

第1章 水産業振興関連施設整備

1-1 総論

水産業振興関連施設とは、漁港区域の陸域に整備される漁港施設のうち、特に水産物の加工・流通に関連性が高い施設のことである。個別施設の事業計画においては、漁村における漁家所得の向上を図る様々な取組を支えるために必要な施設について検討する。

(解説)

1-1-1 水産業振興関連施設とは

水産業は、漁業生産、水産加工及び水産流通等の総称であるが、この参考図書における水産業振興関連施設とは、漁港区域の陸域に整備される漁港施設のうち、特に水産物の加工・流通に関連性が高い施設のことである。

漁村では、水産物の加工・流通の分野において、急速凍結技術の導入や蓄養餌の改良による肉質改善等の水産物の品質向上、シャーベット氷及び殺菌冷海水の使用や HACCP 対応等の衛生管理対策、低未利用魚の活用や消費者ニーズに合わせた水産加工品の商品開発等の漁家所得の向上を図る様々な取組が実施されている。¹⁾

個別施設の事業計画においては、そのような取組を支え、将来的に発展させていくための基盤として必要な水産業振興関連施設の規模・能力等の仕様について検討を行う。

1-1-2 水産業振興関連施設の種類

水産業振興関連施設の種類とその概要は以下のとおりである。

(1) 荷さばき所²⁾

荷さばき所は、水産物の陸揚げ（搬入）から出荷までの一連の作業（漁獲物の選別・計量、陳列・販売・立替、搬出等）を安全かつ効率的に行うための施設である。

また、荷さばき所における衛生管理対策については、「漁港における衛生管理基準の一部改正について」（令和3年6月1日水産庁漁港漁場整備部長通知）に示される基準等が参考となる。

(2) 製氷・冷凍及び冷蔵施設²⁾

製氷・冷凍及び冷蔵施設は、漁獲した水産物の鮮度保持のための施設であり、漁船での氷蔵や荷さばき所での施氷のための氷を製造、貯蔵するための製氷施設と、水産物のほか水産加工品の保管に加え、漁獲変動に対応するための調整等を行うことができる冷凍及び冷蔵施設がある。

(3) 増殖及び養殖施設²⁾

増殖及び養殖施設には、水産種苗生産施設、養殖用餌料保管調製施設、養殖用作業施設等がある。

水産種苗生産施設は、つくり育てる漁業としての栽培漁業の定着化を積極的に支援するための施設であり、親魚等養成施設や中間育成施設も含まれる。

養殖用餌料保管調製施設には、増殖及び養殖用の餌料の保管施設、冷蔵施設、製造施設等がある。

養殖用作業施設は、陸上養殖施設の他、養殖業が主体となっている漁村において、養殖用の資材の補修、組立または稚貝の選別等の共同作業場、病害汚染を防止するため等に使用される施設が想定される。

(4) 蓄養施設²⁾

蓄養とは、魚価の安定や出荷調整等を目的に魚介類を短期間生かした状態で生け簀等に収容するもので、陸上における蓄養施設とは、水質や水温の管理装置を備えた水槽を陸上に設置し、上屋を設け蓄養を行うものである。

(5) 加工場²⁾

加工場は、水産物の加工を行う施設であり、その形態は加工原魚の種類や加工品の種類により大きく異なる。また、加工の工程も、原魚から製品まで一貫して製造する場合と、一部の工程しか行わない場合がある。

水産加工業は、変動の大きい漁獲物の安定供給や、価格の低い漁獲物の付加価値向上に資するとともに、消費者ニーズに対応した水産物の提供等を行うという重要な役割を担っている。また、その量は、魚介類国内消費仕向量の2/3にも達しており³⁾、水産加工業は漁業とともに漁村の経済における車の両輪を担っている。

1-2 調査

水産業振興関連施設の整備に当たり、「漁港計画の参考図書 令和3年度(水産庁)」²⁾を参考に、「漁村計画」の対象地域における漁港の背後条件や漁業条件及び自然条件について調査する。

