

第22回さかいみなと漁港・市場活性化協議会

日時：令和7年2月6日（木）

午前10時30分から11時30分まで

場所：境港水産物地方卸売市場2階 大研修室

議 事 次 第

1 開 会

2 あいさつ

3 議 事

- (1) 境港漁港・市場活性化ビジョンの改訂案の検討について（協議）…資料1、別紙1～3
- (2) 避難訓練の実施について…資料2
- (3) その他

4 閉 会

<配布資料>

議事次第、出席者名簿、配席図、さかいみなと漁港・市場活性化協議会要綱

資料1 さかいみなと漁港・市場活性化ビジョンの改訂について

別紙1 浮魚資源増に対応した陸の処理能力の向上について（案）

別紙2 さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン概要版（案）

別紙3 さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（改訂案）

資料2 令和6年度 津波を想定した避難訓練について

令和6年度 第22回さかいみなと漁港・市場活性化協議会出席者名簿

日時:令和7年2月6日(木)午前10時30分～
会場:境港水産物地方卸売市場2階 大研修室

区分	氏名	役職等	出席	欠席	代理	備考
会長	江尻 敏美	一般社団法人境港水産振興協会会長	○			
副会長	佐々木 六郎	境港魚市場株式会社代表取締役会長	○			
	渡辺 文	境港市産業部長	○			
委員	岩田 祐二	山陰旋網漁業協同組合代表理事組合長	○			随行 川本専務理事、平野顧問
	野津 千寿夫	島根県まき網漁業協議会会長	○			
	景山 一夫	鳥取県漁業協同組合代表理事組合長	○			
	喜多村 実	鳥取県かにかご漁業組合組合長	○			
	岩田 慎介	鳥取県小型いかつり漁業協会会長		○		
	岸 宏	漁業協同組合JFしまね代表理事会長		○		
	島谷 憲司	境港鮮魚仲買協同組合理事長	○			
	越河 彰統	境港カニ水揚日本一PR実行委員会会長		○		
	奥森 清	境港商工会議所参与	○			
	木村 眞理子	境港商工会議所女性会監事	○			
	結城 豊弘	一般社団法人境港観光協会会長			○	シニアマネージャー 古橋 剛
	土肥 順市	境港“旬の魚”を食べる会会長	○			
	岩下 久展	境港管理組合事務局長	○			
	鈴木 由香利	鳥取県農林水産部水産振興局長	○			
オブザーバー	日向寺 二郎	水産庁境港漁業調整事務所長		○		
	戸島 満也	境海上保安部交通課長	○			
	北野 茂樹	境港水産物市場管理株式会社専務取締役	○			随行 業務主任 嗟峨 武
	山本 紀子	鳥取県農林水産部市場開拓局長	○			
	難波 康夫	鳥取県西部総合事務所県民福祉局西部観光商工課長	○			
	平木 尚一郎	鳥取県西部総合事務所環境建築局長		○		
	石原 幸雄	鳥取県水産試験場長	○			
	佐々木 徹	鳥取県商工労働部経済産業振興監	○			
	尾崎 靖	国土交通省中国地方整備局境港湾・空港整備事務所事務所長	○			随行 工務課長 西丸 剛士
事務局	寺田 ルミ	鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課長	○			
	藤本 直幸	鳥取県県土整備部河川港湾局港湾課長	○			
	山中 直也	鳥取県西部総合事務所米子県土整備局河川砂防課課長補佐	○			
	岡田 晋吾	鳥取県西部総合事務所米子県土整備局河川砂防課係長		○		
	足立 晴夫	境港市産業部水産商工課長	○			
	佐々木 雅史	境港市産業部水産商工課係長	○			
	安達 哲	鳥取県西部総合事務所環境建築局建築住宅課課長補佐		○		
	小村 幸司	鳥取県西部総合事務所環境建築局建築住宅課課長補佐		○		
	山本 健也	鳥取県境港水産事務所長	○			
	宮邊 伸	鳥取県境港水産事務所課長補佐	○			
	田中 靖	鳥取県境港水産事務所係長	○			

第22回さかいみなと漁港・市場活性化協議会 配席図

	前					
島谷委員	岩田祐二委員	佐々木副会長	江尻会長	渡辺副会長	景山委員	
野津委員	喜多村委員	岩下委員	鈴木委員	奥森委員	土肥委員	木村委員
オプザーバー 県商工労働部 佐々木経済産業振興監	オプザーバー 市場開拓局 山本局長	オプザーバー 県西部観光商工課 難波課長	山陰旋網漁業協同組合 川本専務(随行)	山陰旋網漁業協同組合 平野顧問(随行)	(代理) 結城委員 古橋シニアマネージャー)	オプザーバー 海上保安部交通課 戸島課長
オプザーバー 県水産試験場 石原場長	オプザーバー 境港水産物市場管理株式会社 北野専務	オプザーバー 国土交通省中国地方整備局 境港湾・空港整備事務所 尾崎事務所長	オプザーバー 国土交通省中国地方整備局 境港湾・空港整備事務所 西丸工務課長(随行)	境港水産物市場管理株式会社 嵯峨主任(随行)		
県米子県土整備局 河川砂防課 山中課長補佐	県水産振興課 寺田課長	境港市水産商工課 足立課長	境港湾課 藤本課長	境港水産事務所 山本所長	境港水産事務所 宮邊補佐	境港市水産商工課 佐々木係長
						境港市水産事務所 田中係長

さかいみなと漁港・市場活性化協議会要綱

(名称)

第1条 本会は、さかいみなと漁港・市場活性化協議会と称する。

(目的)

第2条 本会は、境漁港の活性化のため、漁港等の整備や市場の機能強化について、幅広く地元や水産関係者等の意見を聴取することで、適正な整備や利用促進に資することを目的とする。

(事業)

第3条 本会は、前条の目的を達成するため、次の検討を行う。

- (1) 漁港及び市場の活性化に関すること。
- (2) 漁港施設及び市場施設（以下、「漁港等」という。）の整備促進に関すること。
- (3) 漁港等の管理・利用促進に関すること。
- (4) 漁港等の長期計画の策定に関すること。
- (5) その他本会の目的達成に必要な検討。

(組織)

第4条 本会は、別紙の者をもって組織する。

(役員)

第5条 本会に、次の役員を置く。

- (1) 会長 1人
- (2) 副会長 1人以上

(役員を選任等)

第6条 会長、副会長は委員において互選する。

(役員職務)

第7条 会長は、本会を代表し、会務を総括するとともに会議を招集する。

2 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代行する。

(専門部会)

第8条 会長は、専門的事項を調査研究させるため、専門部会を設けることができる。

2 専門部会の運営については、会長が別に定めるものとする。

(会議)

第9条 協議会は、会長が招集し会長が議長となる。

2 本会は、必要があると認めるときは、会員以外の出席を求め、意見を聴くことができる。

(事務局)

第10条 本会の事務は、鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課、境港水産事務所及び県土整備部河川港湾局港湾課で行う。

(会議の公開)

第11条 本会は公開とする。

(委任)

第12条 この規約に定めるもののほか必要な事項は、会長が別に定める。

附則

この要綱は平成23年12月16日から施行する。

この要綱は令和4年7月19日から施行する。

この要綱は令和6年1月17日から施行する。

さかいみなと漁港・市場活性化ビジョンの改訂について

境港水産事務所

境漁港・市場があるべき姿に向けて、社会情勢の変化に合わせ、「さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（以下、「活性化ビジョン」。）」を改訂することについて、前回（令和6年11月開催）承認を受けたところ。今回はその改訂案について協議する。

1 前回の協議会における議論

委員からは、陸上処理能力向上のための冷凍・冷蔵施設整備、污水处理施設の老朽化等の対策、漁船の係船場所の確保、まき網漁業における水揚量の調整に関することなどが課題として挙げられた。

（主な意見）

- ・マイワシ資源増加に対応するためには陸上処理能力の向上が必須であり、活性化協議会として冷凍・冷蔵施設整備を強化していくビジョンが必要。
- ・污水处理施設について、施設の老朽化、残渣から作られる肥料の重金属対策、エネルギーコストの増大等が課題。
- ・マイワシの水揚量増大に対応するために、血水などを污水处理施設に送るための側溝や排水槽の整備等について県の整備方針が必要になるのではないか。
- ・地元船のみならず、県外船の水揚げにも対応するために、岸壁設備、冷凍・冷蔵施設整備、污水处理施設の老朽化対策等の課題解決が必要。水産業界だけでなく、商工会議所等も協力が必要。
- ・利便性の高い岸壁は範囲が限られるため、うまく調整することが必要。
- ・冷凍魚は輸出や養殖にも活用されている。マイワシの相場は水揚制限等の要因によって上昇しており、養殖業経営にマイナスとなっているので、マイワシの流通量の確保が必要。
- ・まき網漁業の水揚制限が続くと、仲買業者は限られた原料を高い相場で買うことになり、冷凍保管庫の回転が上がらない。

2 冷凍・冷蔵施設整備の方向性について（冷凍・冷蔵施設ワーキンググループ）

境港地区における冷凍・冷蔵施設整備の方向性について、冷凍・冷蔵施設ワーキンググループ会議（令和7年1月30日開催）において議論した結果を基に、活性化ビジョン（改訂版）への記載を提案する。

3 改訂版活性化ビジョンの概要

- ・活性化ビジョン（改訂版）の概要案…別紙2
- ・活性化ビジョン（改訂版）（案）…別紙3

4 改訂のスケジュールについて

- ① 改訂に取り組むための承認（令和6年11月）
- ② 改訂案の検討（今回）
- ③ 最終案の検討・承認（令和7年3月）

浮魚資源増に対応した陸の処理能力の向上について（案）

（背景）

漁業法改正に伴う国の資源管理制度導入により、漁業者は魚種ごとに漁獲枠を与えられ漁獲量の制限を課せられている。一方、マイワシ資源は回復基調にあり、近年、陸上の処理能力に起因した漁獲枠の取り残しが生じている。これは境港地区経済にとって大きな問題で、関係者と陸上処理能力のあり方を議論する必要がある。

1 目的

資源回復傾向であるマイワシの水揚量アップが期待されている折、地元生産者の漁獲枠消化率向上及び県外大中型まき網船の水揚げを境漁港に取り込むことにより、地域水産加工業への原料供給のみならず、日本海側最大の水揚量を誇る境港の西日本エリアにおける浮魚類の供給基地としての責任を果たす。

2 水産庁の資源管理目標を踏まえた 10 年後(令和 16 年)の水揚げ目標

水産庁が示している資源管理下における 10 年後の日本海での漁獲量の予測値は、マイワシは 33.8 万 t、サバ類は 42.2 万 t、マアジは 15.8 万 t とされている。日本海側各漁港の水揚量に対する境漁港の現在のシェアを元に 10 年後の境漁港のマイワシ、さば類、マアジの水揚量を予測すると、それぞれ 17.1 万トン、8.8 万トン、1.3 万トンで、陸の処理能力を考慮しなければ 27.2 万トンの水揚げが予測される。(表 1)

表 1 境漁港における 10 年後の予測水揚量について

魚種	マイワシ	さば類	マアジ	合計
漁獲量の予測値※	33.8 万トン	42.2 万トン	15.8 万トン	91.8 万トン
日本海における魚種ごとの境漁港の水揚量シェア※※	51%	27%	15%	—
10 年後水揚量の予測値	17.1 万トン	8.8 万トン	1.3 万トン	27.2 万トン

※漁獲量の予測値は、対馬暖流系群の目標管理基準値を使用

※※水産物流通統計調査（2023）を参照

しかし、資源管理の精度や自主規制等の不確実な要因を踏まえ、マイワシ、さば類、マアジにおける境港の 10 年後の目標水揚量は、年間 20 万 t とする。

年間の目標水揚量を 20 万トンとした場合、過去のマイワシの盛漁期の水揚げ日数を踏まえ、1 日当たり 2,000 トンの処理能力（右図参照）が必要である。また、年間 20 万トンに最も近い水揚量だった平成 8 年の冷凍保管能力を参考に境港地区で 78,000 トンの冷凍保管能力が必要である。

