

特定漁港漁場整備事業計画変更書

1 変更理由

変更理由

枕崎漁港は、鹿児島県薩摩半島南部に位置する特定第3種漁港で、海外まき網漁船が中西部太平洋で漁獲するカツオやマグロ、また、大中型及び中・小型まき網漁船が東シナ海等で漁獲するサバやアジ等の陸揚げを主に、沿岸漁業も取り扱う流通拠点漁港である。

本漁港を拠点とする漁業と全国一の生産量を誇る鯉節製造など水産加工業は、地域の重要な基幹産業であり、現在、海外まき網漁船の大型化への対応や衛生管理の強化を図るため、漁港施設整備を進めているところである。

今回、事業開始後に判明した現場条件等から、以下の事項について計画を変更する。

1. 計画工事種目の追加、変更に伴う計画事業費の増額

(1) 冷蔵施設(新設)の追加

従来から、本地区で必要とする鯉節原料となる冷凍カツオ(低温物)を自港陸揚げだけでは調達できず、焼津や博多地区からの陸送調達を強いられていたことから、平成28年度以降、用船しての運搬船事業により自港陸揚げの推進を図ってきた。

しかし、運搬船は一度に約2千トンと多量のカツオを陸揚げするため、入庫する既設低温冷蔵庫の残容量が一気に不足し、陸揚げを希望する海外まき網漁船の入港を断ったうえ、入港に間が空き在庫が減少した際は他地区から陸送して調達するといった非効率な状況が続き、原料の安定確保に至っていない状況にある。

このことから、海外まき網漁船の入港増加に資する岸壁の延伸と併せ、陸揚げ能力を強化して地域水産加工業の安定を図るため、低温冷蔵施設の整備を追加する。

(2) -6.0m岸壁(改良)及び外港北側荷さばき所の内容変更

-6.0m岸壁は、背後の外港北側荷さばき所と一体的に衛生管理体制を構築するため、屋根を整備することとしていたが、詳細設計前に当該岸壁の機能診断を実施したところ、耐震性能が確保されていないことが判明したため、岸壁の前出しによる耐震化改良を追加する。

また、外港北側荷さばき所は、水産物の品質低下防止等を目的に、高度衛生管理を図る施設改良を行うこととしていたが、建物内の荷さばきスペースが狭隘な上に、拡幅する余地がないため、現状の荷さばき所だけでは衛生管理に必要なスペースを確保できず、-6.0m岸壁に屋根を整備し、荷さばき所と一体的に衛生管理を行うこととしていた。

しかしながら、当該岸壁の前出し改良により、発生する岸壁背後の用地を活用することで、衛生管理に必要なスペースを確保することが出来るため、-6.0m岸壁の屋根整備をとりやめ、荷さばき所の拡幅及び庇設置による衛生管理体制の構築に変更する。

(3) -4.5m岸壁(改良)及び内港荷さばき所の内容変更

-4.5m岸壁は、背後の内港荷さばき所と一体的に衛生管理体制を構築するため、屋根を整備することとし、荷さばき所は既存施設の改良を行うこととしていた。

しかしながら、荷さばきラインの検討において、荷さばき所建物内に必要なスペースを既存建物内に確保できないことから、-4.5m岸壁の屋根整備をとりやめ、荷さばき所の拡張及び庇設置による衛生管理体制の構築に変更する。

一方、準備及び休けい用の-4.5m岸壁エプロン部は、沈下により段差が生じており、大潮時に浸水するほか、漁船の乗降時や資材積み下ろし時に転倒するなど危険が生じていることから、嵩上げ工による改良整備を追加する。

上記について、漁港漁場整備法施行規則（昭和26年農林省令第47号）第1条の6第2号イの「基本施設の規模又は配置に関する大幅な変更」、同ニの「機能施設のうち輸送施設、漁獲物の処理、保蔵及び加工施設（荷さばき所、製氷、冷凍及び冷蔵施設）の追加」及び同第3号の「計画事業費が百分の二十以上増減することとなる変更」に該当することから、計画の変更を行う。

2 変更後の目的

目 的

(1) 地域の特徴

枕崎漁港は、鹿児島県薩摩半島の南部・枕崎市に位置している。

枕崎市は、三方を山に囲まれ南を東シナ海に面し、年間平均気温は約18℃、年間降水量は約2,300mmと温暖多雨な都市である。

市の人口は21,655人(「枕崎の統計」、平成30年4月1日現在)で、市の中心部を流れる花渡川沿いの市街地(桜山校区、立神校区及び枕崎校区)に人口の約8割が集中している。

同市の産業別就業割合(平成27年国勢調査)は、第一次産業が12.3%、第二次産業が23.9%、第三次産業が63.7%であり、漁業と水産加工業のほか、茶、電照菊、焼酎等の生産が盛んである。

カツオの陸揚げ拠点であることから、本県の基幹産業の一つでもある鰹節製造業において、枕崎市は全国生産量の5割近くを占める全国一の生産地となっている。

平成29年には、枕崎市と鹿児島市を結ぶ延長約50kmの地域高規格道路・南薩縦貫道が開通し、当地区水産物の流通をはじめ観光などアクセス向上により、薩摩半島南部地域の振興が期待されている。

(2) 水産業の沿革と現状

本地区の沖合は、黒潮の流れる東シナ海の好漁場に恵まれ、古くからカツオ一本釣り漁業が営まれてきた。

大正時代末期、経済不況や他県船との漁場競合など、枕崎地域のカツオ漁は不振を極めたことから、地元のカツオ漁業経営者・原耕(はらこう)は、私財を投じて大型動力船を建造し、当時の漁船として初めて赤道を越えて南洋漁場を開拓した。以降、枕崎地域は現在も続くカツオ遠洋漁業の基地としての地位を確立した。

また、沖合ではサバ、アジ等のまき網漁業が、岩礁の発達した沿岸部では定置網やタイ類の一本釣り漁業等が営まれ、漁業と水産加工業の町として発展してきた。

枕崎漁港の属地陸揚量は平成20年代を通じて約10万トンと我が国有数の取扱量を誇り、その半数は海外まき網漁船による冷凍カツオが占め、このカツオを原料とする鰹節生産量は全国一を誇っている。

