

2018年度

浜の活力再生プラン 優良事例表彰

受賞事例集



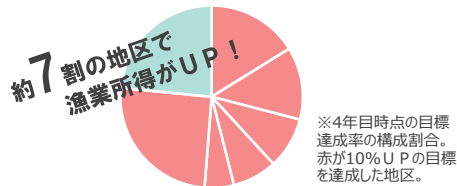
浜の活力再生プラン – 浜プラン –

浜プランとは

「浜の活力再生プラン」(通称「浜プラン」)は、2014年に始まった、水産・漁業の地域活性化に向けた改革の取組です。地域によって状況が様々に異なる漁業・水産業を振興させるため、浜ごとで取組を実施し、地域に活力を与えることが目指されています。各地域が抱える課題に対し、漁業者と市町村がタッグを組んで、自ら考えた解決策を実践することに浜プランの本質があります。

浜プランの目標

その大目標は、「漁業所得の10%アップ」。収入を向上させる取組、コストを削減する取組など、多種多様な具体的なプランが実践されており、2019年2月19日現在、北海道から沖縄まで全国で665の浜プランが策定されています。



地域経済を支える沿岸域を活性化させるためには、水産業の振興が課題

水産業は、各地域の浜ごとで実態が異なる

浜独自の改革・振興策が必要!

浜プラン

所得向上のため、5年間の計画を策定・実践

◎主体
地域水産業再生委員会 (市町村、漁協等)

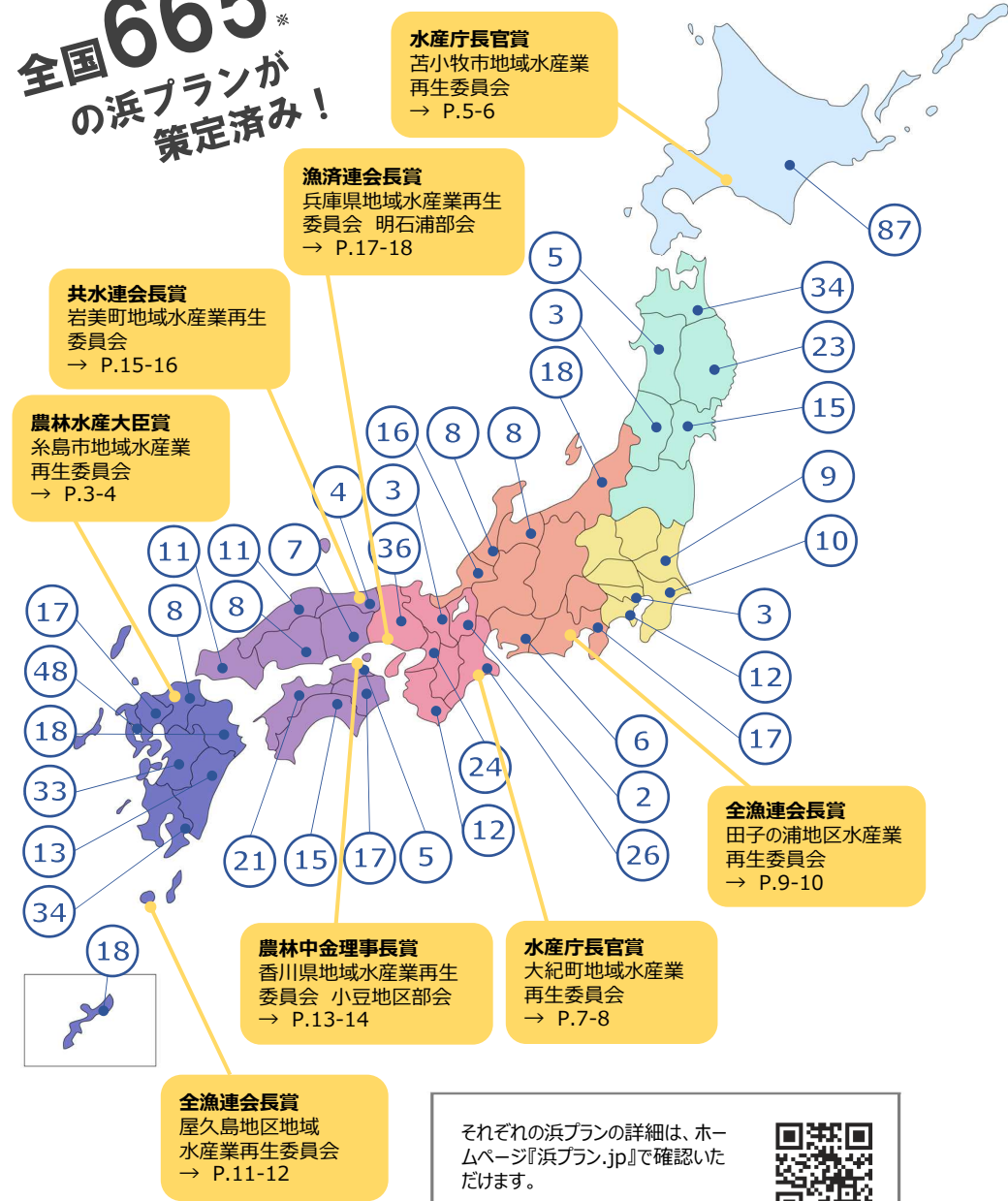
◎目標
漁業所得を10%以上向上

◎取組
＜収入向上の取組＞
高鮮度出荷・加工品開発、直販・輸出など
＜コスト削減の取組＞
省エネ機器の導入・協業化・船底清掃など

浜プランの策定状況と受賞者の分布

全国665※の浜プランが策定済み!

