



# 課 題

まずは課題を整理



## 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 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 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、鳥取県津波対策検討委員会が日本海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 3.23m の津波が予想され、漁港区域一帯は 1 m～3 m 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。

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。

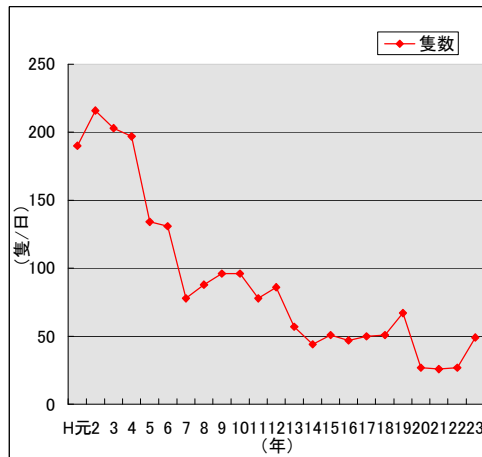


鳥取県西部地震で損壊した境漁港

### (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。近年、大中型まき網船団の境港への入港が少ないが、十分な係留スペースが確保できないことが境港への入港を減らす一因になっていることもあり、係留岸壁の利用のルール化、昭和北、弥生、外江地区等の港湾区域の岸壁利用等が求められている。

### 標準的の最多利用漁船数の推移（休けい漁船：H元～H23）



（「港勢調査」による）

※「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。なお、平成23年については、期間を通じての集計ができていないためイカ漁の多かった2月から3月にかけての値を入力している。

### (3) 漁港利用者の利便性の向上

境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、束の間の係船の間は、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。

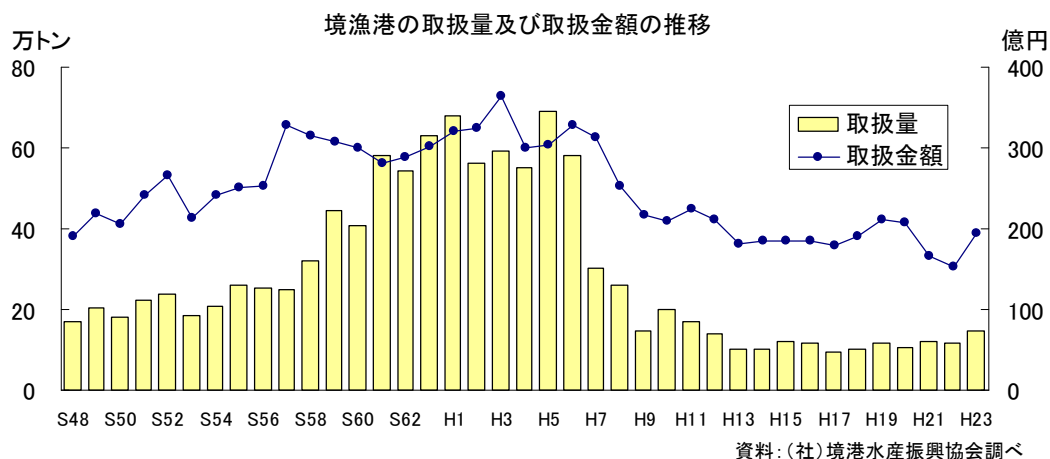
また、漁港利用者の利便性の向上、並びに民家が隣接する係留岸壁の騒音対策を講じるため、係留岸壁一帯に陸電施設（船舶用係留時電力供給施設）が整備されているが、小型漁船が係留する浅い水深の岸壁に比較的大きな容量の施設が設置され、小型漁船が大きな容量の施設を使わざるを得ない状況が生じている。さらに、利用料金は使用した施設に応じて、一定の計算方法により月ごとに利用者の利用率に応じ算出されているが、完全に正確なものではない。陸電施設の容量や、利用料金の計算方法について、利用者の利便性・公平性に配慮した見直しをする必要がある。

## 2 市場に関すること

### (1) 水産資源の減少

平成4年から8年まで連続して全国1位の取扱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、近年の取扱量は十数万トンの水準まで減少している。