本漁港周辺には、(株)枕崎お魚センター、(株)枕崎市かつお公社や(公財)南薩地域地場産業振興センター等が立地し、新鮮な地元水産物を使用した食事のほか、鮮魚、刺身、鰹節やさつま揚げ等の地場産品を目当てに多くの観光客が訪れている。

「こどもの日かつおまつり」(例年5月)、「さつま黒潮「きばらん海」枕崎港まつり」(同8月)など、県外からも訪れる大きなイベントが本漁港をメインに開催されており、枕崎市民にとって水産業は身近で親しみのある産業となっている。

(3) 漁港漁場整備の沿革と役割

本地区における漁港施設整備としては、安永4年(1775年)に枕崎の石工・神園孫兵衛が、えびす鼻(岬)から突き出した延長約120m、幅約20mの「ガンギ」(防波堤)を築いたことが始まりとされ、大正11年に政府(内務省)の重要港に指定、昭和初年代にはカツオ漁業が活気を呈し、漁船の大型化も進んで島堤も整備された。

戦後、破壊された施設や漁船の復旧を進め、昭和25年には戦前の半分程まで漁獲量が回復した。昭和26年に漁港法に基づき第3種漁港に指定され、第1次漁港整備長期計画から漁港修築事業に着手。昭和44年には特定第3種漁港に指定された。

昭和48年度からの第5次漁港整備長期計画より本格的な外港建設が始まり、平成11年7月には漁港単独として我が国初の開港及び無線検疫港の指定を受け、輸入船の直接陸揚げが可能となった。平成12年3月には海外まき網漁船など大型船舶の接岸可能な-8.0m岸壁と荷さばき所用地の埋立整備が完了し、平成14年度までに外郭、係留及び水域の基本施設のほか各種機能施設の整備が進められ、現在の港形が整った。

さらに、近年の消費者の食の安全・安心に対するニーズの高まり、輸出促進と漁船の大型化に対応するため、海外まき網漁船が陸揚げする冷凍カツオ、マグロを取り扱う高度衛生管理型荷さばき所と-9.0m岸壁1バースの整備を進め、平成28年4月に供用開始したところである。

(4) 当該事業計画の目的

1) 水産業の競争力強化と輸出促進

① 大型漁船の円滑な利用を可能にし、陸揚げ能力を向上させるための整備

本地区は、焼津(静岡県)、山川(鹿児島県)両地区とともに、海外まき網漁船の限られた陸揚げ拠点であることから、当該漁船の大型化に対応した岸壁、泊地の水深-9.0mへの増深を図ることで、大型船の安全な入港、係留を確保する。

また、岸壁延長不足により係留中の漁船への横付けや沖待ちしての陸揚げ待機が生じており、海外まき網漁船の円滑な操業に支障を来している。

さらに、冷蔵容量の不足により、入港しての陸揚げそのものを受け入れられない事態も生じていることから、-9.0m岸壁の整備に加えて冷蔵施設を整備することで、自港陸揚げ能力の向上を図るとともに、海外まき網漁船の円滑な操業と地域水産加工業の安定に寄与する。

② 水産物の高度な衛生管理体制の構築を図るための整備

消費者の食に対する安全・安心に対する要請の高まりと、北米、アジア等における缶詰原料や和食普及による鯉節など、カツオに係る需要が高まる中、供用開始した高度衛生管理型荷さばき所に隣接する外港南側荷さばき所、サバ、アジ、イワシ等の青物を取り扱う外港北側荷さばき所、さらにマダイ、キビナゴ、イカ等の沿岸物を取り扱う内港荷さばき所の既設3棟についても、高度衛生管理に対応した整備を行うことで、ソフト面の取組と併せて漁港全体の衛生管理体制の向上を図るとともに、輸出促進に向けた体制を構築する。

また、外港北側荷さばき所で取り扱う青物等については、品質低下の防止と、製氷能力不足など支障を来している氷の供給体制の改善を図るため、当該荷さばき所に隣接して製氷施設を整備することで、水産物の品質維持による魚価安定と、氷供給に係る効率性、確実性の向上を図る。

③ 生産の効率化やコスト縮減に資する整備

ー4.5m岸壁の準備及び休けい用の岸壁エプロン部の沈下により、準備、係留等の非効率な作業や転倒など危険性が生じていることから、嵩上げ工による改良整備により、作業の効率化と安全性を確保する。

また、まき網漁業と定置網漁業の漁具補修用地が未舗装のため、砂や石が網に混入するなど作業の低下と漁網の劣化を招くことから、舗装工により作業の効率化と漁網の劣化防止を図る。

