

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組 織 名	指宿地域水産業再生委員会
代 表 者 名	川畑 三郎（指宿漁業協同組合代表理事組合長）

再生委員会の構成員	指宿漁業協同組合、山川町漁業協同組合、山川水産加工業協同組合、指宿市、鹿児島県南薩地域振興局
-----------	--

※再生委員会規約及び推進体制の分かる資料を添付すること。

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	指宿市 一本釣り:64名, 瀬物一本釣り:5名, 刺網:41名, 曳縄:32名, 定置:8名, 旋網:3名, ごち網:2名, 底びき網:3名, たこかご:7名, 延縄:1名, 養殖:6名 対象漁業者 135名 ※兼業が存在するため, 合計とは一致しない。
-------------------	--

※策定時点で対象となる漁業者数も記載すること。

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

1 地域の概況	<p>本市は、薩摩半島の最南端、鹿児島湾口に位置する人口44,396人（平成22年国勢調査確報値）、面積149.01平方キロメートルの花と緑に溢れた食と健康のまちです。</p> <p>東は錦江湾を隔てて大隅半島と対峙し、北は県都・鹿児島市、西は畑作地帯が広がる南九州市と隣接しています。南は東シナ海に臨み、明媚な風光を誇っています。中央部には九州一の大きさを誇る池田湖、南西部には標高924メートルの薩摩富士の別名で呼ばれる秀峰開聞岳、南部には南国ムード漂う長崎鼻、東部には潮の干満で陸続きになる、環境省のかおり風景百選に認定された知林ヶ島を有しています。</p> <p>市の全域を霧島火山脈が縦断しており、世界に類を見ない「天然砂むし温泉」をはじめ、豊富に湧出する温泉に恵まれています。</p> <p>また、1日に10万トンも湧き出る清水に代表され、豊かな水環境を有するソーメン流しで有名な唐船峡の湧水「唐船峡京田湧水」は環境省の「平成の名水百選」に認定されており、合わせて周辺地域は、国土交通省の「水の郷百選」にも認定されています。</p> <p>さらに、市内には橋牟礼川遺跡や水迫遺跡に代表される歴史的にも貴重な発見のあった遺跡が多くあり、歴史のまちとしても知られています。年間平均気温は、暖流の影響で約19度と高く、温暖で亜熱帯的な気候のため、市内にはソテツが自生し、幸せを呼ぶ熱帯蝶のツマベニチョウが乱舞する北限の地とも言われています。</p>
---------	---

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

2 漁業の概要

① 遠洋漁業

山川漁港において、地域外の海外まき網船や輸入船等によるカツオ・マグロ等の水揚げが盛んに行われていますが、国際的な資源管理の強化、タイ・バンコクとの価格競争に伴う魚価の高騰などにより、カツオの安定的な確保が厳しい状況が続いています。

② 沿岸・沖合漁業

今和泉漁港、指宿港、山川漁港、児ヶ水漁港、川尻漁港、脇浦漁港において、一本釣り漁業、刺網漁業、底曳網漁業などの沿岸・沖合漁業がさかんに行われています。中には尖閣諸島周辺海域での瀬物一本釣り漁業、枕崎沖合でのヒゲナガエビを対象にした小型底曳網漁業、開聞岳周辺での定置網漁業も行われております。

③ 海面養殖業

海面養殖業は、指宿沖と山川湾内において、ブリ・カンパチなどの養殖が行われています。特に山川湾内で、かごしまのさかなブランド認定を得た「いぶすき菜の花カンパチ」の養殖が行われています。

3 漁業生産の概要

指宿漁業協同組合は、組合員205人、漁船175隻を有していますが、5 t未満の漁船が多く、全体の85%を占めており、大部分の組合員が沿岸・沖合漁業に従事しています。組合員の中には尖閣諸島周辺海域での瀬物一本釣りや、枕崎沖合でのヒゲナガエビを対象にした小型底曳網漁業に従事している者もいます。近年は、高齢化の進行や後継者不足、燃油の高騰などにより厳しい経営状況が続いています。