今後、急速な資源回復が見込めないため、新たな県外船の誘致、取扱い魚種の付加価値向上（まき網物の鮮魚向け比率アップ、ブランド化）、冷凍保管能力アップによる受け入れ体制の整備、販路開拓、6次産業化（漁業者自らが食品加工・流通販売にも業務展開する経営形態のこと）の促進等による収益改善を図ることが必要とされている。



### (2) 手狭な上屋・荷揚げ岸壁

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、岸壁が狭く、まき網漁業とベニズワイガニ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い。

一方、いかつり漁業並びにまき網漁業のマグロの水揚げを行う1号上屋や鳥取県漁業協同組合が所有する上屋を借り上げ開設している昭和北外港上屋等、利用に余裕がある市場施設もある。

また、まき網の漁獲物は漁船からトラックへ荷揚げされた後、計量器まで200m以上運搬される必要があるなど、非効率で鮮度管理に関するスピード感の感じられない一面もある。

「境港」は港の名を冠する国内唯一の地名であるにも関わらず、「水産都市—境港」を全国にア

ピールするには、施設、鮮度管理、衛生管理の面で遅れている状況にある。また、省エネが国民的課題となっている今、省エネ型施設への転換も求められる。人に見られ、常に注目される漁港、市場への再構築は、市場関係者の一層の鮮度管理、衛生管理への意識向上にも寄与するものと考えられる。

「境港」を売り込み、境港の地位を向上させるためにも、高い漁獲物の処理能力を誇る境漁港の強みを活かしつつ、鮮度保持の向上に資する水揚げの効率化を行い、消費者に求められる高度な衛生管理化を図ることが必要である。

そのためには、荷揚岸壁の利用方法や各市場施設の設置位置の抜本的な見直しが必要である。

### (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平成24年7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。

しかしながら、境漁港の主要漁業であるまき網漁業、ベニズワイガニにかご漁業の水揚げをする3号から5号上屋は、埠頭形式により、見通しが良く入港時の安全性が確保され、漁獲物のトラック搬出の利便性に優れている一方、吹きさらしのため、市場関係者は風雨等にさらされる過酷な作業環境を強いられ、カモメ等が自由に侵入し不衛生な状態である。



荷揚上屋の屋根に群がる海鳥



出入り自由な吹きさらしの上屋（3号～5号、7号）

また、まき網の漁獲物は漁船から直接トラックに荷揚げされ、200m以上離れた計量器まで運搬され、その間、トラックから漏れる血水・鱗による道路の汚染及び悪臭等が問題となっている。漁港見学ツアーの成果もあり、部外者の入場も増え市場に対する関心が高まってきているものの、

衛生面での関係者の意識やモラルが低いことも指摘されている。社会科見学により来場する小学生から「くさい」という声もあり、魚に関心持ってもらうために受け入れているにも関わらず、境漁港の印象を悪くする結果となっている。

沖合底びき網や沿岸漁業の漁獲物を扱う2号上屋は壁やシャッターが整備されているものの、卸売場内には車や人が自由に侵入できるようになっており、人、物、車両が混然一体となり排ガス汚染等が懸念される。また、場内ルールにより禁煙、飲食禁止としているが、場内に喫煙、飲食が可能な場所がなく、必ずしもルールが徹底されている状況にない。卸売場内は薄暗く、設置されているトイレも一部で洋式化され、長靴洗浄場や感应式自動手洗場が設けられたものの、ほとんどが和式の一般的な公衆トイレであり、胴長・合羽などにより作業する市場関係者が衛生的に利用できる状態とはなっていない。



荷捌上屋内へのトラック乗り入れ

市場内の洗浄は常温の滅菌海水が使用されているが、漁獲物の鮮度保持を図るためには滅菌冷海水の整備が求められる。

また、現在、ベニズワイガニの加工を行っている工場の一部は、米国輸出等に対応した HACCP 方式の衛生管理を導入しているが、生産から荷揚げまでの工程の衛生管理は遅れている。

