

特集

枕崎お魚センターへ
いらっしやい!



リニューアルの
みどころを紹介します!



枕崎お魚センター 業務統括
岩坪 洗樹さん



【枕崎お魚センター】
枕崎市、枕崎市漁業協同組合、枕崎水産加工業協同組合、枕崎鮮魚出荷仲買協同組合、枕崎市魚商組合の5団体が出資する第三セクターが運営。館内には水産加工品を中心とした土産店や鮮魚店、飲食店などが並ぶ。体験型観光に力を入れており、カツオわら焼きタタキ体験はこれまでの体験者が1万4千人を超える人気のメニューとなっている。

リニューアルの
みどころ 02



フードホール「潮風テラス」

1階西側にフードホール「潮風テラス」を整備。直営「枕崎みなと食堂」では、枕崎で水揚げされた新鮮な地魚を使ったメニューが充実。季節や水揚げ状況によって内容が変わるのも、地魚だけを使うメニューの醍醐味。

新サービス「だし飲み放題」、「かつお節(削り節)取り放題」が始まるほか、根強い人気のあった、だしがうまい!みなどんが復活します。新たにカフェ「ぷくぷくトースト」が登場し、ゆったりティータイムも◎。

魅力ある「お魚センター」へ
本年度、開館30周年を迎えた枕崎お魚センター。枕崎漁港に位置し、本市観光拠点施設としてこれまで1500万人を超える観光客を迎え入れ、海産物をはじめとした食を中心に枕崎の魅力を提供してきました。しかしながら、施設の老朽化が進み、また、団体旅行が減少し旅行形態の個人・小グループ化が進むとともに来館者数の減少が進み、お魚センター独自のアンケート調査でも「魚が新鮮で美味しい」、「枕崎の観光スポットといったらお魚センター」という好意的な回答がある一方で「施設の利便性が悪く館内が暗い」、「子どもと一緒に回れる環境づくりが必要」、「お魚センターだから食べられる、買うことができるの特異性が必要」といった声が

利便性向上で魅力アップ

トイレの改修(ユニバーサルデザイン・洋式化など)や狭かった出入口の拡幅、館内Wi-Fiの整備、店舗レイアウトの見直しなどにより利便性が向上。デジタルサイネージを設置し情報提供の強化も行います。レストラ



ンとして使用していた2階スペースは、多目的スペースとして今後イベントなどに活用していきます。

リニューアルの
みどころ 03



聞かれるなど、多様化するニーズへの対応や施設の魅力度向上は大きな課題となっていました。このような中、お魚センターでは、「観光拠点」「海産物推進」「市民活躍」の3つのコンセプトに基づき再生に取り組んでいくこととし、本年度、国の交付金を活用して実施した太陽と鯉のまち「枕崎」ウォーターフロント拠点整備事業で大規模改修を行い、新たな魅力の詰まった施設へとリニューアルを遂げます。



▲リニューアル前のお魚センター

3.30(土)31(日)
リニューアル
オープンに合わせ
記念イベント開催!
内容は4ページを
ご覧ください。

リニューアルの
みどころ 04



海に親しむ
「みなとの小さな水族館」

1階中央おさかな広場の一角に水槽を配置し、大型アクアリウムと併せて無料で楽しめます。きれいな熱帯魚のほかデンキウナギ、ミノカサゴなど特徴的な魚も展示予定です。

リニューアルの
みどころ 01



売店エリア「かつお横丁」

売店を1階東側に集約した「かつお横丁」では水産加工品はもちろん、枕崎茶や農産物、地元加工品などの充実に取り組んでいきます。枕崎市漁業協同組合販売ブースでは、SDGsをテーマにした商品展開を行っていきます。