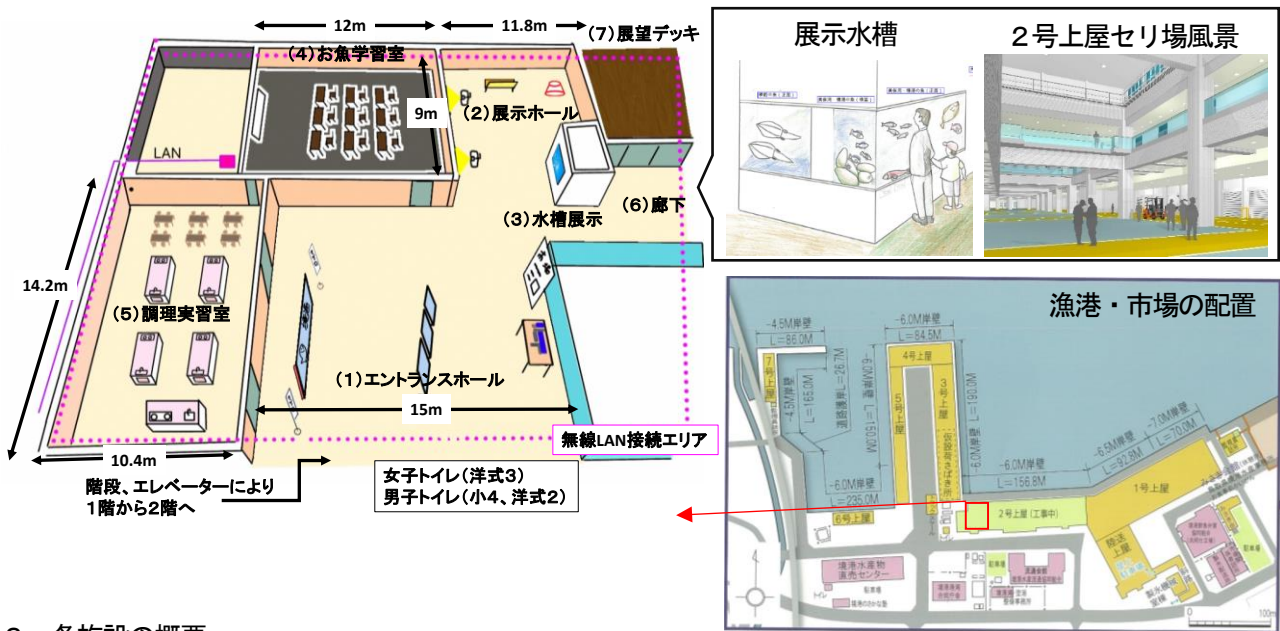


鳥取県境港水産物地方卸売市場2号上屋展示スペースの展示計画（案）

1. 展示スペースの概要

- コンセプト：年齢を問わず、親しみやすく、わかりやすい展示で四季を通した漁港・市場の魅力を紹介
- 特徴：普段目にする機会が少ない漁港・市場を安全に見学でき、食育機能を合わせ持つ場として空間を演出  
取水海水を利用し境水道や美保湾にすむ魚を飼育展示し、海の生き物と触れ合える場所を提供



2. 各施設の概要

名称 (面積)	展示のねらい・特徴
(1) エントランスホール (151m <sup>2</sup> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>○高度衛生管理市場の施設概要・規模・全体配置説明</li> <li>○来場者を迎え入れ、境港の旬の魚をアピール <ul style="list-style-type: none"> <li>・団体利用可能（1階玄関西側に大型バス2台分の駐車スペース）</li> <li>・無線LAN（30分間無料）</li> </ul> </li> </ul>
(2) 展示ホール (106m <sup>2</sup> )  参考：一般的な小学校教室 7m×9m=63m <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○季節に応じた旬の魚の紹介展示 <ul style="list-style-type: none"> <li>・展示レイアウトの変更が自由に行えるよう、天井にピクチャーレール、スポットライト及びプロジェクター用配線ダクトレールを設置</li> <li>・プロジェクターによる自動動画再生により効果的に市場をPR</li> <li>・漁具や模型を実際に触って遊びを通じて漁業を体験</li> </ul> </li> </ul>
(3) 水槽展示	<ul style="list-style-type: none"> <li>○美保湾・境水道の環境を知り、魚の観察により生きものに興味をもつ <ul style="list-style-type: none"> <li>・周年展示可能な飼育内容とするため、かけ流し式水槽と冷却器付きの循環水槽を各1基整備、境水道から取水した清浄海水を活用</li> <li>・美保湾・境水道の魚を展示：スズキ、タイ、マハゼ、キジハタ、ナマコ、アワビ等</li> <li>・季節の魚の展示例：春～秋（ベニズワイガニ）、冬（ズワイガニ）</li> </ul> </li> </ul>
(4) お魚学習室 (108m <sup>2</sup> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>○見学者が市場紹介の動画やスライド視聴 <ul style="list-style-type: none"> <li>・市場見学ツアー参加者：おさかなガイド（境港水産振興協会委託）対応</li> <li>・小学校社会科見学：市場管理株式会社職員対応</li> </ul> </li> </ul>
(5) 調理実習室 (139m <sup>2</sup> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>○調理実習、商談や試食会に利用し魚食普及の場を提供 <ul style="list-style-type: none"> <li>・20名程度の参加者の対応が可能</li> <li>・カメラにより講師の調理テクニックを撮影しスクリーン大画面へ投影</li> <li>・境水道を一望できるお魚学習室や、天気の良い日はウッドデッキに出て境大橋や島根半島の絶景を眺めながら食事も可能</li> </ul> </li> </ul>
(6) 廊下	<ul style="list-style-type: none"> <li>○展示スペース等と接続しており、見学と展示学習を円滑に連携できる。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・長さ約140m（片側）の通路から市場の活気ある様子を見ることが出来る</li> </ul> </li> </ul>
(7) 展望デッキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>○境水道や漁港・市場の水揚げ風景を一望できる展望デッキ（3か所）</li> </ul>