（表 2）

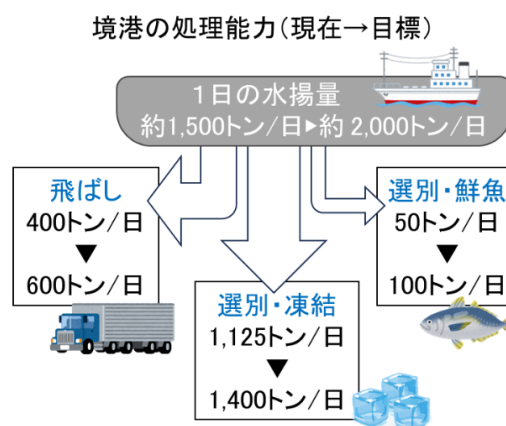


表 2 境漁港の浮魚類処理能力について

	令和 6 年現在	令和 7 年 10 月※	令和 16 年 (目標)
陸の処理能力	1,575 トン/日	1,665 トン/日	2,100 トン/日
(内訳)凍結	1,125 トン/日	1,215 トン/日	1,400 トン/日
飛ばし	400 トン/日	400 トン/日	600 トン/日
鮮魚等	50 トン/日	50 トン/日	100 トン/日
地区冷凍保管能力	65,800 トン	71,000 トン	78,000 トン
水揚量 (浮魚類)	10 万 t(見込み)	—	20 万 t

※山陰旋網漁業協同組合の共同利用冷凍・冷蔵施設完成時

3 水揚量アップに対応するための方策

まき網運搬船の接岸から、陸揚げが終了するまでの時間が短く、水産物の鮮度が良い状態で凍結や加工にまわすことができるといった境港の特徴を保持した方策を提案する。

(1) 境漁港の冷凍冷蔵能力の向上

- ・凍結庫の機能向上

凍結庫 1,400 トン/日の凍結能力確保

⇒仲買各社の凍結庫更新の推進 (経産省等の補助金活用支援、国への働きかけ)

- ・冷凍保管庫の容量増

冷凍保管庫 78,000 t の容量確保

⇒仲買の既存冷凍保管庫更新や新設の推進

仲買グループ化等による共同利用施設整備の検討

倉庫リース企業や賃貸冷凍保管庫業者の誘致

(2) 県外への輸送能力の強化

- ・飛ばしの効率向上

大型トラックスケールの整備 (セミトレーラーの活用を推進)

(3) その他

- ・境港からの輸出促進
- ・ベトナム・タイ等東南アジア方面への缶詰用輸出を強化
- ・地域外の冷凍保管庫への配送
- ・ミール工場、加工工場の誘致

※この資料は、さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン (改訂版) の参考資料として、本編に添付する予定です。

(案)

さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（概要版）

背景

強み

- 境漁港は西部日本海最大の漁港であり、水産物取扱量は全国でも有数（R6年全国第3位）
- まき網漁業、ベにずわいがに漁業、沖合底びき網漁業、いか釣り漁業、各種沿岸漁業により、四季折々の多種多様な水産物が水揚げされる
- 背後地に大規模加工団地、重要港湾を有するほか、資材、道路、労働力等が揃った港
- 高度衛生管理型上屋の整備により衛生的な水産物の取引が可能
- 災害に強い漁港（耐震、耐津波）

but

課題

- 災害への対応、係留岸壁の充実
- 水産資源の変動への対応、陸上処理能力の低下（冷凍庫の老朽化等）
- 衛生管理体制の維持・改善
- 魚離れ、消費地ニーズへの対応（食の安全・安心、手軽さ）、海外消費量の増大
- 観光分野との連携、食育・魚食普及活動の促進

将来のあるべき姿

社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場

<基本目標>

- ◇災害に強く、消費者の「安心・安全」のニーズに対応した高度衛生管理型の漁港、市場
- ◇付加価値の向上を推進するとともに、大量水揚げ・迅速処理にも対応できる漁港、市場
- ◇新鮮で豊富な水産物を提供し、地域の観光資源となるとともに、地元で愛される漁港、市場

<取組方針と具体的な施策>

信頼される漁港・市場づくり (漁港・市場機能の強化)

- 災害に強い漁港、市場
 - ・地震、津波対策
 - ・災害への備えの促進
- 衛生管理体制の維持・改善
 - ・高度衛生管理型市場の維持管理
 - ・関係者の意識の維持・改善
 - ・汚水処理施設の改修に向けた検討
- 周辺環境の整備
 - ・係留岸壁の充実
 - ・利用者のための施設整備
 - ・臨港道路の気候変動対策の検討

活力がある漁港・市場づくり (集荷・販売力の強化)

- 陸上処理能力のアップ
 - ・まき網漁業の需給調整
 - ・水揚げ集中時の対策・対応
 - ・凍結能力及び凍結保管能力の確保
 - ・県外への輸送能力強化、企業誘致等
- 水産物の販路拡大
 - ・活魚出荷の推進
 - ・関西でのマーケティング
 - ・海外市場の開拓・輸出促進
- 水揚物の付加価値向上
 - ・境港ブランドの創出
 - ・6次産業化の推進
 - ・管理記録の保持・情報提供

親しまれる漁港・市場づくり (観光連携及び地域活性化の推進)

- 観光分野との連携
 - ・水木しげるロード、水産物直売センターとおさかなパークの連携
- 漁港見学ツアーの充実
 - ・見学ツアーの充実・インバウンド対応
 - ・見学通路の活用促進
- 食育・魚食普及活動の推進
 - ・学校給食等での地元水産物活用による食育の推進
 - ・継続的な水産イベント等による魚食普及活動

<ビジョンの位置づけ>

このビジョンは、境港を取り巻く現状とその課題を関係者で共有し、今後の境港の「あるべき姿」について意見集約を行ったものである。

具体的な施策については、できるものは速やかに取り組み、中長期的な課題は、国の高度衛生管理基本計画を念頭に、今後、具体化に向けた検討を進めていく。

さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（概要版）

背景

強み

- 境漁港は、西部日本海最大の漁港として、水産物取扱量は全国でも有数（H23年全国第3位）
- まき網漁業、べにずわいがに漁業、沖合底びき網漁業、いか釣り漁業、各種沿岸漁業により、四季折々の多種多様な水産物が水揚げされる
- 背後地に大規模加工団地、重要港湾を有するほか、資材、道路、労働力等が揃った港



課題

- 災害への対応（耐震基準未対応）、係留岸壁の充実、漁港利用者の利便性の向上
- 水産資源の減少（S61-H6：50万ト超→近年約10万ト）、魚種組成の変化、魚価安
- 手狭な上屋・荷揚げ岸壁、衛生管理対応の遅れ、市場施設の老朽化
- 魚離れ、消費地ニーズへの対応（食の安全・安心、手軽さ、産地一次加工）、海外消費量の増大
- 水産物直売センターの集客の長期減少傾向、観光分野との連携、食育・魚食普及活動の促進

将来のあるべき姿

社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場

<基本目標>

- ◇災害に強く、消費者の「安心・安全」のニーズに対応した高度衛生管理型の漁港、市場
- ◇付加価値の向上を推進するとともに、大量水揚げ・迅速処理にも対応できる漁港、市場
- ◇新鮮で豊富な水産物を提供し、地域の観光資源となるとともに、地元で愛される漁港、市場

<取組方針と具体的な施策>

信頼される漁港・市場づくり (漁港・市場機能の強化)

- 災害に強い漁港、市場
 - ・地震、津波対策
 - ・避難場所の確保
- 衛生管理の強化
 - ・高度衛生管理型市場の整備
 - ・高度衛生管理体制の構築
 - ・汚水処理施設の改修
- 周辺環境の整備
 - ・係留岸壁の充実
 - ・利用者のための施設整備
 - ・臨港道路の高潮・振動対策

活力がある漁港・市場づくり (集荷・販売力の強化)

- 水揚物の付加価値向上
 - ・まき網物の小ロット販売による単価アップ
 - ・産地一次加工の検討
 - ・境港ブランドの創出
 - ・6次産業化の推進
 - ・管理記録の保持・情報提供
- 水産物の販路拡大
 - ・活魚出荷の推進
 - ・関西でのマーケティング
 - ・海外市場の開拓
- 陸上処理能力のアップ
 - ・まき網三者による需給調整
 - ・効率的な水揚げができる漁港・市場への再構築

親しまれる漁港・市場づくり (観光連携及び地域活性化の推進)

- 観光分野との連携
 - ・魅力ある水産物直売センターの創出
- 漁港見学ツアーの充実
 - ・早朝セリ見学の実施
 - ・見学通路の整備
- 食育・魚食普及活動の推進
 - ・学校給食等での地元水産物活用による食育の推進
 - ・継続的な水産イベント等による魚食普及活動

<ビジョンの位置づけ>

このビジョンは、境港を取り巻く現状とその課題を関係者で共有し、今後の境港の「あるべき姿」について意見集約を行ったものである。

具体的な施策については、できるものは速やかに取り組み、中長期的な課題は、国の高度衛生管理基本計画を念頭に、今後、具体化に向けた検討を進めていく。

さかいみなと漁港・市場活性化ビジョン（改訂案）

【境港の現状】

1 境港市の概略

(1) 位置

境港市は、鳥取県の北西端に形成された砂州である弓浜半島の北端に位置し、西側は島根県宍道湖に接続する汽水域である中海、北側は斐伊川水系の末端である境水道を挟んで島根半島、東側は日本海的美保湾に接しており、その地形は標高2m程度の平坦な砂地である。



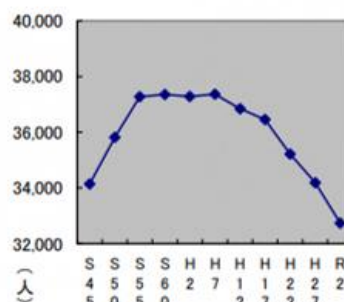
(2) 人口

境港市の世帯数は令和2年（2020年）の国勢調査によると、13,128世帯（平成22年（2010年）12,870世帯）、人口は32,740人（同35,259人）と世帯数は増加しているが人口は減少傾向にあり、核家族化及び少子高齢社会に対応した取り組みが急がれている。

○人口の推移（該当年の10月1日現在）

年次	世帯数	人口(人)	人口(人)		1世帯あたり人数
			男(人)	女(人)	
昭和45年	9,440	34,145	16,342	17,803	3.6
昭和50年	10,149	35,819	17,121	18,698	3.5
昭和55年	10,753	37,278	17,889	19,389	3.5
昭和60年	10,978	37,351	17,873	19,478	3.4
平成2年	11,308	37,282	17,880	19,402	3.3
平成7年	11,995	37,365	18,034	19,331	3.1
平成12年	12,505	36,843	17,756	19,087	2.9
平成17年	12,798	36,459	17,535	18,924	2.8
平成22年	12,870	35,259	16,906	18,353	2.7
平成27年	13,094	34,174	16,294	17,880	2.6
令和2年	13,128	32,740	15,775	16,965	2.5

(資料:国勢調査)



(3) 産業

2020年（令和2年）年に実施された国勢調査によると、境港市の就業人口16,043人（平成22年（2010年）16,709人）のうち第1次産業従事者が557人（同700人）、うち漁業254人（同310人）、農業299人（同383人）となっている。また、令和2年（2020年）の工業統計調査において食料品出荷額55,695百万円（平成22年（2010年）41,600百万円）のうち水産製造関係が35,030百万円（同29,442百万円）であり約6割（同約5割）を占めている。

境港市の工業出荷額に占める水産製造関係の割合

産業別	事業所数	従業者数	出荷額(万円)
食料品	51	2,194	5,569,520
（構成比率）	(49.3%)	(47.9%)	(59.1%)
うち水産製造関係	34	1,325	3,503,054
飲料・飼料等	4	114	285,088
繊維	1	8	X
木材	1	254	X
プラスチック	2	78	X
窯業・土石	2	22	X
金属	6	76	70,344
生産用機械	1	8	X
その他	1	11	X
総数	69	2,765	5,924,952

(令和2年工業統計調査・従業者4人以上の事業所対象)

