

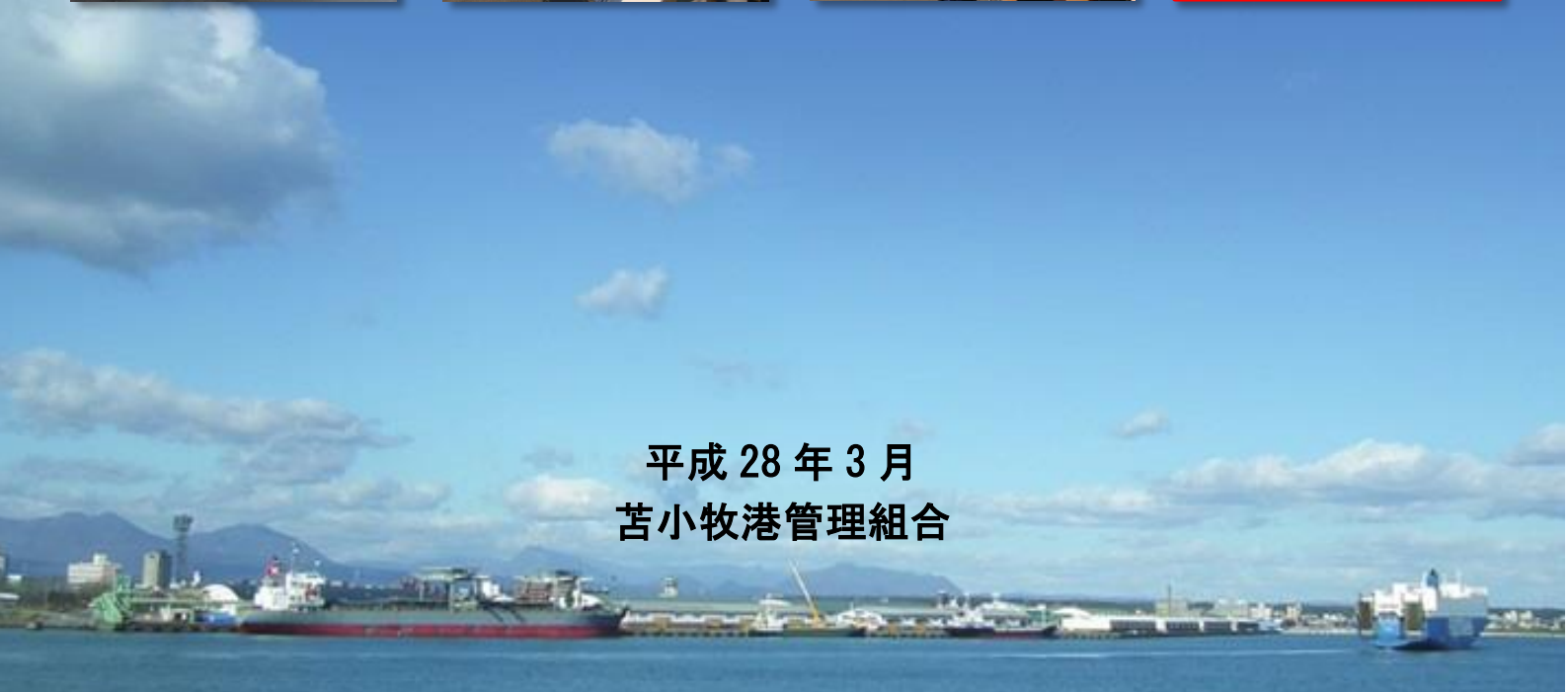


苫小牧港漁港区将来ビジョン【概要版】

「苫小牧港の特性を活かし水産を核とした魅力ある漁港区づくり」



平成 28 年 3 月
苫小牧港管理組合



将来構想

1. 苫小牧港漁港区における目標

漁港区における目標については、主要課題、先進的な取組み及び苫小牧港の特色を踏まえ「苫小牧港漁港区将来ビジョン 21」での議論を経て、全体目標を以下のとおり設定した。