組合員は、今和泉漁港、指宿港を拠点に水揚げを行い、平成25年度の水揚量は約1,254 t、水揚高は約8億8,325万円となっています。

山川町漁業協同組合は、組合員104人、漁船79隻を有しています。第3種漁港である山川漁港では、海外まき網船や近海かつお一本釣り船などによりかつお節の原料となるカツオの水揚げが行われています。組合員は一本釣り、建網漁業、定置網漁業といった沿岸漁業が主となっています。また、湾内ではカンパチ、ブリなどの海面養殖業も行われ、「いぶすき菜の花カンパチ」は県の「かごしまのさかな」ブランド認定魚に認定されています。

本組合の平成25年度の水揚量は約51,227 t、水揚高は約102億452万円で水揚げ量は前年度と比較してほぼ同じ状況であります。平成25年度は世界的に、健康志向などによる水産物需要の高まりがあり、バンコク等のカツオの相場が高くなり、水揚げ金額については、前年度と比較して16%の伸びとなっています。

沿岸漁業においては、魚価の低迷、水産資源の減少、燃油の高騰、後継者不足などにより大変厳しい状況が続いています。

近年のかつお漁業に関しては、資源保護の為、年間3か月間のFADs周辺での操業禁止と大きく変貌し、中西部太平洋島嶼国等における外地転載等の水揚に対処し、山川地区加工場にかつお節原料の安定供給を図るため、運搬船（漁協単独チャーター船）の運行等を手掛け、水揚げ機会の増加に努めています。

全国の他地域と同様、高齢化が進んでいる南薩地域の中で、山川地区は若手漁業者が就業し優良な水揚げを行うなど、沿岸漁業においても活気が見られる地域でもあります。

山川水産加工業協同組合（以下、加工組合とする）の加工業者数は26業者で年間約1万トンのかつお節を製造していますが、年々、原料カツオの確保が難しくなっており、山川町漁業協同組合と連携し、山川漁港での安定的な水揚げの推進を図る必要があります。

本市のかつお節の生産量は、全国の約3割を占め、枕崎・焼津と合わせて日本の三大産地となっています。中でも、かつお節の最高級といわれる本枯節は全国の7割を占め、平成22年3月には地域食品ブランド表示基準「本場の本物」に認定されています。

4 漁業経営の概要

漁船漁業においては、近年の資源の減少、燃油の高騰、魚価安などで厳しい経営状態が続いています。養殖業においては、最近になってブリやカンパチなどの単価が上向きつつありますが、価格が安定せず、餌飼料価格の高騰、赤潮の発生などの問題があり、経営の安定化に支障をきたしています。

(2) その他の関連する現状等

○ これまでの地域の取組等

1 漁獲の安定化等

水産資源の持続的利用ができるよう休漁日を設定し、資源管理を実行しています。また、つくり育てる漁業としてマダイ・ヒラメ・カサゴなどの稚魚放流を毎年実施しています。また、産卵用のイカシバやタコツボの設置事業、ホンダワラ類・アマモ・ワカメなどの藻場造成も各漁協の独自事業として取り組んでいます。

指宿漁協の所属漁船、瀬物一本釣り船団5隻は、遠くは、沖縄県尖閣諸島で漁を行っています。指宿漁協の岩本支所の瀬物一本釣り船団は、以前は19トン型の漁船が10隻操業しており、各船の情報を全船で共有しながら、尖閣諸島の漁場を40年ほど前から開拓してきました。しかし、高齢化、後継者不足、燃油の高騰で現在は、5隻が操業しているのみです。

尖閣諸島海域は、所属船が中国船籍の船に追尾される事案が発生するなど、安全確保が困難となっています。平成25年度に「外国漁船等操業調査事業」を導入し、国境警備を含め外国漁船の操業状況等の調査を行っています。