令和3年(2021年)の経済センサス活動調査によると、境港市の事業所総数は69社(平成22年(2010年)84社)、従業員数は2,765人(同3,059人)で、そのうち水産製造関係の事業所数は34社(同37社)、従業員数は1,325人(同1,366人)と、従業者全体の約48%(同約45%)が水産製造関係の事業所に従事している。(水産製造関係の事業者数は令和2年(2020年)工業統計調査より)

(4) 観光

平成4年度(1992年度)から境港市出身の漫画家水木しげるにちなんだ「水木しげるロード」の整備が始まり、平成22年(2010年)の水木しげるロードへの観光客入り込み数は、370万人を突破、コロナ禍で一時落ち込んだものの、令和4年(2022年)以降回復傾向であり、全国的な観光都市として成長している。

区分	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
人数	2,041	2,743	3,009	965	736	1,014

出典：境港市観光振興課

5) 交通

境港市は、鉄道や利便性の高い幹線道路が整備されているとともに、重点港湾である境港(さかいこう)、米子鬼太郎空港を有している。

鉄道は、かつては鮮魚専用の貨物列車が運行されるなど、境港市の物流を大きく支えてきたが、トラック輸送の発達により貨物輸送は衰退し、現在、JR境線は、妖怪列車が走る等、境港市の観光の大きな役割を果たしている。

現在の物流の主役である道路網は、境港から中国縦貫自動車道まで、国道431号線、米子自動車道が連結し、大阪へ約4時間、東京へ約10時間でのアクセスが可能であるほか、岡山自動車道により山陽や四国方面の太平洋側まで含めたルートが開かれている。

また、米子鬼太郎空港には、東京便(全日空)のほか、山陰唯一の定期国際航路として韓国ソウル便(エアソウル)が運航され、令和6年には香港、令和7年には台北(台湾)を結ぶ定期国際航路も就航が予定されている。

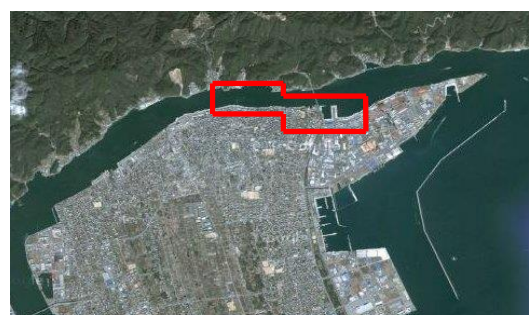
港湾としての境港は、国の重要港湾、重点港湾に指定され、平成7年には輸入促進地域計画(境港FAZ計画)が国から承認され、日本海側の国際貿易の拠点港として各種施設整備が行われている。モノとヒトが交流する「北東アジアゲートウェイ」構想を掲げ、境港・韓国東岸の東海(トンヘ)港・ロシアのウラジオストク港を結ぶ環日本海定期貨客船が就航している(令和元年に運休後、令和6年に運航再開)。

海路、空路と、北東アジア地域や東南アジア諸国への貨物ルートが着々と構築され、水産物や水産加工品の輸出の拡大も期待されている。

2 境漁港と県営市場

(1) 境漁港

境漁港は境港市の北端に位置し、その北側に位置する島根半島が天然の防波堤の役割を果たし、古くから良港として利用されてきた。



日本海の豊富な水産資源に恵まれた境漁港は、大正年間になってまき網漁業の発達とともに漁港整備が始まり、昭和30年（1955年）の第2次漁港整備長期計画から本格的に進められ、平成6年（1996年）の第9次漁港整備長期計画以降、大型漁船に対応した係留施設等の整備がなされた。平成24年（2012年）の長期計画では、東日本大震災を受け「災害に強く安全な地域づくりの推進」が掲げられ、令和4年（2022年）には2号岸壁を耐震強化岸壁に改良している。昭和28年（1953年）に第3種漁港、昭和48年（1973年）には特定第3種漁港に指定され、日本海側有数の漁港に躍進し、現在では日本海における沖合漁業の中核基地としての役割を果たしている。



(2) 鳥取県営境港水産物地方卸売市場

鳥取県営境港水産物地方卸売市場は、昭和26年（1951年）に設置された境町営魚市場（境港市栄町）を前身として、昭和37年（1962年）9月に鳥取県営境港魚市場として開設、昭和48年（1973年）に鳥取県営境港水産物地方卸売市場となる。この頃から昭和町（現在の場所）に新しい上屋の建設が始まり、昭和57年（1982年）には水産事務所が移転して本格稼働となった。平成26年度（2014年度）からは、従来からの高い水揚げ能力に加え、安全で高品質な水産物を流通させるために、高度衛生管理型市場の整備に取り組んでいる。一例として、滅菌冷海水供給設備や活魚出荷のためのエアレーション設備を整備し、活松葉がに等の高付加価値水産物の流通を促進している。

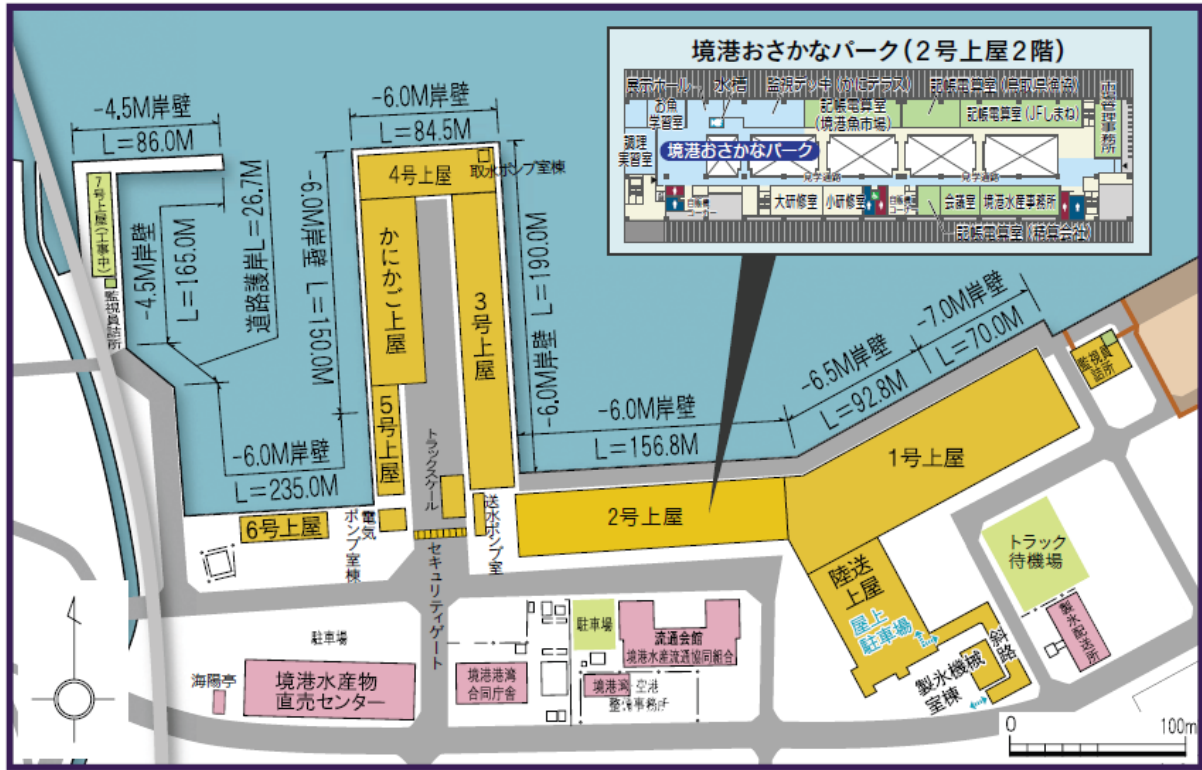


滅菌冷海水を用いた活松葉がにの陳列



新市場（2号上屋）

鳥取県境港水産物地方卸売市場



開設者

鳥取県 (昭和37年9月15日開設)

管理

令和6年2月末日現在

- 鳥取県境港水産事務所 (14名)
 - 所長(1) - 次長 兼 管理担当(1) - 境港水産振興担当(5)
 - 取締船(6)
 - 非常勤職員(1)
- 境港水産物市場管理(株) (11名)
 - 社長(1) - 専務(1) - 業務担当(1) 設備担当(1)
 - 事務担当(2) 監視員(6)

卸売人

3社 境港魚市場株式会社 鳥取県漁業協同組合 漁業協同組合JFLまね

売買参加者

業務別等内訳 令和6年2月末日現在

区分	個人					法人					合計
	出荷	仲卸	加工	小売	小計	出荷	仲卸	加工	小売	小計	
所在地											
境港市				6	6	11		27	14	52	58
米子市				1	1			2	3	5	6
その他						2		3	2	7	7
合計				7	7	13		32	19	64	71

市場施設の規模

(令和6年2月末日現在)

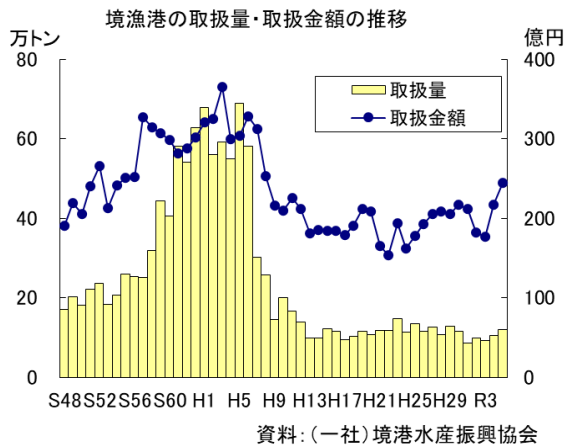
名称	位置	建設年次	構造	上屋面積 (m ²)	規模 (全長×幅)
陸送上屋	昭和町	平成28～30年	PC・PCa造 2階建	3,810	73.5m × 49.6m
1号上屋	昭和町	平成29～令和元年	PC・PCa造 2階建	10,335	156m × 49m
2号上屋	昭和町	令和元～4年	PC・PCa造 2階建	12,092	154m × 45m
3号上屋	昭和町	昭和48～51年 (平成13年一部修復)	鉄骨平屋建	3,772	164m × 23m
4号上屋	昭和町	平成13年	鉄骨平屋建	1,633	71m × 23m
5号上屋	昭和町	昭和51～52年 (平成13年一部修復 平成29年一部改修)	鉄骨平屋建	677	61.5m × 11m
かにかご上屋	昭和町	令和4～5年	鉄骨平屋建	3,185	102.5m × 31.1m
6号上屋	昭和町	平成31年	鉄骨平屋建	450	45m × 10m
7号上屋	峠町	平成7～8年	鉄骨平屋建	756	54.42m × 13.9m
合計				36,710	

3 境港の水産業

(1) 水揚量の推移

境漁港における水産物取扱量は、マイワシ資源の増加により昭和 61 年（1986 年）から平成 6 年（1994 年）まで 9 年連続で 50 万トン以上を記録し、平成 4 年（1992 年）から平成 8 年（1996 年）までの 5 年間は全国 1 位であったが、その後、急激に減少し、長期的な資源変動の低迷期に入った。近年、マイワシ資源の回復の兆しが見られており、水揚げ量が徐々に増加してきている。

現在、境漁港を基地とする漁業は、まき網漁業、ベニズワイガニにかご漁業、沖合底びき網漁業、いか釣り漁業等の沖合漁業を中心として、令和 6 年（2024 年）の水産物取扱量は重量 125,654 t（全国 3 位）、金額 23,939 百万円（全国 4 位）となっている。



全国主要漁港水揚状況

数量（単位：トン）				金額（単位：億円）					
令和 5 年（2023 年）		令和 4 年（2022 年）		令和 5 年（2023 年）		令和 4 年（2022 年）			
1	釧路	189,416	2	172,552	1	福岡	484.4	2	427.1
2	銚子	188,965	1	237,028	2	焼津	470.8	1	466.0
3	境	120,109	4	104,948	3	長崎	336.1	3	301.0
4	焼津	118,953	3	118,474	4	銚子	272.8	4	228.4
5	長崎	109,878	6	98,603	5	境	245.3	5	216.9
6	石巻	98,184	5	103,426	6	気仙沼	233.2	10	138.1
7	松浦	92,439	7	84,710	7	石巻	214.4	7	185.5
8	枕崎	69,157	8	73,210	8	三崎	189.0	6	211.9
9	気仙沼	65,005	10	45,968	9	枕崎	186.6	8	175.7
10	福岡	62,319	9	58,058	10	根室	186.0	9	175.3