消費者の「安全・安心な食品を」というニーズに対応するためには、高度な衛生管理を導入した水産物市場への変革が不可欠であり、水揚げから出荷までの品質、衛生面での管理を徹底するためには、生産者、荷受、仲買業者、行政等の市場関係者が一体的に衛生管理対策に取り組むことが課題となっている。

#### (4) 市場施設の老朽化

鳥取県境港水産物地方卸売市場の多くの施設が昭和50年代に整備され、築30年以上が経過している。施設の老朽化（ブロック壁面の破損、鉄骨・配管の錆、屋根雨漏り等）が激しく安全面及び衛生面において危惧されている。



ブロック壁面の破損（2号上屋）



腐食が進む屋根（3号上屋）

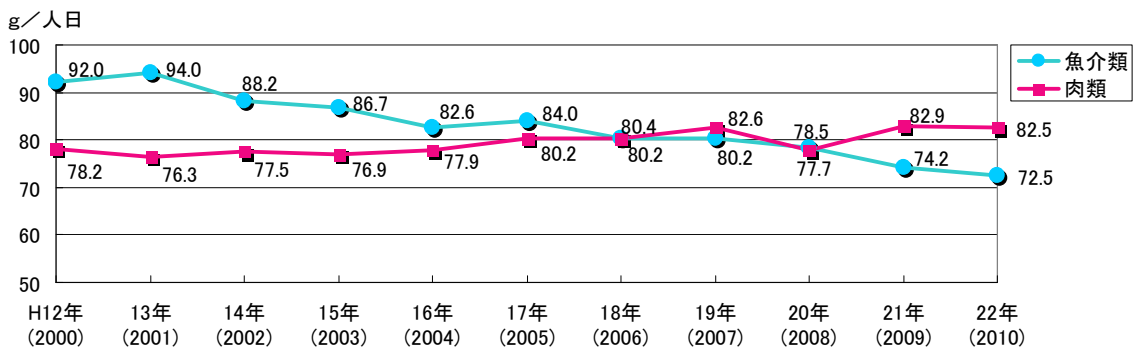
名称	位置	建設年次
1号上屋	昭和町	昭和59 ～60年
1号上屋 防風防暑	昭和町	平成16年
2号上屋	昭和町	昭和55 ～56年
2号上屋 防風防暑	昭和町	平成17年
3号上屋	昭和町	昭和48 ～51年 〔平成13年 一部修復〕
4号上屋	昭和町	平成13年
5号上屋	昭和町	昭和51 ～52年 〔平成13年 一部修復〕
7号上屋	岬町	平成7 ～8年
活魚上屋	昭和町	昭和63年

(5) 消費地ニーズへの対応

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。

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る。

国民1人1日当たり魚介類と肉類の摂取量の推移



資料:厚生労働省「国民栄養調査」(平成12~14(2000~2002)年)、「国民健康・栄養調査報告」(平成15~22(2003~2010)年)

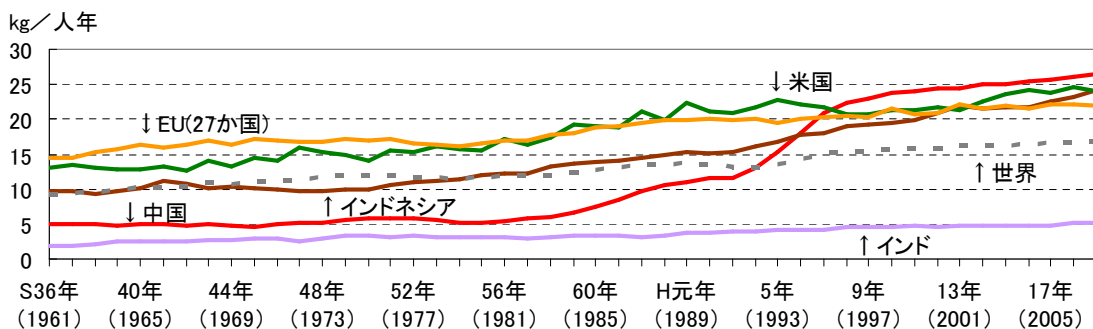
(6) 海外市場の開拓

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間に就航しているDBSクルーズフェリーや北東アジア地域や東南アジア諸国への貨物ルートの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、輸出に必要な施設整備、煩雑な輸出手続き、震災による放射能汚染の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。

