



2025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、水産業・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水産業・漁業を振興させるため、浜ごとで取組を実践し、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

浜プランの目標は、「漁業所得の10%アップ」です。収入を向上させる取組、コストを削減する取組など、多種多様かつ具体的なプランが実践されています。2025年3月末現在、北海道から沖縄まで全国で563地区で浜プランが策定されており、このうち、約6割が第3期プランに移行しています。

2023年度実績値においては、各浜が掲げる年度別所得目標を達成した地区は全体の54%となりました。各浜では水揚げの減少をはじめとする厳しい漁業環境の中で、目標達成に向けて懸命な努力が続けられています。

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、JFなど)

### ◎ 目標

・漁業所得を10%以上向上  
・漁村活性化の取組による成果目標

### ◎ 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

# 2025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あげた地域水産業再生委員会を表彰するものです。

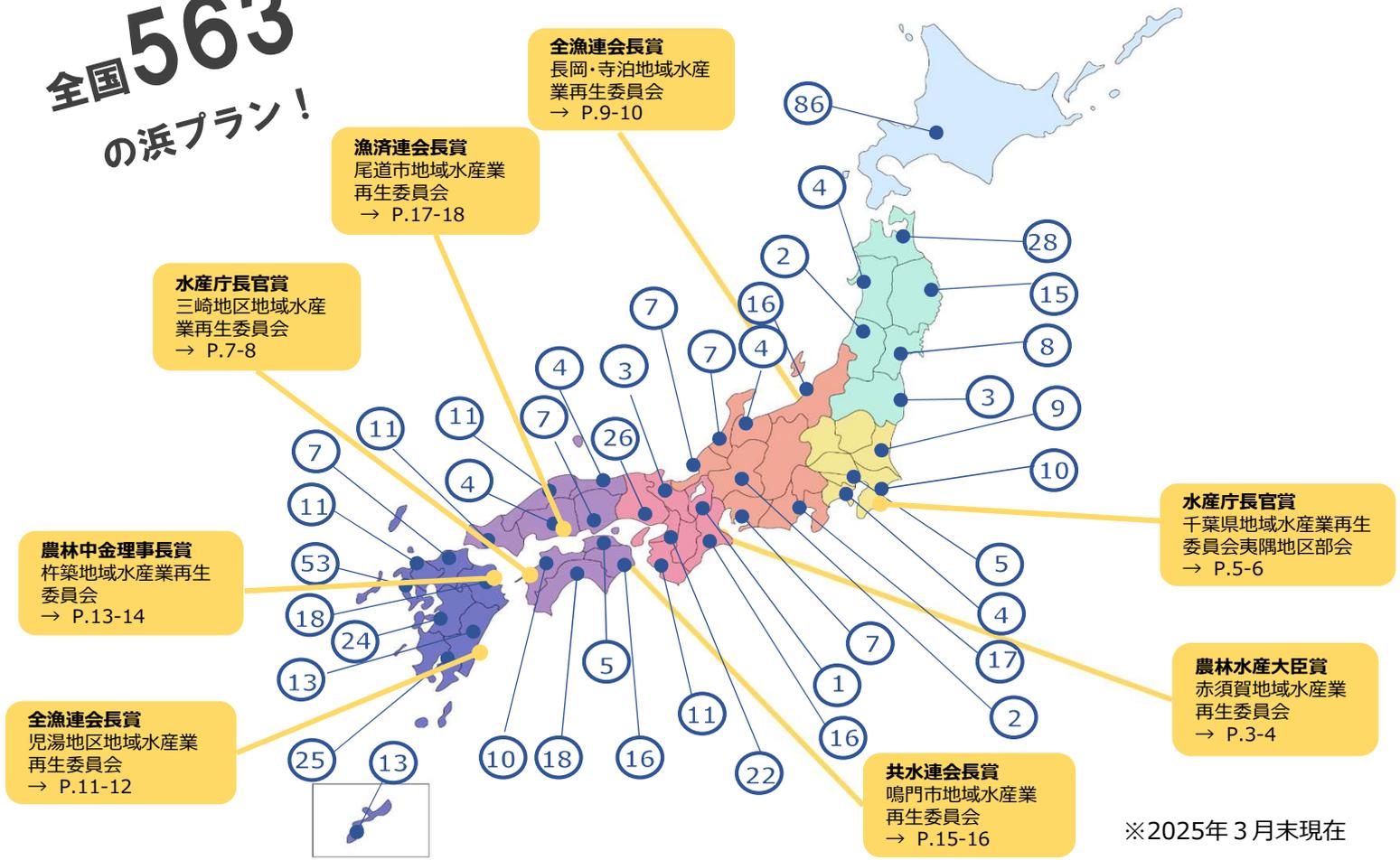
## 2025年度 浜の活力再生プラン 優良事例表彰 受賞者一覧

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	赤須賀地域水産業再生委員会 (三重県)
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	千葉県地域水産業再生委員会夷隅地区部会 (千葉県)
		三崎地区地域水産業再生委員会 (愛媛県)
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	長岡・寺泊地域水産業再生委員会 (新潟県)
		児湯地区地域水産業再生委員会 (宮崎県)
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	杵築地域水産業再生委員会 (大分県)
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	鳴門市地域水産業再生委員会 (徳島県)
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	尾道市地域水産業再生委員会 (広島県)

# 浜プランの策定状況と受賞者の分布

都道府県ごとの浜プラン件数

全国 **563**  
の浜プラン!