資料：(一社)漁業情報サービスセンター

(2) 魚種別・漁業種別水揚量

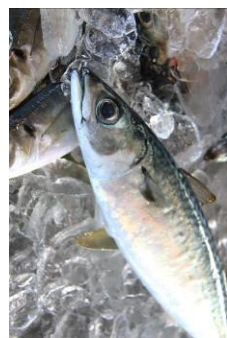
魚種別には、まき網漁業によるアジ・サバ・イワシ類、ベニズワイガニにかご漁業によるベニズワイガニが漁獲の多くを占めているが、各種沿岸漁業も含め、春にはサヨリ、メバル、カレイ類、夏には本まぐろ（クロマグロ）、白いか（ケンサキイカ）、スズキ、イワガキ、秋にはハタハタ、シラス（イワシ類稚魚）、サワラ、冬には山陰の冬の味覚の王様である松葉がに（ズワイガニ）、ブリ、スルメイカ等、四季折々、多種多様な水産物の水揚げがなされている。

特に、9 月から翌年 6 月まで 10 ヶ月間水揚げされるベニズワイガニは、長年、水揚量日本一を記録しているほか、夏の天然本まぐろ（クロマグロ）の水揚げ量も全国トップクラスである。

まいわし



まさば



くろまぐろ



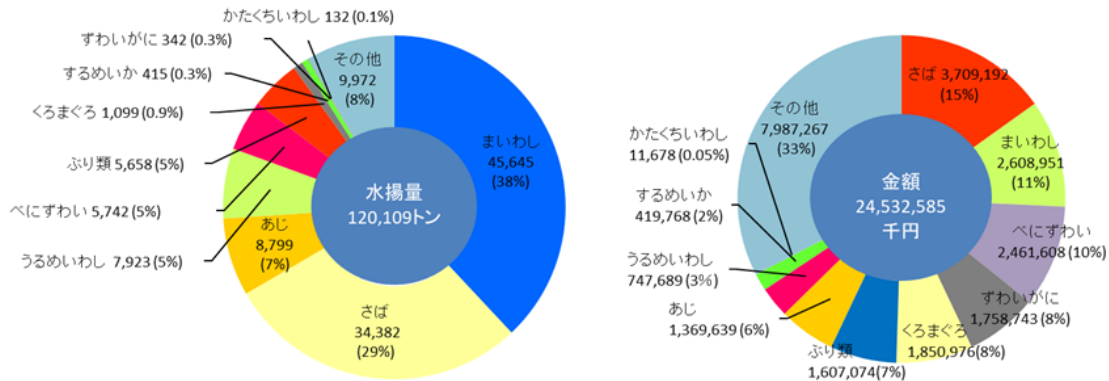
ずわいがに



べにずわいがに



魚種別水揚量・金額(令和5年)



	まき網	いかつり	べにすわいがに	沖合底びき網	活魚	輸入魚	その他	計
取扱量 (トン)	103,795	648	5,742	3,994	83	0	5,847	120,109
取扱額 (千円)	13,703,982	727,448	2,461,608	3,970,350	122,885	0	3,546,311	24,532,585

(3) 加工流通

境漁港が水産都市として急成長した背景には加工から流通に至る一貫した機能と設備が整備されたことにある。

境漁港はかねてより「関西の台所」として関西圏への水産物の供給に大きな役割を果たしてきたほか、関東への出荷も増やしてきた。水産庁が推進する拠点的な役割を担う主要漁港の整備と強化を図る水産物産地流通加工センター形成事業の第1期として昭和44年(1969年)に水産庁の指定を受け、昭和工業団地内に加工団地が形成され、各加工業の設備近代化や増大する水揚げに対応した工場の拡大、加工排水の共同処理施設等が整備された。

境港の水産加工業は、冷凍食品、冷凍水産物等2～3種類の品目を組み合わせた複合型加工の生産体制が中心で、冷凍水産物やベニズワイガニ、アジ、サバ等を使った冷凍食品が加工製品の主体となっているが、昔ながらの素干、煮干を専業としている企業もある。

近年、境港で漁獲される未利用魚や未利用部位の食品加工への利用や機能性食品開発等の新技術開発が産学一体となって取り組まれているほか、「みんなで選ぶ境港の水産加工大賞」を開催するなど、新たな水産加工品の開発、情報発信にも取り組まれている。また、カニ加工品の商品価

境港市の水産製造関係工業出荷額(2021年)

品目	事業所数	従業者数	出荷額(万円)
海藻加工品	2	278	x
練製品	1	17	x
塩干・塩蔵品	3	104	218,424
冷凍水産物	3	211	774,598
冷凍水産食品	18	604	1,970,148
その他の水産食料品	7	111	108,366
計	34	1,325	3,503,054

(2021年経済センサス活動調査・従業者4人以上の事業所対象)



第四回みんなで選ぶ境港の水産加工大賞
大賞：「昆布じめ丼の素白はた」(有)山芳海産

値向上や水産加工残渣の有効利用など、6次産業化に取り組む水産加工事業者等を県、市で支援するなど、様々な水産加工業振興策が取り組まれている。

(4) 養殖業

宮城県女川町の三陸海岸のギンザケ養殖場が東日本大震災で被災したため、かつてサケの養殖が行われていた美保湾での事業化の可能性を検討しようと、水産大手の株式会社ニッスイが日本水産株式会社の子会社である臨海研究株式会社境港事業所が鳥取県と境港市の財政支援を受けて平成23年(2011年)12月から取り組んでいる。海面養殖業に取り組んでいる。平成27年(2015年)3月には、境港市に本社兼加工場を整備し、ギンザケ養殖から加工販売まで一貫した生産体制となった。これにより、地元を含め西日本でもギンザケが流通し、新たな特産物となった。ギンザケ養殖の生産規模拡大に伴い、地元雇用が増加し、稚魚生産を担う県内内水面養殖業者の事業規模、雇用も拡大した。さらに、大規模沖合養殖システム(大規模な自動給餌システム)の海洋実証試験の後、そのシステムが導入されている。また、令和3年(2021年)7月にギンザケ養殖では国内2例目となるASC認証を取得し、環境や社会への影響に配慮を最小限にした責任のある養殖が行われを行っている。

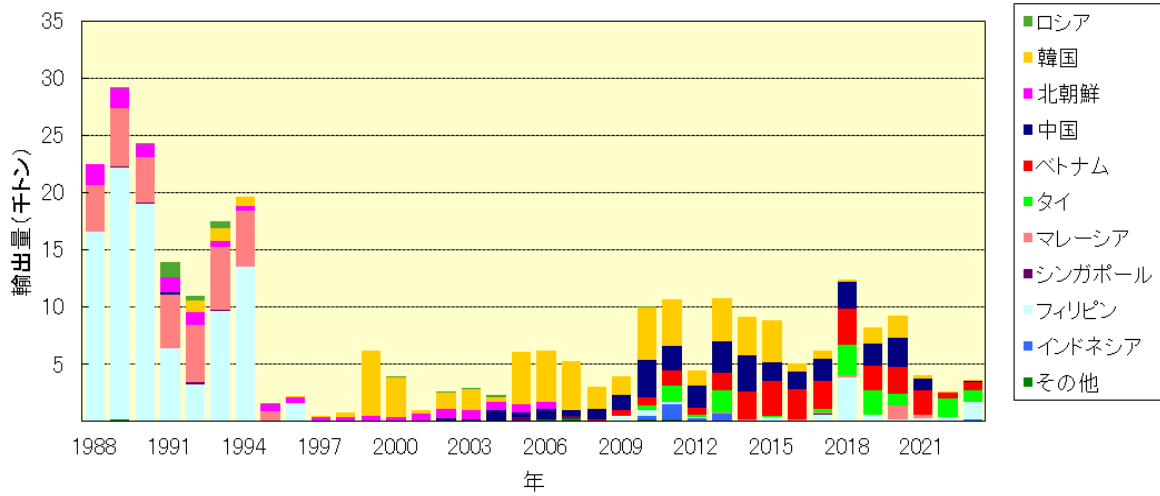


(5) 水産物の輸出

境港における水産物輸出は、かつては冷凍イワシを中心にフィリピン、マレーシア等へ年間約1~3万トン輸出されていたが、マイワシ資源の衰退により輸出量は大きく減少し、令和元年(2019年)~令和5年(2023年)までの直近5年は1万トン未満で推移している。

輸出されるのは主に冷凍魚(サバ、イワシ、アジ、ツバス等)で、ベトナム、タイ、フィリピン等への輸出がなされている。

境税関支署における魚介類及び同調製品の国別輸出



(出典：財務省貿易統計 ※令和6年(2024年)9月集計)

【課題】

1 漁港に関すること

(1) 災害に強い漁港・市場整備

平成12年(2000年)10月6日に発生した鳥取県西部地震において、境漁港では埋立地に位置する荷揚岸壁周辺や流通加工団地が甚大な被害を受けた。

また、平成23年(2011年)3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震においては、これまでの被害想定を超える大津波が発生し、甚大な被害が生じた。このことから、鳥取県地震防災調査研究委員会が佐渡島北方沖断層及び鳥取沖西部+東部断層(F55断層)を震源とする地震による津波の高さなどを検討した結果、境港市には最大3.7mの津波が予想され、漁港区域一帯は1m～3mの浸水被害が想定されている。

~~さらに、標高が低い境港市においては、度々、境水道沿いの岸壁や臨港道路の冠水が見られ、平成24年9月18日には台風16号に伴う高潮により、約400mにわたり冠水した。~~



鳥取県西部地震で損壊した境漁港

境漁港は水産物流通の拠点であるとともに、多いときには何百人もの市場関係者が働いており、災害発生時の地域住民・就労者・来訪者の安全の確保や、災害発生後速やかに水揚げが再開できる「災害に強い漁港・市場づくり」が求められている。

対策として、M6.5の直下型地震動が発生しても岸壁の損傷や液状化等の被害が限定的で速やかに漁業活動が再開できるように、岸壁に16mの鋼管矢板を打ち込み、市場躯体を支えるため地下22mまで地盤を改良し、上屋の杭は地下66mまで打ち込んでいる。また、最大津波高より高い屋上(地上7.2m)に250台分の駐車スペースと受電設備を整備している。

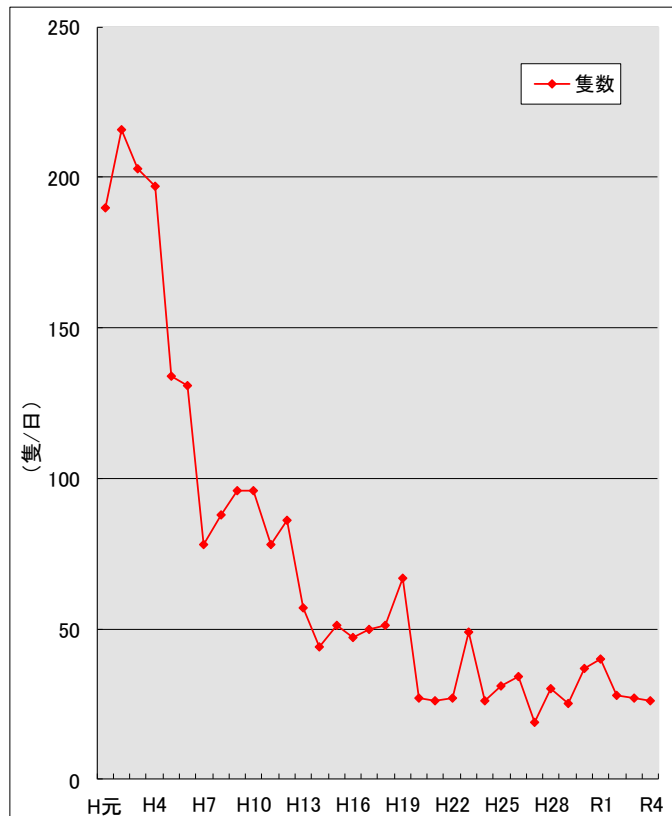
令和6年(2024年)1月には、能登半島地震が発生し、鳥取県まで津波が到達している。市場関