(1) 全体目標

【漁港区における主要課題】

- ・ 漁業就労環境の改善や地元船及び外来船等の円滑な利用を充実させることが重要である。
- ・ 苫小牧産ホッキブランドの一層の発展と未利用魚等を含む地元産水産物を PR する必要がある。
- ・ 衛生管理や活魚・加工品等の消費ニーズにあった水産物の流通を確立する必要がある。
- ・ 東日本大震災で津波被害を受け、漁業者を始めここを訪れる来訪者等、水際での避難体制の確立が必要。
- ・ 漁業生産・流通の安定により観光や交流の場において漁港区の利用促進を図る。

【北日本最大の苫小牧港の特色】

- ・ 外内貿コンテナは中韓とのダイレクト航路や太平洋、日本海に航路がある。
- ・ 大消費地札幌市をはじめ道内主要都市との陸上交通網も整備されている。
- ・ 新千歳空港とのアクセスも容易で陸海空交通の要衝となっている。
- ・ 17 万人の人口を有し、港の背後約 60km 圏に大規模な生活圏が形成されている。

都市型漁業の追求

《全体目標》

「苫小牧港の特性を活かし、水産を核とした魅力ある漁港区づくり」

(2) 構想期間

本ビジョンは概ね 10～15 年後の漁港区の利用を想定したものである。今後、利用形態等の変化が伴う場合には柔軟に対応していく。

2. 漁港区将来ビジョンの全体目標

「苫小牧港の特性を活かし、水産を核とした魅力ある漁港区づくり」

3. 基本目標

■水産分野での目標と

目指す方針

《目標》

苫小牧港を利用した生産・流通体制の強化と消費拡大

《目指す方針》

魚価の向上に向けた流通戦略の取組みにより地域水産業の振興を図る。

(1) 漁業生産＝就労環境の改善

- ・ 厳冬期における就労環境(寒冷・風雪)の改善対策
- ・ 強風時における作業環境の改善対策

(2) 漁業生産＝効率的で衛生的な生産環境づくり

- ・ 効率的な漁業関連施設の利用
- ・ 外来船等の利用と対応
- ・ 不衛生な環境の解消に向けて

(3) 水産物流通＝地元水産品の流通拡大(もうかる漁業へ向けて)

- ・ 地元水産品に対する消費ニーズの最近の動向(鮮魚・加工)
- ・ 地元水産品の新たなブランド化に向けた取組や情報発信の方法
- ・ 水産物輸出の今後の取組み
- ・ 未利用魚など資源の有効活用の方法

■防災分野での目標と

目指す方針

《目標》

漁業者を始め、多くの利用者が安心できる苫小牧港の防災力の向上

《目指す方針》

漁港区やその周辺地域に関わる組織、人々について防災・避難における共通認識を持ち、意識の向上を図る。

(1) 安全な避難場所・避難経路の確保

- ・ 漁港区における過去の災害における避難等の対応
- ・ 災害時における避難方法(手段)、避難ルール、避難場所
- ・ 避難のための障害(危険な場所、袋小路、死角など)の明確化

(2) 事前対策の実施、体制の構築

- ・ 緊急避難時の情報伝達の方法及び連絡体制の確立
- ・ 防災や避難に関する関係者の共通認識・意識の向上

■観光分野での目標と

目指す方針

《目標》

苫小牧港の活力・交流を支える水産・観光拠点づくり

《目指す方針》

「まち」と「みなと」を繋ぐ魅力をつくり、観光客や市民目線でみなとの魅力を広く伝え、利用の活性化を図る。

(1) みる・食べる・買う 観光漁業にむけて

- ・ ふれあい、交流目的における利用者のニーズの把握
- ・ P R方法の検討
- ・ 観光や交流目的で漁港区に訪れる手段、方法
- ・ 分野相互の情報共有・発信の方法

