

(様式 1-3)

いわき市復興交付金事業計画 復興交付金事業等個票

平成 25 年 5 月時点

※本様式は 1-2 に記載した事業ごとに記載してください。

NO.	151	事業名	冷凍・冷蔵施設生産ライン整備事業	事業番号	◆C-7-1-1
交付団体	いわき市		事業実施主体 (直接/間接)	いわき市 (直接)	
総交付対象事業費	635,644 (千円)		全体事業費	635,644 (千円)	
事業概要					
<p>市内 6 魚市場全体の半数以上の水産物取扱量を誇る小名浜魚市場について、本市の水産業の拠点施設として、施設の集約化、及び衛生面の強化を図るとともに、超低温の冷蔵機能を備えた鮮度保持施設等の一体的な整備にあわせて、震災から 2 年以上、基幹事業：小名浜地域水産業施設復興整備事業の申請から 1 年以上経過したが、水揚減少の長期化など本市を取り巻く状況は厳しさを増しており、水産物産地として受入・供給機能を更に強化し水揚増を図るためには、冷凍・冷蔵施設に生産 (選別・加工) ライン等を導入する必要がある。</p> <p>※当該事業を復興ビジョン、復興計画、復興プラン等に位置付けている場合は、該当箇所及び概要も記載してください 『市復興事業計画』P44 ほか</p> <p>取組名：小名浜魚市場の再編整備への支援 取組内容：東日本大震災からの復興に向け、漁協等が行う、本市の水産業の拠点施設としての小名浜魚市場の再編整備について支援を行う。</p>					
当面の事業概要					
H25 年度：搬入・設置 H26 年度：搬入・設置→供用開始					
東日本大震災の被害との関係					
<p>小名浜魚市場をはじめ、漁港区内に立地する水産業関連施設は、地震及び津波により、ほぼすべての施設が全壊又は半壊となるなど、非常に甚大な被害を受けている。</p> <p>また、冷凍・冷蔵施設については、小名浜のほか、近隣の中之作、江名の施設についても、甚大な被害を受けており、水産物の鮮度保持機能の早急な回復が求められている。</p> <p>また、原発事故の影響により、沿岸海域での漁業の操業自粛や水揚げ可能な回遊性魚種等に対する風評被害の発生など、水産業を取り巻く環境は極めて深刻な状況にある。</p> <p>こうした状況を打開し、本市の水産業が復興し、震災前より賑わいを取り戻していくためには、起点となる魚市場等の早期の復旧・復興と併せて、周辺地域との連携による新たな取組みなどが不可欠である。</p>					
関連する災害復旧事業の概要					
水産業共同利用施設復旧支援事業 [内容] 被災した漁協等が行う水産業共同利用施設の機能の早期復旧や施設の応急的な復旧・修繕に必要な不可欠な機器等の整備に要する経費の一部を支援するもの。 [補助率] 2/3					
※効果促進事業等である場合には以下の欄に記載。					
関連する基幹事業					
事業番号	C-7-1				
事業名	小名浜地域水産業施設復興整備事業				
交付団体	いわき市				
基幹事業との関連性					
本事業の基幹事業である小名浜地域水産業施設復興整備事業は、東日本大震災からの復興に向けた水産業の拠点施設として市が復興事業計画に位置付け、福島県漁業協同組合連合会が事業主体となって、新・小名					

浜魚市場、凍結品荷さばき施設、冷凍・冷蔵施設を整備するもの。

本市では沿岸域での操業自粛が余儀なくされ、水揚げはカツオ、サンマ、サバ、イワシなどの回遊性の魚に限られているが、震災後2年（基幹事業の申請から1年）を経過しても本市への水揚げは震災前の約4分の1にも満たない状況にあり、本市水産業の衰退が懸念されている。

震災前は、本市水揚量のうち回遊性の魚の水揚げが約7割（うち回船が約9割）を占めていることから、現状の本市では回遊性の魚の水揚量の増を図ることが不可欠であり、これをどのように進めていくかが喫緊の課題となっている。

