光交流課	課長	岸本 恒久
5	産業経済部水産振興課	水産係長	松井 友和
6	産業経済部水産振興課	専門企画員	田中 寿

8-3. 活動実績

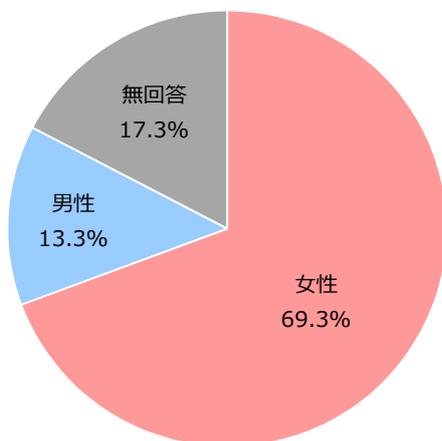
浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会 活動状況

実施期日	場所	会議名	主な協議内容
平成31年 1月23日	浜田市役所本庁舎 4階講堂	第1回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・設置要綱について ・会長・副会長の選任 ・浜田漁港周辺エリアの活性化検討
平成31年 2月5日	浜田合同庁舎 2階大会議室	第2回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・第1回検討委員会での質問に対する資料 ・浜田漁港周辺エリアの全体ビジョン ・新施設の役割と施設機能
平成31年 2月18日	浜田市役所本庁舎 4階講堂	第3回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・浜田漁港周辺エリアの全体ビジョン ・「（仮称）山陰浜田港公設市場」の役割と施設機能
令和元年 5月14日	浜田市立中央図書館 多目的ホール	第4回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・観光及び地域活性化の現状及び課題 ・観光及び地域活性化について推進する取組み ・（仮称）山陰浜田港公設市場の整備概要
令和元年 7月5日	浜田市役所本庁舎 4階講堂	第5回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・観光及び地域活性化の推進 ・集荷・販売力の現状及び課題 ・集荷・販売力の強化について推進する取組み
令和元年 8月21日	浜田市立中央図書館 多目的ホール	第6回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・漁港・市場機能の現状及び課題 ・漁港・市場機能の強化について推進する取組み
令和元年 10月23日	浜田市立中央図書館 多目的ホール	第7回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・浜田漁港周辺エリア活性化計画の策定について

9. 資料

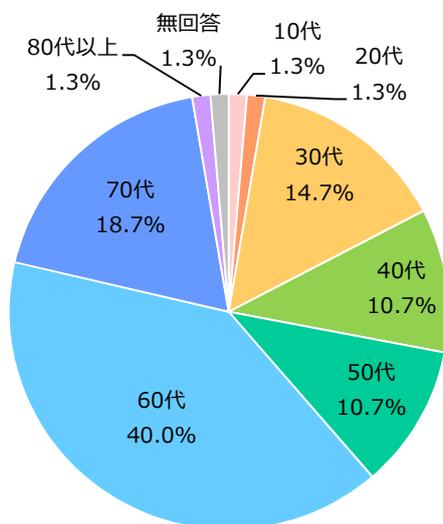
9-1. 2-3. 浜田市民の意向アンケート調査の結果詳細

(問1) 性別



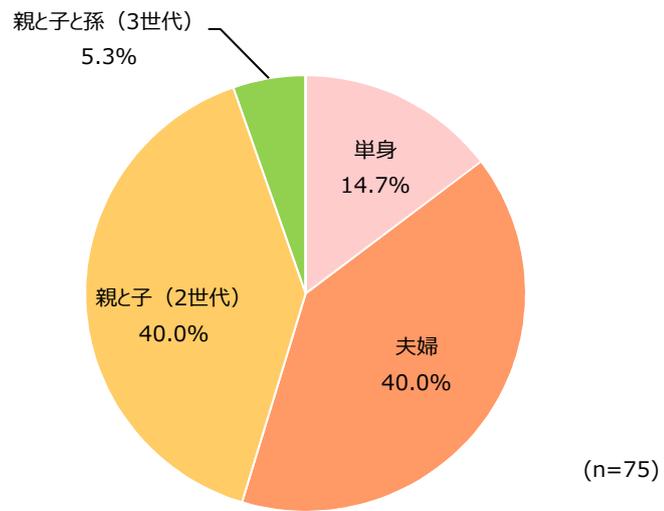
(n=75)

年代

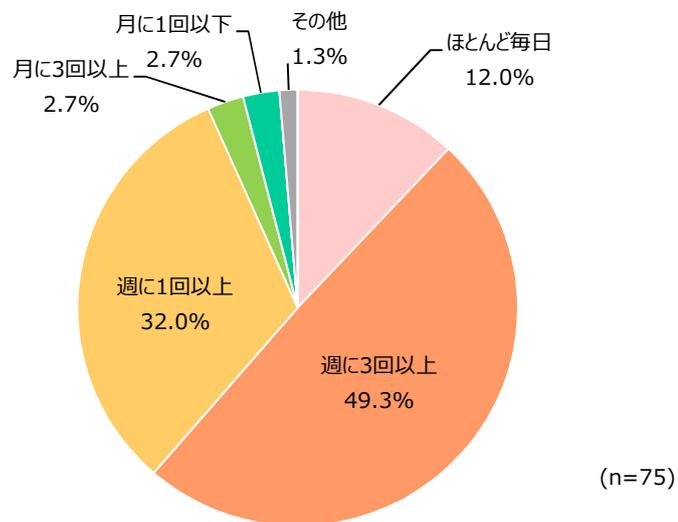


(n=75)

