

3. 浜田漁港エリアの特性

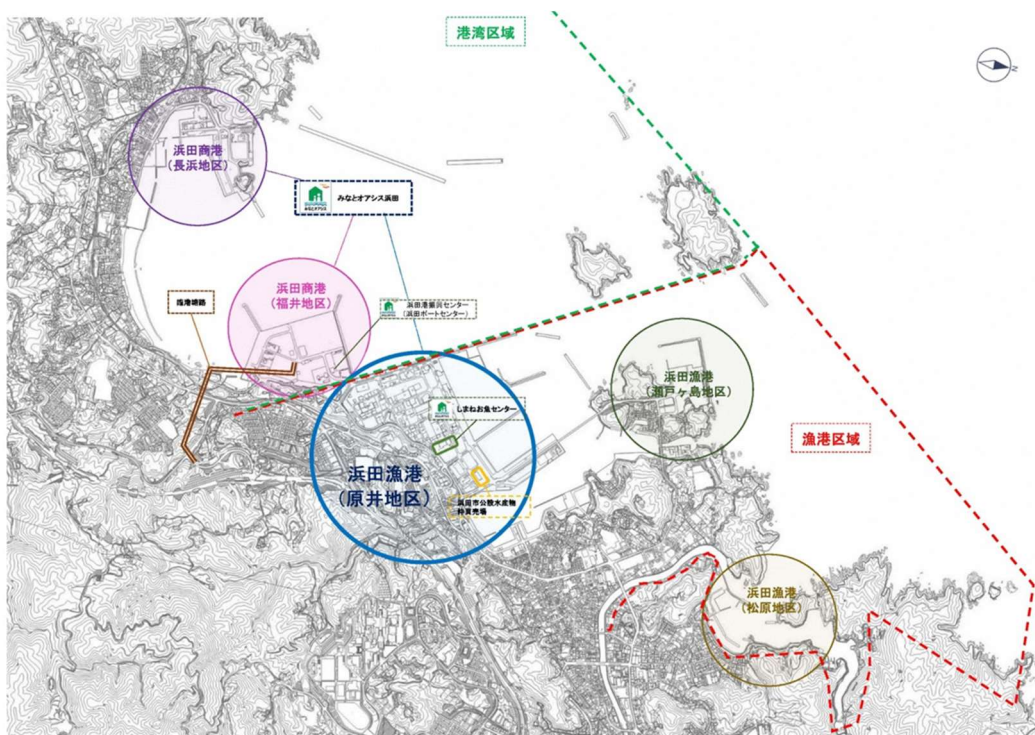
3-1. 浜田漁港周辺エリアの概要

浜田漁港は、県下唯一の特定第3種漁港であり、原井地区を拠点に瀬戸ヶ島地区、松原地区により構成される。浜田漁港に隣接して浜田商港があり、水産関係の工場以外にも貿易関係の企業が立地している。

浜田地区は水産の町として明治に入ってから急激に発展し、急激な発展の要因として1952年（昭和27年）に第3種漁港、1969年（昭和44年）に特定第3種漁港に指定されたことが挙げられる。このため、今日では西日本有数の水産都市のひとつに数えられている。

また、長浜地区、福井地区、原井地区が「みなとオアシス」に指定（2016年（平成28年）2月）されており、しまねお魚センターは原井地区の中核施設に位置付けられている。また、福井地区はクルーズ客船を中心とした港の賑わい創出、長浜地区は地域住民の交流推進拠点として位置付けられている。

■ 浜田漁港周辺エリアの概要



3-2. 水産関連施設の現状

3-2-1. 浜田漁港周辺エリアの水産関連施設

浜田漁港（原井地区）には、漁業関連施設のほか、水産物の流通拠点である「浜田市公設水産物仲買売場」や、市民が利用する「サンマリン浜田」、「旧しまねお魚センター」が存在する。また、水産加工業が集積する「水産加工団地」も整備されており、漁業、流通、加工、観光に関する施設が集約されている。