(解説)

1-2-1 調査の内容

水産業振興関連施設の整備に当たっては、漁港の背後条件及び漁業条件に関する事項や、自然条件に関する事項等の施設の諸元を検討するために必要な項目の調査を実施する。

調査の際には、「漁村構想」及び「漁村基本計画」における“目指すべき漁村の将来像・姿”を踏まえ、現状の把握はもちろんのこと、将来的な地域の水産業の動向等の分析を行うとともに、関係者等との十分な調整を行う。

なお、調査項目の詳細については、「漁港計画の参考図書 令和3年度（水産庁）」²⁾が参考となる。

1-3 計 画

水産業振興関連施設の計画に当たり、「漁港計画の参考図書 令和3年度（水産庁）」²⁾や、「漁港・漁場の施設の設計参考図書 2015年版（水産庁）」⁴⁾を参考に、各施設の必要な機能、規模、構造、配置等の具体的な計画を検討する。

（解 説）

1-3-1 計画の方針

水産業振興関連施設の計画に当たっては、「漁村基本計画図」に記載された水産業振興における優先度や緊急性の高い施設整備方針を踏まえ、「漁村構想」及び「漁村基本計画」における“目指すべき漁村の将来像・姿”の実現に当たり、各施設の必要な機能、規模、構造、配置等の具体的な計画を検討する。

なお、各施設の計画の詳細や関係法令等については、「漁港計画の参考図書 令和3年度（水産庁）」²⁾が参考となる。また、荷さばき所については「漁港・漁場の施設の設計参考図書 2015年版（水産庁）」⁴⁾も参考となる。

1-4 維持管理

水産業振興関連施設の所要の機能が維持されるよう、定常的に適切な管理を行うこと。

荷さばき所については、施設の有効利用と更新コストの縮減対策の推進を図るために、LCCの縮減や対策コストの平準化を目的とした管理手法であるストックマネジメント⁵⁾の導入を検討することが望ましい。

（解 説）

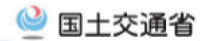
1-4-1 基本的な考え方

建築基準法第8条では建築物全般に対して、常時適法な状態に維持する努力義務が定められている。この内、特定建築物（建築基準法6条1項1号及び建築

基準法施行令 16 条) (図 1-1) に関しては、建築基準法第 12 条において、有資格者が建築物等の経年劣化の状況を定期的に調査・点検し、その結果を報告する義務が定められている (定期報告制度)。⁵⁾

水産業振興関連施設は、用途から判断して建築基準法第 12 条の対象には含まれていないが、第 8 条に定められている所有者の自主的な自己点検が必要になる。⁵⁾ なお、図 1-1 で示した建築物、建築設備等、準用工作物以外でも、特定行政庁が指定するものは報告対象となるため、確認が必要である。

定期報告の対象となる建築物・昇降機・防火設備【政令指定】



※ 建築設備については、政令では指定しない。

A. 建築物※1	対象用途	対象用途の位置・規模※2 (いずれかに該当するもの)
	劇場、映画館、演芸場	①3階以上の階にあるもの ②客席の床面積が200㎡以上のもの ③主階が1階にないもの ④地階にあるもの
	観覧場 (屋外観覧場を除く)、公会堂、集会場	①3階以上の階にあるもの ②客席の床面積が200㎡以上のもの ③地階にあるもの
	病院、有床診療所、旅館、ホテル、就寝用福祉施設 (別紙)	①3階以上の階にあるもの ②2階の床面積が300㎡以上であるもの※3 ③地階にあるもの
	体育館、博物館、美術館、図書館、ボーリング場、スキー場、スケート場、水泳場、スポーツの練習場 (※いずれも学校に附属するものを除く)	①3階以上の階にあるもの ②床面積が2,000㎡以上であるもの
	百貨店、マーケット、展示場、キャバレー、カフェ、ナイトクラブ、バー、ダンスホール、遊技場、公衆浴場、待合、料理店、飲食店、物品販売業を営む店舗	①3階以上の階にあるもの ②2階の床面積が500㎡以上であるもの ③床面積が3,000㎡以上であるもの ④地階にあるもの
<small>※1: 該当する用途部分が避難階のみにあるものは対象外。 ※2: 該当する用途部分の床面積が、100㎡超のものに限る。 ※3: 病院、有床診療所については、2階の部分に患者の収容施設があるものに限る。</small>		

