

9-2. 県外他地域の取組

○漁港・市場機能の強化

都道府県	市町村	実施主体
新潟県	糸魚川市	上越漁業協同組合

○集荷・販売力の強化

都道府県	市町村	実施主体
新潟県	糸魚川市	シーフードカンパニー能水商店
福岡県	豊前市	豊築漁業協同組合
徳島県	小松島市	和田島漁業協同組合女性部

○観光及び地域活性化の推進

都道府県	市町村	実施主体
富山県	魚津市	魚津漁業協同組合
広島県	三原市	三原市漁業協同組合
愛媛県	今治市	大浜漁業協同組合女性部
熊本県	天草市	天草地区漁業士会
長崎県	対馬市	峰東女性部キッチン
高知県	安芸市	安芸釜あげちりめん丼楽会

資料： 全国漁業協同組合連合会全国青年・女性漁業者交流大会資料
「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」（第4回選定）
応募団体 取組事例集 平成30年3月 中国農政局
「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」（第5回選定）
応募団体 取組事例集 平成31年3月 中国農政局
平成30年 ディスカバー農村漁村の宝 平成31年3月 北陸農政局
平成28年 ディスカバー農村漁村の宝 平成29年3月 北陸農政局
農村漁村活性化事例集 平成29年12月 九州農政局

●漁港・市場機能の強化

○新潟県糸魚川市

若手の力で漁獲から加工までの一貫体制構築

・取組主体

上越漁業協同組合

所在地：新潟県糸魚川市大字能生 7567-1 Tel：025-566-5155

・経緯

鮮魚での市場流通依存度が高く、大量水揚げ時の魚価低迷の課題を受け、平成 27 年に若手メンバーを中心とした加工企画委員会を再始動。

・取組内容

生産から加工・販売の各部門を一体的・計画的に運営し、未利用漁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。

・活動の効果

高品質の加工品は評価が高く販路が広がるとともに、観光客が増加し地域全体に経済効果が現れている。

●集荷・販売力の強化

○新潟県糸魚川市

高校生水産会社で6次産業化

・取組主体

シーフードカンパニー能水商店

所在地：新潟県糸魚川市能生 9 3 9 6 Tel：025-556-6950

・経緯

イクラを取り除いた後に廃棄されてきた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月に設立。

・取組内容

高校生が、魚醤、魚醤味付けポン酢等の商品開発・製造、品質管理を実施。高校生が、イベントへの出展販売や小売店への営業、魚醤レシピ開発による販売促進を実施。

・活動の効果

海洋高校生のソーシャルスキルの向上と起業家精神を醸成。魚醤需要の高まりによりパート従業員の雇用を促進。

○福岡県豊前市

①実施主体

豊築漁業協同組合（指定管理者）

開設：平成 28 年 6 月 所在地：福岡県豊前市宇島 7 6 - 3 1

Tel：0979-64-6717

②施設内容

・ 漁師食堂うのしま豊築丸

メニューに使用する魚は漁協所属の漁船から直接入荷している。

・ 四季旬海 buzen（直売所）

漁協所属の漁師の直売所。漁師がそれぞれ自慢の魚介を対面にて販売する。漁港に立地する利点を生かし、店内にはイケスも設置。活きたままの魚も取り扱う。

加工所において泳いでいる魚、まるごと並んでいる魚等は、さばくこともでき、さばきの担当は地元の女性（浜のかあちゃん組）が担当。

・ 豊築丸の浜焼き小屋

直売所「四季旬海」で購入したカキ等の魚介を持ち込んで、海鮮バーベキューを楽しむスペース。サイドメニューとして漁協女性部秘伝の海鮮つみれ汁等も提供する。

③開設経緯

平成 21 年、近隣の農業高校から譲り受けた農業用ハウスを改築し、漁協直営の食堂「うのしま豊築丸」を立ち上げ、その横で小規模に鮮魚の直売を始めた。直売所には地元客以外にも、休日を中心に遠方からのお客さんも訪れるようになり、私たち生産者の顔を前面に出した売り方が、お客さんとの交流を生み、水産物の高値販売につながることで実感できた。しかし、小規模な取組だけでは漁協全体の漁獲物をさばくことはできないことから、もっと多くの組合員が参加できる規模の大きな取組へと拡大させることが必要と考えた。そして私たちは、うのしま豊築丸の経験で得た販売ノウハウと実績を糧に、食堂と直売所、鮮魚の加工場を兼ね備えた新しい施設の開設について、豊前市と協議を重ねた。