各都道府県ごとの策定済み浜プラン件数



2018年度 浜の活力再生プラン 優良事例表彰

「浜の活力再生プラン 優良事例表彰」は、浜プランの推進において、地域が一体となって漁業収入の向上やコスト削減の取組を行い、漁業所得の向上や漁村地域の活性化に関して、他の範となる顕著な実績を挙げた地域水産業再生委員会を表彰するものです。

2018年度 浜の活力再生プラン 優良事例表彰 受賞者一覧

賞	表彰基準	受賞再生委員会
農林水産大臣賞 (1点)	審査基準に基づき総合的に優れた取組を行っている再生委員会	糸島市地域水産業再生委員会 (福岡県)
水産庁長官賞 (2点)	農林水産大臣賞に準じる総合的に優れた取組を行っている再生委員会	苫小牧市地域水産業再生委員会 (北海道) 大紀町地域水産業再生委員会 (三重県)
全国漁業協同組合連合会会長賞 (2点)	水産庁各賞に準じる総合的に優れた取組を行っている再生委員会	田子の浦地区水産業再生委員会 (静岡県) 屋久島地区地域水産業再生委員会 (鹿児島県)
農林中央金庫理事長賞 (1点)	とりわけ水産加工業、流通業など、地域の周辺産業に貢献する取組を行っている再生委員会	香川県地域水産業再生委員会 小豆地区部会 (香川県)
全国共済水産業協同組合連合会会長賞 (1点)	とりわけ若手漁業者、高齢漁業者、女性の参加など浜全体の再生・底上げに繋がる取組を行っている再生委員会	岩美町地域水産業再生委員会 (鳥取県)
全国漁業共済組合連合会会長賞 (1点)	とりわけ安定的な収益が確保され、漁業所得の向上に寄与する取組を行っている再生委員会	兵庫県地域水産業再生委員会 明石浦部会 (兵庫県)

それぞれの浜プランの詳細は、ホームページ『浜プラン.jp』で確認いただけます。

浜プラン.jp 検索



http://hama-p.jp/

※2019年2月19日現在

農林水産大臣賞

地域全体が元気になるために

オール糸島で 取り組む地域再生！



糸島市 地域水産業再生委員会 (JF糸島)

持続的な漁業の実現へ向け
漁船漁業とカキ養殖業を組み合わせた経営モデルと大都市近郊にある立地を生かし、漁業経営の向上に取り組む糸島漁業協同組合。
地域の水産物直売所や漁港内に立ち並ぶ「カキ小屋」は、多くの来客で賑わいをみせる。一方、ハマグリに徹底した資源管理など、水産資源の有効利用にも力を注いできた。
その中で、漁の持続的な発展のために、近年漁獲が増加しているが低価格であるサワラの単価向上、カキ小屋の効率的な運営など、総合的な取組を進めることとした。

資源管理の取組と収益の向上を目指して
希少な純国産ハマグリ。一時は壊滅状態だったが、漁業者自ら殻長・漁獲制限など厳しい管理を実践し、現在は安定した漁獲を維持。今では、高齢者でも着業できる漁業として定着するに至っている。
また単価が安かったサワラは、全国一のサワラ消費地である岡山の卸売市場を入念に調査し、品質保持が重要であると分析。これを踏まえ、県が作成した鮮度保持マニュアルに基づき、漁業者が船上での処理から氷水での冷却、箱詰めを実践した。処理を施したサワラは、県内外に販売し高評価を得ている。

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「糸島市自体が地域活性化しており、勢いがある。その中で、漁業者の取組が地域の活性化に貢献している」「カキ殻のリサイクルの取組に好感」「総合力がある取組であり、他地区にも参考になる」



サワラの高鮮度処理、カキ小屋の運営やカキ殻のリサイクル、直売所の運営など、総合的な改善策に取り組み、漁業を起点とした地域活性化に貢献。

①糸島カキ ②カキ殻シーラ임 ③カキ小屋の様子 ④加布里の天然ハマグリ ⑤ハマグリ獲りの様子 ⑥⑦特鮮本鰯 ⑧JF糸島「志摩の四季」 ⑨糸島さわらフェアのPR ⑩ふともずく ⑪ふともずくをPRする女子高校生の様子



また、このサワラに漁協承認のタグとシールを貼り、「特鮮本鰯」として差別化。地元飲食店と連携して「糸島さわらフェア」を開催するなど、地元での消費拡大に取り組んでいる。

直売所やカキ小屋による直接販売
漁協直営の水産物直売所「志摩の四季」など地域内にある直売所は、漁業者の収益向上に貢献。
また、生産者自らが焼きガキを提供するカキ小屋は、旅行会社などのPR活動により、2017年度の来場者がインバウンドの観光客を含め53万人を超えた。
これらの取組は、カキを始め地元

水産物の消費拡大、地元の雇用創出に繋がり、地域活性化の核となっている。

異業種との連携

カキ小屋から出るカキ殻の処理について、JA・県・市等が連携しカキ殻リサイクルに取り組み、土壌改良材「シーラ임」を開発、JAで販売。この製品は糸島の野菜畑で使用されるなど、海から畑へという地域循環型の活動を展開するとともに、コスト削減も実現している。
また、漁師の間で「そうめんのり」として親しまれていた「ふともずく」。地元ではあまり知られていなかったため、