「浜田市公設水産物仲買売場」の老朽化と耐震基準を満たさないことへの対応、「しまねお魚センター」の経営不振等への対応から、旧しまねお魚センター施設を浜田市が取得し、浜田市公設水産物仲買売場の機能を移転する。この施設を「山陰浜田港公設市場」として2020年（令和2年）11月に開設する予定となっている。

■ 浜田漁港エリアの水産関連施設



3-2-2. 高度衛生管理型荷さばき所の整備

既存の荷さばき施設では、水産物の衛生管理・品質管理の観点から以下のリスクが想定されることから、それに対応するため高度衛生管理型荷さばき所の整備を行う。



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、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

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。

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。

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。

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。

荷さばき所内での喫煙などの非衛生活行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活行による汚染のおそれ。

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。

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

- 無蓋の状態での搬出するため、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。

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。

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。

3-2-3. 水産関連施設の課題

水産関連施設、水産加工業の課題を把握するため、水産業関係者にヒアリングを行った。

ヒアリング実施日	ヒアリング対象者
令和元年 7 月 30 日	漁業協同組合、A 社（冷凍魚販売・海外展開事業者）、 B 社（水産加工事業者）
令和元年 7 月 31 日	C 社（水産加工事業者）、D 社（水産加工・海外展開事業者）

①高度衛生管理型荷さばき所の整備

(1) 人員不足への対応

- 高度衛生管理体制を構築するに当たり、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対策が必要である。
- 運送業者の人手が不足しており、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 しまねと生産者と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。
- 台車、フォークリフト、人、といった水産関係者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、漁獲物を入れる箱の全てを発泡スチロール製に変更すると、箱の体積が大きくなり、船に積載できる量が減少する。
- 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さばけるような対策が求められる。

②冷凍冷蔵庫の整備

- 2016年（平成28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ため、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では不足しており、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ただけでは、水揚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、荷さばき所内で鮮魚を選別することで、魚価を高くできること。弱点は、冷凍能力が弱いこと。
- 特に、まき網船が必要としているため、市又はJFしまねにおいて大型の冷凍冷蔵庫を導入することが理想。

③水産加工業の振興策

- 栄養成分表示義務化、HACCPへの対応については、もともとそれに準じた対応を実施している事業者にとっては、スムーズな移行が可能だが、個人事業者等にとっては対応が難しいと考えられる。
- HACCPは手続、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等を活用するとよい。
- 今後、国内の魚消費は減少するため、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。
- 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。

④施設の老朽化対策

- JFしまねでは、職員の不足により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。

3-3. 浜田漁港エリアの課題・ポテンシャル

浜田漁港周辺エリアは、中心市街地や観光拠点施設と近接し、商港、漁港及び観光拠点施設が一体となった浜田市を代表する「海」に関する機能が集積するエリアとなっている。

加えて、漁業、水産加工業等の海に関する生業のほか、体育施設、魚介類の販売・飲食施設、釣り等のマリンレジャーのフィールドが存在する。

海を活かした集客・交流拠点としての役割が期待され、BB 大鍋フェスティバル、山陰浜田港マリン大橋リレーマラソン、浜っ子夏まつり、クルーズ客船誘致事業が展開されているが、しまねお魚センターの利用者の減少に伴い、市民及び観光客の日常的な利用が減少している。浜田漁港エリアが、賑わいの拠点として十分なポテンシャルを発揮するためには、山陰有数の浜田漁港で水揚げされる多様で新鮮な魚介藻類の魅力を市民及び観光客に対して、どのように訴求していくかが課題である。

■ 浜田市のシンボルである浜田マリン大橋



4. 県外他地域の取組

4-1. 調査概要

浜田漁港の活性化を図るために、他地域における取組を WEB・文献等を通じて調査した。調査に当たっては、地域が主体となって漁港施設等を活用している取組に焦点を当て、浜田漁港の活性化に向けた施策を推進する上で、参考となる点を整理した。