その結果、これまでの実績が認められ、国の産地水産業強化支援事業（地方創成先行型）を活用し、県、豊前市の協力・支援により、平成 28 年 6 月、高速道の全線開通に合わせて、地魚の P R や魚食の普及、観光客の誘致を目的とした施設「うみてらす豊前」が誕生した。

○徳島県小松島市

四国・徳島ブランド「阿波ちりめん」を活用した漁協女性部直営食堂

- ・取組主体

和田島漁業協同組合女性部

所在地：徳島県小松島市和田島町字遠見 85-259 Tel：080-6287-8000

- ・経緯

徳島県産ブランドである「阿波ちりめん・しらす」を活用した「しらす釜揚げ丼」を地産外商で社会実験として提供。この経験やノウハウを生かし、女性漁業者が活躍できる漁協女性部食堂「網元や」を開店し、「阿波ちりめん・しらす」の消費拡大を目指す。

- ・取組内容

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）を漁協女性部全員の創意工夫で行っており、女性漁業者の活躍する場が確立した。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。

- ・活動の効果

水揚量の減少により、廃業が加速化しているなかで、遊休資源（空き倉庫）加工場を活用した新たな取組。漁村地域における新たな交流拠点の確立ができたことで、観光と交流の基礎土台ができ、市外県外の人々が当該地区へ訪問するきっかけとなっている。

●観光及び地域活性化の推進

○富山県魚津市

ウマヅラハギのブランド化

- ・取組主体

魚津漁業協同組合

所在地：富山県魚津市漁港定坊割 Tel：0765-24-0068

- ・経緯

産地競争、魚離れによる消費減少等に対処するため、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。

- ・取組内容

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。

- ・活動の効果

ウマヅラハギの魚価が向上。漁業者の鮮度管理意識が向上。市民が地元水産物の魅力を認識し消費が拡大

○広島県三原市

「三原のやっさタコ」

・取組主体

三原市漁業協同組合

所在地：広島県三原市古浜 1 丁目 11 番 1 号 Tel：0848-62-3056

・経緯

三原のタコ漁は、江戸時代より代々世襲制で漁場を大切に守りながら、伝統の技を駆使し、必要以上に取り過ぎないことに配慮した漁が営まれてきた伝統あるタコ漁だが、全国的な認知度が低いことから、市が代表特産物として振興していく方針を出し、タコ漁体験や PR 等の取組を開始。

・取組内容

平成 24 年にオープンした道の駅「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に、水産教室やタコ漁体験の開催、学校給食への食材提供を行っている。平成 28 年に「三原市地域水産業再生委員会」を設置し、地産地消・6 次産業化を推進。

・活動の効果

県外各地よりタコの注文が来ており、「三原やっさタコ」の知名度が浸透してきている。市内の学校給食の依頼や、加工施設の見学依頼を受けるようになり、“食”と“漁業”の距離が近くなるとともに、県外の漁協との交流・情報交換が行えるようになった。タコ以外の魚種についても販売金額が増加しており、漁協組合員の所得向上に繋がっている。

○愛媛県今治市

「浜の台所『潮里（しおり）』」

・取組主体

大浜漁業協同組合女性部

所在地：今治市大浜町 2 丁目 3 番 28 号先 Tel：0898-23-3737

・経緯

高齢化・後継者不足と重なり、漁業者人口が減少傾向になっているが、活気ある浜に戻りたい。大浜漁業協同組合が魚介類の提供や宣伝が行える加工直販施設を建設することになり、運営者として女性部に白羽の矢が立った。

