

3 漁業・漁村地域の活性化に関する取組例

これまで述べてきたとおり、浜プランには、漁業者の所得向上を通じた漁業・漁村地域の活性化を目指す様々な取組がみられる。

調査した 52 再生委員会における 683 の取組のうち、漁業・漁村地域の活性化に関する成果があったと考えられる主なものを以下のとおり整理した。

表 3 漁業・漁村地域の活性化に関する成果があったと考えられる取組例（主なもの）

No.	再生委員会名	取組の区分	取組の概要
1	下風呂地区再生委員会	広告・宣伝活動（イベントの開催など）	地元での海産物の消費を拡大するため、風間浦鮫鱈（あんこう）感謝祭など村が主催する水産関係のイベントに参加
2	岸和田臨海地区再生委員会	〃	岸和田市の商店街の活性化と浜のにぎわいづくりのため、集客イベント「大漁親子まつり」を開催
3	大井川地区再生委員会	販路拡大（大手量販店・飲食店との連携、直販施設での販売、宅配便の活用など）	大井川港の桜えびの知名度向上による需要の拡大を図るため、PR の実施や漁協直営食堂を開設
4	兵庫県再生委員会坊勢部会	〃	坊勢島は産地として知名度の低さが課題であったため、漁協直営の施設を開設
5	豊前市再生委員会	〃	水産振興施設を漁協が運営し、漁業者による魚介類の直接販売や市場価格より高値で買い取った漁獲物を施設内の食堂で提供
6	福岡市再生委員会	低利用魚、未利用魚の活用（商品開発、商品価値向上など）	漁師の賄い料理を基に漁協などが新商品を開発し、近隣の売店での販売、学校給食への提供、首都圏のイベントへの出品などを実施
7	岡山県再生委員会笠岡市地区部会	活締め（いきじめ）、神経締め、血抜きなどによる高鮮度化	鮮度保持を目的として、漁獲物に神経締めを施し、これを証明するタグを付けて出荷
8	糸島市再生委員会	〃	県技術センターの指導で「サワラ高鮮度処理マニュアル」によるサワラの高鮮度化に取り組み、ブランド化して、県外の市場で販売促進活動を展開

9	大洗町再生委員会	省エネ型エンジン、省エネ型漁具、省人化機器の導入	シラスの運搬について、岸壁から市場内までの人力で行っていたものを、ベルトコンベアを導入し自動化
---	----------	--------------------------	---

(注) 当省の調査結果による。

取組例① 水産関係のイベントによる観光客の増加【下風呂地区再生委員会】

取組の概要

- 地元海産物の販売促進や消費拡大、付加価値の向上が課題となっていた。
- 風間浦鮫鱈(あんこう)感謝祭など、村が主催する水産関係のイベントに参加し、宣伝・販売に努めた。

取組の成果

- 村の主要観光地である下風呂温泉郷に来た観光客を含めた、県内外からの来訪者への試食会や水産物販売のほか、新たな料理方法の紹介や加工品販売を浜プランの実施期間を通じて行った。
- 風間浦鮫鱈の知名度の上昇により、イベント参加者数や村が運営する風間浦鮫鱈の専用ホームページへのアクセス数が上昇していたり、報道機関からの取材の依頼が来たりするなど、地域においても、その効果を肌で実感している。

(イベント参加者数など)

- ・ ゆかい村海鮮どんぶり : 1,500人(H25) → 3,000人(H29)
- ・ 風間浦鮫鱈感謝祭 : 500人(H25) → 700人(H29)
- ・ 下風呂温泉宿泊客数 : 1万8,594人(H27) → 2万3,824人(H29)



風間浦鮫鱈感謝祭の様子



風間浦の鮫鱈

取組例② 漁協が中心となったイベントの開催【岸和田臨海地区再生委員会】

取組の概要

- 岸和田市の商店街が活気を失っているため、何とか「浜から街を元気にしていきたい」という思いがあった。
- 漁協が中心となって「大漁親子まつり」などの集客イベントを開催し、地域のにぎわいづくりに貢献

取組の成果

- 浜プランを開始した平成26年度から毎年「大漁親子まつり」を開催。開催当初の来場者数は約5,000人であったが、年々増加傾向にあり、令和元年度は約7,000～8,000人が来場。地域との交流を通じて大阪湾の魚のおいしさを知ってもらうことに成功
- 「大漁親子まつり」を契機として、平成27年度からは毎週日曜日に「地蔵浜みなとマルシェ」を開催している。漁協が鮮魚や加工物を販売するほか、漁協以外の飲食ブースやイベントも開催し、平常時には1,000人～1,500人、月に一度フリーマーケットを行うときには約2,000～3,000人が来場するなど、地域のにぎわいづくりにつなげている。

