

浜田漁港周辺エリア活性化計画

令和 2 年 3 月

浜田市

目 次

浜田漁港周辺エリア活性化計画策定に当たって	1
1. 計画策定の背景と目的	1
2. 計画の位置づけ	2
1. 浜田漁港エリアを取り巻く現状と課題	5
1-1. 浜田市の概要	5
1-1-1. 浜田市の現況	5
1-1-2. 人口動態.....	6
1-1-3. 産業構造.....	8
1-2. 浜田市の水産業の現状と課題	10
1-2-1. 浜田市の漁港	10
1-2-2. 漁業就業者・経営体の推移	11
1-2-3. 水揚げ動向.....	11
1-2-4. 水産加工業の動向	14
1-2-5. 主要魚種の動向	15
1-2-6. 水産業の課題.....	18
1-2-7. 検討会議で抽出された課題	19
①漁業経営の実態	19
②水産物の付加価値向上	20
③水産物の販路拡大	21
④その他の意見.....	21
1-2-8. 水産業振興に向けた取組	22
①基幹漁業の構造改革の推進	22
②魚価の向上・魚食普及による販売力の強化	22
③水揚拡大対策.....	22
④漁業後継者の育成・雇用の確保対策.....	23
⑤市場施設、設備等の整備	23
⑥漁港エリアの活性化対策	23
1-3. 浜田市の観光の現状と課題	24
1-3-1. 観光入込客延べ数と宿泊客延べ数の推移	24
1-3-2. 宿泊者の内訳	25
1-3-3. 観光施設の分布	25
1-3-4. 入込客数と特徴的な観光資源.....	26
1-3-5. 観光誘客の課題	27
1-3-6. 観光振興に向けた取組	28

2. しまねお魚センター（（株）はまだ特産品センター）の経営状況	29
2-1. (株)はまだ特産品センターの経営状況の推移	29
2-2. しまねお魚センターの利用者の声	32
2-3. 浜田市民の意向	34
2-3-1. 調査概要	34
①目的	34
②実施時期	34
③調査対象	34
④調査方法	34
⑤配布数/回収数	34
⑥調査内容	34
2-3-2. 調査結果	35
①鮮魚に対する高い購買ニーズ	35
②しまねお魚センター及び浜田市公設水産物仲買売場の利用実態	36
③「どんちっち」ブランドの定着	37
④新たな水産品販売施設に対する高い期待	38
2-4. 経営悪化の要因	40
3. 浜田漁港エリアの特性	42
3-1. 浜田漁港周辺エリアの概要	42
3-2. 水産関連施設の現状	43
3-2-1. 浜田漁港周辺エリアの水産関連施設	43
3-2-2. 高度衛生管理型荷さばき所の整備	44
3-2-3. 水産関連施設の課題	45
①高度衛生管理型荷さばき所の整備	45
②冷凍冷蔵庫の整備	46
③水産加工業の振興策	46
④施設の老朽化対策	47
3-3. 浜田漁港エリアの課題・ポテンシャル	48
4. 県外他地域の取組	49
4-1. 調査概要	49
4-2. 考察	51
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）	51
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）	51
③食育・魚食普及活動の推進（観光及び地域活性化の推進）	52
5. 浜田漁港の目指すべき姿と取組方針	53

5-1. 将来のあるべき姿	53
5-2. 浜田漁港周辺エリア活性化計画の体系	54
5-3. 取組方針（3つの柱）	55
6. 浜田漁港の活性化に向けて推進する取組	56
6-1. 漁港・市場機能の強化	56
6-1-1. 市場施設、設備等の整備	56
①高度衛生管理型荷さばき所の整備	56
②高度衛生管理体制の構築	59
③冷凍冷蔵庫の整備	60
6-1-2. 漁港の安全性の向上	61
①施設の老朽化対策	61
②災害への対応	61
③交通網の整備による利便性の向上	61
6-2. 集荷・販売力の強化	62
6-2-1. 水揚高の維持・増大	62
①地元漁船の存続対策	62
②外来船の誘致	62
③漁業資源の確保	63
④担い手の確保	63
⑤瀬戸ヶ島埋立地の活用	64
6-2-2. 水産物の付加価値向上	65
①浜田漁港産ブランドの拡大と発展	65
②水産加工業の振興（HACCP 対応の推進）	66
③産地一次加工の検討	66
④6次産業化の推進	66
6-2-3. 水産物の販路拡大	67
①PR 活動・マーケティングの推進	67
②流通機能の強化	67
③海外市場の開拓	67
6-3. 観光及び地域活性化の推進	68
6-3-1. 賑わいのある集客施設の設置	68
①山陰浜田港公設市場による活性化	68
6-3-2. 観光と連携した取組	71
①水産資源を活用した取組（食や体験）	71
6-3-3. 「みなとオアシス」による地域振興	72
①浜田港一体となった産業振興、賑わい創出	72
6-3-4. 食育・魚食普及活動の推進	73
①学校給食等での食育の推進	73

②継続的な水産イベント等による魚食普及活動	73
6-3-5. 推進する取組の実施体制	74
7. 推進体制	75
7-1. 推進体制	75
8. 浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会	76
8-1. 要綱	76
8-2. 名簿	77
8-3. 活動実績	78
9. 資料	79
9-1. 2-3. 浜田市民の意向アンケート調査の結果詳細	79
9-2. 県外他地域の取組	100
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委員会の意見 ..	107

浜田漁港周辺エリア活性化計画策定に当たって

1. 計画策定の背景と目的

浜田漁港は、島根県では最大の水揚量を誇る漁港である。浜田漁港の歴史は古く、応神天皇の世（270年頃）に始まるが、浜田漁港周辺エリアが水産の町として急激に発展したのは明治に入ってからであり、特に1952年（昭和27年）に第3種漁港、1969年（昭和44年）に特定第3種漁港に指定され発展し、今日では西日本有数の漁業基地に成長した。本地区の漁業は、古くから底魚を対象とする沖合底びき網業と浮魚を対象とした中型まき網漁業が基幹漁業であり、その他には、一本釣り、定置網漁業等が営まれており、陸揚げされる魚種は多岐にわたっている。

しかし、水揚量の減少、魚価の低迷、市場施設の老朽化等により、全国の水産業界を取り巻く情勢は厳しい状況にあり、浜田市でも水産業界の発展を図るために種々の課題の克服が必要な局面を迎えている。

浜田市では、水産物のPR施設である「しまねお魚センター」の低迷や「公設水産物仲買売場」の老朽化、沖合底びき網漁船2ヶ統の事業停止等、種々の課題がある一方で、衛生管理に対応した浜田水産物地方卸売市場の高度衛生管理型荷さばき所や「山陰浜田港公設市場」の整備等、活性化に向けた取組が進んでおり、安全・安心な水産物の供給や水揚量の増加、魚価の安定と向上が期待される。

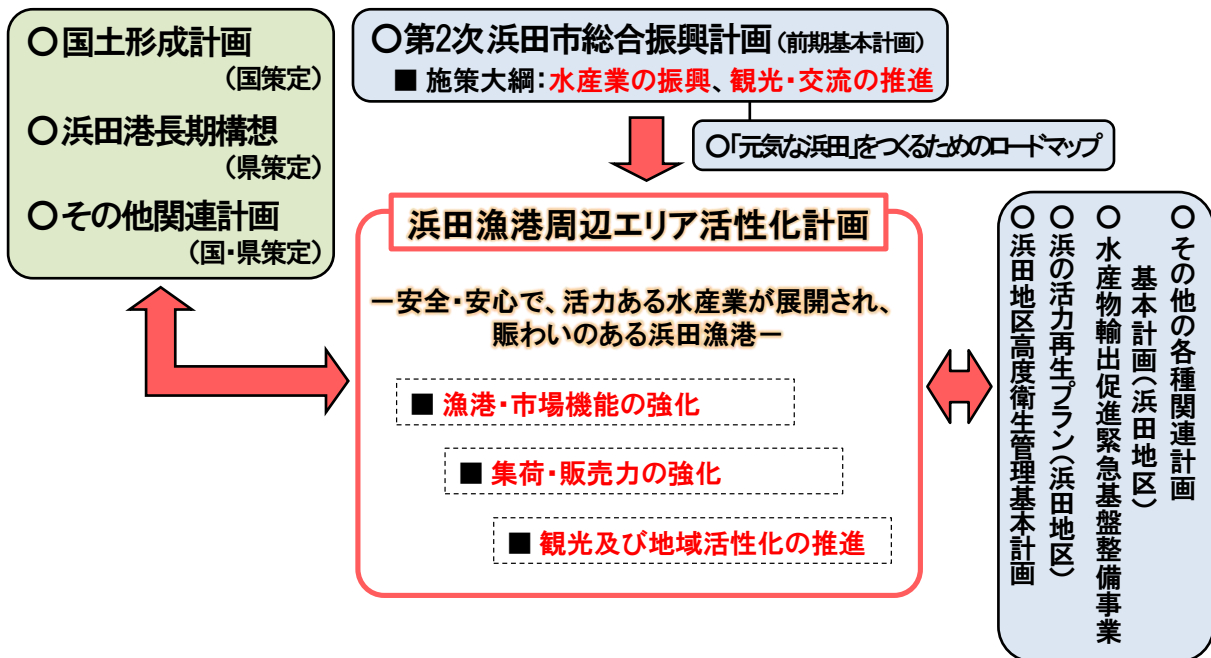
この機会をチャンスとして捉え、過渡期を迎える「浜田漁港周辺エリア」を、多くの方が訪れる活気のあるエリアとするために、このエリアを核とした水産業界の将来ビジョンを描き、具体的施策に取り組む必要がある。

このような情勢のもと、浜田市では、関係者による「浜田漁港周辺エリア活性化検討委員会」（以下、「検討委員会」）を立ち上げ、浜田漁港周辺エリアの活性化策について検討を重ね、本計画を策定した。

2. 計画の位置づけ

浜田漁港周辺エリア活性化計画（以下、「本計画」）は、「第2次浜田市総合振興計画（前期基本計画）」（平成28年3月策定）を上位計画とし、「『元気な浜田』をつくるためのロードマップ」、「浜田地区高度衛生管理基本計画」、「浜の活力再生プラン（浜田地区）」等関連する諸計画を踏まえて策定している。

■ 本計画と上位計画との関係



■ 本計画に関連する主な上位計画の整理

計画等の名称	計画策定主体	具体内容
第2次 浜田市総合振興計画 (前期基本計画：H28年～R3年)	市	7つのまちづくり大綱が掲げられており、そのうち、「活力ある産業を育て、雇用をつくるまち」の中で「水産業の振興」が挙げられている。また、既存産業とのネットワーク化をキーワードとした「観光・交流の推進」を重要な柱としている。
「元気な浜田」をつくる ためのロードマップ	市	第2次総合振興計画のまちづくり大綱のうち、特に重点的に取り組むべき事業をはじめ、市政振興運営に係る重要な事項について、具体行動計画を示している。 「水産業の活性化」の項目では、「山陰浜田港水産物の販路拡大対策」、「しまねお魚センターの活性化」、「漁港エリアの活性化対策（瀬戸ヶ島埋立地活用）」等について、具体施策及び成果目標を設定している。
浜田地区高度衛生管理基本計画	市	水産物の高度な衛生管理を実現するための基本的な考え方等を示した計画であり、陸揚げから搬出までの一貫した衛生管理についての方針を定めている。
浜の活力再生プラン（浜田地区）	県	漁業所得の向上を通じた漁村地域の活性化を目指し、漁業者が主体となり、5年間で具体的な取組を実行するために策定された。また、関連する施策（補助事業等）の優先採択等が受けられる。

計画等の名称	計画策定主体	具体内容
水産物輸出促進緊急基盤整備事業基本計画（浜田地区）	県	浜田漁港の水産物の輸出促進を図るための基本的な考え方等を示した計画であり、施設整備等による体制構築についての方針を定めている。
浜田港長期構想	県	浜田港の担うべき役割を整理し、長期的視点（20～30年後）に立った、島根県による港湾整備の施策等を検討している。
国土形成計画（全国計画）	国	国土の利用、整備及び保全を推進するための総合的かつ基本的な計画であり、この計画に基づき、「浜田市国土利用計画」が策定されている。

資料：各種計画の内容をもとに作成

1. 浜田漁港エリアを取り巻く現状と課題

1-1. 浜田市の概要

1-1-1. 浜田市の現況

浜田市は、島根県西部（石見地方）の中央に位置しており、東西 46.4km、南北 28.1km、面積 690.68km² を誇る、県西部の中核都市である。2005 年（平成 17 年）に、浜田市、金城町、旭町、弥栄村及び三隅町の 5 市町村が合併し、現在の浜田市が誕生した。

浜田市は、「しまね海洋館アクアス」や伝統芸能「石見神楽」、温泉等の豊かな自然を活かした多様な地域資源を有しているほか、県内唯一の国際貿易港かつ国土交通省の日本海側拠点港¹にも選定されている浜田港の整備も充実している。

また、「浜田漁港」を中心とした水産業が市の基幹産業を担っており、地域振興や文化振興の面でも重要な役割を担っている。



■ 石見神楽



■ しまね海洋館アクアス



¹中国・韓国・ロシア等日本海周辺の対岸諸国の経済発展等を我が国の成長に取り込みつつ、日本海側各港湾の役割の明確化と港湾間の連携を図ることにより、日本海側港湾全体の国際競争力を強化し、ひいては、日本海側地域の経済発展に貢献すること、及び東日本大震災を踏まえ、太平洋側港湾の代替機能の確保により災害に強い物流ネットワークを構築することを目的として、国土交通省が機能別に募集したもの。

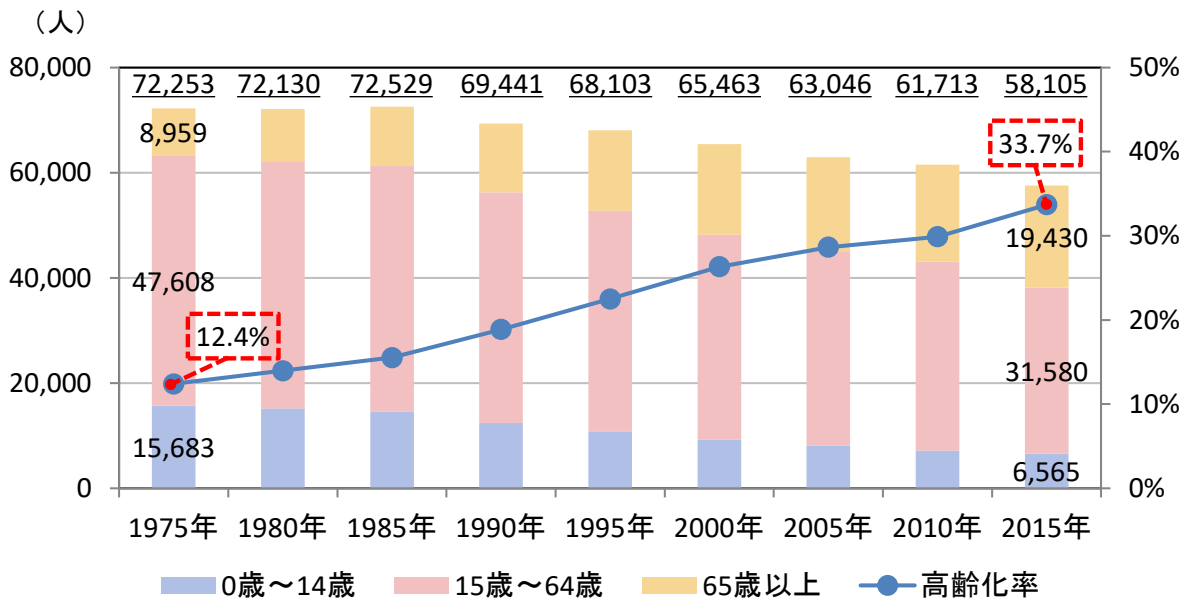
1-1-2. 人口動態

①人口および高齢化率の推移

2015年（平成27年）の国勢調査によれば、浜田市の総人口は58,105人となっており、年齢階層別に見ると、0歳～14歳の年少人口が6,565人、15歳～64歳の生産年齢人口が31,580人、65歳以上の高齢者人口が19,430人となっている。

1975年（昭和50年）以降の人口推移を見ると、1985年（昭和60年）の72,529人をピークに、1990年（平成2年）以降は人口減少が続いている。近年では、年少人口及び生産年齢人口の減少が進行している一方で、65歳以上の高齢者人口は増加傾向にあり、2015年（平成27年）時点で、高齢化率は33.7%に達している。

■ 浜田市の年齢階層別の人口動態及び高齢化率



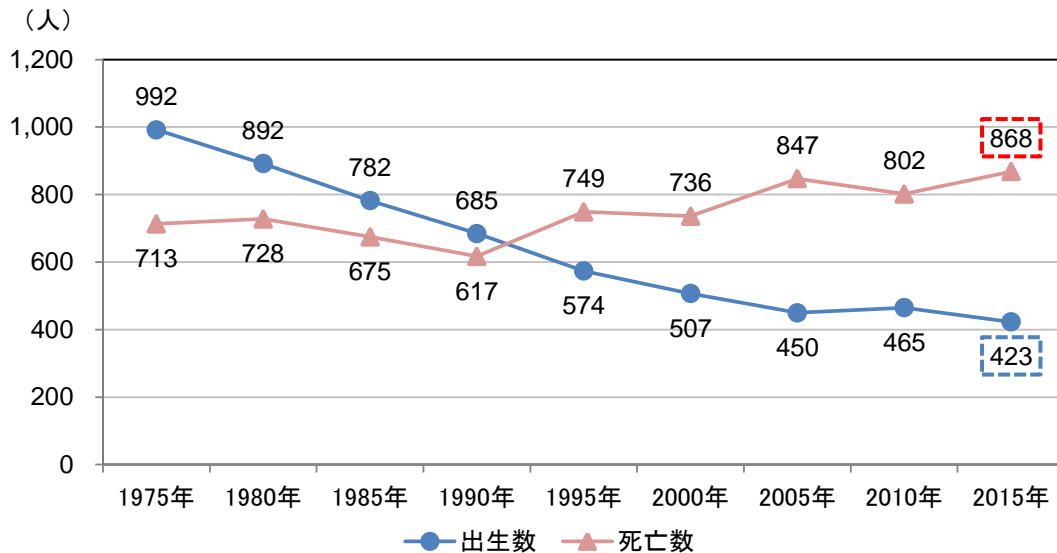
資料：国勢調査（昭和50年～平成27年）

注：総人口には、年齢不詳者も含んでいるため、年齢階層別人口の合計と一致しない場合があります。

②自然動態及び社会動態の動向

浜田市における2014年（平成26年）の出生数は423人であり、死亡数は868人となっている。1990年（平成2年）までは、出生数が死亡数を上回っていたものの、1995年（平成7年）以降は、死亡数が出生数を上回り、自然減の状態が続いている。

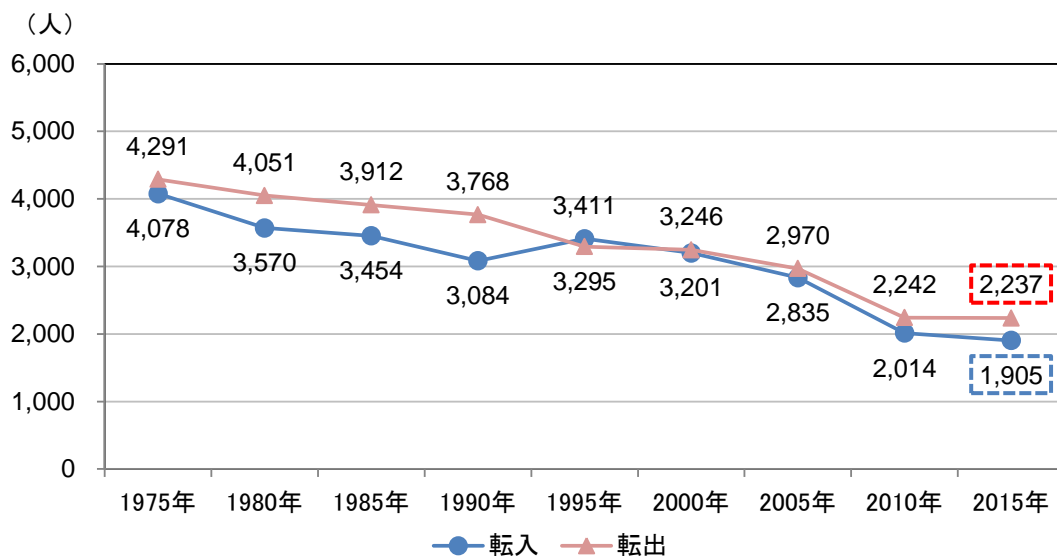
■ 浜田市における自然動態の動向



資料：「浜田市まち・ひと・しごと創生総合戦略」より

また、社会動態の動向を見ると、人口減少等に伴い、転入・転出ともに次第に減少傾向にある。社会増減では、1990年（平成2年）に社会減が最大となり、1995年（平成7年）には、一時的に社会増となったものの、その後は、再び社会減の状態が続いている。

■ 浜田市における社会動態の動向



資料：「浜田市まち・ひと・しごと創生総合戦略」より

1-1-3. 産業構造

国勢調査（平成 27 年）によると、浜田市の総就業人口は 28,257 人となっており、産業別にみると、第一次産業が 2,013 人（7.1%）、第二次産業が 5,830 人（20.6%）、第三次産業が 20,046 人（70.9%）、その他が 368 人（1.3%）となっている。

第一次産業における漁業の就業人口は 271 人（1.0%）で、2017 年（平成 29 年）における浜田漁港の水揚げは、56.5 億円となっている。

また、農林水産省が 2013 年（平成 25 年）に発表した漁業センサスでは、市内の水産加工場が 50 か所、就業者が 816 人となっており、第二次産業における製造業の就業人口（3,287 人）のうち、浜田漁港で水揚げされる原料等を使用した水産物の加工業に従事している労働者が、多くの割合を占めていることが分かる。

