

事前評価書

都道府県名	神奈川県	関係市町村	三浦市
-------	------	-------	-----

事業名	水産物供給基盤整備事業（水産流通基盤整備事業）		
地区名	三崎地区	事業主体	三浦市

I 基本事項

1. 地区概要				
漁港名（種別）	三崎漁港（特定第3種）		漁場名	－
陸揚金額	10,753	百万円	陸揚量	12,696 トン
登録漁船隻数	404	隻	利用漁船隻数	951 隻
主な漁業種類	遠洋マグロはえ縄		主な魚種	その他マグロ類（メバチマグロ）
漁業経営体数	115	経営体	組合員数	592 人
地区の特徴	全国有数のマグロはえ縄漁業の拠点であるほか、キンメダイ等の底魚釣りを 行う沖合漁業、地先を漁場とする定置網等の沿岸漁業の拠点としても機能し ている。			
2. 事業概要				
事業目的	本地区は、他港で陸揚げされ陸送されてくる冷凍マグロ取扱に対する衛生管理体制を構築するため、市場整備を行ったところであるが、三崎漁港で陸揚される冷凍マグロの選別作業を行う荷さばき所は未だ衛生管理対策がなされておらず、一貫した衛生管理体制の構築のため、対応を急ぐ必要がある。 また、冷凍マグロの裁割処理を行う加工場についても、衛生管理体制が構築されておらず拡大する輸出ニーズへ対応するためには、衛生管理対策を行う必要がある。 さらに、冷凍・冷蔵施設については、老朽化の進行やフロン冷媒の生産終了を踏まえ、衛生管理に必要となる水産物の温度管理機能を維持するための対応が急務となっている。 そこで、荷さばき所、加工施設及び冷凍・冷蔵施設の新設・改良などを行うことで陸揚から加工、出荷まで一貫した衛生管理体制を構築することにより、当地区で取り扱われる水産物の高付加価値化や輸出拡大を図ることで、地域水産業の活性化を図る。 また、整備に併せて、当地区内外に点在する加工場の集約及び、施設配置の見直しを行うことで、流通の効率化を図る。			
主要工事計画	冷凍冷蔵施設（新設、改良）、荷捌き施設（改良）、共同加工場（新設）			
事業費	5,598百万円		事業期間	R4～R12

Ⅱ 必須項目

1. 事業の必要性			
三崎漁港は、首都圏に近い立地条件から全国有数の遠洋マグロの陸揚げ基地であるが、陸揚げから出荷までの経路を鑑みた際、陸揚げ時に使用する荷さばき所など衛生管理対策が課題となっている。また、冷凍冷蔵施設についても、施設の老朽化や冷媒の使用制限を踏まえると、当地区において必要となる機能を引き続き発揮するための対策が求められている。 加えて、今後の輸出促進等を見据えると、加工場においても、衛生管理対策を講じる必要がある。 以上のことから、安全な水産物の安定供給体制や輸出先国の基準・ニーズに対応した衛生管理体制の構築を行い地域水産業の成長産業化や輸出促進を図るため、荷さばき所の高度衛生管理化及び冷凍冷蔵施設の新設・改良を行う必要がある。			
2. 事業採択要件			
①計画事業費 5,598百万円 (採択要件：500百万円以上) ②漁港種別 特定第3種漁港 (昭和35年3月に指定)			
3. 事業を実施するために必要な基本的な調査			
(1) 利用面、防護面、施工面等から適切な位置を選定するための地理的条件、自然条件に関する基本的な調査			
現状の土地利用状況、観光客及び水産物の導線等を検討の上、施設整備位置を選定している。			
(2) 施設の利用の見込み等に関する基本的な調査			
過去数年のマグロ取扱量等の統計データを調査分析の上、施設規模を算出している			
(3) 自然環境、生活環境等の周辺環境及びそれに与える影響の把握			
二町谷地区等の将来の土地利用状況の変化も検討の上、施設整備位置を選定している。			
4. 事業を実施するために必要な調整			
(1) 地元漁業者、地元住民等との調整			
地元のマグロ卸売団体、神奈川県漁協ら関係者と事前調整済み			
(2) 関係都道府県、関係市町村、関係部局（隣接海岸、道路、河川、港湾、環境等）との事前調整			
神奈川県水産課、神奈川県東部漁港事務所等との事前調整済み			
5. 事業の投資効果が十分見込まれること			
費用便益比 B/C :	1.73	※別紙「費用対効果分析集計表」のとおり	