<参考>

- ・大阪府が出資した公益財団法人の独自の事業を「大漁親子まつり」の開催に活用（H26～30）
- ・岸和田市独自の事業を「地蔵浜みなとマルシェ」の開催に活用（H29～30）



大漁親子まつりの様子



地蔵浜みなとマルシェの様子

取組例③ 漁協直営食堂を開設【大井川地区再生委員会】

取組の概要

- 全国で桜えび漁を行っているのは2地区のみだが、「桜えびと言えば由比」というイメージが定着しているため、桜えび漁業が大井川港で行われていることを地元住民にさえも知られていないのが現状となっていた。
- 大井川港の「桜えび」の知名度向上による消費者需要の拡大を図るため、桜えびかき揚げ丼などのPRや漁協直営食堂の開設を行った。

取組の成果

- 平成30年の漁協直営食堂の整備に向けて、26年から28年の3年間、月1回（H26は6～10月、H27は4～10月、H28は4～9月）、大井川港魚市場内で「丼市」を開催し、桜えびかき揚げ丼や生シラス丼などをワンコイン（500円税込み）で試験的に販売するなど、積極的に商品のPRを行った。
- 平成30年5月に漁協直営食堂「さくら」を開設。様々なメディアに取り上げられたこともあり、来客者へのアンケート調査（静岡県実施）の結果によれば、県外からの来客者の割合が平成30年6月30日は15%であったものが、約1年後の令和元年5月25日には33%に上昇している。
- 営業日・時間が限られているため、収益は多くないものの、県内外から集客していることから、「大井川港の桜えび」の知名度向上に寄与。食堂の運営のため地元の方を7～8人採用するなど、雇用創出にもつながっており、漁業・漁村地域の活性化にも貢献している。

<参考> 主な国の関連事業

- ・ 農林水産省（水産庁） 水産業強化支援事業（H29） 食堂の建物の整備に活用
- ※ 静岡県独自の事業を、食堂の設備の整備に活用（H29）



桜えびかき揚げ丼



漁協直営食堂「さくら」

取組例④ 漁協の直販施設の開設【兵庫県再生委員会坊勢部会】

取組の概要

- 坊勢島は、姫路港から航路で約30分を要する離島で島内に産地市場がないため、他市で水揚げせざるを得ず、「産地」として知名度の低さが課題となっていた。
- 島外に拠点施設として、活魚水槽やレストランを併設した直販施設「姫路とれとれ市場」(※)を整備。坊勢ブランドの浸透を図った。
- ※ 現在の名称は「姫路まえどれ市場」



姫路とれとれ市場

取組の成果

- 平成27年3月に「姫路とれとれ市場」をオープン。販売する活魚などの魚介類は、直販施設に隣接する市場から漁協組合員が出荷するものを入札して仕入れている。その結果、魚介類の販売量が増加し、魚価の低落に歯止めをかけられるなど、一定の買い支えの効果が出ている。
- また、直販施設において、坊勢漁協で推進しているブランド魚の販売イベントなどを開催し、その周知に努めている。
- 利用者数は、平成27年度以降10万人を超えており、「坊勢」について知名度が向上したという実感を得ている。
- また、直販施設の更なる利用の促進と「坊勢」の周知を図るため、漁業見学体験船を整備し、令和元年5月から運航を開始している。



華姫さわら御膳

<参考> 主な国の関連事業

- ・農林水産省（水産庁） 水産業強化支援事業（H30） 見学体験船の整備に活用
- ※市場の施設の整備に、姫路市独自の事業を活用

取組例⑤ 食堂や加工所が一体となった施設の開設【豊前市再生委員会】

取組の概要

- 各季節にまとまって漁獲される魚種が大量に市場に出荷されることで、度々値崩れが発生。これにより漁獲による売上げよりも出漁による燃油などの経費の方が高くなる場合が多く、経費負担を避けて漁業者が漁を行わないことなどが課題となっていた。
- 漁業者の所得向上を目指し、食堂、加工所などが一体となった6次産業化施設である「うみてらす豊前」を開設した。

