

## 5. 浜田漁港の目指すべき姿と取組方針

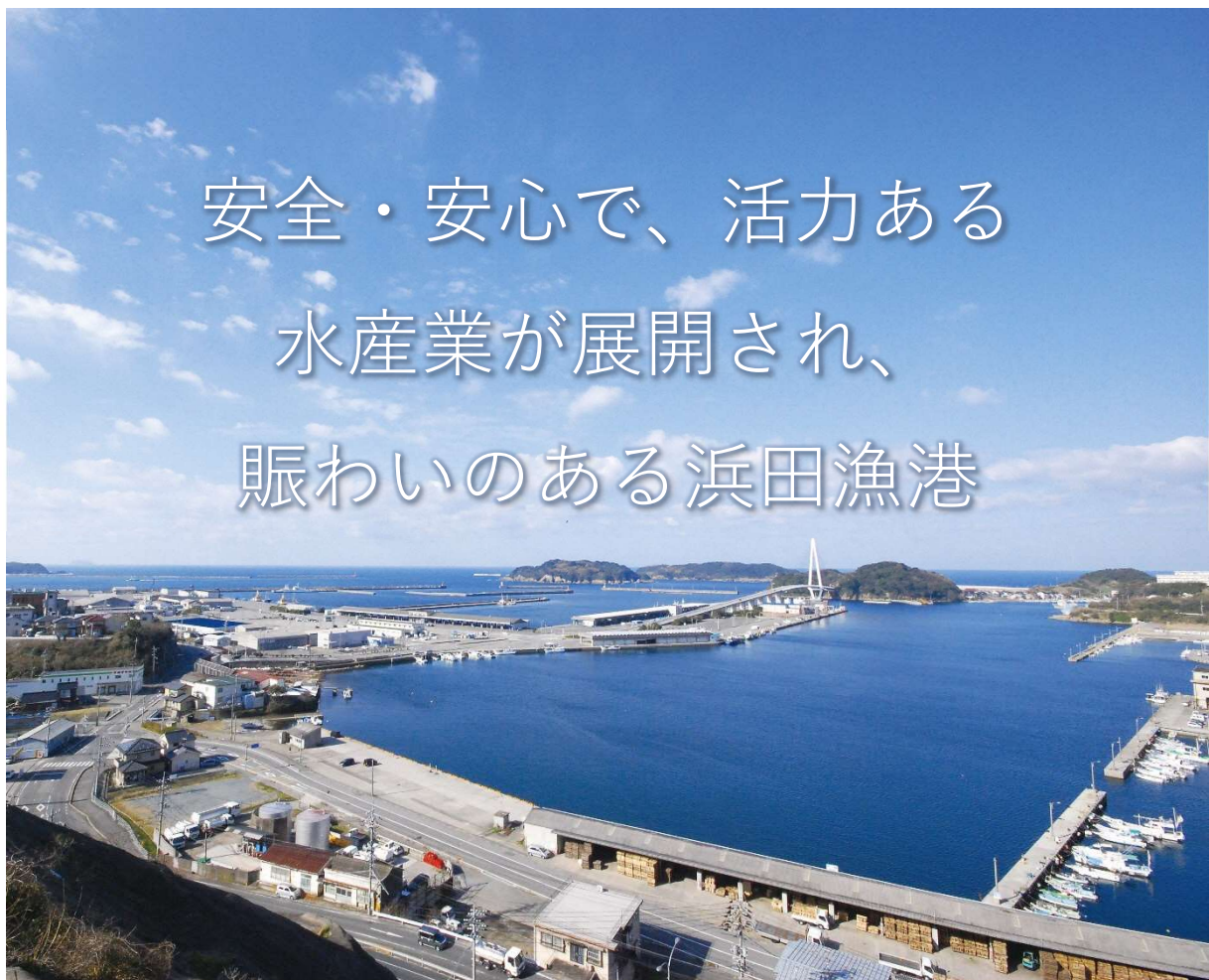
### 5-1. 将来のあるべき姿

浜田市では水産業が重要な基幹産業であり、浜田漁港の水産物が消費者に信頼され、全国的に通用する競争力を強化することが求められる。また、水揚量を維持・増大し、水産物の高付加価値化を推進することにより活力ある水産業が展開されることで、周辺地域にもその賑わいが波及し、浜田漁港が周辺地域の観光の核としての役割を担うことが期待される。