### 3. 各施設の展示内容の詳細

#### (1) エントランスホール

- ・市場関係者をはじめ来場者を迎え入れるエントランスホールは2号上屋西端の2階に位置し、徒歩による来場者は1階玄関から階段又はエレベーターでアクセスできます。
- ・2号上屋1階玄関横には大型バス2台分の駐車スペースがあります(図1)。
- ・自家用車利用の場合は1号上屋屋上駐車場から2号上屋2階の廊下を通して直接アクセスできます(図2)。
- ・天井から1階までが吹抜け構造になっており解放感にあふれ、1階セリ場の臨場感が伝わってきます(図3)。
- ・広いホールを活用し、写真映えする大型バックパネルの設置により旬の魚をPRし(図4)、市場の模型やパネルにより高度衛生管理型の漁港・市場機能の展示を行います(図5)。
- ・来場者の集合場所としても利用でき、周辺にトイレ、お魚学習室、展示ホール、調理実習室を配置します。
- ・日本人及び外国人観光客の皆様が利用できる公衆無線LANのアクセスポイントを整備します(図6)。
- ・米子空港に発着する国際便、夢みなとターミナルに就航するクルーズ客船からの外国人観光客にも市場の魅力が伝えられるようパンフレット、場内掲示板、PR動画などは多言語対応(英語、中国語、韓国語)とし、海外からの見学者にも積極的に情報提供を行います。
- ・開館時間は午前6時から午後4時を予定としています。



図1 2号上屋西側風景

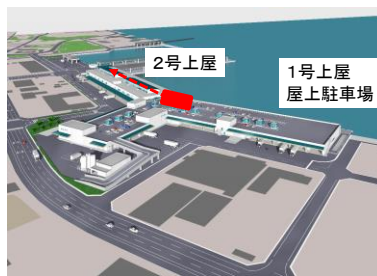


図2 1号上屋屋上駐車場

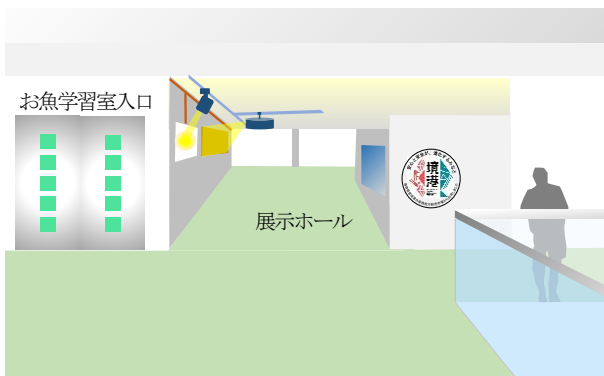


図3 エントランスホールから北に向けたイメージ

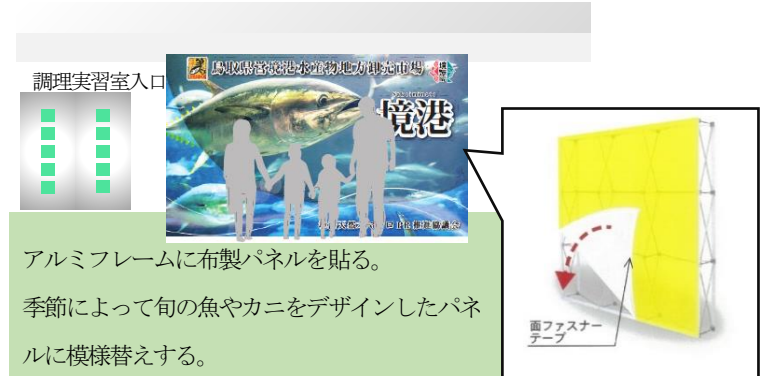


図4 エントランスホールから西に向けたイメージ



図5 漁港・市場の模型(1号上屋展望西デッキから移設)



図6 無線LANは鳥取BBを導入予定

## (2) 展示ホール

- ・パネルや動画により季節に合わせた旬の魚の紹介をします (図7、別添資料1 パネルリスト・動画リスト)。
- ・漁具を展示し遊びを通じて漁業や資源管理について学べます (図8)。ベンチ、キッズコーナーを設置し、地域の方のふれあい施設としてもご利用いただけます。
- ・展示レイアウトの変更が自由にできるよう、天井にピクチャーレール、スポットライト及びプロジェクター用配線ダクトレールを設置します (図9、別添資料2 ピクチャーレールと配線ダクトレールの設置位置)。
- ・スピーカー付きの天吊プロジェクターは、スケジュール設定により USB メモリーを介して保存した静止画や動画を自動再生させる機能があり、自由に見学をしたい訪問者に対しても効果的にPR します (図9、10、別添資料3 プロジェクターの機器選定)。
- ・境水道から取水した清浄海水を活用し、水槽を整備して境水道や美保湾に棲む魚の飼育展示を行います。