## 浜の活力再生プラン優良事例表彰選定委員会 委員長コメント

浜の活力再生プラン優良事例表彰は今回で9回目になります。この優良事例表彰は、優れた浜プランを表彰することによって、その取組の周知・普及を図り、全国の浜プランの取組をより発展させていくことにあります。

今回、農林水産大臣賞は三重県赤須賀地域水産業再生委員会(以下、地域水産業再生委員会は略)、水産庁長官賞は千葉県夷隅地区部会と愛媛県三崎地区、全漁連会長賞は新潟県長岡・寺泊と宮崎県児湯地区が受賞されました。

赤須賀は、漁協がハマグリ・シジミの自主的資源管理に取り組むとともに関係者と連携して資源調査等を実施しており、その結果、資源回復そして漁業者の所得向上が実現されています。そして資源管理のみならず種苗生産、冷凍加工販売、小学校との協働による体験学習、漁業まつり等を漁協青壮年部研究会が中心となって漁業者一丸で取り組んでおり、この点を高く評価させていただきました。近年、漁場環境が激変するなかで、地域としての適応能力の重要性が高まっています。長良川河口に位置する赤須賀は漁業を取り巻く自然と社会が大きく変化してきたなかで、浜の活力によって困難を乗り越えてきました。こうした赤須賀の漁村の歴史にも学ぶべき点が多いと思います。

夷隅地区部会は資源が増加しているトラフグの資源管理・品質向上・販売促進、漁協女性部による低・未利用魚を使った郷土料理の販売や朝市による地域活性化、40年以上継続している中学生を対象とした水産教室などに取り組んでいます。三崎地区はアワビ・サザエ・ウニ・イセエビ・海藻といった磯根資源の資源管理・品質管理・藻場保全を一体的に取り組む、それを交流活動にも結びつけており地域交流人口が増加しています。これらの浜プランからは、浜の活力がある地域では様々な地域資源を活用して総合的な取り組みを実施していることがわかります。

長岡・寺泊は漁協と行政・加工業者・観光協会が連携して、鮮度向上によるブランド化、低未利用魚の活用、直接販売などに取り組む、魚価が向上するなどの成果を挙げています。児湯地区では漁協の直売加工施設が地元水産物の直接販売に積極的に取り組むことで魚価の向上を実現しております。これらの浜プランからは、地域の多様な関係者の連携によって浜の課題を解決していることがわかります。

それから以下の特色ある取り組みが各賞に選ばれました。加工処理施設の活用によってハモのブランド化と販路拡大に取り組んだ大分県杵築が農林中央金庫理事長賞、漁協青年部による小学生を対象とした漁業体験や漁協直売所による地域活性化によって交流人口が増加している徳島県鳴門市が共水連会長賞、直売所・朝市での直接販売や地元飲食店との連携による地魚PRの取り組みによって漁業経営の安定化を実現している広島県尾道市が漁済連会長賞を受賞しています。

浜プランは、浜の構造改革です。浜の活力を再生するには、浜の主体性、望ましい将来像を描く力、そして協同の力が不可欠です。これからも全国の浜において浜プランがさらに発展していくことを期待しています。



委員長  
東京海洋大学 教授  
工藤 貴史 氏

# 農林水産大臣賞



## JF独自の資源管理措置で 水揚量が回復し単価も向上

冷凍加工事業からPR活動まで多角的に

### 赤須賀 地域水産業再生委員会 (JF赤須賀)

#### 徹底した独自の自主的資源管理に取り組む

三重県桑名市赤須賀地域では、木曾三川の下流域・河口域で貝類を対象とした小型機船底びき網漁業が営まれているが、高度経済成長期の開発による漁場消失等のため、主力のハマグリの水揚量が減少。ハマグリ低迷期に安定して漁家収入を支えていたヤマトシジミも、近年、激減していた。

そこで、赤須賀地域水産業再生委員会は、JF独自の漁獲量制限、ハマグリ種苗生産及び放流、資源管理協定による休漁日の設定、密漁防止パトロールなど、漁業者に

よる徹底した自主的資源管理措置を実施。シジミは大サイズの漁獲量制限を2020年から小サイズに切り替え、資源保護を強化した。

#### 青壮年部研究会を中心に漁業者一丸となった体制を構築

こうした独自の自主的資源管理措置に加え、国土交通省・(独法)水資源機構・県・市と連携し、資源調査や漁場環境調査に取り組んだところ、徐々に水揚量が回復。ハマグリは2002年度の56トンから2024年度には65トンへ、シジミは大不漁となった2021年度の約80トンから2024年度に436トンへ、それぞれ増加した。

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「漁業者による様々な自主的資源管理の取組を行い、シジミの再生が行われたところを非常に高く評価。」  
「地元食堂との連携、冷凍加工自営事業、イベント、干潟観察会など地域活性化の取組を継続的かつ積極的に展開してきたことを高く評価。」



JF独自の漁獲量制限に取り組み、貝類の水揚量を回復。冷凍加工による販路拡大と出荷調整、地域漁業のPRにも力を入れ、単価を向上させ、漁業者の所得向上につなげた。

- ①水揚げされたシジミ ②入れられるハマグリ ③資源管理に取り組んだ漁業関係者 ④シジミ漁の操業 ⑤資源調査をする漁業者 ⑥資源調査でサンプル測定をする漁業者 ⑦シジミの選別を行う漁業者 ⑧JFが生産したハマグリ種苗を放流する青壮年部 ⑨食堂「はまかぜ」で提供されるハマグリ ⑩干潟観察会

漁村の長い歴史的背景と、JF青壮年部研究会の精力的な活動により漁業者一丸となった体制を構築して取り組んできたことが成果を上げた。

**食堂「はまかぜ」へメニュー提供**

また、漁獲量回復後も単価を維持できるように、JFと同じ建物内でNPO法人が運営する食堂「はまかぜ」へのメニュー提供や、イベント出店等のPR活動も実施し、漁獲物の価値を向上させている。「はまかぜ」には連日、焼きハマグリやシジミの味噌汁を味わうために多くの観光客が訪れる。

さらに、2020年度に整備した冷凍機を活用してシジミの冷凍加工にも着手

し、販路拡大と出荷調整に取り組んだ。単価が低下する夏場にJFが買い支え、冷凍保管して出荷することで、値崩れすることなく総水揚げが増加。ハマグリ、シジミともに漁獲量の増加だけでなく、単価も上昇したことから、漁業者の所得向上に繋がった。