B. 昇降機	対象	例外
	○エレベーター ○エスカレーター ○小荷物専用昇降機 (フロアタイプ)	・住戸内のみを昇降する昇降機 ・工場等に設置されている専用エレベーター (労働安全衛生法施行令第12条第1項第9号に規定するエレベーター)

C. 防火設備 (防火扉、防火シャッター)	対象	例外
	○上記Aの建築物の防火設備 ○病院、有床診療所又は就寝用福祉施設※3の防火設備	・常時閉鎖式※4の防火設備 ・防火ダンパー ・外壁開口部の防火設備
<small>※3: 該当する用途部分の床面積の合計が200㎡以上のもの ※4: 普段は閉鎖された状態となっており、開放してもドアクローザーなどで自動的に閉鎖状態に戻る方式のもの</small>		

D. 準用工作物	対象
	○観光用エレベーター・エスカレーター ○コースター等の高架の遊戯施設 ○メリーゴーラウンド、観覧車等の原動機による回転運動をする遊戯施設

図 1-1 定期報告の対象となる建築物・昇降機・防火設備

出典：国土交通省 HP 「新たな定期報告制度の施行について」⁶⁾

(https://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/build/jutakukentiku_house_tk_000039.html)

1-4-2 維持管理作業

施設の日常的な管理は、経年的な施設の劣化や異常、地震等による偶発的な施設の変状等を早期に把握し、水産業振興関連施設の所要の機能を発揮させる対策を適切なタイミングで施すために重要な行為である。このため、施設の管理者等は定期的に適切な日常管理を行わなければならない。なお、通常の管理を超える規模の対策が必要であると考えられる場合には、専門技術者の技術的判断を仰ぐものとする。⁵⁾

維持管理作業は、保守点検と清掃に区別される。

1. 保守点検

日常点検と定期点検、及び臨時点検がある。

日常点検は比較的短い周期で管理者等が自ら点検を行い、主に施設の異常や変状の有無を部材・設備単位に行うものである。⁵⁾

定期点検は、機能保全計画を策定済の施設については、機能保全計画策定時に行った機能診断評価結果のその後の劣化状況の評価を行い、施設の機能に及ぼす影響を判断するものである。これは機能診断調査時に使用した現地調査表を用い、原則として技術的知見を持つ技術者が行う。⁵⁾機能保全計画を策定していない施設においても、機械設備や電気設備等について、技術的知見を持つ技術者による定期的な点検を受けることが望ましい。

臨時点検は、災害等が発生した後に施設の損傷や変状の有無を確認するために行う。⁵⁾

2. 清掃

施設の床や壁、備品、機械設備等について、清潔及び安全衛生を保つため、適切な手法及び頻度で清掃や洗浄を行う。

1-4-3 荷さばき所のストックマネジメントについて

1. スtockマネジメントの目的⁵⁾

全国の漁港において、老朽化した荷さばき所が増加しており、地方自治体や漁業協同組合等の財政状況が悪化している中、今後、荷さばき所の維持管理・更新に係る費用が増大していくことが予測され、また、老朽化に起因する異物の混入等の発生や国際市場での日本の水産物の価値の低下などが懸念されている。

従って、荷さばき所の老朽化状況を踏まえつつ、総体として構造面、作業面、衛生管理面の3つの機能を適切に維持し、効果的・効率的な長寿命化対策を講じることで、荷さばき所の補修費や更新費等を含めたライフサイクルコストの最適化を図っていくことが重要である。