・取組内容

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。

・活動の効果

「潮里」への地域内外のリピーターも増え、地域に活気がでてきた。また、「潮里」が地域コミュニティの場となった。漁協の男性陣が「潮里」を気にかけ、今まで以上に女性部に協力的になってくれた。地元デイサービスへの出張販売やスーパーへ納品をきっかけに地域内外との交流が増加。

○熊本県天草市

漁業士会による魚食普及

・取組主体

天草地区漁業士会

所在地：熊本県天草市今釜新町 3530 Tel：0969-22-4367

・取組内容

天草の2市1町の漁業士39名で組織。熊本地震被災地支援として、H29年は益城町住民を招待した魚の捌き方実演、海鮮バーベキュー等を実施。益城町仮設団地において寿司握り、牛深ハイヤ節を踊る交流等を実施。魚食普及に向け、H25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。後継者育成に向け、H22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。

・活動の効果

益城町住民が4回天草を訪問。地元的一大イベント牛深ハイヤ祭りにも招待し、益城町住民が天草の祭りを盛り上げ、牛深の地域振興にも貢献。お魚捌き方教室は、H29年は過去の受講生5名が講師として参加。県民と協働での教室開催に発展。H22年から継続の漁業体験教室の累計受講者数は750名。加工場見学に参加した高校生らが漁業に興味を持ち、水産加工場でアルバイトとして活躍。

○長崎県対馬市

峰東女性部キッチン

・取組主体

峰東女性部キッチン（峰町東部漁業協同組合）

所在地：長崎県対馬市峰町佐賀 33-14 Tel：0920-82-0011

・取組内容

H22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。主な加工品はメカ、アイ、マシ、シラ、マトウガイ、ワイル、ワイ及び塩干品等。加工では、小さな子供でも食べやすいように、小骨まで丁寧に取り除く。H24年には、磯やけの一因とされる藻類食害魚アイを加工したワイ（バリツ）を開発。中村学園大学等と共同で販売。

・活動の効果

当初の仕向け先は地元峰町内の小中学校だけであったが、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、当キッチン発足以前のH20年は16回であったが、発足後のH23年以降は約500～700回/年まで増加。漁業者がアイを回収するようになり、磯焼け対策に貢献。大学と共同での販売は、磯焼け問題の啓発にも貢献。

○高知県安芸市

安芸「釜あげちりめん丼」楽会

・取組主体

安芸「釜あげちりめん丼」楽会

所在地：高知県安芸市本町3丁目11-5 Tel：0887-34-1311

・経緯

安芸沖で豊富に獲れる新鮮で栄養満点で美味しいシラス（ちりめんじゃこ）をはじめとする地域食材の良さをこじやんと（すごくたくさん）PRすること、及び消費拡大を図ることで、観光客の誘致、リピーターの確保、地場産業の振興、市民所得の向上を図ることを目的に2010年11月に設立。12団体21名で活動を開始。

・取組内容

じゃこの聖地として安芸市を全国へPRするため、じゃこに特化したイベント「じゃこサミット」を平成25年から開催。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。ちりめん丼提供店は特別サービスを実施。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。

・活動の効果

出前授業や給食へのじゃこ料理の提供及び高校生の参画等により、地域住民がじゃこをより身近に感じ、じゃこ食文化の普及が実りつつある。イベントへの出店、じゃこサミットの開催により市内外での安芸市、安芸釜あげちりめん丼の知名度が向上。交流人口の拡大により、地場産業の振興につながる。