**干潟観察会、まつりで地域に貢献**

地域の漁業の存続には地元住民の理解と支援が不可欠と考え、児童を対象とした干潟観察会の開催、「赤須賀漁業まつり」等において一般の人にも地域漁業をPRし、ファンをつくることで地域一体となった協働にも注力している。特産品として「桑名のはまぐり」が三重

ブランドに認定され、地域水産物の知名度向上、地域観光業の発展に寄与。東海道五十三次の宿場だった時代から名を馳せた食文化が今なお息づいている。

**所得向上に繋がる理想的な取組**

関係者との連携力、特産品としてのブランド力、干潟観察会や漁業まつり等を通じた発信力は群を抜いている。専門性の高い種苗生産を含め、大変な労力を要するにも関わらず漁業者一丸で浜プランを遂行し、多角的な取組が水揚げ量増加や単価維持、漁業者の所得向上に繋がっており、全国に誇れる極めて優秀な事例である。

**再生委員会 情報**

- 委員会名：赤須賀地域水産業再生委員会 ●代表者：水谷 隆行
- 構成メンバー：JF赤須賀、桑名市
- 対象地域：桑名市赤須賀（JF赤須賀管内）
- 対象漁業：小型機船底びき網漁業

水産庁  
長官賞

# まき刺し網ブリの鮮度向上と トラフグの地域特産品化

朝市を活用した地域活性化の好循環



## 千葉県 地域水産業再生委員会 夷隅地区部会

(夷隅東部、勝浦、新勝浦市、御宿岩和田の各JF、JF千葉漁連)  
※本取組は、このうちJF夷隅東部の地区を対象とするもの。

### 多様な魚介類が集まる夷隅の海

房総半島太平洋岸の中央に位置する夷隅地区は、沖合に起伏の富んだ岩礁域が存在し、ブリ、トラフグ、マダコなどの魚介類が来遊する豊かな漁場を持つ。主に漁業に来遊する魚を狙う小型漁船漁業とイワシまき網漁業が営まれている。水揚げされる魚介類は鮮度が良く、丁寧に扱われることから市場関係者の評価が高い。

しかし、近年は海洋環境の変化等の影響で水揚量・金額ともに減少し、漁業経営の環境は厳しさを増している。

そこで、千葉県地域水産業再生委員会夷隅地区部会は浜プランに基づき、資源管理の推進、水産物の品質

向上、PR活動などに取り組んだ。

### ブリの鮮度保持体制が確立

まき刺し網の漁業者は、2025年3月の製氷貯氷施設の完成を見据えて、外部講師による鮮度管理の勉強会を重ねるなど、ブリの鮮度向上に取り組んだ。

夏場に漁獲されるブリは、陸上作業中における保冷が不十分で単価が低くなりがちだったが、漁業者自らが保冷容器内の水温を測定し、5℃以下を意識した結果、2024年の平均単価は過去の平均値の1.3倍となり、漁業者の所得向上に大きく貢献した。

製氷貯氷施設は予定どおりに完成し、良質な氷の使用が可能となり、ブリの鮮度保持体制が整った。

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「資源管理に品質向上、ブランド化、販路拡大と生産から販売まで総合的に取り組んでいる。」  
「鮮度管理向上に向けた取組を強化することで魚価向上、魚価安定に結び付けつつあることを評価。」



温度を意識した保冷管理により、まき刺し網で漁獲されるブリの鮮度向上を実現。ブランド化でトラフグを地域特産品に育て、朝市などでPR、知名度向上や地域活性化をもたらす。

- ①ブリの保冷作業 ②コンテナの水温測定 ③鮮度管理の勉強会 ④トラフグの歯切り ⑤講習会を受講する漁業者 ⑥トラフグの種苗放流 ⑦トラフグの選別 ⑧「大原産天然トラフグ」ブランド認定書の交付式 ⑨漁業教室でのイセエビ網外し体験 ⑩たこしゃぶふくしゃぶセット ⑪じあじあとご飯

### トラフグを地域の特産品へ！

トラフグは、温暖化等の影響で漁獲量が近年急増していることからJFに「フグ縄船団」を設立し、針数制限などの操業規約を定めて資源管理を推進するとともに、資源の維持・増大のために県が実施するトラフグ種苗の放流に協力している。品質向上のために、フグの噛み合いを防ぐ歯切りや市場選別の迅速化などに取り組んだ。また、フグの消費拡大のために、いすみ市は講習会の開催を支援し、フグ処理師免許の取得を推進した。さらにWEBやチラシでトラフグを提供する飲食店を紹介し、地域で連携してPRにも取り組んだ。2024年のトラフグ水揚量は基準年比4倍、

水揚額も3.4倍に増加し、「大原産天然トラフグ」として千葉ブランド水産物に認定された。

### ブランド水産物の知名度向上と食文化の継承に貢献

大原漁港で毎週日曜日に開催される「港の朝市」は、1回の来場者数が概ね2千人と県内ではあまり例のない規模で賑わい、市外からの来場者が約7割を占める。季節に応じて「地だこ・ふぐ祭り」「イセエビまつり」が開催され、ブランド水産物をPRするほか、漁協女性部員を中心に活動する「じあじあクラブ」もサメを活用した郷土料理やたこ飯を販売し、食文化の発信に貢献している。

また、市が中心となり、中学生を対象

に、40年以上続けている漁業教室の受講生が漁業に就業しており、長年の取組が実を結んでいる。

### 関係者の協働が成果を生む

同地区では、漁業者、JF、いすみ市、県等が中心となり、活動内容ごとに研究機関や外部専門家の協力を得ながら取組が行われており、関係者の「協働」をうまく成果に結びつけている。