その知名度向上を目指し、女子高校生と連携して新たな商品パッケージを作成。生協等でも販売されるようになった。

漁業を起点とした地域活性化

これらの取組は、漁船漁業や養殖業、女性部や後継者等多くの漁業者が参加。所得向上のみならず、組合全体の意識の向上に繋がり、まさに漁の活力となっている。さらに、JAや学校、旅行会社等の異業種を巻き込み、地域全体の連携、活性化に繋がり、県内外から注目を集めている。

再生委員会 情報

●委員会名： 糸島市地域水産業再生委員会 ●代表者： 仲西 利弘
●構成メンバー： 糸島漁業協同組合、糸島市農林水産課、福岡県漁業協同組合連合会、福岡県水産海洋技術センター
●対象地域： 糸島市 ●対象漁業： 二双ごち網、一双ごち網、採介藻、一本釣り 等

浜プラン詳細



水産庁
長官賞

資源管理と販路拡大のヨロバ

ホッキガイと「幻の魚」 生産と販路の拡大を両立



苫小牧市

地域水産業再生委員会
(JF 苫小牧市)

漁業者主体の資源管理

札幌や新千歳空港にも近く、国際拠点港湾を有する苫小牧市。ホッキガイの水揚げは日本一を誇る。漁業者の約8割が着業する主要魚種であるホッキガイは、過去には資源の維持が困難になるほど低位な状況に陥った。この経験から、漁業者は輪番制導入や採捕サイズの制限といった従来の取組に加え、新たに外敵駆除や漁場耕耘を実施。推定資源量は2014年度の1万7千トンから2017年度には2万8千トンまで増加した。しかしながら、生産量は増加したものの、他地域で漁獲量が増加する

時期には単価が低迷することが多かった。

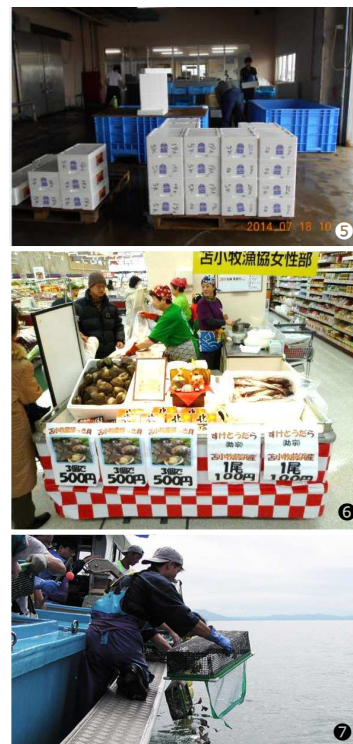
資源増大と魚価向上を両立

そこで漁業者は自ら、発送先ごとのサイズ調整や砂出し、出荷の各作業を実践。道外の大口出荷にもきめ細やかに対応した。

漁協も、道外でのPR活動を積極的に展開したほか、「プライドフィッシュ」認定や「マリンエコラベル」の認証取得等を通じて強かに支援。2013年度には水揚げ量680トン、キロ単価452円であったものが、2017年度には同751トン、575円へと増加し、資源増大と魚価向上の両立を実現している。

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

漁業者が主体的に資源管理に取り組んでいる。また、漁業だけの特徴だけでなく、拠点港湾であることや空港近接などの地域的な特性も活かしている。



漁協は、周辺地域の関係者で組織したプロジェクトチームのリーダー的存在として、幻の魚「マツカワカレイ」のPRや販売活動に注力。活魚出荷の72時間長距離輸送も可能に。

①ホッキガイ ②駆除した外敵（バスノカンバン） ③資源量調査の様子 ④砂出し、サイズ調整を実施 ⑤漁業者による梱包作業 ⑥関西地区での販促活動 ⑦マツカワカレイの種苗放流活動 ⑧マツカワカレイ ⑨地元誌での掲載広告 ⑩マツカワカレイの活魚での出荷

地道な種苗放流活動により水揚げは安定化

北海道ではヒラメを凌ぐとも言われる白身の高級魚「マツカワカレイ」。「幻の魚」と評されるほど資源量が減少したが、2006年度に種苗生産・放流を開始し、現在は水揚げ100トン前後と安定するようになった。

しかし、「幻の魚」となったことにより、その認知度は低下すること。その回復・向上や販路の開拓が課題として残っていた。

プロジェクトチームを立ち上げ、価格対策に特化

課題解決に向けて、「えりも以西栽培漁業振興推進協議会」は、価格対策に特化した下部組織として「マツカワ魚価対策プロジェクトチーム」を設立。漁協は、そのリーダーとして、広域的に行政・近隣漁協と連携したPR活動をリードした。飲食店や宿泊施設等での取扱も拡大し、認知度も向上。これらが奏功し、キロ単価は2013年度の1,195円から2017年度には1,358円と上昇した。漁業者の取組意欲も大きく変わった。

さらなる高みを追求し長時間輸送方法を確立

マツカワカレイの魚体活力の強さや

生食の美味しさ、苫小牧市の地域の特性である空港近接の地の利等を最大限に活かすため、漁協では教育・研究機関と連携し、72時間の長距離輸送を可能とする活魚の出荷体制を確立。新鮮度の魚介類を道外さらには空港から離れた地域へも低コストで出荷できるようになった。

これらの取組はメディアでも多く取り上げられ、大きな注目を集めている。目下、苫小牧港では屋根付き岸壁の整備が進められており、地元ではこれを活用した輸出の取組が検討されている。さらなる飛躍を期待したい。

