



高度衛生管理型市場の 整備に係る資料

ビジョンを実現する
ための資料だよ



にある外港荷捌上屋（鳥取県漁業協同組合所有）は比較的利用に余裕があることから、漁業種類別の専用岸壁を確保するには、漁業種類別の利用岸壁の再配置を含めた検討を行う必要がある。ただし、漁業種類毎の調整がつかず、物理的にスペース確保ができない場合、岸壁の専用化は困難ではあるが、ゾーニングによる分離等のような衛生管理対策がとれるのか検討する。

（２）まき網漁船の対応

餌料用の魚は衛生管理よりもスピード（大量処理）が重視される。一方、付加価値向上のためセクターを有効活用して鮮魚物を増やす取組も必要である。この２つのテーマを勘案し、関係者の意見も踏まえた衛生管理対策が必要である。また、効率的な水揚げを確保するためのトラックスケールや魚体選別機の再配置も検討課題である。

（３）ベニズワイガニにかご漁船の対応

ベニズワイガニの加工場で HACCP 方式による高度な衛生管理対策への対応が進む中、卸売市場では漁船漁業構造改革総合対策事業により傾斜ローラー、アルミ製台車の導入等、一定の取り組みは実施されているが、加工場に比べ衛生管理への対応については遅れを取っているため、対策を検討する。

（４）一次加工処理施設

消費地でニーズの高い鮮魚の一次加工処理品（セミドレス、ドレス、フィーレ加工等）を試作し、産地における一次加工の実現性を検証するための実証試験を行うこととしている。その結果を踏まえ、一次加工施設の機能、規模を決めていくが、独立した施設だけでなく、荷捌場の一部に一次加工場を整備するといった対応も検討する。

（５）活魚水槽

関西地区への販路拡大や DBS クルーズフェリー航路を活用した韓国輸出を促進するためには、関西や韓国で需要のある活魚輸出に必要となる活魚水槽等の整備が必要であり、その規模・配置などについて検討する。

3 高度衛生管理型市場整備スケジュール・イメージ

年度	取組内容
25 前期	水産庁と連携した高度衛生管理の導入にかかる現地調査 各種調整・視察・研修会（協議会・WGにて：整備終了まで）
後期	水産庁による高度衛生管理の導入にかかる計画策定（想定） 高度衛生管理型市場整備実施計画の検討（単県） 高度衛生管理マニュアル（素案）の検討（～26）
26	基本設計、実施設計
27～	順次施工（～29を想定） 高度衛生管理マニュアルの策定、高度衛生管理実施体制の整備

4 想定される設備

設備	必要性
岸壁の耐震化	震災・津波による被害を最小限にし、速やかな水揚げ再開を可能にする
市場のゾーニング	水産物の流れを一方向化し、人、車の入場管理を行う
閉鎖型市場	鳥の侵入、異物混入の防止及び防風防暑対策として必要
低温市場化	卸売市場における温度管理の徹底、商品のイメージアップを図る
一次加工場	産地間競争に打ち勝つ施策として、共同の一次加工場を整備
二重扉	低温市場の出入口を電動ドアと高速シャッターの二重構造にすることで外気の侵入を防ぎ、省エネ化を図る
防鳥対策	市場内に鳥・獣類の侵入を防ぎ、衛生管理を徹底させる
防風防暑	雨風や夏場の防暑を防ぎ、水揚物の鮮度保持を向上させるとともに、市場関係者の労働環境の改善を図る
抗菌床	床面の病原菌の増殖を抑制し、水揚物への汚染防止を図る
トラックヤード	市場内への車の乗り入れを禁止し、汚染物質、排ガスを阻止
長靴消毒槽	外部からの細菌やウイルスの持ち込みを阻止する
殺菌用エアーカーテン	衣類に付着した塵、埃の除去
手洗場	細菌やウイルスの持ち込みを阻止する
殺菌冷海水	濾過・殺菌された冷海水を使用することで細菌を抑制し、水産物の汚染防止及び鮮度向上を図る
シャーベットアイス	水産物の鮮度保持、商品のイメージアップを図る
電動フォークリフト	市場内での排ガスを阻止
仲買詰所	快適な職場環境をつくる
見学通路	セリ参加者とその他の人の動線を明確に分離することにより、衛生管理の徹底と安全確保を図る
屋上駐車場	駐車場不足の解消、災害発生時の避難場所を確保する