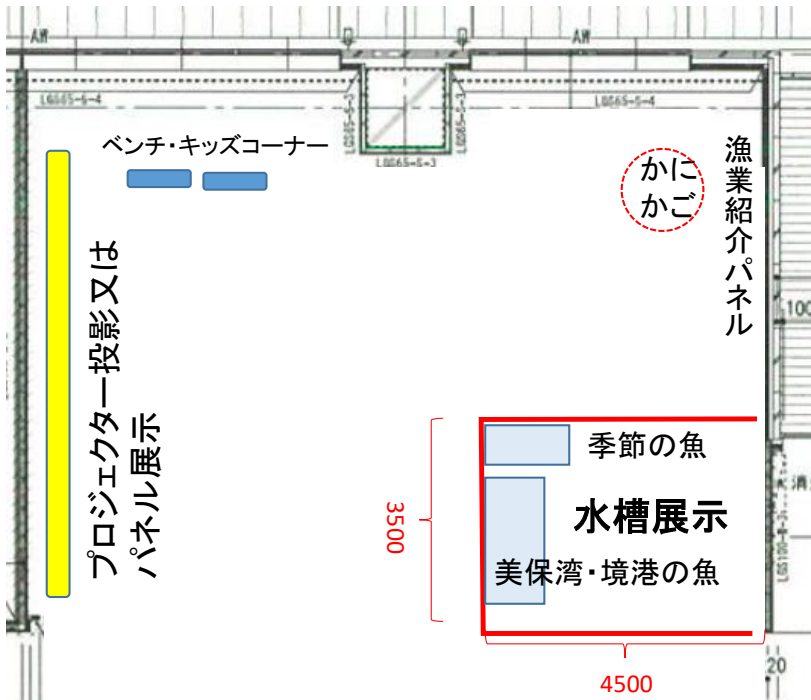


図7 展示ホール平面図

コスチュームを着てカニになりきってカニかごの脱出リングから海へ逃げるイメージ。手前はボールプールとベンチになっており、保護者も安心して見守ることができる。

ロープを引っ張るとカニがカゴの下から出る仕組み

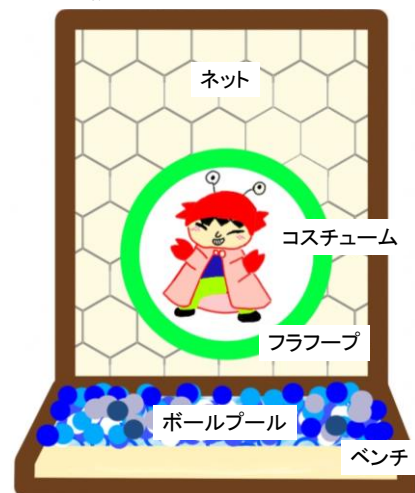
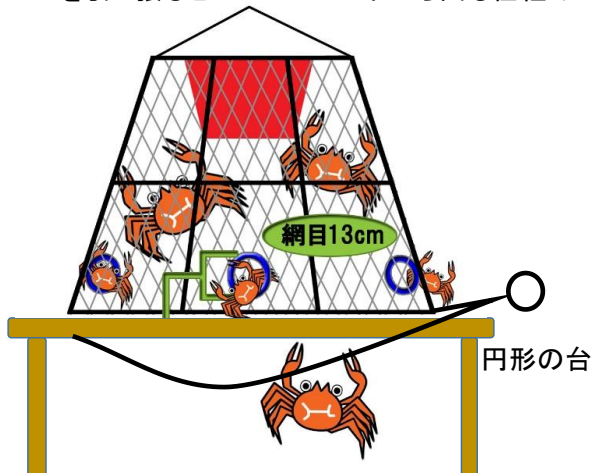