■産業別就業人口割合

	職業分類	就業人口（人）	割合（%）
第一次産業	農業, 林業	1,742	6.2%
	うち農業	1,604	5.7%
	漁業	271	1.0%
	第一次産業合計	2,013	7.1%
第二次産業	鉱業, 採石業, 砂利採取業	24	0.1%
	建設業	2,519	8.9%
	製造業	3,287	11.6%
	第二次産業合計	5,830	20.6%
第三次産業	電気・ガス・熱供給・水道業	286	1.0%
	情報通信業	181	0.6%
	運輸業, 郵便業	1,354	4.8%
	卸売業, 小売業	4,284	15.2%
	金融業, 保険業	546	1.9%
	不動産業, 物品賃貸業	312	1.1%
	学術研究, 専門・技術サービス業	681	2.4%
	宿泊業, 飲食サービス業	1,437	5.1%
	生活関連サービス業, 娯楽業	1,099	3.9%
	教育, 学習支援業	1,418	5.0%
	医療, 福祉	4,665	16.5%
	複合サービス事業	475	1.7%
	サービス業(他に分類されないもの)	1,593	5.6%
	公務(他に分類されるものを除く)	1,715	6.1%
	第三次産業合計	20,046	70.9%
その他	分類不能の産業	368	1.3%
就業人口合計		28,257	

資料：国勢調査（平成 27 年）

島根県内の他自治体と比較しても、水産加工場数・就業者数ともに県内第1位の規模を誇っており、水産加工業が浜田市における主要な産業のひとつとなっていることが分かる。

■水産加工工場数及び従業員数

自治体名	工場数（箇所）	県内順位	従業員数（人）	県内順位
松江市	32	2位	517	2位
浜田市	50	1位	816	1位
出雲市	31	3位	337	3位
益田市	2	9位	-	-
大田市	18	4位	196	5位
安来市	1	10位	-	-
江津市	4	7位	206	4位
雲南市	1	10位	-	-
奥出雲町	-	-	-	-
飯南町	-	-	-	-
川本町	-	-	-	-
美郷町	-	-	-	-
邑南町	1	10位	-	-
津和野町	1	10位	-	-
吉賀町	-	-	-	-
海士町	6	6位	53	8位
西ノ島町	3	8位	82	6位
知夫村	-	-	-	-
隠岐の島町	9	5位	81	7位
島根県全体	159	-	2432	-

資料：漁業センサス（平成25年）

1-2. 浜田市の水産業の現状と課題

1-2-1. 浜田市の漁港

浜田市は、特定第3種漁港の指定を受けた浜田漁港をはじめ、第2種の唐鐘漁港・須津漁港、第1種の津摩漁港・折居漁港・今浦漁港・福浦漁港・古湊漁港を有している。各漁港で水揚げされた水産物は、浜田漁港の荷さばき所に集荷し仲買人を介して流通される。

■ 浜田市の漁港一覧

漁 港 名	所 在 地	指定年月日	管理者
浜田漁港（特定第3種漁港）	原井町、元浜町、瀬戸ヶ島町、松原町、外ノ浦町	昭和27年05月28日	島根県
唐鐘漁港（第2種漁港）	国分町	昭和27年11月10日	島根県
須津漁港（第2種漁港）	三隅町岡見	昭和26年 8月21日	島根県
津摩漁港（第1種漁港）	津摩町、治和町	昭和35年 2月20日	浜田市
折居漁港（第1種漁港）	折居町、西村町	昭和27年11月10日	浜田市
今浦漁港（第1種漁港）	三隅町折居	昭和27年11月10日	浜田市
福浦漁港（第1種漁港）	三隅町西河内	昭和27年10月 6日	浜田市
古湊漁港（第1種漁港）	三隅町古市場	昭和27年11月10日	浜田市

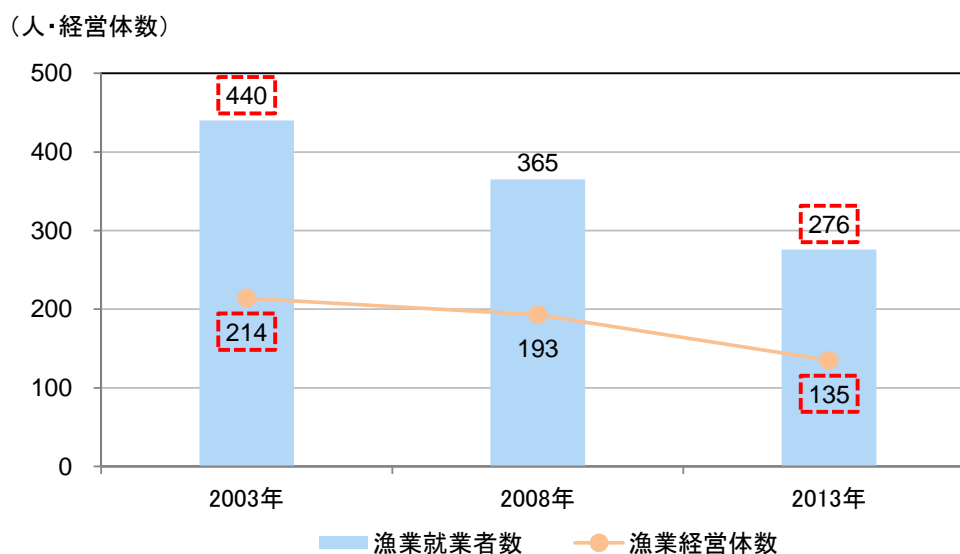
注：漁港の種類については、以下の通り。

- 第1種漁港：その利用範囲が地元の漁業を主とするもの
- 第2種漁港：その利用範囲が第1種漁港よりも広く、第3種漁港に属さないもの
- 第3種漁港：その利用範囲が全国的なもの
- 特定第3種漁港：第3種漁港のうち水産業の振興上特に重要な漁港で政令で定められたもの
- 第4種漁港：離島その他辺地にあつて漁場の開発又は漁船の避難上特に必要なもの

1-2-2. 漁業就業者・経営体の推移

漁業センサス（農林水産省）によると、2013年（平成25年）時点で、市内の漁業従事者数は276人、漁業経営体数は135経営体となっている。過去の数値を見ると、2008年（平成20年）では、漁業従事者数が365人、漁業経営体数が193経営体、2003年（平成15年）では、漁業従事者数が440人、漁業経営体数が214経営体となっており、漁業従事者数、漁業経営体数ともに減少傾向にあることが分かる。

■ 漁業就業者・経営体の推移



資料：農林水産省 漁業センサス（平成15-25年）

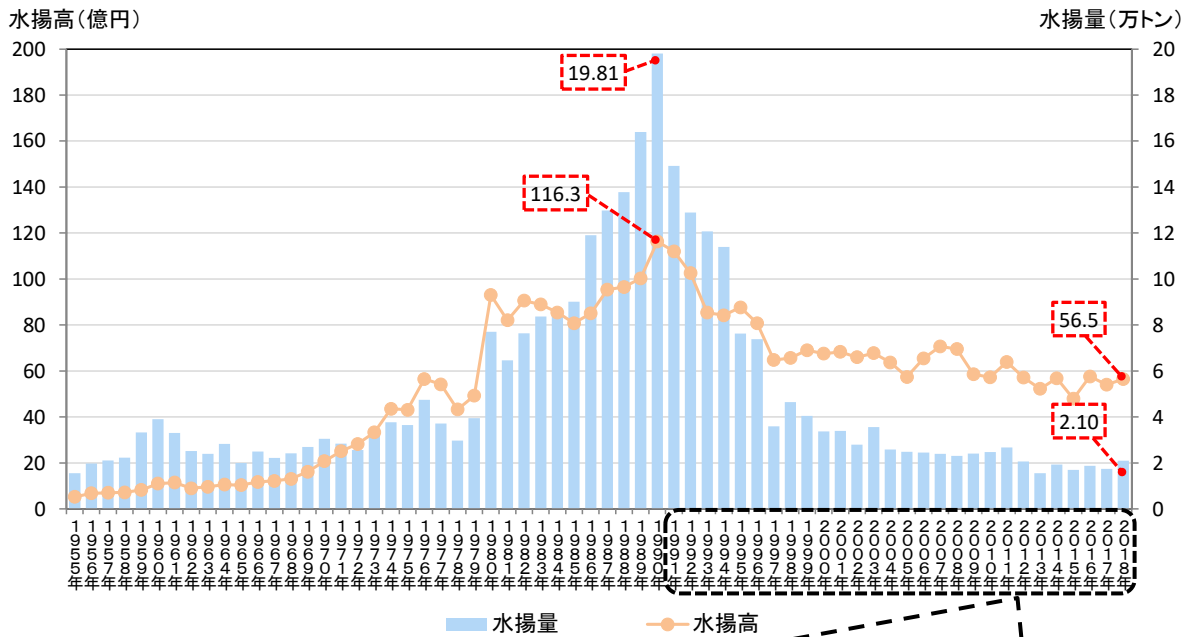
注：2003年の値は、旧浜田市と旧三隅町の数値を合計

1-2-3. 水揚げ動向

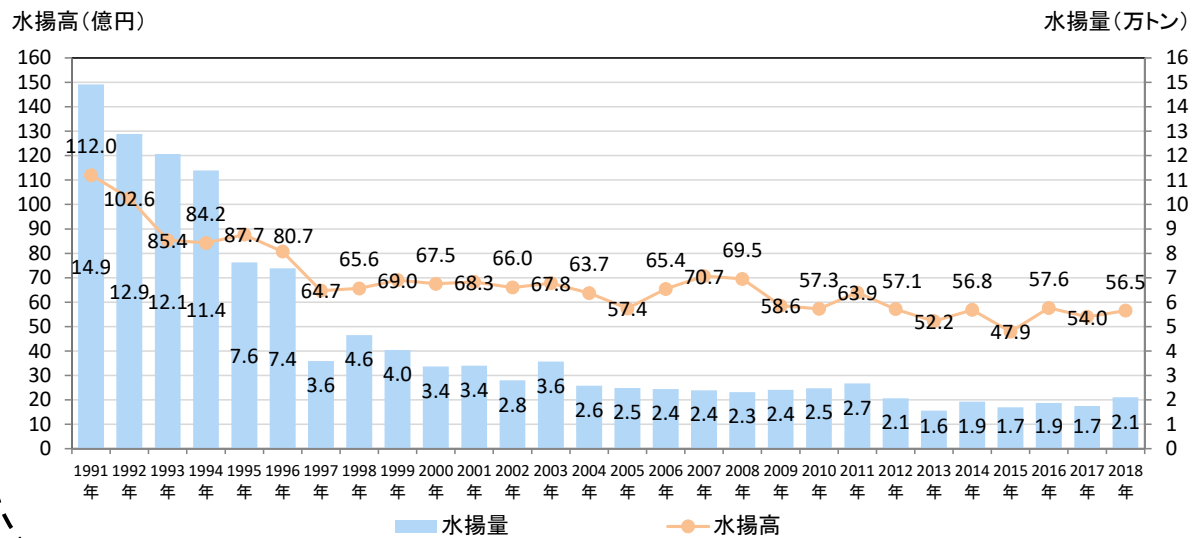
2018年（平成30年）の浜田漁港の水揚量は約2.1万トン、水揚高は約56.5億円であった。1955年（昭和30年）以降の推移を見ると、1980年代までは、水揚量、水揚高ともに概ね増加傾向にあり、1990年（平成2年）時点では、水揚量は約20万トン、水揚高は約116億円と過去最高を記録している。

しかし、1991年（平成3年）以降は、水揚量、水揚高ともに減少傾向にあり、とりわけ、1997年（平成9年）以降は、水揚量が5万トン未満、水揚高は60億円前後で推移しており、最盛期に比べて大幅に減少している。

■ 浜田漁港における水揚量及び水揚高の推移



1991年以降・特出

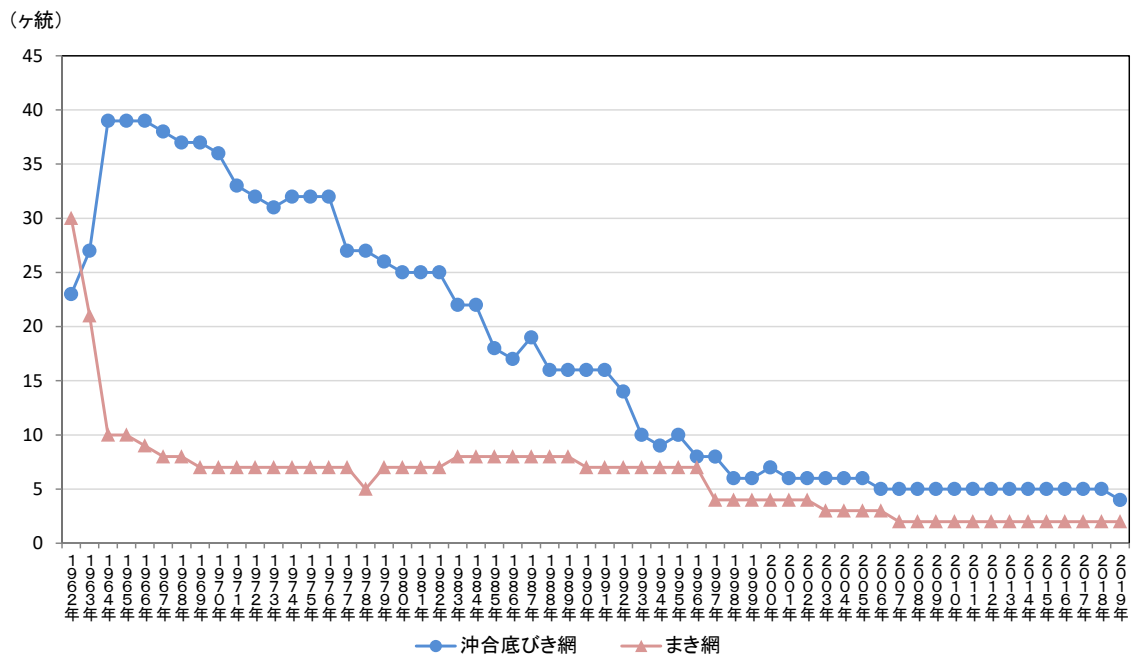


資料：浜田市水産業振興協会調べ

浜田漁港に所属する沖合底びき網とまき網の船団数は、2019年（令和元年）時点で、沖合底びき網は4ヶ統、まき網は2ヶ統である。推移をみると、沖合底びき網の船団は、1964年（昭和39年）の39ヶ統をピークに減少傾向が続き、2006年（平成18年）に5ヶ統となっている。近年は船団数に変化はなかったが、2019年（令和元年）に1ヶ統減少している。

まき網の船団数は、1962年（昭和37年）は30ヶ統であったが、1964年（昭和39年）には10ヶ統となり大幅に減少している。それ以降も増加した時期はあったものの、全体としては減少傾向であり、2007年（平成19年）に2ヶ統となっている。2007年（平成19年）以降は船団数に変化はない。

■ 浜田市における沖合底びき網とまき網の船団数の推移

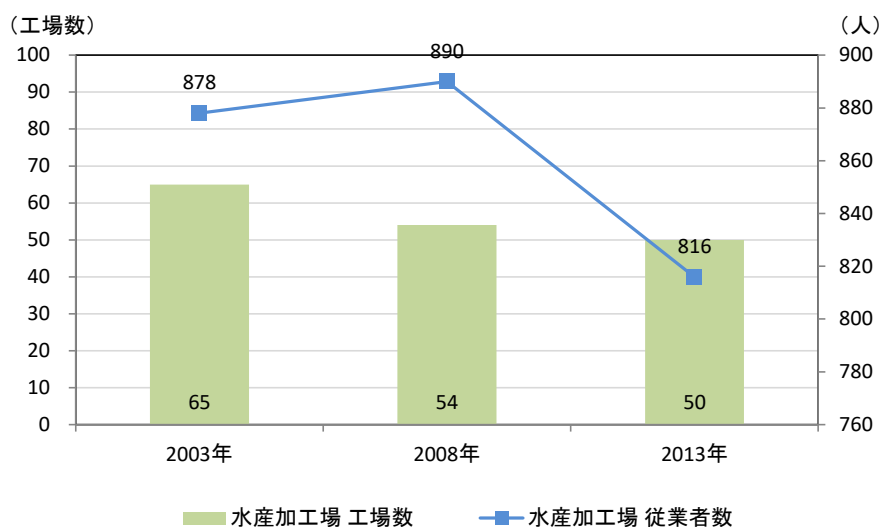


資料：島根県農林水産統計年報及び浜田市水産業振興協会調べ

1-2-4. 水産加工業の動向

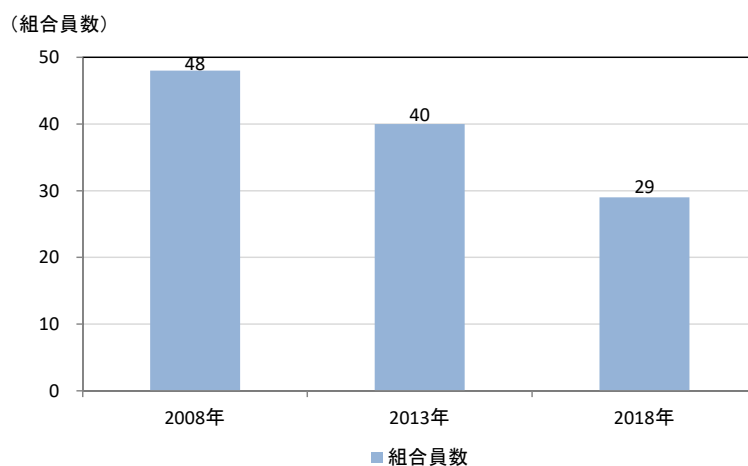
2013年（平成25年）時点で、水産加工場数は50工場で、従業員数は816人である。推移をみると、水産加工場数は2003年（平成15年）から減少傾向にあり、10年間で15工場が減少している。また、水産加工場の従業員数も減少傾向にあり、10年間で62人が減少している。

■ 水産加工場数及び従業員数の推移



資料：漁業センサス（平成15年、平成20年、平成25年）

■ 加工事業者数の推移

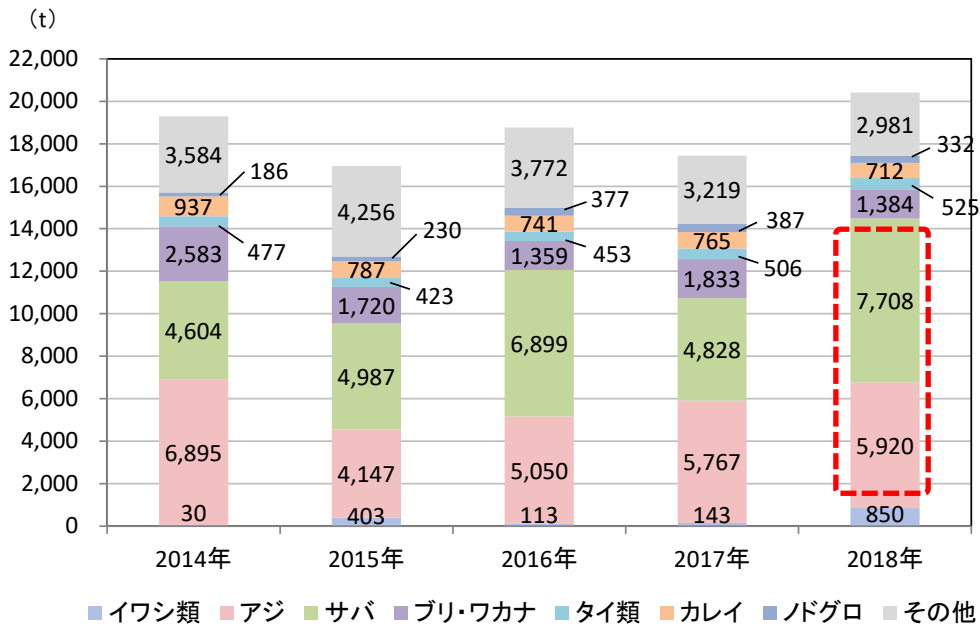


資料：浜田魚商協同組合より

1-2-5. 主要魚種の動向

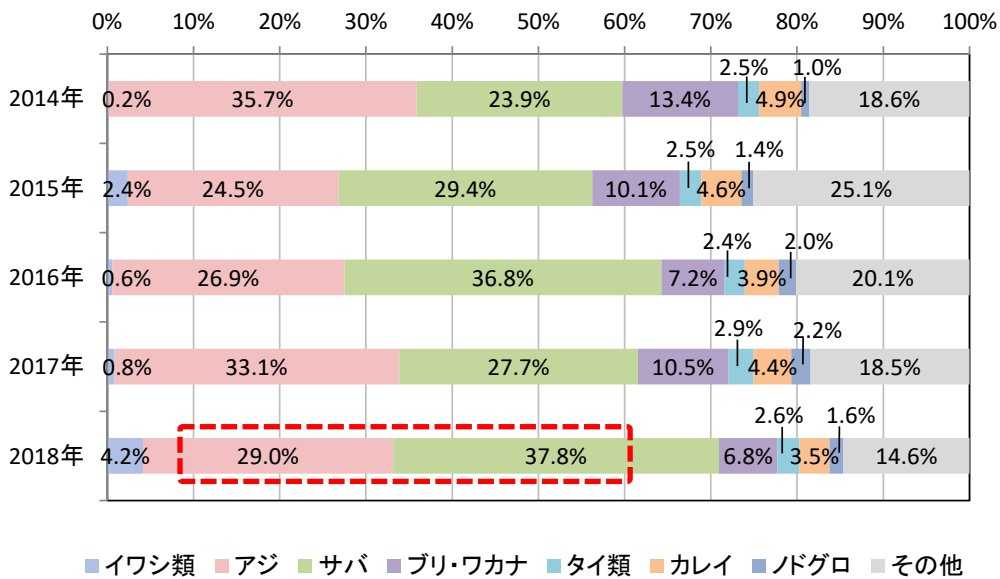
主な魚種別に水揚量を見ると、2018年（平成30年）は、サバの水揚量が約7,700トンで最も多く、次いで、アジの水揚量が約6,000トンとなっている。また、サバ、アジを合わせた水揚量は、全体の7割近くを占める結果となっている。過去5年間の魚種別水揚量を見ても、サバ、アジの水揚量は各年ともに全体の半数以上を占めており、浜田漁港における主要な漁獲対象種であることが分かる。