(2) 既存観光資源を活用した交流

- ・ 新たなふれあい、交流メニューの創出
- ・ 観光客の誘導、動線の確保

(3) 「まち」と「みなと」の連携強化

- ・ 市民向けP R方法の検討
- ・ 観光客と市民レベルでの動線確保

4. 苫小牧港漁港区における水産業を核とした将来の方向性

苫小牧港漁港区における問題点・課題、漁業関係者がこれまで実施してきた取り組み内容、課題の解決のため実施してきた社会実験の結果を踏まえ、苫小牧港漁港区の将来像を以下のとおりとした。なお、当地区の漁業については水産物の生産力を支えるスケトウダラ、サケ、ホッキの3種、及びブランド化による消費拡大を狙うマツカワを中心として生産・流通体制を強化していくものである。

■水産分野の目標：苫小牧港を利用した生産・流通体制の強化と消費拡大

（１）就労環境の改善に向けての方向性

苫小牧港の主要魚種であるスケトウダラやホッキについて、厳冬期における網外し等、就労環境（寒冷・風雪）の改善及び陸揚げや荷捌き作業の妨げとなる強風時における作業環境の改善対策を行う。

（２）効率的で衛生的な生産環境づくりに向けての方向性

盛漁期には狭隘な漁港区内の係留施設及び漁業関連用地を効率的に利用するため、これまで受け入れが限られていた外来船利用の対応や漁具等の保管場所、駐車場の確保を行う。また、消費者ニーズである安心・安全な水産物の供給を行うため、鳥害や異物混入などの不衛生な環境を解消し、衛生的な環境を整えていく。

（３）地元水産品の流通拡大に向けての方向性

鮮魚や加工品など地元水産物に係わる消費ニーズの動向をいち早く捉え、地元水産品のPRや情報発信を行い、新たなブランド化や販売戦略として水産物輸出等に取り組み、流通の拡大と魚価の安定及び向上に繋げていく。また、未利用魚など資源の有効活用にも取り組んでいく。

■防災分野の目標：

漁業者を始め、多くの利用者が安心できる苫小牧港の防災力の向上

（１）安全な避難場所・避難経路の確保に向けての方向性

東日本大震災における津波や過去の高潮による被害など、漁港区での過去の災害における避難対応について関係者が協議を行い、災害が起きたときの避難方法や手段、海上や陸上での避難ルール、避難場所などの検討を行っていく。

（２）事前対策の実施、体制の構築に向けての方向性

漁港区を初めて利用する人や災害時要援護者など迅速な避難行動を行うため、緊急避難時の情報伝達や誘導の方法及び連絡体制の確立を図る。また、日常的な防災教育や避難訓練等を通じて、防災や避難に関する関係者の共通認識・意識の向上を図っていく。

■観光分野の目標：苫小牧港の活力・交流を支える水産・観光拠点づくり

（１）みる・食べる・買う 観光漁業に向けての方向性

漁港区で実施するふれあい、交流目的のイベントなどで漁港区に訪れる利用者のニーズの把握を行い、それに応える効果的な手段やPRの取組みを行っていく。

また、苫小牧市の観光資源との連携を図り、地域が一体となった分野相互の情報共有・発信の方法を検討していく。

（２）既存観光資源を活用した交流に向けての方向性

新たなふれあい、交流メニューの取組みを行い、苫小牧の水産をテーマとした観光の核となるものを創出していく。また、漁港区周辺施設への観光客の誘導方法や既存施設の連携による動線を検討していく。

（３）「まち」と「みなと」の連携強化に向けての方向性

苫小牧における「まち」と「みなと」の観光において、一般市民や観光客向けの両者が共有できるPR方法や動線を検討していく。

5. 目指す方針と具体的な施策

■水産分野の目指す方針：

魚価の向上に向けた流通戦略の取組みにより地域水産業の振興を図る。

(1) 具体的な施策

1) 就労環境の改善

①漁業生産力を支える就労環境の改善

現在、スケトウダラについては鮮魚消費が少なく、殆どが加工用に流通しており、これによる魚価安が問題となっている。このような状況の中で鮮魚の陸揚げでは、課題に示す劣悪な環境が生産量の低下や漁業後継者及び働き手不足に繋がり、将来の漁業活動への不安要因となっている。近年、横ばい傾向を示す太平洋スケトウダラの需要が高まり、漁獲可能量（TAC）と漁獲努力量（TAE）制度のもとに操業が行われ資源の維持・増大が図られている。安定的に営まれるためには、冬期や強風時の就労環境改善が重要であり、高齢者や女性にとっても働きやすい環境を整えていく。また、狭隘な漁港区内の各施設においても漁具等の整理と動線の見直しにより効率的な利用を図る。