一方、本市では、本市水産業の持続的発展を図るために策定した「いわき市水産業振興プラン」において、「水産都市いわきの確立」を基本目標に、「港・市場ステージ」では「流通拠点の機能強化による水産物の安定供給と産地価格の向上」を基本方針としており、冷凍冷蔵施設などの受入設備の整備支援による市場の購買力の強化、安全安心な水産物の供給と信用力強化を図るための市場の衛生管理の徹底・高度化、市外産地との競争力強化や産地価格の向上を図るための水産物の品質管理や規格化による市場の差別化の推進、本市水揚量の確保と水準底上げを図るための市外籍船の誘致による水揚げの促進等の施策を位置けているが、平成25年度においては、先の水揚量の回復に対する課題に対応する施策を位置づけた新たなプランを策定する考えである。

また、本市復興事業計画においては、標記基幹事業のほか、新たに回遊性魚種を対象とした水揚奨励金の対策や、原発事故に伴う風評対策を実施しているところである。

しかし、水揚げが思うように回復しない現状を踏まえ、さらなる対応が必要であることから、市の施策として市が自ら事業主体となり、基幹事業で整備する各施設の機能や事業効果を更に高めることにより、本市への水揚量の増を図るため、回遊性の魚を対象とした自動化され効率的な選別・加工処理能力を有する生産ラインを整備するもの。

#### ○ 受入能力（処理能力）の向上による水揚の増

水産物産地として受入・供給機能が回復しないことに加え、沿岸での操業自粛などから、震災から2年経過しているにもかかわらず、水揚量の回復が進まない状況にあり、水産関連産業に大きな打撃となっている。

今後、本市の水揚げを増やす（戻す）ために、産地市場での冷凍・冷蔵施設を含めた受入能力（処理能力）の向上を図り、魚価の安定を図ることが水揚地選択時のインセンティブにも繋がることから、自動化され効率的な加工処理能力を有する生産（選別・加工）ラインを整備するもの。

#### ○ 付加価値の向上による安定的な流通

今回の冷凍・冷蔵施設の整備により、供給の平準化が図られるが、冷凍・冷蔵施設として受入能力（処理能力）の向上を図るためには、冷凍・冷蔵施設の稼働量を増やすとともに、水産加工業者や小売業者などが求める原料や一次加工品を安定的な価格で流通させることが必要である。

このため、受け入れた水産物が短期間で出庫できるよう（在庫の回転がよくなるよう）、加工による付加価値の向上を図り、水産加工を行う人手が不足している中で、販路先となる加工業者や小売業などにとって、使いやすく売りやすい水産物として需要に応える必要があることから、生産（選別・加工）ラインを整備するもの。

また、本事業で凍結品荷捌き施設を整備することにより、より鮮度の高い船上凍結のカツオ等を扱えるようになることから、その優位性を活かし、加工処理後に水産加工業者などに供給することにより、小名浜産カツオ等のブランド化を図るため、加工ラインを整備するもの。

#### ○ 衛生管理の徹底による消費者ニーズへの対応

食への関心の高まりなどから、消費者は安心・安全な食品を消費する傾向にあるが、他産地より厳しい評価を下されている本市水産物にとって、徹底した衛生管理、品質の向上は不可欠な状況になっている。このため、短時間での選別・加工による水産物の劣化防止、品質の均一化、衛生管理の向上を図ることが可能な自動化した生産（選別・加工）ラインを整備し、消費者ニーズに対応するもの。

いわき市復興交付金事業計画 復興交付金事業等（いわき市交付分）

No.	151	事業名	冷凍・冷蔵施設生産ライン整備事業	効果促進事業	基本国費率(a)	4/5
-----	-----	-----	------------------	--------	----------	-----

(千円)

		23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度以降	合計
事業費	総事業費(b+f)			635,644				635,644
	交付対象事業費(b)			635,644				635,644
	うち、市町村以外の者が負担する額を減じた額(C)			635,644				635,644
	うち交付金交付額(d) ○基幹事業の場合 (d) = a × b + (c - a × b) / 2 ○効果促進事業等の場合 (d) = 0.8c			508,515				508,515
	対象外事業費(f)			0				0
事業工程	交付対象事業			生産ライン導入				
	対象外事業							

復興交付金事業等に要する費用の算出に係る基礎資料

(単位:千円)