■ 漁港・市場機能の強化に関する取組

都道府県	市町村	実施主体	取組概要
新潟県	糸魚川市	上越漁業協同組合	若手漁業者が中心となり、生産から加工・販売の各部門を一体的・計画的に運営し、未利用魚等による新たな加工品の開発・販路拡大・3Dフリーザー等を整備。セリの見学台を設置し、観光協会と連携したツアー等の受入れや、道の駅に漁協加工商品の直売所を開設。

■ 集荷・販売力の強化に関する取組

都道府県	市町村	実施主体	取組概要
新潟県	糸魚川市	シーフードカンパニー 能水商店	イクラを取り除いた後に廃棄される鮭の問題解決として、海洋高校生が魚醤を開発。この商品を利用して地域貢献をしたいとの思いから、高校同窓会と市が連携し、平成27年4月に会社を設立。高校生がイベントへの出展販売や小売店への営業、魚醤レシピ開発等を実施。
福岡県	豊前市	豊築漁業協同組合	漁船から直接仕入れた魚を提供する「漁師食堂うのしま豊築丸（レストラン）」や、直売所で購入した魚介類を持ち込む海鮮バーベキュースペース等、地元産にこだわる。直売所「四季旬海 buzen」では、漁師がそれぞれ自慢の魚介類を対面にて販売。漁港に立地する利点を生かし、店内にイケスを設置し、活かたまの魚も取り扱う。魚はさばくこともでき、さばきの担当は、地元の女性が担う。
徳島県	小松島市	和田島漁業協同組合 女性部	食堂「網元や」の運営（改装計画・メニュー考案・PR 情報発信・仕入れ・調理・接客等）を漁協女性部が担当。漁業者が直接販売することで、県産ブランド「阿波ちりめん・しらす」の消費拡大やブランド力の維持向上に繋がり、漁村の活性化の核となる拠点となっている。

■ 観光及び地域活性化の推進に関する取組

都道府県	市町村	実施主体	取組概要
富山県	魚津市	魚津漁業協同組合	厄介ものだが大量に漁獲されるウマヅラハギのブランド化に平成 20 年から取り組む。品質管理を徹底し、大きさにより呼称を代える等ウマヅラハギをブランド化。市内飲食店と連携し、和洋中のメニューを開発し提供。普及促進活動として、料理教室の開催や地元小学校の給食で提供。
広島県	三原市	三原市漁業協同組合	道の駅「みはら神明の里」内に、タコ天等加工品の販売コーナーを設置。平成 26 年に市の特産品として「三原やっさタコ」の商標権を取得。伝統あるタコ漁の認知度を高めるための水産教室やタコ漁体験の開催、学校給食の食材として提供。
愛媛県	今治市	大浜漁業協同組合女性部	天然真鯛『来島鯛』を中心とした大浜で水揚げされる魚介類を使ったメニューを開発。平成 28 年 9 月、来島海峡でもまれた「真鯛」のふる里にという由来で命名した加工直販施設「浜の台所『潮里（しおり）』」をオープン。「潮里」では、魚介類を使ったメニューを提供。地元のデイサービスへの出張販売やスーパーへの納品も行う。
熊本県	天草市	天草地区漁業士会	天草の 2 市 1 町の漁業士 39 名で組織。魚食普及に向け、平成 25 年より一般公募による複数回参加型のお魚さばき方教室を実施。平成 22 年から地元小中学・高校生を対象の漁業体験教室を年 3 回程度実施。
長崎県	対馬市	峰東女性部キッチン	平成 22 年より漁協女性部員による峰東女性部キッチンが発足。地元定置網で漁獲された魚介類を原料とした給食用水産加工の製造・販売を開始。品質の確かさが認められ、現在は島内の全小中学校 41 校の給食や 4 ヶ所の保育所でも採用。学校給食での地元水産物の使用回数は、平成 20 年は 16 回であったが、発足後の平成 23 年以降は約 500～700 回/年まで増加。
高知県	安芸市	安芸釜あげちりめん丼楽会	じゃこの聖地として安芸市を全国へ P R するため、じゃこに特化したイベント「じゃこサミット」を開催。毎月 15 日を「じゃこの日」として、保育園・小中学校の給食にじゃこ料理を提供。地元高校生に企画立案、イベントへの協力、新商品の提案等への参画を依頼。また、出前授業や高知大学による講演を実施。