再生委員会 情報

- 委員会名：苫小牧市地域水産業再生委員会 ●代表者：伊藤 信孝
- 構成メンバー：苫小牧漁業協同組合、苫小牧市
- 対象地域：苫小牧市 ●対象漁業：ホッキガイ引き網漁業、カレイ刺し網漁業等、サケ定置網漁業、カニかご漁業

浜プラン詳細



水産庁
長官賞

高レベルの生産・加工・流通

「伊勢まだい」の生産UP 移動販売で中山間地に海の恵み



たいき 大紀町 地域水産業再生委員会 (JF三重外湾 神前浦事業所錦)

浜の賑わいの継続のために

大紀町錦地区の定置網で獲れるブリは、三重県下有数の水揚げ量を誇っており、毎年桜の咲く頃に漁期を迎えることから「桜ブリ」とも称される。

錦漁港といえばブリのイメージが強いが、錦漁港に拠点を置く三重外湾漁協神前浦事業所錦では、県・系統団体と連携し品質の高い養殖マダイ「伊勢まだい」の生産に取り組んでいる。三重県大紀町の人口は8,600人(平成31年1月末)と少なく高齢化率も高い。浜の賑わいが低下する中、この状況を打破するため、漁協、地域の女性、行政、仲買ら

が『大紀町漁業活性化推進協議会』を発足。浜プランの取組は、同協議会の取組と連動している。

生産から加工・流通に至るまで多様な取組

その取組は、生産から販売まで多岐にわたる。生産面では、県・系統団体が進める養殖マダイのブランド化で、県内産の海藻類、柑橘、茶葉(伊勢茶)を餌に加え、天然に近い身質を実現した「伊勢まだい」の生産に取り組む。浜プランの実践により、生産量は取組1年目に比べ4倍まで増加。また、今後高齢化が予想される漁業者の安定的な収入の確保を

「伊勢まだい」の生産量UPと域外での販路拡大。一方で、地域の買い物難民対策もクリア。地域内外の課題に対し総合的に対処し、地域社会に多大に貢献。

①伊勢まだい ②移動販売車「魚々錦号」 ③直売所「魚々錦」 ④べっこうずし ⑤加工品「真鯛塩麹漬け」 ⑥第3回Fish-1グランプリの様子 ⑦新しく開始したヒロメ養殖

目的に、新たに「ヒロメ」の養殖事業も始動した。

キャッチフレーズは「漁師の味をプロの技術で家庭に届けたい」

加工分野においては、実行部隊として「魚々錦会(ととさんかい)」を組織し、開発・販売にあたった。

キャッチフレーズは「漁師の味をプロの技術で家庭に届けたい」。女性部を中心に「伊勢まだい」の加工品や、地元水産物を用いた加工商品を開発。「まだいの塩麹焼き」は、第3回Fish-1グランプリで準グランプリを受賞した。郷土食をベースとした「べっこうずし」や「ぶりひつまぶし丼」は、東海

地方のグルメ雑誌にも多く取り上げられる。

移動販売車と漁師塾

地域内での活躍も見逃せない。食普及のみならず、移動販売車を活用して買い物難民の懸念すらある中山間地へ水産物を供給するなど、周辺地域や高齢者の日常生活の一端を支えている。また、販売面は、首都圏の量販店や航空機の機内食など域外への販路開拓に注力。

大きな課題である担い手の確保。「錦漁師塾」を立ち上げ、研修受講者に対する生活面を積極的にサポート。ターン・Uターンでの新規就

就業者の確保に向けて取組中だ。
漁業者を中心に、地域が一つに。地域の発展に大きく貢献

大紀町において、漁業は基幹産業。当再生委員会の取組の特徴は、人口減少や高齢化が懸念される地域において、浜の賑わいや地域の活性化を持続させている点だ。地域の協議会を先頭に、地域における漁業生産と生活面の双方への課題に取り組んだ効果は、単なる所得向上にとどまらない、地域固有の困難に立ち向かう取組と言えるのではないだろうか。

表彰選定委員会でのコメント(一部抜粋)

「漁協が結束バンドとなって、地域内での社会的貢献と域外での活躍が見事に結びついている。」
「移動販売車とプロの技術によって、中山間地域にも美味しい水産物が供給されている。」

再生委員会 情報

- 委員会名：大紀町地域水産業再生委員会 ●代表者：谷口 兄
- 構成メンバー：三重外湾漁業協同組合、大紀町
- 対象地域：大紀町錦 ●対象漁業：魚類養殖、巻き網漁業、定置網漁業、刺し網、一本釣り、採貝藻

浜プラン詳細



全漁連
会長賞

「田子の浦しらす」の秘めた力
小さなシラスの大きな魅力
地域一丸に、地域活性化！



田子の浦地区 水産業再生委員会 (J F 田子の浦)

漁業者の想いと地域の活性化 を実現するために

通常二艘で引く網を、あえて一艘引きで行うシラス漁が特徴の田子の浦漁協。一艘引き漁法は、二艘引き漁法に比べ、漁獲量は少ないが、魚体を傷付けず、鮮度の良い状態で水揚げすることができるため、品質に定評がある。静岡県内の他港と比べると平均単価が1.2倍ほど高い。それでも漁業経営は苦しく、シラス漁だけでは生計を立てることが困難な漁業者が存在。さらに、地元の水産加工業が衰退したことに起因し、仲買人の競争力が低下。漁値が