9-3. 仲買売場が移転する新たな施設に期待する役割と施設機能についての検討会の意見

	(1)新施設にはどういった役割を期待しますか？	(2)(1)の役割を果たすためには どういった施設機能(ハード・ソフト両面)が必要ですか？	(3)その他、新施設に対するご意見があれば自由に記入ください。
A	■浜田市民が活用したくなる施設 - 週末にイベントを開催(朝市など(魚以外も)) - 市民向けセリの開催(魚介類だけでなく、農産物などの総合販売) ■飲食中心の観光施設 - 生け簀に泳いでいる魚がその場で食べられる。 - 炉端焼き など - どんちっちアジ祭りの開催	・飲食スペースを1階に持ってくる。(その場で食べられるように) ・干物店は既存のスペースで営業 ・2階は、イベント開催スペースとして活用(雨でもイベントができるように)	・現場の声を一度聞く機会を設けても良いかと思います。(鮮魚屋・仲買等) 30～40代中心に。 ・観光客も大事ですが、市民が利用したくなる場所でないとい、外からの人が来ないのではと思います。
B	市民の集える場所 現在の浜田市内には、浜田でとれた魚を安く買えたりおいしく食べれる場所が少ない。浜田に観光客を呼びこむ魅力はない。地元の方が楽しく過せて行きたくなる場所をつくる事がまず先ではなかろうか。子供達をまきこんだ海のイベント、魚の料理教室、「セリ」体験等楽しいイベントを市民から募集する事もいいと思う。	常設の店舗は無理 週1日か2日のマルシェ 気軽に使える調理室は必要 おいしい食べ方、魚の見分け方など教えて頂ける地元の人が必要。	市内には農産物も多くある。 魚だけではなく、農産物の市(いち)的な事もあればいいのでは。 スーパーと差別化できる販売施設があればうれしい。(例：生産者と対話できる)
C	・魚貝類の購入、飲食、体験ができる。非日常感 ・浜田港特有の魚介類(どんちっち、沖どれ一番、あなご、アンコウ等)のPR拠点 ・浜田のほか、石見地方の特産品・土産物の販売、PR ・地元市民が利用しやすく、観光客も十分楽しめる、浜田のあらたな観光施設 ・地元市民のためのワンストップ買い物機能 ・一般向けの朝市 ・買ってその場で食べられるシステム、スペース	・仲買による魚介類の一般向けの販売、鮮度よいものを安価で。希少ななものも。 ・飲食店(魚にこだわる。海鮮井など) ・網焼き(浜焼き、炭火焼き)コーナー ・料理教室 ・セリ体験 ・魚介類に触れることができるコーナー ・PRコーナー ・石見地方特産品販売コーナー ・市内循環シャトルバスの発着 ・余裕ある駐車場 ・W I - F I の整備 ・アクアスの連携	・道の駅との役割分担。 ・小売り、飲食等の業者が利用しやすい施設。関係者からの意見を取り入れる。 ・中で働く人が利用しやすい施設(例：一般客と別のトイレやシャワー室等の整備)。 ・関係者からの意見を取り入れる。
D	一般市民の感覚とすれば、魚だけを買うためにわざわざ港まで行かない。キヌヤ、服部タイヨーなど市街地にあるスーパーで普段は事足りる。わざわざでも港まで行きたくなるような施設にしなければ集客できない。 施設イメージ図(一階にすべてを揃える。) 	・通路・仲買人市場は自然光を取り入れ、本来の魚の色が見られるようにする。 ・入居店舗は水産品にこだわらず、農産品もよしとする。 ・買い物客や施設利用希望者の人数がまとまれば、そこまで行き送迎する。 ・浜田駅から施設までの送迎をする。 ・浜田のブランド、どんちっちを安価で提供する。(同値ならスーパーでも事足りる)	・若者の意見が必要(県大生、市内3校の高校、若者サークルグループ等の意見)