朝市を活用したPRがブランド水産物の知名度向上、食文化の継承、地域にさらなる賑わいをもたらす好循環を形成している。一つ一つの取組が共鳴し合い、漁業者の収入向上と地域全体の活性化につながっている優れた事例である。

#### 再生委員会 情報

- 委員会名：千葉県地域水産業再生委員会夷隅地区部会 ●代表者：畑中 英男
- 構成メンバー：J F 夷隅東部、J F 勝浦、J F 新勝浦市、J F 御宿岩和田、勝浦市、御宿町、いすみ市、J F 千葉漁連、千葉県勝浦水産事務所
- 対象地域：いすみ市（J F 夷隅東部の地区）
- 対象漁業：小型漁船漁業、まき網漁業

水産庁  
長官賞



再生委員会の指導力と漁業者の実行力

藻場保全で磯根資源を守り

ブランド化で高値取引を実現

## 三崎地区 地域水産業再生委員会 (JF えひめ 三崎支所)

### 伝統的な海士が根づく地域

三崎地区は佐田岬半島の先端に位置し、宇和海と瀬戸内海の2つの海に囲まれ、一本釣り、はえ縄、建網、採介藻の各漁業が営まれている。素潜り漁では、アワビ、サザエ、ウニなどを採る海士(あまし)と呼ばれる漁師が徹底した資源管理を行い、計画的に漁獲していることで知られる。

主力魚種であったアジ、サバの資源が減少し、漁業者の高齢化が進む現状から、三崎地区地域水産業再生委員会では、漁業収入向上に向けたアカウニのブランド化、海藻類及びイセエビの品質管理の徹底、藻場の維持管理による磯根資源の

維持・増大や、漁業コスト削減などに取り組んだ。

### アカウニ、最高級品のみを水揚げ日に海水パック加工

アカウニは、他にはない大きな身と滑らかな食感が特徴であるが、知名度が低く、価値に見合った価格での取引ができていなかった。

そこで、旬の時期の最高品質のウニのみを厳選し、漁師の想いを詰めて水揚げ当日に海水パック加工することで、消費者の支持を獲得。「がいな三崎の赤ウニ」と銘打ち、えひめ愛フード推進機構による「愛」ある製品の認定を受け、高価格帯での取引を実現した。

### 表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「再生委員会が主体的に舵を取り、生産から販売までストーリーを持って、バランスよく取り組んでいる。」  
「磯根資源を資源管理しながらいかに高く売るかを自分達で考え、実行している。」



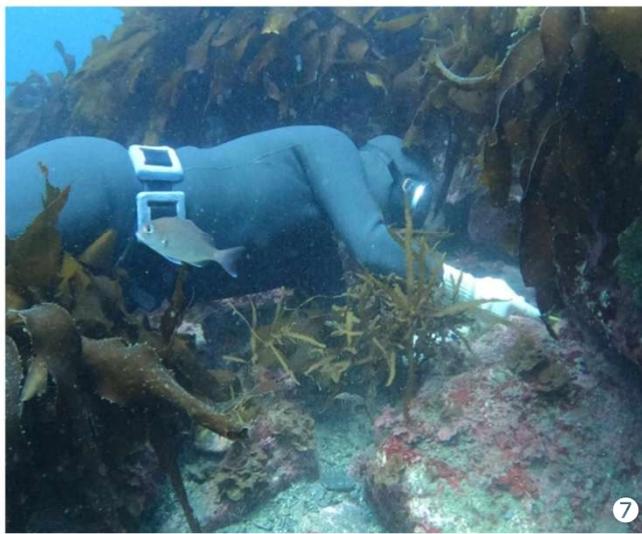
4



5



6



7



8

知名度の低いアカウニのブランド化、価格が低迷していたイセエビの品質管理に取り組み、高価格帯での取引を実現。さらに、地区漁業の根幹を支える藻場の保全に力を注ぐ。

- ①三崎のアカウニ ②ブランド品「三崎の赤ウニ がいな」 ③アカウニ加工の様子
- ④厳選されたイセエビ ⑤伊勢えび祭りのでふるまわれた味噌汁 ⑥イセエビつかみ取りイベント ⑦素潜り漁を行う海士 ⑧豊かなクロメ藻場

1パック(80g)1万円以上で取引され、地区のトップブランドとして他の商品の価格もけん引し、漁業者の所得向上に結びついている。

### イセエビは出荷基準を明確化

イセエビも市場での取引価格が低迷していたため、同地域水産業再生委員会が全漁業者に呼びかけ、サイズ・活力・見た目の出荷基準を明確化。品質管理を徹底し、1尾1尾を厳選して高品質のイセエビのみを出荷することで、取引業者が増え、平均取引価格は、2025年には2024年の1.1倍に向上した。

飲食店や観光施設と協力して「佐

田岬伊勢えび祭」も開催し、地区の知名度を向上させ、多くの観光客が訪れて交流人口の増加に大きく貢献している。

### 漁業者を中心とした藻場保全活動

藻場は、磯根資源の餌や生息域として、地区漁業の根幹を支えている。

同地区では漁業者を中心に、漁業生産力・水産多面的機能強化対策事業を活用した藻場保全の取組として、ガンガゼ駆除、小・中学生への教育活動を実施。ヒラメ、キジハタ、アワビ、サザエなどの種苗放流にも力を入れた。

### 資源を子孫の代まで引き継ぐ

地域ならではの伝統のもと、再生委員会の力強いリードと漁業者の実行力が合わさり、高い品質とブランド化を進めて高価格での取引を実践していることは高く評価される。

また、同地区は、瀬戸内海に残された最後の藻場集積地として注目を集める地域でもあり、この活動が地区の漁業資源を子や孫の世代にまで引き継がれ、目に見える形で効果が発現していくことが期待される。