山川町漁協の青年部は、マダイ・ヒラメの放流を実施する際は、毎年、地域の小学5年生を招き放流体験授業を実施しています。また、放流前に小学校に出向き、魚類の生態や流通、放流事業の重要性を説明する出前授業も実施しています。

指宿漁協の水産振興会と山川町漁協の藻場保全会においては、水産多面的機能発揮事業を導入して、漁村文化の伝承活動として、瀬物一本釣りで漁獲されるアオダイ等を使い、試食会を開催したり、小さな子どもを持つ母親を対象に地元で水揚げされる魚を使い「さばき方教室」を開催し漁村文化の伝承活動を通して、魚食普及活動に取り組んでいます。

また、両漁協とも藻場保全活動に熱心に取り組んでいる地域でもあり、平成23年に指宿地区藻場保全会が、全国豊かな海づくり大会において「水産庁長官賞」を、平成25年には、山川地区藻場保全会が、「農林水産大臣賞」を受賞しております。これも、両漁協の長年の地道な活動が高く評価されたものと認識しており、今後の活動の励みとなっています。

カツオの町である指宿市山川漁港は、不開港であります。山川町漁協、加工組合を中心に「山川漁港開港促進協議会」を立ち上げ、財務省や厚生労働省へ市と一緒に要望活動をした結果、旧山川町時代からの20年来の悲願でありました「無線検査対象港」に平成25年12月27日に指定され、山川漁港に水揚げされる水産物に限定した税関手続きが行われています。

山川漁港には、海外まき網船や運搬船等の大型船舶が入港することから、-8mの航路及び水揚げ岸壁の延長整備が行われています。また、かつお節生産に必要な原料のカツオは、山川地域において年間5万5千トンが必要であり、漁獲物の受入施設として平成24年度の産地水産業強化支援事業により水産鮮度保持施設（冷凍冷蔵庫施設）を整備し、有効活用しています。

整備前は最盛期の水揚げ時期には、原料の保管ができず、海外まき網船等の入港を断ることもありましたが、この冷凍冷蔵庫が完成し稼動したことに伴い、現在は入港を断ることはほとんどなくなり、また、他地区からの不足分の原魚陸送も少なくなり、安価な原魚の安定的な入手が可能となりました。

2 漁業コストの削減

瀬もの一本釣り漁業においては共同探索・航行時の速度制限により燃油消費量の低減を図り、専門的漁業者の全てが漁業用燃油緊急特別対策へ加入しています。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

○ 経営の健全化を図り、漁業を維持・発展させるため以下の取組を行っていきます。

1 資源の増大と漁場環境保全

沿岸漁業においては、水産資源の減少、魚価の低迷、燃油の高騰など漁業者にとっては厳しい状況が続いていますが、安心して操業に取り組める海を守り育てるため、限りある資源の効果的な管理と資源・環境に見合った適切な操業を推進する必要があります。

現在、水産資源の回復・増加を図るため、ヒラメ・マダイの放流事業や藻場造成事業に取り組んでいます。今後も、漁業就業者の確保を図ると同時に、つくり育て管理する漁業と藻場造成を継続的に推進します。

栽培漁業による受益範囲は、漁業者はもとより遊漁者など広く県民全体に及んでいることから、栽培漁業に関する情報提供を県の協力を頂きながら行い、放流事業への理解の促進に努めます。

2 付加価値向上や販路拡大等による魚価向上

イベント等への出展や試食会などを行うことにより、認知度の向上、地元消費量の拡大及び魚価の向上・安定化を図ります。物産館や直売所においては、漁業者自ら直接販売を行い、漁家収入の向上を図ります。また、未利用資源等を使った加工品の開発により付加価値の向上を図り、併せて販路の拡大を図ります。更に、子どもの頃から魚を食べる習慣を身につけるため、魚と触れ合う機会の創出や学校給食の活用等による食育の実践等により、水産物に対する理解の促進と、家庭、学校及び地域における魚食普及を推進します。