2) 大規模自然災害に備えた対応力強化

海外まき網漁船の陸揚げに使用するー9.0m岸壁(陸揚用、L=100m)については、耐震強化岸壁として整備することで、被災後の水産業の早期回復に資する。

また、大中型及び中・小型まき網漁船の陸揚げに使用するー6.0m岸壁(陸揚用、L=225m)について、既設岸壁の耐震化を図る。

3 変更後の施行に係る区域及び工事に関する事項

(1) 変更後の区域に関する事項

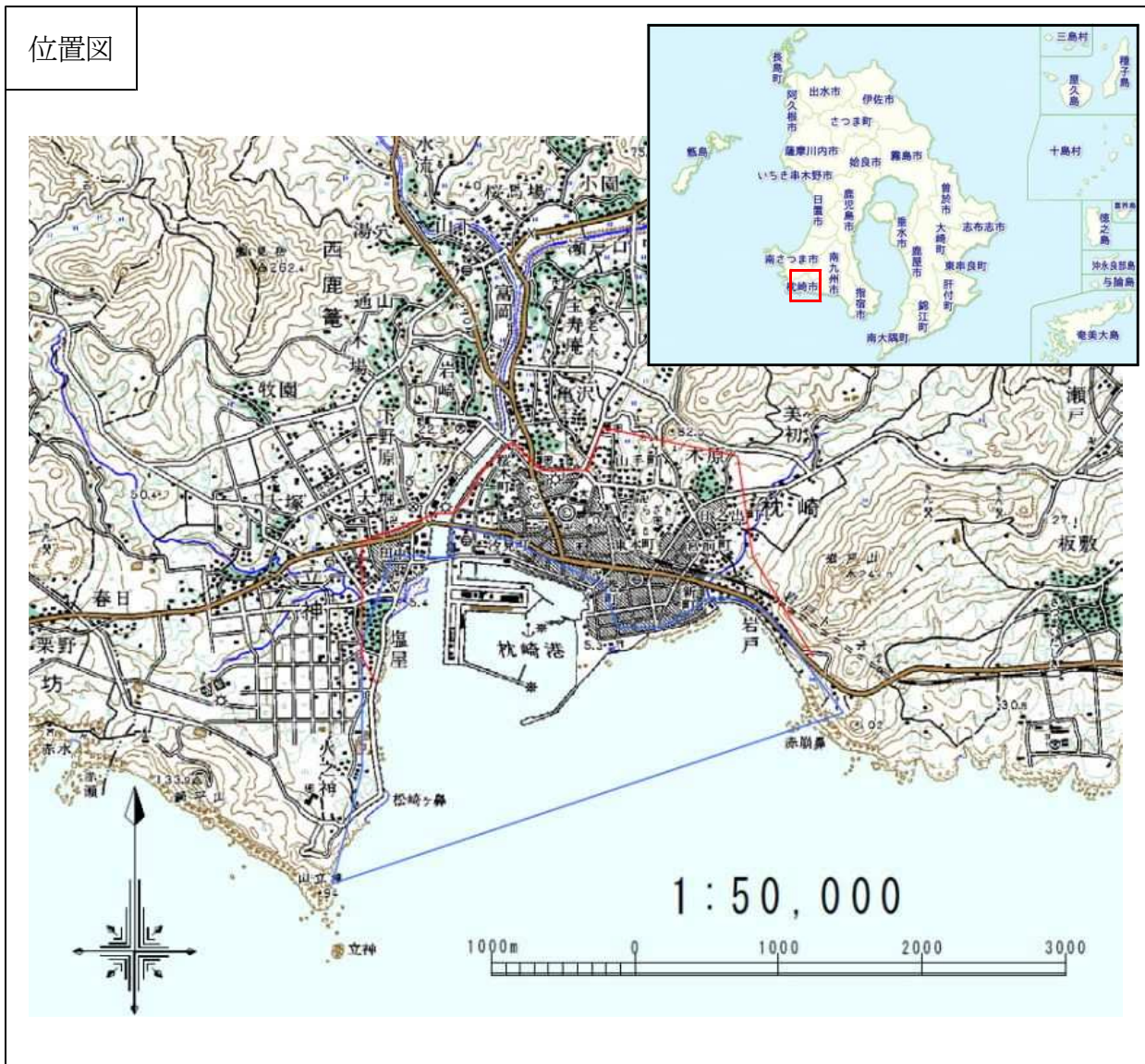
イ 区域名

区域名	枕崎地区
-----	------

ロ 所在地等

都道府県名	鹿児島県	関係市町村名	枕崎市
地域指定	過疎地域自立促進特別措置法、半島振興法		
整備対象漁港名	枕崎漁港（特定第3種漁港）	整備対象漁場名	—

ハ 位置図





全景 平成29年 2月撮影



外港南側 平成28年 3月撮影



内港 平成26年10月撮影



外港北側 平成26年10月撮影



・外港南側の岸壁延長と冷蔵容量の不足

海外まき網漁船の同時入港時は、岸壁延長の不足で横付け係留で対応。

また、現在では、多量の陸揚げで冷蔵庫が満杯になり、次船の入港と陸揚げを断らざるを得ない状況

平成28年6月撮影



・外港南側の岸壁延長の不足

海外まき網漁船から転載を受けた冷凍運搬船が沖待ちして陸揚げを待機する状況

平成27年11月撮影



・外港南側荷さばき所の屋外作業

高度衛生管理型荷さばき所に隣接する既設荷さばき所では、作業スペースが確保できず、屋外での作業を余儀なくされ、日射による解凍や雨水、鳥糞等の付着による品質低下が懸念

平成27年9月撮影



・外港北側荷さばき所の屋外作業

既設荷さばき所のスペースが狭いため、陸揚げや選別作業を屋外でせざるを得なく、日射による鮮度低下や雨水、鳥糞等の付着による品質低下が懸念

平成27年11月撮影



・外港北側荷さばき所の氷供給能力の不足

当該荷さばき所では、サバ、アジ、イワシ等の青物を取り扱うため、多量の氷を必要とするが、民間製氷施設の廃業で氷供給能力が不足しており、他地区からの調達を余儀なくされている。また、トラック進入による水産物への排気ガス付着も課題。

平成27年9月撮影



・内港荷さばき所の状況

床面の劣化で排水が溜まるほか、場内で車両の洗浄が行われるなど、適切な排水処理や衛生管理に向けたソフト面の取組も必要。

平成27年11月撮影



・-4.5m岸壁の沈下、段差等の支障

エプロン部の沈下により、作業時の転倒など危険なほか、大潮時に冠水する。
※背後建物はお魚センター。多くの観光客が訪れる中、海中への転落も危惧

平成27年9月撮影



・漁具補修用地の状況

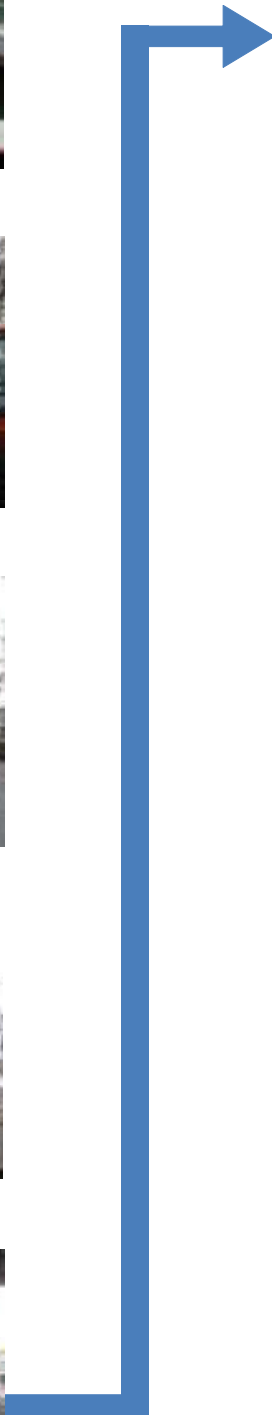
まき網漁業と定置網漁業の漁具補修用地が未舗装のため、砂や石が網に混入するなど、作業の低下と漁網の劣化を招く。