4-2. 考察

先述した各種事例をもとに、浜田漁港の活性化を検討する上で、考慮すべき事柄について、3つの項目に分けて整理する。

①管理運営体制の強化による付加価値向上（漁港・市場機能の強化）

上越漁業協同組合（新潟県 糸魚川市）では、若手漁業者が中心となり、生産から加工・販売の各部門を一体的かつ計画的に運営する体制を整備しており、未利用魚等による新たな加工品の開発、販路拡大、3Dフリーザー等の整備やセリの見学台を設置し、観光協会と連携したツアー等の受入れや、道の駅に漁協加工商品の直売所を開設している。

今後、新たな施設を整備する上では、他事例を参考としながら、衛生管理水準の確保をはじめとして、水産物の陸揚げから加工・流通・小売までの一貫した管理運営体制を構築することにより、水産物の付加価値向上を図る必要がある。

②高鮮度の「水産物」販売を通じた魅力づくり（集荷・販売力の強化）

地産地消の推進や集客施設の賑わいづくりに向け、道の駅阿武町（山口県阿武町）では、定置網で獲れた水産物を仕入れ販売できる体制を整備し、当日の朝に獲れた新鮮な魚介類の販売を毎日行っている。

また、道の駅むなかた（福岡県宗像市）では、鮮魚コーナーにおいて、1時間以内に水揚げされた新鮮な魚を、水揚げした漁師名と併せて陳列するという工夫を行っている。さらに、道の駅のホームページ上で、「鮮魚・水産物の入荷状況」を毎朝更新しており、情報発信にも力を入れている。

加えて、三原市漁業協同組合（広島県三原市）では、地元産のタコのブランド化を図り、「三原やっさタコ」の商標権を取得している。さらに、伝統あるタコ漁の認知度を高めるための水産教室やタコ漁体験事業を実施する等、「三原やっさタコ」ブランドの知名度向上とともに、他の魚種の販売増加にも尽力している。

新鮮な魚介類を消費者に届ける上では、漁業関係者との緊密な連携を図り、旬の水産物をスムーズに仕入れ・販売できる仕組みを整備する必要があるほか、ブランド戦略の構築やインターネットを活用した情報発信等も重要であると考えられる。

■ 「鮮魚・水産物の入荷状況」

本日の水産物の入荷状況

令和元年 9月30日(月)

【鮮魚類】

マダイ・アナゴ・カワハギ・サザエ・ヒラス切身・茹でタコなど

【海藻類】

おすすめ! 味付け沖縄モズク、ところんも販売しております。

湯通し塩蔵わかめ、湯通しアカモク、塩もずく

※地島産あかもく 110g 250円販売中

※大島あかもく 100g 250円販売中



カワハギの入荷量が増えました〜♪

③食育・魚食普及活動の推進（観光及び地域活性化の推進）

シーフードカンパニー能水商店（新潟県糸魚川市）では、地元高校生とともに魚醤の商品開発から販売までを一貫して行い、地元食材の販売促進につなげており、魚醤の需要増加に伴い、パート従業員の雇用が増加している。

天草地区漁業士会（熊本県天草市）では、小学生から高校生を対象に漁業体験教室を開催し、漁業に興味を持った参加者（高校生）が水産加工場でアルバイトとして活躍している。

また、峰東女性部キッチン（長崎県対馬市）では、給食用水産加工品の製造・販売を行い、学校給食での地元水産物使用回数が飛躍的に増加している。

水産加工業に関わる雇用創出・後継者育成においては、学校給食や体験教室の開催等を通じ、子ども向けの普及活動を継続することで、水産業への関心・需要の拡大を図ることが重要となる。