漁獲の際の鮮度保持の方法など、これまで地元で行われてきた方法の他、他地区で行われている先進的な事例を積極的に取り入れ、鮮度保持を図るとともに、高度な衛生管理型荷さばき施設や海水滅菌装置等の整備により、衛生的な環境を構築し、安心・安全なブランドを確立し単価の向上を図ります。

観光とタイアップした山川産ブランド加工品の加工・直売所及び漁協直営の食堂等を計画的に整備します。

魚類養殖については、漁場環境の維持保全を図るとともに、消費者ニーズに対応した安心・安全な魚づくりの推進やPR等を行います。

3 加工業の振興

消費者ニーズや流通形態の多様化等に対応するため、販路拡大と付加価値の高い製品づくりを推進する必要があります。

指宿市の山川地域は、カツオの町であり、市の基幹産業であるかつお節の生産を行うことで、繁栄してきた地域であります。これからも、水揚げするカツオ船の誘致を市、漁協、加工組合が連携して積極的に行い、かつお節原料であるカツオの安定供給を継続的に行います。

山川町漁協については、中西部太平洋島嶼国等における外地転載等の水揚に対処し、山川地区加工場にかつお節原料の安定供給を図るため、運搬船（漁協単独チャーター船）の運行等を手掛け、水揚げ機会の増加に努めています。今後とも、海外まき網船・輸入船等が入港しやすい環境づくりと、海外まき網船の誘致を積極的に推進する必要があります。

加工組合は、組合員のかつお節工場より出る排水の処理を行っており、排水処理場から出る汚泥は、現在、産業廃棄物として処理していますが、リサイクル化を推進するため、汚泥の肥料化に向けた肥料工場の建設を行います。

また、ミール工場の機器設備と冷凍冷蔵庫の冷凍機も、機器の劣化が進んでいることから、今後、補助事業等を活用して計画的に整備します。

4 水産基盤施設の適切な整備

水産物の生産・流通の拠点となる漁港を中心に、護岸や沖防波堤などの漁港施設の整備や長寿命化のための機能保全など、より安全で使いやすい漁港づくりを進めていきます。また、水揚げ荷捌き施設や冷蔵庫等が老朽化していることから、補助事業を活用し、計画的に整備していきます。

カツオ・マグロの水揚げの増加を図るため、海外まき網船、輸入船等の入港誘致を積極的に行うとともに、南の水産物輸出入拠点港として山川漁港の無線検疫指定港の継続・維持を目指します。

5 後継者の確保

後継者対策については、新規漁業就業者の確保を図るとともに、県の漁業士認定者や地域における意欲と能力のある漁業者を中核的漁業者の自主的活動を促進します。

6 漁業コストの削減

定期的な船底等の清掃、省エネ型エンジン・新船の導入、減速航行、漁場の共同探索などによる燃油消費軽減をさらに進めていく必要があります。

(2) 漁獲努力量の削減・維持及びその効果に関する担保措置

- ・ 鹿児島県漁業調整規則により、採捕できる水産動物の体長制限や採捕禁止期間を設けるとともに、漁法の制限を行っています。
- ・ 鹿児島海区漁業調整委員会指示により、マダイ、ヒラメの体長制限を設けています。
- ・ 南西諸島マチ類資源回復計画に参画し、保護区及び保護期間を設定して、ハマダイ、アオダイ、ヒメダイ、オオヒメの保護を行っています。
- ・ 漁協や業者会の取り決めにより、マダコやヒゲナガエビ等において採捕禁止期間を設けています。