平成28年6月撮影

枕崎漁港外港南側における海外まき網漁船の陸揚げ、荷さばき状況
(高度衛生管理型荷さばき所：冷凍カツオ、冷凍マグロ)



枕崎漁港外港南側における海外まき網漁船の陸揚げ、荷さばき状況
(既設荷さばき所：冷凍カツオ、冷凍マグロ)



枕崎漁港外港北側における大中型及び中・小型まき網漁船の陸揚げ、荷さばき状況
(既設荷さばき所：サバ、アジ、イワシ等)



枕崎漁港内港における沿岸漁業漁船の陸揚げ、荷さばき状況
(既設荷さばき所：マダイ、キビナゴ、イカ等)



ニ 当該区域の水産業に係る現況、課題及び整備方針

当該区域の水産業に係る現況、課題及び整備方針

(1) 水産業の競争力強化と輸出促進

1) 大型漁船の円滑な利用を可能にし、陸揚げ能力を向上させるための整備

① 現況、課題

- ・ 本地区外港南側では、国内トン数349 t (国際トン1,000 t)の海外まき網漁船2隻が同時に係留可能な-8.0m岸壁を、平成11年度から供用開始している。

一方、魚倉容量の増強や、漁場探索用にヘリコプターを搭載するなど、効率的な操業可能な760 tクラス(同1,800 t)への大型化が近年進んでいる。

当該クラス船の吃水は-8.3mのため、現状で必要な水深が不足しており、大型船の入港、係留に安全性が確保されていない。

そのため、既存岸壁の-9.0m水深に対応した増深整備を進め、平成27年度に大型船1隻分の対応を終えたところであるが、十分な状況にはない。

- ・ 海外まき網漁船の陸揚げは、本地区を含めて焼津、山川の3漁港にほぼ限定されるため、漁模様により複数隻が同時に入港することが多い。

しかし、海外まき網漁船の係留可能な岸壁延長の不足により、係留中の漁船への横付けや沖待ちしての陸揚げ待機が生じ、待機中の余計な経費も嵩んでいる。

- ・ さらに、海外まき網漁船は、漁獲したカツオを低温(-25℃から-30℃で鰹節や缶詰原料に使用)と超低温(-45℃から-50℃で解凍後に生食可。刺身等加工用に使用)に冷凍して帰港し、漁港において双方を同時に受け入れている。

従来から、本地区で必要とする鰹節原料となる冷凍カツオ(低温物)を自港陸揚げだけでは賄えず、焼津や博多地区からの陸送調達を強いられていたことから、平成28年度以降、運搬船事業により自港陸揚げの推進を図っている。

しかし、運搬船は一度に約2千トンと多量のカツオを陸揚げするため、入庫する既設低温冷蔵庫の残容量が一気に不足し、陸揚げを希望する海外まき網漁船の入港を断ったうえ、入港に間が空き在庫が減少した際は他地区から陸送して調達するといった非効率な状況が続き、原料の安定確保に至っていない状況である。

そのうえ、これと連動して、刺身やタタキ加工に使用する超低温物の調達も困難になっている。

② 整備方針

- ・ 大型の海外まき網漁船の安全な入港、係留を確保するため、岸壁及び泊地の水深-9.0mへの増深対応を図る。

- ・ 自港陸揚げ能力の向上を図るとともに、海外まき網漁船の円滑な操業に寄与するため、現在の2隻係留体制を3隻可能とする-9.0m対応の岸壁延伸を行う。

- ・併せて、鰹節原料となる低温物の自港調達による負担解消と、地域水産加工業の安定に寄与するため、公称1万トンの低温冷蔵施設を整備する。

2) 水産物の高度な衛生管理体制の構築を図るための整備

① 現況、課題

- ・消費者の食に対する安全・安心に対する要請の高まりと、北米、アジア等における缶詰原料や和食普及による鰹節など、カツオに係る需要が高まっている。

そのような中、海外まき網漁船が陸揚げする本地区外港南側では、冷凍カツオ、マグロを取り扱う高度衛生管理型荷さばき所を平成28年4月に供用開始し、バイヤーの評価を得るとともに地域鰹節加工場のHACCP対応を後押しするなど、その効果が確実に発現しているところである。

しかしながら、複数隻が入港した際に使用する既設荷さばき所は、屋根と柱だけの構造であり、作業は屋内で行われるものの、車両進入による排気ガスや鳥糞の付着が懸念されるとともに、車両の輻輳による交差事故の危険性など、作業環境と取り扱う水産物の品質管理に課題を抱えている。

- ・また、大中型及び中・小型まき網漁船が陸揚げするサバ、アジ、イワシなど青物を取り扱う外港北側荷さばき所についても、外港南側既設荷さばき所と同様な課題を抱えるほか、陸揚げ作業時の日射による鮮度低下も懸念される。

さらに、当該荷さばき所で取り扱う鮮魚は年間3、4万トンに及び、施氷用に大量の氷を必要とするが、民間製氷施設の廃業に伴い、平成28年以降は漁港全体の製氷能力が従前の110t/日から70t/日まで低下しており、施氷が追いつかずに鮮度低下を招くうえ、市外から氷を調達せざるを得ない非効率な状況にある。

- ・マダイ、キビナゴ、イカ等の沿岸物を取り扱う内港荷さばき所は、屋根、柱に加え壁を有するものの、開口部の開放により鳥獣の進入を招くうえ、スペースが狭く一部作業は屋外で行われており、日射による鮮度低下や降雨、鳥糞、車両進入による排気ガスの付着など、品質低下が懸念される。

また、当該荷さばき所内では水道水を使用しているが、活魚槽には生海水を使用し、そのまま前面泊地に排水される。また、所内で車両洗浄を行うなど、水産物への細菌類の付着とともに前面泊地の水質環境の悪化が懸念される。