2) 効率的で衛生的な生産環境づくり

①係留施設の充実 ＜地元・外来船の利用＞

毎年 200 隻以上の陸揚げ申請がありながら、同時利用は 30 隻が限界として制限を実施している。外来船の利用は陸揚げに伴う漁業収入の他、乗組員が地域で消費する生活物資の購入、遊興費など経済波及効果がある。将来的には効率的な係留施設の利用により漁港区での受け入れ体制を構築する。

外来船の利用に当たっては、係留施設の円滑利用を図るためのルールづくりを行うとともに、既存施設の有効活用も含めた対策を検討する。

②衛生管理の強化 ＜衛生管理型荷捌き市場の整備＞

食品の安全・安心に対する国民のニーズに対応するため、今後、市況に応じて促進させていく水産物輸出に対応して、市場のあり方を見直し、衛生管理対策を検討する。また、苫小牧漁業協同組合青年部や関係者による港内の陸上・海上清掃や水産物の衛生管理講習会を行うことにより、漁業者の衛生管理への意識向上に取組み、衛生管理を着実にを行うため、関係者が遵守すべき事項、調査・点検・記録の維持管理等、各部門の責任者、役割分担を定めた苫小牧漁協独自の衛生管理マニュアルを作成し、管理体制を構築する。

衛生管理に必要とする市場機能及び施設設備（案）を次表に示す。

表4-1 必要とする市場機能及び施設整備

市場内の清潔の確保	・老朽化対策（異物混入防止） ・市場（荷捌所内）を明るくするなど ・ゾーニング（車両・人の進入制限、荷捌き・出荷エリアの分離、喫煙所・市場関係者詰所の整備、衛生かつ機能的なトイレや見学通路の対応） ・汚水、悪臭対策（トラックからの血水抜き対策、側溝の整備） ・鳥害対策（市場の閉鎖化、防鳥ネットなどの対応）
水産物の鮮度・品質保持	・鳥害及び日差し、粉塵対策 ・滅菌冷海水の導入（既存施設の活用） ・活〆技術の普及促進、滅菌海水の使用、施氷等、鮮度の均一化に向けた取組み
省エネ施設への転換	・LED照明 ・太陽光発電施設の導入 など

③漁港区利用者のための施設対応

漁港区利用者の利便性の向上、陸揚げ時の円滑な漁獲物の運搬ルートを確保するため、漁具、魚箱等を保管する共同倉庫等保管施設の設置を行う。また、ストック機能を持つ既存の施設についても、より使いやすくなる検討を行う。

これらの対応に合わせ、漁港区利用者や出荷トラックを始め、利用動線が円滑に行えるよう駐車場や連絡通路の検討を行う。

④陸上処理能力のアップ

盛漁期において、スケトウダラ等の大量陸揚げの迅速処理ができるよう、新たな係留施設の整備を含め、陸揚げの場所、トラックスケールの設置場所等を見直し、最も効率的な水揚げができるよう検討する。

3）地元水産品の流通拡大

①スケトウダラの海外輸出

苫小牧漁業協同組合では、宗八カレイやマツカワ、ホッキの輸出に取り組んでおり、その効果を確認してきた。将来、就労環境の改善や日々取り組んでいる環境・資源管理により漁獲の維持・増大が図られ、新たな魚価向上対策・販売戦略として市況動向を踏まえた需要のある韓国等への鮮魚輸出を推進させる。

輸出に際しては、漁獲量の変動により供給量が不安定にならないよう、スケトウダラを生産する地域に対して苫小牧港を利用するコストメリットや魚価向上のPRを行うことで、小ロットのスケトウダラを苫小牧港に集荷し、コンテナによる安定的な輸出を図る。