■ 魚種別水揚量



資料：浜田市水産業振興協会調べ

■ 魚種別水揚割合

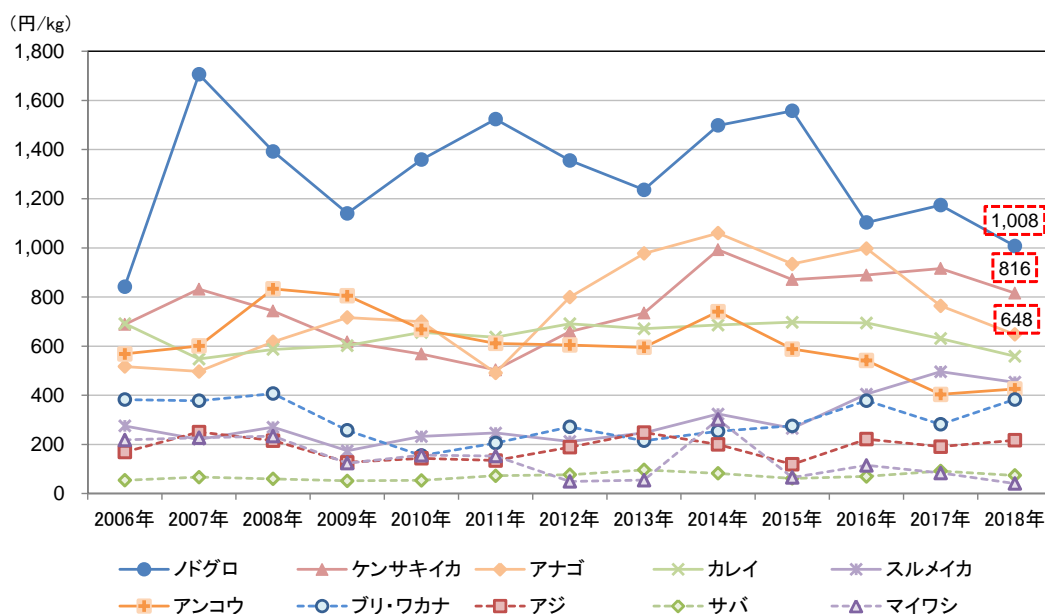


資料：浜田市水産業振興協会調べ

また、魚種別の1kg当たりの単価を見ると、2018年（平成30年）は、ノドグロの単価が1,008円で最も高く、次いで、ケンサキイカが816円、アナゴが648円と続く。

近年では、「どんちっち」ブランドの浸透等により、一部の魚種では単価の上昇が見られるが、全体としては魚価の低迷が続いており、水揚量の維持とともに魚価向上も課題となっている。

■ 主要魚種別の単価の推移



資料：浜田市水産業振興協会調べ

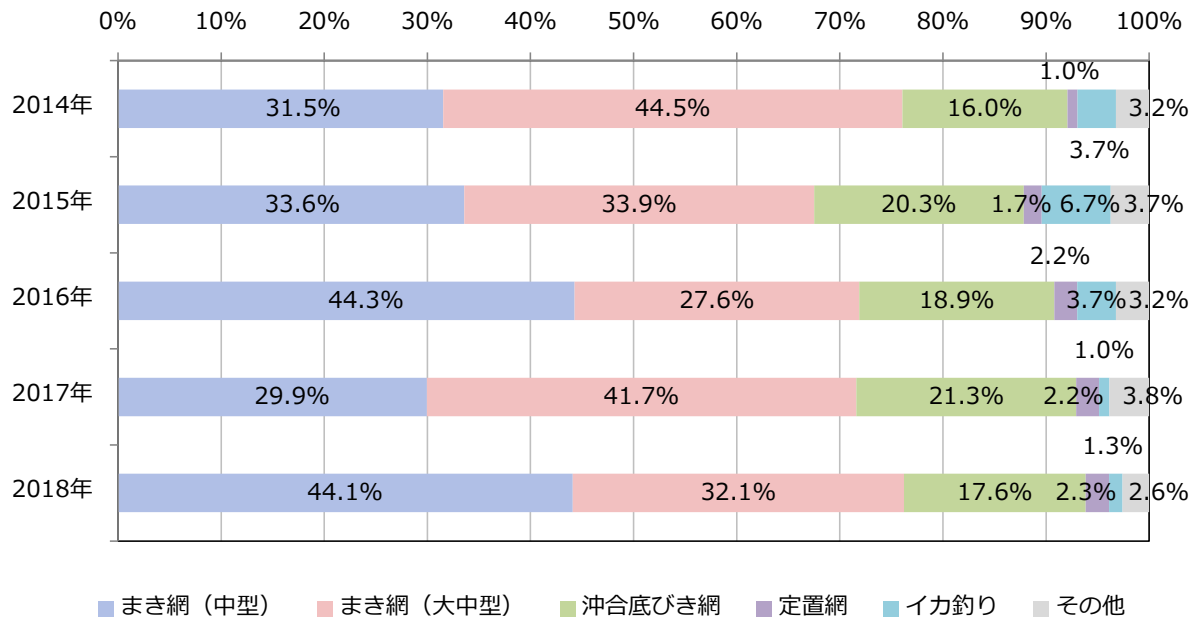
次に、漁業種別水揚量に着目すると、2018年（平成30年）は、まき網（中型）が9,283トンで最も多く、次いで、まき網（大中型）が6,767トン、沖合底びき網が3,706トンと続く。また、割合で見ると、まき網（大中型及び中型）が水揚量全体の約7割を占める結果となっている。

■ 漁業種別水揚量（単位:t）

種類	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
まき網(中型)	6,086	5,692	8,309	5,225	9,283
まき網(大中型)	8,593	5,752	5,179	7,269	6,767
沖合底びき網	3,086	3,446	3,550	3,720	3,706
定置網	189	294	417	384	479
イカ釣り	718	1,134	703	177	276
陸送	349	364	384	287	204
一本釣り	198	192	157	141	150
採貝藻	16	14	12	11	13
その他	60	65	51	233	176
合計	19,295	16,953	18,763	17,448	21,054

資料：浜田市水産業振興協会調べ

■ 漁業種別水揚量割合



資料：浜田市水産業振興協会調べ

注：漁業種別水揚量のうち、下位4種（陸運、一本釣り、採貝藻、その他）を「その他」に統合

1-2-6. 水産業の課題

水産業の課題として、水揚量及び魚価の低迷が続いている状況があるほか、操業している漁船の老朽化や少子高齢化に伴う漁業就業者の後継者不足等の問題もあり、水産業を取り巻く環境は依然として厳しい状況にある。また、沖合底びき網漁船の事業停止も重なり、更なる水揚量の減少が懸念されている。

浜田市では、「どんちっち三魚」、「山陰浜田港」、「浜田港四季のお魚」、「沖獲れ一番」といった、地元産水産物の高付加価値化（ブランド化）に向けた取組を推進しており、アジやノドグロといった魚種のブランド化が進んでいる一方、鮮魚の品質管理に関するルールの厳格化や効果的なブランド戦略の運用等において課題が生じている。

■ 「山陰浜田港」のロゴマーク

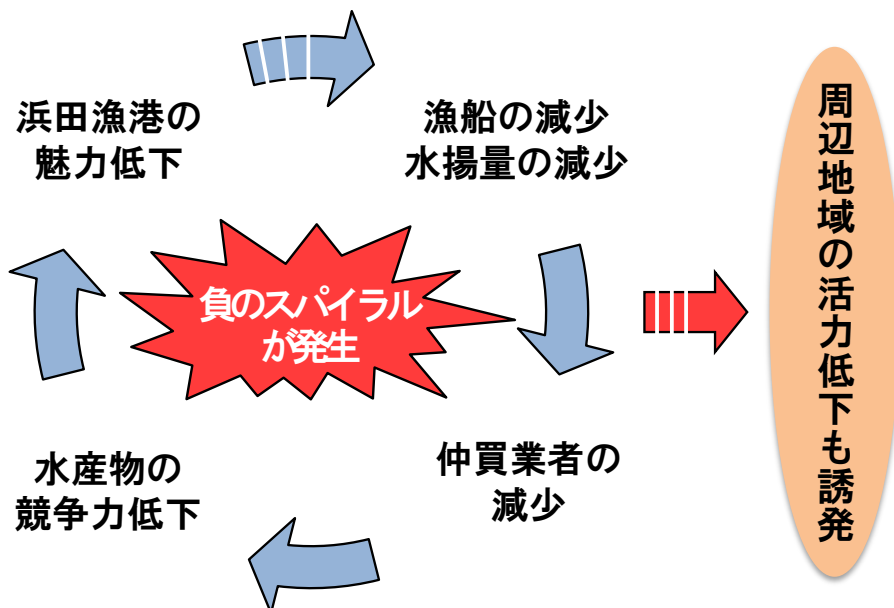


また、生産者・仲買人等の関係者間の連携が希薄といった課題もあり、水産業振興に向けた一体的な取組が実施できていない現状もある。

加えて、物流の側面では、輸送トラック便の不足等に伴い、浜田漁港全体の物流機能が脆弱化しているほか、冷凍冷蔵庫の不足による水産物のストック機能が低下していることも大きな課題となっている。

様々な課題が混在している状況では、浜田漁港のポテンシャルがさらに低下する可能性もあり、更には、浜田漁港を中心とした周辺地域の活力の低下を誘発することも懸念される。

■ 浜田漁港及び周辺地域の活力低下のメカニズム



1-2-7. 検討会議で抽出された課題

本計画の策定にあたり、水産業を取り巻く課題について、より詳細な状況把握を行うため、漁業生産者、仲卸事業者等を対象とした検討会議を以下のとおり全2回開催した。

実施日	出席者	内容
令和元年6月26日 13:00～15:00	まき網漁業生産者 沖合底びき網漁業生産者 漁業協同組合	• 漁業経営の実態
令和元年6月26日 15:10～17:10	仲卸事業者 水産加工事業者 小売・仲卸事業者 浜田市水産物ブランド化戦略会議	• 水産物の付加価値向上 • 水産物の販路拡大

①漁業経営の実態

(1) 担い手の減少と後継者確保

- 親族以外の第三者への事業承継等、後継者確保を進める必要がある。
- 現状では若手船員を確保できているが、外国人研修生を含む担い手確保を進める必要がある。
- 沖合底びき網漁業について、魚を選別するサイズが多いため、長時間労働となり船員の負担が大きい。

(2) 船舶更新、燃料高騰への対応

- 船舶の老朽化に対し、漁船のリース、中古船の確保で対応しているが、県内で調達できる中古船の情報が少ない。
- 漁船を新造する場合には造船所が4～5年先まで空きがない。
- 燃料単価の高騰により経営に悪影響が生じている。

(3) 資源減少への対応

- 浜田沖の漁場を含め、日本海全体の漁業資源は減少している。
- アワビの放流事業等、資源確保の取組みは有効であるため継続すべき。

②水産物の付加価値向上

(1) ブランド化事業の推進

- ブランド化に関する動きが漁業生産者や仲買人の間に浸透していない。
- どんちっちブランドに関する窓口を一本化し、情報を集約すべき。
- 沖合底びき網漁船で実施する「沖獲れ一番」ブランドは、一般のものに比べ1割程度高値で取引されている。
- 品質のバラつきを感じており、漁業生産者において鮮度管理に関する統ルール運用を徹底する必要がある。
- 今あるブランドを活かすことが重要。漁業生産者と仲買人が一緒になり、共有物である魚の価値を高めていく必要がある。
- 品質向上を目的として、漁業生産者、仲買人、島根県水産技術センター等関係者による定期的な意見交換会を持つと良い。
- 漁業生産者と仲買人の間で、鮮度・品質に関する価値観にズレがあると感じる。漁業生産者、仲買人ともに顧客の声を聞き入れ共通認識を持つべき。
- どんちっち三魚の内、カレイの差別化が課題。成分から特徴を出しにくい。カレイの塩干品は日本一の生産量。

(2) 競争力の強化

- 鮮度保持に向けた「神経メ」を行うのは、一部の船団に限定されている。
- まき網漁船の水揚げでは、選別（セレクトター販売）、スケール（トラックスケール販売）により魚価が異なり、魚価としては前者が優位。外来船が入港するのも選別が有ることがアドバンテージとなっている。地元船との競争回避等、水揚げの体制の整備が必要。

③水産物の販路拡大

- 沖合底びき網漁船の減少により、年間 5 億円程度の水揚高の減少が懸念される。
- 仲卸事業者の廃業による魚の売り先の減少が懸念される。
- 販売力のある仲買人がいることで魚価が上がり、漁港の魅力が高まる。漁港の魅力化に向けては仲買人の力づくりが必要。
- 水揚げした水産物を運ぶトラックが不足し、物流機能が脆弱。現在も和歌山県、三重県からトラックが来る状況。物流機能の向上に向けた運送業者の確保が必要。
- 水産物の貯蔵ができる冷凍冷蔵庫の整備が必要。
- 浜田漁港での一次加工専門の事業化は、漁獲量にバラつきがある中、原料の安定確保、稼働率の平準化が課題となり、個社での対応は難しい。

④その他の意見

- イカ釣り船等、外来船の誘致活動は浜田漁港の P R として今後も継続すべき。

1-2-8. 水産業振興に向けた取組

浜田市では、地元漁船の存続対策をはじめ、魚価の向上、水揚拡大、後継者の育成・確保を目的とした取組を実施しているほか、市場等の施設・設備の整備、浜田漁港エリアの活性化対策をハード・ソフト両側面から総合的に展開している。

①基幹漁業の構造改革の推進

(1) 沖合底びき網漁船（5ヶ統）代船対策

- 漁業構造改革総合対策事業（国事業）
…2013年（平成25年）4月より実証事業開始（1ヶ統）
- 浜田地域沖合底びき網漁業構造改革推進事業（県・市事業）国の事業に準拠
…2012年（平成24年）から事業化（4ヶ統）

(2) まき網漁船（2ヶ統）代船対策

- 代船対策は検討中（国の漁船リース事業の活用を検討）

②魚価の向上・魚食普及による販売力の強化

(1) 「山陰浜田港」ブランドの推進

- 「山陰浜田港」ブランドのPR（「山陰浜田港」水産物ブランド化推進事業）
- 山陰浜田港お魚料理教室の開催

(2) 水産ブランド「どんちっち」の推進（アジ・ノドグロ・カレイ）

- ブランド推進団体「浜田市水産物ブランド化戦略会議」

③水揚拡大対策

(1) 外来船誘致活動の実施

- 浜田漁港活用推進事業
…外来イカ釣り漁業団体等へ誘致活動

(2) 栽培漁業及び資源管理型漁業の推進

- 栽培漁業事業化促進事業
…ヒラメ稚魚放流（事業主体：（公社）島根県水産振興協会）
- 水産資源確保対策事業
…アワビ稚貝、稚ウニ放流（事業主体：JFしまね浜田支所）

④漁業後継者の育成・雇用の確保対策

- 若者漁業者確保支援事業
…学校新卒者又は卒業後3年以内の若手漁業者の確保
- ふるさと漁業研修生育成事業
…U・Iターン者対象
- 新規自営漁業者定着支援資金貸付制度
…自営漁業希望者対象
- 地域産業担い手育成支援業務
…地域おこし協力隊制度の活用

⑤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

- 7号荷さばき所（まき網用）
…2020年（令和2年）7月に供用開始予定
- 4号荷さばき所（沖合底びき網用）
…2022年度（令和4年度）中に供用開始予定

(2) 冷凍冷蔵庫の整備支援

- 整備を行う企業等に対する支援を実施し、水揚量の増加や水産物供給体制の充実を促進

⑥漁港エリアの活性化対策

(1) 瀬戸ヶ島埋立地の活用

- 輸出も見据えた新たな水産加工事業としての活用を目指し、事業実施の核となる企業を募集

(2) しまねお魚センターの活性化、公設水産物仲買売場のあり方の検討

- しまねお魚センターの土地・建物を取得し、老朽化した公設水産物仲買売場の機能を移設して活用

1-3. 浜田市の観光の現状と課題

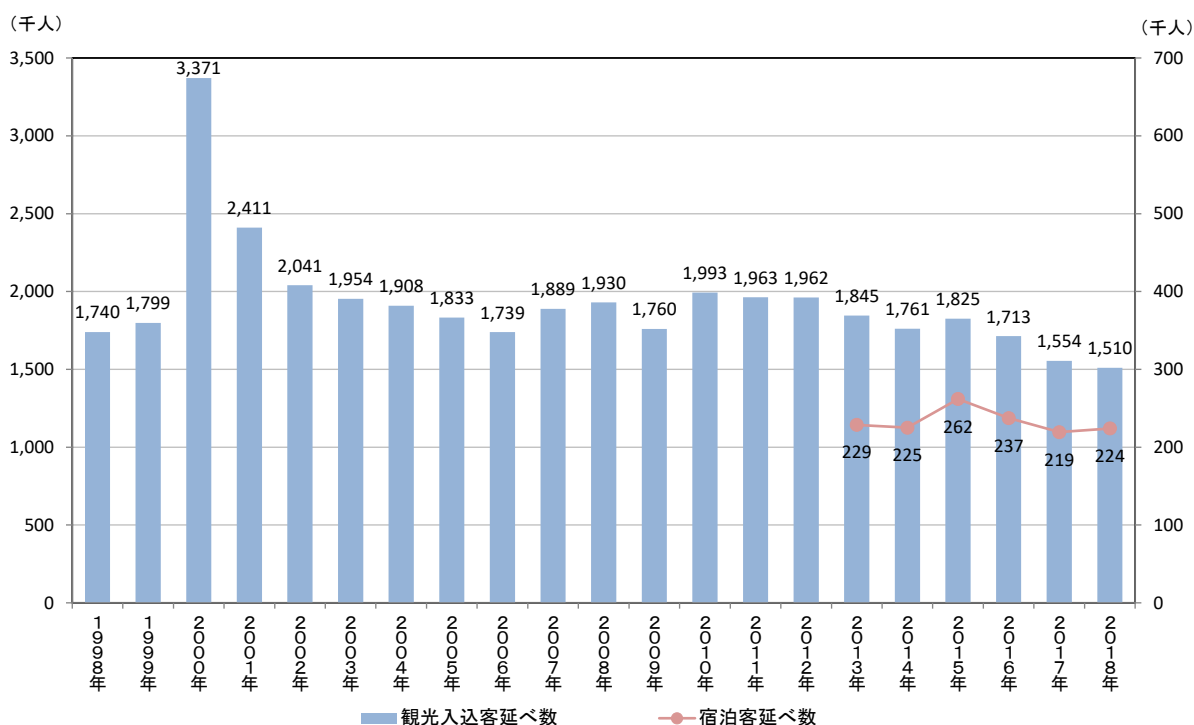
1-3-1. 観光入込客延べ数と宿泊客延べ数の推移

2018年（平成30年）における浜田市の観光入込客延べ数は約151万人であり、宿泊客延べ数は約23万人となっている。

観光入込客延べ数の推移に着目すると、2000年（平成12年）をピークに減少傾向に転じており、年によって多少の増減はあるものの、年々減少傾向にあることが見て取れる。なお、2000年（平成12年）と2001年（平成13年）の入込客数が突出して多い要因としては、「島根県立しまね海洋館アクアス」の開館が影響していると考えられる。

宿泊客延べ数は、2013年（平成25年）以降、約22万人～26.2万人の間を、ほぼ横ばいで推移している。

■ 観光入込客延べ数と宿泊客延べ数の推移



注：宿泊客数については、現在の集計方法となった2013年以降の数値のみ表示している。

資料：島根県観光動態調査

1-3-2. 宿泊者の内訳

浜田市を訪問する宿泊者は広島県在住者が最も多く、次いで島根県在住者が多い。これは、浜田市と広島県が高速道路で結ばれていることから交通の利便性が高く、広島県から訪問しやすくなっているためであると考えられる。また、東京都からの宿泊者数が毎年上位に位置しているが、これは、隣接する益田市の萩・石見空港が、羽田空港との空路を有しているため、東京都から定期的に宿泊者が来ていると考えられる。

■ 居住都道府県別の延べ宿泊者数の割合（日本人）

順位	2013年		2014年		2015年		2016年		2017年		2018年	
1位	島根県	20.1%	島根県	17.4%	広島県	16.0%	広島県	17.3%	島根県	17.8%	広島県	14.8%
2位	広島県	17.6%	広島県	16.1%	島根県	15.5%	島根県	17.2%	広島県	15.3%	島根県	12.6%
3位	大阪府	7.7%	大阪府	9.5%	岡山県	7.4%	大阪府	7.4%	東京都	8.1%	東京都	9.4%
4位	東京都	5.6%	岡山県	5.0%	大阪府	7.2%	東京都	7.0%	兵庫県	7.5%	大阪府	7.3%
5位	鳥取県	4.5%	兵庫県	4.7%	東京都	5.8%	福岡県	6.8%	大阪府	6.6%	長野県	7.3%

資料：RESAS・観光マップ（2013-2018年）

1-3-3. 観光施設の分布

浜田市の主な観光施設の分布は、以下のとおりである。浜田漁港周辺に着目すると、しまねお魚センターをはじめ、多くの観光施設が立地している。沿岸部にも、多くの観光施設が立地している。しまね海洋館アクアスを含む石見海浜公園の入込客数が最も多く、石見置ヶ浦や海水浴場の入込客数も安定的に推移している。浜田市全域の釣りも入込客数の上位に位置していることから、浜田市にとって海が大きな観光資源になっていることがわかる。山間部にも、温泉地等の観光施設が立地しており、浜田市は、自然の観光資源にめぐまれた都市であるといえる。