そこで、浜田漁港の将来ビジョンを次のように設定する。

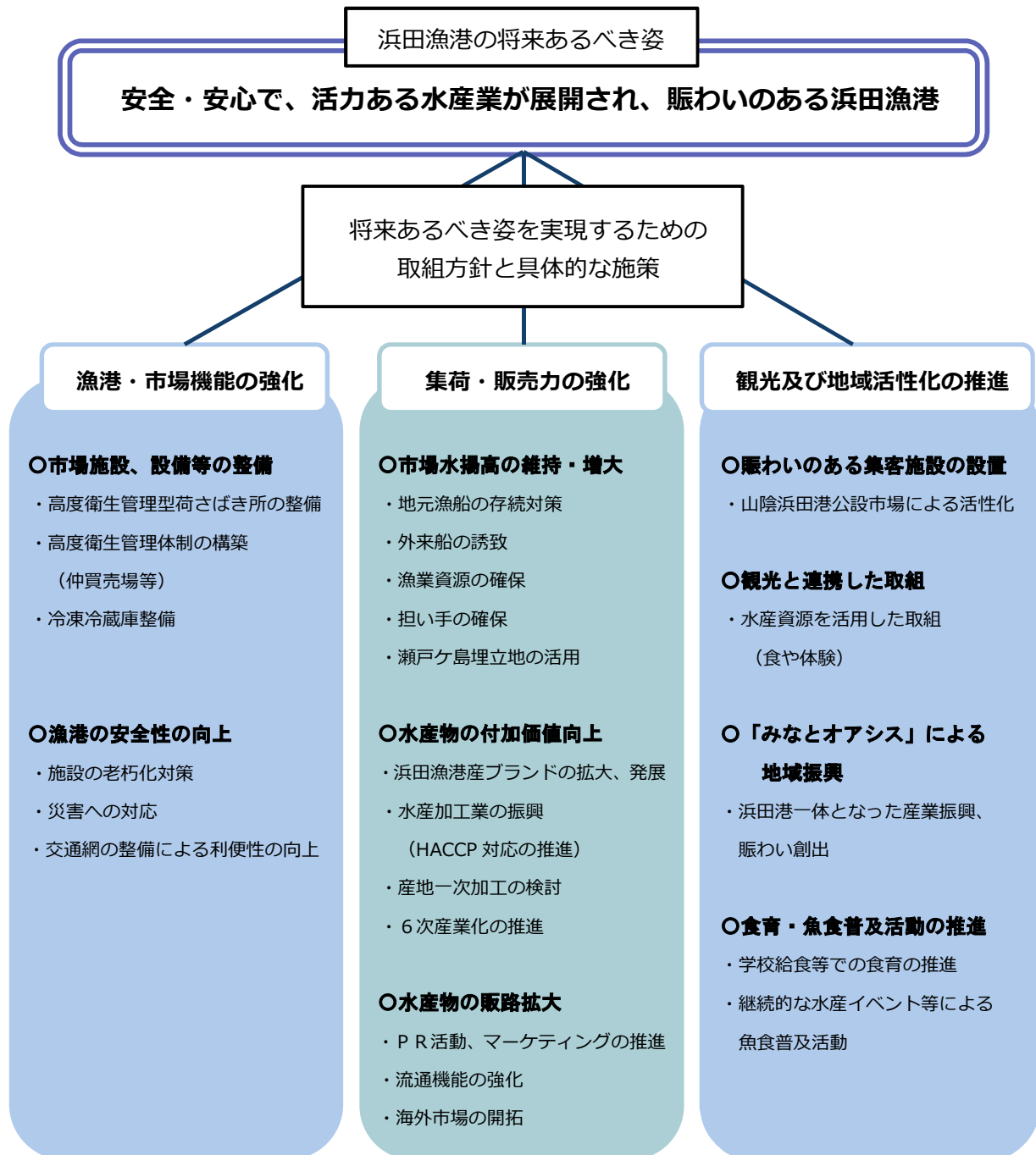
計画期間は、2020 年度（令和 2 年度）から 2025 年度（令和 7 年度）までの 6 年間である。

#### 浜田漁港の将来のあるべき姿



## 5-2. 浜田漁港周辺エリア活性化計画の体系

将来ビジョンを実現するために、取組方針として3つの柱を設定し、それぞれについて具体的な施策を推進する。



### 5-3. 取組方針（3つの柱）

#### 漁港・市場機能の強化

- **市場施設・設備の更新の取組と、安全性の向上の取組**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。
- **高度衛生管理型荷さばき所の整備を推進**し、水産物の陸揚げから加工・流通・小売まで一貫した衛生管理水準を確保する。また、荷さばき所の整備に合わせて、冷凍冷蔵庫の整備や輸送体制の拡充、HACCPの推進によって、水産物の処理能力を質的、量的に向上する。
- **既存施設の老朽化に対応するとともに、災害への備えを考慮**した漁港機能の強化に向けたインフラ整備を推進する。

#### 集荷・販売力の強化

- 地元漁船の存続、外来船の誘致、漁業資源の確保及び漁業の人材確保により、**水揚量の維持・増大**を図る。また、漁業生産者、仲卸事業者が連携して集荷力と販売力を強化し、魚価の向上に向けた対策を推進する。
- ハード・ソフト両面から、**浜田漁港における水揚量の確保と流通力**を高め、①良い魚が水揚げされる→②水産物が売れる→③浜田漁港の魅力が向上する→④水揚げが増える、という「**正のサイクル**」を生み出す。

