

6次産業勉強会 研修

1月18日 山口県 萩市

①萩地方卸売市場

②道の駅しーまーと

1月19日 山口県 下関市

③唐戸市場



①萩地方卸売市場

②道の駅しーまーと

③唐戸市場

6次産業勉強会 研修

1月18日 山口県 萩市

①萩地方卸売市場

1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場、②道の駅しーまーと

山口県萩市
・面積698.79km²
・総人口 51,696人
(推計人口、2012年12月1日)



萩地方卸売市・道の駅しーまーと



萩地方卸売市場



萩の水産業

- 山口県内で沿岸漁業が最も盛んな地域
- 水揚高 44億8千万 (H23)
 - うち萩魚市場 33億7千万 (H23)
- 水揚量 8,211t (H23)
 - うち萩魚市場 7,232t (H23)
- 正組合員数 1,052人 (H23)
- 漁業種類 イカ1本釣り、延縄漁業、中型まき網漁業、刺網漁業、小型機船底びき網漁業、定置網漁業、採貝採藻漁業
- 仲買人 80名程度

最盛期は60億
過去3年は減少傾向

セリの様子(AM2:00~AM6:00)



1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

市場視察会



1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

意見交換会



新鮮、安全、安心な 水産物の供給体制

～衛生管理対応の市場へ～

(1)市場内は殺菌・濾過した海水を利用

海水濾過殺菌装置設備操作説明

自動運転操作手順

操作手順	確認及び条件
① 定時開、及び開バルブの確認	各バルブ表示灯
② メイン制御盤電源 ON	制御盤表示ランプ
③ 海水取水ポンプ交互自動運転	制御盤 切替SW 交互 及び 自動
④ 塩素減量装置自動運転	制御盤 切替SW 自動
⑤ 海水ろ過装置自動運転	制御盤 切替SW 自動
⑥ 加圧ポンプユニット自動運転	制御盤 切替SW 全て自動
⑦ 紫外線殺菌装置運転切替	制御盤 切替SW 自動で加圧ポンプと連動 手動で定時ON
⑧ 運転開始	