図8 左：漁具展示（カニかご）・右：カニになりきってカゴから脱出しよう



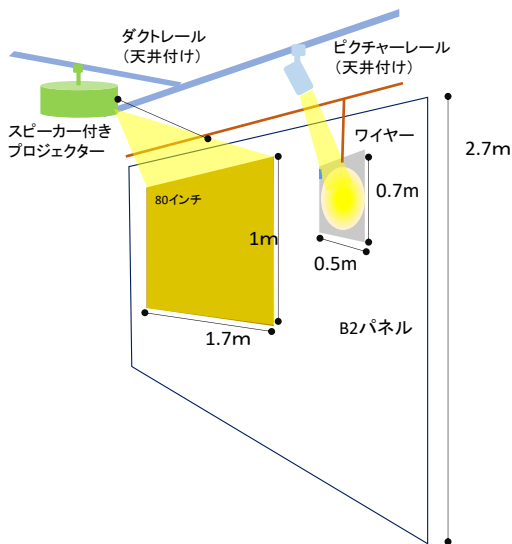


図9 展示器具の概要

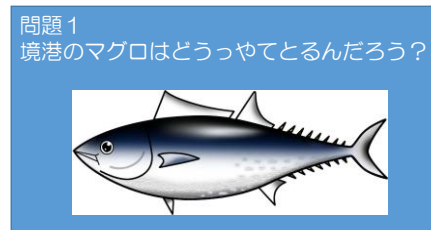


図10 プロジェクターで投影する動画の例（お魚クイズ）  
（その他動画リストは別添資料のリストを参照）

### (3) 水槽展示

・境港の成り立ちとして重要な境水道・美保湾の環境を知り、魚の観察により生きものに興味を持ってもらうため常設の水槽展示を行います（図11）。

- ・周年展示するため、かけ流し式水槽に加えて冷却器付きの循環水槽を各1基整備します（図12、13）。
- ・飼育及び管理を容易にするため準備室も合わせて整備します。
- ・イベント時にはバックヤードツアーや餌やり体験も実施します。
- ・試験場や賀露かっこ館などで培った技術を活かして水産事務所職員（水産技師）が飼育を行い、飼育魚の調達は栽培センターの種苗や水産試験場の試験船により採取された魚介類を基本に、沿岸漁業者にも協力して頂く予定です。

- ① 美保湾・境水道の魚の展示例：スズキ、タイ、マハゼ、キジハタ、ヒラメ、メイタガレイ、ナマコ、アワビ、エビ類、等  
角型水槽（かけ流し式）：満水重量1.9t
- ② 季節の魚の展示例：春～秋（ベニズワイガニ）、冬（ズワイガニ）  
角型水槽（循環式、ペアガラス、冷却機付き）：満水重量1.15t
- ③ 準備室：ストック水槽（ポリカーボネートタンク500l）、防水床、冷蔵庫、シンク、専用空調



図11 水槽鑑賞イメージ

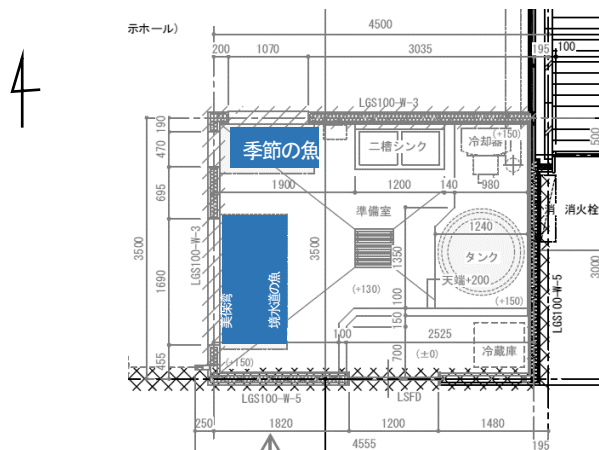


図12 水槽準備室平面図

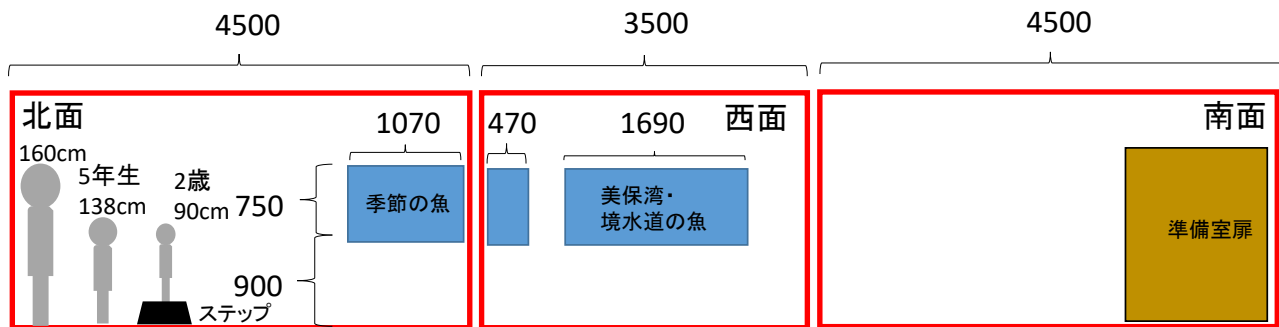
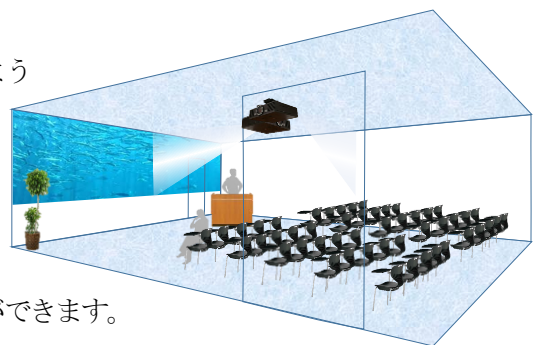


図 1 3 水槽展示立面図

#### (4) お魚学習室

- ・校外学習や団体視察の際に、市場・漁港の紹介動画を視聴できるようにプロジェクター、スクリーン、DVD、パソコンを整備します。机及び椅子は現在 1 号上屋西側の展望デッキに仮置きしているものを移設します。
- ・東側の壁面にはピクチャーレールとスポットライトを設置し、ポスター展示を行います。
- ・調理実習室と続き間になっており、調理した料理を試食することができます。