② 整備方針

- ・冷凍カツオ、マグロを取り扱う外港南側既設荷さばき所について、岸壁の延伸や冷蔵施設の整備に伴い冷凍カツオの取扱量増加が見込まれる中、衛生管理と輸出促進に向けた体制を強化するため、衛生管理レベル3に向けたソフト面の取組と併せた施設整備が必要となる。

このことから、一連作業の動線確保、壁、シャッター又は防鳥ネットの設置、プラットホームによる車両進入禁止、電動フォークリフトの使用など、高度衛生管理に対応した改築を行う。

- ・ サバ、アジ、イワシなど青物を取り扱う外港北側荷さばき所については、屋内作業を可能とするためのスペースを確保しつつ、外港南側荷さばき所と同様に衛生管理レベル3に向けたソフト面の取組と併せた施設整備を行うほか、前面泊地の水質汚染を防止するため排水施設の定期清掃などソフトの取組を併せて行う。
また、速やかかつ確実な施氷を行うため、低下した日産40tの製氷能力と150tの貯氷能力を備えた製氷施設を整備する。なお、当該荷さばき所に隣接して整備することで、ホースによる氷供給を可能とし、従来の荷さばき所内への車両進入による排気ガス付着など危害要因を排除する。
- ・ マダイ、キビナゴ、イカ等の沿岸物を取り扱う内港荷さばき所については、限られたスペースでの屋内作業を可能とするため、搬入時、入札時、搬出時と時間区分別にゾーニングするとともに、防鳥ネットによる開口部の対策のほか、荷さばき所内に活魚槽用の海水殺菌装置を設置する。また、岸壁側に排水工を整備し、所内車両進入禁止の取組と併せ、取り扱う水産物の品質確保と前面泊地の水質汚染を防止する。

3) 生産の効率化やコスト縮減に資する整備

① 現況、課題

- ・ -4.5m岸壁の準備及び休けい用の岸壁エプロン部の沈下により、準備、係留等作業の非効率と転倒など危険が生じている。
さらに、当該岸壁背後には(株)枕崎お魚センターがあり、新鮮な地元水産物を使用した食事のほか、鮮魚、刺身、鰹節やさつま揚げ等の地場産品を目当てに多くの観光客が訪れている。沈下により大潮時には冠水し、陸上と海面の区別がつかない状況で海中への転落の危険性もある。
- ・ また、まき網漁業と定置網漁業の漁具補修用地が未舗装のため、砂や石が網に混入するなど作業の低下と漁網の劣化を招いている。

② 整備方針

- ・ 沈下により支障を来している-4.5m岸壁(L=441m)について、嵩上げ工による改良整備により、作業の効率化と安全性を確保する。
- ・ まき網漁業と定置網漁業の漁具補修用地の未舗装箇所(A=14,350㎡)を舗装することで、作業の効率化と漁網の劣化防止を図る。

(2) 大規模自然災害に備えた対応力強化

① 現況、課題

- ・ 前回事業計画で整備済みの本地区外港南側-9.0m岸壁(陸揚岸壁、L=100m)については、既に耐震強化岸壁としての機能を有している。今回計画で整備する陸揚岸壁についても本機能を保有し、被災後の早期陸揚げ再開とともに、緊急時の物資輸送や避難者等の海上輸送の拠点として機能する必要がある。
- ・ サバ、アジ、イワシなど青物を取り扱う外港北側の-6.0m岸壁については、現状で耐震機能を有していない。本地区は年間3、4万トンの青物を取り扱う流通拠点であることから、被災後の早期陸揚げ再開を図る体制が必要である。

② 整備方針

- ・本地区では、大規模災害後の早期水産業再開を目指し、漁港BCP(事業継続計画)を平成29年度に策定している。ソフトの取組とともに、被害を低減する施設整備が必要である。
このことから、外港南側の陸揚岸壁100m区間については、今回の-9.0m岸壁への増深において耐震強化型にて整備する。
- ・ また、外港北側の-6.0m岸壁225m区間について、耐震化を図る改良を行う。

ホ 整備対象漁港及び整備対象漁場の現況及び将来見通し
(変更時の現況)

(平成26年漁港港勢)
平成29年漁港港勢

整備対象 漁港名	属地陸揚量(102,688トン) 87,024トン	属地陸揚金額(15,074百万円) 17,123百万円	属人漁獲量(7,770トン) 5,536トン
枕崎漁港	登録漁船隻数(155隻) 153隻	利用漁船隻数(646隻) 638隻	漁船以外利用(275隻) 船舶隻数 240隻
	主な漁業種類 海外まき網、大中型及び中・小型 まき網、カツオ一本釣、沿岸	主な魚種 カツオ、マグロ、サバ、アジ、 イワシ	

(将来見通し)

(目標年：平成38年)

目標年：令和11年

整備対象 漁港名	属地陸揚量 (95,760トン) 134,961トン	属地陸揚金額(15,565百万円) 22,340百万円	属人漁獲量(- トン) 5,464トン
枕崎漁港	登録漁船隻数 (155隻) 152隻	利用漁船隻数 (661隻) 648隻	漁船以外利用(275隻) 船舶隻数 231隻

将来見通しの考え方

【属地陸揚量】

本地区陸揚量の大宗を占める海外まき網漁船と大中型及び中・小型まき網漁船の漁獲量は年変動があるため、過去10年間の属地陸揚量平均値を基に、岸壁の延伸や冷蔵施設の整備による海外まき網漁船の入港増に伴う陸揚量の増分を加味して推測した。

推測では、現在より約3.5万トン増加することとなるが、海外まき網漁船や輸入運搬船など、最小でも現状より月2隻多く受け入れれば達成できる量である。

【属地陸揚金額】

属地陸揚量と同様に、過去10年間の属地陸揚金額平均値を基に、海外まき網漁船の入港増に伴う陸揚量の増分を加味して推測した。

【登録漁船隻数】

小型カツオー一本釣り漁船の大型化(3から5t船→10から20t船)が進み、平成26年以降は一定している。また、大型カツオー一本釣り漁船(200から500t船)が減少も、当該階層は平成25年以降は一定している。これら一定値に加え、維持傾向にあるその他階層は過去10年間の平均値をとり、それらを合計して推測した。