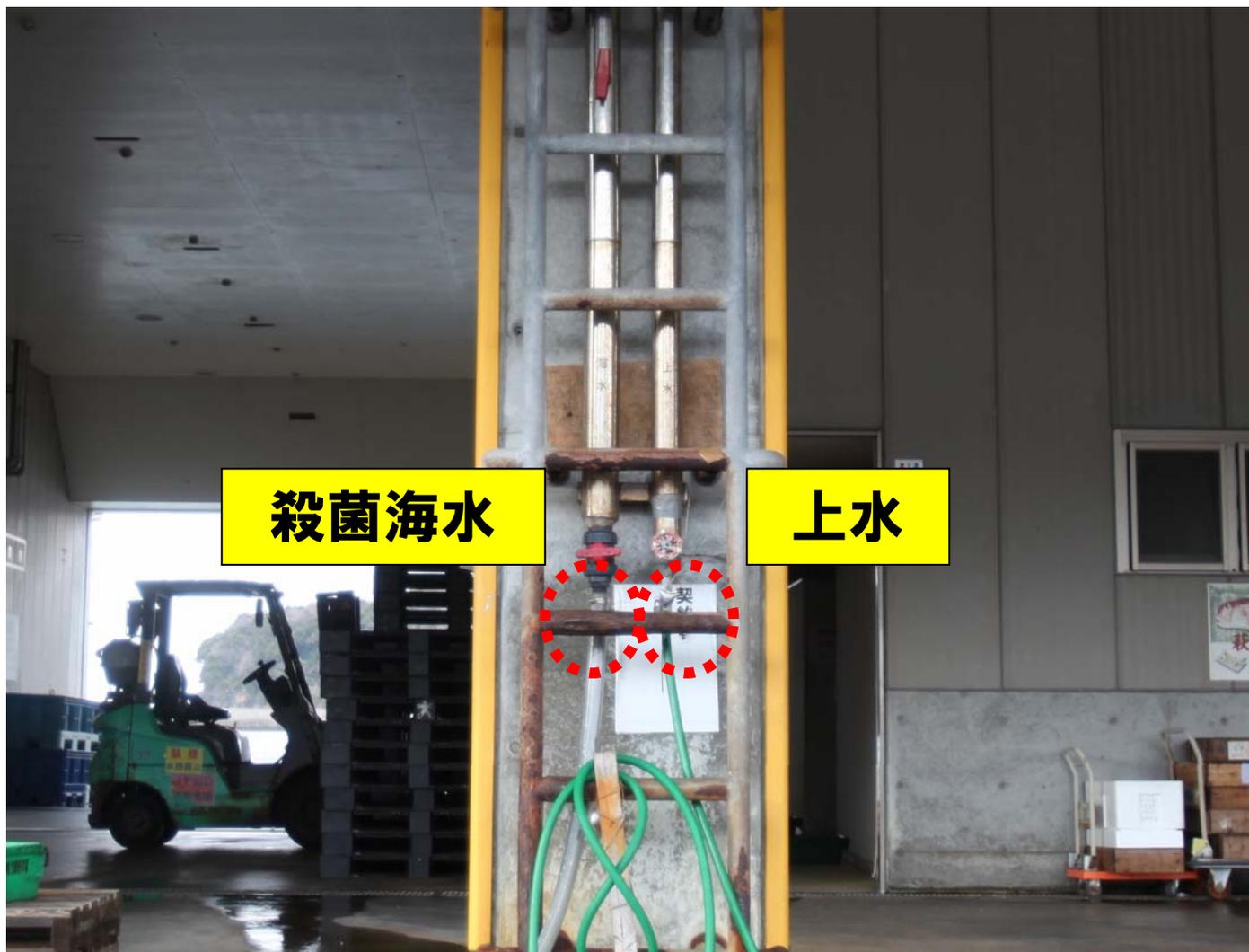
注) ・ストレーナーは、定期的に点検、清掃して下さい。

海水濾過殺菌装置 フロー図

海水取水濾過殺菌装置 配管系統図

施工 服部産業(株)
電話 0838-25-3456

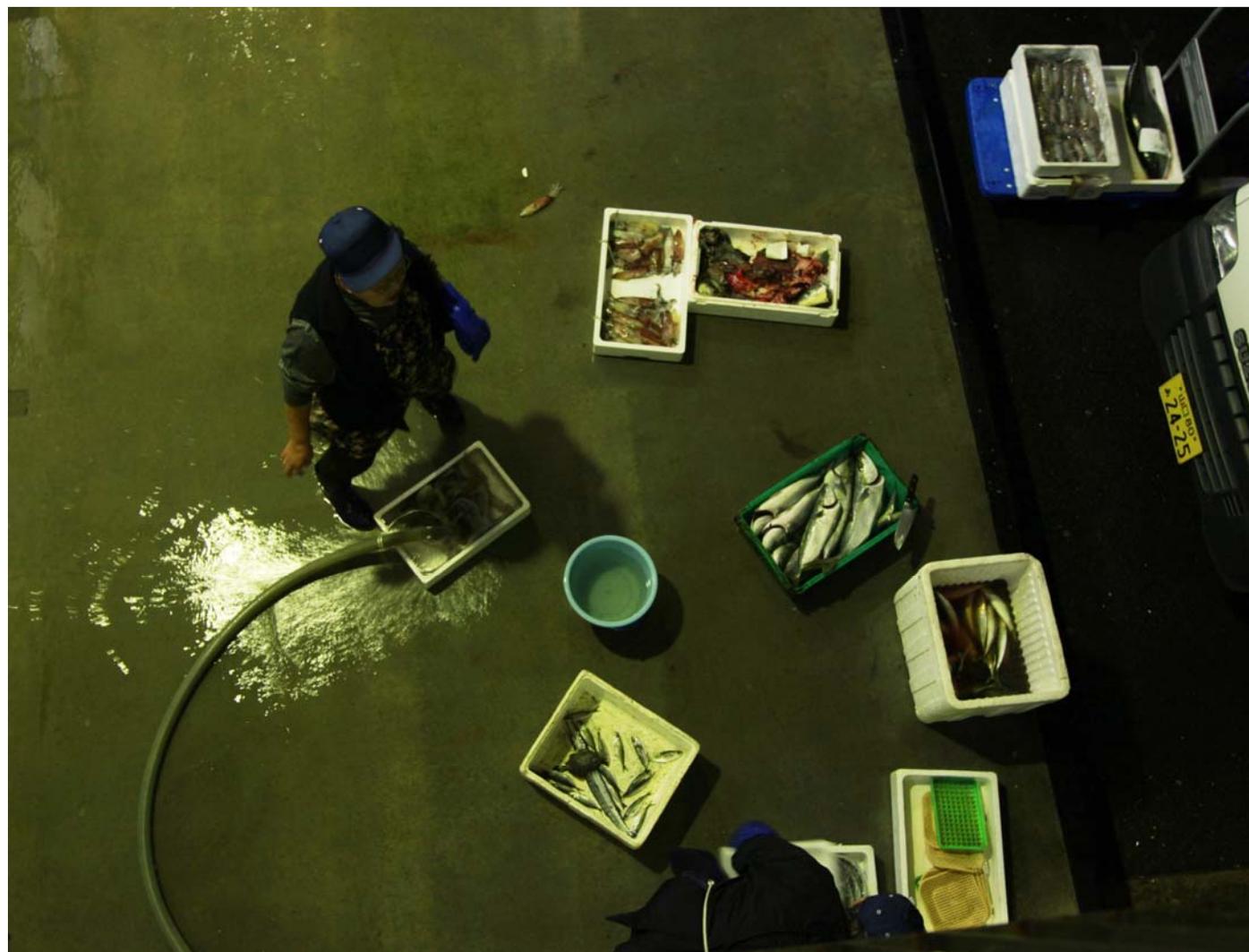
殺菌海水(左)と上水(右)の併用設置



市場内を殺菌海水で洗浄



魚の箱詰に殺菌海水を使用



(2)木箱からプラスチック製の魚箱へ

洗浄が容易で衛生的
コンビニ物流からヒントを得た省スペースな箱



魚箱使用時



魚箱未使用時

※回転して重ねると、重ね合わせが薄くなるため
魚箱置き場のスペースが少なくて良い

(3)市場の床面をコーティング施工



細菌の滞留、細菌の浸透防止

(4)鳥の侵入防止対策

天井はフラットに、照明は埋め込み式



(4)鳥の侵入防止対策



強力磁気バリアで 鳥の飛来を防げ!

カラスやハトを
近寄らせるな!

200mlの強力磁気パワー

Bird Killer Neo

上記のように設置した場合、最大半径30mの範囲に有効!