E	・浜田の顔、またある時は浜田市民の台所として、市民(地域住民)に知られ親しまれる公共施設であることが重要です。特に旧那賀郡では公設市場の実態を知らない方がほとんどと思われます。石見ケーブル「スタジオ103」で常にPRしていただければと思います。	・川上(旧那賀郡)から川下まで一体となった取り組みが必要で、各自自治区(中山間地域)が毎月一回の持ち回りにより、市価より安価な新鮮な農産物、加工品、工芸品等持ち寄り即売を行う、(仮称)「地元食材フェスタテント村」イベントの開催はどうでしょうか？ ・浜田水産高校の生徒さんが、「ノドグロふりかけ」を考案されましたが、もう一品「ノドグロ煎餅」を考案され、愛称「のどせん」、「のどべえ」、「浜田港のどせん」、「浜田のおっさんのどべえ」など、どうでしょうか？ ・浜田水産高校の生徒さんのコーナーがあってもいいかも。 ・石見ケーブル「スタジオ103」で常にPRしていただければと思います。	・漁協の朝寝り(土曜日は休み)との関係で、当該施設の開館日(営業日)どのように考えておられますか？
F	水産物のPR及び販売促進施設 特定第二種漁港を擁する浜田市の水産物販売拠点としての機能を果たせることが第一義。 ・水産物が割安と思える価格で買えること。 ・鮮魚等水産物や加工品の種類を確保 観光振興施設 観光に欠かせない食の選択肢を広げる。 ・青森魚菜センターの青森のつけ丼(お手ごろな価格で、好きな具材をのせてオンリーワンの丼が食べられる。)の取り組み。 ・浜田ならではのメニュー創作(既存メニューの活用を含めて) 周辺観光の案内機能	フードコート イートインスペース(くつろぎのスペース含む) 土産物の販売スペース 料理教室を行う調理室 観光案内スペース	市民に親しまれる施設、市民が胸を張って紹介できる施設であることが基本で、これが地域振興や観光振興に繋がると思います。
G	浜田市民及び観光客が気軽に訪れることができるような魅力があること	(1) 商品の価格を安くする。 お魚センターの商品は高いため、リピート客が少ない。 (2) 水産物だけでなく、野菜・花・肉・弁当・土産物など幅広く提供 他県の「道の駅」等で、集客力が高い所はこの形態が多い。 (3) 水産物は鮮魚が中心 現在のお魚センターは鮮魚の品数が少ないのでお客さんは来ない。 (4) 目玉となるような企画を計画 魚購入者に魚を捌いてあげる。・・・J F 実習製品の販売をする。・・・水産高校 魚を使用した料理の実践をする。・・・漁協婦人部 (5) フードコーナーの充実 和食、洋食、軽食が提供できること (6) 観光船の案内所の設置 浜田港周辺海域を航海できる観光船	・大型客船が浜田商港へ入港しても浜田市には経済的効果はほとんどない。 ・市内の観光ポイント(アクアス、壺ヶ浦)を訪れる観光客は減少傾向にあり、新施設(お魚センター)が成功するかどうかで、浜田市の産業活性化への影響は大きく、逆に成功すれば他の観光ポイントへの訪問客も増加することが予想される。(市内の観光ポイントの連携強化⇄観光バスの無料運行など)