復興交付金事業等の名称/目的及び内容		交付金の算出方法			
事業名	冷凍・冷蔵施設生産ライン整備事業	工事費 (A)	635,644		
箇所名	小名浜地区	控除額 (B)	0		
事業認可告示年月日		交付対象事業費 (C)=(A)-(B)	635,644		
事業着手年度	平成25年度	基本国費率	4/5		
事業施行期間	平成25年度～平成26年度	交付額 (D)	508,515		
工事延長及び施行面積		摘要			
事業完了予定期日	平成26年度	工種	数量	単位	金額
経費の配分		機械器具費	1	式 生産ライン	635,644
					635,644
本工事費					
設計委託費					
用地費及補償費					
船舶及機械器具費	635,644				
工事費計 (A)	635,644	本工事費・計			635,644

(参考様式)

# いわき市復興交付金事業計画 復興交付金事業等工程表(平成25年度～平成26年度)

平成25年5月現在

※本様式は1-2①・②に記載した事業ごとに記載してください。

項目	平成25年度			平成26年度		備考
	第2四半期	第3四半期	第4四半期	第1四半期	第2四半期	
生産ライン (搬入・設置)	→					

(注)上記項目について、実施予定時期を矢印で示してください。(なお、項目に該当するものがない場合は当該項目は記載する必要はありませんが、他の項目があれば、適宜書き換えて記載してください。)

(注)同一項目で複数の記載事項がある場合はずらして記載してください。

(注)平成24年度末までに終わらないものや、それ以降に実施するものについては、備考欄に終了時期や実施時期を記載してください。

## 生産(選別・加工)ライン等の導入の概要について

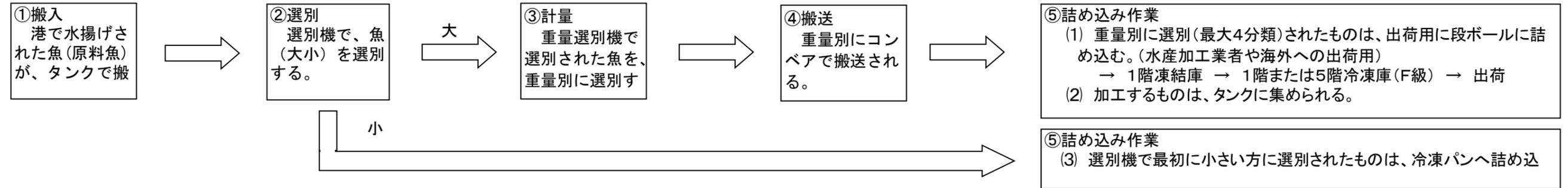
今回、要望する生産(選別・加工)ライン等の概要については次のとおり。

- ・ A 原料魚選別ライン (402,675 千円) 100t/日  
トラックなどで運搬されてきた原料魚(サンマ、サバ、イワシなどの小魚)をコンベア等により自動でライン上を移動させ、用途や大きさ、重量により選別・計量した上で、ダンボール箱や冷凍パン(凍結・冷凍保管用の容器)などに詰め込む作業を自動で行うためのライン。
  
- ・ B 脱パンライン (123,900 千円) 100t/日  
ラックに積まれ凍結された原料魚が入った冷凍パンを、ラックから自動で脱パン機へのコンベアに投入し、脱パン機で温水を利用して冷凍製品と空パンに分離する作業、製品搬送と空パンのパレット上への積みあげを全て自動で行うためのライン
  
- ・ C1 加工ライン(大型魚用) (44,804 千円) 3t/日  
出荷時にカツオ・マグロなどの大型魚を冷凍庫から出し、コンベア等により移動させながら、手作業でバンドソー(切断機)による頭や尾の切断、用途に応じて二つ割、四つ割した後、整形機により血合いや中骨等を除去、皮剥きなどの加工(刺身商材として四半身にするなど)後、製品の梱包までを行うライン。
  
- ・ C2 加工ライン(小型魚用) (64,265 千円) 0.6t/日  
Aで加工用に選別したサンマ、サバ、イワシなどの小型の鮮魚を冷凍庫に入庫させる前に、ヘッドカッターで頭を切り落とし、カッターマシンで一定の大きさに整形後、フィレマシンで骨などを取り除き、三枚おろしの状態に加工後、製品の梱包まで行うライン。