(5)水産物の品質管理 日差し、風雨、埃対策



一部、老朽化により防風ネットを使用



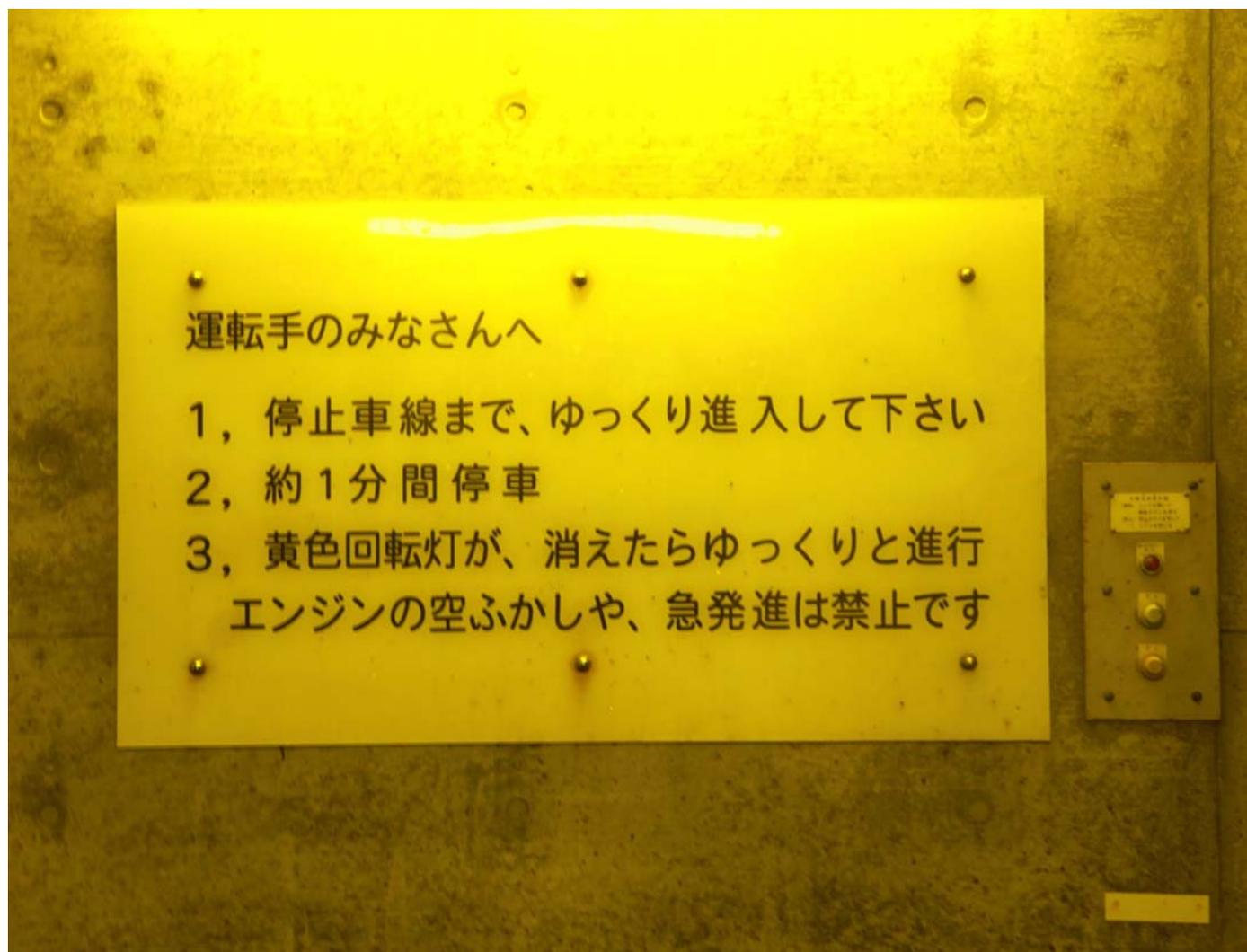
(6)市場内への一般車両進入禁止



市場内に入入りする車両のタイヤ消毒



市場内に入出入りする車両のタイヤ消毒



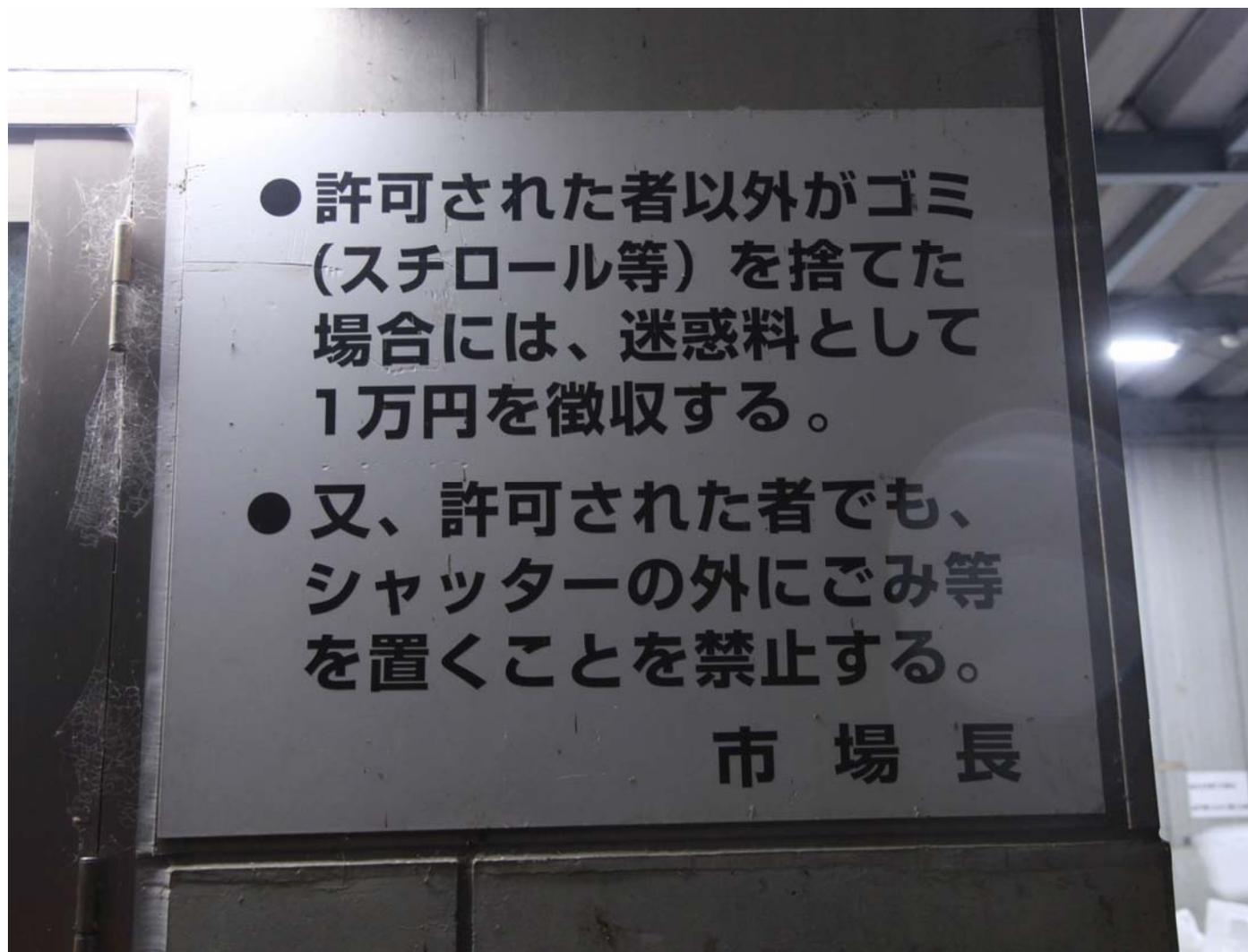
段差は労働環境を考慮(荷物の積込等)



段差は労働環境を考慮(荷物の積込等)