関係者の地震・津波に対する避難訓練の気運が高まるなか、令和6年（2024年）3月には地震・津波を想定した境港市場の避難訓練を実施している。参加者からは継続した避難訓練の要望が多くあった。このため、定期的に避難訓練を行い、災害時に市場関係者が適切な行動をとり、関係者の安全確保および水産物の生産・流通の早期再開につなげる必要がある。

（2）係留岸壁の充実

係留岸壁については、利用漁船の減少により通常は概ね足りているが、盛漁期や荒天時、年末年始、ゴールデンウィーク、船体整備時期などに一時的に不足し、2舷付けや他漁港への回避により対応している。また、大小の漁船や鋼製・FRP製の漁船が混在し、効率的な係船がなされていない上、係留時の安全性も懸念されている。それらの問題に対応するため、令和6年（2024年）3月に係留岸壁のおおまかな係船ルールを策定したが、現在、マイワシやマサバ資源が回復傾向にあり、県外大型まき網船の入港に対応するために係留場所の充実が必要となっている。

また、まき網運搬船の大型化に対応するため、岸壁の増深や係船柱増設等の係留場所の充実が求められている。



※「標準的の最多利用漁船数」は、1年間のうち利用が最も多かった連続する2ヶ月のうち、上位10日間の1日あたり平均漁船数。
 ※H29～R1の隻数は、異常値とみられるため再度集計した。

（3）漁港利用者の利便性の向上

境漁港を利用する主な漁船は沖合漁業に従事する漁船であり、1週間程度から数週間の航海の後、港に帰ってくる。航海を終えた漁船乗組員は、束の間の係船の間、ゆっくりとトイレに入り、シャワーや休憩室等で寛ぎたいとの要望が強く、温水洗浄型トイレの増設、休憩所の整備など、漁港利用者が使いやすい漁港づくりが求められている。また、トラック運転手等の市場関係者が休憩場所として利用していたみさき会館が令和4年度（2022年度）末にその使用を停止しており、休憩場所が不足した状態が続いている。

また、漁港利用者の利便性の向上、並びに民家が隣接する係留岸壁の騒音対策を講じるため、係留岸壁一帯に陸電施設（船舶用係留時電力供給施設）が整備されているが、小型漁船が係留する浅い水深の岸壁に比較的大きな容量の施設が設置され、小型漁船が大きな容量の施設を使わざるを得ない状況が生じている。さらに、利用料金は使用した施設に応じて、一定の計算方法により月ごとに利用者の利用率に応じ算出されているが、完全に正確なものではない。陸電施設の容量や、利用料金の計算方法について、利用者の利便性・公平性に配慮した見直しをする必要がある。

2 市場に関すること

(1) 水産資源の減水産資源の変動への対応

平成4年(1992年)から平成8年(1996年)まで連続して全国1位の水揚量を扱っていた境漁港は、その7割近くを占めていたマイワシの漁獲が激減したため、近年の水揚量は十万トン前後の水準で推移している。

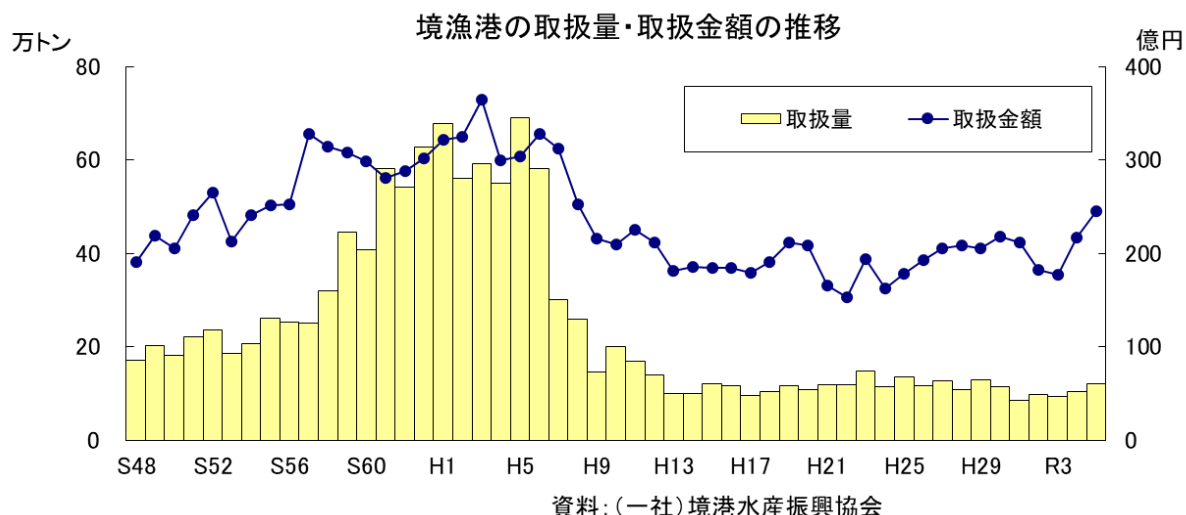
水産庁は令和2年(2020年)12月に漁業法改正を行い、資源管理を法に位置付け、マイワシ、さば類等にTAC制度(漁獲枠)が導入された。資源管理の元となる水産庁の資源評価では直近の令和7年(2025年)にマイワシ対馬暖流系群はMSY(最大維持可能漁獲量)水準に達し、マサバ対馬暖流系群も順調に資源回復している。ここで、水産庁が資源管理において示す魚種ごとの目標管理基準値と日本海側の漁港における境漁港の各魚種の水揚量のシェアを元に、将来の境漁港の漁獲可能量を試算すると、マイワシの漁獲量は令和6年(2024年)の4.6万トンが将来的には17.1万トンに増加すると試算される。さば類とマアジも同様に試算するとそれぞれ8.8万トン、1.3万トンと試算され、陸の処理能力を考慮しなければ将来的には27.2万トン漁獲が可能と推定される。(詳細は参考資料参照)

マイワシやマサバの資源が回復している一方、陸の処理能力に目を移すと、境港地区における陸の処理能力で最も重要な冷凍保管庫は、現在の集計方法になった平成7年には凍結能力2,740トン/日、冷凍保管能力99,900トンあったが、老朽化等により年々減少し、令和5年にはそれぞれ1,125トン/日、65,800トンまで減少している。このため近年、陸の処理能力がネックとなって、地元漁船が水揚量の自主規制を行い、漁獲枠(TAC)の取り残しが生じている。

冷凍保管庫の老朽化に加えて、令和2年(2020年)末で冷媒(特定フロン(HCFC))の輸入・生産が全廃され、多くの冷凍保管庫が既存冷媒のストックにより対応している。自然冷媒を用いた冷凍保管庫への更新が求められているが、施設整備費は高騰しており、冷凍保管庫の更新は進んでいない。今後、マイワシやマサバの資源回復に対して、水揚量を増加するためには境港地区全体の冷凍保管庫の維持拡大が最大の課題となっており、境港地区の経済発展にも関わる地域課題となっている。

一方、物流業界においては長距離輸送の効率化に向け車両の大型化が進められている。現在、境港地区において県外輸送の主力はトラックであるが、今後マイワシ等の水揚が増えれば効率化の観点からセミトレーラーの利用が高まる可能性が生じている。しかし、既存のトラックスケールはセミトレーラーに対応しておらず計量に時間がかかっている。県外輸送の際のセミトレーラーへの対応を図り、資源回復した浮魚類の県外への供給能力を高めることも資源の有効利用の観点から重要である。

このような状況において、収益を最大化するためには、販路開拓や輸出の促進等に取り組んでおり、これらの取組みは今後も継続が必要である。



(2) 手狭な上屋・荷揚げ岸壁 2号岸壁の動線の確保

境漁港の強みは、漁獲物の処理能力の高さにある。多種多様な魚が一定以上水揚げされ、地元の原料が市場背後地の大規模加工団地において直ちに加工できる有利性が高く評価されている。それに伴い、高速道路などのインフラや仲買、運送会社、市場従事者などの労働力、氷、資材などが揃った港となったことも境港の発展を支えてきた。

しかし、水揚港としては上屋、岸壁が狭いことから、従来は、まき網漁業とベニズワイガニにかにかご漁業が同じ岸壁を使う等、複数の漁業種類が輻輳して利用しており、それぞれの漁業種類の衛生管理や水揚げの効率化に係る課題へ迅速かつ的確に対処することが難しかった。このような問題点を解消するため、5号上屋の一部を改築し、日本で唯一となるベニズワイガニにかにかご漁業専用上屋「かにかご上屋」を新設。かにかご上屋をかにかご漁業で用いるようゾーニングすることで、衛生管理と水揚げの効率化を実現した。なお、かにかご上屋整備によって減少したまき網漁業の水揚げ岸壁については、6号岸壁や、今後整備予定の8号岸壁で対応する。

平成26年(2014年)以降の市場整備によって境漁港・市場の水揚げ能力は向上した。しかし、まき網漁船が集中入港した際は既存のまき網用の岸壁だけでは水揚げ場所が不足する。そこで現在は、沖合底びき網漁業専用岸壁である2号岸壁を臨時的に使用することで対応しているが、今後のマイワシ資源増加に伴い、まき網漁業による2号岸壁の使用頻度が増加する可能性が考えられる。ただし、2号岸壁はトラック等の大型運搬車両の通行は想定されておらず、見通しの悪い曲がり角が存在することなどから、運搬時のドライバーの安全性や作業効率性の面で問題があり、大型運搬車両の動線の確保が課題である。

(3) 市場施設の衛生管理

内閣府が設置する食品安全委員会が令和6年(2024年)1月に実施した食品の安全性に関する意識等についての調査によると、「食品安全について不安を感じている」とする回答割合は60.7%64.8%であり、内容としては「有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等」が

82.5%79.0%と最も上位に位置していた。

社会の発展に伴い国民の食生活が豊かになる一方、食品の安全性を求める国民の声は年々高まっており、日本人にとって特に重要な食材のひとつである魚介類を供給し、水産食品流通の上流に位置する水産物市場に対して、衛生管理水準の向上を求めるニーズは大きい。また、平成 30 年度（2018 年度）に食品衛生法が改正されたことにより、「競り」に加えて、「入札」、「相対」も営業許可が必要となり、営業許可を得るためには、防鳥ネット、排水溝、手洗設備、洗浄用ホース設備の整備が必要となった。また、全ての食品事業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組むことが義務付けられ、衛生管理計画の策定、実施とその記録が必要となった。

このような国民のニーズや情勢の変化に対応すべく、境漁港・市場では、陸揚げから荷さばき、出荷に至る各工程において、(生物的、化学的あるいは物理的)危害を分析・特定の上、危害要因を取り除くためのハード及びソフト対策を講じるとともに、取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施ならびに記録の維持管理と要請に応じた情報提供を可能とする体制を構築することで、総合的な衛生管理体制の確立を目指す、「高度衛生管理」に取り組んでいる。ハード面では、防鳥設備、手洗い・長靴消毒槽、セキュリティゲート・フェンス、エンジン車両の進入防止設備、トイレ・休憩室等の施設を整備した。ソフト面では、市場関係者全体で衛生管理ルールについて協議する場を設け、市場関係者全体で協議しながら衛生管理ルールを定め、市場における衛生管理体制の向上に努めている。

このようなハード、ソフト両面の対応により、衛生的な水産物の流通が可能となったことから、令和 5 年（2023 年）3 月に陸送上屋及び 2 号上屋において（一社）大日本水産会の優良品質衛生管理市場・漁港認定を取得し、境漁港・市場の衛生管理体制は全国的にも高く評価されている。

新市場における衛生管理について、ハード面では施設の適切な維持・管理を行うことが必要である。また、ソフト面では、市場関係者全体で衛生管理ルールを適宜見直しを行うとともに、衛生管理に関する講習会を定期的に行うことで、衛生管理体制と市場関係者の意識の維持・改善を図る必要がある。