2. スtockマネジメントの流れ⁵⁾

ストックマネジメントによる機能保全のプロセスは、荷さばき所の日常的な管理、施設の状態を継続的に把握するために行う定期的な機能診断調査、施設の機能を保全する費用低減を考慮した適時・的確な対策の実施等を継続的に行う事である。図1-3にストックマネジメントの標準的な流れを示す。

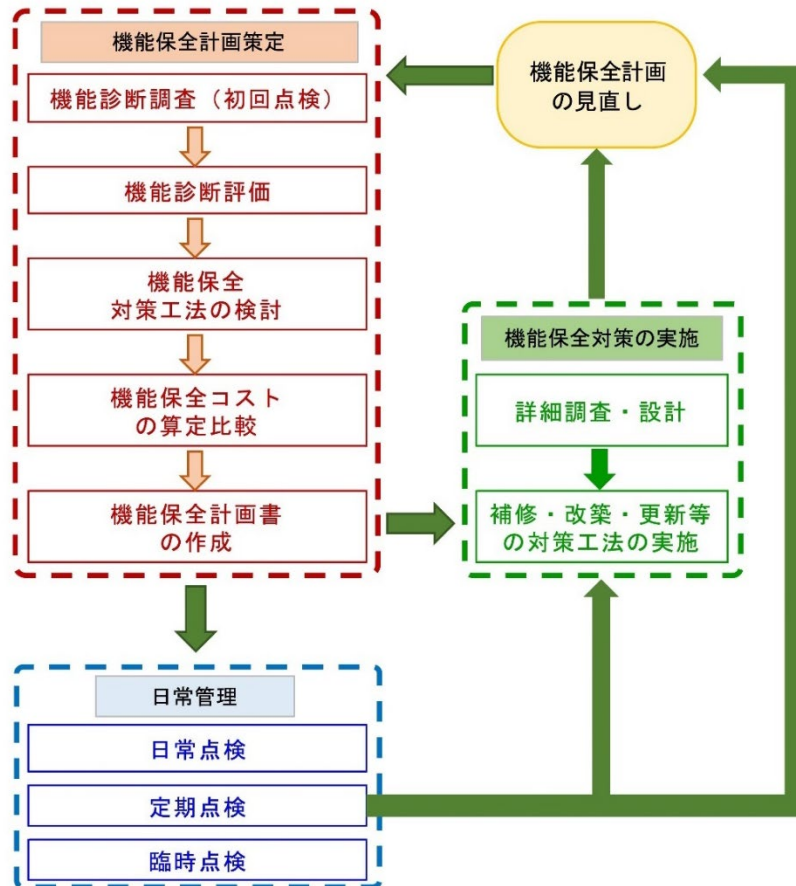


図 1-3 スtockマネジメントの流れ

出典：「荷さばき所のストックマネジメントのガイドライン（案）（水産庁）」⁵⁾
 (https://www.jfa.maff.go.jp/j/gyoko_gyozyo/g_guideline/attach/pdf/index-11.pdf)

荷さばき所のストックマネジメントの具体的な実施方法については、「荷さばき所のストックマネジメントのガイドライン（案）（水産庁）」⁵⁾が参考となる。

1-5 参考事例

①高度衛生管理対応荷さばき施設の整備：大船渡地区（岩手県大船渡市）

概要

高度衛生管理に対応した荷さばき所の整備やICTを活用した水揚げ情報等の管理システムの構築により、水産物の衛生管理の高度化や産地市場の電子化を図った。

整備の特徴

課題

- 大船渡漁港は岩手県の流通拠点漁港であるが、荷さばき所の老朽化対策とともに、水産物の衛生管理への対応等が課題となっていた。

整備

- 東日本大震災により被災した漁港施設の復旧にあわせ、閉鎖型市場や清浄海水導入施設等、高度衛生管理に対応した荷さばき所を整備（平成26年4月）するとともに、ICTを活用した水揚げ情報等の管理システムを構築した。
- これにより、荷さばき時間の短縮が図られ、水産物の鮮度が向上するとともに、高度衛生管理及び迅速な情報発信によって魚価が上昇し、大船渡産水産物のブランド力が向上した。