#### (5) 調理実習室

- ・調理台を 5 台（講師用 1 台、生徒用 4 台、ビルトイン IH クッキングヒーター、ビルトインオープンレンジ、冷蔵庫、まな板殺菌庫、各種調理機材、食器）整備し、20 名程度の参加者の対応が可能です。
- ・水揚げされたばかりの新鮮な食材を使った調理体験、食育に関する講演会や商談に利用していただけます。
- ・できあがった料理は境水道を一望できるお魚学習室や、天気の良い日は 2 号上屋展望デッキに出て境大橋や島根半島の絶景を眺めながら食事も可能です。
- ・カメラにより講師の調理テクニックを撮影し、プロジェクターによりスクリーン大画面へ投影ができます。
- ・利用料は 1 室 1 時間数百円とし、魚食普及事業による利用については減免規定を設ける予定です。  
(ただし、材料費、講師料などのイベント参加料は各主催者に徴収していただきます)
- ・既に市民の皆様に着している「まぐろ祭り」、「境港水産祭り」など市民との交流の取組を新市場においても継承します。これらイベント時にこれまでどおり 3 号上屋で商品を購入していただくほか、調理実習室で境港の魚食文化を支える料理人と連携した体験型イベント等の開催も想定しています。
- ・市内の幼稚園や小学校で行われていた魚食普及の取組（カニ集会、サケ集会）や食育事業の開催にもご利用いただけます。
- ・「さばき方教室」、「干物づくり体験」など境港ならではの体験学習メニューも検討しています。



(調理実習室イメージ写真)



料理人による食育事業



カニ集会

## (6) 廊下

- ・市場の活気ある様子をご覧いただけるよう、2号上屋の卸売場2階を吹抜けに長さ約140m（片側）の通路を設けます（図14）。
- ・通路は市場の物流動線とは完全に分離されているため、安心してゆっくり見学することができます。
- ・エントランスホールや展示スペース等と接続しており、見学と展示学習を円滑に連携できます。



図14 2号上屋の廊下からセリ場を見たイメージ

## (7) 展望デッキ

- ・市場関係者と見学者双方が安心して市場の施設やセリの様子を見学していただけるように、既設の1号上屋の中2階に展望デッキ（2箇所）に加えて2号上屋の展望デッキを整備し、新鮮な魚の水揚げ、臨場感溢れるセリの様子を間近で見ることが出来ます。



2号上屋展望デッキ



1号上屋展望デッキ



見学の様子

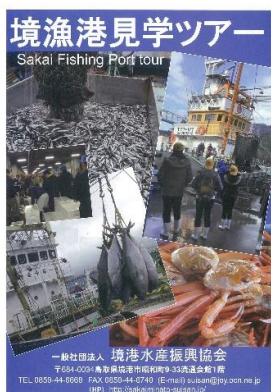


マグロ水揚げ風景

- ・3か所の展望デッキにはパネル等を展示し上屋の役割を紹介します。
- ・2号上屋の展示ホールから各展望デッキへ訪問者を適切に誘導するため各展望デッキに愛称をつけて順路に魚などをデザインしたシールを貼るなど工夫します。

場所	愛称（案）	象徴・目印	順路の案内シール
2号上屋デッキ	境港デッキ	ベンチ	波や海のデザイン
1号上屋西側デッキ	カニのデッキ	五輝星の剥製（検討中）	カニのデザイン
1号上屋中央デッキ	マグロのデッキ	マグロの剥製（既設）	マグロのデザイン

- ・利用者が目的に合わせて時間を過ごすことができるように、見学コースを設定します（図15）。
- ・境漁港見学ツアーでは、まき網やベニズワイガニの水揚げがある日はガイドが漁港にも案内します。