落ち込むことが多くなっていた。そこで浜プランでは、6次産業化の推進とシラスを中心とした観光客誘致による漁業所得の向上を目標に掲げ、取組を進めた。

6次産業化の推進のために

鮮度が高い「田子の浦しらす」を原料として釜揚げ加工されたシラス。茹であがると首の辺りで折れ曲がり、『し』の字型でふっくらとした旨味の濃いシラスができると評判だ。価格は、加工前と比べて約6倍。

しかし、漁業者自らボイル加工しても、販路をもたないが故に、この取組は

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「リーダーの存在が大きく、地域全体が一体に取り組んでいるところを評価。」
「大漁時の鮮魚の価格下落という多くの地域で抱える問題を克服するための一つの模範となりうる点で受賞につながった。」



漁協が中心となった若手漁業者の水産加工と販路の拡大。
観光業との連携や、全国初のGIコラボ。
小さなシラスが大きな経済効果をもたらす。

- ①富士山の麓に位置するJ F 田子の浦
- ②GIコラボコロッケ ③シラス丼
- ④GI登録標準 ⑤漁協食堂の様子
- ⑥生シラス ⑦直売所及び食堂入口
- ⑧シラス漁の様子

漁業者の間では広く行われていなかった。

そこで漁協では、販路拡大の一環として直売所を新設、釜揚げシラスを委託販売することにした。漁業者自ら加工したシラスは、ロココ等によりその評判が徐々に広まり、需要が増加。加工作業を行う漁業者も増え、一部の漁業者は「兼業から専業」へと経営体制を転換した。

観光業と連携して、インバウンド客を囲い込み

6次産業化の取組に加え、消費者との接点を増やすため、観光業との

連携にも積極的だ。富士山を眺めながら生シラス丼が食べられる「田子の浦港漁協食堂」。充食感と満足感を演出したこの場所は、地元客はもちろん多くの観光客で賑わっている。さらに、外国人に人気が高い富士山からの観光客を誘引するため、「しらす街道」をPR。シラスが食べられる。英語表記のルートマップや食堂メニューも作成。工夫が光る。

2015年には「フード・アクション・ニッポンアワード2015」において、インバウンド賞を受賞。今では年間7万人以上が訪れる一大観光地となった。

垣根を越えたGIコラボ

「田子の浦しらす」は、2017年にGI登録された。これを契機に、同じGI登録されていた「三島馬鈴薯」を生産するJA三島函南(三島市)と連携して、GIコラボコロッケを誕生させた。GI産物同士のコラボレーションは全国初。富士市と三島市という地域の垣根を越えた取組により、さらなる販路拡大に取り組んでいる。

さまざまな取組が成功している当地区。浜プランに取り組む中で、水産業の現状・課題・目指すべき方向性を、地域全体で共有できたことが秘訣ではないだろうか。

再生委員会 情報

- 委員会名：田子の浦地区水産業再生委員会 ●代表者：志村 正人
- 構成メンバー：田子の浦漁業協同組合、富士市、田子の浦しらす船曳網漁業組合、飯塚一雄（田子の浦一本釣り漁業組合員）
- 対象地域：田子の浦漁港 等 ●対象漁業：しらす船引き網漁業、一本釣り漁業、ふぐはえ縄漁業 等

浜プラン詳細



全漁連
会長賞

持続的漁業を目指して

意識改革！

立地の不利を乗り越える！



屋久島地区

地域水産業再生委員会

(JF 屋久島)

離島の地理的不利の克服へ

屋久島では水揚げ日本一を誇るトビウオをはじめ、「屋久島首折れサバ」として定着しつつあるゴマサバなど、多様な魚種が水揚げされる。一方で、島の人口は1万人程と水産物の島内消費は限られる他、離島であることから、燃油や漁業資材は本土よりも2割ほど割高で島外への出荷にはコストを要する。

そこで浜プランでは、漁業コストの削減と漁業収入向上の両立を目指し、改革型漁船の導入や漁場探索の協業化、航空機を利用した出荷体制の確立などの取組を行った。

改革型漁船の導入で協業化を実現

「瀬物一本釣漁業」は収益性が高く、これまで屋久島の基幹漁業とされてきた。従来は漁業者が個々に操業していたが、人口減少等による漁業の危機を背景に、3経営体3隻で協業化し、単独のみでは困難であった遠方漁場の開拓に取り組むこととした。この取組を前提に、もうかる漁業創設支援事業(沿岸漁業版)を活用し、改革型漁船を1隻導入。当漁船を協業グループの中心とし、仲間間で漁場情報の共有や沖での水の融通等の共同作業を行いながら、



世界自然遺産に登録されている「屋久島」。離島という立地のハンデを乗り越え、改革型漁船の導入による輸送コスト削減や航空機出荷の体制構築等を実現し、持続的な漁業の実現を目指す。

①屋久島縄文杉 ②瀬物一本釣
③改革型漁船 ④屋久島の漁師たち
⑤羽田市場(例)を活用し出荷したトビウオ ⑥首折れサバ ⑦首折れサバの食味実験の様子

沖泊まり延長操業による遠方漁場の開拓を可能にした。新たな漁場の開拓は、水揚げ量の増加だけでなく、漁場の集中を回避し、資源管理にも役立っている。

さらに、従来の漁場における共同探索も実施。探索時間の縮小や燃油コストの削減のみならず、漁業の安全確保にもつながっている。

島外出荷と島内消費を両立

主要魚種であるトビウオの販路については、「羽田市場(例)」のシステムを試験的に導入。屋久島空港→鹿児島空港→羽田空港の空輸リレー

のうち、屋久島空港以遠は輸送コストを羽田市場(例)が負担することで、コストの軽減を図っている。同時に、首都圏への出荷体制を確立したことで屋久島のトビウオの認知度向上を実現している。