(問2) 同居している家族の構成

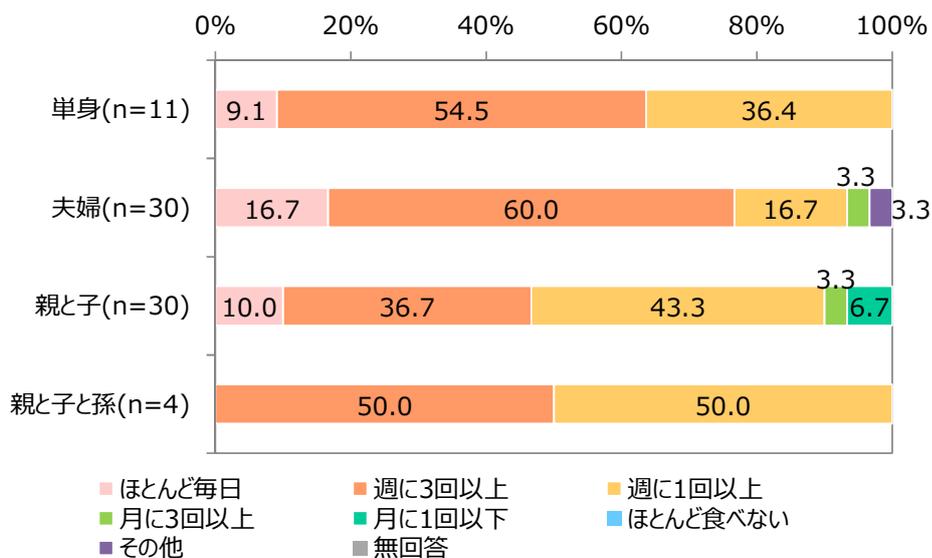


(問3) 魚を食べる頻度



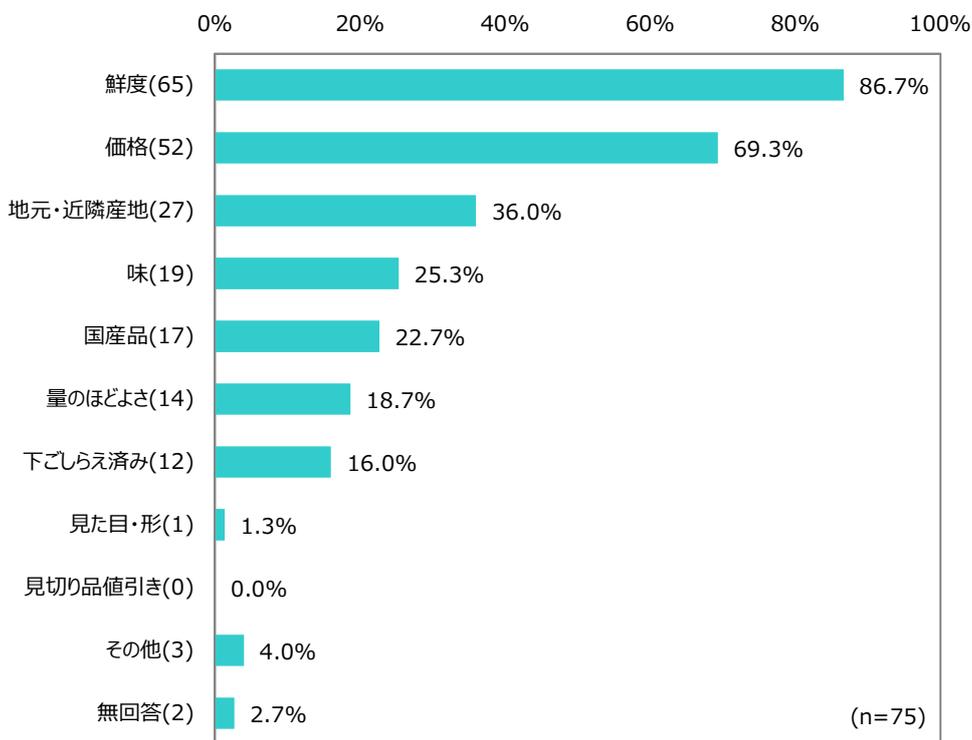
その他
月に1回 or2回

家族構成別



(問4) 海産物を購入するときに重視すること

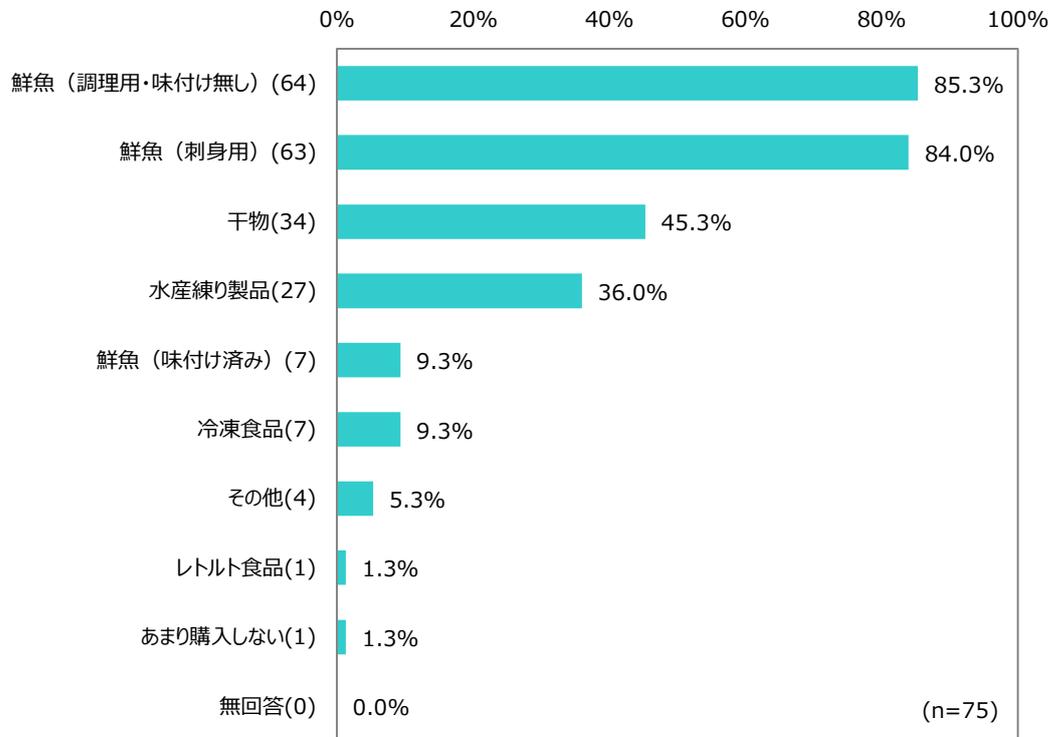
「鮮度」が最も高く 86.7%、次いで「価格」が 69.3%と続いた。



その他	
季節感	
子どもが食べるかどうか	
調理のしやすい魚かどうか	

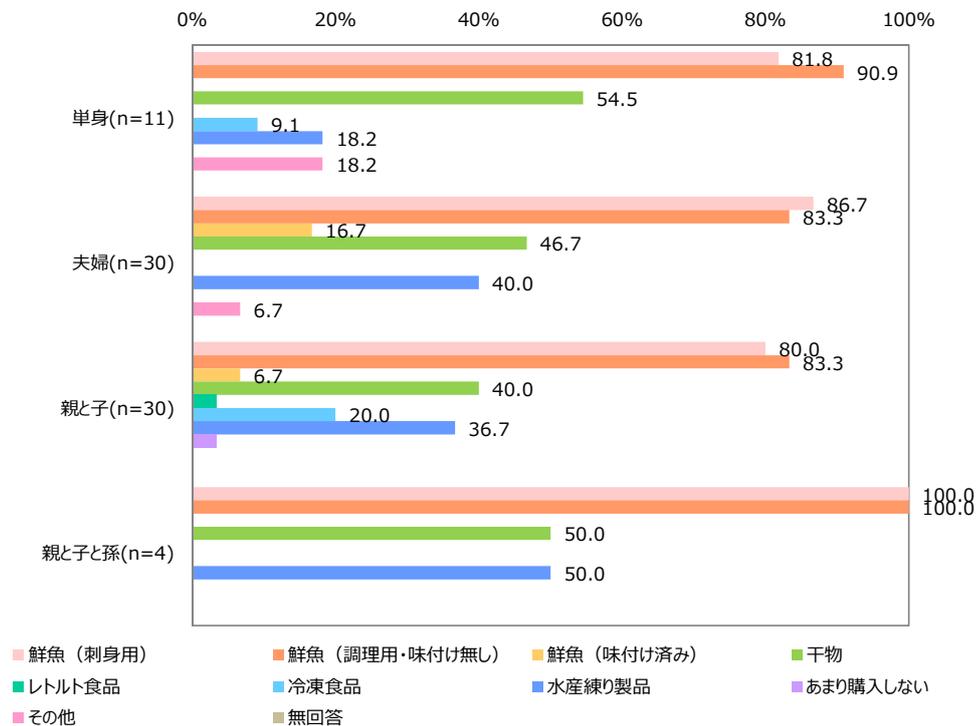
(問5) 普段購入する水産商品

「鮮魚（調理用・味付け無し）」が最も高く 85.3%、次いで「鮮魚（刺身用）」が 84.0%と続いた。

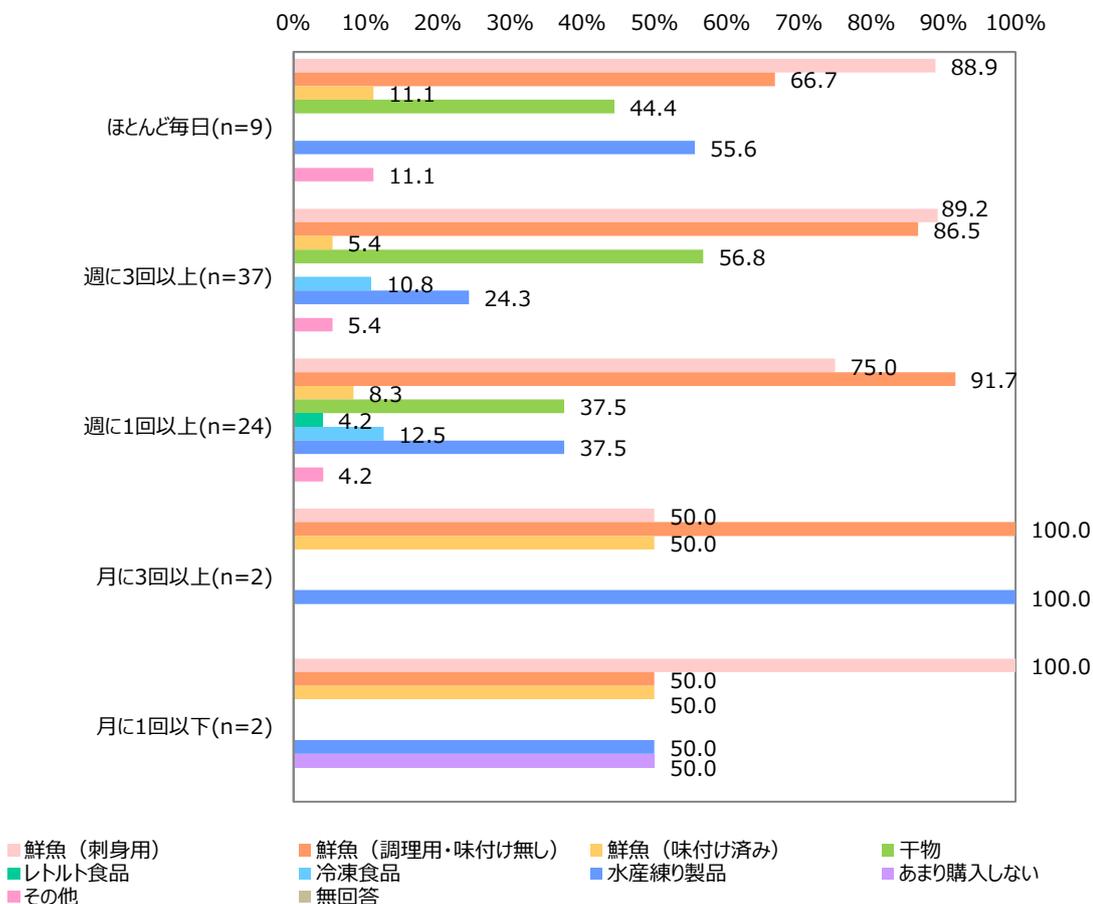


その他
旬の脂乗りの良い鮮魚
アジのフライ
鯖缶
かんづめ

◆ 家族構成別



◆ 魚を食べる頻度別

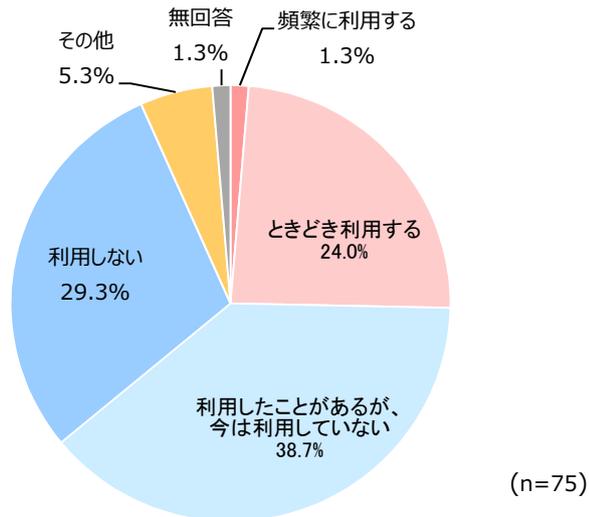


(問6) お魚センター及び公設仲買市場の利用頻度