【市場整備後】境漁港見学ツアーの一般的な見学コース

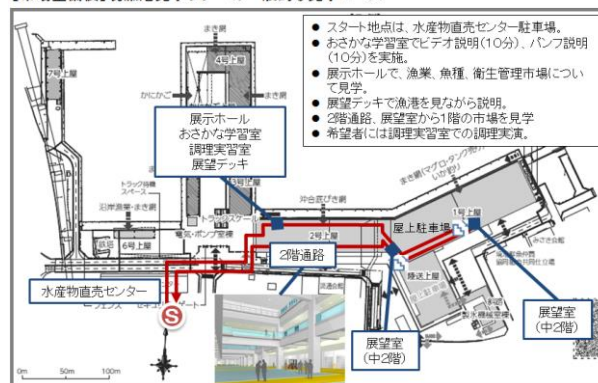


図15 境漁港見学ツアーの一般的な見学コース



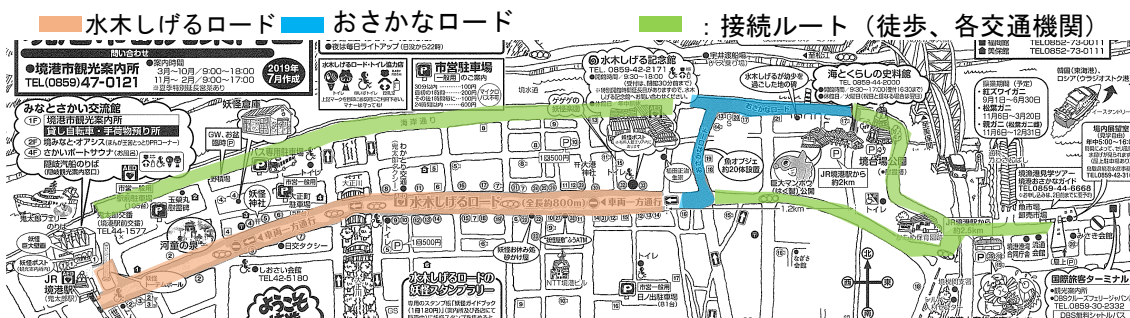
#### 4. 水産物直売センターとの連携

##### (1) 水産物直売センターに求められる役割

- ・カニ水揚げ日本一を誇る境港は、四季を通して様々な海の幸が水揚げされています。境漁港と魚市場が整備され一般公開されることで、新たな観光スポットとなることが想定され、そのため水産物直売センターにも観光客の受け入れ施設の整備が必要となります。
- ・現在、水木しげるロードを中心とした地域に集中している観光客を、水産物直売センターや新市場に誘引することで「さかなと鬼太郎のまち境港市」としての魅力をもっと高められます。
- ・漁港・市場を「おさかなロード」と「水木しげるロード」を介して境港駅・港とつながる観光コースの中に位置づけ、回遊性を持たせ新たな観光スポットとすることで、地域全体の活性化へとつながる契機とします。

##### 水産物直売センターに必要となる機能

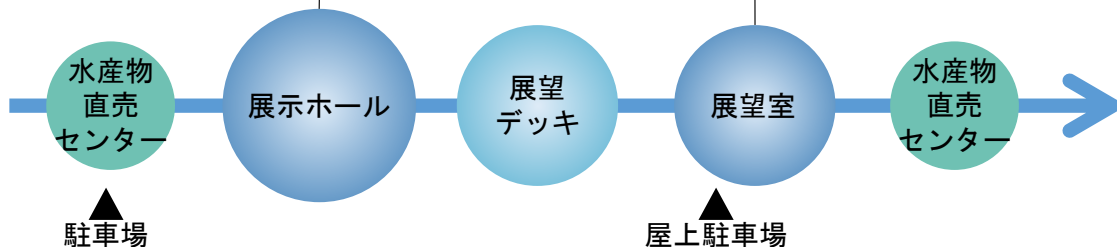
- ・漁港らしさを演出する看板やのぼり旗等で観光客を誘引し、観光案内マップや近隣観光施設のパネルを設置
- ・漁港・市場施設見学コースの主な出発点となるため、見学コースの案内板を設置
- ・買い物や食事のみの利用者も想定されるため、境港の漁業・漁港・市場機能がわかるポスターや動画（ポスターや動画は市場で整備する物を共有可）



##### (2) 水産物直売センターから市場・漁港への誘導

施設見学コースの中で集中的に情報提供ができる場であり、また施設訪問者全体に対しての情報提供の場でもある。漁港・市場のガイダンス機能や季節に応じた展示が必要となる。

屋上駐車場利用者は、駐車場から展望室へ、さらには展示ホールから水産物直売センターへと移動するため、適切に誘導するサイン等が必要となる。



施設見学コースの主な出発点となり、見学コースの総合案内が必要。また、買い物や食事のみの利用者も想定されるため、漁業・漁港・市場案内、観光案内機能も必要となる。

屋上駐車場利用者は、駐車場から展望室へ、さらには展示ホールや水産物直売センターへと移動するため、適切に誘導するサイン等が必要となる

## 5. 今後の予定

2号上屋の開場に向けて機運を盛り上げていくためにポスターやホームページによるPRに加えて、展示ホールの愛称を募集する予定です。

時期	項目	内容
令和3年5月	活性化協議会	展示ホール詳細計画協議
令和3年8月	2号上屋展示ホール イメージポスター作製	展示ホールパース図により、開場まで1年をアピール。幼稚園、小学校にもポスター配布
令和3年9月	県議会9月定例会	展示ホールの内容について報告
令和3年11月	備品予算要求	概算要求額 (1,145万円) Wifi 整備 80 水槽展示 780 プロジェクター 25 調理機材 230
令和4年4月	展示ホール愛称募集・人気投票	
令和4年8月ごろ	開場	セレモニー開催

### ・2号上屋開場・愛称募集ポスターのイメージ

タイトル コピー



Sakaminato seafood wholesale market

令和4年夏オープン  
市場見学室の愛称募集中

イメージ図

説明文



別添資料 1

○展示パネルリスト

テーマ	タイトル		内容	作成年度
衛生管理	高度衛生管理とは	常設	高度衛生管理とは	令和3年
	市場の概要	常設	・市場の概要や全体配置	令和3年
	施設紹介	常設	施設紹介	令和3年
水産王国さかいみなど	水産王国さかいみなど	常設	・全国有数の漁獲量！ ・日本一の漁港をめざして	作成済み
	さかいみなどおさかなイベント	常設	・さかいみなどおさかなイベント ・境漁港見学ツアー ・直売施設紹介	作成済み
四季のさかな	春	常設	春	作成済み
	夏	常設	夏	作成済み
	秋	常設	秋	作成済み
	冬	常設	冬	作成済み
クロマグロ	さかいみなどのクロマグロ	夏季	・さかいみなどのマグロの歴史 ・まぐろはどうやってとるの？	作成済み
	マグロのさしみの調理法	夏季	・ブロックからのサクとり・ひらづくり ・「塩マグロの作りかた」	作成済み
	そもそも・・・マグロって？	夏季	・マグロの栄養素 ・内臓も食べられる ・5種類のマグロ	作成済み
	マグロの部位・よびかた	夏季	・マグロの部位・よびかた	作成済み
ベニズワイガニ	ベニズワイガニって？	秋季	・ベニズワイガニの生態 ・ベニズワイガニの特徴	作成中
	ズワイガニ(松葉ガニ)とどこが違うの？	秋季	・漁期 ・写真比較	作成中
	どうやってとるの？	秋季	・漁具漁法	作成中
	ベニズワイガニの加工品	秋季	・ベニズワイガニの加工品	作成中
	カニの部位別 呼び方	秋季	・カニの部位をイラスト表示	作成中
	おいしいかにのゆで方	秋季	・ゆで方を写真で紹介	作成中
魚の生態	山陰の魚	常設	イラストで分かりやすく紹介 ・海流と魚の模式図	令和3年
	中海・境水道の魚	常設	・水槽展示している魚を紹介	令和3年
資源管理・漁業	さかなをとりながら増やす	常設	・日本をとりまく資源の状況 ・TAC 管理を簡単に説明	令和3年
	つくり育てる漁業	常設	・種苗放流(キジハタ)	令和3年