また、島内でもう一つの主力魚種である首折れサバは、刺身で食べられる。観光シーズンの夏場に需要が集中する一方、大量水揚げは他季に起こり、魚価が下がる。この状況を打破し、出荷調整と安定供給を実現するため鹿児島市の水産会社と連携し、急速冷凍商品の開発に取り組んだ。10～11月に漁獲されたゴ

マサバをフィルの状態で真空パックし、急速凍結処理を施した後、4か月保存し食味試験を行った。その結果、冷凍刺身商材として十分な評価を受けたことから、観光客への提供が島内消費に繋がるよう地元飲食店等での商品化を検討している。

離島というハンデを嘆かずに

魚価向上の取組だけでなく、地域協業による漁業・労働コストの削減を抜本的に行い、離島という不利な条件を克服している。離島での漁業を生業にしている取組は示唆に富む。今後の行方に注目したい。

表彰選定委員会でのコメント(一部抜粋)

「協業体制によるコスト削減を行っていることや、観光と連携し様々な取組を行っている」「人が少なくなる中で、協業化により効率的な操業を行っている」「生産の部分の連携やコスト削減の取組が印象的」

再生委員会 情報

●委員会名：屋久島地区地域水産業再生委員会 ●代表者：羽生 隆行
●構成メンバー：屋久島漁業協同組合、屋久島町
●対象地域：屋久島町 ●対象漁業：一本釣り漁業、トビウオ漁業 等

浜プラン詳細



金賞
中林農
理事長賞

離島の低利用魚の有効活用 複数漁協で新規マーケット開拓 鰻のブランド化と関西への共同出荷



香川県 地域水産業再生委員会

しょうず 小豆地区部会

(J F 土庄中央・J F 四海・J F 北浦・J F 唐櫃・J F 内海・J F 池田)

離島におけるさまざまな課題

年間約20万人の観光客が訪れる香川県小豆島。当地区の主な漁業は、小型底びき網、サワラ流し刺し網、ワリ養殖など。再生委員会は島内6漁協などから構成されている。

浜プランに取り組む前の主な課題は、離島のため他地区よりも輸送コストがかかること、また地魚料理を提供するホテルや飲食店が少ないこと。加えて、増加するハモの対策も課題となっていた。

そこで当地区では①市場の需要が高い関西方面へのハモの共同出荷、

②ハモの品質・単価の向上、③ハモのブランド化と普及・PRにチャレンジすることとした。

市場調査を通じて見えてきたハモ有効利用への活路

関西方面への共同出荷に際しては、先進地を視察するとともに、関西市場にも直接出向き市場調査を行った。その結果、畜養の環境改善による品質の向上、魚にストレスがかからない出荷方法、市場の需要に適した魚体選別の徹底が必要ことが分かった。

視察を終えたメンバーは、まずは、活魚トラック、畜養用の水槽、選別

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「漁協を跨いだ連携が素晴らしい。」
「離島という不利な条件のなか、自らの課題に正面から向き合い、島内の加工業者等と連携して漁業所得の向上を実現したことは、他の地域の模範となる。」



条件が不利な離島で増加するハモ。新規マーケット開拓に向けて複数漁協がチャレンジ。独自のブランド化や商品開発などを通じて、魚価・漁業所得の向上を実現。

①②「小豆島 鰻」のPRポスターとロゴマーク
③④漁獲されたハモ ⑤導入した活魚車
⑥畜養用水槽 ⑦選別台 ⑧⑨⑩PR活動
⑪⑫新たに開発したハモの加工品 ⑬⑭オリーブオイルを使った加工品

台などの施設の整備に着手。

また、「小豆島 鰻」としてブランド管理・保持するための独自の基準を設定した（重量が300g以上2kg未満、引き網時間が1時間程度、漁獲から1日以上蓄養などの4つの基準）。

PR活動と商品開発

普及・PRでは、ポスターや法被などを新たに用意するとともに、島内外でのイベントで試食を展開することによって、島内でもハモの加工品の需要があることを確認。2017年には加工場

を新設。骨切りハモ、炊き込みご飯の素、お茶漬けの素などを開発した。

増えてきた島内の連携先

このような取組に賛同する漁協や漁業者は年々増加。これによって集約出荷が可能となり、取扱量を大幅に増加することができた。

加えて、3年前までは島内に全くなかったハモを取扱する加工業者や飲食店も、毎年徐々に増え、2018年には加工業者は5社、飲食店は9店まで増加するに至った。

この結果、ハモの単価は4割超も上昇。また、漁業所得においても基

準年度対比で+56%上昇するなど、離島の漁業の活性化につながっている。

特産品オリーブを活用した商品

島内で連携しているのは、加工業者や飲食店だけではない。同じ第一産業である農業とも連携している。

小豆島の特産品はオリーブ。生産農家と連携して、オリーブオイルコンフィ（イカ・タイ・サワラ・チリメンジャコ）などの商品開発にチャレンジ。現在、首都圏等での商談会等において積極的にPR。販路の拡大を目指しているところだ。