#### 観光及び地域活性化の推進

- 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**に向けて取り組む。
- 将来にわたり活力ある「海のまち浜田」を実現するために、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促す**。
- 海の生業や四季折々の多様で新鮮な魚介藻類との出会いを通じて、浜田漁港周辺エリアを、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。

## 6. 浜田漁港の活性化に向けて推進する取組

### 6-1. 漁港・市場機能の強化

#### 6-1-1. 市場施設、設備等の整備

##### ①高度衛生管理型荷さばき所の整備

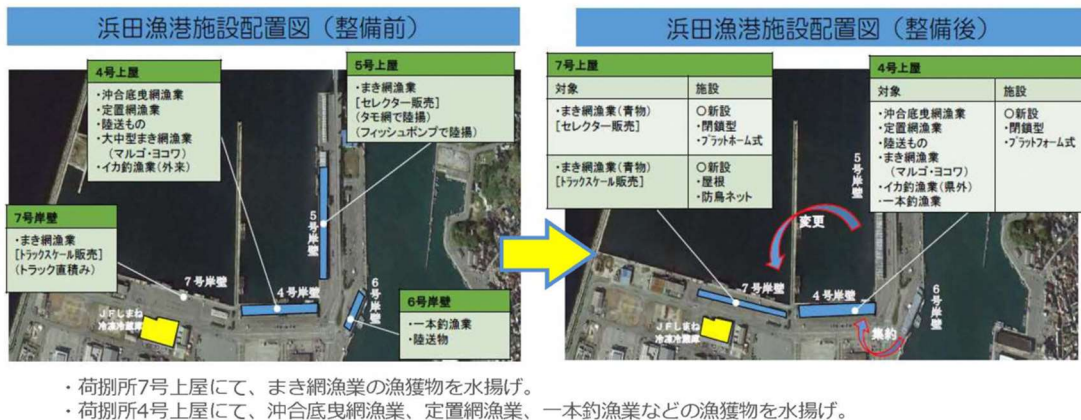
- 全国の消費者に安全・安心な水産物を提供するために、浜田市が主体となり、高度衛生管理型荷さばき所の整備を計画的に着実に実施する。

| 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    |                                                                                                                              | 1) 水産物の流れを一方とし、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) 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 |                                                                                                                              | 2) 閉鎖型上屋を整備                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3) 上屋内への外部車両進入等による異物混入        |                                                                                                                              | 3) 市場内への入場制限と車両の場内進入禁止                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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 |                                                                                                                              | 4) 清浄海水取水施設を整備                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5) 岸壁・上屋で発生した汚水の処理            |                                                                                                                              | 5) 排水施設を整備                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6) 水産物の床への直置き及び木箱の使用          |                                                                                                                              | 6) 木箱を使用禁止とし、蓄付き魚箱あるいはパレットを使用                                                                                                                                                                                                                             |
| 7) 上屋内での喫煙などの非衛生行為            |                                                                                                                              | 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                         | <ul style="list-style-type: none"><li>・大中型まき網漁船の受入体制が不十分</li><li>・既存5号上屋では、衛生管理に必要なスペースが確保できない。</li></ul>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>○7号上屋を新設</li><li>○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】</li><li>○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】</li><li>○見本品の陳列場所（閉鎖型）を設置</li><li>○積込待機、搬出待機（血水処理）場所を上屋内に設置</li><li>○防鳥ネットを設置</li><li>○トラックへ積み込み後は荷台へのシート掛けを実施</li></ul> |
| 沖合底曳網漁業                       | <ul style="list-style-type: none"><li>【共通】</li><li>・上屋の老朽化が進行</li><li>・上屋が開放型</li></ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>○衛生管理に必要な荷さばきスペースの確保</li><li>○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</li><li>○場内では、電動フォークリフトを利用</li><li>○発泡スチロール又はプラスチック箱を使用</li></ul>                                                                                   |
| いか釣漁業                         | <ul style="list-style-type: none"><li>・3隻が同時に陸揚げすると、衛生管理に必要なスペースを確保できない。</li><li>・盛漁期に陸揚げが集中し、衛生管理に必要なスペースを確保できない。</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 定置網漁業                         | <ul style="list-style-type: none"><li>・野天での選別作業</li></ul>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 一本釣漁業<br>陸送物                  | <ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li><li>・上屋が開放型</li></ul>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |

- 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、輸送力不足等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等）について、事業者負担の軽減のための支援策を検討する。
- 荷さばき所の整備によって可能となる高度な衛生管理について、「どんちっち」、「山陰浜田港」、「浜田港四季のお魚」、「沖獲れ一番」等の水産ブランドのPRに合わせて情報発信を行い、相乗的な訴求力を持った広報活動を展開する。