■ 浜田市の主な観光施設の分布



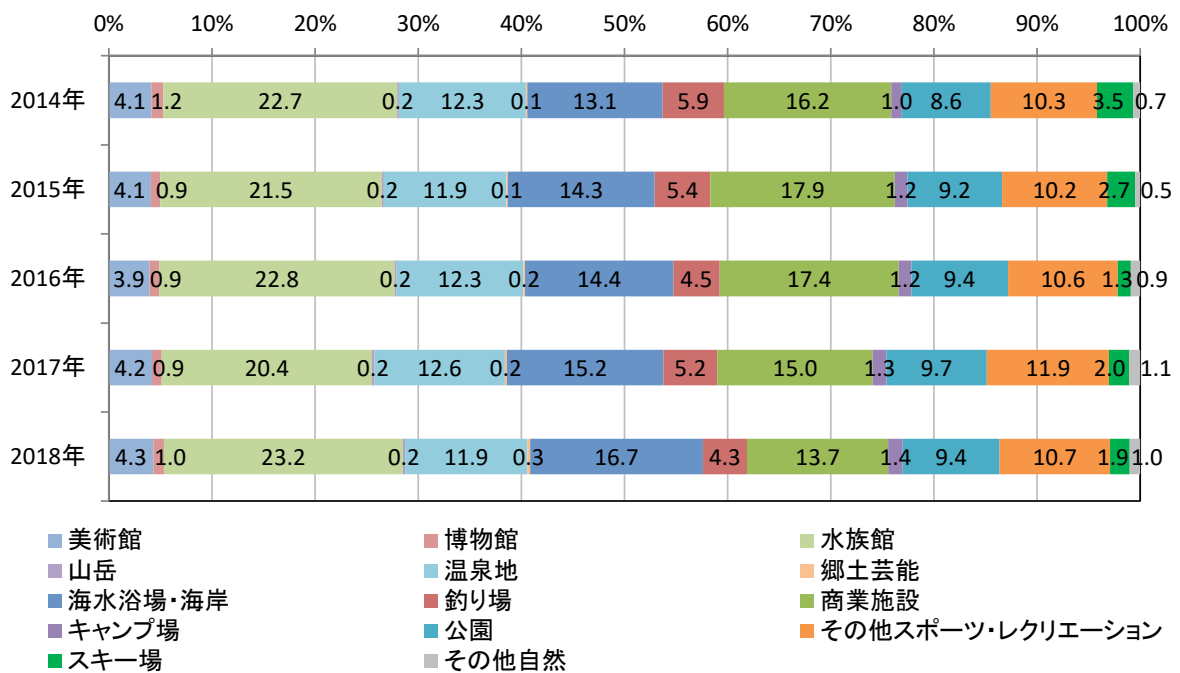
1-3-4. 入込客数と特徴的な観光資源

浜田市の施設別入込客数を下表のように分類すると、2018年（平成30年）では、水族館の割合が23.2%と最も高く、次いで、海水浴場・海岸が16.7%であった。

浜田市においては、海水浴をはじめとする海洋レジャーや水族館等、海に関連する観光スポットが複数存在しており、入込客の割合も高い傾向にある。この点については、浜田市における観光資源の大きな特徴であるといえる。

続いて、しまねお魚センターや道の駅ゆうひパーク三隅等の商業施設の割合が高く、13.7%であった。これらの商業施設は、浜田市の特産物を多く取り扱っており、浜田市の魅力発信にも大きく寄与していることから、今後の観光振興においても重要な側面を有していると考えられる。

■ 分類別に見た浜田市における観光入込客数



資料：島根県観光動態調査

■ 分類の詳細

No.	分類	施設名	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
1	美術館	浜田市世界子ども美術館	50,755	52,215	47,876	48,126	49,975
		石正美術館	17,216	17,011	15,085	12,718	10,176
2	博物館	三隅発電所ふれあいホール	18,606	14,808	13,344	12,058	13,034
		エクス和紙の館	752	780	1,606	1,504	1,304
3	水族館	アクアス(石見海浜公園)	373,525	366,274	364,003	295,342	322,618
4	山岳	三階山	3,050	3,310	3,240	3,330	2,770
5	温泉地	きんたの里	84,911	85,955	76,074	69,131	58,066
		美又温泉	64,991	55,959	56,864	55,567	52,648
		旭温泉	48,362	54,568	56,709	52,377	47,851
		コワ温泉	4,731	6,040	6,371	6,191	6,730
6	郷土芸能	石見の夜神楽週末公演	2,044	2,243	2,811	3,074	3,577
7	海水浴場・海岸	海水浴場(石見海浜公園)	52,012	70,586	67,721	64,607	67,173
		石見畳ヶ浦/国府海岸(国府・畳ヶ浦海水浴場 他)	81,320	83,250	78,210	76,350	83,280
		浜田海岸(浜田海岸海水浴場 他)	76,140	81,480	76,130	72,010	77,030
		折居海岸(折居海岸海水浴場 他)	3,490	3,860	3,790	3,850	3,920
		三隅海岸(三隅海岸海水浴場)	3,450	3,700	3,350	3,000	1,800
8	釣り場	釣り(三隅海岸)	2,230	1,540	1,550	1,660	1,400
		浜田市全域釣り	95,770	90,530	69,990	74,390	58,350
9	商業施設	しまねお魚センター	147,638	178,076	154,454	129,837	103,994
		道の駅ゆうひパーク三隅	119,828	126,652	122,686	88,099	86,667
10	キャンプ場	キャンプ場(石見海浜公園)	16,757	20,867	19,595	19,276	19,452
11	公園	石見海浜公園(アクアス、海水浴場、キャンプ場以外)	142,326	156,513	149,231	141,025	130,677
12	その他スポーツ・レクリエーション	かなぎウエスタンライディングパーク	31,030	31,995	30,861	35,045	28,459
		アクアみすみ	65,950	67,216	69,622	70,157	68,568
		ふるさと体験村	26,351	25,904	21,896	19,638	4,920
		浜田市ゴルフ場	46,471	48,804	47,442	47,029	47,275
13	スキー場	アサヒテングストーン	58,026	45,581	20,377	28,367	26,567
14	その他自然	三隅公園	10,820	8,530	14,180	15,320	14,040

注：「分類」は、観光動態調査における「小分類」に該当

資料：島根県観光動態調査

1-3-5. 観光誘客の課題

浜田市は、石見地域の中央に位置しており、浜田自動車道路や山陰自動車道により交通アクセスの利便性が高い反面、観光においては、滞在時間が短くなり、立ち寄りスポットをどう増やしていくかが課題であり、『石見神楽』『食』『温泉』を活用した滞在型観光の推進が求められている。

また、2018年度(平成30年度)から、外国船籍のクルーズ客船の入港が始まるなか、既存の観光事業者や団体・市民が連携したインバウンド対応を含む受入体制の充実や観光施設の整備が求められている。

更に、観光施設が市内に点在するなか、周遊を促すための公共交通網を充実させる必要がある。

浜田漁港周辺エリアは、浜田市の中心市街地や浜田城資料館、浜田城跡、日本遺産に認定された北前船寄港地『外ノ浦』などの観光スポットに近接しており、商港、漁港、観光施設が一体となった「海」に関する機能が集積している。

今後、新たに整備される山陰浜田港公設市場は、浜田市を訪れる観光客と買い物にきた市民とが日常的に集う場所になる可能性を持っており、観光振興を図るうえにおいても重要な拠点施設として期待される。

1-3-6. 観光振興に向けた取組

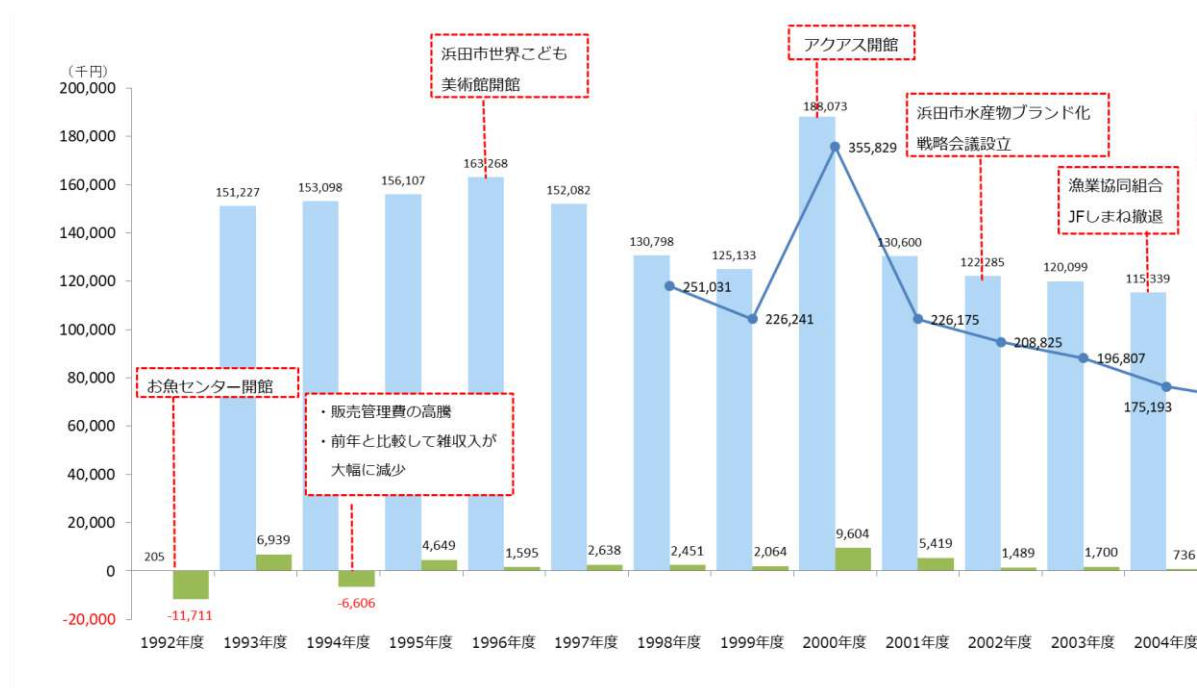
浜田市では、観光振興に向け一般社団法人浜田市観光協会と浜田市が連携して歴史、文化、自然といった地域資源を活かした観光振興の事業を実施している。

また、2019年度（令和元年度）においては、「歴史・文化の再認識と次世代への継承」と「交流人口・関係人口の拡大」を目的とした浜田開府400年祭記念事業を行っている。

事業主体	主な事業	特徴
浜田市	<ul style="list-style-type: none"> 観光振興事業 石見神楽振興事業 石見神楽定期公演推進事業 浜田の五地想ものがたり推進事業 観光協会助成事業 合宿等誘致事業 	<ul style="list-style-type: none"> 島根県東部と比較して集客力のある観光資源が少ないため、石見観光振興協議会や周辺市町と連携し、広域観光にも取り組んでいる。 浜田市広島PRセンターと連携し、近接する最大の都市である広島からの観光誘客を図っている。 石見神楽による滞在型観光を推進するため、週末夜神楽公演、出張上演にも力を入れている。
一般社団法人 浜田市観光協会	<ul style="list-style-type: none"> 観光客誘致促進事業 (浜っ子まつり等) 観光客受入整備事業 (国府海水浴場管理運営等) 観光連携・宣伝事業 (観光情報発信(はまナビ、石見神楽)等) 市民サロン運営事業 (観光案内、特産品販売等) 	<ul style="list-style-type: none"> 浜田市からの補助金や会員からの会費収入等を基に観光誘客事業に取り組んでいる。 JR浜田駅1階市民サロンに特産品販売所と観光案内所を設け、観光客の案内業務の充実を図っている。 「はまナビ」を観光協会のポータルサイトとして、SNSも活用しながら様々な観光情報の発信を行っている。
その他	<ul style="list-style-type: none"> 【浜田開府400年祭実行委員会】 浜田開府400年記念イベント 「はまだ市民ガイド」養成 「全国の浜田さん、いらっしやい」事業 開運・なんでも鑑定団 出張鑑定 	<ul style="list-style-type: none"> 2018年(平成30年)に官民で組織する実行委員会を立ち上げ浜田開府400年祭に係る事業の企画立案や運営を行っている。 観光交流課内に開府400年推進室を設置し、実行委員会の事務局を所管するとともに、機運醸成のため、市民ガイド養成や出前講座を実施している。

2. しまねお魚センター（(株)はまだ特産品センター）の経営状況

2-1. (株)はまだ特産品センターの経営状況の推移

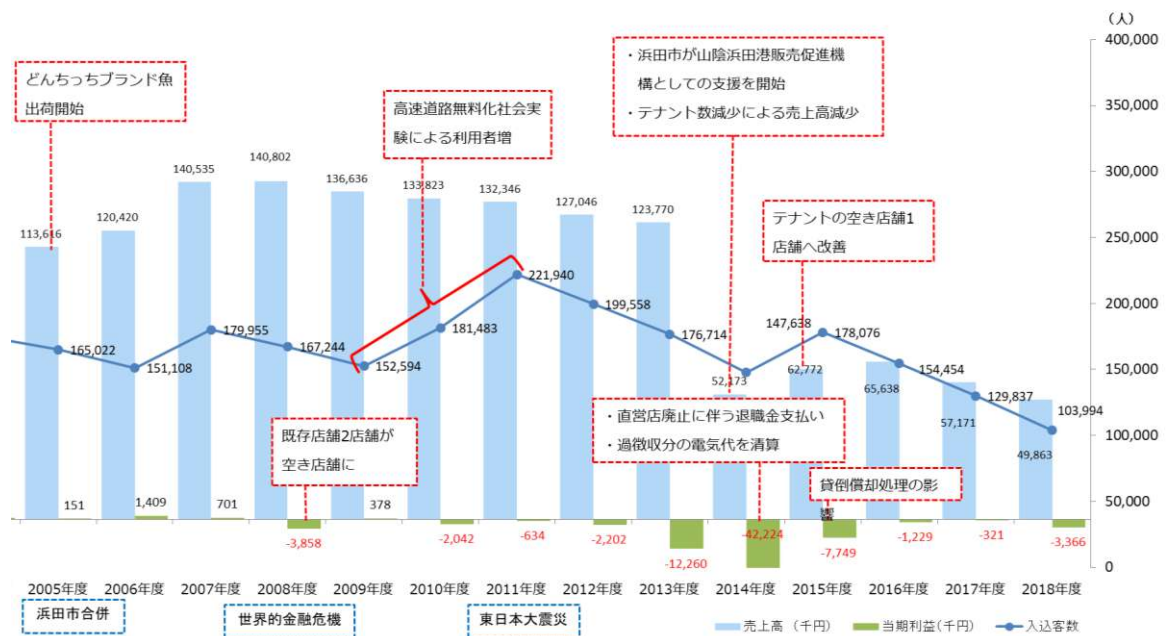


しまねお魚センターが開館した1992年（平成4年）から2019年（令和元年）5月末の閉館までの(株)はまだ特産品センターの経営状況を以下のとおり整理する。

○売上高・入込客数の推移

1992年（平成4年）の開館以来、1996年（平成8年）までは、売上高は増加している。商品の売上と比例して、家賃収入等も増加していることから、テナント数が増えていることが売上増に寄与しているものと推察される。また1996年（平成8年）に、浜田市世界こども美術館が開館したことによる影響もあり、(株)はまだ特産品センターの売上高は、約1億6千万円を記録した。

1996年（平成8年）以降、売上高は減少傾向にあったものの、2000年（平成12年）には、しまね海洋館アクアスの開館に伴い、売上高と入込客数が急激に増加し、売上高・入込客数ともに過去最高を記録した。2001年（平成13年）以降、売上高は再び減少傾向にあり、改善に向けた対応が求められる中、浜田市の水産物の付加価値向上を目的とした浜田市水産物ブランド化戦略会議が2002年（平成14年）に設立され、「どんちっち」ブランドが誕生した。2005年（平成17年）から2008年（平成20年）まで、売上高は増加傾向を示しており、「どんちっち」ブランドによる付加価値向上の効果があったと考えられる。



注：入込客数の集計は1998年（平成10年）から始まった

しかし、その後は、世界的金融危機（リーマンショック）の影響等を受け、売上高・入込客数ともに減少傾向に転じている。

2009年（平成21年）から2011年（平成23年）までは、高速道路無料化社会実験の影響もあり、入込客数は大きく増加した。しかし、客単価は低迷しており、2011年（平成23年）以降は、東日本大震災発生による消費マインドの悪化や観光の自粛ムードが高まったことも影響し、入込客数・売上高ともに減少している。

また、2013年（平成25年）頃から、直営店が廃止しテナントの撤退が相次いだ。テナントの撤退がしまねお魚センターのイメージ悪化につながったと考えられ、この時期に売上高・入込客数がともに減少傾向にある。

2015年（平成27年）には、お魚センター祭りの開催を年2回に増やし、各種PR活動を強化する等の取組を実施した。加えて、浜田市が2014年（平成26年）に設立した「山陰浜田港販売促進機構」の支援も追い風となり、前年と比較して売上高・入込客数は増加に転じたが、最盛期と比較すると売上高・入込客数ともに3分の1程度の水準となっていたこともあり、2019年（令和元年）5月をもって閉館した。

○当期利益の推移

当期利益の推移を見ると、開館初年の1992年度（平成4年度）と1994年度（平成6年度）を除き、2008年度（平成20年度）までは、黒字となっている。1994年度（平成6年度）の赤字の要因として、他の年と比較して売上高に占める人件費や広告宣伝費等の販売管理費の割合が高いこと、及び前年度にあった消費税還付金等の各種雑収入がなくなったことなどが考えられる。

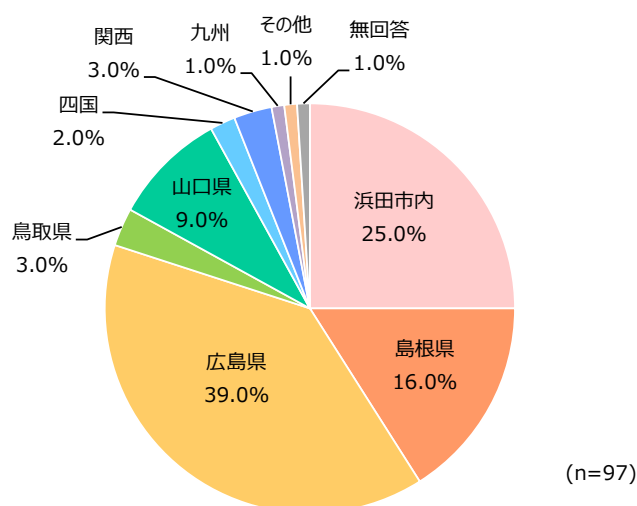
2010年度（平成22年度）以降は、毎年赤字が続いている。当期利益が悪化した最大の要因は、売上高の減少であると推測される。とりわけ、4,000万円以上の赤字を計上した2014年度（平成26年度）は、直営店の廃止に伴う退職金の発生や、これまでテナントから過徴収してきた電気代の返還が、当期損失増加の要因として考えられる。

2-2. しまねお魚センターの利用者の声

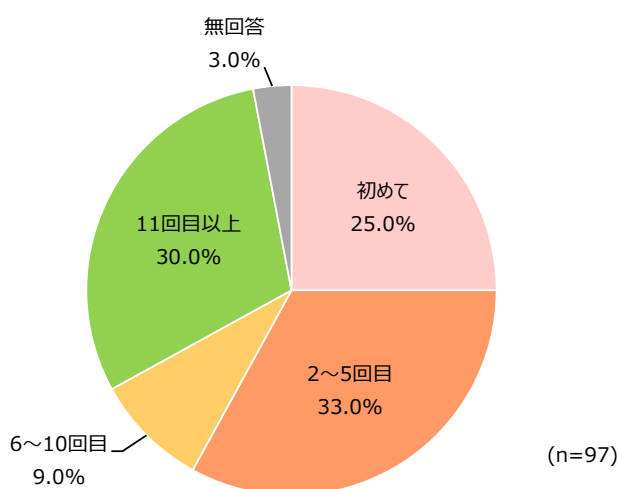
2012年（平成24年）に「水産商業施設を中核とした産業振興とまちづくりに関する調査」として、浜田市と島根県立大学の共同研究でしまねお魚センターの利用者に対するアンケート調査を実施した。これによると、回答者の居住地は「広島県」が全体の39%と最も多く、次いで、「浜田市内」（25%）、「島根県内」（16%）となった。この結果から、しまねお魚センターのターゲットは、県内のみならず、県外の客も考慮する必要があると考えられる。

また、回答者の来場回数を見ると、「初めて」の割合は25%となるが、「2～5回目」「6～10回目」「11回目以上」の割合を合わせると約7割となり、リピーターが多い施設であることも分かる。

■ 回答者の居住地



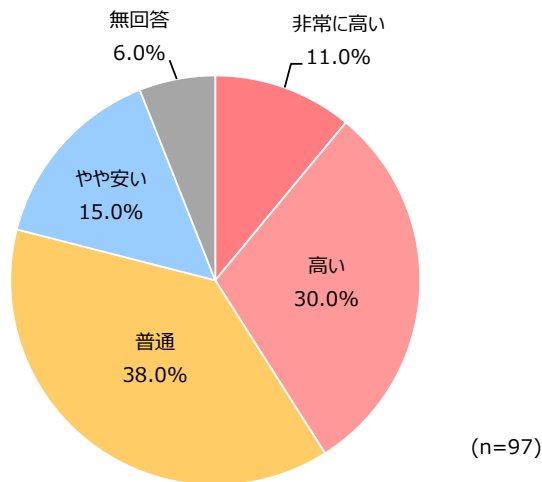
■ 回答者の来場回数



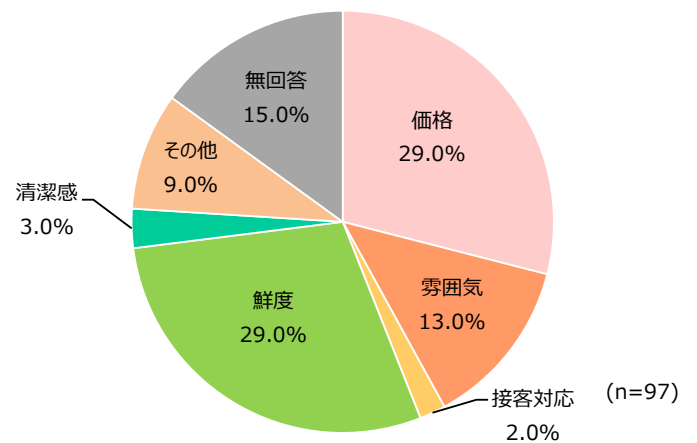
商品価格に対する評価では、「普通」とする回答が全体の38%を占め最も多く、ついで「高い」(30%)が多い。「非常に高い」と「高い」を合わせた全体の41%が価格が高いと評価している。また、しまねお魚センターにおいて重視している点は、「価格」と「鮮度」が29%で同率となり、次いで「雰囲気」(13%)となった。「価格」を重視している客が多く、価格が「非常に高い」、「高い」と感じている客が41%いることから、価格と顧客ニーズのミスマッチが生じている。

「雰囲気」「品揃え」「接客態度」「総合評価」の各項目についての満足度調査では、「満足(「非常に満足」「やや満足)」とした人の回答割合は、それぞれ29%、37%、25%、33%となっている。相対的に「品揃え」に対する評価が高く、「接客態度」が低い傾向にあるが、いずれの項目も満足度は、3割程度と低調となっている。