再生委員会 情報

●委員会名：香川県地域水産業再生委員会 小豆地区部会 ●代表者：三木 正幸
●構成メンバー：土庄中央、四海、北浦、唐櫃、内海、池田の6漁業協同組合、土庄町、小豆島町、香川県 等
●対象地域：香川県小豆島、豊島 ●対象漁業：小型底引き網漁業、小型定置網漁業、建網漁業 等

浜プラン詳細



共水連
会長賞

高齢化地域での女子力発揮！

輝く女性のチカラ 漁村カフェ運営や商品開発



いわみちょう 岩美町 地域水産業再生委員会 (JF鳥取・JF田後)

漁協女性部が運営する漁村 カフェ「あじろカフェなだばた」

山陰海岸国立公園に指定されている豊かな海を有する岩美町。当地区における漁プランの取組は、女性の活躍が特徴的だ。

長年、魚食普及に精力的に取り組んできた鳥取県漁協網代港支所の女性部。当女性部6名が、活用されなくなった施設を有効活用し、運営しているのが漁村カフェ「あじろカフェなだばた」だ。

「なだばた」は地元の言葉で、みんなが集まる場所という意味。ここでは、

ハタハタフライ定食や親がに井など地元水産食材を活用したメニューを提供し、地域住民をはじめ多くの観光客が利用している。

カフェ「あじろカフェなだばた」では、このほかに、一人暮らしのお年寄り向けの食事宅配サービスや、医療機関と連携した健康相談をTV会議システムで実施。高齢化が進む当地区における人々の大切な憩いの場、暮らしの拠点となっている。

女性にとっても、生きがいをもって輝ける場所だ。

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「女性が活躍する漁村カフェの取組は、魚食普及、観光振興、女性の働く場の確保、高齢者サポートなど、多様な効果を発揮している。病院や福祉関連施設との連携は、他地域の参考となる。」
「道の駅での高鮮度魚類の販売や女性部による加工品づくりは、地域の活性化につながっている。」



漁協女性部が運営する「あじろカフェなだばた」。高齢者など地域住民にとっての憩いの場だ。道の駅「きなんせ岩美」等とともに、地域活性化の重要な拠点となっている。

①あじろカフェなだばたを運営する鳥取県漁協網代港支所女性部のみなさん
②提供している定食 ③あじろカフェなだばた ④道の駅「きなんせ岩美」
⑤岩美イケイケ魚（フィッシュ） ⑥田後漁協女性部が作った加工商品 ⑦すめめ乾漬 ⑧人気が高い魚「塩辛」

加工事業における地魚の商品開発

女性の活躍は、加工事業においても見られる。

2015年にオープンした道の駅「きなんせ岩美」。岩美町伝統の水産加工品などの製造は、田後漁協女性部加工グループが請け負っている。「すめめ乾漬」や干物などは、供給が追いつかないほどの人気商品だ。

当グループでは、料理研究家監修のもとで、新たな地魚料理の商品化にもチャレンジ。その結果、2016年度には「岩美イケイケ魚（フィッシュ）」（ハタハタの南蛮漬・唐揚げ・甘から

だれ）が完成した。鮮度の良い原魚を調理し真空パックで冷凍。袋をあけて解凍するだけで食べられる手軽さが特徴だ。

道の駅を活用した地域の取組

また、「きなんせ岩美」では、魚価の安定・向上を目指して、様々な取組にチャレンジしている。

例えば、沿岸漁業者は、道の駅で高鮮度魚介類を直接販売。取扱量はさほど多くないものの、漁値の2割高で販売されることがあるなど、漁業者の自信となった。

沖底ものの低利用魚であるノロゲンゲやタナカゲンゲの試食販売。当初の想定よりも好評で、その後、鮮魚販売量は増加。市場価格の上昇につながった。

さらには、地域住民に人気の魚「塩辛」（定置網で獲れるイワシ・アジ・サバの稚魚など低利用魚を活用）。生産量の約6割がきなんせ岩美で販売されるほどだ。

かつては休憩・飲食の場が少なく、観光客に素通りされることもあった岩美町。今では、道の駅や漁村カフェなどが観光振興や地域活性化を担う重要なスポットとなっていると言えよう。

再生委員会 情報

- 委員会名：岩美町地域水産業再生委員会 ●代表者：西垣 英彦（岩美町長）
- 構成メンバー：岩美町、田後漁業協同組合、鳥取県漁業協同組合（本所、網代港支所、浦富支所、東支所） 他
- 対象地域：鳥取県岩美郡岩美町 ●対象漁業：沖合底引き網、小型いか釣り、小型定置網、刺し網、他