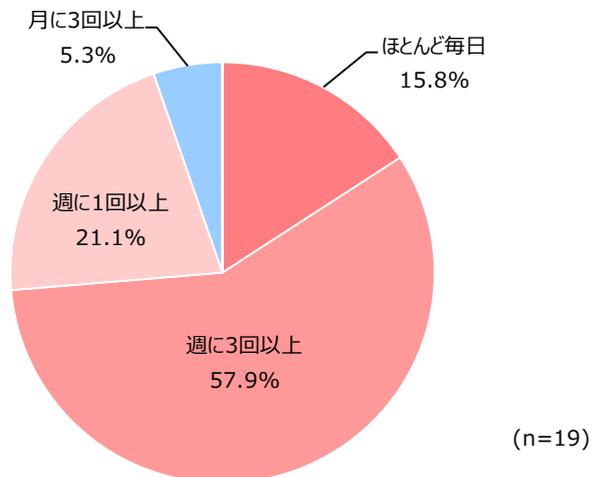
①お魚センターの利用頻度

「利用しない」または「利用したことがあるが、今は利用していない」が全体の 68.0% を占めた。

「頻繁に利用する」または「ときどき利用する」と回答した人の内訳をみると、魚を食べる頻度が週 3 回以上の人の割合が 7 割以上を占めた。

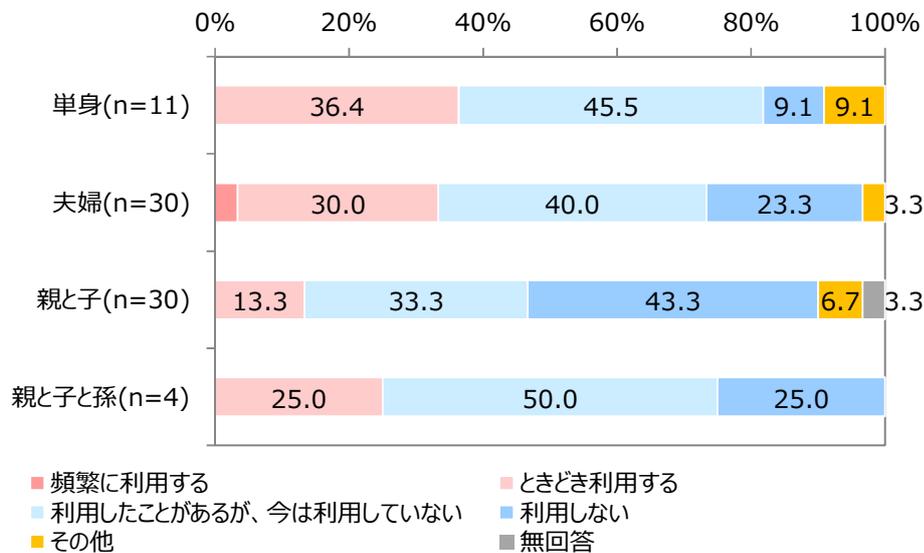


◆ 「頻繁に利用する」または「ときどき利用する」×魚を食べる頻度

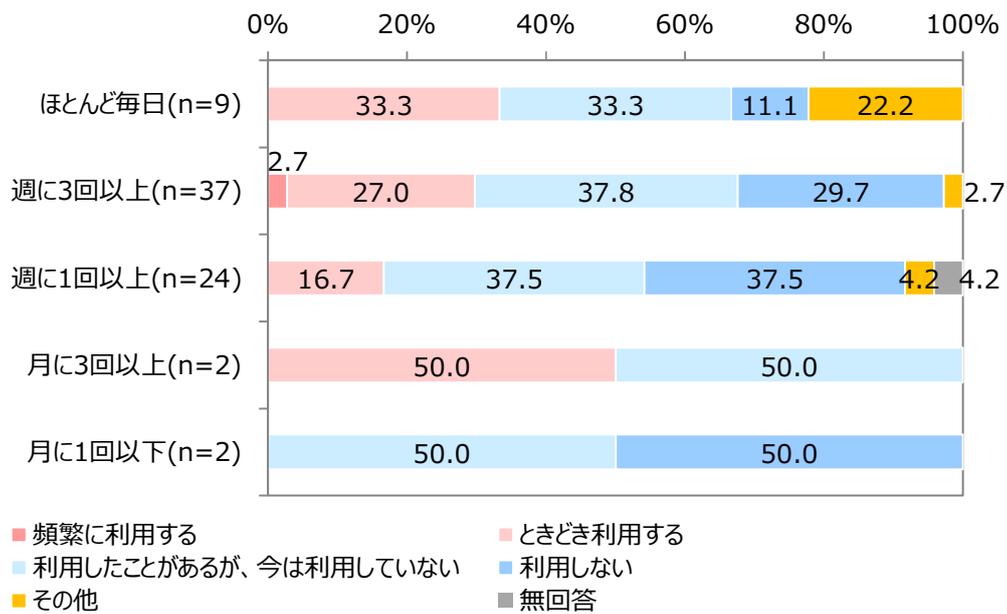


その他
親戚、友人に干物等を宅配で頼むとき
息子が水産業で働いていて仕事帰り持って帰る
県外に住んでいる子や孫が来た時に
贈答品用に過去 2~3 回利用

◆ 家族構成別



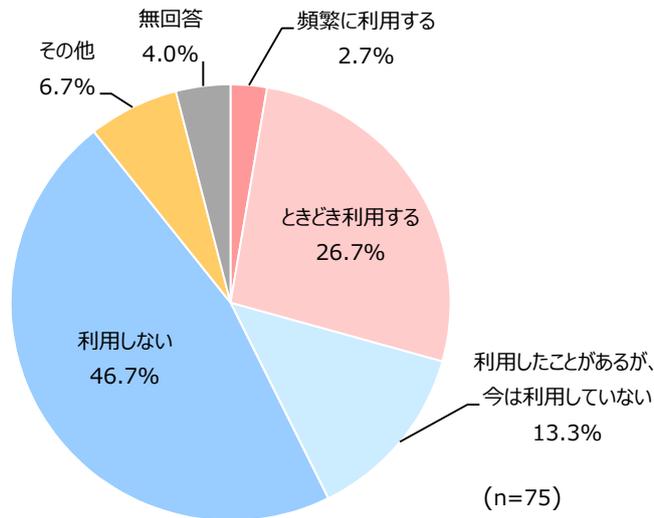
◆ 魚
を食べる頻度別



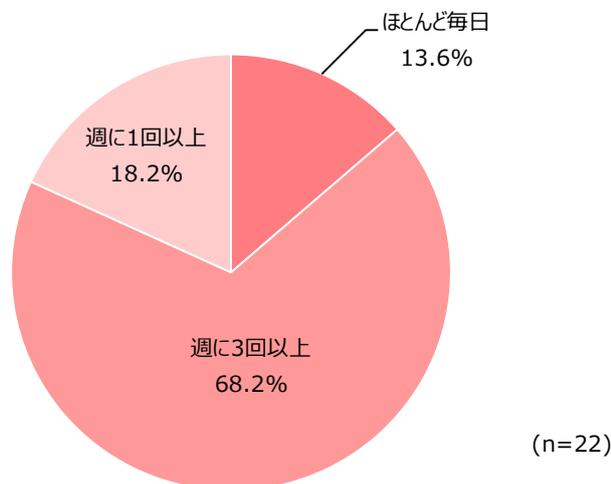
②公設仲買市場の利用頻度

「利用しない」または「利用したことがあるが、今は利用していない」が全体の60.0%を占めた。その他の回答には、「一般客が入れるところとは知らなかった」や「どこにあるのかわからない」といった意見もあった。