【利用漁船隻数】

カツオー一本釣り外来漁船数が減少も、平成24年以降は一定している。その他階層はこの10年間で維持傾向にあるほか、海外まき網漁船は岸壁の延伸や冷蔵施設の整備により本地区の利用が促進される見込みである。

そのため、登録漁船数の推測値に加え、カツオー一本釣り外来漁船の平成24年以降の平均値とその他階層の過去10年間の平均値とともに、海外まき網漁船の過去の最大利用実績数を加味して推測した。

【漁船以外利用船舶数】

遊漁船の利用が減少も平成27年以降は一定しており、その他船舶はこの10年で維持傾向にあるため、遊漁船の直近の隻数に加え、その他船舶の過去10年間の平均値を合計して推測した。

(2) 変更後の工事に関する事項

イ 主要施設の種類、規模及び配置等

(漁港施設)

都道府県名	整備対象漁港名	漁港種類		所管		事業主体名	漁港管理者
鹿児島県	枕崎漁港	特定第3種		本土		鹿児島県	鹿児島県
計画施設	計画工事種目	変更前の 計画数量		令和2年6月 第1回変更		備考	
		単位	計画数量	単位	計画数量		
係留施設	-9.0m岸壁(新設)	m	210	m	210	-8.0m岸壁増深	
	-6.0m岸壁(改良)	m	267	m	225	耐震化	
	-4.5m岸壁(改良)	m	100	m	441	嵩上げ工	
水域施設	-9.0m泊地(新設)	m ²	56,750	m ²	56,750	-8.0m泊地増深	
漁港施設用地	用地(改良)	m ²	14,350	m ²	14,350	舗装工	

都道府県名	整備対象漁港名	漁港種類		所管		事業主体名	漁港管理者
鹿児島県	枕崎漁港	特定第3種		本土		枕崎市漁業協同組合	鹿児島県
計画施設	計画工事種目	変更前の 計画数量		令和2年6月 第1回変更		備考	
		単位	計画数量	単位	計画数量		
漁獲物の処理、保蔵及び加工施設	荷さばき所(改良)	式	1	式	1	外港南側(カツオ、マグロ)	
	荷さばき所(改良)	式	1	式	1	外港北側(青物)	
	荷さばき所(改良)	式	1	式	1	内港(沿岸物)	
	製氷施設(新設)	式	1	式	1	外港、製氷40t/日、貯氷150t	
	冷蔵施設(新設)	式	—	式	1	外港、低温型公称10,000t	

ロ 工事の着手及び完了の予定時期

着手予定年度	(平成29年度) 平成29年度	完了予定年度	(平成37年度) 令和10年度
--------	--------------------	--------	--------------------

ハ 計画平面図

計画平面図	別紙のとおり
-------	--------

4 変更後の事業費に関する事項

計画事業費	変更前の計画事業費	令和2年6月第1回変更
	8,807 (百万円)	12,200 (百万円)

5 変更後の効果に関する事項

1. 主要な水産施策別の事業効果	
<p>(1) 水産業の競争力強化と輸出促進</p> <p>1) 大型漁船の円滑な利用を可能にし、陸揚げ能力を向上させるための整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 岸壁及び泊地の-9.0mへの増深により、大型の海外まき網漁業船の安全な入港、係留に寄与するとともに、岸壁の延伸により横付けや沖待ちでの陸揚げ待機が解消され、海外まき網漁船の円滑な操業に寄与する。 ・ さらに、これら整備と冷蔵施設の整備により、鯉節原料となるカツオの自港調達が可能となり、他地区からの陸送調達に係る輸送費等が削減されるとともに、地域の基幹産業である鯉節製造等の水産加工業の安定に寄与する。 <p>2) 水産物の高度な衛生管理体制の構築を図るための整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 荷さばき所の衛生管理高度化により、取り扱う水産物の品質低下を防止し、これを原料とする水産加工品の価値も維持され、輸出促進等の競争力向上に寄与する。 ・ 製氷施設の整備により、効率性の向上と取り扱う水産物の品質低下に寄与する。 <p>3) 生産の効率化やコスト縮減に資する整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ -4.5m岸壁改良により、準備作業の効率化、転倒・転落の回避に寄与する。 ・ 用地舗装により、漁具補修作業の効率化、漁網の延命化に寄与する。 <p>(2) 大規模自然災害に備えた対応力強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 我が国のカツオ及び青物の陸揚げ拠点としての機能を引き続き保有する。 	

2. 地域に与える影響			
<p>本計画に基づく漁港施設整備により、海外まき網漁船の入港と陸揚げに対して受入能力が増強されることで、地域の基幹産業である鯉節製造業への原料の安定調達が図られるとともに、今後の増産も期待される。さらに衛生管理の強化により、本地区ブランド「枕崎鯉節」の評価向上にもつながり、国内外への販路拡大も期待される。</p> <p>さらに、大中型及び中・小型まき網漁業や沿岸漁業においても、荷さばき所の衛生管理高度化による品質維持により、水産物の魚価安定が図られ、新規就業者の確保や若年層の雇用など波及効果も期待できる。</p>			
3. 費用対効果分析結果			
社会的割引率	4.0 %	投資期間	平成29年～令和10年
現在価値化の基準年度	令和元年	施設の耐用年数	50年(ただし、荷さばき所38年、製氷施設18年、冷蔵施設24年)
貨幣化による分析結果			
	変更前の分析結果	令和〇年〇月第1回変更	
貨幣化した効果項目	水産物生産コストの削減効果 漁獲物付加価値化の効果 漁業就業者の労働環境改善効果	水産物生産コストの削減効果 漁獲物付加価値化の効果 漁業就業者の労働環境改善効果 生命・財産保全・防御効果	
総便益額B	12,062 百万円	22,553 百万円	
総費用額C	7,967 百万円	11,740 百万円	
費用便益比率(B/C)	1.51	1.92	
参考	純現在価値：(B-C) 4,095 百万円	純現在価値：(B-C) 10,813百万円	
	内部収益率：(IRR) 7.03%	内部収益率：(IRR) 9.49%	
4. 事業の定量的・定性的効果（貨幣化が困難な効果）			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵能力増強に伴う陸揚げ受入の安定による漁業者の安心と信頼の向上 ・ 取扱量の増加と衛生管理向上によるバイヤーの信頼の向上、それによる販路拡大 ・ 同様に、地元水産加工場の増産とHACCP取得の推進、それによる輸出促進 ・ 新規加工業者等の参入、それによる地元雇用者の創出と地域の活性化 			