取組の成果

- 平成28年6月に「うみてらす豊前」を開設。漁業者からの漁獲物を市場価格より高値で買い取り、食堂で一般客に提供したり、加工所での加工品の材料として使用するなど魚価を下支え。これまで市場で値崩れしていた魚価が飛躍的に向上し、これまで燃油などの経費負担を避けて出漁しなかった漁業者も積極的に漁を行うようになった。また、意欲ある漁業者は、自ら価格を設定し、観光客などに対して積極的に直接販売を行うようになった。
- 豊前市及び豊築漁協によるマスコミやイベントを通じた積極的なPRや、新鮮な活魚を市場やスーパーよりも安値で購入できるメリットから、多くのリピーターを獲得（来訪者の約90%が豊前市外からの利用客）し、毎年約1億4,000万円の売上げを計上
- 食堂、加工所などで勤務するパート従業員を地域住民から新たに雇用するなど、漁業・漁村地域の活性化に寄与している。



うみてらす豊前



漁師食堂うのしま豊築丸

<参考> 主な国の関連事業

- ・農林水産省（水産庁） 産地水産業強化支援事業（水産業強化対策整備交付金）（H26～27）
- ※当該事業は、浜プランが開始されたH26時点で、優先採択事業とされていた。

施設の整備に活用

取組例⑥ 未利用魚を活用した商品開発【福岡市再生委員会】

取組の概要

- 福岡市の小呂島は人口の約半数が漁業者であり、近年の漁獲量の減少や魚価の低迷により、漁業者の収入が減少し、島内の経済に影響が出ていた。
- まき網漁業で混獲されるヤズ（ブリの若魚）を有効活用した商品「小呂島漁師のしまごはん」を開発し、販路の拡大などの取組を実施。島の漁業者の収入向上や雇用の創出に寄与した。

取組の成果

- 小呂島の主要な漁法であるまき網漁業において、大量に混獲されるヤズが傷みやすいなどの理由で未利用魚となっていることに着目。島内の関係者や外部アドバイザーなどの意見を受け、漁師の賄い料理などを基に、ヤズをフレーク状に加工した「小呂島漁師のしまごはん」を商品として開発。平成26年9月から販売を開始した。
- 当初は、小売や流通業者とのつながりはない状態だったが、試食会や商談会などへの参加、首都圏のイベントで市と漁協が協力してPR活動を行うなど、積極的に販路拡大を行い取扱先を増やした。その結果、当該商品の平成30年度の売上は27年度に比べ1.3倍となるなど、漁業者の収入向上に寄与した。
- また、福岡市が学校給食の地産地消に取り組んでいることから、平成28年度から市内の中学校及び特別支援学校の給食に当該商品を提供。さらに、当該商品の製造のため、島内の女性をパート従業員として雇用するなど、漁業・漁村地域の活性化にも貢献している。



小呂島漁師のしまごはん



製造の様子

取組例⑦ 鮮度保持のための神経締めを実施した漁獲物を出荷

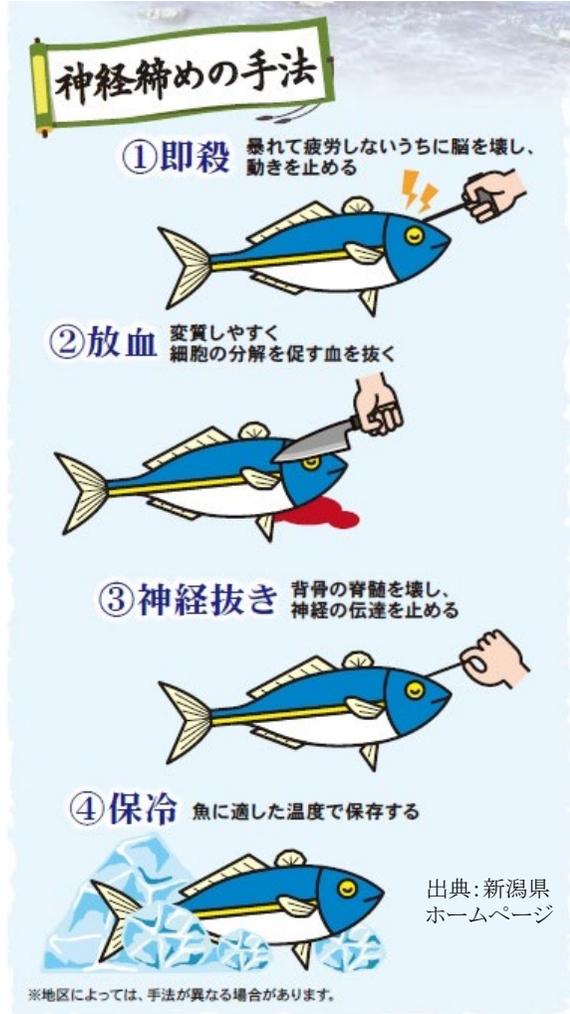
【岡山県再生委員会笠岡市地区部会】

取組の概要

- 魚価の低迷による漁業者の収入減に対応するため、漁獲物のブランド化による魚価向上を目指し、神経締めによる高鮮度化を行った。
- 神経締めを行った漁獲物であることを証明するタグを付けて出荷することで、魚市場や料理店から高い評価を得た。