世界の食用魚介類の国別年間供給量の推移(1人当たり)



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

### 3 食と観光に関すること

#### (1) 観光分野との連携

NHK連続テレビ小説の効果等により、水木しげるロードへの観光客入り込み数は著しく増加し、平成22年には370万人を突破したが、市場施設内にある水産物直売センター（仲卸店舗）は、この10年以上減少傾向が続いている。理由として、消費者の魚離れ、水木しげるロードと水産物直売センターが離れていること（2km以上）、観光と水産での連携した取組が少ないこともあるが、市場施設である制約の中で、飲食ができない、買った魚を調理してもらえないといったことが、魅力不足につながっていると指摘する声もある。

#### (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マグロ見学ツアーが21年度から開始された。ツアー参加者の評判はよく、マスコミ関係からの取材や問い合わせも急増、2年目以降は境漁港見学ツアーとして、マグロのシーズン以外もツアーを実施。23年度からは大手旅行会社のオプションツアーに組み込むことで参加者、グループ数ともに更に増加し、参集範囲も山陰中心から、関西、関東、九州・沖縄など全国に広がりを見せている。しかし、現状の県営市場は見学者を考慮して整備されておらず非常に狭いため、安全面、衛生面等の対応が十分とは言えない。また、日によっては水揚げが全くないことや、参加者の中には早朝のセリが見学したいなどの意見もあり、今後、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	21年度	22年度	23年度	24年度
実施期間	6/1～7/31	6/1～11/30	4/1～11/30	4/1～3/31
参加団体数	14	56	194	118(※)
参加人数	271	495	1,014	707(※)
備考	「マグロ見学ツアー」として事業を開始	8月以降、「境漁港見学ツアー」として実施期間を延長	「境漁港見学ツアー」として一本化、実施期間を4～11月とした	委託から補助事業に転換し、周年実施とした

(※) 24年度は12月末現在の集計

### (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、現在、中学校での給食はなく、中学生への「食育」が希薄になっているほか、小学校の給食においても、地元水産物の情報不足に加え、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



夏の「まぐろ感謝祭」



秋の「水産まつり」



冬の「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
(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"> <li>境港水産まつり</li> <li>境漁港見学ツアーの実施</li> <li>「市場魚っち」山陰中央新報連載</li> <li>境港さかなの達人検定</li> <li>食育、魚食普及活動への協力</li> </ul>
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"> <li>境港まぐろ感謝祭の開催</li> <li>保育園(所)、幼稚園での食育活動「まぐろ集会」</li> <li>まぐろ料理教室</li> <li>各種イベントでの「マグロ解体ショー」</li> </ul>
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"> <li>カニ感謝祭の開催</li> <li>県内イベントでの「カニ汁」振る舞い</li> <li>各種イベントでのPR活動</li> </ul>
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"> <li>保育園(所)、幼稚園での食育活動「カニ集会」</li> <li>ベニズワイ料理教室</li> <li>各種イベントでのカニ汁ふるまい等</li> <li>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)</li> </ul>
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"> <li>新ご当地グルメ「境港新かにめし」を開発(H23.3)</li> <li>ベニズワイガニ大試食会</li> </ul>
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"> <li>まぐろ内臓料理の開発</li> <li>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</li> <li>未利用魚の料理開発(ゲンゲ類)</li> <li>ギンザケ料理の試食会</li> <li>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</li> </ul>
境港市		教育総務課、子育て健康推進課、水産課	<p>【保育園(所)、幼稚園】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食食材はできる限り地場産物を指定</li> <li>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、かまぼこ集会等)</li> <li>『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</li> <li>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)</li> </ul> <p>【小学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ベニズワイガニのカニ汁(年1回)</li> <li>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</li> </ul>