(7)市場内の廃棄物



市場内の廃棄物置場



不審者、不法投棄対策として監視カメラ設置



(8)フォークリフトの排気ガス対策



排気ガスの少ないプロパンガスを使用



1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

(7)衛生管理の啓蒙活動 魚箱に土足で乗らない！



1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

(7)衛生管理の啓蒙活動

市場に入るときは長靴消毒！



(7)衛生管理の啓蒙活動

市場に入るときは長靴消毒！



1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

(7)衛生管理の啓蒙活動

市場に入るときは長靴消毒！



1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

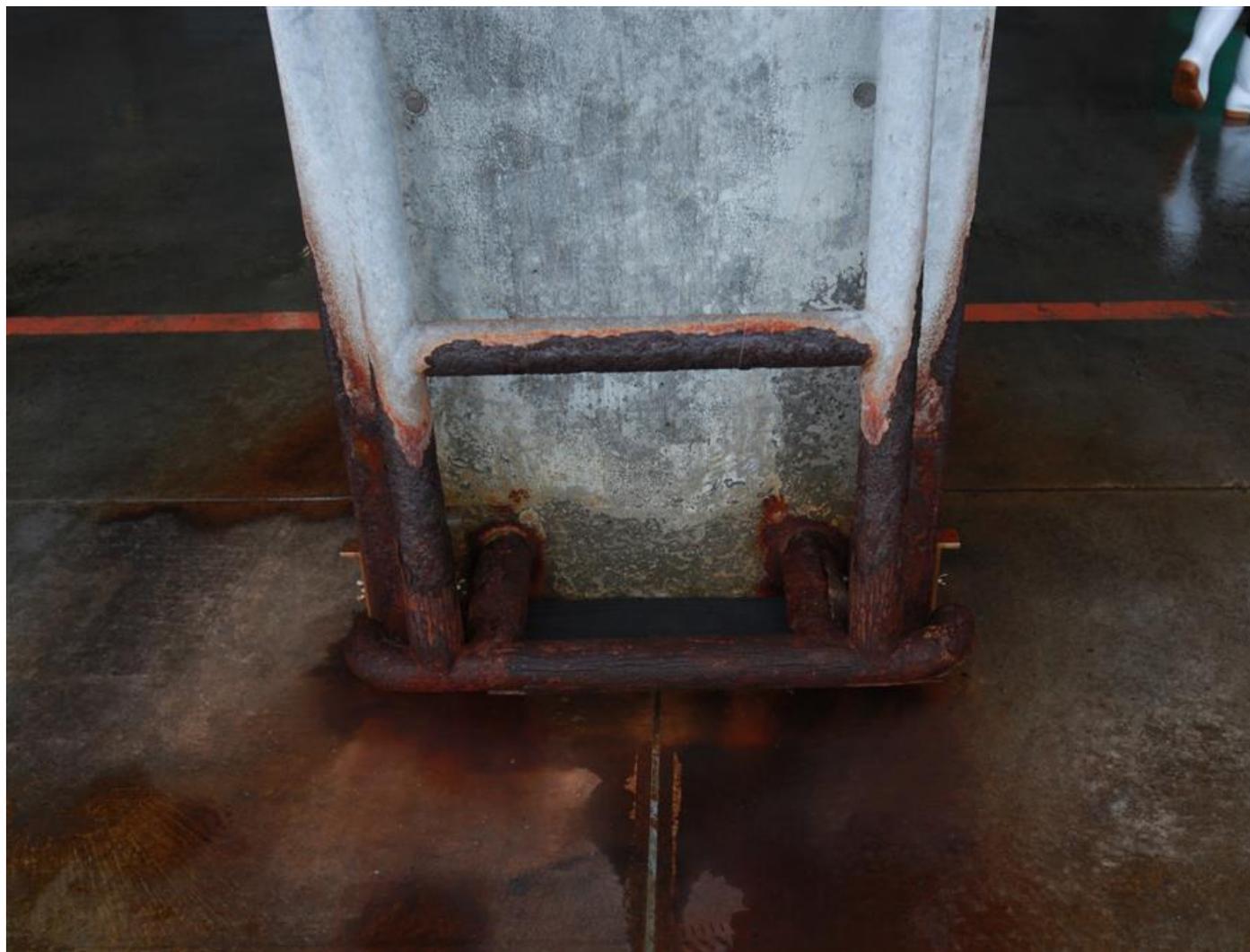
(7)衛生管理の啓蒙活動

場内禁煙！長靴着用！

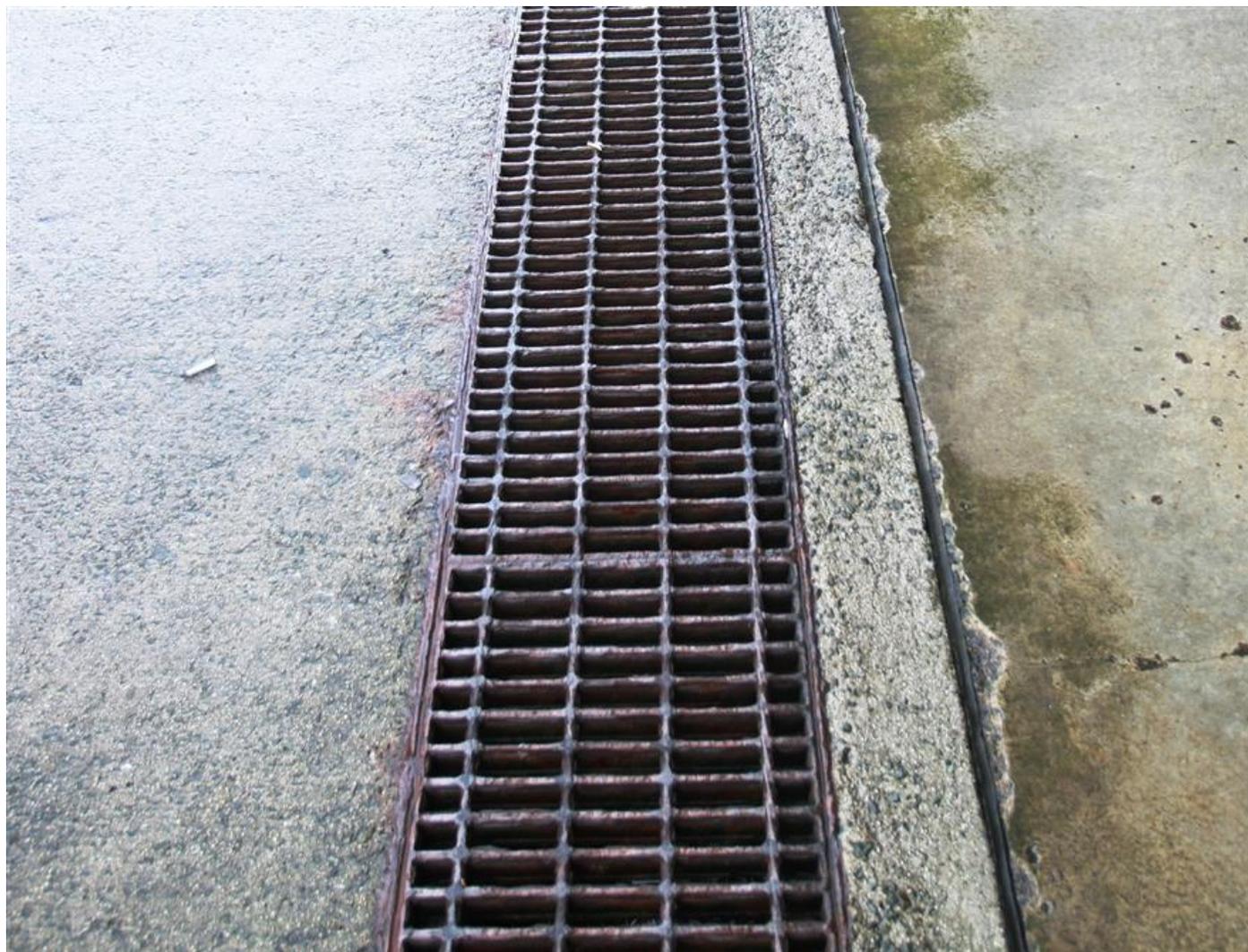


1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

(8)その他 老朽化が早い:メンテナンス用タラップの腐食



老朽化が早い:グレーチングの腐食



1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場

(9) 小学校への出前授業(魚食普及)