Ⅲ 優先配慮項目

分類項目			評価指標		評価
大項目	中項目		小項目		
有効性	生産力の向上と力強い産地づくり	生産	水産資源の保護・回復	水産資源の維持・保全	—
				資源管理諸施策との連携	—
			漁家経営の安定 (水産物の安定供給)	生産量の増産（持続・増産・下降抑制）	—
				生産コストの縮減等（効率化・計画性の向上）	B
			水域環境の保全・創造	水質・底質の維持・改善	—
				環境保全効果の持続的な発揮	—
		陸揚げ荷捌き集出荷流通加工	安全・安心な水産物提供	品質確保	A
				消費者への安定提供	B
			漁業活動の効率化	漁港等の機能の強化	—
			労働環境の向上	就労改善等	B
	生活	生活者の安全・安心確保	定期船の安定運航	—	
			災害時の緊急対応	—	
		漁業の成長力強化	漁業の生産性向上	生産量等の拡大・安定化や効率化等	—
	水産物流通に与える効果		水産物流通量等の拡大・安定化や効率化、水産物の販路や輸出拡大等	B	
	地域経済に与える効果		加工場等関連産業の集積、雇用者数増加、交流人口の増加等	B	
効率性	コスト縮減対策		計画時におけるコスト縮減対策の検討	B	
事業の実施環境	他計画との整合		地域の水産関連計画等との整合性及び地元調整	B	
	他事業との調整・連携		他事業との調整・連携	—	
	循環型社会の構築		リサイクルの促進等	—	
	環境への配慮		生態系への配慮等	B	
	多面的機能発揮に向けた配慮		多面的機能の発揮	—	

Ⅳ 総合評価

本地区は、首都圏に近い立地条件から全国有数の遠洋マグロの陸揚げ基地として重要な役割を担っているが、陸揚げから出荷までの経路を鑑みると、陸揚げ時に使用する荷さばき所等の衛生管理対策が必要となっている。

また、冷凍冷蔵施設についても、施設の老朽化や冷媒の使用制限を踏まえると、本地区において必要となる機能を引き続き発揮するための対策が必要となっている。

当該事業は、荷さばき所の高度衛生管理化、冷凍冷蔵施設の新設・改良及び共同加工場の新設を行うことにより、安全な水産物の安定供給体制や輸出先国の基準・ニーズに対応した衛生管理体制を構築し地域水産業の成長産業化や輸出促進を図るものであり、費用便益比率も1.0を超えていることから、事業の実施は妥当であると判断される。