「頻繁に利用する」または「ときどき利用する」と回答した人の内訳をみると、魚を食べる頻度が週3回以上の人の割合が8割以上を占めた。

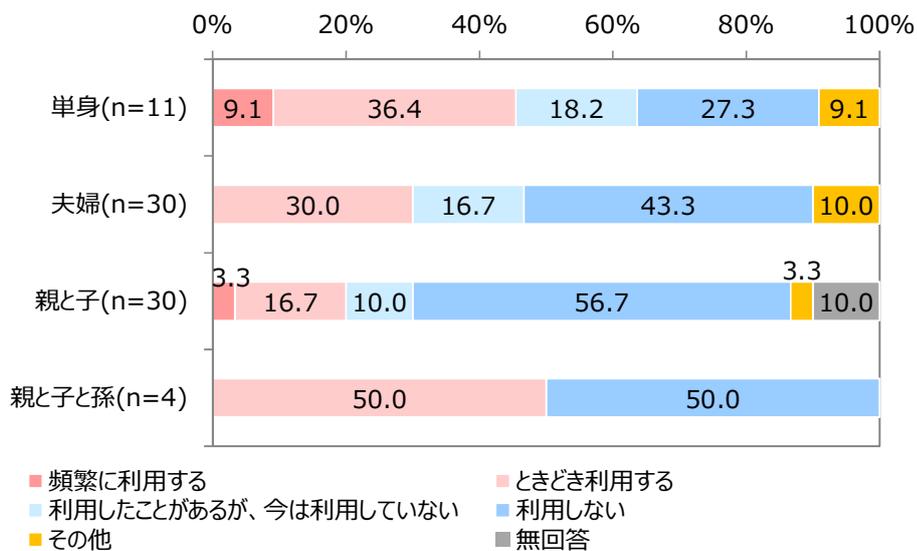


◆ 「頻繁に利用する」または「ときどき利用する」×魚を食べる頻度

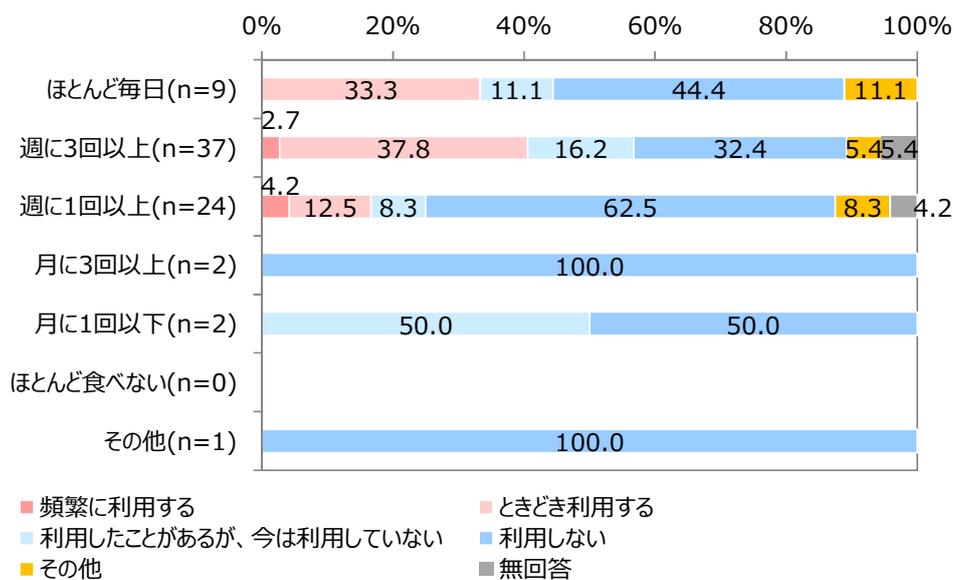


その他
一般でも入れる所とは知らなかった。
どこにあるのかわからない
鮮魚を送るときに利用する
送り中元 お歳暮
年に2~3回程度

◆ 家族構成別

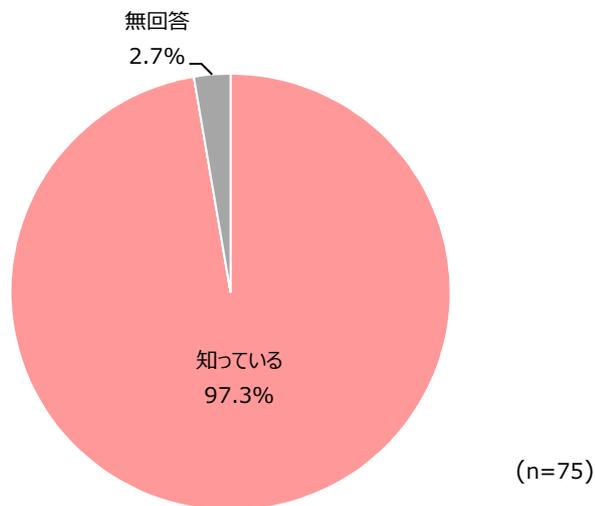


◆ 魚を食べる頻度別



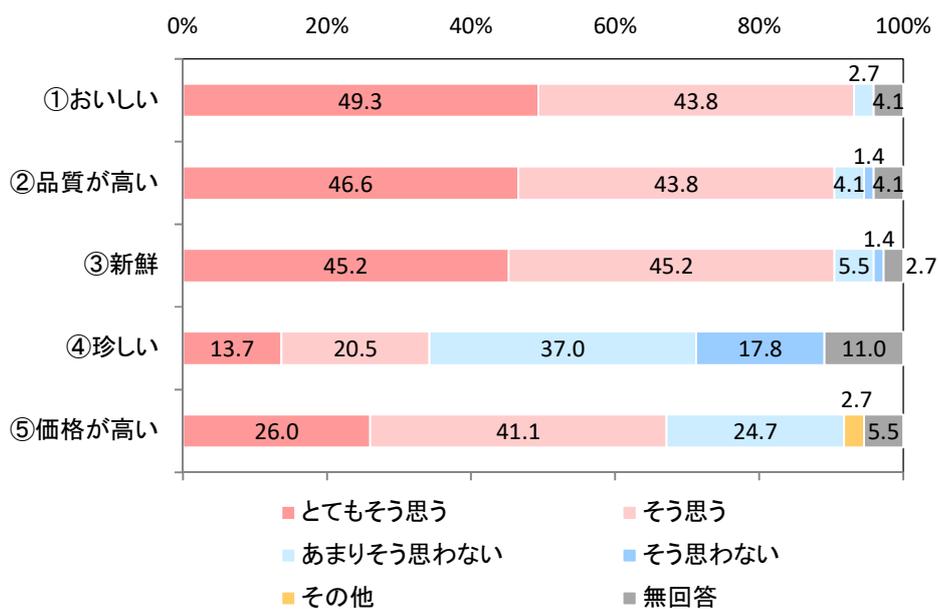
(問7) 浜田の水産ブランド「どんちっち」の認知度

無回答を除く全員が「知っている」と回答した。



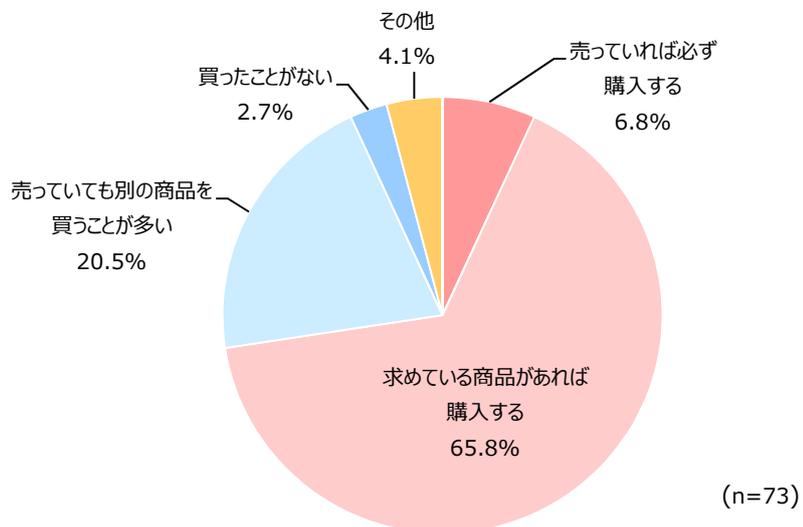