地域の伝統に根ざしつつ、持続的な漁業の取組を深化させ、浜の活力を高めている活動として、全国のモデルとなる優れた事例である。

#### 再生委員会 情報

- 委員会名：三崎地区地域水産業再生委員会 ●代表者：尾崎 健史
- 構成メンバー：J F えひめ三崎支所、伊方町農林水産課
- 対象地域：愛媛県西宇和郡伊方町のうち旧三崎町の地区（J F えひめ三崎支所の地区）
- 対象漁業：釣り漁業、建網漁業、はえ縄漁業、採貝・採藻漁業

全漁連  
会長賞

# ブランドタグを付け差別化

魚価 所得の向上に大きく寄与

## 神経メの技術向上を図り



地域の誇りをおすそわけ  
新潟直送計画  
NIIGATA/CHOKUSO KEIKAKU



## 長岡・寺泊 地域水産業再生委員会 (JF寺泊)

### 付加価値向上で課題に取り組む

新潟県の中央に位置する長岡市の寺泊地区は、市唯一の水揚基地であり、小型定置網、ごち網、刺し網などにより他種類の魚介類を漁獲しているほか、サケ・マス等の内水面漁業も行われている。

しかし、漁業をとりまく環境は厳しさを増しており、高齢化による漁業者の激減や、一時的に大量水揚げされる魚介類の近隣の卸売市場との競合や消費減退に伴う魚価安が課題となっていた。

こうした状況から、長岡・寺泊地域水産業再生委員会は浜プランを策定し、鮮度保持やブランド化による付加

価値向上や販路拡大、魚食普及等に取り組む、漁業収入向上を図った。

### ネット販売で新たな顧客を創出

販路と消費の拡大を目指し、一般消費者に対し、ネット販売を活用した鮮魚セット、神経メ鮮魚の直接販売を開始。それぞれ1セット1万円の価格で販売した。また、市と連携し、ふるさと納税の返礼品としての提供も始めた。

新たな顧客の創出による販路拡大を実現し、収益性の向上にも結び付いた。

### 鮮度保持の技術向上

魚価向上のため、神経メ鮮魚の出

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「神経メの普及と技術向上に積極的に取り組むことによって魚価向上、販路拡大に結び付けていることは高く評価。」

「低・未利用魚の活用など、魚価向上と漁業収入の向上に向け様々な取組を推進している点を評価。」



漁師たちの挑戦



ネット販売を活用して販路を拡大するとともに、神経メ技術を向上させ、ブランドのタグを付けて販売したことで魚価が向上した。観光業と連携した取り組みで地域に活力をもたらす。

- ①神経メマダイ ②寺泊神経メブランド  
鮮魚「寺神」のロゴ ③冷却装置付き活  
魚施設 ④ネット販売のロゴ ⑤ネット販  
売の鮮魚セット ⑥アオーレ長岡での水産  
物販売 ⑦イベントでの出展ブース ⑧浜  
プランに取り組んだ漁業関係者 ⑨低・未  
利用魚のワニエソ ⑩低・未利用魚を使っ  
た練り製品 ⑪子どもたちへの魚食普及  
活動

荷の際に、24時間以上生簀で休ませた2kg前後の魚体であること、メ作業は講習を受けたJF職員のみが行うなど、独自の基準を設けた寺泊神経メブランド鮮魚「寺神」のタグの取り付けも実施。あわせて継続的に神経メ技術の向上に取り組むことで、他地域と差別化を図り、単価の向上を実現した。

さらに、冷却装置付き活魚施設も整備し、これまで夏場の高水温時期に制限されていた活魚出荷の割合を増やせるようになった。

その結果、神経メをした鮮魚の2024年の平均単価は、2019年と比べ、ヒラメが2.3倍、マダイが1.5倍、スズキが

2.2倍と大きく向上し、漁業者の収益向上に貢献した。

このほか、大量に漁獲され市場で採算が取れないサバ、ニギス、ソウハチ、ワニエソなど低未利用魚を有効活用し、加工品の商品化などを模索することで販路拡大に向けた取組にも着手している。

### 地域一体で水産物のPR

観光協会や鮮魚専門店も再生委員会に参画し、市内各地でのイベントなど販路拡大の取組に向け連携した取組を進めている。交流拠点施設「アオーレ長岡」などで開催されるイベントでは、地域が一体となって地元水産物や低未

利用魚を活用した加工品のPRを行うなど、水産業と観光業が地域振興に深く関わっている。

### 低未利用魚の活用を含めた今後の可能性

魚価と所得の向上に大きく寄与した神経メや、県水産海洋研究所との連携による低未利用魚の練り製品や干物の開発などの取組は、全国的な汎用性もあり、参考となり得る。

また、課題を的確に捉えた今後の具体的方針も示されており、漁業の成長産業化に向けた着実な成果が期待され、全国の浜プランの取組の参考となる優良事例である。

#### 再生委員会 情報

- 委員会名：長岡・寺泊地域水産業再生委員会 ●代表者：青木 仁夫
- 構成メンバー：JF寺泊、寺泊中央水産(株)、中村水産、(株)CHOU' CHOU、寺泊観光協会、長岡市
- 対象地域：JF寺泊管内
- 対象漁業：ごち網漁業、小型定置網漁業、刺網漁業、採貝漁業、内水面漁業

全漁連  
会長賞

# 直販加工施設での積極販売と マグロの高鮮度処理で単価向上

地元で水揚される魚の仕入に注力



## 児湯地区 地域水産業再生委員会 (JF川南町、JF都農町)

### 季節に応じ様々な魚を水揚

児湯地区では、JF川南町とJF都農町の両JFの基幹漁業である近海マグロ延縄漁業のほか、一本釣・曳縄などの地元の小型船が季節に応じた様々な魚種を水揚し、宮崎県内の水産物供給基地の一つとして重要な役割を果たしている。