(10)全国からの視察の受入対応



6次産業勉強会 研修

1月18日 山口県 萩市

②道の駅しーまーと

1月18日 山口県 萩市 ②道の駅しーまーと

道の駅しーまーと

中国地方 道の駅売上No.1



1月18日 山口県 萩市 ②道の駅しーまーと

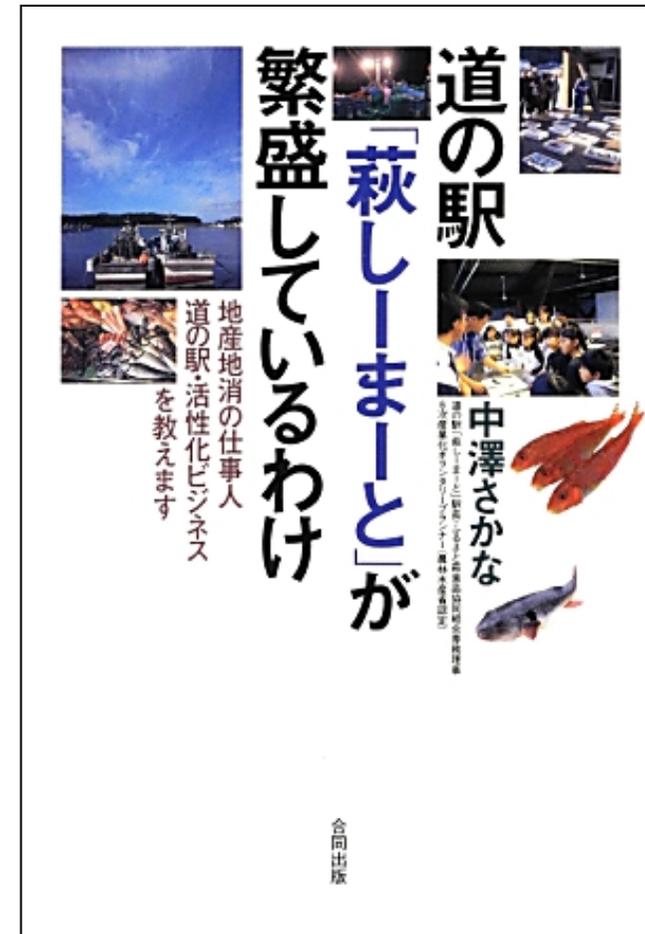
意見交換会



道の駅しーまーと駅長 中澤さかな 氏



- 1957年 滋賀県生まれ
- 1980年 (株)リクルート入社
- 2000年 同社を早期選択定年退職。
萩市の公募で1ターン移住。
- 2001年 道の駅/萩しーまーと駅長に就任
- 2008年 地域力創造アドバイザー(総務省)
- 2009年 地域活性化伝道師(内閣官房)
- 2010年 資源管理活用アドバイザー・販売請負人(水産庁)



道の駅しーまーとの概要

- 民設民営方式で運営
- 施設は、萩市等からの補助金を受けつつ、自力整備
- 漁協を中心に市内の17事業者が出資して
事業協同組合を設立（資本金2,350万円）
- 売上高は9億6千万円（H24）

道の駅しーまーとの経営理念

•「近者悦」

観光客向けではなく、地元向けの市場を目指す(かつての公設市場)

•「三方よし」

近江商人の言葉で、売り手(しーまーと)、買い手(消費者)、世間よし(生産者)それぞれが少しずつ得をするということで「三方よし」を実現する。

•「無理は続かない」

いつも100%では無く、80%の力で走り続けてほしい。

•「マーケティング手法に忠実」

ローカルビジネスにはマーケティング手法が欠落しているため、自分たちの商品をどのように売るかという基本的な事業設計を考えなければならない。

•「地域のために何ができるか」

地域(萩)にとって何ができるか、あらゆる視点で考えなければならない。

萩ブランド水産物のPR

道の駅しーまーと入口看板でPR



萩の瀬つきあじ、萩のあまだい、
萩のけんさきいか、萩の真ふぐ

道の駅しーまーと

地元向けの市場(公設市場)を目指す



地元食品提供施設 (レストラン)

営業時間
11:00~19:30

店外施設

- ・親水公園(7,000平方メートル)
- ・駐車場 約250台
- ・ウッドテラス
- ・多目的スペース

道の駅しーまーと

観光市場ではなく、市民の市場を目指す



水産物

道の駅しーまーと

観光市場ではなく、市民の市場を目指す



農産物

道の駅しーまーと

観光市場ではなく、市民の市場を目指す

加工品

鮮魚水槽の工夫(子供目線で設置)



駐車場の規模で、来場者の規模が決まる



地域水産業活性の多機能拠点を目指す

地域のために何ができるか？
”しーまーと”が取り組むキーワード

道の駅の
基本機能

地産池消
の拠点

地域商品
情報発信

「食」の
観光拠点

地域情報
発信拠点

食育の
拠点

地域資源
ブランド化

都市部への
販路拡張

新規商材
の開発

若手人材
の育成

萩発、平成ふぐ維新プロジェクト



トラフグ神話の陰で、過小評価されて真フグ

萩は真ふぐ水揚げの全国トップシェア

トラフグは流通量の大半が養殖物、マフグは全て天然物

トラフグの味と遜色ない

浜値はトラフグの1/10

萩の真ふぐブランド効果により、単価の向上！

萩のあまだい日本一プロジェクト



- 水揚量は山口県と長崎県がダントツの上位2県
- 山口県産あまだいの7割は萩産
- あまだい延縄漁により年間約180トンが漁獲
- 萩産あまだいの特徴
 - あまだい延縄による釣り漁が中心であること
 - 漁場が近く高鮮度で水揚されること
 - 漁獲後の扱いが丁寧で鮮度管理が徹底していること
 - 1kg級のジャンボサイズが珍しくないこと

萩のあまだいは、高値で流通！

ミニパック商材の開発



- ・地域住民の高齢化に対応したミニパック商材を開発
- ・高齢化・核家族化が進む中にあるのは、
200g、1,000円の刺身は必要なく、
50g、300円で十分だと言う考え方
- ・盛り合わせではなく、単一魚種のミニパック

時代のニーズを反映したミニパック商品が大ヒット！

地域の情報発信(パブリシティの活用)