- ・ 近隣の漁港で水揚げされ、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。



### ✓ 漁港整備の事業スケジュール

| 年度                   | 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

## 6. 浜田漁港の活性化に向けて推進する取組

### ■ 7号荷さばき所 外観図及び内観図



- 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標                | 現状値<br>(2018年度(平成30年度)) | 目標値<br>(2025年度(令和7年度)) |
|---------------------|-------------------------|------------------------|
| 高度衛生管理型荷さばき所整備率※の増加 | 34%                     | 100%                   |

※高度衛生管理型荷さばき所（まき網用・沖底用）の整備率

- ・ 7号荷さばき所（まき網用）…令和元年度整備完了予定
- ・ 4号荷さばき所（沖底用）…令和4年度整備完了予定

## ②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い、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。
- 高度衛生管理型荷さばき所については、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・出荷できる体制を整える。

| 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<br>(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               | 漁協サービス等(予定)                                                     | ・ 水産物の選別、競りの準備                                                                                                                                                                                    |
| 施設整備・管理体制<br>検討      | 浜田漁港高度衛生化施設<br>整備検討委員会<br>[構成]<br>JF・生産者・仲買人・荷役<br>業者・運送業者・県・市  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設の課題解決に関する検討</li> <li>・ 衛生管理対策に関する検討</li> <li>・ 衛生管理推進体制に関する検討</li> </ul>                                                                               |
| 衛生管理体制確立             | 浜田漁港高度衛生管理推<br>進協議会(仮称)<br>[構成]<br>JF・生産者・仲買人・荷役<br>業者・運送業者・県・市 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生管理を継続的に行うためのルールや体<br/>制づくり(衛生管理マニュアルの作成)</li> <li>・ 啓発活動の実施</li> <li>・ PDCA サイクルによる成果検証と水準の向<br/>上</li> <li>・ チェックシートによる実施内容の確認、記<br/>録及び保管</li> </ul> |

- 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標          | 現状値<br>(2018年度(平成30年度)) | 目標値<br>(2025年度(令和7年度)) |
|---------------|-------------------------|------------------------|
| 衛生管理チェックの実施率※ | —                       | 100%                   |

※高度衛生管理型荷さばき所におけるマニュアルに基づいた衛生管理チェックの実施率

### ③冷凍冷蔵庫の整備

- ・ 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、事業者が行う冷凍冷蔵庫の整備について支援を検討し、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。
- ・ J F しまね又は仲卸事業者が整備主体となり、浜田市と島根県が支援について検討を行う。

#### 冷凍事業者〔冷凍魚〕を取り巻く動き

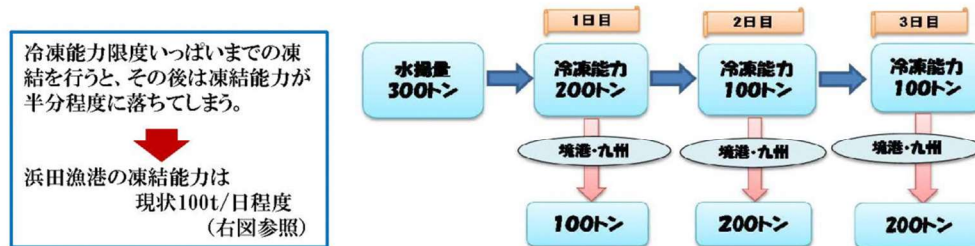
##### ✓ 冷凍・冷蔵処理能力

|      | 冷凍能力 (トン/日産) | 冷蔵能力 (トン) | 備考                        |
|------|--------------|-----------|---------------------------|
| 浜田漁港 | 281          | 19,679    | 浜田市調べ<br>(平成29年の値)        |
| 境漁港  | 1,180        | 60,300    | 鳥取県境港水産事務所調べ<br>(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



【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】 また翌日にも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。

- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標        | 現状値<br>(2018年度(平成30年度)) | 目標値<br>(2025年度(令和7年度)) |
|-------------|-------------------------|------------------------|
| 冷凍/冷蔵能力の増加※ | 281t/19,679 t           | 370t/24,700 t          |

※冷凍冷蔵庫整備に関する研究会（平成27年7月）にて考察された結果を基に、冷凍90t、冷蔵5,000tの増加を目指す。



## 6-1-2. 漁港の安全性の向上

### ①施設の老朽化対策

- ・ 製氷貯氷施設、油槽所、配管・ポンプ設備等の老朽化が進んでいるとともに、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っている。現状では、こうした老朽化への対策が対症療法的なものになっており、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。施設所有者のＪＦしまねが実施主体となり、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島根県及び浜田市と連携し、推進する。

### ②災害への対応

- ・ 2015 年（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組を進める。
- ・ 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る体制を整える。

### ③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等にとって、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。
- ・ 公共交通利用者の利便性の向上を図るため、エリア内への路線バスの乗り入れなどの検討と関係機関への働きかけを行う。
- ・ 山陰道に直結する浜田港臨港道路福井 4 号線（平成 30 年 3 月供用開始）の整備により、輸送効率が向上したが、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。浜田市と浜田魚商協同組合が主体となり、情報収集と共有、対策の検討を行う。