	(1)新施設にはどういった役割を期待しますか？	(2) (1)の役割を果たすためには どういった施設機能(ハード・ソフト両面)が必要ですか？	(3)その他、新施設に対するご意見があれば自由に記入ください。
H	地元住民、観光客を問わず、誰もが利用する食、観光に関する総合施設（ワンストップ機能の施設）	・食、観光に関する情報等を一元的に集約し、案内する機能を付与。 ・水産関連商品（鮮魚、加工品）だけでなく農産物、民芸品等浜田の特色ある産品を広く提供する販売スペース。	・入居する仲買人がタワ方で観光客等に対応することは困難。他の方法、仕掛けて観光客に対応する必要がある。
I	・お魚センターが「新浜田の顔」となりエリアの中心となってほしいと願っております。やはり港浜田の水産物のPR及び販売促進施設となってほしい、とも願っております。他にも野菜とかいろいろな商品がある市場的なものになったらいいと思う。	お魚センター内に新鮮な魚のほかに「寿し屋さん」や魚の解体ショー、石見神楽のビデオを館内に流しておくとか、やってみてはどうでしょうか。 行ってみて、物を見ての楽しみ、ゆとりスペース（高齢者向き）などがあると良いように思いますが、やはり、人を呼び込む評判の良い施設になることが必要ではないでしょうか。	・近所の方に関心してみても（お魚センターのこと）最初に出る言葉が「魚の値段が高い」という言葉でした。この「悪評」を解消することが第一ではないでしょうか。 ・お魚センターの周辺に商用施設、魅力ある場所になってほしい。 ・お魚センターだけでなく、浜田市に行ってみたいと思う店が無い。 ・場所（お魚センターの）が不便な所にあるような気がする。
J	漁協、市場、食と観光をテーマに浜田市の目玉となる施設の建設が不可欠である。 浜田の漁港施設は全国に13ヶ所ある特定第3種漁港のうち、いまだ整備が実施されていない唯一の漁港である。市長をはじめ多くの方々の尽力により、ようやく整備の着手に至ったものである。しかし最後に行われるということは、他漁港の長所、欠点を十分検証でき、全国で最も優れた漁港施設の建設が可能となることである。 すでに整備改修された他魚市場の担当者に改善すべき点、特筆すべき点等をご教授いただくことはもとより、市場関係者、漁業者、仲買人、運送業者等と一緒に再度注目される魚市場を訪れて最新の状況を視察していただきたい。 高度衛生管理型捌捌所の整備は、社会が求める点においてハード面はもとより、ソフト面においても日々深化していると思われまふ。その対応のノウハウもぜひ取得してほしい。 浜田漁港は、沖合底引き網漁業、旋網漁業、イカ釣り漁業、一本釣り、定置網漁業等、四季折々の多くの魚種が水揚げされる。 観光面では、漁港観光ツアー等も考えられ、セリの状況を見学できるような整備が行われれば、魚に対する意識、食欲も高まると思われる。 市場のセリ状況等が観光客に見られることにより、漁業関係者もきれいで清潔な市場にしようという衛生管理意識がさらに高まるものと期待できます。 年々減少してゆく貴重な漁業資源が進化した魚市場ができることで、より適切な価格の維持ができ、持続可能な事業の計画が可能となる。	お魚センターに仲卸業者が移ることにより鮮魚店が増え、浜田市民がまず新鮮で手頃な価格で魚が食べられる場所となり、日々のおかずとして下処理された魚を買うことができる場所となる。来場者が増えることで薄利多売が可能となり、扱う品目も多くなり市民食品市場としての人気も向上する。 このことで浜田に求められた方にお土産用、贈答用の魚は多少高価でも市民が自信を持って紹介できる場所となる。 観光客もセリで見た魚をセンターで食べられ、また持ち帰ることも可能となれば、センターの売上についても相乗効果が期待できるのでは。 下関では自分の好きな寿しネタを市場で買って、食堂で握り寿司として食べるのが評判となっている。全国の評判の良い漁業施設の見学も必要と思う。 2階に複数のフードコートが計画されているが、複数の飲食店が入れば、お互い知恵を絞ったメニューが考案され、提供時間の短縮とお客のニーズに沿ったメニューの提供が可能となり評判もよくなる。 