（４）消費者ニーズへの対応

国民 1 人 1 日当たりの魚介類の摂取量は減少が続いている。平成 18 年（2006 年）には初めて肉類の摂取量が魚介類を上回り、近年は肉類と魚介類の摂取量の差が拡大している。

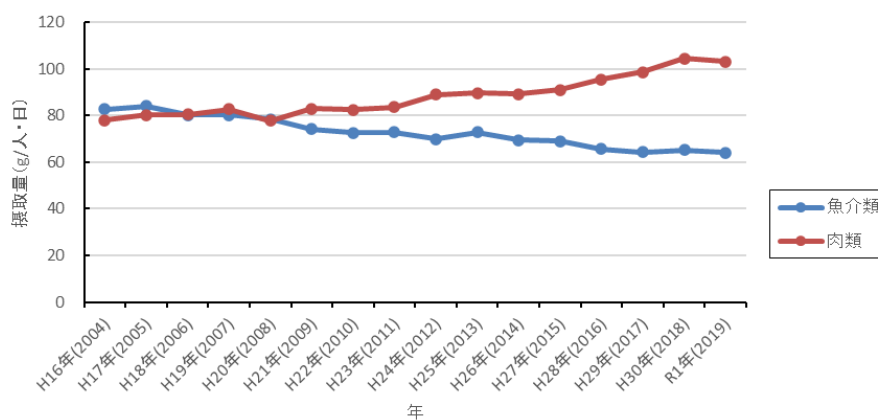
~~肉類と比較して魚介類を消費する理由及びしない理由について見てみると、農林水産省による「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」~~においては、消費者が肉類と比べ魚介類をよく購入する理由について、「健康に配慮したから」と回答した割合が 75.7%と最も高く、次いで「魚介類の方が肉類よりおいしいから」（51.8%）となっている。他方、肉類と比べ魚介類をあまり購入しない理由については、「肉類を家族が求めるから」と回答した割合が 45.9%と最も高く、次いで「魚介類は価格が高いから」（42.1%）、「魚介類は調理が面倒だから」（38.0%）の順となっている。

また、（一社）大日本水産会の「子育て世代の水産物消費嗜好動向調査」における魚介類を購入する際の優先順位では、価格や調理の簡便さを重視していること、同調査における魚料理を食べたり料理したりする事が嫌いな理由では、「骨をとるのが面倒」、「ゴミ処理が面倒」等の回答が多

くなっている。これらのことから、肉類と比較して、魚介類の健康への良い効果の期待やおいしさが強みとなっている一方、魚介類の価格が高いこと、調理の手間がかかること、調理後の片づけが大変なこと、調理方法を知らないことが弱みとなっていると考えられる。このため、料理者・購入者の負担感やマイナス特性の解消、手軽でおいしい調理方法や新製品の開発・普及、健康増進効果や旬のおいしさといったプラスの商品特性を活かした情報発信等が必要となっている。

また、消費地の消費動向としては、高鮮度でなるべく手間がかからずゴミも出ない一次加工された鮮魚（柵、切身、開き等）や手軽・気軽においしく水産物を食べることを目的とした加工品（ファストフィッシュ商品）を買い求めるケースが多くなっている。消費地量販店の多くはバックヤードで一次加工を行っているが、消費地の加工単価では採算が合わず、産地での一次加工が求められてい

国民 1 人 1 日当たりの魚介類と肉類の摂取量の推移



出典：厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html

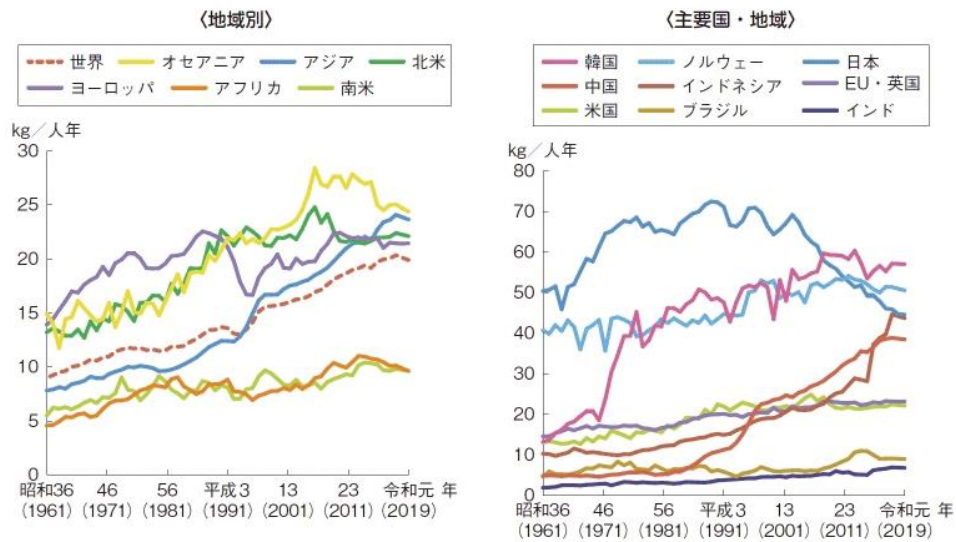
(5) 海外市場の開拓

先進国における健康志向や途上国における食生活水準の向上により、世界の水産物消費量は増加を続けており、世界の 1 人当たり年間水産物消費量は、この 50 年間で倍増している。

また、境港では韓国釜山や中国を結ぶ定期コンテナ航路や境港・韓国東岸の東海（トンヘ）港間に就航している定期貨客船を活用した北東アジア地域や東南アジア諸国への貨物ルートが拡大が進められている。

国内市場が縮小する中、新たな消費市場として海外市場の開拓が求められるが、輸出国に対する情報の不足、輸出対象水産物の選定、衛生管理対策など輸出に必要な施設整備、煩雑な輸出手続き、ALPS 処理水海洋放出に係る風評被害など課題が山積しており、水産物の輸出増加に繋がっていない。

世界の1人1年当たり食用魚介類の消費量の推移（粗食料ベース）



資料：FAO「FAOSTAT (Food Balance Sheets)」(日本以外)及び農林水産省「食料需給表」(日本)に基づき水産庁で作成

注：粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。

水木しげるロードへの観光客入り込み数はコロナ禍で落ち込んだが、令和5年（2023年）には約150万人まで回復し、令和6年（2024年）には中核施設である水木しげる記念館がリニューアルし、入込数は増加傾向にある。また、令和4年（2022年）には市場2号上屋に見学通路や調理実習室を備えたおさかなパークがオープンしたほか、市場に隣接する水産物直売センターもリニューアルし、同施設は令和5年（2023年）には約30万人が来場している。このように市内には多くの集客を図れる施設があるが、水木しげるロードと市場、水産物直売センターが離れていること（2km以上）から、2次交通の充実や観光と水産での連携した情報発信を行い、各施設間での連携を強化していく必要がある。

（2）漁港見学ツアーの充実

境港における水産業と観光との連携強化により水産物PR、販売促進を図るべきとの地元の意見を踏まえ、境港おさかなガイドによる漁港見学ツアーを実施している。コロナ禍で参加者数は落ち込んだが、その後回復基調となり、令和5年度は過去最高の1,501人の参加者となった。

今後は、インバウンド需要増加に伴う外国人参加者への対応や水揚げがない日の対応、おさかなパークの調理実習室を活用し、実際に魚を捌く、体験型のツアーメニューなど、より多くのお客様に十分満足していただけるようなツアー内容を検討していかなければならない。



実績	令和2年度 (2020年度)	令和3年度 (2021年度)	令和4年度 (2022年度)	令和5年度 (2023年度)
実施期間	4/1～3/31	4/1～3/31	4/1～3/31	4/1～3/31
参加団体数	29	31	159	161
参加人数	145	370	1,149	1,501
備考	コロナ禍で休止期間あり	コロナ禍で休止期間あり		

(3) 食育・魚食普及活動の促進

食育基本法では、「食育」は生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとされている。

鳥取県では、全ての県民が、この豊かな大自然と四季折々の気候風土に恵まれた鳥取県で、健全な食生活を実践しながら、安全・安心で活力に満ちた健康な生活が営めるよう、県民自らが、食に関するさまざまな正しい知識を身につけ、それを的確に活用する力を養うと同時に、あらゆる食材とその生産者等に対する感謝の心や、食を通じたコミュニケーションにより心の豊かさを育てるとともに、家庭、学校、地域、生産者団体等、個人を取り巻く環境がそれぞれの役割を着実に果たすことにより、県民一人ひとりの「食育」を推進し、「健康を支える食文化」を根付かせることを目指している。

境港市においても従来から多くの水産イベントや保育園（所）、幼稚園、小学校、中学校などで「食育」が意欲的に取り組まれている。しかしながら、保育園（所）・幼稚園と小学校・中学校の「食育」に対する取組の差があり、発達段階に対応し、継続した「食育」の推進や、児童・生徒の魚離れよりも親の魚離れが顕著であることが課題として指摘されている。

境港市では、**中学校給食の実施や給食での地元水産物の提供など、以前に比べ学校給食における「食育」の推進が図られているが、数ヶ月前には献立を決定するため、旬の時期に臨機応変に対応することが困難等の課題がある。また、人員・設備の制約から一匹丸ごとの魚は利用できず、調理済みの地元水産加工品は価格の折り合う品が少ないのが現状である。**

学校給食等における課題を解決し、「食育」が一層推進され、ひいては家庭・地域への魚食が普及されるよう、教育現場と水産関係者との積極的な情報の交換と協力が求められている。

【主な食育・魚食普及活動、水産イベント】



保育園児を対象とした「かに集会」



地元境港での親子おさかな教室

境港の水産三大祭り



まぐろ感謝祭



水産祭り



かに感謝祭

【主な団体活動】

団体名	設定期日	構成員	取組内容
(一社) 境港水産振興協会	S53. 3	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、水産物小売業者、水産関係団体等	<ul style="list-style-type: none"> 境港水産まつり 境漁港見学ツアーの実施 「市場魚っち」山陰中央新報連載 境港さかなの達人検定 食育、魚食普及活動への協力
境港天然本マグロPR推進協議会	H22. 3	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、商工会議所、観光協会、行政等	<ul style="list-style-type: none"> 境港まぐろ感謝祭の開催 保育園（所）、幼稚園での食育活動「まぐろ集会」 まぐろ料理教室 各種イベントでの「マグロ解体ショー」
境港カニ水揚げ日本一PR実行委員会	H15. 8	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、旅館組合等	<ul style="list-style-type: none"> カニ感謝祭の開催 県内イベントでの「カニ汁」振る舞い 各種イベントでのPR活動
境港ベニガニ有志の会	H20. 6	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、飲食店、行政等	<ul style="list-style-type: none"> 保育園（所）、幼稚園での食育活動「カニ集会」 ベニズワイ料理教室 各種イベントでのカニ汁ふるまい等 食のみやこ鳥取県推進三ツ星サポーター（第1号取得 H24. 2）
境港ベニズワイガニ料理推進協議会	H23. 3	漁業生産者、仲買加工業者、飲食店、行政等	<ul style="list-style-type: none"> 新ご当地グルメ「境港新かにめし」を開発（H23. 3） ベニズワイガニ大試食会
さかいみなと中野港漁村市実行委員会	H25. 4	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、飲食店、行政等	<ul style="list-style-type: none"> 中野港漁村市の開催 出張漁村市（大阪）の開催 漁師と園児の交流事業

境港旬の魚を食べる会	H22.6	漁業生産者、卸売業者、仲買加工業者、飲食店、水産関係団体、行政等	<ul style="list-style-type: none"> ・ まぐろ内臓料理の開発 ・ シャーベットアイスによる高鮮度の生ベニズワイを使った料理開発 ・ 未利用魚の料理開発 (ゲンゲ類) ・ ゲンゲ料理の試食会 ・ 学校給食関係者との水産加工品利用に関する意見交換会
境港市		教育総務課、子育て支援課、水産商工課	<ul style="list-style-type: none"> 【保育園（所）、幼稚園】 ・ 給食食材はできる限り地場産物を指定 ・ 外部講師を招いた、見て聞いて触れて食べる食育活動（カニ集会、マグロ集会、ゲンゲ集会等） ・ 『境港を感じるメニュー』をテーマとした食育の日（毎月19日）の市内統一献立 ・ 定期的に旬の魚を園児に紹介し、翌日の献立で使用（アジ集会、トビウオ集会等） 【小学校】 ・ ベニズワイガニのカニ汁（年1回） ・ 食育の日や給食週間に地場産物を積極的に使用し、児童へ食材の紹介