○市場漁業紹介の動画リスト

テーマ	タイトル	再生時間
市場紹介動画	美味しい魚を届ける秘密に迫る！ 鳥取県境港の新市場	短縮版 3:28 通常版 8:24
広報課作成 Discover Tottori	<近日公開> ニズワイの水揚げ	2:02
広報課作成 Discover Tottori	<近日公開> ズワイガニの水揚げ	
広報課作成 Tottori Discovery	<令和3年度作成予定> 境港のマグロ、シラス、イカ	

○魚食普及動画リスト

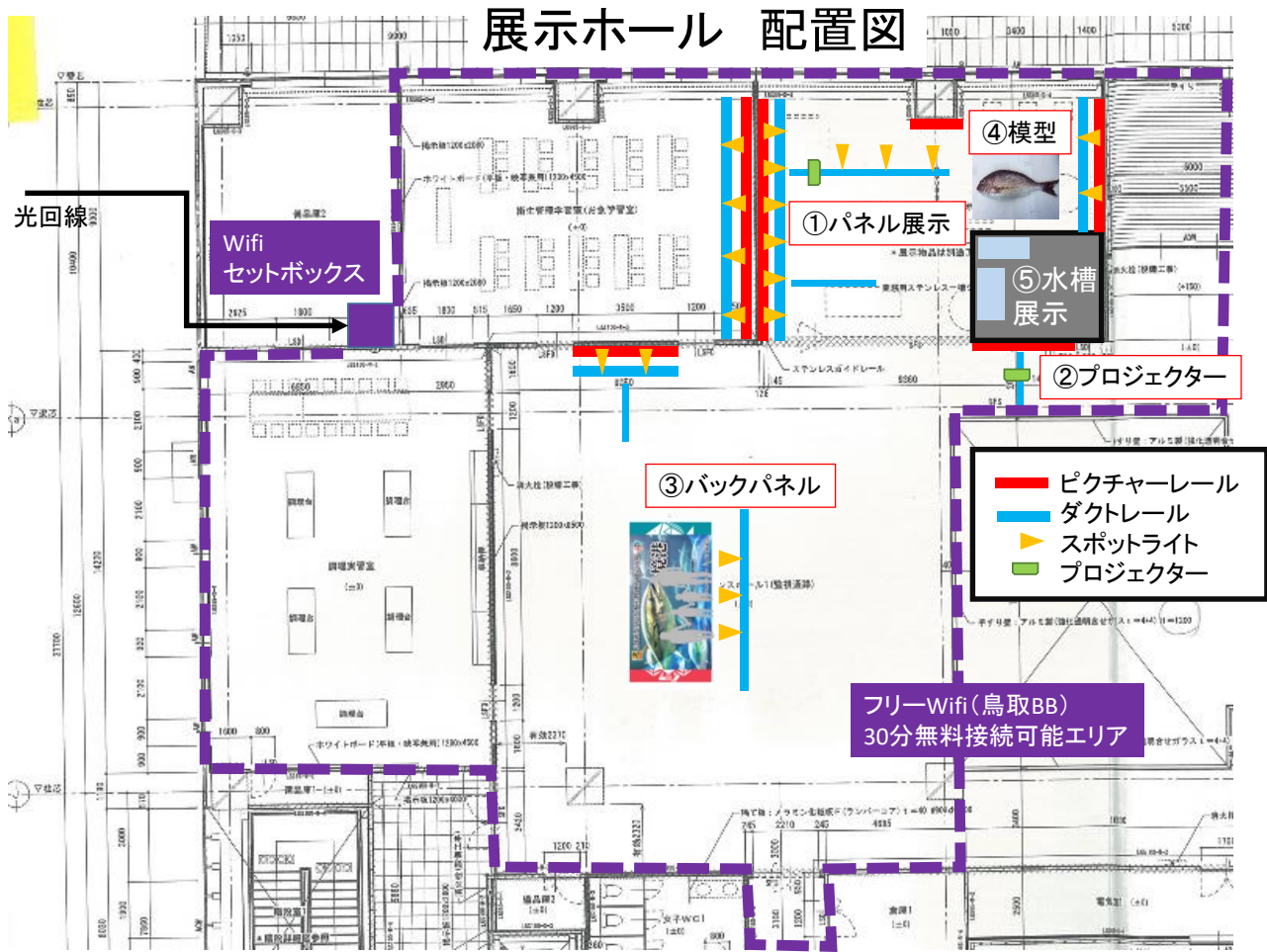
魚種	魚食普及動画	再生時間
マダイ	マダイの三枚おろし	3:15
	マダイの湯引き	2:17
	マダイのアクアパッツァ	1:38
	マダイのカルパッチョ	0:50
ハマチ	ハマチの三枚おろし	4:23
	しめハマチのあぶり	2:40
マアジ	マアジの三枚おろし	4:12
	マアジのなめろう	2:00
ハタハタ	ハタハタのエスカベッシュ	3:07
	ハタハタの煮つけ	3:39
オキギス	オキギス(ニギス)の天ぷら	1:22
シロイカ	シロイカのさばき方	3:10
	シロイカのポン酢炒め	3:00
	シロイカの刺身	2:35
	シロイカの糍漬け	2:23
イワガキ	イワガキのむき方	3:00
	イワガキのアヒージョ	1:16
	イワガキフライ	2:12
サザエ	サザエのさばき方	3:15
	サザエのバターソテー	1:36
シロギス	シロギスのさばき方(背開き)	3:00
	シロギスの天ぷら	3:00
アカガレイ	アカガレイの煮つけ	4:47
ドグロ	ドグロの煮つけ	4:21
松葉がに	松葉がに(ズワイガニ)のゆで方	4:06
	松葉がに(ズワイガニ)のむき方	4:40
	ゆで松葉がに(ズワイガニ)の食べやすいさばき方	2:54
親がに	親がに(ズワイガニのメス)のむき方	4:53
	親がに(ズワイガニのメス)のかに汁	4:43
その他	ハマチとマダイのあら汁	3:34