多段階評価の評価根拠について

分類項目			評価指標	評価根拠	評価	
大項目	中項目					小項目
有効性	生産力の向上と力強い産地づくり	生産	水産資源の維持・保全	該当なし	—	
			資源管理諸施策との連携	該当なし	—	
			漁家経営の安定(水産物の安定供給)	生産量の増産(持続・増産・下降抑制)	該当なし	—
			生産コストの削減等(効率化・計画性の向上)	当該事業により、人件費や電気代等の維持管理費の低減が図られること。また水産物の導線の効率化等の効果が見込めることから「B」と評価した。	B	
			水域環境の保全・創造	水質・底質の維持・改善	該当なし	—
				環境保全効果の持続的な発揮	該当なし	—
		陸揚げ荷捌き集出荷流通加工	安全・安心な水産物提供	品質確保	当該事業により水産物の導線の効率化が行われることで、衛生細菌の混入防止、及び、水産物の劣化防止が期待されることから「A」と評価した。	A
			消費者への安定提供	水産物の導線の効率化による作業時間の短縮につながることから「B」と評価した。	B	
			漁業活動の効率化	漁港等の機能の強化	該当なし	—
			労働環境の向上	就労改善等	該当なし	—
		生活	生活者の安全・安心確保	定期船の安定運航	該当なし	—
			災害時の緊急対応	該当なし	—	
	漁業の成長力強化	漁業の生産性向上	生産量等の拡大・安定化や効率化等	該当なし	—	
		水産物流通に与える効果	水産物流通量等の拡大・安定化や効率化、水産物の販路や輸出拡大等	当該事業により、輸送トラック等を手配できない零細の流通業者の営業機会が確保されるなど水産物流通の安定化につながることから「B」と評価した	B	
		地域経済に与える効果	加工場等関連産業の集積、雇用者数増加、交流人口の増加等	当該事業は水産加工場の集積を行うものであること、更に現在検討中の地域振興計画(三崎漁港グランドデザイン)とも連携し、水産施設の集約により空いた土地を有効活用することによる交流人口増加の効果も期待されることから「B」と評価した。	B	
効率性	コスト削減対策		計画時におけるコスト削減対策の検討	水産施設の集約による用地の有効活用も視野に入れた事業であることから「B」と評価した。	B	
事業の実施環境等	他計画との整合		地域の水産関連計画等との整合性及び地元調整	当該事業が、現在検討中の地域振興計画(三崎漁港グランドデザイン)の推進につながるものであることから「B」と評価した。	B	
	他事業との調整・連携		他事業との調整・連携	当該事業が、現在検討中の地域振興計画(三崎漁港グランドデザイン)の推進につながるものであることから「B」と評価した。	B	
	循環型社会の構築		リサイクルの促進等	該当なし	—	
	環境への配慮		生態系への配慮等	超低温冷蔵庫の整備にあたっては、これまでのフロンを冷媒とする設備から自然冷媒型の設備とし環境負荷軽減を図ることからBとした。	B	
	多面的機能発揮に向けた配慮		多面的機能の発揮	該当なし	—	

