

3. 浜田漁港エリアの特性

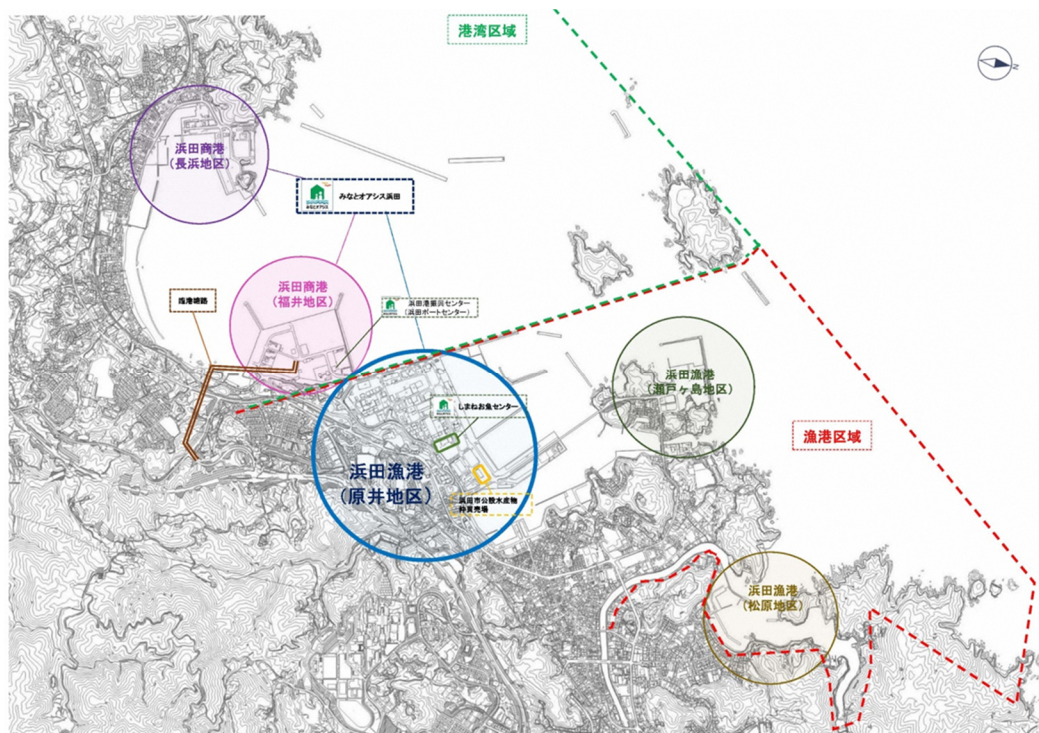
3-1. 浜田漁港周辺エリアの概要

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行為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行為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しただけでは、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