しかし、いずれの漁業も近年の魚価安、燃油高騰で採算確保が困難となっており、資源の減少等と相まって経営環境は厳しさを増している。

このような状況を乗り越えようと、児湯地区地域水産業再生委員会は浜プランを策定し、2007年度に整備したJF直販加工施設による積極販売や、神

経み等の高鮮度処理、タマカイの陸上養殖に取り組んだ。また、省燃油、漁具減耗防止活動による漁業コスト削減、新規就業者確保のための漁村活性化の活動にも力を入れた。

### 積極的な仕入・加工・販売が 地元市場の価格形成力を高める

同地区では、漁業者とJFの収益確保のため、2015年度から漁協直販加工施設による地元水産物の一部買取を開始し、県内各所への卸売販売、一般消費者向けの鮮魚・水産加工品販売を行うことで魚価の向上を図っている。

これにより、2024年の直販加工施設

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「漁協経営による加工施設を伴う利点を活かした商品開発などにより、漁業者・JFが主体となって仕入から加工販売に取り組み、売上を大きく伸ばしている。」

漁師たちの挑戦





JF直販加工施設による積極販売が、単価の向上と漁業者の所得向上をもたらす。近海マグロ延縄漁業の高鮮度処理や、新規就業者確保の取組も成果を上げた。

- ①直販加工施設で販売される鮮魚 ②直販加工施設の加工品「びんちゃんコロッケ」
- ③マグロの処理を行う漁業者 ④神経メ処理をしたマグロ ⑤養殖タマカイ
- ⑥タマカイの陸上養殖施設 ⑦所得向上に取り組んだ漁業者 ⑧漁業就業支援フェアの出展ブース

施の販売高は2020～2022年平均に比べ17.6%向上。加えて、地元市場の価格形成力を高めたことで、地元水揚げ物の単価は10.1%向上した。

2024年度には直販加工施設にPOSレジを追加導入し、レジ待ち時間の短縮と販売機会の増加に繋がり、漁業者の所得向上に寄与した。

### 地元外市場でブランドに認定

主幹漁業の近海マグロ延縄は、他船との競合が激しい地元外市場に水揚げしているため、差別化が重要となっていた。

そこで、神経締め等の高鮮度処理を徹底し、高品質での水揚を実現。

「三陸塩竈ひがしもの」や「油津生キハダマグロ」といったブランドに認定され、地元外の市場における2024年のマグロの平均単価は2020～2022年平均から5.7%向上し、漁業者の所得向上に寄与した。

### 新規就業者確保に向けた漁業就業支援フェアへの継続出展

近海マグロ延縄漁業は、担い手不足による経営体存続の危機にあったことから、地域内外から新たな担い手を募集しようと、JF川南町が漁業就業支援フェアに出展を開始した。出展を継続することにより、徐々に面談者が増加した。

JF川南町の取組を機に、他地区からのフェア出展も増え、広く県内に意識改革をもたらす波及効果を生んだ。

### 課題に向き合い成果を上げる

このほか、都農町とJF都農町が大学や民間企業と連携して完全閉鎖循環式の養殖施設を新設し、2023年度からタマカイ陸上養殖の試験を開始。都農町のふるさと納税の返礼品として初出荷にこぎつけた。

地域の漁業がそれぞれ抱える課題に的確に対応し、様々な角度から解決に向けチャレンジし、総合的に成果を上げていることは高く評価され、他地区の見本となる浜プランの事例である。

#### 再生委員会 情報

- 委員会名：児湯地区地域水産業再生委員会 ●代表者：依 伸二
- 構成メンバー：J F川南町、J F都農町、川南町、都農町、児湯農林振興局
- 対象地域：川南町（J F川南町）、都農町（J F都農町）
- 対象漁業：まぐろ延縄漁業、一本釣漁業、曳縄漁業、その他の延縄漁業、磯建網漁業、採介藻漁業、その他の漁業

農林中金  
理事長賞



## 杵築 地域水産業再生委員会 (JF おおいた 杵築支店)

### 好漁場を有し多様な漁業を営む

大分県国東半島の南東部に位置する杵築市は、伊予灘、別府湾の好漁場に面し、小型機船底びき網や機船船びき網をはじめとする多様な漁業に加え、カキ養殖も営まれている。

一方で魚価の低迷や、漁業後継者の不足等により、漁家経営は厳しい状況が続いている。

こうした状況から、杵築地域水産業再生委員会は漁プランにおいて、ハモ加工処理施設の整備、販路拡大、高鮮度出荷等の漁業収入向上のための取組を実施。また、養殖カキ殻の有効活用など漁業コスト削減のほか、漁村の活性化にも取り組んだ。

### 夏場に値崩れしやすいハモ骨切り加工で単価向上

美濃崎漁港にまとまって水揚げされるハモは、活魚や鮮魚で出荷してきたが、活魚以外では取引単価が安く、漁獲量の多い夏場に値崩れすることがあり、魚価の向上が望まれていた。

このため、2019年度にJFの荷捌き・ハモ加工処理施設を建設し、翌年度から骨切り加工を開始。単価の高い活魚出荷に加え、同施設の活用により骨切り加工用の原料とすることで付加価値を付け、漁業者からの買取単価向上を実現し、漁業者の所得向上につながった。

ハモは安定して漁獲があることから、

#### 表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「鮮魚の流通が難しいなか、JFで加工施設を整備し、地域で加工して価値を高めていくのは普遍性がある。」  
「大手量販店だけでなく地元で流通させるというのが評価できる。」

骨切りハモの出荷量が増加  
販路拡大で買取単価の底上げ

ハモ加工処理施設を整備活用



漁師たちの挑戦



4



6



7



8



9



5



10

ハモ加工処理施設を整備・活用し、骨切り加工品にすることで、漁業者からの買取単価を底上げ。市のブランド認定で需要が拡大、出荷量も増え、所得向上を実現した。

- ① 漁獲されたハモ ② 骨切り加工したハモ
- ③ ハモの骨切り加工 ④ 荷捌き・ハモ加工処理施設
- ⑤ ハモ漁を行う小型機船及びき網漁船 ⑥ 活魚水槽のハモ ⑦ 冷凍真空パックのハモ
- ⑧ 店頭に並ぶハモの湯引きとフライのパック ⑨ 活ハモと骨切りハモの商品
- ⑩ ゆるキャラ、ハモシローによる販促活動