費用対効果分析集計表

1 基本情報

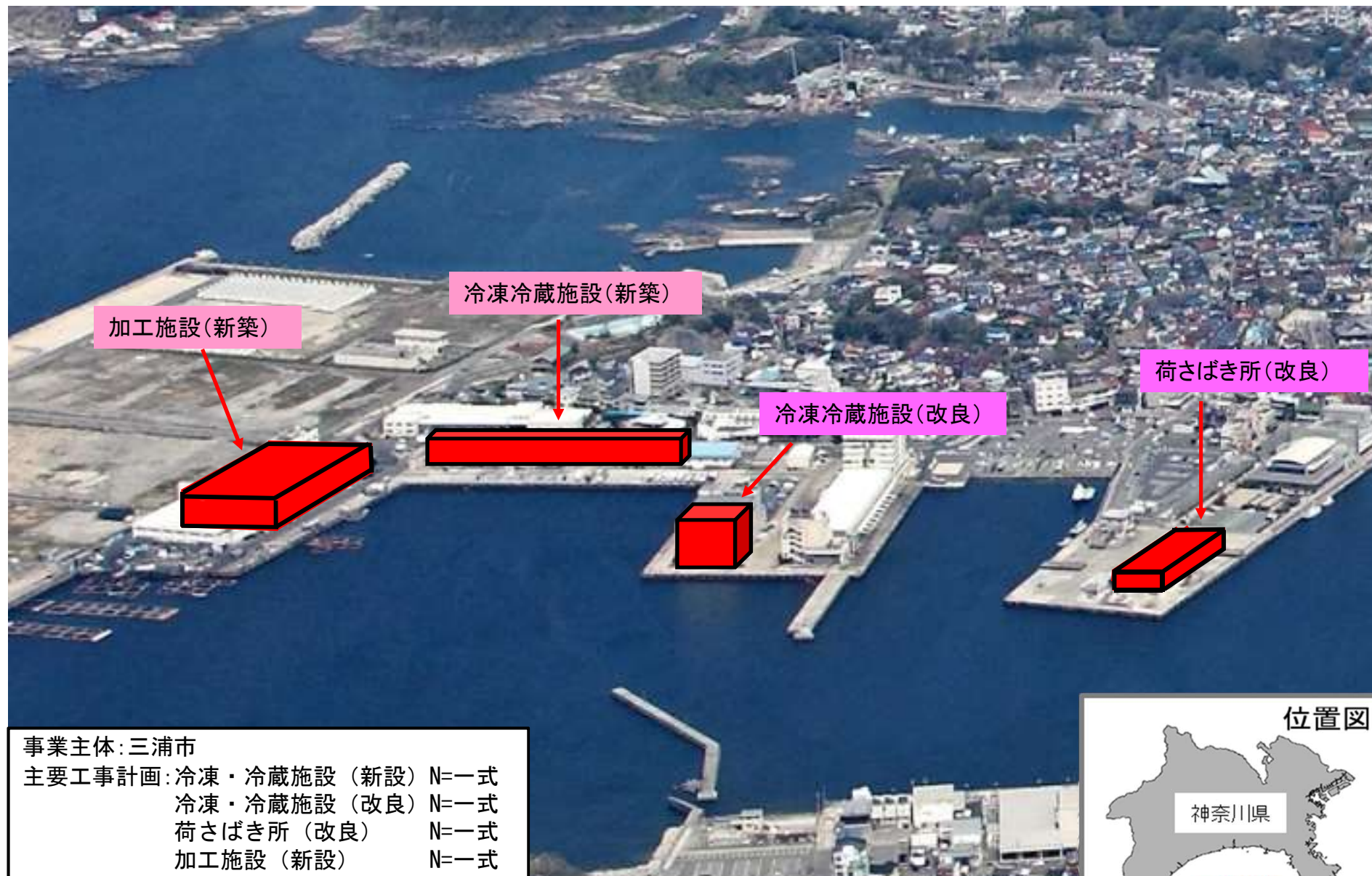
都道府県名	神奈川県	地区名	三崎地区
事業名	水産流通基盤整備事業	施設の耐用年数	冷凍冷蔵施設24年 荷さばき所38年 加工場24年

2 評価項目

便益の 評価項目 及び 便益額	評価項目		便益額（現在価値化）	
	水産物の生産性向上	①水産物生産コストの削減効果	4, 026, 295	千円
		②漁獲機会の増大効果		千円
		③漁獲可能資源の維持・培養効果		千円
		④漁獲物付加価値化の効果	4, 547, 265	千円
	漁業就業環境の向上	⑤漁業就業者の労働環境改善効果		千円
	生活環境の向上	⑥生活環境の改善効果		千円
	地域産業の活性化	⑦漁業外産業への効果		千円
	非常時・緊急時の対処	⑧生命・財産保全・防御効果		千円
		⑨避難・救助・災害対策効果		千円
	自然保全・文化の継承	⑩自然環境保全・修復効果		千円
		⑪景観改善効果		千円
		⑫地域文化保全・継承効果		千円
	その他	⑬施設利用者の利便性向上効果		千円
⑭その他			千円	
計（総便益額）		B	8, 573, 560	千円
総費用額（現在価値化）		C	4, 944, 302	千円
費用便益比		B／C	1. 73	

3 事業効果のうち貨幣化が困難な効果

- ・現在の民間加工場（三崎まぐろ加工センター）を新設加工場に集約することにより生じる漁港施設(用地)が有効活用されることによる地域振興の効果。
- ・冷蔵庫が継続して存在することによる取扱量の維持効果。
- ・新たな共同加工場を整備することによる清掃に係る作業員の作業時間の削減効果。
- ・衛生管理基準に適合した共同加工場を整備することによる製品の付加価値向上効果。