5 漁業種類別の現状と問題点

	現 状	問題点
まき網	隻 数：中型9ヶ統 大中型4ヶ統 水揚岸壁：3～5号岸壁 （混雑時は1、2号も使用） 水揚方法： 〈トラックスケール売り〉 下見・入札後、タモで水揚 げ、購入業者のトラックに直積みし、近隣のトラックスケール場に移動し、計量後に搬出。 〈セクター売り〉 タモ、フィッシュポンプで水揚げ、セクターで選別後、1トンタンクで入札、購入業者のトラックで搬出。	〈共通の問題〉 ・ 雨風、直射日光、鳥による水揚物の汚染及び品質劣化（水揚げは3～5号岸壁のエプロン部分で行うため、庇のない露天での作業となる）。 〈トラックスケール売り〉 ・ トラックへの大量積載による品質劣化及びトラック運搬時の鳥害対策（トラックの荷台は開放状態）。 ・ トラックからの血水、鱗による周辺道路の汚染及び悪臭。 ・ ロットが大きく、大手仲買でないと購入できない。 ・ 大半が餌料向けとなるため衛生面の意識が不十分。 〈セクター売り〉 ・ タモがセクターの原魚槽（ホッパー）に届かず、一度、タンク取りすることにより魚が弱る。 ・ 常温海水の使用による水揚物の品質劣化（選別機のシャワー及び選別作業に使用している海水は殺菌海水ではあるが冷却されていない）。 ・ 選別してもトラックスケール売りと同様に単価がそれほど変わらず利用が進まない（仲買業者は選別物が少なく価値を見いだせない）。 ・ 機械清掃用の上水の蛇口が1箇所しかなく水量も少ないため使用後の清掃に時間が掛かる。
	隻 数：大中型10ヶ統 水揚岸壁：1号岸壁 （混雑時は2号も使用） 水揚方法： 魚倉から吊り上げ、フォークリフトで場内へ移動、ブルーシート上で解体（鰓・内蔵除去）・洗浄、計量リフトで計量後、施氷の上に陳列し、腹に氷を詰める。入札後は購入業者のトラックで搬出。	・ 外気温による品質劣化（夏場に水揚げされるため）。 ・ 腹腔内の洗浄水は殺菌海水ではあるが、冷却されていない。 ・ マグロの引きずりによる外傷、打撲。 ・ マグロの直置き陳列による汚染及び品質劣化（施氷上ではあるが、近辺を人やフォークリフトが通行する）。

ベニズワイガニにかご	<p>隻数：11隻</p> <p>水揚岸壁：3～5号岸壁</p> <p>水揚方法： 船上でコンテナ（30kg入）詰めされた状態で陸揚げ、コンテナを台車で運び、上屋内に陳列、入札後、購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 雨風、直射日光、鳥による水揚物の汚染及び品質劣化。 ・ コンテナの床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ コンテナ積み重ねによるカニの損傷、品質劣化。
沖合底びき網	<p>隻数：19隻</p> <p>水揚岸壁：2号岸壁 （混雑時は1、3号も使用）</p> <p>水揚方法： 主に発泡スチロール箱、木箱で水揚げ（ズワイガニ活魚及び2艘曳き物の一部は1トンタンクで水揚げ）、セリ後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ 木箱の上氷（主にハタハタ小銘柄）は保冷能力が低く、品質劣化が発生しやすい。 ・ 木箱の魚箱の積み重ねによる細菌汚染の拡大。 ・ 冷海水の供給設備がなく、ズワイガニ活魚用の冷海水が陸上から取れない。
いか釣り	<p>隻数：218隻（H23実績）</p> <p>水揚岸壁：1号岸壁</p> <p>水揚方法： 主に発泡スチロール箱で水揚げ、ベルトコンベアで陳列場まで運搬し、入札後に購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ ベルトコンベアの老朽化。
沿岸	<p>隻数：不明</p> <p>水揚岸壁：2号岸壁</p> <p>水揚方法： 各地の漁協や支所で水揚げされ、発泡スチロール箱、木箱に氷詰められ、主にトラックで搬入される。セリ後は購入業者のトラックで搬出。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発泡箱及び木箱の床面直置きによる細菌汚染の拡大。 ・ 活魚水槽及び冷海水設備がなく、発泡スチロール箱に通常海水で活かしている。



【お問い合わせ先】
さかいみなと漁港・市場活性化協議会事務局
(鳥取県境港水産事務所)
〒684-0034 鳥取県境港市昭和町9-7
電 話 0859-42-3167
ファクシミリ 0859-42-3169