この取組により、ハモ加工品の取扱量は2021年度の19.4トンから、2023年度には24.1トンまで増加した。

県のマーケター(流通担当職員)の協力のもと、県内外への販路拡大に努め、量販店、飲食チェーンへの営業や県外消費地のバイヤーとの商談を進めた結果、出荷量は、2024年度に前年度を70%上回る41トンに増加した。平均単価も、2024年度には施設整備前より1.3倍に向上し、漁業者の所得向上に大きく寄与した。

養殖カキ殻の魚礁部材への利用を継続することで、漁業者の収益性改善に貢献している。

### 市のブランド認定で需要急増 全国チェーンの飲食店も採用

当地区の骨切りハモは、2022年12月に「大分・杵築鱧」として杵築市のブランド認定を受けたことで、ふるさと納税の返礼品や、全国チェーンの飲食店のメニューに採用され、急激に需要が増加した。

### 施設の機能を強化して対応

ハモ加工以外の取組では、漁船漁業用製氷機の機能を強化し、地区全体で水産物の高鮮度出荷に努め、魚価の安定を図った。

### JF・行政一体となったブランド化推進で地域を活性化

加工処理施設の整備により、付加価値を高めたハモの出荷量を増やし、漁業者からの買取単価の向上を実現している。

さらに、行政も一体となったブランド化の推進や、全国チェーン飲食店への販路拡大を成し遂げ、地域活性化にもつながった取組は、他地区の模範となるものである。

こうした加工需要に対応すべく、2024年度に急速冷凍庫と骨切り機を追加整備し、大量注文にも対応できる品質管理体制を整えた。

また、漁業コスト削減の取組として、

#### 再生委員会 情報

- 委員会名：杵築地域水産業再生委員会 ●代表者：中根 隆文
- 構成メンバー：JFおおいた杵築支店、杵築市（農林水産課）、大分県東部振興局（農山漁村振興部）
- 対象地域：杵築地域（JFおおいた 杵築支店の地区）
- 対象漁業：機船船びき網漁業、小型機船底びき網漁業、刺し網漁業、採貝漁業、小型定置網漁業、カキ養殖業

連水共  
賞長会



## 鳴門市 地域水産業再生委員会

(北灘、鳴門町、里浦、北泊、堂浦、新鳴門、室撫佐、大津の各JF)  
※本取組は、このうちJF北灘の地区を対象とするもの。

### 直売所を中心に地域活性化

播磨灘に面している鳴門市北灘地区は、古くから多様な漁業が営まれ、地域の基幹産業として役割を果たしてきた。小型定置網などのほか、ブリ、カンパチ、ワカメの養殖業が行われ、周辺海域の激しい潮流にもまれて育ったマダイやワカメは身の締まりがよく、特産品の「鳴門鯛」「鳴門わかめ」として全国的に知られている。しかし、資源の減少など漁業を取り巻く環境条件の悪化から、地域で水揚される多くの水産物で魚価低迷が続いている。

こうした状況を打開しようと、鳴門市地域水産業再生委員会の浜プランにおいて、漁業収入向上のため、直売所

の運営を中心とし、マーケティング強化、養殖水産物の6次産業化の推進等により漁業収入の向上と地域の活性化を図った。

### 地元水産物の消費拡大拠点を整備

2011年4月から運営を開始した直売所の直売所「JF北灘さかな市」は、地区で水揚される水産物の消費拡大の拠点となっており、併設している食堂は、魚食普及の面においても大きな役割を果たしている。

直売所には、活魚、鮮魚、干物、施設内の工場で加工した切り身や煮付などの地魚、寿司、鳴門わかめなどが

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「漁協青年部を中心にハマチの餌やり体験を実施するなど、若手漁業者が中心となり地域に貢献している。」

# 6次産業化 地産地消と ブランド化戦略で所得を向上

直売所と食堂を核に取り組む





4



9



5



6



10



7



8

JFの直売所「JF北灘さかな市」と食堂運営を核とし、魚価向上、地域活性化に向け取組を実践。天然マダイ、養殖ブリのブランド化戦略を展開し、漁業者の所得向上に寄与する。

- ①「わかめ祭り」で賑わう直売所 ②特産品「すだちぶり」の刺身 ③播磨灘に面した直売所「JF北灘さかな市」 ④鮮魚を買い求める人々の行列 ⑤地場産品が並ぶ店内 ⑥色鮮やかなウォールアート ⑦直売所併設のカフェ ⑧「すだちぶり」の試食イベント ⑨ブリの水揚げ ⑩小学生によるハマチの餌やり体験

ずらりと並ぶ。販売する鮮魚類の6～7割は組合員から調達。鮮魚では販売できない魚の加工品も販売している。食堂では地元の水産物を使った定食や丼物などを提供する。

直売所と食堂を核とする販売促進、6次産業化と地産地消の推進により、魚価の向上と、漁業者の所得向上に寄与している。

**来場者数は年間7万6千人  
交流人口の増加で地域に貢献**

直売所の来場者数も年々増加しており、2024は約7万6千人が訪れ、2011年より1.6倍となり大幅に増加した。カフェや展望台、護岸へのウォールア

ート、交流スペースなどへの相乗的な誘客を促し、リピーターや県外からの来場者で賑わうなど、交流人口の増加にも貢献し、地域活性化の拠点施設として果たす役割も大きい。

**特産品のブランド化展開**

マーケティングの強化では、特産品の天然のマダイを「べっぴん鯛」、すだちを餌に配合した養殖ブリを「すだちぶり」としてブランド化戦略を展開。これにより、2024年の天然マダイの平均単価は2018年から3割向上、養殖ブリの水揚量は2018年から2割増加の3,536トンとなった。両魚種は地区の看板ブランド商品として、漁業者の所得向上に寄与