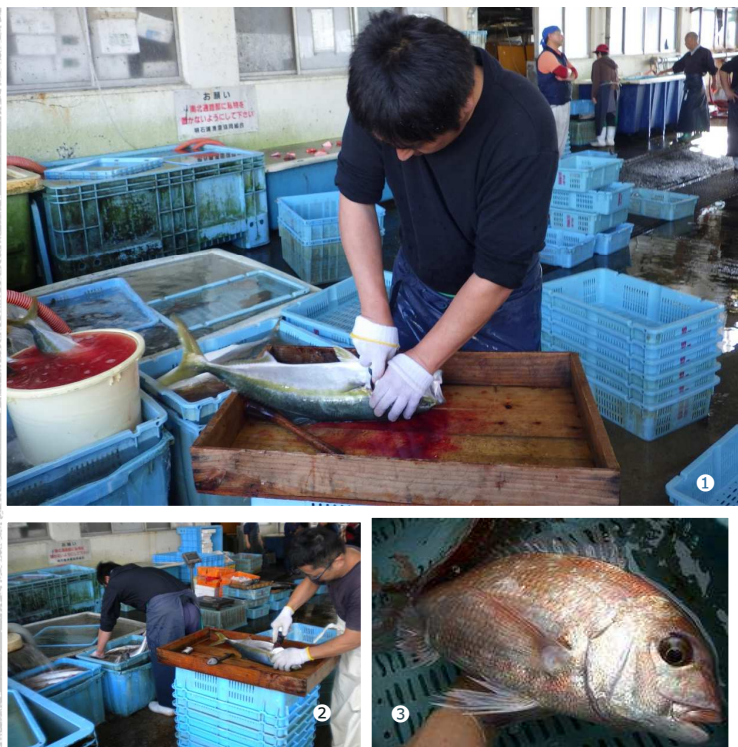
浜プラン詳細



漁連 会長賞

「明石のまえもん」の買取販売 サポーターづくりで販路を拡大

浜プラン承認第1号



兵庫県地域水産業再生委員会 明石浦部会 (JF明石浦)

有名「明石鯛」や「明石だこ」

兵庫の瀬戸内海側に面する明石浦漁協は、大勢の観光客が新鮮な鮮魚や加工品などを求めて賑わうJR明石駅前の「魚の棚」商店街から徒歩10分程の都市部に位置する。豊富なエサに恵まれ、明石海峡の早い潮流で鍛えられた魚は身が引き締まり、明石では「まえもん」と呼ばれている。全国で名高い「明石鯛」や「明石だこ」のほかにも、年間を通じて豊富な種類の魚が水揚げされる。当地区では、高潮対策としての防潮堤整備、海苔加工施設等の再編、荷捌所付近の利便性向上が長年

の課題であった。しかしながら、10億円規模の莫大な構想のため、なかなか着手に至ることができなかった。

浜プラン承認第1号

そのようななかで、この課題解決にマッチしたのが浜プラン。組合長以下、浜プランの取組方針等を考えることを通じて、漁協として何をなすべきかを改めて整理。どのような優先順位で施設整備等を進めたらいいのか年次計画を立てた。さらに組合員や職員に対して今後のビジョンを明確に示した。まさしく浜プランの目指す姿。こうして2014年3月、全国の第1号案件として承認された。

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「調整が難しい施設集約を進め、海苔養殖の生産環境を大きく改善したことは、他の模範となる。」
「生産地の魅力の理解を得ることで、安定的な取引先を確保したことを評価したい。」
「観光協会と連携して、市場見学や商店街での水産物購入を促す取組は、企画力に優れ、大人の社会科見学のようにユニーク。」



浜プラン承認第1号は、長年の課題であった施設整備等をどう計画的に進めればよいか考えることからスタート。買取販売・市場開拓を進めて、安定的な漁業収益を確保。

活魚のセリと神経締め

昼前、明石浦の荷捌所には大勢の仲買人が集まりセリが始まる。威勢のよかけ声のなか、プールのような巨大水槽から運ばれる活魚が次々とセリにかけられる。

印象的なのは、漁協が自ら買取した魚を、活き締めや神経抜きする漁協職員の姿。当地区では、早くから活き締め・神経抜きに取り組み、全国でも有名だ。漁協では、最もおいしく食べてもらうにはどうすればよいかを研究し続けている。

買取販売と多岐にわたる販路

漁協では、買参権を活用した買取

販売に積極的に取り組んでおり、買取額は水揚げ高約12億円の約4割を占める。販売先は、地元の飲食店、生協・スーパー、首都圏の飲食店、大手量販店など多岐にわたる。

長年の知見で魚種・大きさ・品質・価格などを見極めながら、販売先のニーズに適した魚を供給。販路の多様化によって、魚価の安定・底上げにつながるとともに、リスク分散を図っている。

ただ、このような多岐に及ぶ販路も最初から確保できていたわけではない。関西中心だった販売先を、更なる相場の底上げに向けて、約7年前より首都圏市場を積極的に開拓した。

意識したことは明石浦のサポーターづくり。この考えに基づき営業活動したところ徐々に販売先は広がっていき、現在では相場に左右されにくい良好な関係を構築できている。

地元観光業との連携

地元の明石市観光協会との連携。一般消費者向けに、セリ見学(有料)をして、まえもんを取り扱う魚屋が軒を連ねる「魚の棚」商店街を観光してもらっている。

「6次産業化といわれるが、JFだけで取組するのではなく、地域の関係者と役割分担して皆でwin-winの関係を築くことが重要」と語る。トップランナーに相应い考え方だ。

- ①②活き締めの様子 ③明石鯛
- ④魚の様子
- ⑤プールのような巨大活魚用生簀
- ⑥⑦「魚の棚」のセリの様子
- ⑧買取販売した魚の出荷準備
- ⑨明石の「魚の棚」商店街
- ⑩明石は、全国有数の海苔の産地

再生委員会 情報

- 委員会名：兵庫県地域水産業再生委員会 明石浦部会 ●代表者：戎本 裕明
- 構成メンバー：明石浦漁業協同組合、明石市、兵庫県東播磨県民局加古川農林水産振興事務所
- 対象地域：兵庫県明石市明石浦地域 ●対象漁業：小型底引き網漁業、一本釣り漁業、刀養殖漁業、船引き網漁業、他

浜プラン詳細