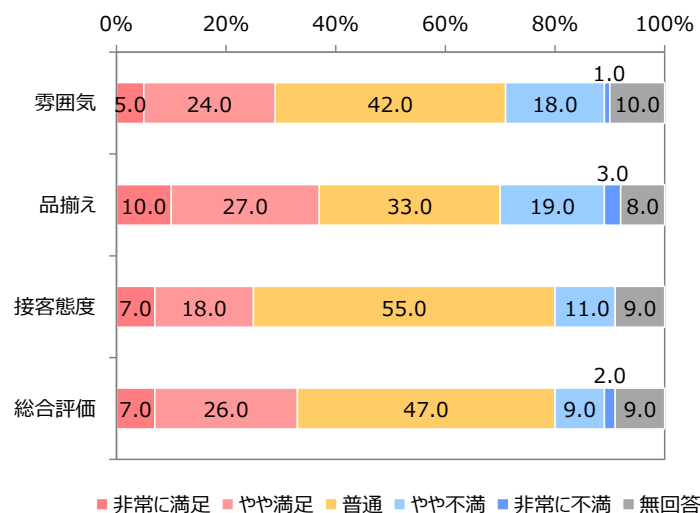
■ 価格に対する評価



■ しまねお魚センターにおいて重視する点



■ 各項目における満足度



2-3. 浜田市民の意向

「浜田漁港エリア」を多くの人を訪れる活気のあるエリアとするためには、身近な利用者である市民のニーズを把握し、そのニーズに則した施策を展開することが求められる。本項では、市民を対象としたアンケート調査を実施し、魚に対する関心やしまねお魚センターに対するニーズを把握・整理した。

2-3-1. 調査概要

①目的

魚に関心を持つ市民のニーズや関心を把握し、浜田漁港の活性化に向けてしまねお魚センターが目指すべき方向性を検討するための基礎資料とする。

②実施時期

2019年（平成31年）4月26日（金）～5月7日（火）

③調査対象

「山陰浜田港お魚料理教室」受講者 174名

※2015年（平成27年）～2018年（平成30年）に、しまねお魚センター内調理室にて開催。

④調査方法

アンケート調査（郵送配布）

⑤配布数/回収数

75/174部（回収率43%）

⑥調査内容

設 問	狙 い
問1 性別・年代	属性別の傾向を把握する。
問2 家族の構成	
問3 魚を食べる頻度	しまねお魚センターを市民に親しまれる施設とするため、市民の購買ニーズ・関心を把握する。
問4 魚を買うときに重視する点	
問5 よく買う水産商品	
問6 しまねお魚センター及び公設仲買売場の利用頻度	

設 問	狙 い
問 7 「どんちっち」ブランドの認知度	浜田漁港のブランディングの方向性検討に向けた市民の現状認識を把握する。
問 8 「どんちっち」のブランドイメージ	
問 9 「どんちっち」商品への購買意欲	
問 10 自慢したい浜田の海産物	浜田の魚に対する評価を把握する。
問 11 取り込むべきターゲット	浜田漁港の活性化に向けたしまねお魚センターの方向性検討の参考とする。
問 12 しまねお魚センターに期待する役割	
問 13 改修に当たっての意見や要望	

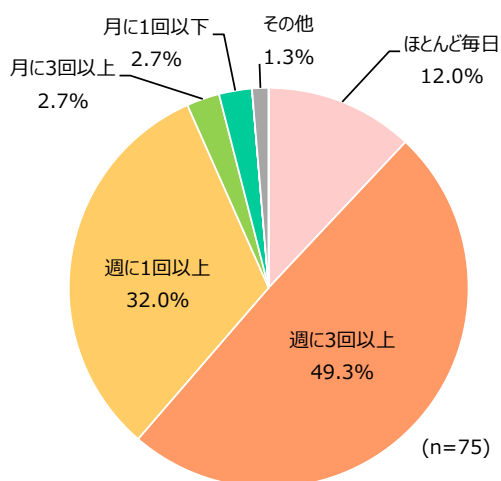
2-3-2. 調査結果

①鮮魚に対する高い購買ニーズ

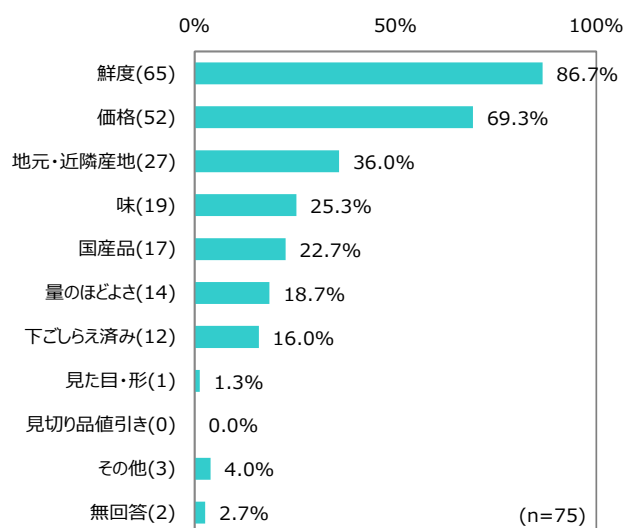
週に3回以上魚を食べると回答した人は6割を超え、料理教室受講者が日頃から頻繁に魚料理を食べている実態が伺えた。

水産物を購入する際に重視することについては、「鮮度」が最も多く87%に上り、「価格」の割合を上回った。購入する水産商品については、鮮魚が最も多く、刺身用・調理用ともに約85%に上った。このことから、魚を食べる頻度の高い市民においては、加工品よりも鮮魚に対する購買ニーズが高い傾向にあることがわかった。

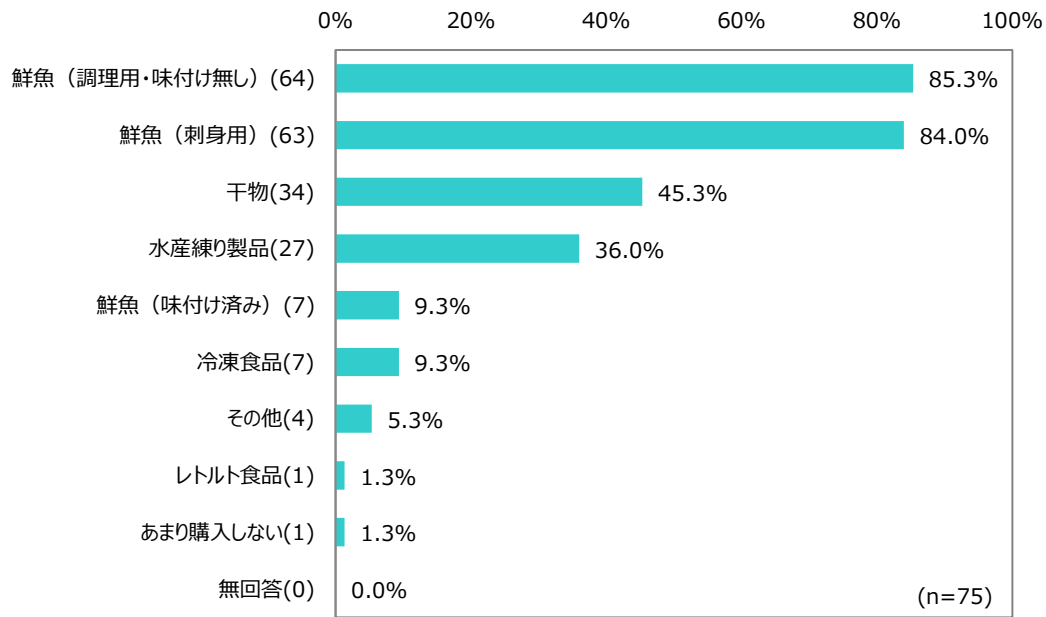
■ 魚を食べる頻度



■ 魚を購入する際に重視すること



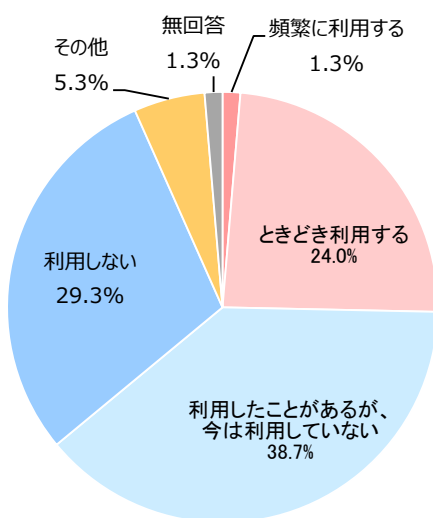
■ よく購入する水産商品



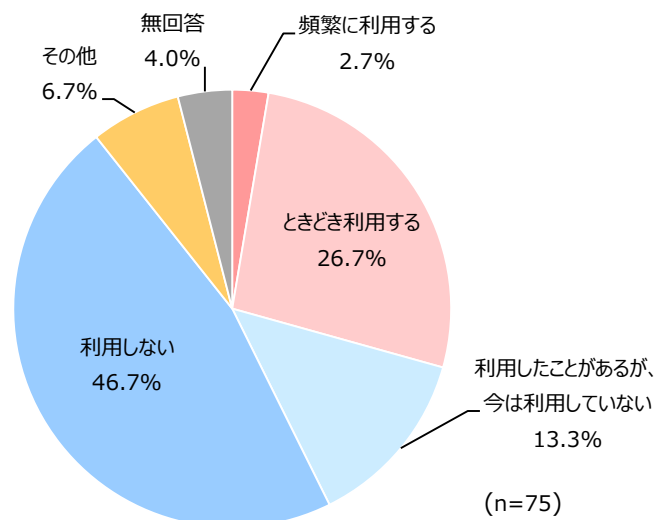
②しまねお魚センター及び浜田市公設水産物仲買売場の利用実態

しまねお魚センター及び浜田市公設水産物仲買売場の利用頻度は、いずれも6割以上が「利用しない」又は「利用したことがあるが今は利用していない」と回答した。「頻繁に利用する」「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いずれも大半を占めた。

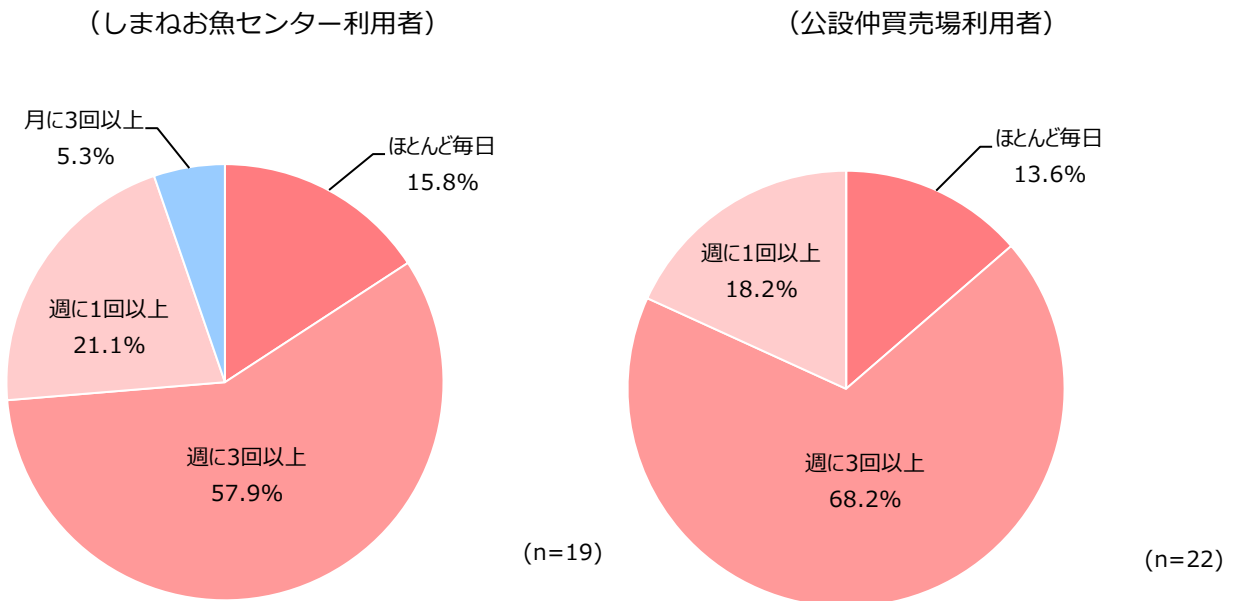
■ しまねお魚センターの利用頻度



■ 公設仲買売場の利用頻度



■ しまねお魚センター及び浜田市公設水産物仲買売場の利用者の魚を食べる頻度

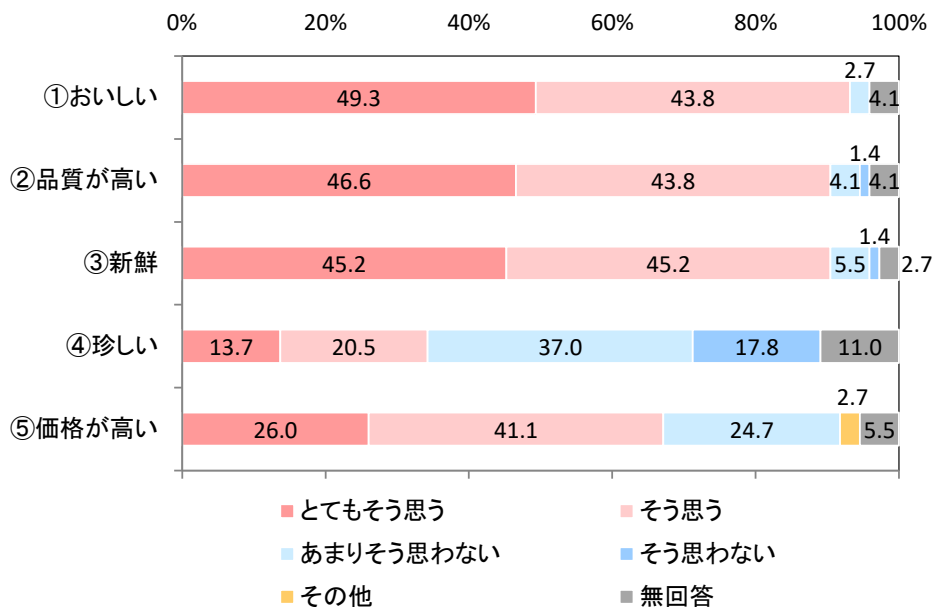


③ 「どんちっち」ブランドの定着

水産ブランド「どんちっち」の認知度は97.3%と非常に高く、「おいしい」「高品質」「新鮮」といったブランドイメージが広く定着していることが確認できた。

また、県外の友人に自慢したい浜田の魚については、ノドグロが84%と最も多く、次いでマアジ、カレイと続いた。

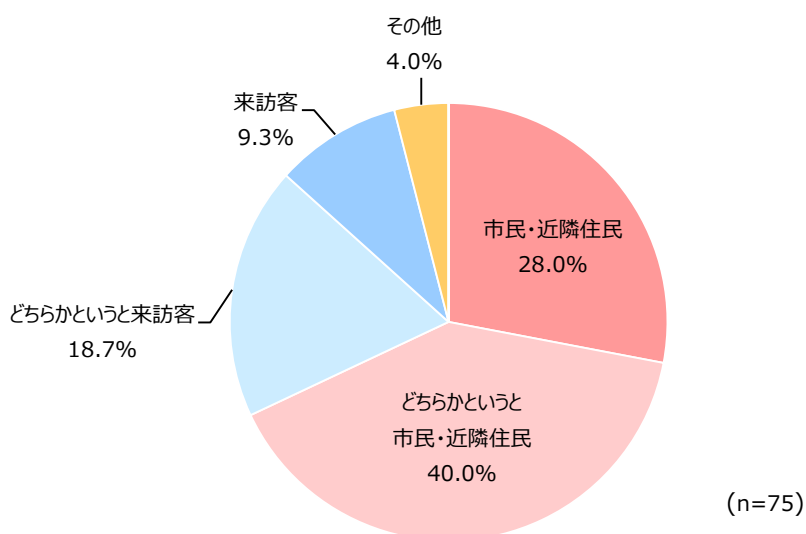
■ 「どんちっち」ブランドに対するイメージ



④新たな水産品販売施設に対する高い期待

新たな水産品販売施設の運営方針に対しては、新鮮な魚を購入できる店舗や魚を美味しく食べられる飲食店の整備について、特に高い期待が寄せられた。取り込むべきターゲットについては、「市民・近隣住民」「どちらかという市民・近隣住民」と回答した人が7割近くに上った。自由意見においても、観光客の取り込みを目指す上でも、まずは市民に愛される施設であるべきとの意見が複数挙がった。

■ 新たな水産品販売施設が取り込むべきターゲット



■ 自由意見より抜粋

回 答
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。
維持管理を徹底した施設。安い商品、 幅の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。
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ってお、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。
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のできる場所（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。

回 答

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。**

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。

遠くても行きたいと思えることってなんだろうと考えたとき、**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が、オープンを楽しみにしています。

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。

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。広告を出してもらえたら見つけていきます（笑）改修されたいので、魅力的な施設にしてください！

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、住人がおすすりめできる**ようにしてほしい。

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う、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、それもむづかしいのだろうか。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。

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。

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。

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。

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。

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。

2-4. 経営悪化の要因

しまねお魚センターは、1992年（平成4年）の開館以来、浜田漁港の商業施設として営業をしてきたが、経営状況の悪化から、2019年（令和元年）をもって閉館することとなった。しまねお魚センターの経営状況悪化の要因として、以下の5点を記載する。

（1）経営責任の分散化・曖昧化

しまねお魚センターは、開館当初から第3セクターとして浜田市と民間事業者で運営されてきた。一般に、第3セクターは、経営責任が分散化・曖昧化してしまうリスクがある。しまねお魚センターの経営体制においても同様のリスクがあったと考えられる。例えば、取締役は存在するが、複数の団体の代表者が任期制・持ち回りで担当している実態があった。このような場合、誰が経営責任をとるのが明確にならず、経営改善の取組が十分にできなかった可能性がある。

（2）取扱商品の拡大に伴う「お魚」イメージの低下

しまねお魚センターは、魚類の販売促進を目的とした施設である。しかし、売上の向上のために、魚類以外の農産加工品等や石見神楽の面、石見窯の陶器等の販売も行ってきた。また、2014年（平成26年）には、テナントに地元のスーパーマーケットを加え、より近隣住民の利用頻度を上げることに努めた。

こうした取扱商品の広域化が一定の需要を生んだ反面、他の施設との差別化を図るための重要な要素である「お魚」のイメージを薄めてしまったと考えられる。

（3）地元住民の利用頻度の少なさ

「山陰浜田港料理教室」受講者を対象に行ったアンケートによると、しまねお魚センターを利用する人の割合は、25%程度にとどまった。また、個々の意見からは価格や鮮度に対する指摘が多くみられ、しまねお魚センターが市民にとって日常的に利用する施設ではないことが示唆された。市民の利用頻度が少ないことが安定的な需要の減少に繋がり、経営悪化の一因になったと考えられる。

（4）「価格が高い」といったイメージの定着

しまねお魚センターに出店するテナントには、（株）はまだ特産品センターに対し固定家賃と売上高によって変動する5%の売上手数料を毎月支払う義務があった。この経費を販売価格に転嫁せざるを得ないため、他の施設よりも割高な価格設定となり、「しまねお魚センターの魚は高い」といった負のイメージが市民を中心に定着していった。

(5) (株) はまだ特産品センターとテナントの不調和

テナントは、(株) はまだ特産品センターに対して家賃・手数料の支払額の減額を求めていたが、折り合いが付かず、一方で、この経費は本来、広告宣伝費などの集客事業費として支出されるべきものであったが、主に施設の維持費に充てられていたことなどから、(株) はまだ特産品センターとテナントの間で不調和が増し、連携の希薄化が進んだ。来場者数の減少が売上高の減少に繋がり、テナントの経営が厳しくなるとともに、(株) はまだ特産品センターへの不信感が増すといった負のサイクルがテナントの意欲を減退させ、おもてなし意識の低下を招き、悪評を拡大させる要因になったと推察される。

3. 浜田漁港エリアの特性

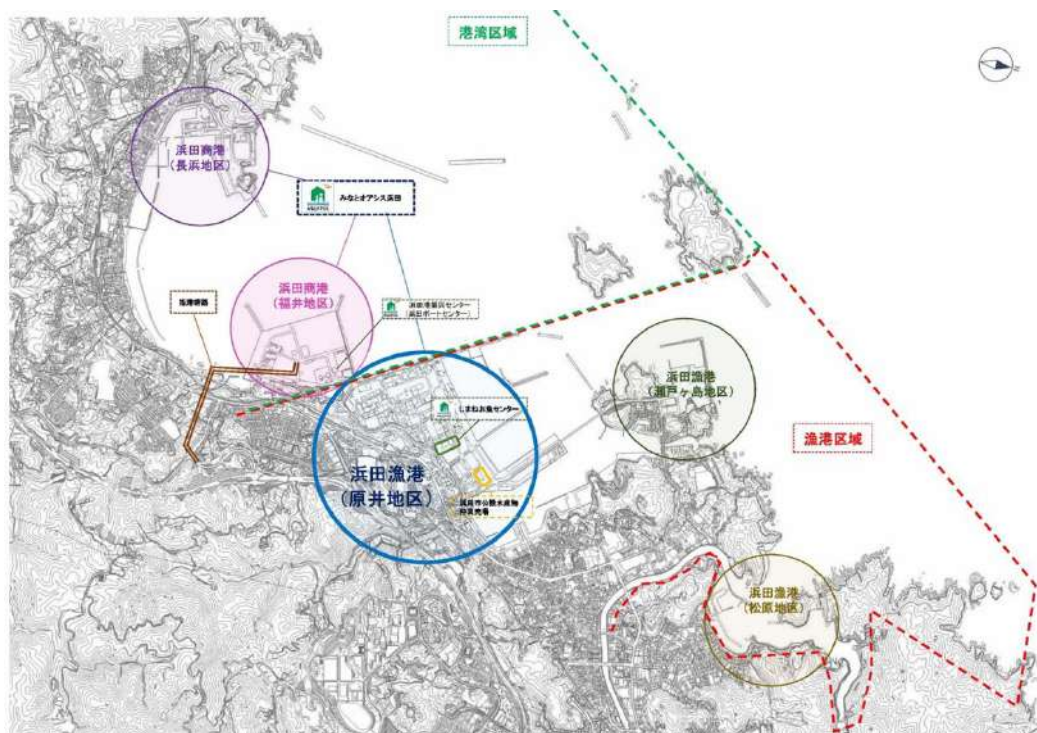
3-1. 浜田漁港周辺エリアの概要

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病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病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

