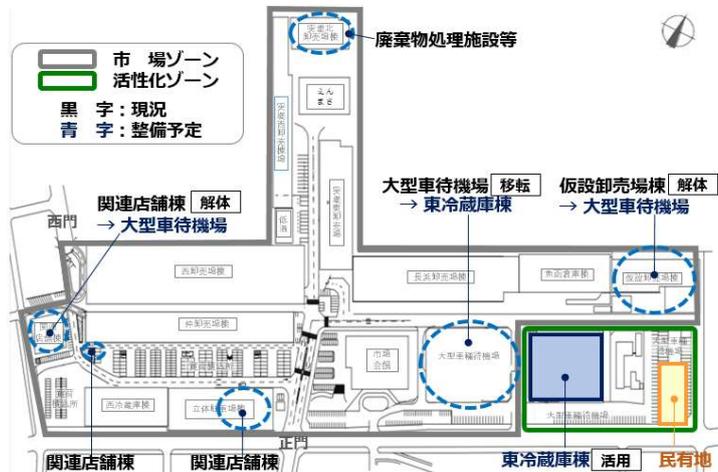


# 鮮魚市場の機能更新・向上事業の検討状況について

## 1 鮮魚市場の機能更新・向上事業について

- 安全安心な生鮮食料品を安定的に市民に供給する鮮魚市場の機能維持のため、令和2年度に市場関係者と取りまとめたローリング計画に基づき、工事などを進めている
- 東冷蔵庫棟の建替えは、令和6年度の開業を目指し、市場関係者が主体となって取り組んでいる
- 市場活性化について、業界と連携して検討を進めており、取組みの方向性を取りまとめたため、報告するもの



## 2 市場活性化の取組みについて（検討状況）

### (1) 市場活性化の目標（令和3年2月 経済振興委員会報告）

市場直結の強みによる魚食普及を通じた、長浜ブランドの構築・市場活力の維持

### (2) 市場を取り巻く状況

#### 【課題・環境の変化】

- ・魚の取扱量・取扱高が大幅減少、市場関係者の活力低下
- ・魚の国内消費量が年々減少しており、様々な魚食普及の取組みが急務
- ・食を取り巻く変化（中食の増加、加工品へのニーズ、ECサイトなど）

#### 【強み】

- ・市場の集荷力（九州・西日本から集まる豊富な魚種、鮮度の高さ など）
- ・市場に集結する知識（市民が良質な魚や情報を手に入れやすい）
- ・食品流通の要（生産・販売・加工など関連ビジネスとつながりが深い）
- ・多くの市民が来場する市民感謝デー（平成20年から続き、市民からも好評）
- ・日常に無い市場特有の雰囲気、活用可能な東冷蔵庫棟
- ・都心近接で人・情報・企業にアクセスしやすい場所

### (3) 市場活性化の目標に向けた取組みの方向性（案）

- 市場の強みを活かし、「いつでも美味しい魚と市場の魅力を堪能できる機能」に加え、「食に新たな価値を付加する機能」を創出する
- これらの機能を連携させることで、魚食普及を推進するとともに、福岡市の食関連ビジネスの振興にも寄与していく

【① 先行事業】業界の強みを活かして運営する「魚食スポット」

連携

【② 東冷蔵庫棟の活用】食に新たな価値を付加する「チャレンジ・交流拠点」

## ① 先行事業の取組み（案）※業界主体で具体案を検討中

- 市場直結と業界自ら運営する強みを活かし、「長浜市場の魅力の提供」「行きたくなるワクワク感」をコンセプトに、市民や観光客などが美味しい魚にいつでも出会え、プロおすすめの最高の味を楽しめる魚食スポットを整備する

### ■ 飲食機能

- ・ 魚のプロがおすすめる旬の魚をおすすめの食べ方で提供
- ・ 市場直結ならではの、朝どれで豊富な種類の鮮魚を提供
- ・ 目の前で焼いて提供したり、選んだ魚を自分で捌いて食べられるなど、ライブ感やエンタメ性のある演出を検討
- ・ 大人数の会合も可能なスペースを確保

### ■ 物販機能

- ・ 専門的な包丁など魚を美味しく食べるためのプロ商品を販売
- ・ アニサキス対策など、最先端の冷凍技術を用いた商品を販売

### ■ 情報発信機能

- ・ スタジオや調理室を設け、魚の旬や調理法、市場の魅力を魚のプロフェッショナルが発信

### ■ 屋外・イベント機能

- ・ 浜焼き（牡蠣、サザエ、イカなど）や様々なイベントを実施



朝どれの海鮮料理



豊富な魚種



魚のプロの技術



様々な屋外・イベント機能

※イメージ写真

## ② 東冷蔵庫棟を活用した取組みイメージ（案）

- 既存施設を活用し、初期投資を抑え、食関連事業者が食に新たな価値を付加することにチャレンジしやすい機能（アイデアを形にする場）の導入を図る
- 市場特有の雰囲気や、高い天井高など東冷蔵庫棟の魅力を活用し、人を集め交流を促す機能（イベント・コミュニケーションの場）の導入を図る

### ■ 民間ヒアリング意見

- ・ 市場直結の魅力は高く、先行事業・市場関係者との連携に期待
- ・ 漁港内に位置し24時間活動がみられるといった、ユニークな市場体験が魅力的
- ・ 先行事業と競合するのではなく、先行事業と相乗効果を生む機能で集客を図るべき
- ・ 時代やニーズ変化に対応でき、小さな投資でチャレンジできることがリノベの魅力
- ・ にぎわいづくりに加えて、交流によりビジネスを育てる取組みも可能性あり

## 3 今後の進め方（案）

- 先行事業については、令和5年度の開業を目指している業界の取組みが円滑に進むようサポートしていく
- 東冷蔵庫棟の活用については、新東冷蔵庫の開業後（令和6年度予定）の速やかな事業着手を目指し、市場関係者と連携して、機能や民間活力の導入を視野に入れた事業スキームなど活用方策（案）の検討を進める