足の不自由な方に対してエレベーターも設置されると聞いているが、身障者用のトイレも設置していただきたい。 人にやさしく、清潔なトイレの設置でお魚センターは、みなとオアシスの中核施設としての機能強化の一環となり得る。	魚市場は、天候や気象状況によってセリに上がる魚が無い日も考えられるが、そういった日は見学者にとってまことに残念なことであるが、いつでも見学できるということより、むしろ見学できることがラッキーで有難みが増すのでは。 見学できなかった人は、次回また訪問してみようと思うかもしれない。 外国人観光客も、これまでの定例的な観光地より、あまり見学者が行かない日本的で素朴な雰囲気のある石見地方の魚市場の見学は興味深いのでは、セリの時間が早朝であってもむしろ魅力が増すのでは。 浜田には神戸税関、検疫の出先機関があり、商港の整備も進んでいる。将来浜田漁港に水揚げされた魚が鮮魚として、加工品として東南アジアや諸外国へ直接輸出が可能となった場合、水揚げから出荷までの品質、衛生面での管理が容易に対応できるようHACCPなどの対応を助成した市場の建設を希望する。
K	・浜田地区の主な集客施設（アクアス、ゆうひパーク浜田、浜田市世界子ども美術館、お魚センター、ゆうひパーク三隅、石正美術館等）は設置場所が分散 ・特に、集客の目玉であるアクアスとお魚センターとは、浜田ICから東西反対方向にあり、シナジー効果を生むのが困難 ・新施設で従来通り観光客を主対象とした運営を行うためには、アクアスに匹敵するような集客力＝魅力が必要 ・境港の水産物直売センター（仲卸店舗、水木しげるロードから2km）でさえ苦戦している状況で、観光施設としてのお魚センターの再生は困難と思慮 ・萩のシーマートは、萩市民の利用を前提として運営。観光客はプラスアルファとして捉えることにより周年を通して安定的に経営（県内容：県外客＝8：2） ・仲卸と観光施設を兼用するような中途半端なビジョンで、シーマートのような経営を行うことは困難 ・そもそも仲卸の人達が、観光客や市民を対象として営業をする意志があるのか？仲卸の人達は、朝5時から市場で朝りに参加して働いている。午後遅くまで営業することは困難ではないのか。また、浜田市場は土曜日が休市だが、観光客や市民を対象とした営業を行うためには、土曜日の営業は必須。これについても仲卸業者の意向を確認しているのか？ ・現在、市民向けの鮮魚販売は、やなぎ水産が休日に小規模なマーケットを営業し、多くの市民が利用している。市民や観光客などBtoCは、同社のようなやる気のある民間企業に任せるべき。 ・加工業者は、主力のカレイ塩干品の売れ行き不振から、廃業、生産規模の縮小が続いている。このため、浜田市場における浜値は急激に低下。 ・沖底ものを中心として、鮮魚売りに切り替えていく必要があるが、鮮魚の家庭内消費は大きく減少しており、単に消費地市場に出荷しても売れる見込みは少ない。 ・魚は、飲食店あるいは、ファストフィッシュでというのが消費の主流であり、外食・中食産業を対象としたBtoBの販売取組強化が急務。 ・BtoBを対象とし、外食チェーンなどへ販売するためには、衛生管理、商品の安定供給が不可欠。現在のような仲買売場では、売り場を見ただけで商談は頓挫する。 ・仲卸から、宿泊施設や都市部の店舗に納品する際は、魚を一次加工する例が多い。隠岐島などでは、ほぼ調理を終えた商品を宿泊施設に納品するようだが、浜田においてもこの傾向は今後強まる。 ・鮮魚を一次加工して販売するためには、衛生管理が不可欠 ・新施設は、浜田市場の鮮魚をBtoBで売り込んでいくための基地と位置付けてはどうか。	・HACCPに準じた一次加工処理施設 ・出荷用棚箱施設 ・活魚用施設 ・冷蔵施設 ・冷凍施設 ・商談室 ・調理室	・予算、人材も限られた中で、総花的な施設を作っても、前回の轍を踏むだけ。 ・戦力の分散、逐次投入の愚は避け、もっと尖った施設や、運営を検討されてはいいかでしょうか。 ・そのためには、プレイヤーである、現在の仲買の方達としっかりと議論をすべきだと思います。