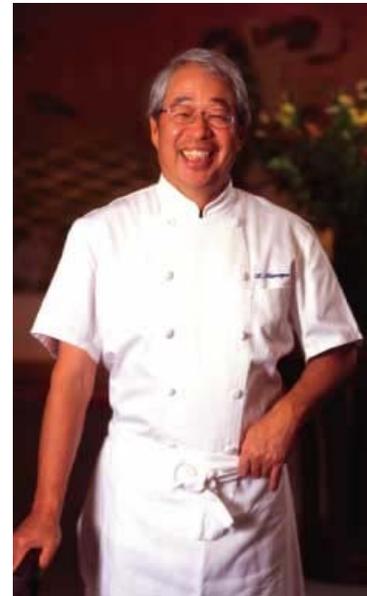
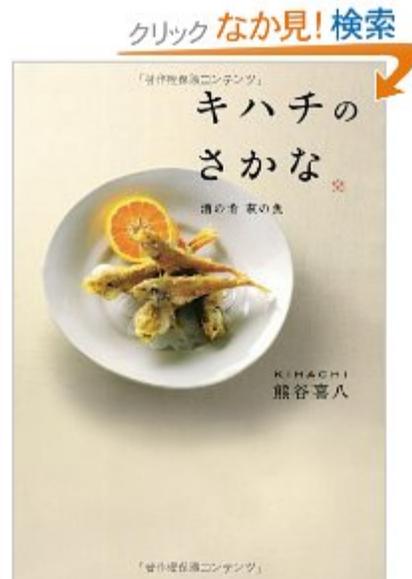


**NHK山口放送局
とくもり情報ランチに
毎週レギュラー出演**

**萩で獲れる
旬の魚を紹介！**



萩市産品パワーアッププロジェクト



**シェフ熊谷喜八さんによる
萩の食財を活用したオリジナルレシピ集
「キハチのさかな 酒の肴 萩の魚」が発刊
このレシピを使い、道の駅でも料理を提供。**

萩の地魚もったいないプロジェクト



萩の地魚もったいないプロジェクト

萩の宝石、金太郎

「金太郎」は「ヒメジ」の地方名。
鮮やかな朱色が美しい、萩地方で昔から親しまれてきた魚です。
15センチ程度の小魚ながら、甘味のあるほっこりした身は、
大型の白身魚にも勝る味わい。
まとまった漁獲がないため、都市部での流通はほとんどありませんが、萩では年間約70トンと全国でも有数の漁獲量を誇ります。
漁場が近く、鮮度の高い状態で運ばれてくるのも特徴です。
出身者がこぞって取り寄せる、萩ならではの味をご堪能ください。



金太郎の6つの特徴



1 スズキ目ヒメジ科

「金太郎」はスズキ目ヒメジ科、ヒメジの萩地域での地方名です。学名は「*Upeneus japonicus*」。ヒメジは地方によって様々な呼び名があります。
成魚でも15～20cm程度の大きさで、美しい薄赤色をしています。下あごに黄色のあごひげが2本あり、餌を探索することができます。

萩の地魚もったいないプロジェクト



2000年3月の開店以来、庄内の食材にこだわり続けるアル・ケッチアーノ。庄内の大地、人、風土に感謝し、その思いを料理に込めて、ひとつひとつ鮮やかに、そして優しく、皿の上に物語を描いていきます。

奥田政行の料理を支えるもの、それは庄内への熱い思いです。アル・ケッチアーノ開店以来、庄内に暮らす生産者のもとを訪ね歩き、食材の持ち味を最大限にひきたてる料理にして店で提供し、また県内外へと紹介して販路を築き、強い絆を結んできました。アル・ケッチアーノの厨房には毎朝庄内のあらゆる場所から、海から川から山から畑から、優れた食材が集まります。その食材で、お客様にも生産者にも喜んでいただける料理をつくるのが、ここ庄内の幸せにつながるのだという思いが、奥田の、そしてアル・ケッチアーノスタッフ全員の力になっているのです。



シェフ
奥田政行 Masayuki Okuda

私が生まれ、いまも暮らす庄内地方には、海、山、川、平野すべてが狭いところに揃っています。澄んだ空気、輝く光、美味しい水、豊かな土壌に恵まれ、そして人々の熱い思いに支えられて、味わい深さまざまな食材が生まれています。私たちはそれら食材の、ひとつひとつが持つ小さなつぶやきに耳を傾け、持ち味を最大限に生かす新鮮、シンプル、スピーディー調理を心掛けたら、皆さまの身体と心に満足を感じていただける料理を、ご提供したいと思っています。

奥田政行が厚い信頼を寄せる、庄内の実直な生産者たち

アル・ケッチアーノもイル・ケッチアーノも、そしてヤマガタ サンダンデロも、毎日のメニューは決まっています。まずは朝、どんな食材が集まってくるのか、それからすべてが始まります。食材は、私たちの料理の要です。アル・ケッチアーノ開店当時、庄内の食材は優れているにもかかわらず、売り込み下手で奥ゆかしい庄内人気質のせいか、現在のように認められてはいませんでした。奥田政行はイタリアンという手法で庄内の食材に新しい光をあてるとともに、その販路の拡大にも「食の都庄内」親善大使活動を通じて積極的に取り組んできました。生産者の絆は深く、そして信頼は厚く、店にはいつも最高の食材が届けられます。

1月18日 山口県 萩市 ②道の駅しーまーと

萩の地魚もったいないプロジェクト



1月18日 山口県 萩市 ②道の駅しーまーと

自然エネルギーの導入(太陽光発電)



萩の魚まつり(毎年10月)

- 毎年、10月第2日曜日、萩市場と「萩しーまーと」を会場
- 萩市と漁協が中心となり開催（24年度は10月14日に開催）
- 集客数: 毎年約3万5千人前後が来場している



鮮魚即売(漁協12支店参加)



漁協女性部による屋台村



魚のつかみ取り(250名前後参加)



巡視船での体験航海

萩の真ふぐまつり(平成25年3月10日)

実施予定プログラムの紹介 ※天候および海況により、内容が変更になる場合があります。



▲マフグ刺身特売

萩の真ふぐ活魚を使ったふぐ刺(1~2人前)を一皿300円のお試し価格で特売。お一人様2皿まで。

■①10:15~②11:30~



▲マフグ刺無料試食

直径3尺半(1m強)の大絵皿にマフグの菊盛りを全盛りして、お振る舞いします。先着500名様【無料】

■11:00~



▲マフグ加工品即売

大好評のマフグ唐揚げの揚げたて即売や、一夜干しなど萩産まふぐを使用した加工品の数々を即売します。

■10:00~



▲マフグ鍋1パイ200円

漁協女性部メンバーが、萩の真ふぐを使用した本格ふぐ鍋を用意します。1パイ200円で先着1000名様。

■10:15~



▲マフグ弁当 限定販売

刺身・タタキ・寿司・炊き込み飯・唐揚げ・天むすなど、萩の真ふぐを9種類の味で楽しむ特製弁当です。昨年度も大好評で5分で完売。1000円

■11:00~



▲マフグミガキ即売

有毒部を除去した刺身用・の本みがき、鍋・唐揚げ用の切り身パックも合計500本限定販売。価格は本みがき1500円~ 切り身800円~

■①10:15~②11:30~



▲目玉企画! 延縄船上で真ふぐコース料理

現役のみふぐ延縄船を会場岸壁に横付け、甲板上を宴席に仕立て、漁師さんの話を聞きながら、真ふぐのコース料理を楽しめます。参加料: 1人様1500円(小学生以下500円) ■①10:30~②12:30~