将来の構想



1 将来のあるべき姿

社会に信頼され、活力があり、親しまれる漁港・市場

2 基本目標

- ◇災害に強く、消費者の「安心・安全」のニーズに対応した高度衛生管理型の漁港、市場
- ◇付加価値の向上を推進するとともに、大量水揚げ・迅速処理にも対応できる漁港、市場
- ◇新鮮で豊富な水産物を提供し、地域の観光資源となるとともに、地元可愛される漁港、市場

3 取組方針

(1) 信頼される漁港・市場づくり（漁港・市場機能の強化）

東日本大震災を踏まえ、地震・津波などの災害に強く安全な漁港・市場を整備する。また、食品の安全・安心に対する関心が高まる中、適切な衛生管理対策を講じ、消費者から信頼される漁港、市場を目指す。

- ①災害に強い漁港・市場整備
- ②衛生管理の強化
- ③周辺環境の整備

(2) 活力がある漁港・市場づくり（集荷・販売力の強化）

水産資源、漁獲、相場の状況を常に意識し、生産者、卸売業者、仲卸業者が連携して集荷力を強化するとともに、国内外における水産物の消費・流通の動向、消費者ニーズを的確に把握して販売力の強化を図る。

- ①水揚物の付加価値向上
- ②水産物の販路拡大
- ③陸上処理能力のアップ

(3) 親しまれる漁港・市場づくり（観光連携及び地域活性化の推進）

日本有数の漁業基地である境漁港で水揚げされる新鮮で豊富な水産物を地域・観光資源として活用し、水木しげるロードを訪れる多くの観光客を取り込むとともに、地元住民から親しまれる漁港、市場を目指す。

- ①観光分野との連携
- ②漁港見学ツアーの充実
- ③食育・魚食普及活動の推進

4 具体的な施策

(1) 信頼される漁港・市場づくり（漁港・市場機能の強化）

① 災害に強い漁港・市場整備

ア 地震・津波対策 ~~←市場整備に併せて→~~

東日本大震災で東北地方の多くの漁港・市場が壊滅的被害を受けた。この教訓を踏まえ、地震・津波などの災害に強く安全な岸壁及び市場の整備を行った。特に、~~昭和55～56年（1980年～1981年）建築の2号上屋は老朽化が進んでいるとともに、昭和56年（1981年）施行の新耐震基準を満たしていないため、建て替えを含めた検討を行う~~令和6年（2024年）1月には、能登半島地震が発生し、鳥取県まで津波が到達している。市場関係者の地震・津波に対する避難訓練の気運が高まるなか、令和6年（2024年）3月には地震・津波を想定した境港市場の避難訓練を実施した。参加者からは継続した避難訓練の要望が多くあり、今回の課題点を改善していくためにも、引き続き年に1回程度は避難訓練を行う。

イ 災害への備えの促進避難場所の確保 ~~←市場整備に併せて→~~

~~現在、市場施設は境港市の指定する津波一次避難所となっていないが、盛漁期には何百人もの市場関係者が働いており、その安全確保が課題となる。高度衛生管理型市場の整備に合わせて、津波の避難場所を市場施設内に整備する。~~令和6年（2024年）2月に境港市と鳥取県の間で協定を締結し、陸送上屋・1号上屋・2号上屋が津波災害発生時の指定緊急避難場所に指定された。災害発生時には、公助（行政等による救助）を待つ間の自助（自らの安全確保）と共助（会社や地域などでの助け合い）が重要であり、今後は自助意識を向上させるための定期的な避難訓練の実施と、共助のための避難物資の備蓄を促進させ、災害対策を進める。

② 衛生管理の強化体制の維持・改善

ア 高度衛生管理型市場の維持・管理整備 ~~←H25年度→~~

食品の安全・安心に対する国民のニーズに対応するため、市場施設のあり方を抜本的に見直し、高度な衛生管理対策を講じた市場整備を行った。今後は施設の維持管理に努める。

~~必要とする整備した市場機能及び施設整備（市場WGの意見）~~

○ 市場内の清潔の確保

- ・ 老朽化対策（異物混入防止）として上屋の建て替えを行った。
- ・ 荷捌所の照明にLEDを用い、明るくした。
- ・ ゾーニング（車両・人の進入制限、荷捌き・出荷エリアの分離、喫煙所・市場関係者詰所の整備、衛生かつ機能的なトイレの整備、見学通路の整備）
- ・ 汚水、悪臭対策（トラックからの血水抜き対策、側溝の整備）
- ・ 鳥害対策（市場の閉鎖化、防鳥ネットの設置）

○ 水産物の鮮度・品質保持

- ・ 日差し対策として庇を整備
- ・ 滅菌冷海水・シャーベットアイスの供給設備を整備

○ 省エネ施設への転換

・ LED 照明

※太陽光発電施設の導入は検討中。

イ 関係者の意識の維持・改善高度衛生管理体制の構築 ~~＜H25 年度＞~~

市場整備後、高度衛生管理を着実に行うため、市場関係者（市場開設者、指定管理者、卸売業者、仲買業者、荷役業者）が参画した境港水産物市場利用協議会を平成 27 年（2015 年）に設立。関係者が遵守すべき事項、調査・点検・記録の維持管理等、各部門の責任者、役割分担を定めた高度衛生管理マニュアルの制定や改廃等について議論し、衛生管理体制を構築した。このことについて、市場関係者全体で適宜見直しを行うとともに、衛生管理に関する講習会を定期的に開催し、衛生管理体制と市場関係者の意識の維持・改善を図る。

ウ 境港水産加工汚水処理施設の改修に向けた検討 ~~＜H24 年度＞~~

市場背後地の大規模加工団地の核である汚水処理施設については、昭和 47 年の供用開始後 50 年が経過し、施設の老朽化が進んでいる。

汚水処理施設は、漁港・市場の衛生管理には必要不可欠の施設であり、各社の操業に影響が出ないよう、市は施設の延命化を図るとともに、改修に向けた検討を行う。

③周辺環境の整備

ア 係留岸壁の充実 ~~＜H25 年度＞~~

係留岸壁の不足に対応するため、漁業者及び市場関係者等からなる岸壁利用調整協議会 ~~（仮称）~~ を組織し、~~漁港ワーキンググループ~~ 会議で議論し、係留岸壁の円滑利用を図るための大まかな係船ルールづくりを行った。~~うとともに、官公庁船やポートサービス船（給油船等）の係留場所、港湾区域の活用も含め、~~今後、マイワシ資源の増加に伴う県外のまき網船の入港や、水産庁の漁業構造改革プロジェクトに基づくまき網運搬船の大型化に対応するために、岸壁の増深や係船柱増設等の係留場所の充実に向けた検討を進める。

イ 利用者のための施設整備 ~~＜H25 年度＞~~

~~トイレ等漁港利用者の利便性を向上させる施設の必要性を調査し、休憩岸壁多目的トイレをウォッシュレット付きに改良した。必要に応じて整備するとともに、既設の施設についてもより使いやすいような改修を行う。~~

~~また、~~漁港利用者が円滑に陸電施設を利用できるよう、電力利用料の徴収方法の見直しや、利用漁船に見合った電力が供給できるよう改修や整備を行った。今後は、まき網漁船の大型化やマイワシ資源の増加に伴う県外船の入港等に対応するため、陸電施設の利便性向上について検討する。

ウ 臨港道路の高潮・振動対策気候変動対策の検討 ~~＜H24 年度＞~~

臨港道路は高潮時の冠水並びに、早朝、頻繁に行き交う大型車による道路の振動や岸壁の脆弱化による係留船舶からの隣接家屋への振動による地域住民への影響が指摘されてい~~る~~。県及び市は早急に原因の調査及び対策工事を行う。~~→きたが、平成 26～27 年度（2014 年度～2015 年度）に対策工事が実施され、改善された。水産庁の令和 4 年度～令和 8 年度~~

(2022年度～2026年度)までの漁港漁場整備長期計画では、気候変動の影響により将来の潮位偏差の増大、波浪の強大化、海面水位の上昇等が懸念されており、今後はこのような事象に備える。

(2) 活力がある漁港・市場づくり（集荷・販売力の強化）

①水揚物の付加価値向上

~~ア まき網物の小ロット販売による単価アップ <H25年度～>~~

~~最も漁獲の多いまき網物（アジ、サバ等）は、混獲が主体であり、魚種・大きさが様々な状態で、トラック単位の量り売りで取り引きされている。このため、大口の仲買業者しか取り扱うことができず、また、大量に処理するため、その大部分が養殖魚の冷凍餌料向けとなり、単価の低迷を招いている。このまき網による漁獲物の鮮魚比率アップ、単価アップにつなげるため、魚体選別機を活用して速やかに魚種別大きさ別に選別を行い、小分けして、水揚げした当日に市場に卸すことにより、小口の仲買業者が高鮮度のまき網物を買やすいようにし、付加価値向上を図る ~~こととしていたが、市場で整備した魚体選別機は利用数が少なく廃止。仲買各社が自社の魚体選別機を用いて選別している。~~~~

~~イ 産地一次加工の検討 <H25年度～>~~

~~消費地（量販店、飲食店）から求められている産地での一次加工を推進するため、鳥取県水産試験場が船上での一次加工技術の開発及び産地での一次加工の採算性、課題等を検証するための実証事業を行い、得られた成果を生産者に普及した。う。また、この結果に基づき、市場施設内での一次加工場の整備について、検討を進めた。その結果、沖合底びき網漁船ではマダラやエビ類の船上凍結や、鮮度が落ちやすいニギス等の魚種へのシャーベットアイスの利用などが行われており、引き続き継続して取り組む。~~

~~ウ ア 境港ブランドの創出 <H25年度～>~~

~~「水産王国 境港」の知名度を向上させ、境港産水産物全体の消費拡大及び単価アップを図るため、マグロ、カニ等の個別魚種のPRに加え、「境港ブランド」を創出する。~~

~~水揚げの主要魚種であるアジ、サバ、イワシ、ハマチ等（加工品を含む）も含め、高度衛生管理型市場の整備もアピールポイントとして、PR活動や魚食・食育活動を通じて、県内外へ広く認知を図っていく。~~

~~エ イ 6次産業化の推進 <H24年度～>~~

~~漁業者自らや漁業者と加工業者が連携して加工する6次産業化への取組により、個性ある商品開発による付加価値の向上や販路の拡大について関係者が協力して推進する。~~

~~オ ウ 情報収集・水揚物管理記録の保持・情報提供 <市場整備に併せて>~~

~~携帯電話等の情報通信機器の機能が目覚ましく進歩する中、国内外における水産資源、漁獲、相場の状況を的確に把握し、生産者、卸売業者、仲卸業者が連携して集荷力を強化~~

するとともに、水産物の消費・流通の動向、消費者ニーズを常に意識して販売力の強化を図る必要がある。また、水揚げされた水産物の水揚げ情報や衛生管理情報を記録し、消費者等からの求めに応じて速やかに情報提供できる体制を整備することは水揚物の付加価値を高めることにつながる。そのため、市場整備に合わせ内にパソコンの利用場所を確保するとともに、スマートホン、HP等によるフリーWi-Fi スポットを整備した。引き続き、迅速な情報提供体制の構築・情報発信について検討を行う。

②水産物の販路拡大

ア 活魚出荷の推進 ~~←市場整備に併せて→~~

関西や韓国では活魚の需要が高いが、境港ではこれまで、一部の魚種、量に限定され供給体制が整っていなかった。~~今後、活魚流通の体制整備を図りつつ、併せて、必要となる活魚水槽及び殺菌冷海水供給装置の規模等について検証する。→~~そこで、市場整備に併せて活魚水槽、エアレーション設備及び滅菌冷海水装置を整備した。これらを活用した活魚出荷が盛んになった。活魚出荷については今後も継続して行い、水産物の高付加価値化を図る。