## 6-2. 集荷・販売力の強化

### 6-2-1. 水揚高の維持・増大

#### ①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。漁業生産者は、島根県水産技術センターと連携し、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びき網漁船とまき網漁船の存続に向けて、これまで沖合底びき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、漁船リース事業の活用について検討を行う。漁船の存続対策については、漁業生産者が実施主体となり、島根県、浜田市及びＪＦしまねが連携し支援を行う。
- ・ 定置網漁業や一本釣り漁業などの沿岸漁業の維持・存続に向けて、水産資源の有効活用や生産体制の効率化による所得の向上について、漁業生産者が主体となり、島根県、浜田市及びＪＦしまねが連携し、検討を進める。
- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標         | 現状値<br>(2018年度(平成30年度)) | 目標値<br>(2025年度(令和7年度)) |
|--------------|-------------------------|------------------------|
| 沖合底びき網漁船団の維持 | 4ヶ統                     | 4ヶ統                    |
| まき網漁船団の維持    | 2ヶ統                     | 2ヶ統                    |
| 定置網漁船の維持     | 2経営体                    | 2経営体                   |

#### ②外来船の誘致

- ・ 現状の水揚高 50 億円のうち、地元漁船の水揚高は半分程度で、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。ＪＦしまね、浜田市及び浜田市議会が主体となり、全国のイカ釣り漁船や境港市の大中型まき網船団等、浜田沖で操業する漁船に対する誘致活動を実施し、浜田漁港の水揚量の増加に繋げる。
- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標       | 現状値<br>(2018年度(平成30年度)) | 目標値<br>(2025年度(令和7年度)) |
|------------|-------------------------|------------------------|
| 外来船誘致活動の実施 | 1回／年                    | 2回／年                   |

### ③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、アカウニ及びヒラメの放流事業の成果を検証するほか、漁業生産者、JF しまね及び島根県水産振興協会が連携し、浜田市の新たな魅力に繋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、害敵駆除等の磯焼け防止策を講じ、磯根資源の保護・増殖を図る。
- ・ 沖合底びき網漁船の機動的禁漁区等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、島根県水産技術センター等の研究機関とともに検討を行う。
- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標                    | 現状値<br>(2018 年度(平成 30 年度)) | 目標値<br>(2025 年度(令和 7 年度)) |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------|
| ヒラメ稚魚育成尾数 <sup>※1</sup> | 240,000 尾                  | 800,000 尾                 |
| アワビ稚貝放流数 <sup>※2</sup>  | 32,000 個                   | 144,000 個                 |
| 稚ウニ放流数 <sup>※3</sup>    | 11,000 個                   | 81,000 個                  |

※1 ヒラメ稚魚の育成尾数は平成 28 年度から 10 年間の累計。毎年 8 万尾を育成。

※2 アワビ稚貝の放流数は平成 28 年度から 10 年間の累計。毎年 1 万 6 千個を放流。平成 30 年度は稚貝が確保できず休止したため、浜田市総合振興計画に掲げる目標値との差が生じている。

※3 稚ウニの放流数は、平成 30 年度から 8 年間の累計。毎年 10,000 個を放流。

### ④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を進める。
- ・ 漁業の仕事の内容や働く人の声等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 ターンフェア等において情報発信する。
- ・ 担い手の確保、人材育成については、J F しまね及び漁業関係者が実施主体となり、島根県や浜田市、関連団体が一体となって取組を進める。
- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標                    | 現状値<br>(2018 年度(平成 30 年度)) | 目標値<br>(2025 年度(令和 7 年度)) |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 新規漁業研修者の増加 <sup>※</sup> | 15 人                       | 47 人                      |

※平成 28 年度から 10 年間の累計

⑤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浜田市が連携し、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、新規参入者の誘致促進を図り、新たな水産資源の確保を目指す。
- 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標       | 現状値<br>(2018年度(平成30年度)) | 目標値<br>(2025年度(令和7年度)) |
|------------|-------------------------|------------------------|
| 水産関連活用事業者数 | 1社                      | 2社以上                   |



## 6-2-2. 水産物の付加価値向上

### ①浜田漁港産ブランドの拡大と発展

- ・ 「どんちっち」、「山陰浜田港」、「浜田港四季のお魚」、「沖獲れ一番」等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。
- ・ 浜田漁港を代表するブランド「どんちっち」については、どんちっち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数値的根拠に基づく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、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る。
- ・ これらのブランドを適切に運用するため、浜田市、浜田市水産業振興協会及び浜田市水産物ブランド化戦略会議が実施主体となり、漁業関係者、仲買人及び島根県水産技術センターと連携し、市場評価をもとに魚価向上に向けた取組等を議論する検討会を定期的に開催し、生産者・販売者が一体となった取組を進める。
- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標               | 現状値<br>(2018年度(平成30年度)) | 目標値<br>(2025年度(令和7年度)) |
|--------------------|-------------------------|------------------------|
| 「どんちっち」ブランド加盟事業者数※ | 143社                    | 170社                   |

