

### 報告事項3 博多漁港高度衛生管理整備事業について

#### ○事業概要

国が定めた高度衛生管理基本計画に基づき、博多漁港の陸揚げ岸壁と荷さばき所を対象範囲とし、取り扱われる水産物についての高度な衛生管理体制の確立及び大規模地震等災害発生後、速やかに水揚げが再開できる「災害に強い漁港・市場づくり」を図るため、荷さばき所の整備及び陸揚げ岸壁の耐震強化を一体的に行うもの。

#### (1) 主な施設整備内容

- ・閉鎖型荷さばき所の整備，荷さばき所への防鳥ネット等の設置
- ・耐震強化岸壁の整備 ー5.5m岸壁（改良） 290m

#### (2) 事業期間

- ・平成27年度～平成32年度（予定）

#### (3) 計画事業費

- ・事業費総額 2,443百万円（国庫補助率：2/3）

#### (4) これまでの経緯

平成26年度 国（水産庁），福岡県，福岡市及び市場関係者協議  
博多漁港高度衛生管理検討協議会 計2回開催（ワーキンググループ 計3回開催）

平成27年度 5月30日 博多地区高度衛生管理基本計画策定（水産庁）  
6月10日～6月30日 特定漁港漁場整備事業計画（案）の縦覧（水産庁）  
8月上旬（予定） 特定漁港漁場整備事業計画策定（水産庁）

#### (5) 今後のスケジュール（予定）

		平成27年度												平成28年度			平成29年度	平成30年度	平成31年度	平成32年度
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4～7	8～11	12～3				
博多漁港高度衛生管理検討協議会						工法，詳細検討等							協議				協議			
荷さばき所	【ハード対策を中心】 閉鎖型荷さばき所の整備 (長浜卸売場の建替，壁・シャッター設置等)							設計				工事				工事				
	【ソフト対策を中心】 荷さばき所への防鳥設備等の設置 (西卸売場の防鳥ネット設置等)							設計				工事			(市場運営にできるだけ影響がないように，各荷さばき所の整備工事，耐震強化岸壁整備工事の施工順序等を検討し，協議・調整する。)					
岸壁	耐震強化岸壁の整備 (長浜東岸壁)							設計				工事				工事				

# 博多地区 高度衛生管理基本計画（概要）

## 位置図



## 現状と課題

- ・本漁港は背後に250万人ともいわれる福岡都市圏人口を抱え、福岡市中央卸売市場と鮮魚市場を擁し、密接な連携のもと、日本海・東シナ海を漁場とする遠洋・沖合漁業及び博多湾・玄界灘を主漁場とする沿岸漁業に加え、西日本各地からの陸上搬入による水産物の広域的な集散基地としての位置を築いている。
- ・本漁港においては、壁等がない開放的な上屋構造となっている荷捌き所があり、人・車・鳥等により水産物に危害要因が混入する恐れがある。また、トラックの排気ガス対策が必要なエリアもあるなど、衛生管理における課題がある。