- ・無蓋の状態では搬出するため、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、活きたままの魚も取り扱う。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てきました〜♪

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。

5. 浜田漁港の目指すべき姿と取組方針

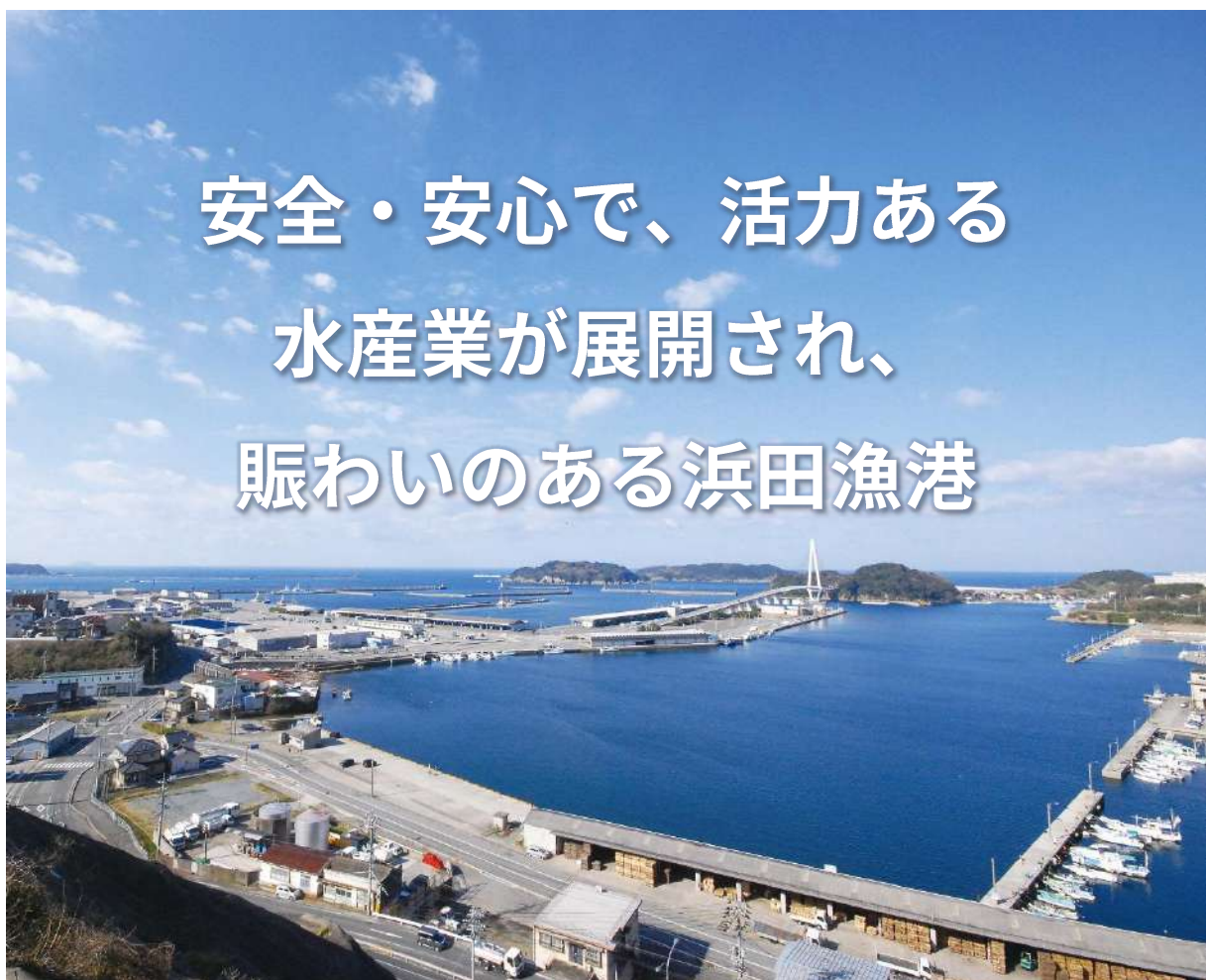
5-1. 将来のあるべき姿

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。

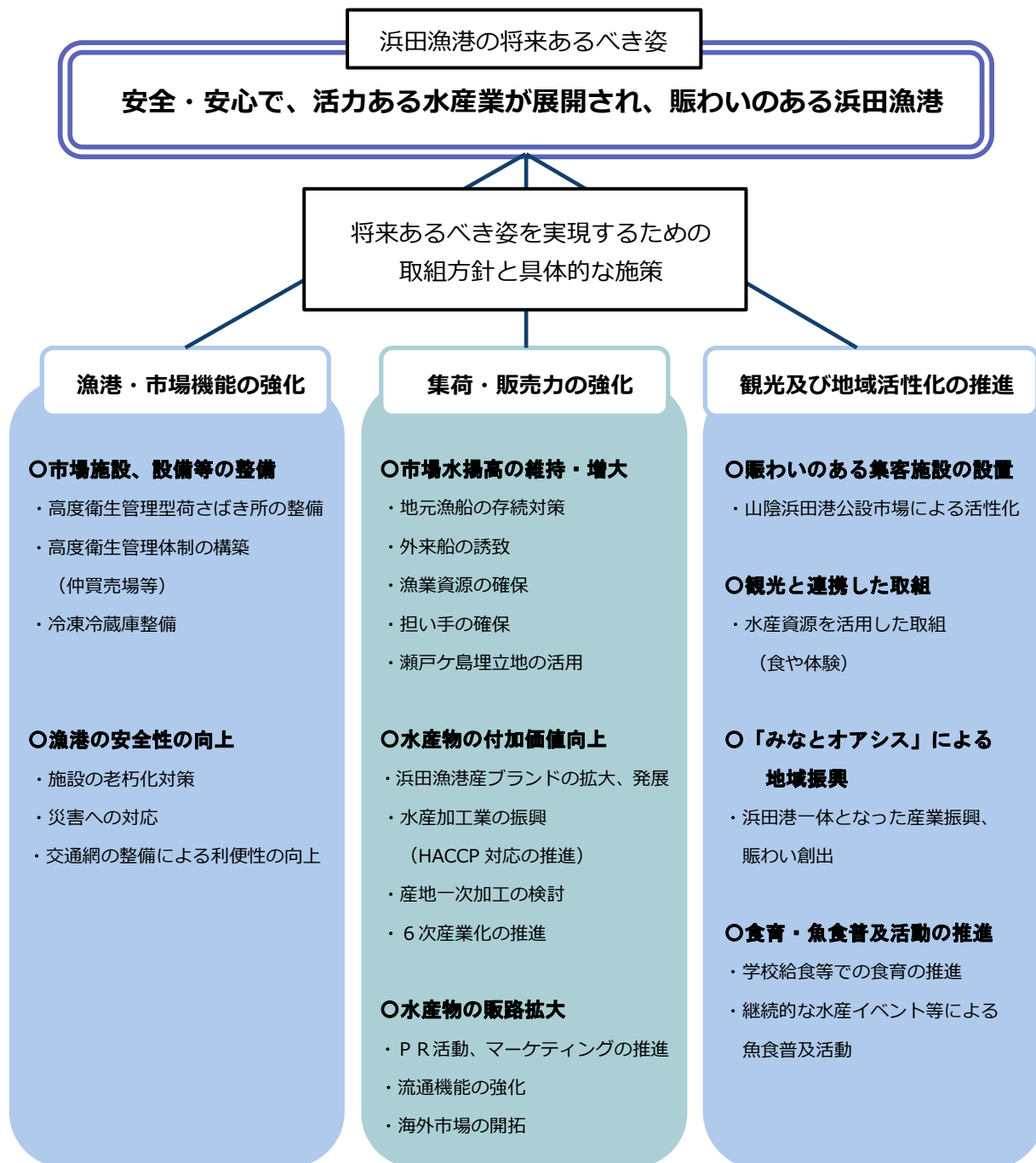
計画期間は、2020年度（令和2年度）から2025年度（令和7年度）までの6年間である。

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ポンプ・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) 水産物の床への置き置き及び木箱の使用	6) 木箱を使用禁止とし、蓋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"> • 大中型まき網漁船の受入体制が不十分 • 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 7号上屋を新設 ○ トラックスケール販売とセレクトター販売を併用【セレクトター販売】 ○ 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】 ○ 見本品の陳列場所（閉鎖型）を設置 ○ 積込待機、搬出待機（血水処理）場を上屋内に設置 ○ 防鳥柵を設置 ○ トラックへ積み込み後は荷台へのシート掛けを実施
沖合底曳網漁業	<ul style="list-style-type: none"> 【共通】 • 上屋の老朽化が進行 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生管理に必要な荷さばきスペースの確保 ○ 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 ○ 場内では、電動フォークリフトを利用 ○ 発泡スチロール又はプラスチック箱を使用
いか釣漁業	<ul style="list-style-type: none"> • 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生管理に必要な荷さばきスペースの確保 ○ 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 ○ 場内では、電動フォークリフトを利用 ○ 発泡スチロール又はプラスチック箱を使用
定置網漁業	<ul style="list-style-type: none"> • 野天での選別作業 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生管理に必要な荷さばきスペースの確保 ○ 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 ○ 場内では、電動フォークリフトを利用 ○ 発泡スチロール又はプラスチック箱を使用
一本釣漁業 陸送物	<ul style="list-style-type: none"> • 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。 • 上屋が開放型 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生管理に必要な荷さばきスペースの確保 ○ 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 ○ 場内では、電動フォークリフトを利用 ○ 発泡スチロール又はプラスチック箱を使用

- 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。

浜田地区 高度衛生管理基本計画（概要）

陸揚げから搬出まで一貫した衛生管理を実施

岸壁と荷さばき所の一体的整備 (4号荷さばき所)

コンベア搬入
陸揚 搬入 荷捌・セリ 搬出
水産物の流れ

高度衛生管理の取組

- 人・一般車両の入場管理
- 岸壁エプロン上の屋根かけによる魚体への日光の直射防止
- 閉鎖型荷さばき所とし鳥獣等の侵入、糞尿や塵埃など異物混入の防止
- 作業動線と作業スペースを確保することによる交差汚染を防止

位置図

現在の状況

鳥の荷さばき所への侵入

水産物・人・車の動線混在

高度衛生管理導入の対象エリア

[7号荷さばき所(新設)]
まき網漁業
(セレクトー販売)
(トラックスケール販売)

[4号荷さばき所(新設)]
沖合底曳網漁業 いか釣漁業
定置網漁業 一本釣漁業
陸送物

分散していた荷さばき所を集約し効率的に再配置。陸揚げから出荷までの取扱毎にゾーニングし効果的な施設整備とする。

浜田漁港施設配置図（整備前）



浜田漁港施設配置図（整備後）



- 荷捌所7号上屋にて、まき網漁業の漁獲物を水揚げ。
- 荷捌所4号上屋にて、沖合底曳網漁業、定置網漁業、一本釣漁業などの漁獲物を水揚げ。

✓ 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

■ 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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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 (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 検討	浜田漁港高度衛生化施設 整備検討委員会 [構成] JF・生産者・仲買人・荷役 業者・運送業者・県・市	・ 施設の課題解決に関する検討 ・ 衛生管理対策に関する検討 ・ 衛生管理推進体制に関する検討
衛生管理体制確立	浜田漁港高度衛生管理推 進協議会(仮称) [構成] JF・生産者・仲買人・荷役 業者・運送業者・県・市	・ 衛生管理を継続的に行うためのルールや体 制づくり(衛生管理マニュアルの作成) ・ 啓発活動の実施 ・ PDCA サイクルによる成果検証と水準の向 上 ・ チェックシートによる実施内容の確認、記 録及び保管

- 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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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。
- JF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

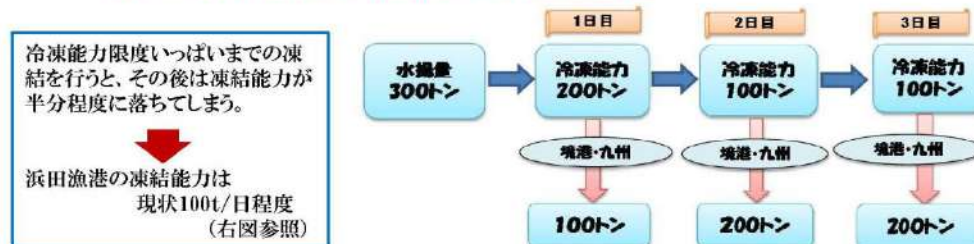
✓ 冷凍・冷蔵処理能力

	冷凍能力 (ト/日産)	冷蔵能力 (ト)	備考
浜田漁港	281	19,679	浜田市調べ (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 (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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (2025年度(令和7年度))
ヒラメ稚魚育成尾数 ^{※1}	240,000尾	800,000尾
アワビ稚貝放流数 ^{※2}	32,000個	144,000個
稚ウニ放流数 ^{※3}	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、JF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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (2025年度(令和7年度))
新規漁業研修者の増加 [※]	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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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で開催し、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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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、従来のに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。

成果指標	現状値 (2018 年度(平成 30 年度))	目標値 (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、生産者と他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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (2025年度(令和7年度))
山陰浜田港ロゴマーク使用許可事業者数 [※]	42社	60社

※山陰浜田港ロ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。

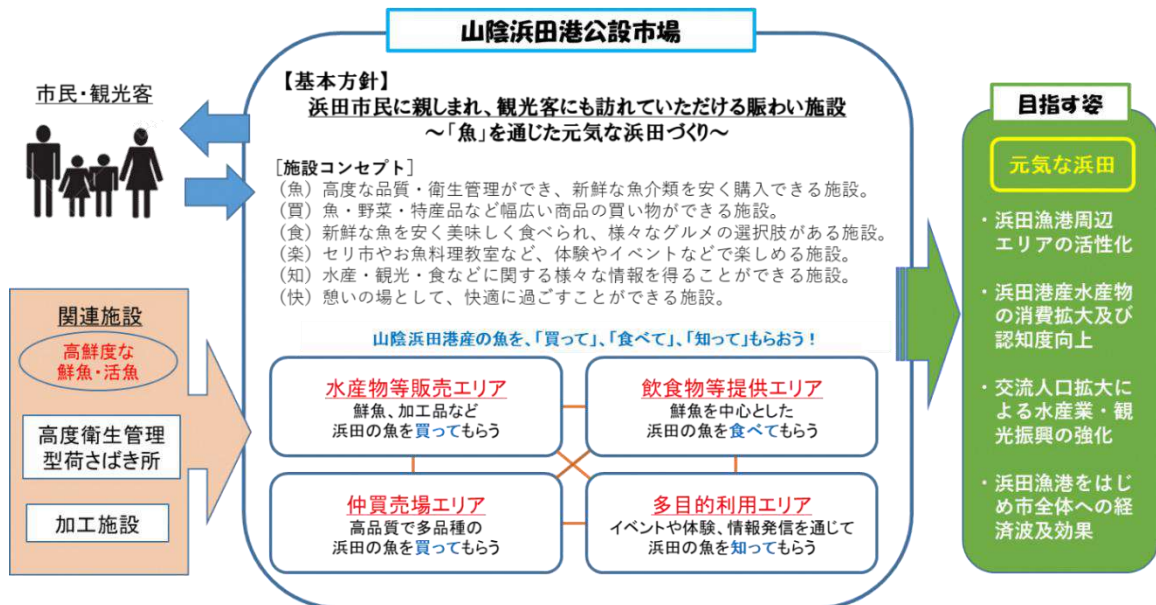
6-3. 観光及び地域活性化の推進

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。

- 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 (2018年度(平成30年度))	目標値 (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、学校給食で使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 (2018年(平成30年)度)	目標値 (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 (2018年(平成30年)度)	目標値 (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					
		衛生管理チェックの実施	○	○	◎	◎	浜田漁港高度衛生管理推進協議会
		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	水揚高の維持・増大					
		① 地元漁船の存続対策					
		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					
		ヒラメ稚魚育成尾数	○	◎	○	◎	島根県水産振興協会
		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、 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、 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

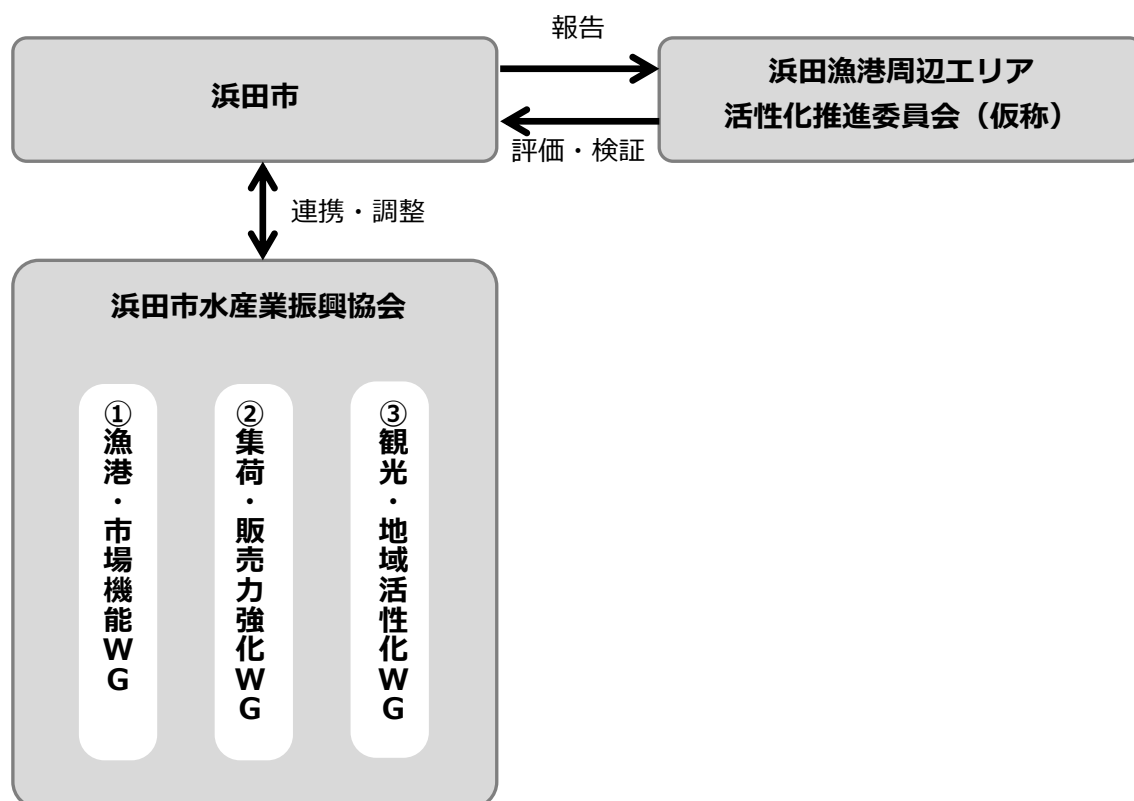
◎:実施主体、○:連携又は支援機関

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、漁業生産者、仲卸事業者、観光関連団体、島根県等で組織する「浜田市水産業振興協会」を本計画の推進主体に位置付け、各施策の推進、計画の進行管理を行う。同協会内に、3つの取組方針ごとのワーキンググループ(WG)を設け、関係者との役割分担のもと、ワーキンググループ(WG)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「浜田漁港周辺エリア活性化推進委員会(仮称)」に移行し、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 真砂
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 (～R1.10月)
					福浜 秀利 (R1.11月～)
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JFL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	JAL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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・浜田漁港周辺エリア活性化計画の策定について
令和2年 2月12日	浜田市立中央図書館 多目的ホール	第8回浜田漁港周辺エリア 活性化検討委員会	・浜田漁港周辺エリア活性化計画の策定について

検討会議実施状況

実施日	出席者	主な検討内容
令和元年6月26日 13:00～15:00	まき網漁業生産者、沖合底びき網漁業生産者、 漁業協同組合	・漁業経営の実態
令和元年6月26日 15:10～17:10	仲卸事業者、水産加工事業者、小売・仲卸事業者、 浜田市水産物ブランド化戦略会議	・水産物の付加価値向上について ・水産物の販路拡大について

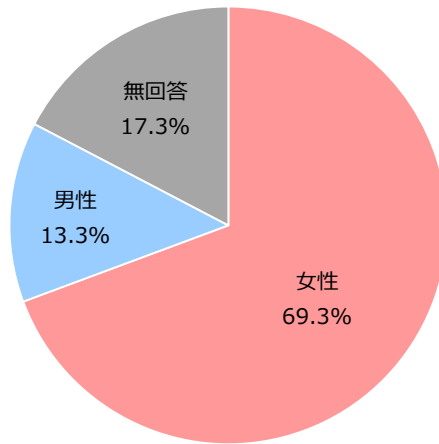
水産業関係者ヒアリング実施状況

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）

9. 資料

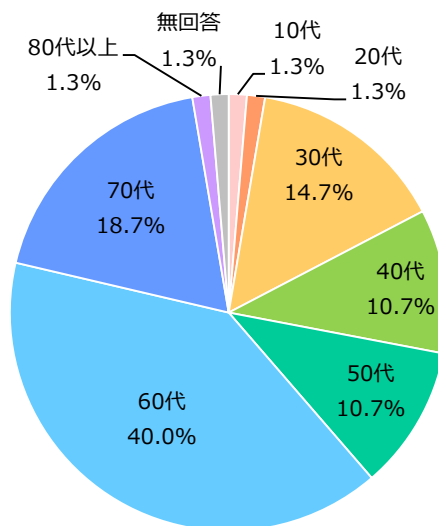
9-1. 2-3. 浜田市民の意向アンケート調査の結果詳細

(問1) 性別



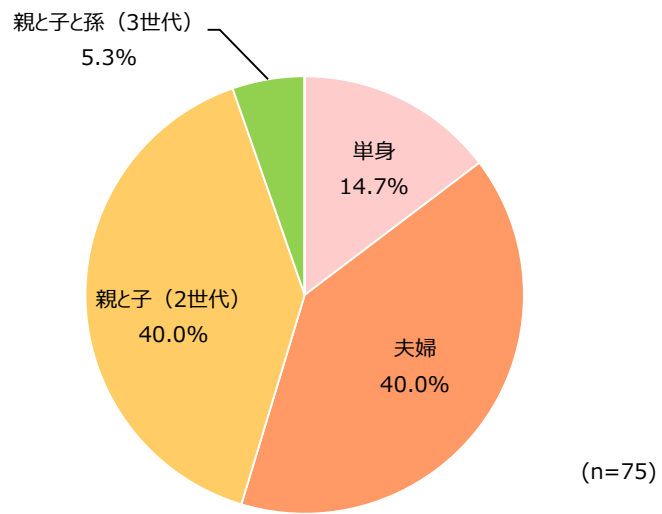
(n=75)