取組の成果

- 神経締めの技術の普及を目指し、研修会を実施。また、既に神経締めを実施していた市内の漁協に加え、もう一つの漁協へも共同実施を働き掛けた。
- 一部の地域では神経締め鯛としてタグを付けて販売しているが、手間も掛かるため漁獲物の全てでは実施されておらず、2期目浜プランにおいてブランド化を目指す。



<参考>水産庁公式ブログ
「第1回 漁師さんのお仕事「魚を締める」」

動画URL：
https://www.jfa.maff.go.jp/j/koho/blog/category/ryoushi_oshigoto/ryoushi_oshigoto1.html

神経締めの手法

取組例⑧ サワラの高鮮度化による魚価向上【糸島市再生委員会】

取組の概要

- 福岡県筑前海で水揚げされるサワラは、漁獲量が多いが魚価が安かった。魚価向上を図るため、サワラに高鮮度処理を施し、古くからサワラの需要が高い岡山県の市場に試験出荷したところ高く評価された。
- 漁業者向けの「サワラ高鮮度処理マニュアル」を作成・普及することで、サワラの高鮮度出荷を推進するとともに、高鮮度サワラのブランド化や魚食普及イベントを開催することで、地元での消費拡大につなげた。

取組の成果

- サワラの高鮮度化に向け、福岡県水産海洋技術センターと協力し、先進事例の視察や技術の研究を行い、「サワラ高鮮度処理マニュアル」を策定（※1）。同マニュアルを漁業者に普及させ、組織的に高鮮度化に取り組んだ。
- 平成26年度から岡山県の市場において糸島産「特鮮本鱈（とくせんほんざわら）」のブランド名で販売促進活動を開始し、高評価を受けブランド化に成功。魚価の向上も図られた（平成29年：慣行処理981円/kg→高鮮度処理1,156円/kg（175円/kg高値））。
- また、福岡県、糸島市及び糸島漁協が連携し、毎年「糸島さわらフェア」を開催（※2）。徐々に県内での認知度及び需要が向上したため、主な出荷先を岡山県の市場から福岡県の市場に変更。更なる魚価向上も達成した（平成30年：高鮮度処理1,526円/kg）。また、これまで負担であった岡山県の市場までの輸送費の削減にもつながった（1尾（4kg）当たり352円削減）。

※1 最終完成版は平成27年

※2 初開催の平成27年は福岡県が「さわらフェア」として開催

<参考>

- ・福岡県独自の事業を、サワラの販路拡大のためのPRイベント開催に活用（H27）



特鮮本鱈

① 船上への取り込み

手カギは頭へ！

身に打ち付けないこと

大型魚は身割れしやすいため、

タモ網ですくうこと



魚体はスポンジ上へ！

甲板に落とすと身割れします。

両手で優しく取り扱うこと



② 活ぐ・血抜き

目とえらの中間(脊髄)

えらの膜(血管)を包丁で切る

サワラ高鮮度処理マニュアル

取組例⑨ カゴの運搬及び洗浄の省力化【大洗町再生委員会】

取組の概要

- 大洗町の水揚げのうち7割を超えるシラスを入れる運搬カゴを岸壁から市場内まで人力で運搬しており、漁業者の高齢化が進む中、軽労化する必要があった。
- このためカゴを運搬するベルトコンベアを平成28年に導入した。また、後日、カゴ洗浄設備も整備し、軽労化やコスト削減が図られた。



カゴを運搬するベルトコンベア

取組の成果

- 水揚げ後のシラスは、市場までリヤカーにより人力で運搬していたが、高齢化もあり、漁業者の負担となっていた。そこで、平成28年にベルトコンベアを整備。運搬作業が自動化され、軽労化が図られた。
- シラスの運搬に利用したカゴは、漁業者やその家族が手作業で洗浄していたが、時間が掛かり洗浄作業を翌日に持ち越す場合もあった。そこで、令和元年にカゴ洗浄設備を整備。1時間に洗浄できるカゴ数が、20から600に増え（※）、労働時間の短縮によるコスト削減につながった。
- また、漁業者やその家族の労働時間が削減された分、漁協直営食堂などの漁業以外の事業での作業時間を確保することができた。



カゴ洗浄設備

<参考> 主な国の関連事業

- ・農林水産省（水産庁） 水産業強化支援事業（R1） カゴ洗浄設備の整備に活用（2期目浜プラン）