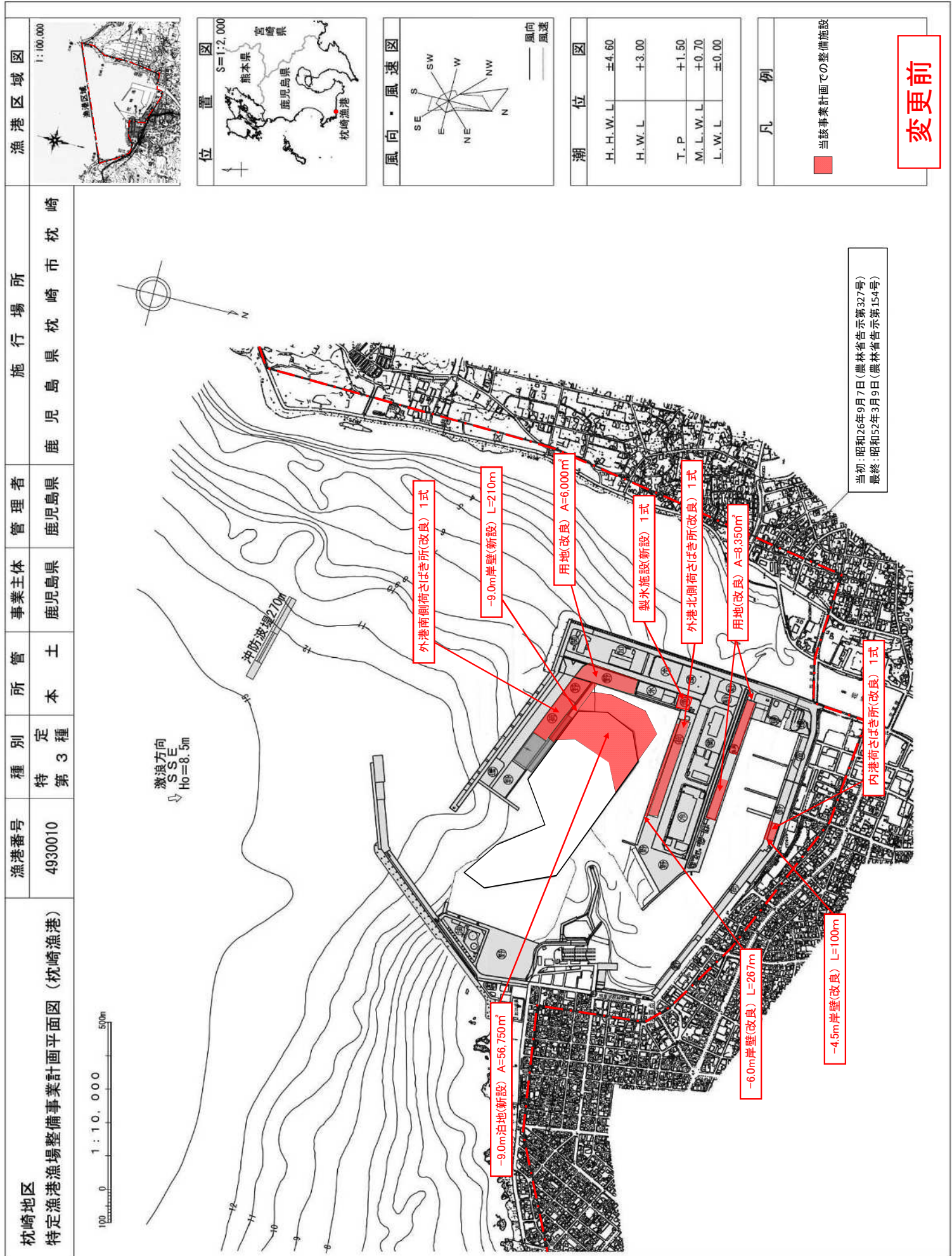
5 変更後の環境との調和に関する事項

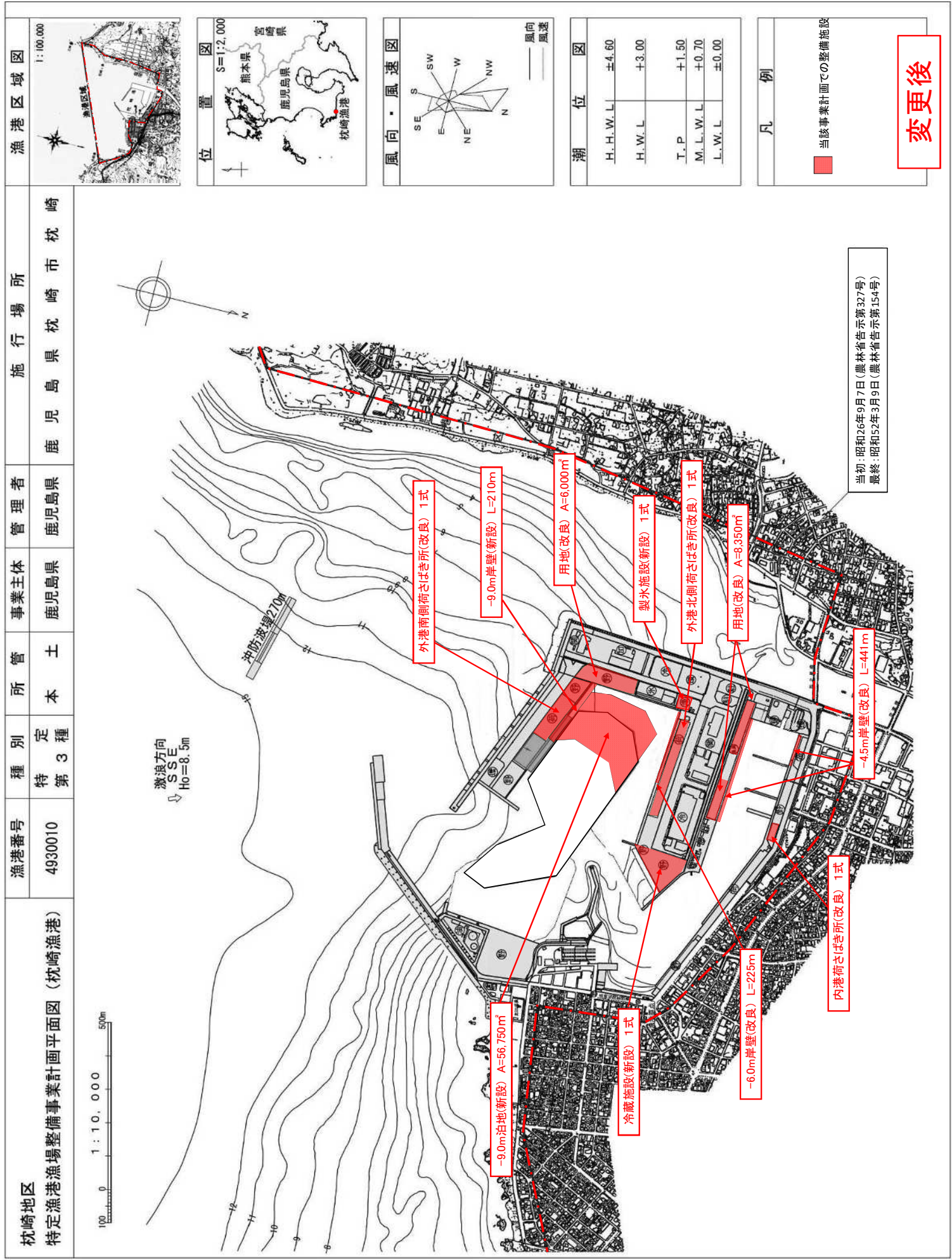
環境との調和に関する事項	
<p>本地区は、海水交換が行われにくい港形にあり、一度水面が濁ると長時間にわたり港内水質が悪化することが懸念される。このため、岸壁等の工事に際しては、汚濁防止膜を設置するなど港内水質への影響を抑止する。また、漁港背後に加工場や住宅地があるため、工事時に振動及び騒音対策を行い、周囲への影響を抑止する。</p>	

6 変更後の他の水産業に関する施設との関係に関する事項

施設名	施設規模・内容	本事業との関係	備考
荷さばき所 (高度衛生管理型)	鉄骨造2階建 6,718㎡	外港南側の冷凍カツオ、マグロを取り扱う荷さばき所で、前回の特定漁港漁場整備事業(平成23年度から28年度)で整備。	(事業主体) 鹿児島県 (整備年次) 平成26～27年度
荷さばき所	RC造PC版葺平屋建 2,000㎡	外港南側の冷凍カツオ、マグロを取り扱う荷さばき所。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 平成11年度
荷さばき所	SRC造PC版葺平屋建 6,000㎡	外港北側の主にまき網船で漁獲されるサバ、アジ、イワシなど青物や一本釣りカツオを取り扱う荷さばき所。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 昭和59～63年度
荷さばき所	鉄骨スルト造平屋建 999㎡	内港のマダイ、キビナゴ、イカ等の沿岸物を取り扱う荷さばき所。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 昭和51年度
第2製氷工場	製氷 50t/日 貯氷 5,000t 砕氷塔 2基	本地区全体で使用する氷の製造施設で、主に外港北側荷さばき所内で使用する施氷用及び漁船供給用に使用。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 平成元年度

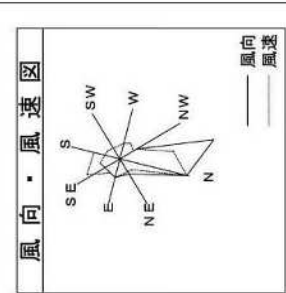