※ブランド規格に基づく「どんちっち三魚」の取扱事業者数の累計



## ②水産加工業の振興（HACCP 対応の推進）

- 高度衛生管理型荷さばき所の整備を一つの契機として、水産加工業者等に対して 2020 年（令和 2 年）6 月に義務化（猶予期間 1 年間）される HACCP 対応型の衛生管理の導入を促進し、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。
- 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、浜田漁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求められている。市内外の多様な企業間連携を促進し、従来の域に捉われない新商品の開発を推進する。
- 独自基準による衛生管理方法「地域 HACCP」について検討するなど、零細の事業者にとっても導入しやすい体制を整える。
- 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標               | 現状値<br>(2018 年度(平成 30 年度)) | 目標値<br>(2025 年度(令和 7 年度)) |
|--------------------|----------------------------|---------------------------|
| HACCP に沿った衛生管理の実施率 | 14%                        | 100%                      |

※現状値は、2013 年漁業センサスによる水産加工場 50 工場の内、島根県に HACCP の届出をされた件数の割合。目標値は、水産加工場の内、「HACCP に基づく衛生管理」または「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を導入される件数の割合。

## ③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又は飲食店等のニーズに対応するため、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について、引き続き検討する。

## ④ 6 次産業化の推進

- 水産物の付加価値向上に向け、浜田市は、浜田市 6 次産業推進戦略に基づき、島根県や関連機関と連携して、生産者とは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漁業生産者及び水産加工業者への支援を進める。



### 6-2-3. 水産物の販路拡大

#### ①PR 活動・マーケティングの推進

- 「山陰浜田港公設市場」において、魚食文化に触れる機会づくりを推進するほか、「山陰浜田港」の水産物の PR のため、浜田市水産業振興協会、仲卸事業者及び関連団体と連携し、市外で開催される商談会・展示会等への出展を促進し、販路拡大に取り組む。
- 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標                | 現状値<br>(2018 年度(平成 30 年度)) | 目標値<br>(2025 年度(令和 7 年度)) |
|---------------------|----------------------------|---------------------------|
| 山陰浜田港口ゴマーク使用許可事業者数※ | 42 社                       | 60 社                      |

※山陰浜田港口ゴマーク使用許可事業者数の累計

#### ②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、浜田魚商協同組合及び浜田市は、輸送手段の確保及び拡充のための陸送トラックの流通体制の強化策について、関係機関とともに検討を行う。
- 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、航空貨物の活用等の新たな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。
- 漁獲物の高鮮度維持、大量保管及び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。浜田市及び島根県は、冷凍冷蔵庫の整備に対する支援を検討し、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海外市場の開拓

- 健康志向の高まりや魚食の普及等を通じて、海外において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、海外市場の開拓に向けた取組が見られる。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や市場調査を進めるほか、展示会・販促会等への出展や浜田港の国際定期コンテナ航路の活用を検討し、海外市場の更なる開拓を目指す。
- 高度衛生管理型荷さばき所の整備を契機として、水産加工業者等へ HACCP 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行う。