また、国内での取引先や海外との取引では相手先や相手国によって魚介類の品質基準（衛生管理要件）が異なることを踏まえ、それらに対応した衛生管理を漁港区内で目指す。

さらに、盛漁期前の早い時期の生鮮スケトウダラを輸出するなど魚価対策を検討する。

②海外市場の開拓

日本の水産物の消費量が縮小する一方で、海外における水産物の消費量は飛躍的に伸びていることから、苫小牧港を利用した海外市場を新たな消費地として開拓する。

【輸出国の実態調査】

海外輸出を行う上で重要となる売れ筋商品、売り方、魚価等相手国の消費動向や物流実態を把握するため、道ぎょれん等からの情報入手や需要動向の現地調査等の実施に努める。

【輸出手続きの円滑化】

現在、東日本大震災における東京電力福島第一原子力発電所の事故を受けて、水産物を輸出する際には、原産地証明書や放射能汚染検査証明書等、各国毎に異なる書類が必要となるが、道内ではこれらを発行できる機関が札幌市内のみとなっている。苫小牧港漁港区からは、これまで中国への輸出の取組みが行われてきたが、苫小牧市から札幌市まで約60km離れており、冬期間となれば道路事情も悪く即日の発行が求められる鮮魚輸出には対応できない場合もある。輸出促進には、輸出手続きの円滑化が不可欠であることから、今後、苫小牧近隣で原産地証明書や放射能汚染検査証明書等の発行ができるよう漁業関係者による行政機関への要望も検討する。

③マツカワの消費拡大

マツカワは現在、えりも以西協議会においてマツカワ魚価対策プロジェクトチームによる内販の促進活動が継続実施されている。また、魚価単価の向上が期待できる道外出荷を促進させていく。これに対応して、マツカワ種苗放流による資源維持及び増大を継続的に行う。

海外への流通展開としては、多用途に使える活魚輸出が望まれていることから、海外において未だ流通していない魚の魅力をPRするとともに、安定的な出荷を図るため蓄養施設による出荷調整により要望に応じていく。また、外貿コンテナ貨物量の増大に繋がる長時間活輸送技術に注視し、今後の利用を検討していく。

④サケのブランド化による販売促進

衛生管理のもと、現在実施している産地証明の発行により高級魚としての「苫小牧産鮭児ブランド」を確立させ、付加価値の向上を図る。また、これに対応して孵化事業など資源管理を継続的に行い安定した漁獲を維持していく。

⑤ホッキ貝の流通促進

道産ホッキ貝の需要が関東圏を中心に高まっていることから、関東を始め、東北、関西方面へ回転寿司、居酒屋チェーン等へ積極的に流通させる。さらには海外に向けた市況動向を踏まえた販売戦略を継続して実施する。また、苫小牧市の貝としてホッキ貝PRのイベントの取組みを新たに発案し消費拡大を図る。

漁獲量日本一を維持していくため、資源量調査、外敵駆除、次期加入群の確保調査を継続して行う。生産活動においては、活ホッキを需要量に応じて蓄養水槽で保存し、出荷調整が可能とし魚価向上や加工・販売時の安定供給の実現を図る。

水産物の海外輸出に向けては、輸出先国の基準にあった衛生管理方法にて出荷する必要があるため、漁場の漁獲から出荷まで漁港区内で一貫した管理を目指す。

⑥6次産業化の推進

「ホッキモー」など、漁業者自らが加工し、観光事業へも参入する6次産業化への取組みにより、個性ある商品開発による付加価値の向上や販路拡大に向け、漁港区周辺の関係者が協力することが望ましい。

<参考>

これらの取組みにより、概ね10年後の苫小牧漁業協同組合が想定する将来目標を示す。

表 4-2 将来目標指標の設定

項 目	現状(最近5ヶ年平均)	将来目標(平成37年)
漁業生産量	7,846 トン	8,300 トン
漁業生産高	1,843 百万円	2,000 百万円
漁業経営体数	基準年:平成26年 126 経営体	150 経営体