旧大船渡市魚市場



情報提供システム

- 場内モニタによる各種情報提供
⇒入船、入荷情報
⇒入札予定・結果
⇒お知らせ 他
- インターネットによる情報発信等
⇒大船渡市魚市場ホームページ開設
⇒入船・入荷情報
⇒大船渡市魚市場の市況等取引情報
⇒場内外のライブ映像配信 他

新大船渡市魚市場



効果

- ◆荷さばき時間（1回の水揚げから搬出まで）が約22分の短縮。
- ◆衛生的な取扱いと迅速な情報発信により、ブランド力が向上。
【さば類の価格】
85円/kg(H20)
⇒104円/kg(H30)
+22%(全国平均+13%)
- ◆産地市場の電子化により、作業の簡便化、省力化・時間短縮、正確性の確保等が進み、市場取引業務の効率化を図った。

②市場の集約等による取扱量増大と販路拡大の事例：田ノ浦地区（高知県宿毛市）

概要

宿毛市周辺には小規模市場が点在し、各市場における取扱量が少なく価格形成力が乏しい等の課題があった。このため、衛生管理に対応した統合市場を開設し、近隣6市場を田ノ浦漁港に集約した。これにより、取扱量が増大し、品質の向上して、販路の拡大や魚価の向上を実現した。


整備の特徴

課題


- 宿毛市周辺の市場では、一市場あたりの取扱量・種類が少なく、多様な出荷形態に対応するためのロットが揃わないという問題があった。また、少量では輸送コストが割高となり、遠方地の需要に対応できないという課題があった。

整備

- 水産物の集約化の拠点となる施設として、衛生管理に対応した荷さばき所の整備を検討し、地域の中心的地産物である田ノ浦漁港に、高度衛生管理型荷さばき所を整備した。
- あわせて、水産物の鮮度保持に寄与する冷海水供給施設、製氷貯氷施設を整備した。
- さらに、管内の市場を、7市場(当初)→2市場(H18)→1市場(H25)と段階的に集約した。
- その結果、マニュアルに基づく水産物の衛生的な取扱いが徹底され水産物の品質が向上した。また、魚種や量がそろったことにより、関東や九州等への販路が拡大した。
- さらに、県の事業を活用し、民間企業が市内に水産加工施設を建設し、加工施設において地元の雇用が促進した。



田ノ浦漁港全景と主な衛生管理施設





施設の仕様

- ・衛生管理型荷さばき所
- ・冷海水給水施設
- ・製氷・貯氷施設

など

効果

- ・水産物の品質向上
- ・市場における取扱量の増大
- ・販路の拡大

(参考文献)

- 1) 水産庁：水産業を核とした漁村の活性化（浜の活力再生プランについて）
(<https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/attach/pdf/hamaplan-35.pdf>)
- 2) 水産庁：漁港計画の参考図書 令和3年度
(https://www.jfa.maff.go.jp/j/gyoko_gyozyo/g_guideline/attach/pdf/index-43.pdf)
- 3) 農林水産省：令和2年度 食料需給表
(<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/file-download?statInfId=000032179849&fileKind=4>)
- 4) 水産庁：漁港・漁場の施設的设计参考図書 2015年版
(https://www.jfa.maff.go.jp/j/gyoko_gyozyo/g_thema/sub52.html)
- 5) 水産庁：荷さばき所のストックマネジメントのガイドライン（案）
(https://www.jfa.maff.go.jp/j/gyoko_gyozyo/g_guideline/attach/pdf/index-11.pdf)
- 6) 国土交通省：新たな定期報告制度の施行について
(https://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/build/jutakukentiku_house_tk_00039.html)