事業主体:三浦市

主要工事計画:冷凍・冷蔵施設(新設) N=一式
冷凍・冷蔵施設(改良) N=一式
荷さばき所(改良) N=一式
加工施設(新設) N=一式

事業費 : 5,598百万円

事業期間 : 令和4年度～令和12年度

位置図



三崎地区 水産物供給基盤整備事業の効用に関する説明資料

1. 事業概要

- (1) 事業目的：本地区は、他港で陸揚げされ陸送されてくる冷凍マグロ取扱に対する衛生管理体制を構築するため、市場整備を行ったところであるが、三崎漁港で陸揚される冷凍マグロの選別作業を行う荷さばき所は未だ衛生管理対策がなされておらず、一貫した衛生管理体制の構築のため、対応を急ぐ必要がある。
- また、冷凍マグロの裁割処理を行う加工場についても、衛生管理体制が構築されておらず拡大する輸出ニーズへ対応するためには、衛生管理対策を行う必要がある。
- さらに、冷凍・冷蔵施設については、老朽化の進行やフロン冷媒の生産終了を踏まえ、衛生管理に必要となる水産物の温度管理機能を維持するための対応が急務となっている。
- そこで、荷さばき所、加工施設及び冷凍・冷蔵施設の新設・改良などを行うことで陸揚から加工、出荷まで一貫した衛生管理体制を構築することにより、当地区で取り扱われる水産物の高付加価値化や輸出拡大を図ることで、地域水産業の活性化を図る。
- また、整備に併せて、当地区内外に点在する加工場の集約及び、施設配置の見直しを行うことで、流通の効率化を図る。
- (2) 主要工事計画：冷凍冷蔵施設（新設）一式、冷凍冷蔵施設（改修）一式、荷さばき所（改修）一式、加工場（新設）一式
- (3) 事業費：5,598百万円
- (4) 工期：令和4年度～令和12年度

2. 総費用便益比の算定

(1) 総費用総便益比の総括

「水産基盤整備事業費用対効果分析ガイドライン」（令和2年5月改訂 水産庁）及び同「参考資料」（令和3年5月改訂 水産庁）等に基づき算定

区分	算定式	数値
総費用（現在価値化）	①	4,944,302（千円）
総便益額（現在価値化）	②	8,573,560（千円）
総費用総便益比	②÷①	1.73

(2) 総費用の総括

施設名	整備規模	事業費（千円）
冷凍冷蔵施設（新設）	N= 1式	3,259,000
冷凍冷蔵施設（改修）	N= 1式	508,000
荷捌き所（改修）	N= 1式	102,000
加工場（新設）	N= 1式	1,729,000
計		5,598,000
維持管理費等		1,694,304
総費用（消費税込）		7,292,304
内、消費税額		662,937
総費用（消費税抜）		6,629,367
現在価値化後の総費用		4,944,302

(3) 年間標準便益

効果項目	年間標準便益額（千円）	効果の要因
水産物生産コストの削減効果	329,158	・ 冷凍冷蔵施設施設整備による近傍冷蔵庫への運搬費削減 ・ 共同加工場整備による焼津加工場への運送費の削減（衛生管理対応） ・ 共同加工場整備による焼津加工場への運送費の削減（猛暑日対応）
漁獲物付加価値化の効果	469,577	・ 衛生管理面の強化による価格維持効果
計	798,735	