年代

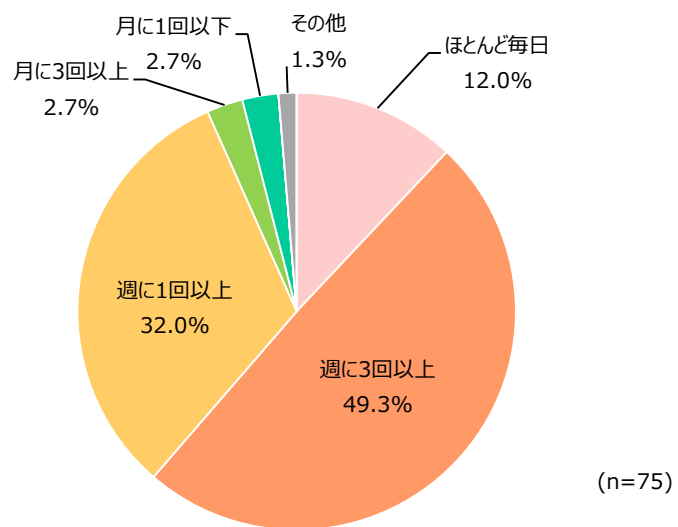


(n=75)

(問2) 同居している家族の構成

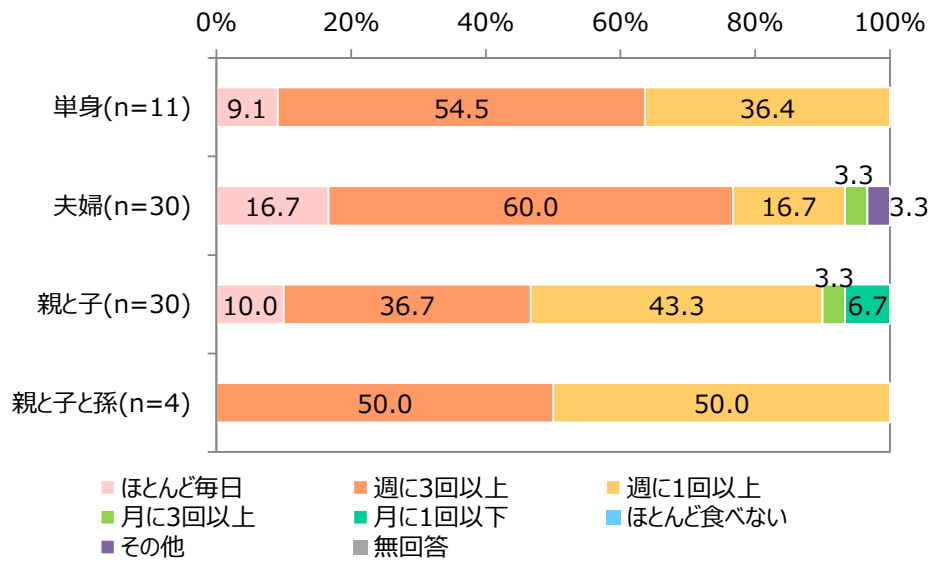


(問3) 魚を食べる頻度



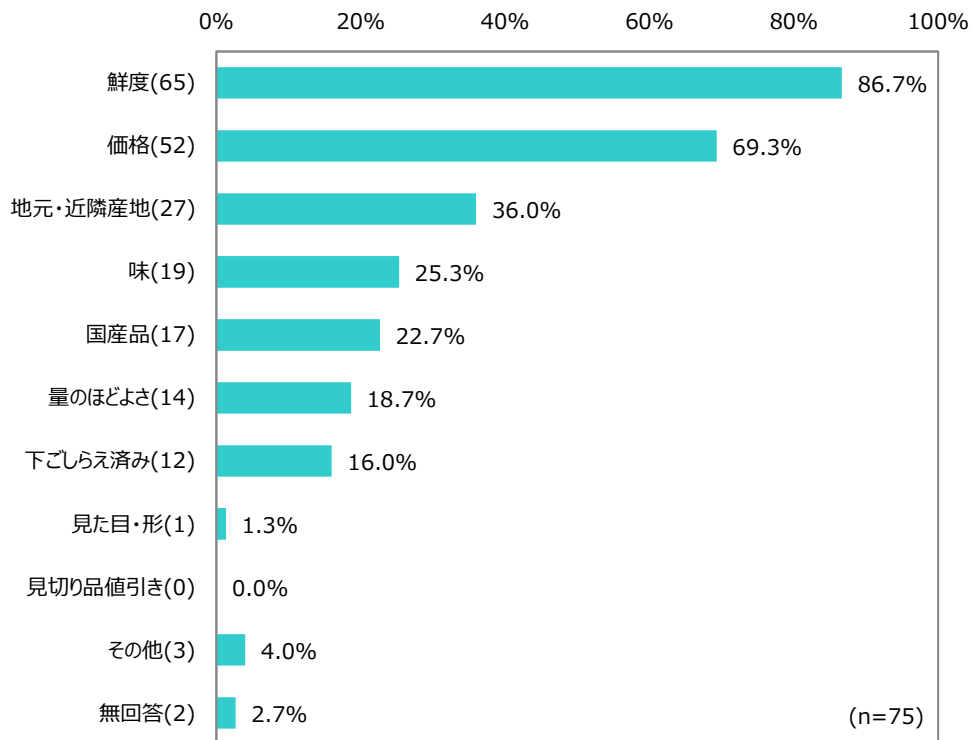
その他
月に1回 or2回

家族構成別



(問4) 海産物を購入するときに重視すること

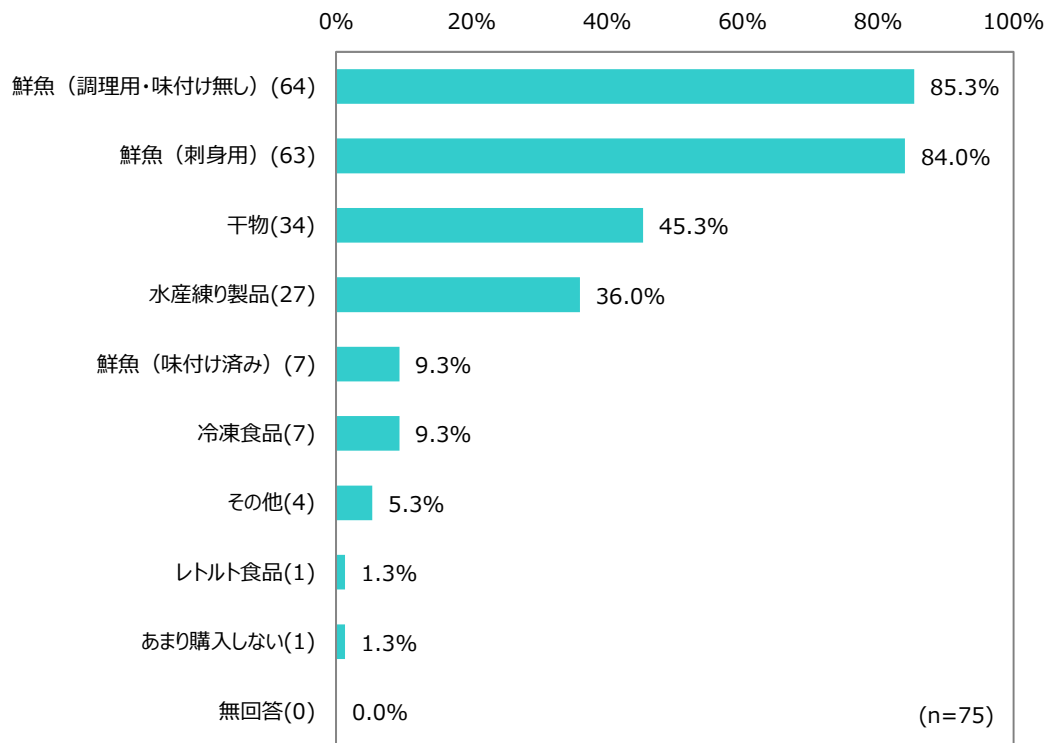
「鮮度」が最も高く 86.7%、次いで「価格」が 69.3%と続いた。



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

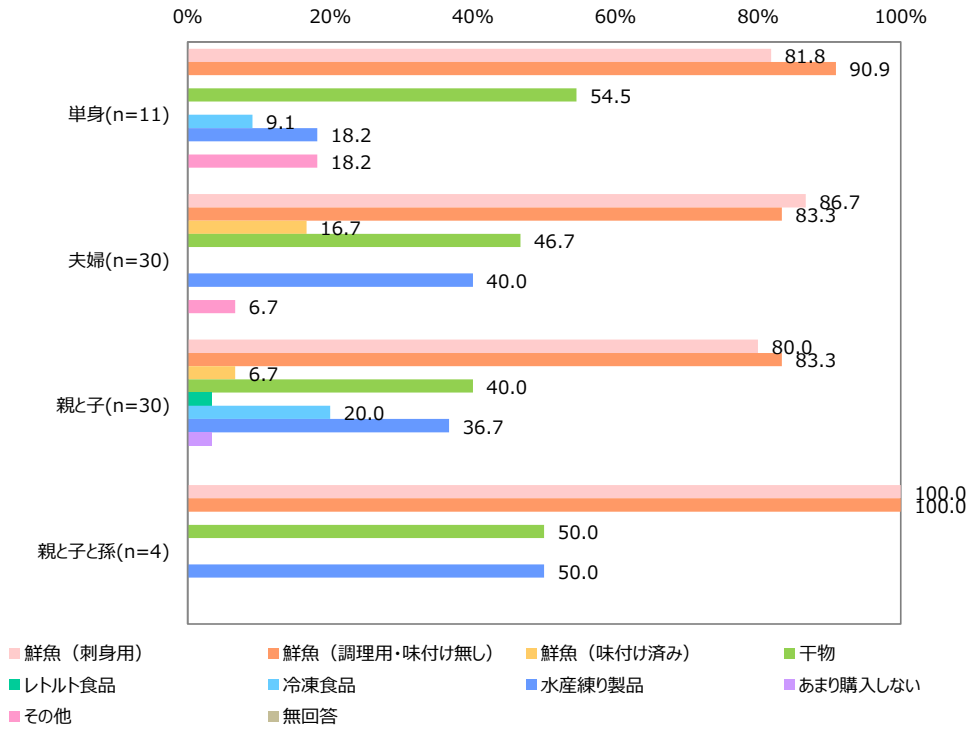
(問5) 普段購入する水産商品

「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。

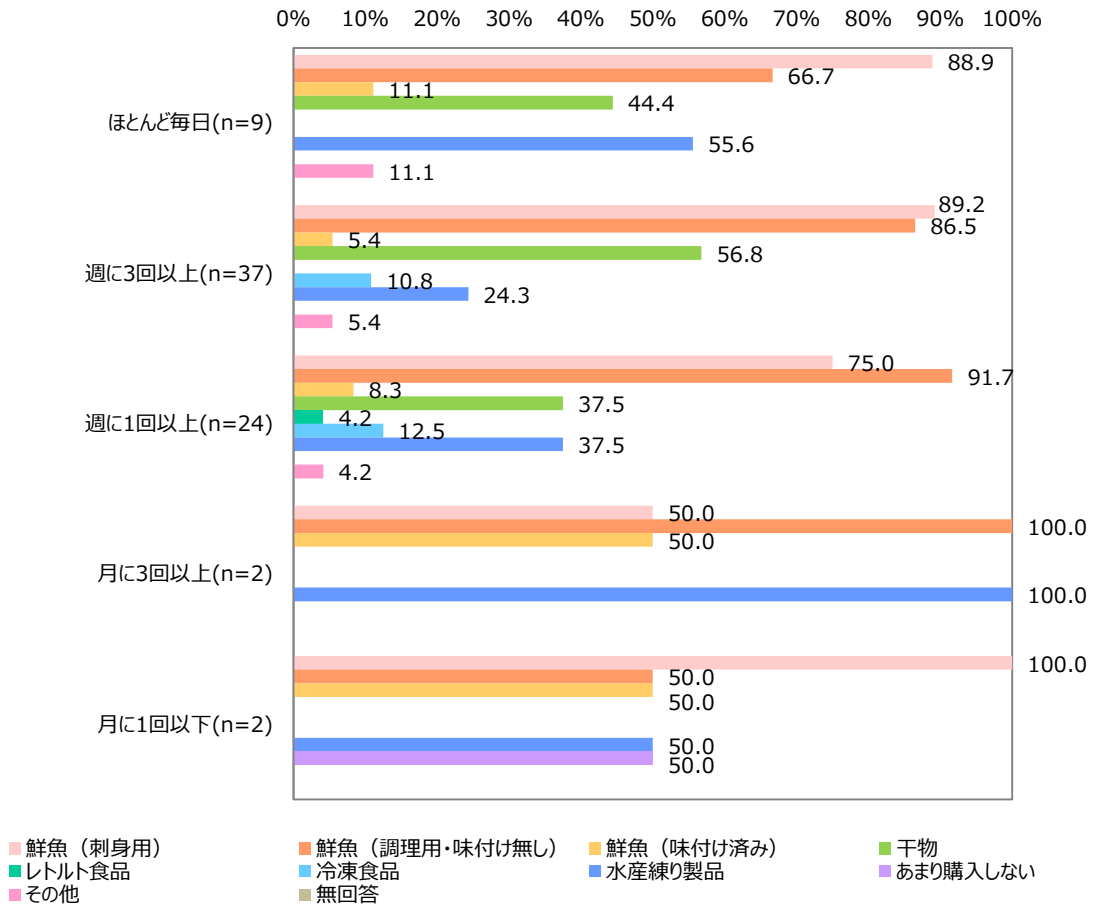


その他
旬の脂乗りの良い鮮魚
アジのフライ
鯖缶
かんづめ

◆ 家族構成別



◆ 魚を食べる頻度別

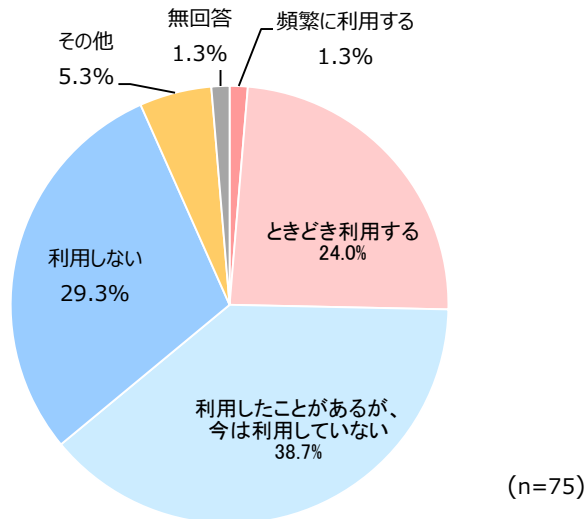


(問6) お魚センター及び浜田市公設水産物仲買売場の利用頻度

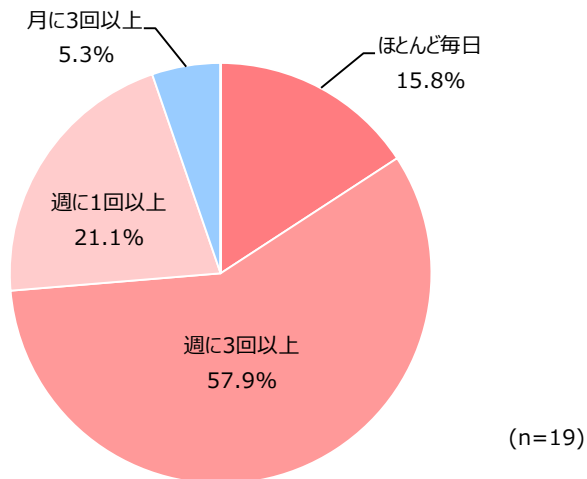
①お魚センターの利用頻度

「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。

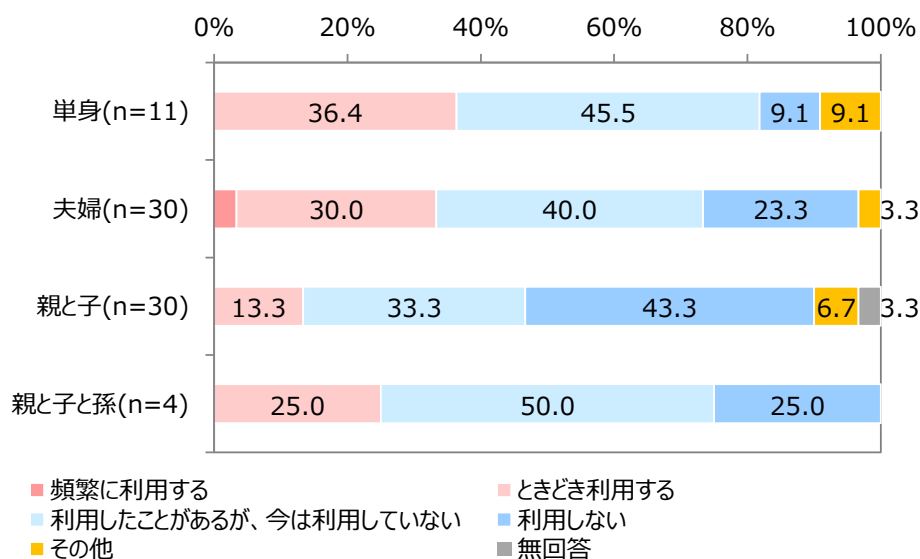


◆ 「頻繁に利用する」または「ときどき利用する」×魚を食べる頻度

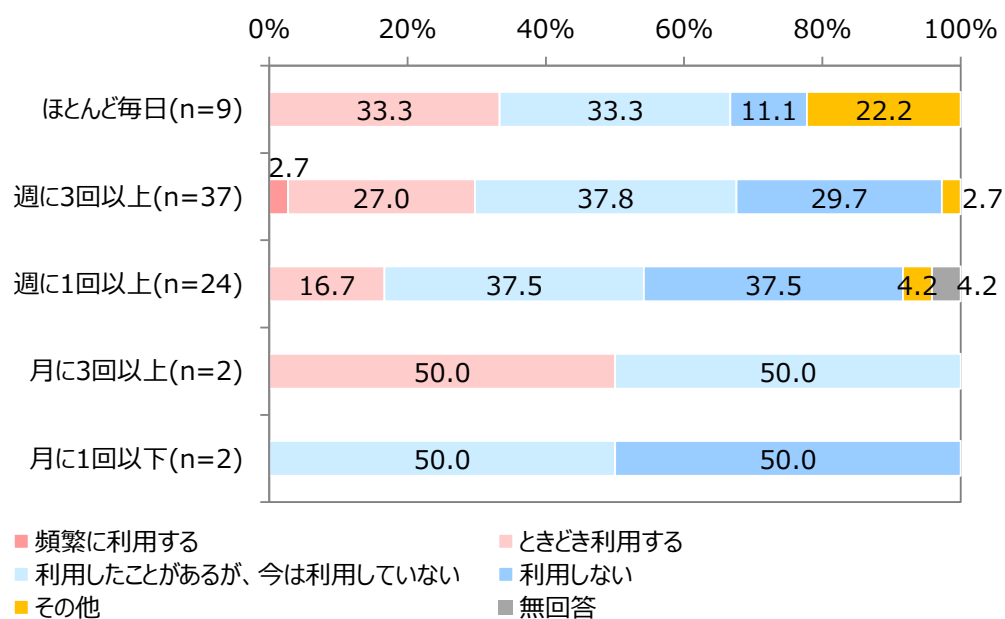


その他
親戚、友人に干物等を宅配で頼むとき
息子が水産業で働いていて仕事帰り持って帰る
県外に住んでいる子や孫が来た時に
贈答品用に過去 2~3 回利用

◆ 家族構成別



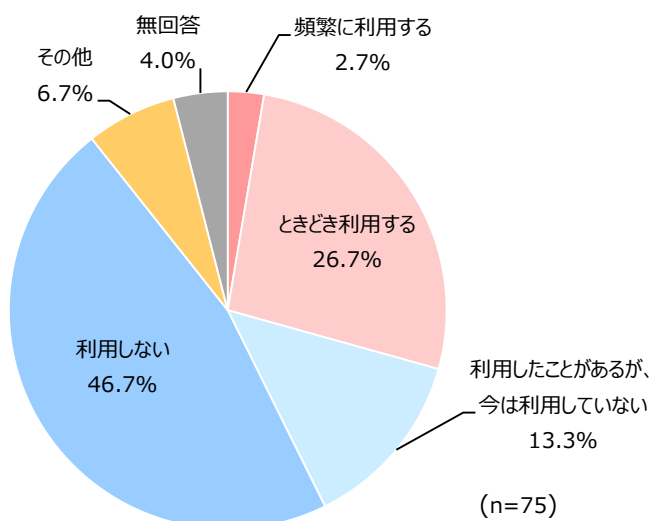
◆ 魚を食べる頻度別



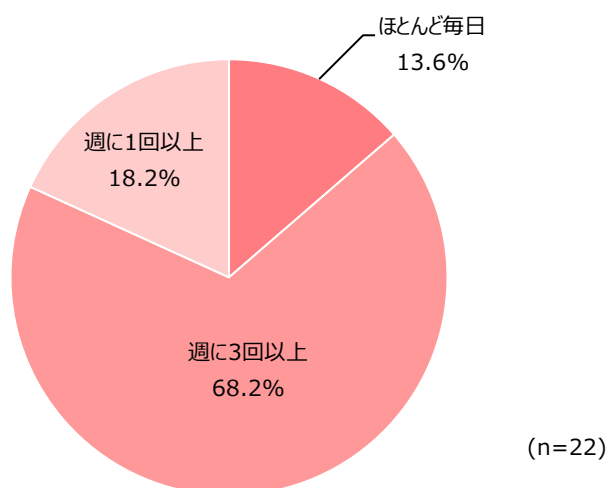
②浜田市公設水産物仲買売場の利用頻度

「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。

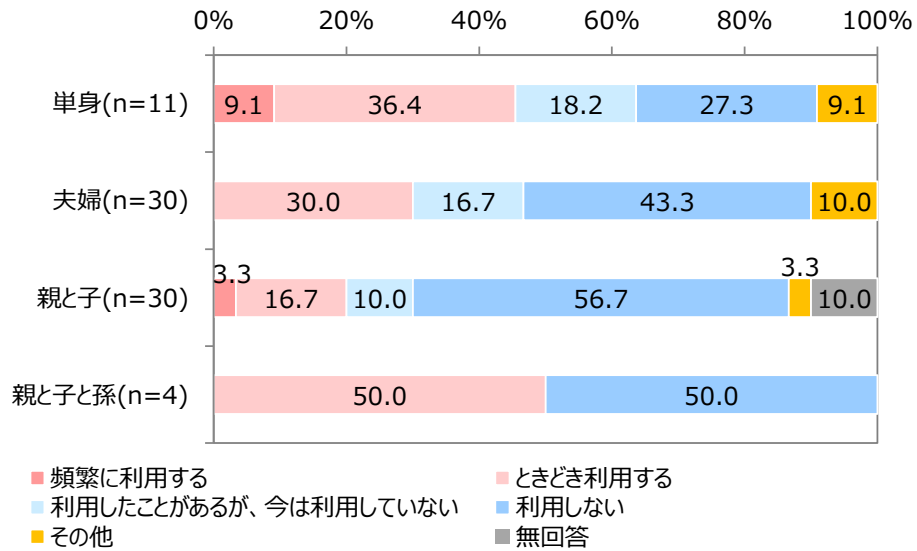


◆ 「頻繁に利用する」または「ときどき利用する」×魚を食べる頻度

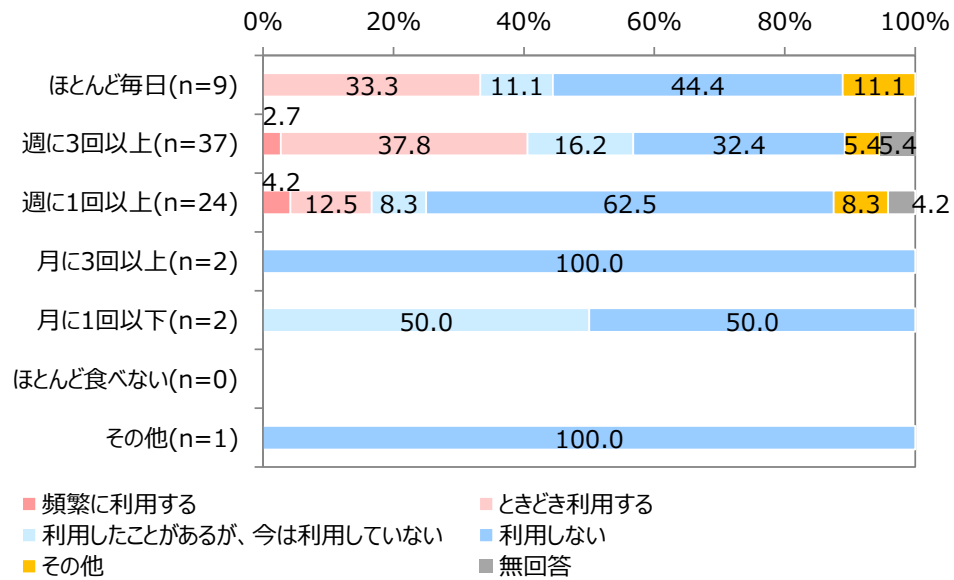


その他
一般でも入れる所とは知らなかった。
どこにあるのかわからない
鮮魚を送るときに利用する
送り中元 お歳暮
年に2~3回程度

◆ 家族構成別

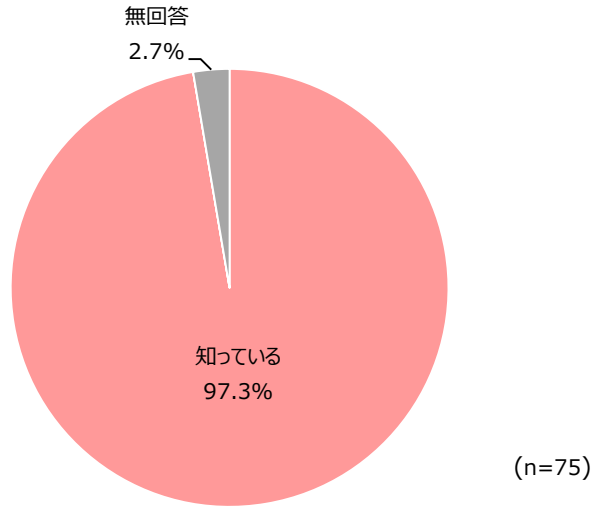


◆ 魚を食べる頻度別



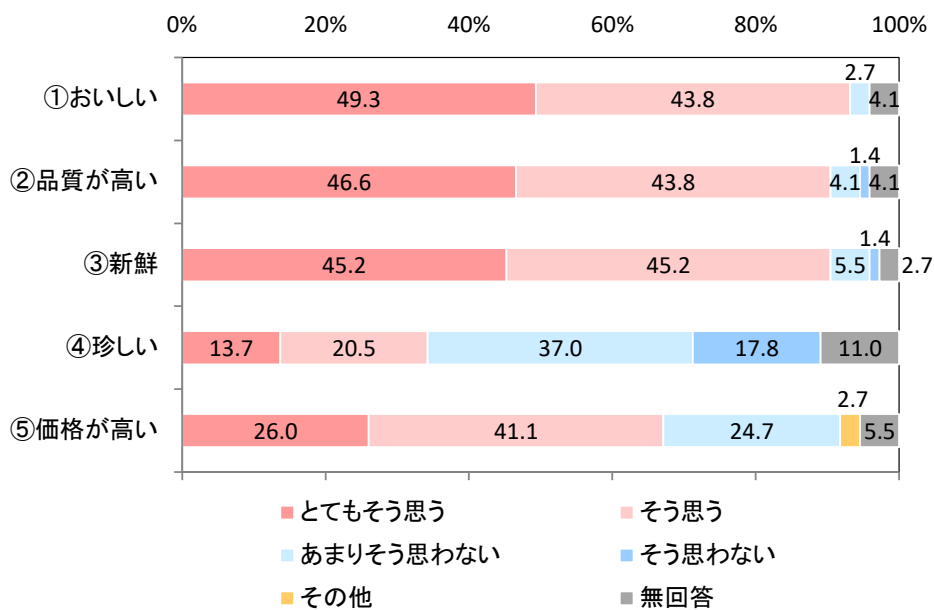
(問7) 浜田の水産ブランド「どんちっち」の認知度

無回答を除く全員が「知っている」と回答した。



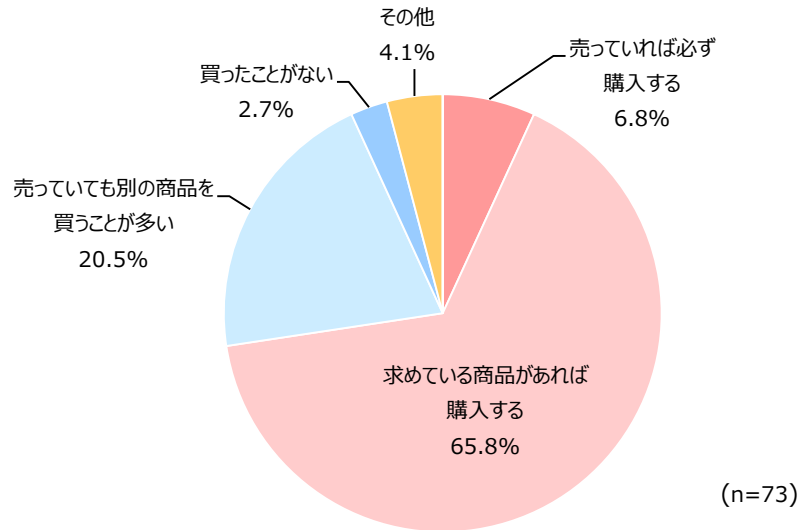
(問8) 「どんちっち」ブランドに対するイメージ

「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。

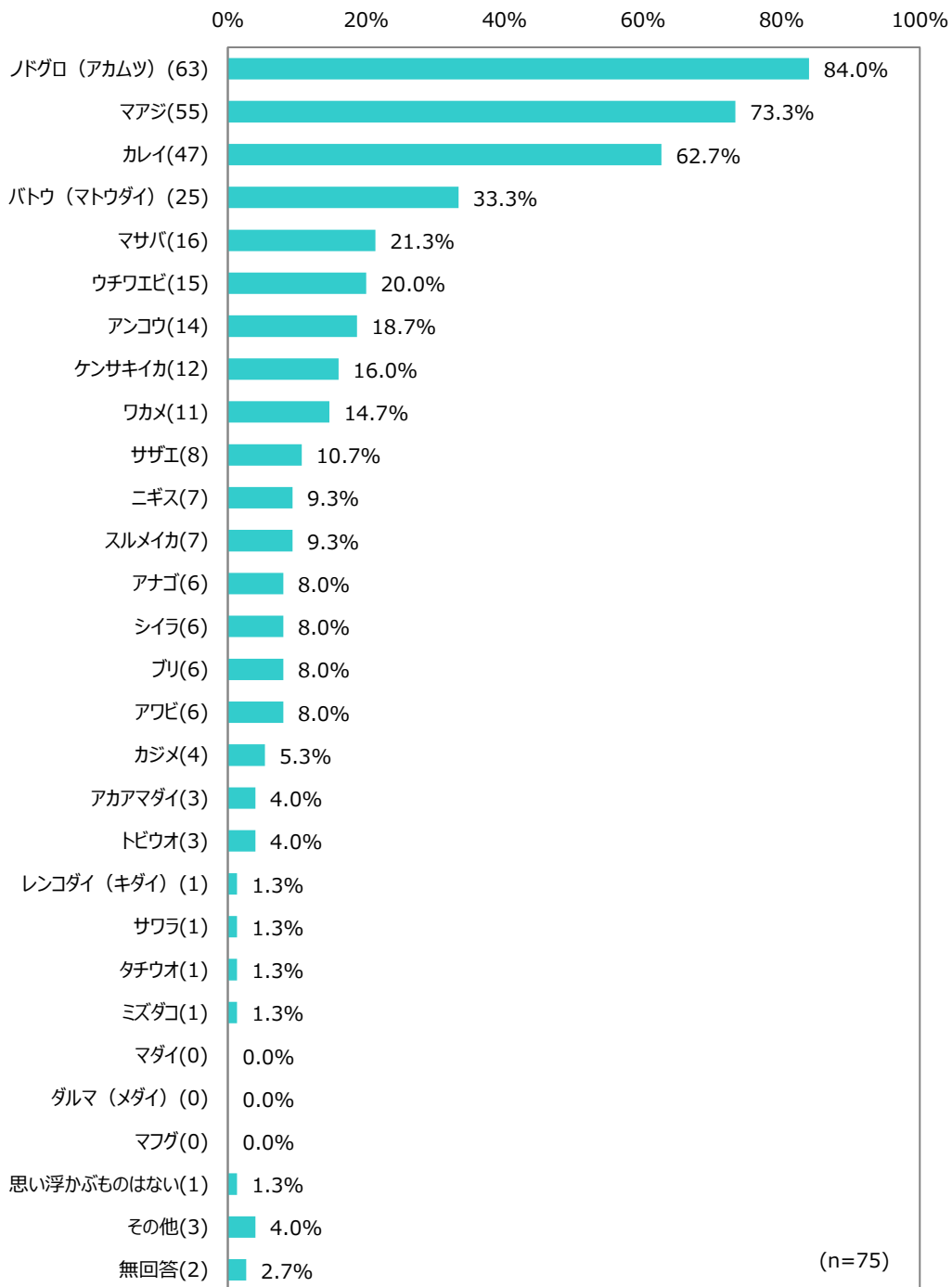
「求めている商品があれば購入する」が最も高く 65.8%、「売っていても別の商品を買うことが多い」が 20.5%と続いた。



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。

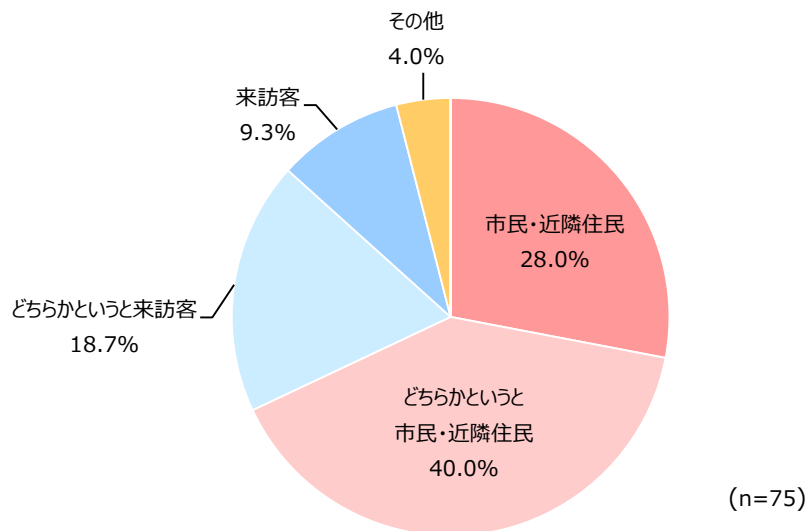


その他
白イカ
ボバ貝
キジハタ

(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「どちらかというとも来訪客」の合計が全体の28%を占めた。

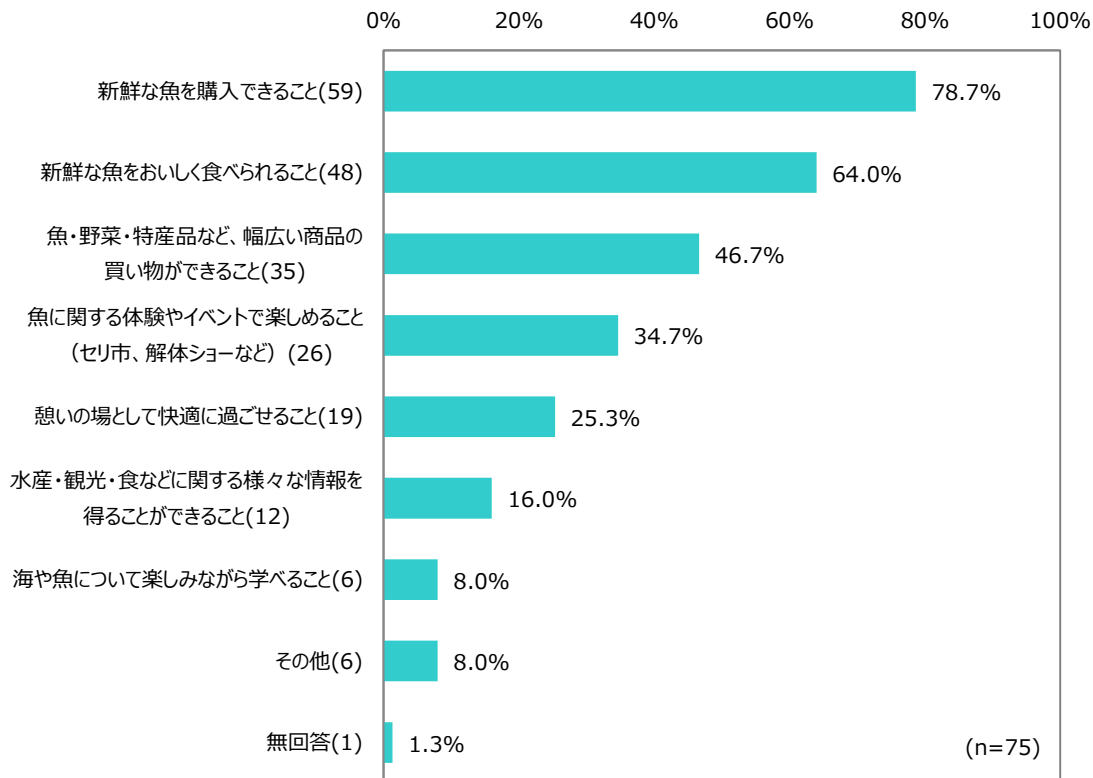
その他の回答には、「市民も観光客も呼べるように」「平日は市民、休日は観光客」といった意見もあった。



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

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う。このようなことでは悪い噂もたちますし、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。

・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、萩のシーマート**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。

～観光客に喜ばれるだろうなと思うこと～

- ・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、消費者としての楽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ようだ！！

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のできる場所（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。しまね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がたての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**。せっ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

・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。

・**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。

・売り場のお店の数を増やしてほしいです。

・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です。

・**明るく、活気のある施設**にしてほしいです。

・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。

・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！

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。

・とても期待している。

・市民に**新鮮な魚が多く購入できる**ようにしてほしい。

・**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。

・色々な物を売ることによって多くの人足を運ぶようになれば良い。

・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。

・レストランやカフェを作ってほしい。

・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。

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。**地元の方が愛していれば、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。

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。

・**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。

・**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。）

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**といえは**「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

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発現している。

●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76-31

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）が担う。

- ・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事が実感できた。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PR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」を気にかけて、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。地元の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、アイゴ、マジ、シラ、マトウガイ、仔のワイル、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ゴを加工したワイ（ハリカツ）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。漁業者がアイゴ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委員会の意見

(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。
<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> ■浜田市民が活用しやすくなる施設 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食スペースを1階に持つ。(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) 	<ul style="list-style-type: none"> ・現場の声を一度聞く機会を設けても良いかと思えます。(鮮魚屋・仲買等)30~40代中心に。 ・観光客も大事ですが、市民が利用しやす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。
<p>B</p> <p>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られる場所が少ない。浜田に観光客を呼びこむ魅力はない。地元の方が楽しく通っ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。</p>	<p>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。</p>	<p>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)</p>