(問8) 「どんちっち」ブランドに対するイメージ

「おいしい」「品質が高い」「新鮮」の項目に対しては「とてもそう思う」と「そう思う」の合計が全体の9割以上を占めた。
 一方、「珍しい」の項目では、「あまりそう思わない」と「そう思わない」の合計が全体の半数以上を占め、「どんちっち」ブランドが市民にとって比較的身近な存在であることがうかがえた。



(問9) 海産物を購入するとき「どんちっち」ブランドが明示された商品を選びますか。

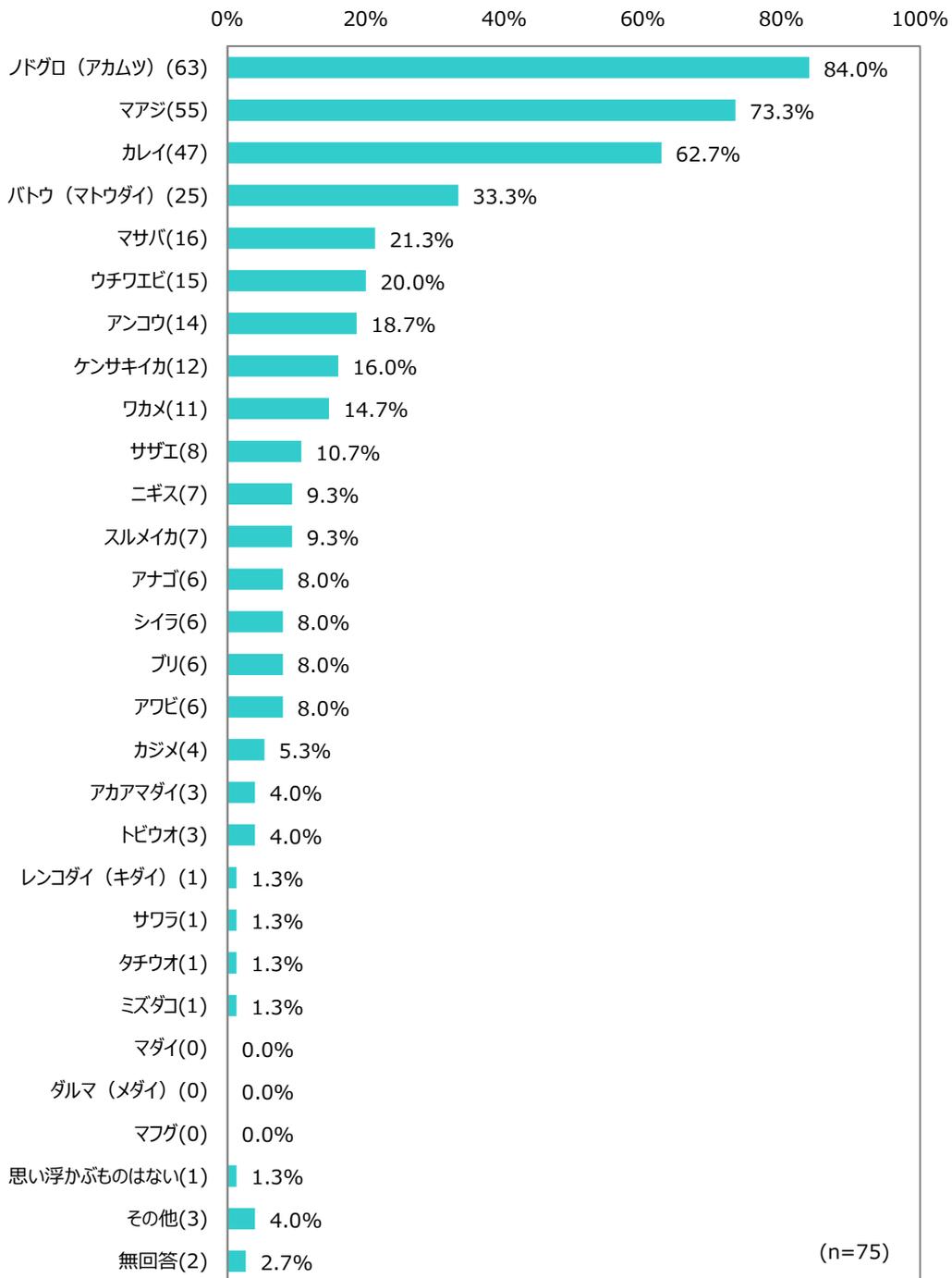
「求めている商品があれば購入する」が最も高く 65.8%、「売っていても別の商品を買うことが多い」が 20.5%と続いた。



その他
あまり見かけない。ブランドイメージがない。
価格を考慮する
「どんちっち」を聞いたこと（見たこと）はあるが、どういうものかわからない。

(問10) 県外の友人に自慢したい「浜田の海産物」と言えば何を思い浮かべますか。(複数回答)