■防災分野の目指す方針：

漁港区やその周辺地域に関わる組織、人々について防災・避難における共通認識を持ち、意識の向上を図る。

(1) 具体的な施策

1) 安全な避難場所・避難経路の確保

①浸水区域外への避難体制

苫小牧市によれば、津波の避難について、浸水区域外へ徒歩で避難することを原則としている。東日本大震災の津波災害では、避難時にすぐに高い建物に登ったが予想より高い津波に襲われた事例や、浸水区域で取り残され救出に時間を要する事例があり、浸水区域外への迅速な避難が重要である。漁港区は水際（海側）に最も近い場所であることから、日頃から存在位置を確認し、地震や津波の警報が発令された際に、いち早く安全な場所へ避難できる体制を整えていく。また、地震の規模によっては漁具や建物の倒壊などにより、避難の妨げとなる可能性があることから、避難ルートの確保を行う。

②漁港区内に点在する漁具等の保管機能の充実

アクセス道路等迅速な避難ルートを確保するため、避難時の妨げとなる漁具・魚箱等を漁期毎にルールを決め保管、整理を図るとともに、これらを保管する共同倉庫等保管施設の設置を行う。

③漁業関係者の防災対策の準備

沖合操業時の漁船においては、苫小牧漁業協同組合が、日常から防災グッズ準備や漁船の沖出し等避難ルールの継続指導を行う。

2) 事前対策の実施、体制の構築

①避難情報の伝達手段の構築

津波の避難は、地震や津波の発生や危険な状況など、テレビ、ラジオ、携帯電話や防災無線などで情報を迅速に捉え、素早く周辺に伝達し、避難行動に移すことが必要である。

漁港区は、漁業関係者の他、近隣の小学校の写生会、釣り客の利用や全国的にも有名なマルトマ食堂を利用する多くの観光客や一般客が存在しており、最近では海外からの来訪者もあることから、多様な利用者に対し確実な情報伝達を行う。

②防災教育活動の継続

防災・避難の認識向上を図るため、漁業者を参集した定期的な勉強会を行い、避難行動の方法や災害を想定した漁港区の利用、避難の際のルールづくりを行う。また、防災セミナーや避難訓練の実施を通じて防災リーダーの育成を行う。

③迅速な避難を考慮した避難誘導

地震や津波が発生した際の迅速な避難を図るため、判り易い場所の海拔表示、避難誘導看板や避難路マップの設置等の検討を行う。また、避難路マップには、苫小牧港漁港区将来ビジョン21で実施した避難ルートの活用を検討する。

④緊急避難時の連絡体制づくり

漁港区や周辺住民と組織する協議会を通じ、避難時連絡網の作成を行い、避難訓練等でその有効性の確認を行う。

■観光分野の目指す方針：

「まち」と「みなと」を繋ぐ魅力をつくり、観光客や市民目線でみなとの魅力を広く伝え、利用の活性化を図る。

（１）具体的な施策

１）みる・食べる・買う 観光漁業に向けて

①旬のさかなのPRや情報発信 【市民及び観光客向け】

社会実験で実施したアンケート調査結果では、市民は新聞・雑誌・広告などからイベントや観光情報を得ており、観光客においてはインターネットによる情報の入手がほとんどであった。過去の調査からは情報発信をするためのホームページ、インフォメーションセンターなどでのPRが必要との意見も出ている。

このことから、対象となる利用者ごとに情報発信の方策を検討すると共に、苫小牧市の既存施設も活用しながらPRや情報発信を進めていく。

②水産物のPRや情報発信 【市民及び観光客向け】

苫小牧港で獲れる水産物のPRや販売を目的とした既存イベントの継続や、市民や観光客の集客の場であるキラキラ公園やフェリーターミナルなどの既存施設を活用しながら新たなイベントの企画や観光客向けグルメマップの作成、旬なさかなや食べ方のPRなど、多様なアイデアによる情報発信に取り組んでいく。

２）既存観光資源を活用した交流

①漁港区を活用した観光交流 【市民及び観光客向け】

苫小牧漁港ホッキまつりの他、これまで苫小牧漁業協同組合が主体となって、昼市や出前授業、料理教室、イベント物販や市場見学など様々な交流機会を設けてきた。しかし、市民からは新鮮な魚が買える直販店の充実や市場見学、漁業見学を望んでいるとの声があることから、今後も取組みを継続していく。