	(1) 新施設にはどういった役割を期待しますか？	(2) (1)の役割を果たすためには どういった施設機能(ハード・ソフト両面)が必要ですか？	(3) その他、新施設に対するご意見があれば自由にご記入ください。
L	・既存財産（人・もの・組織）の継承と、関係者の合意に基づく希望を具現化する施設 基本：新しいものは始めない。既存のものの有機的結合 テーマ：「循環・持続・協働・自立」 ※元青森市長 佐々木誠造氏のコンパクトシティ構想のパクリ ・ここを要として、関係者の希望を実現して行くんだという決意が必要。また、改めて市民に水産都市浜田をアピールし、理解され、賛同を得る。	(ハード) ・借景（ロケーション）で、見栄えのするゾーニング ・モニュメントが必要では？（水産都市浜田、山陰浜田港をアピールする） ・漁法と魚種を理解してもらえらる模型 ・メニューどおり出来たものを食べるだけでなく、市場（売場）にあるものを買って自分で何かをして（例えば焼いて）食べることでできる場所が必要では？（簡易でも雨・風は凌げること） ・バリアフリー（誰でもトイレ機能の充実） ・農林水産物コーナー（直販） ・遊覧船（海と浜田の歴史を知り、海からの景色を眺める）（ソフト） ・漁港（セリ含む）体験ツアー ・施設整備のために作成した既存計画等を横断した評価検証を行うこと ・市内マーケットと消費者を対象とした意向調査が必要では？ ・浜田が水産都市であることと、関係者の実情と彼らの描く夢を身近に、また強烈に訴える様な番組作りをして、市民にアピールできないか？	
M		集客する仕組みづくりとして、バスやＪＲなどの交通機関との連携	
N	高度衛生管理型荷捌所が整備され、輸送も衛生管理が徹底された環境で品質の高い鮮魚が大消費地である東京・大阪に供給することができれば、浜田港の認知度は向上して好循環が生まれると思います。のみならず、石見空港を利用して北京・上海などの海外進出も視野に入れることが出来ると思います。 公設水産物仲買売場の老朽化に伴うしまねお魚センターへの集約は当然と考えます。	しまねお魚センターの一階部分を市場棟と店舗棟にするのは人の流れからして当然だと思います。 二階をレストラン棟にした場合どのような料理を提供するかが問題です。料理人の技を活かした懷石、フレンチ、イタリアンを季節ごとにメニューを変えて提供する能力は期待できないし、海鮮丼やのどぐろ丼は近隣施設にもあり、インパクトが薄いと思います。 であれば、誰でもできる炭火焼きスタイルで貝類、甲殻類、干物などお客さん自ら焼いて食べる方法が手間がかからないので最適だと思います。 浜田ポートセンターは距離があるので、活用方法がわかりません。	浜田さんがお考えの総合振興計画はやはり総合的すぎると思います。 浜田港を核に集荷・販売力の強化は当然と思いますが、観光及び地域活性化の推進まで担うのは厳しいと思います。 人口が減少することは、全ての物事が成り立たなくなる原理が反映されていないと思います。
O	・プラットフォームとなる施設 浜田市の観光拠点、人が集まる施設を期待する。 ・中山間地全てが大事だということを前提に、市内中央を活かしたものとすれば、周りにも波及する。	浜焼き H A C C P の推進 ブチ水族館（子どもが遊べる空間、魚に触れ合う場所の提供） イベント会場（様々な催しを集約して行う） 石見神楽の上演（月2回など） 風呂・足湯など 赤土・干物などを焼いて食べられる。 魚・寿司・干物関係が簡単に食べることが出来る飲食店（施設全体で、どこでも売って食べることが出来るような。） ランバイクなど 行ったら何かしている。 平屋を主体にする（全部1階で完結） 2階は休憩スペース、事務所など 軒が外に向けて広い方がいい（雨天でも対応可能） 仲買棟西側に仲買売場を集中、東側に商業店舗（駐車場スペースの有効活用） 店舗を追加できるような機能（テント）	自慢ができる施設となったら、観光会社等へのアピールにも力を入れる。 これまでとはガラッと変わった施設としてほしい。 浜田に来たらどこへ行くのか⇒「新施設」となるように。 他の施設との連携 外に向けた営業（呼び込むような施設）
P	公設仲買売場での消費者への直接販売が充実しないと、これまでと同じ状態になることが予想される。 「いつ行っても（午前中程度か？）新鮮な魚が手に入る」というイメージを与えることが可能か？	フードコートは鮮魚を中心とした多様なメニューを提供する事業者で構成される方が魅力的だと思うが、それが可能か？	施設内に「鮮魚」・「水産加工品」・「その他特産品」・「フードコート」が計画されているが、増設仲買棟だけで十分なスペースがあるのが疑問。