開講！とっとり魚乙女（ととめ）塾 （時間 9分30秒）	タイトル
マアジ	達人が女子大生に魚(マアジ)のさばき方を伝授！
マダイ	達人が女子大生に魚(タイ)のさばき方を伝授！
白いか	達人が女子大生白イカのさばき方を伝授！
ハタハタ	達人が女子大生にハタハタのさばき方を伝授！
ハマチ	達人が女子大生にハマチのさばき方を伝授！
ズワイガニ(親ガニ)	達人が女子大生に親がに(ズワイガニの雌)のむき方を伝授！
トビウオ	達人が女子大生にトビウオのさばき方を伝授！
ウマヅラハギ	達人が女子大生にウマヅラハギのさばき方を伝授！
メイタガレイ、チダイ、キス	創作料理に挑戦！
サワラ(サゴシ)	達人が女子大生にサワラのさばき方を伝授！
アカガレイ	達人が女子大生にアカガレイのさばき方を伝授！
ブリ	達人が女子大生にブリのさばき方を伝授！
アジ	達人が女子大生にアジの開きを伝授！
ベニズワイガニ	達人が女子高生にカニ料理を伝授！
アカイカ	達人が女子大生に巨大イカ料理を伝授！
サワラ(サゴシ)	達人が女子大生にサワラ料理を伝授！
若松葉	達人が女子高生に若松葉料理を伝授！
シロバイ・アカバイ	達人が女子高生にアカバイ・シロバイ料理を伝授！
墨なし白イカ白輝姫	達人が女子大生に墨なし白イカ(白輝姫)料理を伝授！
養殖ヒラメ	達人が女子大生にヒラメ料理を伝授！
サバ	達人が女子高生にサバ料理を伝授！
海鮮料理	達人が女子高生に海鮮料理を伝授！



別添資料2

○ピクチャーレールと配線ダクトレールの設置位置



プロジェクターの機器選定

EB-W50 サインージモデル  
配線ダクトにも設置できるサインージモデル。

---

■ スタンドアロン動作、多様な設置で明るい空間演出を実現 ■

**EB-W50**  
オープンプライス

スクリーン解像度 **WXGA** 高さ 約3.0kg

明るさ 全白 3,800lm カラー 3,800lm

投写距離比 1.30~1.56

\* 天吊金具 (オプション) 使用時。

こんなシーンで\*

企業 教育機関 店舗

\* 設置に関する注意事項があります。裏表紙の「安全に関するご注意」をご確認ください。  
プロジェクター「COMPACT MAPPING」映像コンテンツ付きパッケージ機器はこちら  
▶ [epson.jp/lcp/compact/](http://epson.jp/lcp/compact/)  
※COMPACT MAPPINGは株式会社「ルコス」の製品です。

\* 机上使用時、EPSOND 印字は、はじめ本体印刷の文字/マークは、逆さまになります。

**対応** **接続**

電源	ビットと補正	接続
ON/OFF	OSD	無線LAN
電源オフタイマー	メニュー	有線LAN
電源オフタイマー	メニュー	無線LAN
電源オフタイマー	メニュー	HDMI
電源オフタイマー	メニュー	USB
電源オフタイマー	メニュー	スタンドアロン

**操作性** **活用効果** **片付け**

電源オフタイマー	電源オフタイマー	電源オフタイマー
Epson Web Control	カラーモード	電源オフタイマー
Epson Projector Control	電源オフタイマー	電源オフタイマー
Epson Projector Control	電源オフタイマー	電源オフタイマー

※1: USBケーブルは付属していません。 ※2: オプション対応。 ※3: 無線LANユニットを装着した状態ではスタンドアロン投写はできません。