## 現在の状況

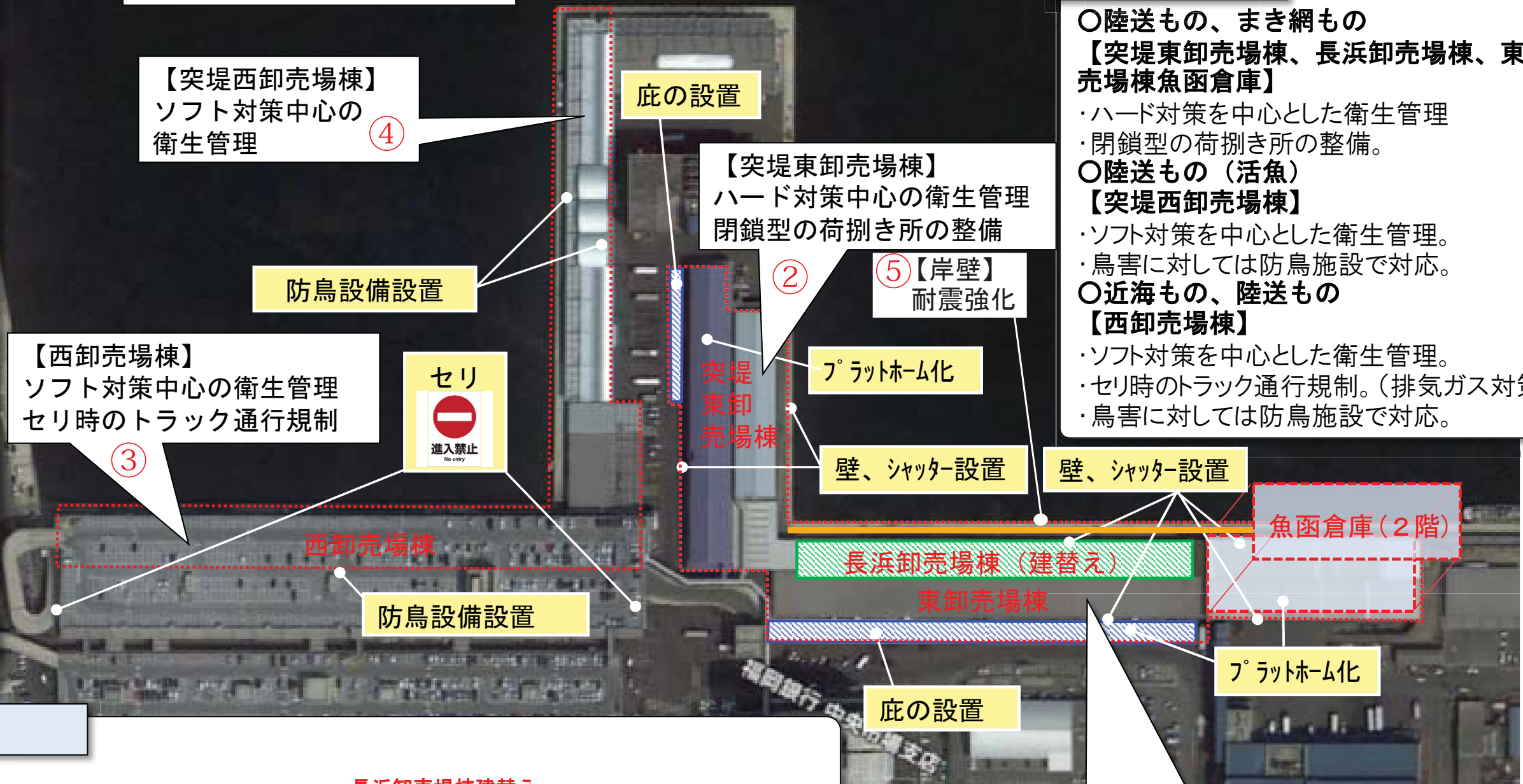
鳥が場内へ飛来できるため、鳥糞などの危害が混入する恐れがある。



荷捌所の老朽化（長浜卸売場棟）



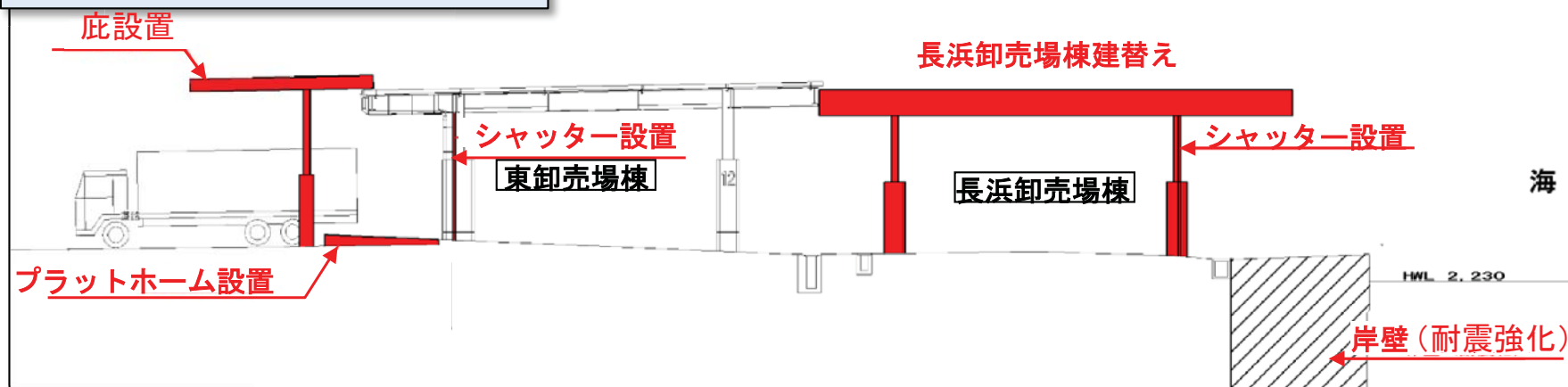
高度衛生管理エリア



## 計画方針

- 陸送もの、まき網もの【突堤東卸売場棟、長浜卸売場棟、東卸売場棟魚函倉庫】
  - ・ハード対策を中心とした衛生管理
  - ・閉鎖型の荷捌き所の整備。
- 陸送もの（活魚）【突堤西卸売場棟】
  - ・ソフト対策を中心とした衛生管理。
  - ・鳥害に対しては防鳥施設で対応。
- 近海もの、陸送もの【西卸売場棟】
  - ・ソフト対策を中心とした衛生管理。
  - ・セリ時のトラック通行規制。（排気ガス対策）
  - ・鳥害に対しては防鳥施設で対応。

## 断面図：整備後



① 【長浜卸売場棟、東卸売場棟、魚函倉庫】ハード対策中心の衛生管理 閉鎖型の荷捌き所の整備

(参考資料) 各市場取扱状況

区分	取扱数量(トン)						取扱金額(百万円)						単価(円/kg)						
	25年度 (全期)	26年度 (全期)	前年度比	26年度 (4~6月) (A)	27年度 (4~6月) (B)	(B)/(A)	25年度 (全期)	26年度 (全期)	前年度比	26年度 (4~6月) (A)	27年度 (4~6月) (B)	(B)/(A)	25年度 (全期)	26年度 (全期)	前年度比	26年度 (4~6月) (A)	27年度 (4~6月) (B)	(B)/(A)	
水産物部	生鮮	66,455	67,798	102.0%	15,229	18,234	119.7%	34,334	36,233	105.5%	8,151	8,794	107.9%	517	534	103.3%	535	482	90.1%
	冷凍	7,870	8,155	103.6%	1,998	1,908	95.5%	6,927	7,447	107.5%	1,665	1,652	99.2%	880	913	103.8%	833	866	104.0%
	塩干	2,920	2,601	89.1%	598	742	124.1%	3,032	2,992	98.7%	700	764	109.1%	1,038	1,150	110.8%	1,171	1,030	88.0%