また、観光交流として、漁港区での漁業活動やセリなどを観光資源とするなど、市民や他地域からの参加による取組みを継続していく。

②学校給食等での地元水産物の活用による食育の推進 【市民向け】

苫小牧港漁港区にあるマルトマ食堂では、連日苫小牧産ホッキ貝を使った「ホッキカレー」や「ホッキ貝の炊き込みごはん」が販売され、苫小牧市民や観光客に知られており、一般家庭でも作られている。最近では学校給食を始め、市内の飲食店でも創意工夫を凝らした各種のホッキ貝料理が提供されるなど、郷土の味として市民生活に定着している。また、市民からは旬のさかなの食べ方についてのニーズが高く、今後は学校給食等における地元水産物を活用した『食育』の円滑な取組みに向け、関係者は連携して積極的な情報の交換と協力を行う。

③漁港区ブランドの販売 【観光客向け】

フェリーターミナル内レストランで行った社会実験では、「第 3 回みなとオアシス Sea 級グルメ全国大会 in 苫小牧」で準グランプリを獲得した「ホッキモー」を試験販売し、非常に好評だったことから、今後、「ホッキモー」を新たなふれあい、交流メニューとし商品化の可能性について検討する。

3)「まち」と「みなと」の連携強化

①「まち」と「みなと」の連携 【市民及び観光客向け】

漁港区及びその周辺には、みなとオアシスといったキラキラ公園やフェリーターミナル、ぷらっとみなと市場が存在する一方で、豊富な自然や道の駅ウトナイ湖、オートキャンプ場など既存の観光拠点が存在する。こうした「まち」と「みなと」の観光資源の連携を強化すべく、関係行政、観光協会市民団体等と一体となった取組みを検討していく。

②市民と観光客が共有する観光施設 【市民及び観光客向け】

市民向け及び観光客向けに実施した漁港区の認知度及び魅力度アンケート調査では、旬なさかなのPRや食べ方、朝市や常設のイベント、市場見学や漁業体験と言った回答が多く寄せられた。また、必要な施設としては新鮮な魚が買える直販店の充実が望まれている。この他、フェリー利用者を対象としたアンケート調査では、フェリーターミナル内での朝市や直販店、温浴施設の要望が寄せられた。

今後こうした要望を踏まえつつ、フェリーを使った修学旅行などの誘致や新たな観光ルートの検討、さらにはフェリーターミナルや近隣温浴施設との連携について検討するなど、市民や観光客が共有できる仕掛けづくりに取組んでいく。

③観光振興ビジョンとの連携 【観光客向け】

平成 28 年 2 月に策定された苫小牧市観光振興ビジョンでは、食ブランド化の推進が上げられ、苫小牧産水産物を積極的にPRする方針である。

今後は、苫小牧市との連携を図りながら、当該地区の観光施設や苫小牧市のイベント、苫小牧の工業地帯の夜景など、地域特有の観光資源と漁港区で生産される水産物とを組み合わせる方策を検討する。さらには、フェリー航路を活用した外国人観光客誘致や外国人観光客向けパンフレットの作成などの観光誘客促進、観光案内ニーズ調査などといった取組みと連携することにより、苫小牧産水産物の消費拡大に繋げて行く。

④継続的な水産イベント等による普及活動 【市民及び観光客向け】

苫小牧市「浜とまちの元気共生・対流推進協議会」を中心とし、整備された体験交流施設を生産者・消費者の交流の場として活用を図るとともに、苫小牧漁業協同組合においてもカジカやフジコ等の未利用資源の活用及び調理体験を女性部が取組み、地元での鮮魚消費拡大を図る。

苫小牧漁業協同組合や苫小牧市と関係者が連携し、札幌など大消費地への販売促進活動を行うための販売戦略を立案すると共に、ホッキまつりや全国各地で開催される Sea 級グルメ大会などのイベント開催や参加、道の駅での販売促進を通じて知名度アップに取り組む。