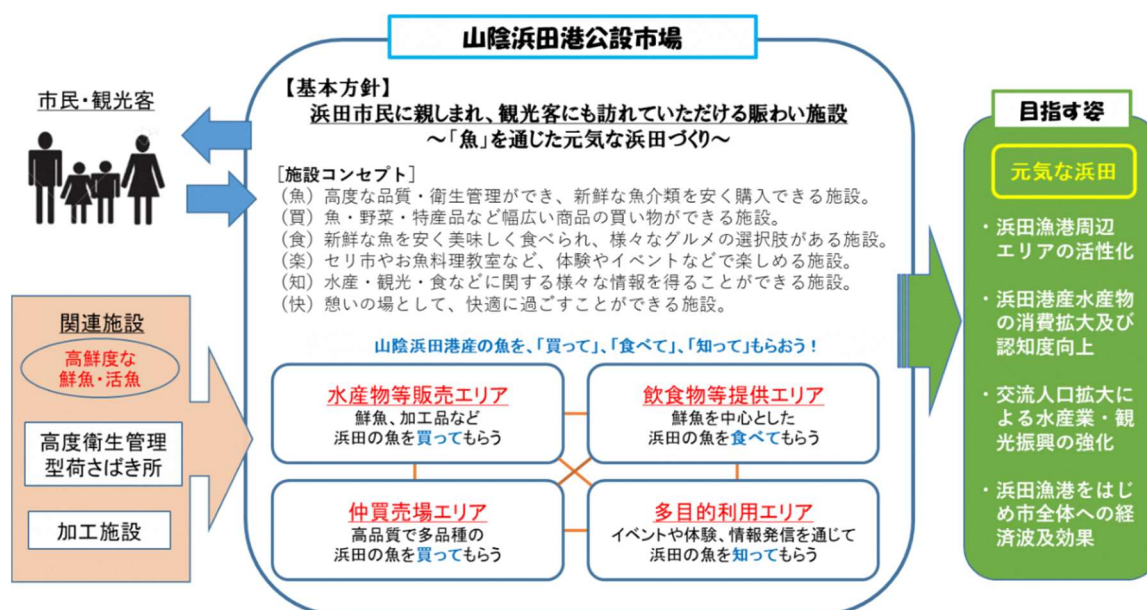
### 6-3. 観光及び地域活性化の推進

#### 6-3-1. 賑わいのある集客施設の設置

##### ①山陰浜田港公設市場による活性化

##### (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浜田市水産物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鮮魚や加工品などの水産物を中心に、農産品や工芸品など、浜田の特色ある商品を取り扱い、販売促進につなげる。
- 生産者等、作り手の情報を積極的に発信することで、顔の見える安全・安心な商品の販売を推進する。

## (3) 魚介類の鮮度管理・衛生管理の徹底

- 高性能な冷蔵・冷凍機器、製氷機、調理器具、空調機器、照明機器等を設置し、市場の活気と消費者が求める清潔で安全・安心な売場を両立した新しい施設を整備する。
- 食品等事業者団体が作成する手引書を参考にし、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画を作成し、危害要因分析により設定した重点管理点の状況確認と記録を着実に実行し、取り扱う水産物の安全性向上を図る。
- 魚介類の鮮度に応じて、鮮魚、調理品、加工品等に分けて販売する仕組みづくりを検討し、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等をわかりやすく発信する。

## (5) 鮮魚を楽しむ飲食店の整備

- 商業棟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。

## (6) 旬の魚を味わうイベントの開催

- 「みなとを楽しむ日」、「浜田港四季のお魚を楽しむ日」など、市民・観光客へ旬の魚を味わう機会を定期的に提供し、食を通じて魅力づくりを行うほか、浜田の魚のファンづくりにつなげる。



## 6. 浜田漁港の活性化に向けて推進する取組

- セリ体験や魚の解体ショーなど、来場者が普段体験できないようなイベントや展示等により、施設の魅力発信を行う。
- 魚の料理教室や魚をさばく実演などを行い、魚食普及を推進する。

### (7) 浜田の魚を使った特産品開発

- 地元の水産加工業者、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。
- 浜田の魚を使った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。

上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標              | 現状値              | 目標値             |
|-------------------|------------------|-----------------|
|                   | (2018年度(平成30年度)) | (2025年度(令和7年度)) |
| 山陰浜田港公設市場の年間入込客数※ | 103,994 人        | 150,000 人       |

※指定管理者の経営状況により、目標値の見直しを行う場合がある。

※現状値は、旧しまねお魚センターの年間入込客数

### 6-3-2. 観光と連携した取組

観光と連携した取組については、マリンレジャー実施団体が実施主体となり、一般社団法人浜田市観光協会、島根県及び浜田市がこれを支援する。

#### ①水産資源を活用した取組（食や体験）

##### （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整備に合わせ、漁港や荷さばき所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、水産加工の現場等、浜田ならではの海の仕事を体験する機会を通じて、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

- ・ 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、マリンスポーツ等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。

##### （4）ブルーツーリズムの推進

- ・ クルージングなどの海辺の体験メニューの企画を行い、海と触れ合う滞在型観光の誘客に取り組む。

### 6-3-3. 「みなとオアシス」による地域振興

みなとオアシス浜田運営協議会、島根県及び浜田市が実施主体となって推進する。

#### 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、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、クルーズ客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。
- 浜田漁港や浜田マリン大橋を活用し、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を通じて、浜田漁港の賑わいづくりにつなげる。
- 旧しまねお魚センターが担ってきた原井地区の中核施設の役割を、山陰浜田港公設市場が継承し、情報発信と憩いの場の提供を行う。



#### 6-3-4. 食育・魚食普及活動の推進

浜田市水産業振興協会が各機関と連携し、展開する。

##### 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、学校給食で利用できるメニューの開発を推進し、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。
- ・ 学校給食や保育所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。
- ・ 学校や公民館等での料理教室を支援し、幅広い市民へ魚の料理方法や美味しい食べ方を伝える。
- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標              | 現状値<br>(2018年(平成30年)度) | 目標値<br>(2025年(令和7年)度) |
|-------------------|------------------------|-----------------------|
| 学校・公民館等での魚食講座参加者数 | 721人/年                 | 800人/年                |

##### ②継続的な水産イベント等による魚食普及活動

- ・ 漁業者や食育活動団体などから講師を募り、浜田漁港で水揚げされた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。
- ・ 上記の取組における成果指標を以下のとおり設定する。

| 成果指標          | 現状値<br>(2018年(平成30年)度) | 目標値<br>(2025年(令和7年)度) |
|---------------|------------------------|-----------------------|
| 四季のお魚料理教室参加者数 | 131人/年                 | 140人/年                |