	計	77,245	78,554	101.7%	17,825	20,883	117.2%	44,293	46,672	105.4%	10,517	11,210	106.6%	573	594	103.7%	590	537	91.0%
青果部	野菜	259,227	255,179	98.4%	62,428	62,173	99.6%	43,748	43,223	98.8%	10,122	12,261	121.1%	169	169	100.0%	162	197	121.6%
	果実	69,036	68,893	99.8%	15,305	14,969	97.8%	19,217	20,429	106.3%	4,596	4,851	105.5%	278	297	106.8%	300	324	108.0%
	鳥卵	748	635	84.9%	163	162	99.4%	196	173	88.3%	44	44	100.0%	262	272	103.8%	267	275	103.0%
	計	329,010	324,707	98.7%	77,896	77,304	99.2%	63,162	63,824	101.0%	14,761	17,156	116.2%	192	197	102.6%	189	222	117.5%
食肉部	成牛	9,981	9,715	97.3%	2,431	2,464	101.4%	14,120	15,107	107.0%	3,497	4,341	124.1%	1,415	1,555	109.9%	1,439	1,762	122.4%
	豚	10,456	10,033	96.0%	2,419	2,460	101.7%	4,961	5,555	112.0%	1,395	1,335	95.7%	474	554	116.9%	577	543	94.1%
	その他	3,170	3,208	101.2%	764	800	104.7%	642	674	105.0%	160	183	114.4%	203	210	103.4%	209	229	109.6%
	計	23,607	22,956	97.2%	5,614	5,724	102.0%	19,723	21,336	108.2%	5,052	5,859	116.0%	835	929	111.3%	900	1,024	113.8%

(注1) 単位未満四捨五入のため、計と一致しないものがある。

(注2) 食肉部の「その他」は、副生物(内臓)、部分肉等。