【抽選で70名限定 事前申込予約制 2月22日まで】

【申込先】萩市農林水産部水産課 0838-25-4195

6次産業勉強会 研修

1月19日 山口県 下関市

③唐戸市場

1月18日 山口県 萩市 ①萩地方卸売市場、②道の駅しーまーと

山口県下関市
・面積716.17km²
・総人口 275,991 人
(2012年12月1日)



1月19日 山口県 下関市 ③唐戸市場

下関市地方卸売市場 唐戸市場



市場視察会



1月19日 山口県 下関市 ③唐戸市場

意見交換会



唐戸市場 入場業者数(H24)

- 卸売業者:1 (下関唐戸魚市場株式会社)
- 仲卸業者:25 (下関唐戸魚市場仲卸協同組合)
- 売買参加者:14

第1種関連自業者 (56者)

- 箱屋:1
- 氷屋:1
- 食料品:25
- 青果生花:7
- 鯨、蒲鉾:8
- 丱菜:14

第2種関連自業者 (6者)

- 金物:1
- 煙草:1
- 食堂:4

特殊関連事業者 (68者)

- 水産物:31
(唐戸市場水産物協同組合)
- 共同:6
(唐戸鮮魚共同組合)
- 沿岸立売:31
(下関沿岸漁業生産者
事業協同組合)

唐戸市場の取扱高

5. 市場統計

年度別取扱高一覧表

(上段 数量:トン)

(下段 金額:百万円)

年度	総計	比率	唐戸市場	比率	南風泊市場	比率	特牛市場	比率
19	10,094	91	3,663	99	2,682	78	3,749	96
	9,611	98	2,617	95	5,181	105	1,812	87
20	9,490	94	3,414	93	2,443	91	3,633	97
	8,777	91	2,528	97	4,443	86	1,805	99
21	9,539	101	3,351	98	2,151	88	4,037	111
	7,169	82	2,428	96	2,879	65	1,861	103
22	8,368	88	3,356	100	1,879	87	3,133	78
	7,017	98	2,480	102	3,269	114	1,266	68
23	7,990	95	2,584	77	1,747	93	3,659	117
	7,024	100	2,075	84	3,184	97	1,763	139

※唐戸市場取扱高については漁港市場からの分荷量を含む

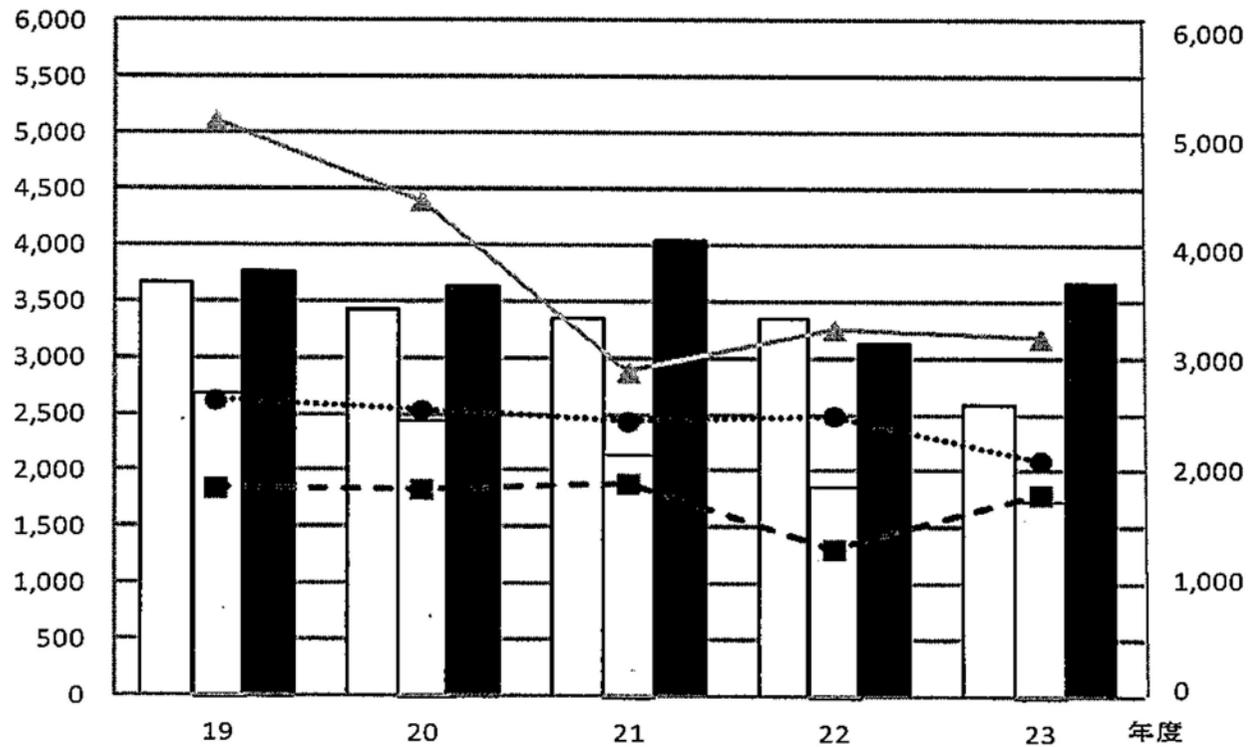
唐戸市場の取扱高

下関市地方卸売市場（唐戸市場・南風泊市場・特牛市場）取扱高の推移

唐戸数量 南風泊数量 特牛数量
 唐戸金額 南風泊金額 特牛金額

数量 (t)