イ 関西でのマーケティング <H25 年度～>

現在、境港からの出荷は関東へのシェアが大きくなっているが、消費地「関西」は地理的にも歴史的にも重要な取引先であり、これまでクロマグロや松葉がに、ベニズワイガニ等のPRや中野港漁村市 in 大阪が開催されるなど、積極的なPRが行われ、境港産水産物の知名度向上に寄与してきた。今後も鳥取県関西本部等の関係機関と関係者が連携し、関西地区における商談会やイベントなどによる顧客の掘り起こしや境港産水産物のPRに積極的に取り組む。

ウ 海外市場の開拓・輸出促進 <H25 年度～>

日本の水産物の消費量が縮小する一方で、海外における水産物の消費量は飛躍的に伸びていることから、引き続き海外市場を新たな消費市場として開拓する。

○輸出国の実態調査

海外輸出を行う上で重要となる売れ筋商品、売り方、魚価等相手国の消費動向や物流実態を把握するため、鳥取県境港水産物輸出入促進協議会が主体となり現地調査を実施する。鳥取県境港水産物輸出入促進協議会による輸出国実態調査が平成25年（2013年）～平成31年（2019年）にかけて実施された。令和元年（2019年）以降は新型コロナウイルス感染症等の影響により自粛されていたが、令和5年（2023年）以降に新型コロナウイルス感染症の5類感染症への移行に伴い人流、物流ともに活発化してきており、今後は調査活動を再開させ、輸出国の実態把握に努める。

○輸出手続きの円滑化

~~現在、~~水産物を輸出する際には、原産地証明書や衛生証明書等、各国毎に異なる書類が必要となる。鳥取県境港輸出入促進協議会では、かねてより中国輸出促進の取組が行われ

~~ており、輸出手続きの円滑化の検討・国への要望がなされてきた。水産物の輸出に係る証明書等の発行体制について、以下のとおり整備がすすめられた。これまで水産庁でしか交付できなかった中国向け輸出産地証明書の発行が、平成24年度から鳥取県庁（鳥取市）で可能となったが、鳥取市は境港市から100km以上離れており、即日の発行が求められる鮮魚輸出には対応できていない。輸出促進には、輸出手続きの円滑化が不可欠であり、今後、早急に境港市内で中国向け輸出証明書の発行ができるよう国へ強く要望していく。~~

発行機関	証明書等
鳥取県境港水産事務所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中国向け活水産物輸出証明書 ・ 韓国向け輸出水産物に関する証明書（産地証明、放射線放射性物質合格証明書等） ・ 台湾向け活貝類輸出証明書 ・ まぐろ類の輸出に係る証明書
鳥取県境港水産物輸出入促進協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁獲証明書

③陸上処理能力のアップ

ア まき網漁業の三者協議会（仮称）による需給調整 <H25年度（2013年度）～>

~~境港の基幹漁業であるまき網漁業は盛漁期になると、陸上の処理能力が追いつかず休漁や水揚げ制限を行うことがある。また、境港の水揚げを支える陸上加工流通においては、水揚げの変動による原料不足や供給過多が課題となっている。このため、荷受けが仲買業者から情報収集し、生産者および荷受、仲買の三者による協議会を設置し、盛漁期や閑散期における陸上の受け入れ体制及び冷蔵庫の在庫管理体制等の検討により、500トン/日以下の少量水揚げから1,000トン/日を超える大量水揚げにも弾力的に対応できる漁港・市場を目指す。~~その情報を基に生産者が漁獲の自主規制を行っており、今後も3者が連携して水産物の需給調整に努める。

イ 水揚げ集中時の対策・対応効率的な水揚げができる漁港・市場への再構築 <市場整備に併せて>

~~大量水揚げの迅速処理ができるよう、水揚げ岸壁の場所、魚体選別機の設置場所、トラックスケールの設置場所等を見直し、最も効率的な水揚げができるよう検討した。~~

~~トラックスケールの設置場所については、主にまき網漁船の水揚げが行われる「かにあげ棧橋」の入り口付近に設置することで、効率的な検量が可能となった。今後はマイワシの水揚げ量の増加に伴い、セミトレーラー等の大型運搬車両による県外輸送の増加が予想されるため、それに対応した大型トラックスケールの整備を進める。また、トラックスケールのICT化など、計量作業の効率化を進める。~~

~~水揚げ岸壁の場所については、新市場の整備に合わせてゾーニングを行い、漁業種類ごとに上屋を使い分けし、効率的な水揚げができるようになった。しかし、まき網漁船が集中入港した際は既存のまき網用の岸壁だけでは水揚げ場所が不足する。そこで現在は、沖~~

合底びき網漁業専用岸壁である2号岸壁を臨時的に使用することで対応しているが、今後のマイワシ資源増加に伴い、まき網漁業による2号岸壁の使用頻度が増加する可能性が考えられる。そこで、2号岸壁におけるトラック等の大型運搬車両の動線の確保を進める。

ウ 凍結能力及び冷凍保管能力の確保

国の資源評価では今後、マイワシ対馬暖流系群やマサバ対馬暖流系群の資源回復が見込まれる。資源回復を見越して浮魚類の年間水揚量20万トンに対応できる陸の処理能力を確保する。現在、境港地区における冷凍保管庫は、老朽化等により減少しており、新たな冷凍保管庫の整備が喫緊の課題となっている。増加するマイワシやマサバ等の浮魚資源を有効に活用するために、仲買・水産加工事業者の冷凍保管庫の更新・新設を進め、凍結能力及び冷凍保管能力の確保を図る。

○境漁港の冷凍冷蔵能力の向上

・凍結庫の機能向上

凍結庫 1,400トン/日の凍結能力確保

⇒仲買各社の凍結庫更新の推進（経産省等の補助金活用支援、国への働きかけ）

・冷凍保管庫の容量増

冷凍保管庫 78,000tの容量確保

⇒仲買各社の既存冷凍保管庫の更新や新設の推進

仲買グループ化等による共同利用施設整備の検討

倉庫リース企業や賃貸冷凍保管庫業者の誘致

エ その他の陸の処理能力確保に向けた取組み

○県外への輸送能力の強化

・飛ばしの効率向上

⇒大型トラックスケールの整備（セミトレーラーの活用を推進）

○その他

・境港からの輸出促進

・ベトナム・タイ等東南アジア方面への缶詰用輸出を強化

・地域外の冷凍保管庫への配送

・ミール工場、加工工場の誘致

(3) 親しまれる漁港・市場づくり（観光連携及び地域活性化の促進）

①観光分野との連携

全国的な観光地である水木しげるロードとおさかなパーク、水産物直売センター等の水産物直売施設という観光と水産の中核施設を結びつけ、さらなる集客の増加を目指すため、観光と連携した情報発信や集客イベントの充実、2次交通対策など、県、市、関係者で検討、観光分野との連携強化を図っていく。

②漁港見学ツアーの充実

ア 見学ツアーの充実・インバウンド対応 <H25年度（2013年度）～>

境漁港見学ツアーは境港を代表するまき網の水揚げ時間にあわせ、午前9時と10時の1日2回のほか、ベニズワイガニの水揚げに合わせ、午前7時からの早朝見学も実施している。今後もツアーを継続するとともに、インバウンド需要による外国人観光客への対応など、見学ツアーのさらなる充実を図る。

イ 見学通路の整備の活用促進 <市場整備に併せて>

見学ツアー参加者の安全確保、施設内の衛生管理を保つため、高度衛生管理型市場の整備に併せて、~~見学用通路を整備する。~~2号上屋2階に見学通路、1号上屋中2階（2か所）に見学デッキを整備し、見学ツアー参加者や一般の来場者がセリなどを見学しやすくなった。今後は見学ツアーでの活用を促進するほか、各種メディアの取材等にも活用し、境漁港・市場及び境港産水産物の知名度向上を図る。

③食育・魚食普及活動の推進

ア 学校給食等での地元水産物の活用による食育の推進 <H25年度（2013年度）～>

境港市の小学校・中学校においては、平成27年度（2015年度）の2学期より、給食センターが整備され、これまで小学校のみでの提供であった給食が中学校にまで拡大されている。給食には地産地消の観点から地元水産物も学校給食へ積極的に取り入れられ、教育現場における食育推進を図っている。

保育園（所）・幼稚園においてはおさかな探検（市場見学、案内：境港おさかなガイド）や銀ザケ集会、マグロ集会、カニ集会といった食育講座、沿岸漁師と園児の交流事業、園児自らが調理するフィッシュキッチン事業など、多種多様な食育活動を実施している。

また、境のさかなの捌き方教室を開催するなど、未就学児から大人まで切れ目のない魚食普及事業を実施している。

今後も地元水産物を活用した『食育』事業を継続していくとともに、その円滑な取り組みに向け、関係者は連携して、積極的な情報の交換と協力を行う。

イ 継続的な水産イベント等による魚食普及活動 <継続>

地元の漁業関係者及び飲食店業者等が協力して実施するイベント及び魚食普及活動について関係機関が協力し、継続的に実施する。

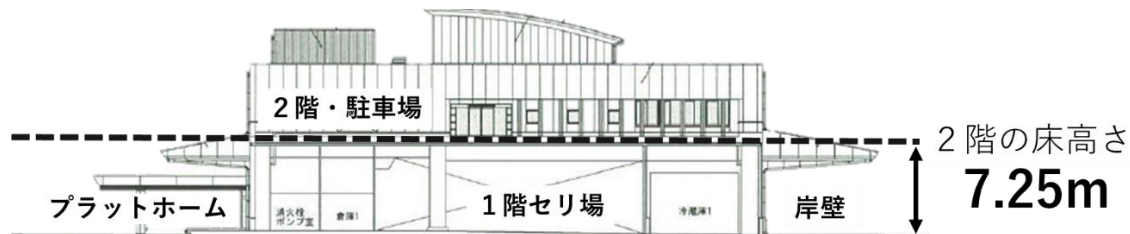
令和6年度 津波を想定した避難訓練について

災害復旧ワーキンググループ

発災後に水産物の生産・流通機能を早期に再開するために策定した境港地域BCPの実効性を確認するとともに、関係者の防災意識を高めるため津波を想定した避難訓練を行う。

災害に強い漁港・市場の整備

- ・M6.5の直下型地震動が発生しても速やかに漁業活動が再開できるように、岸壁へ長さ17.4mの鋼管矢板を打ち込み、地下35mまでの地盤を改良し、岸壁の損傷や液状化への対策を実施。
- ・想定される最大津波高より高い位置となる屋上に250台分の駐車スペースと受電設備を整備し、屋上駐車場及び2階屋内を緊急避難場所として利用できる。
- ・津波警報発令中の一時的な津波避難ビルとして境港水産物地方卸売市場（1号、2号、陸送上屋の2階）を地域住民等に使いわせるための協定を鳥取県と境港市で締結。



1 避難訓練の被害想定シナリオ

発生日	令和7年2月28日（金）9時30分	
地震	鳥取沖西部＋東部断層（F55断層）で震度6強の地震発生、3分後に大津波警報発表	
津波	最大津波高	2.4m
	津波到達予想時間	・海面変動30cm到達時間は地震発生後21分 ・最大津波到達時間43分
避難	津波到達までに市内中心部への移動は困難な状況のため垂直方向へ避難	
被害	電源喪失、通信不可	

2 避難訓練の日程

日時 令和7年2月28日（金）9時30分

対象者 市場内で作業される水産関係者・市場関係者及び近隣の水産関係者

対象範囲 1号、2号、陸送上屋及び近隣施設

訓練手順

- ①場内放送「訓練 訓練 大地震発生 直ちに身の安全を確保してください」→安全確保訓練
- ②場内放送「訓練 訓練 津波警報発令 全員2階に避難せよ」→2号上屋2階おさかなパークエントランスへ避難。市場管理(株)及び水産事務所で避難誘導及び県庁への報告。
- ③市場周辺の安全確認が済むまで待機できるよう、備蓄用品を協力しておさかなパークへ搬入して自主避難所を開設。
- ④境港市防災危機管理課職員による講和（避難方法やハザードマップの見方など）