「ノドグロ (アカムツ)」が最も高く 84.0%、次いで「マアジ」が 73.3%、「カレイ」が 62.7%と続いた。

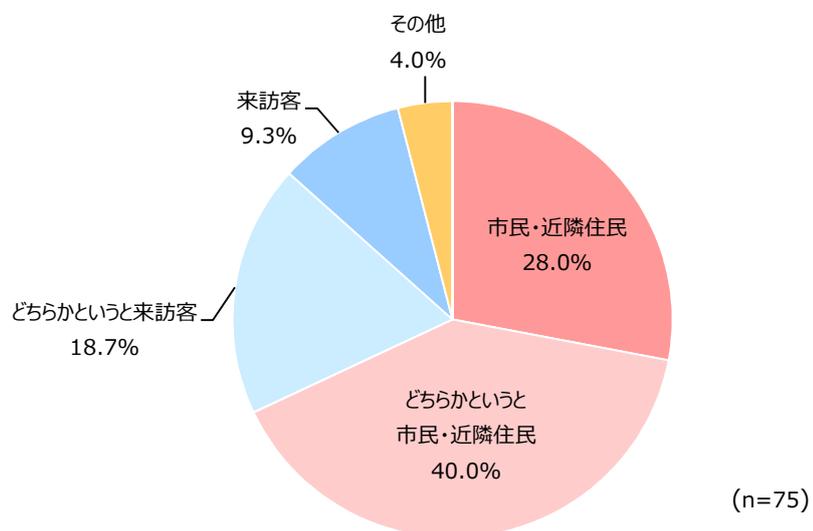


その他
白イカ
ボヘ貝
キジハタ

(問11) 新たな水産品販売施設が取り込むべきターゲット

「市民・近隣住民」と「どちらかといえば市民・近隣住民」の合計が全体の68%を占め、「来訪客」と「どちらかという到来訪客」の合計が全体の28%を占めた。

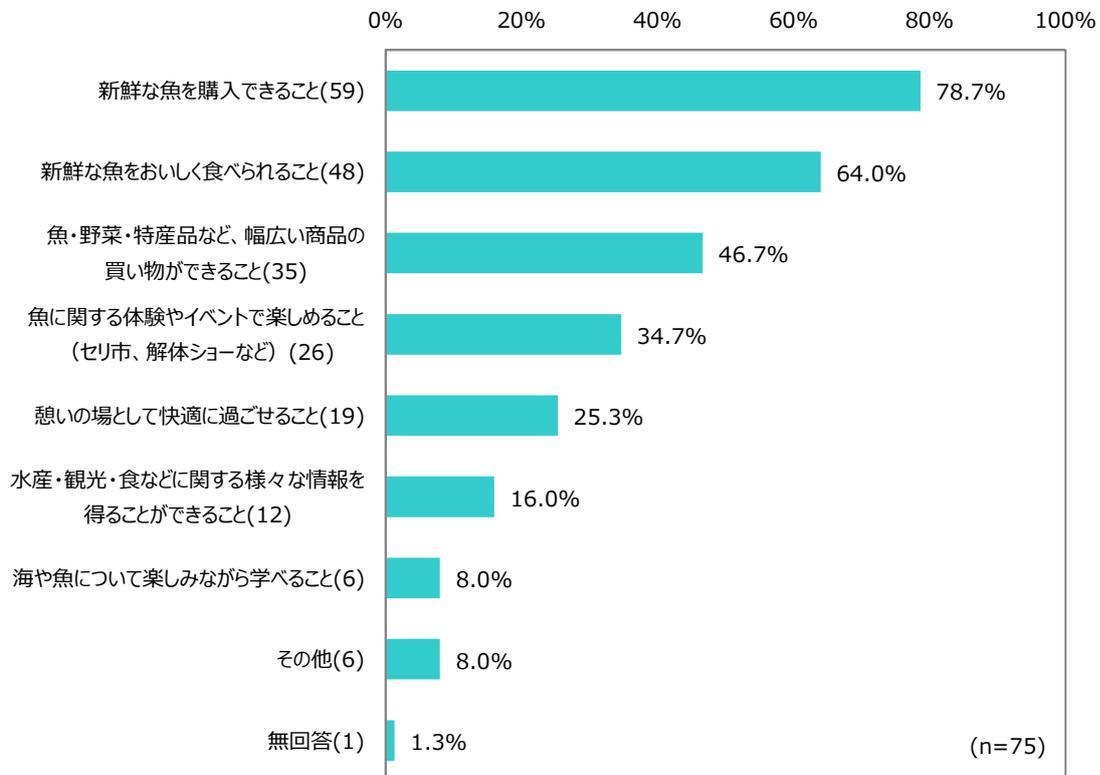
その他の回答には、「市民も観光客も呼べるように」「平日は市民、休日は観光客」といった意見もあった。



その他
市民・近隣住民がよく利用する評判の施設と観光客にも宣伝できる施設
市民も観光客も呼べるようにいろんな種類や価格のものを置くといいと思う。
平日は市民、休日は観光客

(問12) 新たな水産品販売施設に期待することは何ですか。(複数回答)

「新鮮な魚を購入できること」が最も高く 78.7%、次いで「新鮮な魚をおいしく食べられること」が 64.0%、「魚・野菜・特産品等、幅広い商品の買い物ができること」が 46.7%と続いた。



その他
魚を安く買えること
魚の料理教室を開く部屋(厨房)があること
買い求めやすい価格で
魚市場が近くにあるので海産物の量を多くしたらよいのでは…
スーパーより新鮮で安いこと。
料理教室、実演販売

(問13) 新たな水産品販売施設の運営に対する意見や要望

回答
<p>水産品販売施設については、加工品はもちろんですが、鮮魚に力を入れた販売形態を重視してほしいと思います。お魚センターができたころは、鮮魚店もたくさん参加して、地元の者でも買える状況にありました。それが、時がたつにつれて、鮮魚店が少なくなり、加工品ばかりが目立ち始め、徐々に足が遠のいていきました。地元の人が買いに行かないような施設は、観光客にとっても、良い施設とは言えません。店の人と話していると、観光客だと思い込み、良いことばかりを並べ立てるので、「私はすぐ上に住んでいるものですが…」という、態度が一変します。夫は広島に単身赴任中、会社の人にお魚を買ってくるように頼まれ、お魚センター内のある鮮魚店でヒラメを購入しもっていったところ、刺身どころか煮物にもならない種類のヒラメを買わされて大恥をかいたといっています。観光客だと思い、売りつけたのでしょ。このようなことでは悪いわさもたちますし、二度とあそこでは買わないということになります。裏表のない正直な商売をしてほしいものです。浜田は自分さえよければという風潮が強く、みんなで協力して盛り上げるという気風かけます。一致団結して、漁業の町浜田を盛り上げてほしいと思います。萩のシーマートのような、海鮮丼や海の幸が安く食べられ、大人や子供も楽しめる催しのある施設、特に浜田市民がこぞって行けるような、そして「さすが漁業の町浜田」と観光客からも言われるような施設を期待しています。話は別ですが、浜田産の材料を使った手作りジャムを作って、JAに卸しています。そのジャムを、JAの人がお魚センターまでもって行って販売してもらっています。広島の知り合いが、製造者の名前を見て購入し、電話をかけてくださることもあります。地元の材料を使った商品の販売のアピールも、生産者にとってはありがたく、感謝しています。</p> <p>・浜田のお魚・お野菜をはじめ、良いものはたくさんあるのに、なかなか県外の方には知られていません。特に、こんなに新鮮でおいしいお魚があるのに、観光客は残念なほど来てくれません。正直なところ、今のままのお魚センターには、遠くから友人が来ても、恥ずかしくて連れていけません。鮮度は悪い上に、値段も高い。折角、遠くから来られても、あの魚を買われた方は、きっと浜田の印象は悪いと思います。「浜田に来てよかった」「また浜田のお魚を買いに行こう」と言ってもらえるような場所にしてほしいと思います。境港や、萩のしーまーとの活気あるお店、とてもうらやましいです。浜田は広島からのお客さんを呼び込みやすいと思います。高速道路を使えば、1時間と少しです。テントや家族連れで浜田のお魚を買いにとか、浜田で新鮮なお魚を食べにとか、たくさんの方が浜田に来ていただきたいと思っています。ぜひ、浜田の良さが伝えられるような、素敵な場所にしてほしいと思います。</p> <p>～観光客に喜ばれるだろうなと思うこと～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝とれの新しいお魚が安く買える ・買ったお魚をその場で調理してもらい、食べられる ・海を見ながらのお食事 ・希望者には、魚のさばき方の指導、調理方法 ・とにかく安くて新しいお魚を提供したい。浜田に来て13年目です。浜田の良さをたくさんの方に知ってほしい！

回答

地元が広島のは、独身時代、石見海浜公園で海水浴をして、お魚センターで昼食をとり、買い物をして帰っていました。瑞穂のコテージでキャンプするときも、食材をお魚センターやゆめタウンに買いに行っていました。20年くらい前の話でしょうか…。結婚して浜田に嫁ぎ、その話をしたら「まあ、高いのに…」「スーパーのほうが鮮度が良いのに…」「地元民はあそこじゃ買わない」と散々な答えが戻ってきて残念な思いをしました。しかし、私にとっては大変楽しい思い出で、確かにお魚センターは盛り上がっていました。ぜひ、**生まれ変わってあの活気を取り戻していただきたい**です。最近、**仙崎の道の駅**が大変きれいに生まれ変わり、たくさんの方が集まっています。こちらに嫁いできて、アジやサバのおいしさを知り、好きになりました。瀬戸内海とはまた違うおいしい海産物がたくさんあります。ぜひ、**地元民はもちろん、たくさんの観光客に浜田のおいしい魚を知っていただける観光地の一つになってほしい**と思います。大変期待しています。

・**地元の者に愛されない店（施設）が観光客に喜ばれるはずがない**と思います。旅行者のみをターゲットとした店づくりは正しくないと思います。

・浜田の商人の方は愛想のよくない方が多いです。せっかく良い商品を扱ってもサービスが下手では、消費者としてのたのしい経験になりません。笑顔を忘れずに。

・現在二階の食堂は、建物の外に「レストラン」と看板が出ているだけで、入ってみたいという魅力に欠けます。**良い名前をつけて、それを看板に書いて入ってみたいと客に思わせるよう工夫したほうが良い**です。

・現在の厨房施設はとても良いと思います。ただし試食の部屋が畳なので、座るのが苦手なものにとっては使い勝手がよくないので、椅子式にしてください。

・地元の人を対象とした料理教室はもう少し回数が増えるとありがたい。旅行者を対象とした「魚のさばき方教室」を30分くらいで飛び入りでも参加できるように設定して少人数でも教えてあげられるよう設定できないだろうか。