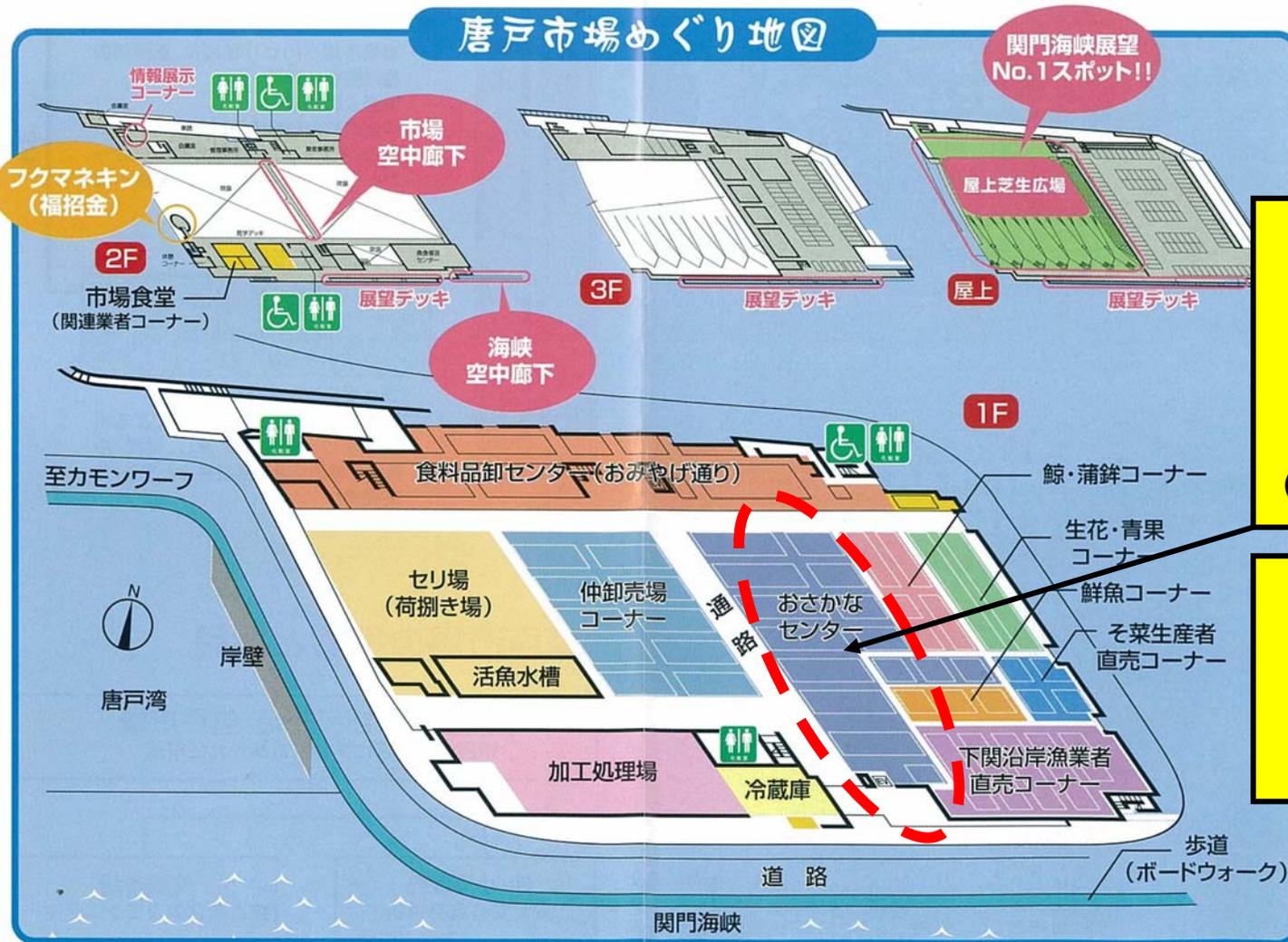
金額 (百万円)



唐戸市場の概要

- **来場者数** 旧市場70万人 → 現市場 140万人
- **県内市場** 唐戸市場 → 交流市場
南風泊市場 → 主にフグ
特牛市場 → 主にイカ
- **市場周辺には、海響館、カモンワーフ(複合飲食施設)、海峡ゆめタワーなどの集客施設がある**

唐戸市場の施設図



人気エリア
通称 北浦
山口県の北側で
漁獲される魚
(天然物が多い)

市場内の
店舗配置は
年1回抽選で
決定

市場の横に生簀を設置



出店店舗の形態



市場2階に飲食スペース設置



市場2階に飲食スペース設置



1月19日 山口県 下関市 ③唐戸市場

魚の捌き方教室や料理教室を開催



魚の捌き方教室や料理教室を開催

市場関係者がシーフードマイスター資格を所有



シーフードマイスター3つの役割

- ・魚や海産物の価値や美味しさを見出すことができるシーフードのスペシャリスト
- ・シーフードの本当の魅力に感動し、その価値を情報発信していくコーディネーター
- ・シーフードの価値や美味しさを引出し、新しい魅力を創造していくクリエイター

いきいき馬関街(まかんがい)

五感で楽しむ「寿司の街 馬関街」
 新鮮な魚介類をはじめ、下関ならではの味覚や関門海峡を望む景色、潮の香り、波の音を肌で感じてください。きっと心も体も満足いただけることでしょう。

馬関街大通り
 市場の真ん中にあるこの通りは、直線に左右対称に飲食店が並びインパクトのある通りです。

馬関街中通り
 右を見れば魚介類が売っており、左を見ればそんな魚が握りやどんぶりになって販売されている、不思議な通りです。一見の価値あり!

馬関街広場
 食べるスペースがあり、広場に面したお店で、買い足しながら食べられる寿司バイキングのように楽しんでもいただける広場となっております。

2F 展望デッキ
 芝生があり、お子さま連れにもおすすめです。

海沿い ウッドデッキ

屋上 芝生

天気の良い日は、海を見渡せるスポットで食べるのもおすすめです。

迷子や落し物、その他お困りの際は、防災センター(1F)および、業者連合までお問い合わせください。

ゴミ箱の設置場所 お食事用テーブル設置場所 (土曜日 10:00~15:00、日曜日・祝日 8:00~15:00)
 唐戸市場周辺は禁煙区域となっておりますので、ご協力よろしくお願いします。

いきいき馬関街(まかんがい)の寿司バトル



1月19日 山口県 下関市 ③唐戸市場

いきいき馬関街(まかんがい)の寿司バトル



環境面への配慮：屋上緑化(芝生)



唐戸まつり(春・秋) (年4回発行)

下関のみんな集まれ!

唐戸まつり 2012

10/27(土)・28(日)

唐戸に 全員集合〜!!

美味しい・楽しい!

10/27(土) 唐戸市場限定イベント 9:00~

9:30~
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会

11:30~
ふく鍋
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会

11:00~
KING of KARATO
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会

12:00~
大早食いバトル
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会
お祭り大抽選会

10:10~13:30~
パフォーマンス
タイムテーブル

- 9:10~ ◆平瀬太朗「太平洋」
- 10:00~13:30~ ◆けん玉 パフォーマー「藤田祐記」
- 10:30~ ◆バイオリニスト「佐藤」
- 11:00~ ◆Super Voice YOSHIO
- 11:30~ ◆フラダンス mahi mahi
- 12:00~ ◆名物 大早食いバトル 春〜夏編「メガ盛り」にぎり寿司
- 13:00~ スター・カカト会編
- ◆キッズシンガー
- ◆マイケル・ヒロト
- ◆TOM★BOY

唐戸商店街にぎわい市

唐戸商店街大感謝祭

10/27(土) 9:00~16:00

28(日) 11:00~14:00

無料!!

福袋無料配布!!

32周年大福行列

護國寺

唐戸市場の課題

市場内に空調施設が無い
ため、夏場は暑い
空調設置は光熱費の負担増で
難しい状況

天井が高く、冷房効率が悪い。
魚は各店舗で鮮度管理を行う。