(4) 費用及び便益の現在価値算定表

評価期間	年度	割引率 ①	デフ レータ ②	費用 (千円)			便益 (千円)					
				事業費 (維持管理 費含む)	事業費 (税抜)	現在価値 (維持管理 費含む)	水産物 生産コスト 削減効果	漁獲物 付加価値化 の効果			計	現在価値 (千円)
					③	①×②×③					④	①×④
0	3	1.000	1.000	0	0	0	0	0			0	0
1	4	0.962	1.000	36,000	32,727	31,483	0	0			0	0
2	5	0.925	1.000	57,000	51,818	47,932	0	0			0	0
3	6	0.889	1.000	1,500,000	1,363,636	1,212,272	0	0			0	0
4	7	0.855	1.000	1,705,000	1,550,000	1,325,250	0	0			0	0
5	8	0.822	1.000	500,000	454,545	373,636	307,306	0			307,306	252,606
6	9	0.790	1.000	100,000	90,909	71,818	307,306	0			307,306	242,772
7	10	0.760	1.000	267,596	243,269	184,884	307,306	0			307,306	233,553
8	11	0.731	1.000	667,596	606,905	443,648	307,306	0			307,306	224,641
9	12	0.703	1.000	967,596	879,633	618,382	307,306	0			307,306	216,036
10	13	0.676	1.000	70,596	64,178	43,384	329,158	469,577			798,735	539,945
28	31	0.333	1.000	70,596	64,178	21,371	329,158	469,577			798,735	265,979
29	32	0.321	1.000	70,596	64,178	20,601	21,852	0			21,852	7,014
30	33	0.308	1.000	70,596	64,178	19,767	21,852	0			21,852	6,730
31	34	0.296	1.000	3,000	2,727	807	21,852	0			21,852	6,468
32	35	0.285	1.000	3,000	2,727	777	21,852	0			21,852	6,228
33	36	0.274	1.000	3,000	2,727	747	21,852	0			21,852	5,987
34	37	0.264	1.000	0	0	0	0	0			0	0
35	38	0.253	1.000	0	0	0	0	0			0	0
36	39	0.244	1.000	0	0	0	0	0			0	0
37	40	0.234	1.000	0	0	0	0	0			0	0
38	41	0.225	1.000	0	0	0	0	0			0	0
39	42	0.217	1.000	0	0	0	0	0			0	0
40	43	0.208	1.000	0	0	0	0	0			0	0
41	44	0.200	1.000	0	0	0	0	0			0	0
42	45	0.193	1.000	0	0	0	0	0			0	0
43	46	0.185	1.000	0	0	0	0	0			0	0
44	47	0.178	1.000	0	0	0	0	0			0	0
45	48	0.171	1.000	0	0	0	0	0			0	0
46	49	0.165	1.000	0	0	0	0	0			0	0
47	50	0.158	1.000	0	0	0	0	0			0	0
48	51	0.152	1.000	0	0	0	0	0			0	0
49	52	0.146	1.000	0	0	0	0	0			0	0
50	53	0.095	1.000	0	0	0	0	0			0	0
計				7,292,304	6,629,361	4,944,302	計					8,573,560

※評価期間は、便益対象施設が複数ある場合、各施設の整備毎に効果が発生するものとして算定

※端数処理のため各項目の和は必ずしも合計とはならない。

3. 効果額の算定方法

(1) 水産物生産コストの削減効果

1) 冷凍冷蔵施設整備による近傍冷蔵庫への運搬費削減

現状の第1・第2冷蔵庫が使用不可となった場合、近隣の営業倉庫を利用する必要があり、陸揚げ後の保管や競りの際に運送費が発生する。三崎漁港内に新たな冷蔵庫を整備することにより運送費が削減できる。