## 冷凍・冷蔵施設内における鮮魚等の流れ

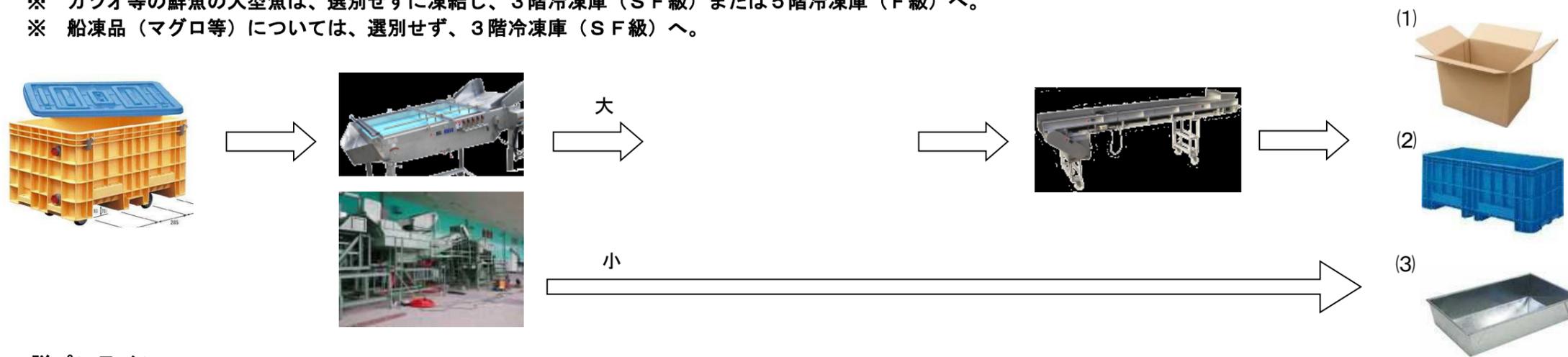
### A 原料魚選別ライン

水揚げされた鮮魚（原料魚：サンマ・サバ・イワシなどの小型魚）を選別・計量し、段ボール箱や冷凍パン（凍結保管用の容器）に詰め込む作業を自動で行うためのライン。



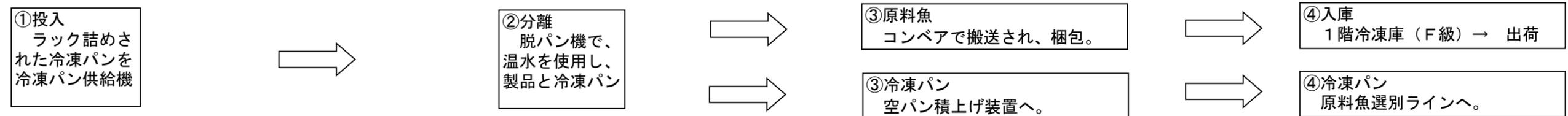
※ カツオ等の鮮魚の大型魚は、選別せずに凍結し、3階冷凍庫（SF級）または5階冷凍庫（F級）へ。

※ 船凍品（マグロ等）については、選別せず、3階冷凍庫（SF級）へ。



### B 脱パンライン

選別され冷凍パンで凍結された原料魚を、冷凍パンから温水を利用して取り外す作業を自動で行うためのライン。

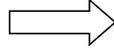


## 冷凍・冷蔵施設内における鮮魚等の流れ

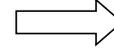
### C1 加工ライン（大型魚用）

カツオ・マグロなどの大型魚を冷凍庫から出荷する際の簡易な処理（刺身商材として四半身にするなど）を行うライン。

①搬入  
3階冷凍庫（SF級）より  
フォークリフトで搬入。



②加工  
コンベアに乗せ、手作業でバンドソー（切断機）による頭や尾の切断、用途に応じて二つ割、四つ割した後、整形機で血合いや中骨を除去、



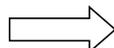
③入庫  
3階冷凍庫（SF級）→ 出荷



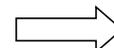
### C2 加工ライン（小型魚用）

サンマ・サバ・イワシなどの小型魚を冷凍庫に入庫する際の簡易な処理（刺身商材として三枚おろしにするなど）を行うライン。

①搬入  
原料魚選別ラインで選別された原料魚（タンク）を、  
1階よりフォークリフトで



②加工  
コンベアに乗せ、ヘッドカッターで頭を切り落とし、ガッターマシンで一定の大きさに整形後、フィレマシンで骨を取り除き、三枚おろし



③入庫  
3階冷凍庫（SF級）→ 出荷