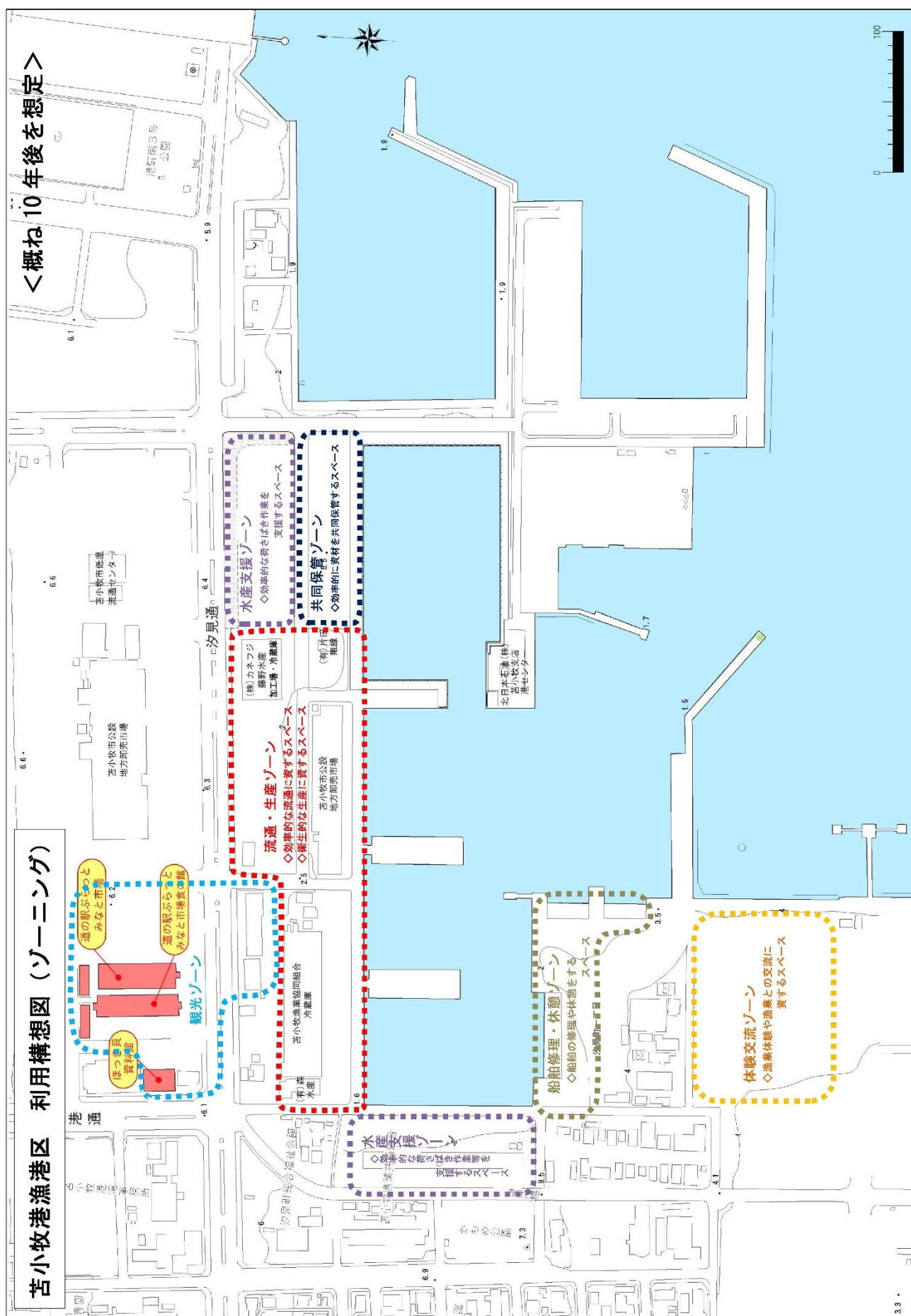


図 4-1 苫小牧港漁港区 利用構想図（ゾーニング）