区分		備考
マグロ取扱量[第1冷蔵庫・入庫](トン/年)	①	4,389
マグロ取扱量[第1冷蔵庫・出庫](トン/年)	②	4,593
マグロ取扱量[第2冷蔵庫・入庫](トン/年)	③	6,763
マグロ取扱量[第2冷蔵庫・出庫](トン/年)	④	6,860
マグロ取扱量[魚市場冷蔵庫・入庫](トン/年)	⑤	9,759
マグロ取扱量[魚市場冷蔵庫・入庫](トン/年)	⑥	9,960
運搬車両最大積載量・入庫(トン/台)	⑦	10
運搬車両最大積載量・出庫(トン/台)	⑧	4
第1冷蔵庫入庫車両台数(台)	⑨	439
第1冷蔵庫出庫車両台数(台)	⑩	1,148
第2冷蔵庫入庫車両台数(台)	⑪	676
第2冷蔵庫出庫車両台数(台)	⑫	1,715
魚市場冷蔵庫入庫車両台数(台)	⑬	976
魚市場冷蔵庫出庫車両台数(台)	⑭	2,490
10トン冷凍車運送単価(円/台)	⑮	51,024
4トン冷凍車運送単価(円/台)	⑯	37,477
第1冷蔵庫入出庫運送費(円)	⑰	65,424
第2冷蔵庫入出庫運送費(円)	⑱	98,765
魚市場冷蔵庫入出庫運送費	⑲	143,117
年間便益額(千円/年)	⑳	307,306

2) 共同加工場整備による焼津への往復運送費の削減

現在、先進的な衛生管理基準を求めるバイヤーに対しては、焼津へ原魚を運搬し、加工をしたものを三崎に運搬して販売を行っている。三崎地区に新たに衛生管理対応の共同加工場を整備することにより、焼津への往復の運送費が削減できる。

区分		備考
焼津年間加工場取扱量(搬入魚)(t/年)	①	350
焼津年間加工場取扱量(搬出品)(t/年)	①'	315
運搬車両最大積載量(t/台)	②	10
焼津運送単価(円)	③	255,528
焼津年間運送費(往路)(千円/年)	④	8,943
焼津年間運送費(復路)(千円/年)	⑤	8,049
年間便益額(千円/年)	⑥	16,992

3) 共同加工場整備による焼津加工場への運送費の削減

現在、エアコンを使用しても猛暑日や真夏日などの外気温が高い時には十分な冷房を効かず、加工場の稼働率が限定され、焼津等他地区の加工場まで運搬しなければならない状況である。新たな共同加工場を整備することにより、新設加工場の稼働率が上がり、焼津等他地区の加工場まで運搬する費用を削減することができる。

区分		備考
1社当たりのマグロの買上数量(kg/年・社)	①	141,000
年間の加工作業日数(整備後)	②	252
年間の猛暑日・真夏日(三浦市)(日/年)	③	44
年間の加工作業中の猛暑日・真夏日(日/年)	④	30
焼津までの年間運搬日数(日/年)	⑤	30
新たな共同加工場を利用する加工業者数(社)	⑥	5
1社当たりの1日のマグロ買上数量(kg/日・社)	⑦	560
新設加工場利用予定加工業者の1日マグロ買上数量(kg/日)	⑧	2,800
運搬車両最大積載量(トン/台)	⑨	3
焼津運送単価(円)	⑩	161,997
年間運送費合計(千円/年)	⑪	4,860

(2) 漁獲物付加価値化の効果

1) 衛生管理面の強化による価格維持効果

水産物の衛生管理に対応した荷さばき所や屋根付岸壁の整備により、冷凍マグロの魚体温度上昇、鳥糞などの異物混入、直射日光や風雪雨の影響を防ぐことができ、品質の低下を防ぐことが可能となる。

なお、本便益は、前計画にて整備した荷さばき所と本計画によって整備される冷凍施設・荷さばき所が一体的に効果を発揮することで発現する便益であることから、本計画の便益を事業費按分により算出する。

区分		備考
陸揚金額：遠洋物(冷凍マグロ卸売市場水産物集配施設)(千円/年)	①	12,828,069
衛生管理効果率	②	8%
魚価下落防止効果(円)	③	1,026,245
維持管理費：遠洋物(冷凍マグロ卸売市場水産物集配施設)(千円/年)	④	5,425
魚価下落防止効果(維持管理費考慮)	⑤	1,020,820
事業費按分 前計画(荷さばき所整備費)	⑥	4,548,720
事業費按分 本計画(冷凍冷蔵施設整備費)	⑦	3,898,000
事業費按分 事業費割合	⑧	0.46
年間便益額(千円/年)		469,577