している。

**地域の憩いの場としての発展**

このほか、JF青年部を中心に、小学校児童等を対象とした「ハマチの餌やり体験」を実施し、地域の特色である鮮魚養殖の情報発信や、魚食普及にも取り組んでいる。

地域全体の衰退を危惧し、地元住民の憩いの場としてJF北灘が整備した直売所は、漁業だけでなく加工業、流通業、観光業等の周辺産業、地域全体の発展に欠かせない存在となった。

6次産業化や地産地消の推進による浜プランの成功事例として参考となる好事例である。

**再生委員会 情報**

- 委員会名：鳴門市地域水産業再生委員会 ●代表者：福山 徳
- 構成メンバー：JF北灘、JF鳴門町、JF里浦、JF北泊、JF堂浦、JF新鳴門、JF室撫佐、JF大津、鳴門市
- 対象地域：JF北灘の地区
- 対象漁業：小型定置網漁業、小型機船底びき網漁業、サワラ刺網漁業、雑漁業、魚類(ブリ、カンパチ)養殖業、ワカメ養殖業、カキ養殖業

漁連  
会長賞



# 付加価値を高めて単価向上 漁業者自ら地魚を加工販売

小売店の減少や消費者ニーズに対応

## 尾道市 地域水産業再生委員会

(尾道、吉和、尾道東部、尾道東部山波支所、向島町、浦島、因島市、瀬戸田の各JF)

### 多様な漁場に合わせた様々な漁業

大小の島々を有する尾道市地域は、干潟・内湾・磯・水道・灘が複雑に入り交じり、漁場に合わせ多種多様な漁業が営まれている。

近年は漁場環境の変化などで底生性魚種の漁獲が減少し、魚価の低迷が続いている。

尾道市水産業再生委員会は浜プランにおいて、水産資源の増大、漁場環境の整備に加え、付加価値向上と販売促進による魚価の向上を図るとともに、漁業コストの削減にも力を入れた。

### 商品に漁業者の名前をつけ自信を持って新鮮な魚を提供

同地域では、魚を販売する小売店が激減し、消費動向の変化などもあり、市場単価が低迷する中、漁業者自身が付加価値向上と販売促進の取組を実施している。地域で獲れた地魚の単価向上を図るため、消費者ニーズに対応し、漁業者が切り身や刺身に加工してパック詰めを行い、直売所で販売。また、毎週土曜日に開催する朝市でも直販に取り組んだ。

消費者のライフスタイルや流通の変化に合わせた加工販売の取組が実を結び、直売所での販売単価は市況価格の約2～5倍に向上。直販での

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「地域を挙げて地魚の地産地消にずっと取り組んでおり、地元で獲れたものを地元の人に販売し続けている。」  
「漁獲量、浜値が乱降下する中、自分たちで販売して高く売って収益確保しているという意味で安定性がある。」



小売店の減少などで市場の単価が低迷する中、漁業者自身が地魚を切り身や刺身に加工して直売所で販売。地元産魚の認知度向上にも取り組み、魚価向上を実現した。

- ①漁獲されたマダイ ②直売所で販売される多種多様な地場水産物 ③直売所での加工 ④マダイのバック ⑤自らバック詰めを行う ⑥パッケージには漁業者の名前をつけて販売 ⑦直販所の店頭 ⑧クルマエビの種苗 ⑨ガザミの漁獲

2024年の販売額は基準年比1.05倍に向上し、漁業者の所得向上に繋がった。

店舗では、バックヤードで漁業者が加工を行い、漁獲した漁業者がわかるよう、商品パッケージの値段のシールに漁業者の名前を記して販売。おすすめの食べ方も紹介し、漁業者が自信を持って新鮮な魚を提供することで地元消費者の信頼を得ている。

### 水産資源増大に向け新たな養殖に取り組む

資源増大の取組では、減少傾向にあるクルマエビ、ガザミの安定した漁獲を確保するため、種苗放流に加え、

直販店でのサイズ規制を実施。基準に満たないものは販売を自粛するなど、積極的な資源管理に取り組んだ。

また、新たな収入源確保に向け、ムール貝(ムラサキイガイ)や、三倍体マガキの貝類養殖も実施し、生産規模が拡大している。

### 飲食店、地元観光協会と連携し地域一体でPRイベント

このほか、市やJF、飲食店、尾道観光協会など地域が一体となり、PRイベントの実施や、専用HPやイベントブックを活用し、市内の地魚料理店と観光地をPRしてきた。新鮮な地魚料理を飲食店で楽しめる「尾道あこう祭り」や「尾道

地魚エール祭り」を開催し、再集客を促すクーポン券事業を行った。

地魚を扱う飲食店を支援し、市内外から多くの集客を得て人気を集め、尾道産地魚の認知度向上と消費拡大、漁業者の所得向上に寄与した。

漁業者自ら地魚の付加価値を高め加工販売し、消費者の信頼を得ながら単価の向上を実現している取組は、地産地消の理想的な姿ともいえる。地域に活力をもたらしているイベントや、新たな貝類養殖へのチャレンジを含め、創意工夫にあふれた優良事例である。

#### 再生委員会 情報

- 委員会名：尾道市地域水産業再生委員会 ●代表者：藤川 伸一
- 構成メンバー：JF尾道、JF吉和、JF尾道東部、JF尾道東部山波支所、JF向島町、JF浦島、JF因島市、JF瀬戸田、尾道市
- 対象地域：尾道市（尾道、吉和、尾道東部、尾道東部山波支所、向島町、浦島、因島市、瀬戸田の各JFの地区）
- 対象漁業：小型機船底曳網漁業、船びき網漁業、刺網漁業、はえ縄漁業、釣り漁業、採貝・たこぼ等その他の漁業



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

<https://hama-p.jp/>