◎**駐車場のリニューアル**を。混雑時は県外者を含め出入りでトラブルになりかねない事象もあった。

- ①出入口をわかりやすくして気持ちよく利用できるように徹底する。
- ②店舗の玄関先（出入口）には業者並びに御用聞き車両は駐車させない
- ③バックヤードの活用ができるように改修する

◎**隣接に遊具を備えた小公園**を

- ①若い家族連れ等疲れたら子供を遊ばせゆっくり食事、買い物ができるような雰囲気づくりをし、魚に興味を持つような演出も考える
- ②水族館との連携も視野に入れ積極的に誘導を計る

◎**鮮魚に関しては調理済の物を主体に取り扱うようにする**

- ①家族数が少ない現状から普段は一匹買いは小物以外にあまりしない、年に数匹程度の一匹買いはするが自分は調理できるが家内も子供等はできない。どうも一般的にはそのようだ。包丁の手入れをしなければならぬしキッチンの汚れ、においも気になる等々、一匹買いの時代は遠くなりつつあるのだ！！

回答

日本海側の境港、萩シーマート、出雲崎（新潟）金沢（近江市場）、築地魚河岸（旧）等、活気のある魚市場の周辺環境（政治、経済）と流通経路等も研究されてきて、**浜田に魚が集まってくるように考えましょう。**→そうすれば観光にもつながってくると思います。魚だけの問題ではなさそうです。**市民参加の運営。**著名等バイザーや行政マン指導ではなく一般市民（主婦や漁業者だけでなく）が参加できるシステムを考えてみては？例えば**屋体の寿司屋集落、その日の魚料理教室、イージーに立ち寄れる場と、人の流れを作ってみては？**加工品も干物（カレイは絶品ですが）だけでなく、**酢漬けのパック、魚介スープ、魚ふりかけ** etc. ○○おぼさんの……魚料理、○○さん家の……魚料理、こんなコーナーもあると良いかな？楽しみにしていますので、よろしくお願いします。

立地が不利（高速やバイパス、観光地、道の駅から遠い、市内に住んでいても行きづらい場所）なので、地元の人を呼び込むにも観光客を呼び込むにもよっぽどの売り（安さ、鮮度、接客の良さ、その他+a）がないと安定した経営は難しいと思う。お魚料理教室後にその魚を買って帰れるイベントがあったらうれしい。**子育て世代だが、魚はさばくのが大変、生ごみが臭い、手間と時間がかかるのでなかなか鮮魚を購入するのはハードルが高く感じる。焼くだけ、揚げるだけ、骨取り等半調理済があると買おう、食べようと思う。**実際、生協ではそのような商品が多くて助かるので、それが地元で安く買えるならうれしい。また、転勤族の方にも浜田ならではの魚が**半調理済だと気軽に買って味を知ってもらえる**→転出後もお取り寄せで購入等につながるように思う。

以下、思いつくままに列挙します。

- ・いつでも**新鮮（その日の朝に水揚げされた）魚**が比較的廉価で買える。
- ・地魚の干物、加工魚等もあり、**種類が豊富**であること。
- ・レストラン又は食堂が併設されており、**買った魚を調理（料理）してもらって食べることもできる。**
- ・**浜田港を一望できる休憩所（又はレストラン）**があること。
- ・季節に応じて「**カキ小屋**」や「**カニ小屋**」のような自分で調理して食べることでできる場所（店）、あるいはBBQスペースが併設されていること。全体として、**いつも活気、元気があり、明るい雰囲気**で**リピーターが期待できる施設**であること。自身が行きたい場所、あるいはビジターを連れていきたい場所の少ない浜田市において、新たな観光スポットとして、「浜田港」を最大の特徴、売りにした施設となることを切望します。

・旬の鮮度の良い魚をいかに安くお客様に提供できるかが課題でしょう。私も一時はお魚センターで購入していたが品物が高いので**仲買市場で活きの良い魚を買うようになった。**福井県の敦賀や愛知県知多半島にお魚センターがあるが、観光客主体の店が多く品物が高いところが多い。その中で知多半島にある**魚太郎**というセンターは安価で鮮度もよく、店頭では鯖の串焼きや貝のみそ汁等の購買もあるし、バーベキュー等の設備もありかなりお客様も多い。

・浜田でおいしい魚は数々あるが、**キダイの味は一級品**である。この安価な魚に付加価値をつけて購買できないものか？刺身、あぶり、あら汁、フライ、一夜干し、ソーメン出汁、塩焼き、夏場のキュウリなます等すばらしい食材なのだが。以上。

回答

現在の魚類が少ない、また少し高いので客数が少ないと思います。以前センターで買い入れた魚を自分で焼いたりしていたようですがそれもよし。また調理人がいて客の要望に応じてそこで食べられるように、また調理人の自慢料理を提供する等ほかの市場でも行っているように、**那覇市の市場**は肉・魚・野菜等を販売しています。公設市場がそうです。**境港**等近場でも視察をしてみたいかがですか。探求心を持って浜田の人は少し足りないように見受けられます。市民性かなあ？**少々派手にお祭り気分で作る気を出して人を呼んでください。**”おとなしすぎ”お手伝いしますよ

①毎週水曜日の午前中に、**服部タイヨー長澤店**で鮮魚の特売をやっているのですが、ぼやぼやしていると私等は何も買えないほど、元気なお年寄りがたくさん集まってきます。そんなイベントが定期的であれば、人が来るのではないのでしょうか。②**釜山の魚市場**では、水槽の魚貝を選んでその場で調理してもらったところがあり、楽しかったです。③普通の買い物では、魚を選んで気軽に下処理をしてもらえればもっと魚を買おうと思います。④**健康のため、少なくとも一日おきに魚を食べるようにしています。調理が楽なら毎日でも食べたいです。**

今までのお魚センターは、少し暗くて狭かったように思うのでこれからは**明るく広いほうがいい**と思う。また、料理教室の時のように**(浜田でとれる)お魚の絵がついたパンフレットや、資料をお店のどこかにかけておく**。ただ魚を売るだけでなく、その中に食事をおいしく食べるお店屋さんがあったらいいと思う。しませお魚センターができるまでと、その後も市民から何名かお願いし、何回か**意見が言えるような場を持つ**といいと思います。(もう専門的な方はおられると思うので)とても期待しております。よろしくをお願いします。

釣堀を作って釣りも楽しめて釣りたい魚が料理して食べられるようなアウトドア的な設備はどうでしょうか？(夫が近くに釣堀があったらいいのと言っていた)広島にはカキのお店があるけどそこはバケツ一杯のカキをその場で自分で焼いても食べられるし注文すれば料理もしてくれてついで地ビールやお酒も飲めるみたいな…リピートしていています。うちは子供が巣立って夫婦二人なので地元になお店があったら定期的においしい魚とお酒を飲み足運ぶのではないかな？と思いました。

地元に住ながら、安く魚を食べられるという印象が全くない現状があり、食卓に用意できていない。また、港まで遠いということもあり、足を運べていない状況です。遠くても行きたいと思えることってなんだらうと考えたとき、**そこでないと食べられないもの(メニュー)**があるとうれしいです。子供の帰省時、バーベキューができた店がありましたのは良かったです。(何年前)新鮮な魚が安く食べられるといいなと思います。いい案がありませんのですが、オープンを楽しみにしています。

新鮮であること、価格が安いこと、下ごしらえをしてくれること。この三条件があれば遠くからでも買いに来ます。

◎絶対に**外国産のものは店の中に置かないこと**。せつかくのイメージが低下します。その代わり**地元産の野菜等も豊富にあればうれしい**。浜田産の食品、加工品をまとめて店に並べてほしい。ノドグロ及びカレイの干物は土産として県外の方にとっても喜ばれています。安達干物店はいつも新鮮で価格も安く、正直に販売されていますのでぜひ継続してほしいと思います。

