

佐賀関地区 水産物流通機能高度化対策事業

～第4種 佐賀関漁港～

〈流通機能を高度化し、衛生管理の市場を通じた『佐賀関ブランドの確立と向上』を目指して〉

〔現状と課題〕

- 佐賀関地区（漁港）の漁獲物取扱量は、約千トン前後で推移している。
- 陸揚げ、加工、流通に至るまでの流通機能の高度化が確立されていない。
- 衛生管理対策が遅れ、食の安心・安全に対応するニーズに即応されていない。
- 既存の荷捌き施設は狭隘で老朽化が著しい。
- 各作業での軽労化が図られていない。

〔整備方針〕

- 消費者の食の安心・安全のニーズに対応した品質保持された水産物の供給体制を確立する。
- 水産物の流通機能高度化に対応した施設を整備し、陸揚げから加工（流通）に至るまで一貫した流通機能の向上を目指し、就労環境の改善及び省力化を図る。
- 地域の特色ある漁港づくりを進め、ブリ・タイ・イサキ等をはじめ、「関アジ・関サバ」の『佐賀関ブランドの確立と向上』を目指す。

位置図



〔計画の内容〕

- 事業期間：平成22～23年度
- 事業主体：大分県、大分県漁業協同組合
- 事業内容：一、〇物揚場〔浮体式係船岸（竹入付）、浮体式係船岸〕、清浄海水導入施設、汚水浄化施設、防暑施設
荷さばき所、製氷・貯水施設、フォークリフト 等