<p>C</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、アッコウ等)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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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 ・WIFIの整備 ・アクアとの連携 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
<p>D</p> <p>一般市民の感覚とすれば、魚だけを買うためにおざわぎ港まで行かない。キヌヤ、服部タイヨリなど市街地にあるスーパーで普段は事足りる。おざわぎ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。</p> <p>施設イメージ図(一階にすべてを揃える。)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、農産品も良しとする。 ・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) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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)
<p>E</p> <p>・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。特に旧那賀郡は公設市場の実態を知らない方がほとんどと思われる。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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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、市備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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協の朝鏡り(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？
<p>F</p> <p>水産物のPR及び販売促進施設 特定第三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持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</p>	<p>フードコート イトインスペース(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</p>	<p>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えます。</p>
<p>G</p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> (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。・・・JF 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、壘ヶ浦)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。
<p>H</p> <p>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）</p>	<p>・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商品を広く提供する販売スペース。</p>	<p>・入居する仲買人が夕方ま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。</p>
<p>I</p> <p>・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る商品がある市場的なものになったらいいと思う。</p>	<p>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。</p>	<p>・近所の方に聞いてみても（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）が不便な所にあるような気がする。</p>
<p>J</p> <p>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。 高度衛生管理型荷捌所の整備は、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に整備が行われれば、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。</p>	<p>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。 このことで浜田に来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司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はいるが、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。</p>	<p>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により、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の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、検査の出先機関があり、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。</p>
<p>K</p> <p>・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時から市場で籠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B to C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B to Bの販売取組強化が急務。 ・B to B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B to Bで売り込んでいくための基地と位置付けてはどうか。</p>	<p>・HACCPに準じた一次加工処理施設 ・出荷用梱包施設 ・活魚用施設 ・冷蔵施設 ・冷凍施設 ・商談室 ・調理室</p>	<p>・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かがでしょうか。 ・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。</p>

	(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。
L	<p>・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</p> <p>基本：新しいものは始めない。既存のもの有機的結合</p> <p>テーマ：「循環・持続・協働・自立」</p> <p>※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</p> <p>・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。</p>	<p>(ハード)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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ない模様 ・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)食べることの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		<p>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</p>	
N	<p>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。</p>	<p>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焼石、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、海鮮丼やのどぐろ等は近隣施設にもあり、インパクトが薄いと思います。</p> <p>であれば、誰でもできる炭火焼きスタイルで貝類、甲殻類、干物などお客様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。</p> <p>浜田ボ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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
O	<p>・プラットフォームとなる施設</p> <p>浜田市の観光拠点、人が集まる施設を期待する。</p> <p>・中山間地全てが大事だということを前提に、市内中央を活性化あるものとすれば、周りにも波及する。</p>	<p>浜焼き</p> <p>HACCPの推進</p> <p>プチ水族館(子どもが遊べる空間、魚に触れ合う場所の提供)</p> <p>イベント会場(様々な催しを集約して行う)</p> <p>石見神楽の上演(月2回など)</p> <p>風呂・足湯など</p> <p>赤天・干物などを焼いて食べられる。</p> <p>魚・寿司・干物関係が簡単に食べることができる飲食店(施設全体で、どこでも売っていて食べることができるような。)</p> <p>ランバイクなど</p> <p>行ったら何かしている。</p> <p>平屋を主体にする(全部1階で完結)</p> <p>2階は休憩スペース、事務所など</p> <p>軒が外に向けて広い方がいい(雨天でも対応可能)</p> <p>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)</p> <p>店舗を追加できるような機能(テント)</p>	<p>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。</p> <p>これまでとはガラッと変わった施設としてほしい。</p> <p>浜田に来たらどこへ行くのか⇒「新施設」となるように。</p> <p>他の施設との連携</p> <p>外に向けた営業(呼び込むような施設)</p>
P	<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。</p> <p>「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？</p>	<p>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？</p>	<p>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。</p>

浜田漁港周辺エリア活性化計画

令和2年3月

浜田市 産業経済部 水産振興課

〒697-8501 島根県 浜田市 殿町 1番地 浜田市役所

TEL:0855-25-9520 / Mail:suisan@city.hamada.lg.jp