回答
<p>・今までお魚センターへ行って感じたことは、お客さんに対してお店屋さんの威勢の良い声かけとかがほとんど見られません。もっと買い物客が楽しめる雰囲気が欲しいです。</p> <p>・魚で作ったおかず（惣菜）もあると良いのでは。スーパーのような。試食もできて調理方法もお客さんに見せたり、教えたりすると売れるのではと思います。</p> <p>・売り場のお店の数を増やしてほしいです。</p> <p>・レストランも二階だけでなく、若者や子供も楽しめる食事場所を増やしてみてもいい。</p>
<p>・明るく、活気のある施設にしてほしいです。</p> <p>・普段よく行くわけではありませんが、行ったときに欲しいものがない…ということがあります。水揚げされる魚の種類に限界があるのかもしれませんが、色々な魚、特に鮮魚が多いとうれしいです。</p> <p>・旬の時期（〇〇）がたくさんとれるから）に大々的に大売り出し企画をすると行きたいです。広告だしてもらえたら見つけていきます（笑） 改修されたらぜひ利用したいので、魅力的な施設にしてください！</p>
<p>私は広島からUターンした者です。広島時代に友人が言っていたことで、例えば正月用の魚を買いに行くのに、少し遠いけど無理してでも境港のお魚センターまで行くよと言っていました。理由としてまず「安い」そして「量が豊富」と言っていました。市が直接「経営」？するのであれば、大きな要素で「安い」が実現できさえすれば、「新鮮」「おいしい」は保証できるわけですから、あとはイベント次第で観光客も期待できるのではないでしょうか。</p>
<p>・とても期待している。</p> <p>・市民に新鮮な魚が多く購入できるようにしてほしい。</p> <p>・観光客も多く来れるような魅力ある施設を作ってほしい。</p> <p>・色々な物を売ることによって多くの人が足を運ぶようになれば良い。</p> <p>・全国の海産市場（人が多く来るところ）を参考にしてほしい。</p> <p>・レストランやカフェを作ってほしい。</p> <p>・回転すし（チェーン店）、ファミリーレストラン（チェーン店）等入れば人が集まる。・憩いの場を作ってほしい。</p>
<p>お魚センターでの食事が高すぎて、市民のランチとして行くことができず、親類（遠方）が来ても思い浮かばない。地元の者が愛していれば、人を誘って連れて行くが、浜田の商売は地元とかけ離れている。魚も減ってきている。ドンチッチあじもお店（魚屋）ではあまり見ることもなく、テレビで知ることが多い。客人が来られても出すこともできない。もう少し住人がよく食べ、住人がおすすめできるようにしてほしい。</p>
<p>維持管理を徹底した施設。安い商品、幅広い年齢層が立ち寄れる所。この場所に行けば…たくさんことができ、憩いの場所としても利用でき、長続きする場を求めています。利用するにも安価でできること。出会い、ふれあいの場。（あのお魚料理教室は良かった。2,3回体験させていただいたけど。）私はカラオケが好き、歌を歌って気分転換したいね。そして、素晴らしい出会いがあればいいなあ。</p>
<p>・新鮮な魚をスーパーよりも安く（できれば卸売価格で）購入したいです。その場で下処理もしてもらえるととても助かります。</p> <p>・漁港隣接の施設ならではの食事ができるようおいしい海鮮丼等をお手頃価格で食べれる食堂を作ってほしいです。（シャレでなくても小汚くてもいいのでおいしいものを安く食べたい。）（お魚センターで食べると高いというイメージがありました。）</p>

回答

お魚センターの魚は価格が高いというイメージがある。ちょっと買いに、今晚のおかず用にというわけにはいかない。一段高いハードルがある。センターの中で市民を受け入れる環境にないと感じていた。なので観光客相手の施設として成功すればよいと思う。魚が食べられるレストランはあってもよいのではないかと思う。購入するだけが目的の人ばかりではない。

近くに行ったとき、たまに立ち寄り買ったことはあるが**価格が市内の店より高め**のような気がする。**観光の人や広島からくる方々に浜田を知ってもらい、親しんでもらうためにも下げたほうが良いのでは？**中に入っている業者の店舗料が高いため、それもむつかしいのだろうか。家族皆「さば」が好きなので新鮮なさばを港で買いたいと思う。

お魚センターがオープンしたての頃は魚屋さんの数も多くあり、活気がありましたが、現在は見る影もなく…。**以前のような賑わいのある店にしてほしい**。浜田に住んでいる以外の人たちを**自信をもって案内してあげられる施設**になることを期待しています。2020 年秋を楽しみにしております。

・ **どんちっちブランドの魚を使用した定食が、比較的良心的な価格で食べられるお店**ができるとうれしいです。(さしみ定食屋どんぶり、煮魚定食等)

・ 魚はもちろん、**浜田で栽培された野菜やフルーツ等の特産品**が購入できる場であるとうれしいです。

・ イベントで**さかなくんを招く**。

・ お店が少なくなったので、活気がなく、入り口、店内も薄暗いので閉店しているのかな？と少し不安になる。

・ 家から遠いのでわざわざ行かないが、おいしい魚ランチやおしゃれなカフェがあれば行って、その流れでお魚も買って帰るかもしれない。

今までのお魚センターは、地元の人あまり買い物に行っていないように思います。地元の人が行かないところを観光客に進めることはできません。**地元の人が買い物に行つてなお、他の地域からも来ていただける施設であるべき**と思います。

市民がスーパーや大型店に買い物に行くように、お魚センターも同様になってほしい。魚もパックに入った物等置いてあったり、軽食店、喫茶店があればよいと思う。買ったものを焼いて食べる場所があればよいと思う。

ここに行けば、間違いなく新鮮でおいしい魚があると思えるような場所であってほしい。あと、以前のように一つの施設に何店舗もあると、どこで買うか迷うので、価格を統一する等、買い物しやすくしてほしい。

市民、近隣の住民が買い物に来るような施設なら自らほかの地域からの買い物客も集まってくると思います。「ぐっさん」のようなお店とともに**女性が新鮮なお魚でランチを楽しめるようなお店**も欲しいです。仲買市場へ行くと、“必ず買わないといけない”“買わされるのではないか”みたいな雰囲気なので行きづらい。もっと**気軽に魚に触れられて買えるところ**だと行きやすい。子供とも行ってみようという気になる。

・ 今までのお魚センターの魚は新鮮でいいのですが少し高すぎるのでだんだん行って買おうということができなくなりました。

・ 業者の宣伝も思わしくない。

・ 店員に全然やる気なし（声かけなし）

道の駅萩しーまーのように、観光客も市民も集まる施設になるといいと思います。**浜田の観光**といえ**ば「お魚センター」といえる観光の中心施設**になってほしいです。浜田の魚はおいしいです。

回答
お魚センターがなくなることは残念です。やはり 地元の人が多く利用できるようなお店 にすることが大事だと思います。 気安く楽しみながら買い物ができるような施設 になることを希望します。
市内のスーパーで買うより魚の価格は高いように感じます。鮮魚、刺身、お惣菜と、 日々食べるのにちょうどよい品揃えだと利用しやすい です。(でも、利用は週末限定になると思います)
<ul style="list-style-type: none"> ・魚が安いこと ・切り身になっており、手軽に調理できる状態になっていること ・食事もできて、浜田らしいメニューがあること ・魚だけでなく、地元の野菜も売っていること
浜田漁港があるのに昔と比べるとさびれている感じがするので、もう少し活気があって魚の量を多くして 観光客の人がすごいと言われるような水産品販売施設 にして頂きたい
新鮮な魚が買えるのはよいのですが、価格が高いのは毎日の食卓には出せません。来客の時、子供や親類や友達に送るときに行っていました。 今後も同じだと思います。
浜田といえば、やっぱり魚というイメージが強くあります。 建物の外観も特徴を入れて明るく入りやすく、海と背景とのバランスを考慮してほしい と思います。
ブランド品の魚類もいいですが 普段は買いやすい価格で お願いしたいです。時にはサービス品として安売りも希望したいです。明るく清潔な施設が良いですね
<ul style="list-style-type: none"> ・お店の方と話し、食べ方、調理の(処理)仕方等聞ける雰囲気が良かったので今後も。 ・頼めば大きい魚等、下処理していただけるのもよい。
購入した魚をその場で食べられたり調理方法の提案をしてもらえると、購入しやすいです。レシピが置いてあるとうれしいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・市民に親しめる(好かれる)市場にしてほしい。 ・平日は、お客より従業員が多い。まずは薄利多売が大切だと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・養護学校等の生徒の作品発表、販売 たまも市 ・桑の木園等の苗物他手作り品等の販売 ・フリーマーケット
今までのお魚センターは価格が高いというイメージでした。 新鮮で安いものが買える施設 を望みます。
お魚センターは高いイメージがある。同じ商品なのに、隣同士、値段が全然違うことを感じる。
魚を調理するのが得意な方から料理法を披露してもらおう機会 があるとうれしい。
お土産に新鮮な魚が安く手軽に購入できる場所 になればいいと思います。
浜田市にもっと 観光客があつまる楽しい場 がほしいと思います。
おいしい魚を手軽に求められると幸せです。
スーパーよりも安くしてほしい。
おめでとうございます