## 6-3-5. 推進する取組の実施体制

## ■ 推進する取組の実施主体

| 項目  | 施策           | 事業                     | 関連団体 |   |    |     |                                  |
|-----|--------------|------------------------|------|---|----|-----|----------------------------------|
|     |              |                        | 県    | 市 | JF | その他 |                                  |
| 6-1 | 漁港・市場機能の強化   |                        |      |   |    |     |                                  |
|     | 6-1-1        | 市場施設、設備等の整備            |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① 高度衛生管理型荷さばき所の整備      | ○    | ◎ | ○  |     |                                  |
|     |              | ② 高度衛生管理体制の構築          | ○    | ○ | ○  | ◎   | 浜田漁港高度衛生管理推進協議会                  |
|     |              | 衛生管理マニュアルの策定           | ○    | ○ | ◎  | ◎   | 浜田漁港高度衛生管理推進協議会                  |
|     |              | 衛生管理チェックの実施            | ○    | ○ | ◎  | ◎   | 仲卸事業者                            |
|     |              | ③ 冷凍冷蔵庫の整備             | ○    | ○ | ◎  | ◎   | 仲卸事業者                            |
|     | 6-1-2        | 漁港の安全性の向上              |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① 施設の老朽化対策             | ○    | ○ | ◎  |     |                                  |
|     |              | ② 災害への対応               | ◎    | ○ | ○  | ◎   | 浜田地区漁業地域防災協議会                    |
|     |              | ③ 交通網の整備による利便性の向上      | ○    | ◎ | ○  | ◎   | 浜田魚商協同組合                         |
| 6-2 | 集荷・販売力の強化    |                        |      |   |    |     |                                  |
|     | 6-2-1        | 水揚げの維持・増大              |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① 地元漁船の存続対策            | ○    | ○ | ○  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | 沖合底びき網漁船団維持            | ○    | ○ | ○  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | まき網漁船団維持               | ○    | ○ | ○  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | 定置網漁船維持                | ○    | ○ | ○  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | ② 外来船の誘致               | ○    | ◎ | ◎  | ◎   | 浜田市議会                            |
|     |              | ③ 漁業資源の確保              | ○    | ◎ | ○  | ◎   | 島根県水産振興協会                        |
|     |              | ヒラメ稚魚育成尾数              | ○    | ○ | ◎  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | アワビ稚貝放流数               | ○    | ○ | ◎  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | 稚ウニ放流数                 | ○    | ○ | ◎  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | ④ 担い手の確保               | ○    | ○ | ◎  | ◎   | 漁業生産者                            |
|     |              | ⑤ 瀬戸ヶ島埋立地の活用           | ○    | ○ | ○  | ◎   | 水産関連事業者                          |
|     | 6-2-2        | 水産物の付加価値向上             |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① 浜田漁港産ブランドの拡大と発展      | ○    | ◎ | ○  | ◎   | 浜田市水産物ブランド化戦略会議、<br>浜田市水産業振興協会ほか |
|     |              | ② 水産加工業の振興             | ○    | ○ |    | ◎   | 水産加工事業者                          |
|     |              | ③ 産地一次加工の検討策の推進        | ○    | ○ |    | ◎   | 仲卸事業者                            |
|     |              | ④ 6次産業化の推進             | ○    | ○ | ○  | ◎   | 漁業生産者、水産加工事業者ほか                  |
|     | 6-2-3        | 水産物の販路拡大               |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① PR活動・マーケティングの推進      | ○    | ◎ | ○  | ◎   | 浜田市水産業振興協会ほか                     |
|     |              | ② 流通機能の強化              | ○    | ◎ | ○  | ◎   | 浜田魚商協同組合                         |
|     |              | ③ 海外市場の開拓              | ○    | ○ |    | ◎   | 水産加工事業者、仲卸事業者ほか                  |
| 6-3 | 観光及び地域活性化の推進 |                        |      |   |    |     |                                  |
|     | 6-3-1        | 賑わいのある集客施設の設置          |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① 山陰浜田港公設市場による活性化      |      | ◎ |    | ◎   | 指定管理者                            |
|     | 6-3-2        | 観光と連携した取組              |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① 水産資源を活用した取組(食や体験)    | ○    | ○ |    | ◎   | マリンレジャー実施団体                      |
|     | 6-3-3        | 「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運営協議会                   |
|     | 6-3-4        | 食育・魚食普及活動の推進           |      |   |    |     |                                  |
|     |              | ① 学校給食等での食育の推進         | ○    | ◎ | ○  | ◎   | 水産加工事業者、<br>浜田市水産業振興協会           |
|     |              | ② 継続的な水産イベント等による魚食普及活動 |      | ○ | ○  | ◎   | 浜田市水産業振興協会                       |

◎:実施主体、○:連携又は支援機関