砕氷積込施設	砕氷能力 50t/時 貯氷能力 30t	第2製氷工場で製氷した角氷を砕氷して使用する施設で、内港に設置。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 平成7年度
第1冷凍冷蔵施設	低温冷蔵庫 (-30℃、公称3,020t) 超低温冷蔵庫 (-50℃、公称1,060t)	外港南側で陸揚げされた冷凍カツオ、マグロ等を保管する施設。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 平成6年度
第2冷凍冷蔵施設	低温冷蔵庫 (-30℃、公称4,660t) 超低温冷蔵庫 (-50℃、公称940t)	外港南側で陸揚げされた冷凍カツオ、マグロ等を保管する施設。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 昭和48, 52年度
冷凍冷蔵施設	低温冷蔵庫 (-30℃、公称6,200t)	外港南側で陸揚げされた冷凍カツオ、マグロ等を保管する施設。	(事業主体) 枕崎水産加工業協同組合 (整備年次) 昭和61年度 平成3年度
前処理加工施設	処理能力 80t/日	鰹節加工用に、前処理(頭部を切り落とす)する施設。	(事業主体) 枕崎水産加工業協同組合 (整備年次) 平成3年度
残さい処理施設	処理能力 8t/時	鰹節の製造過程で発生する残さいから、DHAや粉ミルク等に添加する頭部油の抽出や、肥料や養鶏餌に使用される魚粉の製造を行う施設。	(事業主体) 枕崎水産加工業協同組合 (整備年次) 平成29~30年度
海水浄化施設	処理能力 50t/時	外港北側荷さばき所の鮮魚出荷時に使用する海水の浄化施設。	(事業主体) 枕崎市漁業協同組合 (整備年次) 昭和60年度





枕崎地区
特定漁港漁場整備事業計画平面図(枕崎漁港)

漁港番号 4930010
種別 特定第3種
所管 本土
事業主体 鹿児島県
管理者 鹿児島県
施行場所 鹿児島県枕崎市枕崎



潮位図

H.H.W.L	±4.60
H.W.L	+3.00
T.P	+1.50
M.L.W.L	+0.70
L.W.L	±0.00

凡例

■ 当該事業計画での整備施設

変更後

当初:昭和26年9月7日(農林省告示第327号)
最終:昭和52年3月9日(農林省告示第154号)

100 0 500m
1:10,000

波浪方向
SSE
↓
Ho=8.5m