(3) 具体的な取組内容（毎年ごとに数値目標とともに記載）

（取組内容については、取組の進捗状況や得られた成果等を踏まえ必要に応じて見直す事とする。）

1年目（平成26年度）

漁業収入向上のための取組	<p>1. 資源の増大と漁場環境保全 藻場の維持・漁場造成を進めます。また、藻場造成手法や食害防除技術の開発を、鹿児島県水産技術開発センター等と協力して進めます。</p> <ul style="list-style-type: none">○ 市は、魚礁等を設置し漁場を造成するとともに、漁協及び漁業者は、藻場の造成（藻場の拡大を図るため、中層網式で母藻を設置等）を行い、持続的・安定的な漁業生産を目指します。指宿は5年後に1%、山川は2%の水揚げ金額の増加を目指します。○ 市、漁協及び漁業者は、マダイ、ヒラメ等の種苗放流や産卵用のイカシバ・タコツボの設置を計画的に行い、水産資源の回復・増大を図ります。 <p>2 付加価値向上や販路拡大等による魚価向上</p> <p>(1) 魚食の普及・販売促進</p> <ul style="list-style-type: none">○ 平成25年に、指宿市内の3漁協（指宿漁協、山川町漁協、かいゑい漁協）、1加工組合（山川水産加工組合）による指宿の水産物のPRプロジェクト「篤姫の台所」の商標登録が完了しております。漁協及び漁業者等は、これを積極的に活用し、オール指宿で販売活動に取り組みます。○ 漁協及び漁業者は、平成25年度に発足した指宿市特産品振興係や、平成24年度に発足した南薩地区の指宿市、南九州市、枕崎市、南さつま市の漁協等が運営する水産物直売施設等により構成される「南薩おさかな海道ネットワーク協議会」と連携し、ネットワーク内の水産物直販所において相互の水産物を販売する等により、地域水産物のPRと販路拡大に取り組みます。○ 漁協及び漁業者は、道の駅「山川港活お海道」や地区内外で行われるイベント等に積極的に出展することにより、魚食のPRを行います。○ 漁協及び漁業者は、アオダイやヒゲナガエビ、アオリイカなどの地域特産魚を紹介する試食会や料理教室を漁村センター等で開催するなど地魚のPRや魚食普及を行います。 <p>(2) 水産物の高鮮度化と安全・安心なブランドの確立</p> <ul style="list-style-type: none">○ 漁業者は、漁獲の際の鮮度保持のための処理について、神経締め等の先進的な事例を積極的に取り入れ、全員で統一して取り組むことで、単価の向上を図ります。○ 養殖業者は、「菜の花カンパチ」について、ECO養殖（漁場改良、有用微生物群を餌に混入することによる残餌、排泄物の分解促進等）や確実な生産履歴の整備等を徹底して行うとともに、バイヤー等を積極的に現場に招聘し、実作業等を見学してもらい商品への理解を促進させるとともに、意見交換により消費ニーズを把握し、安全・安心なブランドの確立を図ります。更に、修学旅行生等の餌やり体験等の漁業体験をとおして、知名度アップと販売促進を行います。 <p>(3) 販路の強化・拡大</p> <p>漁協は漁業者とともに、以下の取組を行い所得の向上を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none">○ 毎週金曜日に指宿漁協で開催している、地先で獲れた鮮魚の直売を行う「金曜日」を充実させ、地魚のPRを行います。○ 鹿児島中央卸市場の休市時に、沿岸漁業で漁獲した鮮魚を量販店に直接出荷します。○ これまでほとんど行われていなかった鮮魚店への直販を強化します。○ 道の駅「山川港活お海道」への出荷量を増やします。○ アオダイ、ハマダイや「菜の花カンパチ」などについてお歳暮用としての宣伝を積極的に行い、鮮魚の出荷・販売を強化します。○ 観光地である指宿市の強みを生かし、ホテル等の宿泊施設への出荷量を増大させる取組（商談会等の開催）を推進し、需要の増加を図ります。○ 鮮魚商組合と協議し、指宿漁協本所での入札に参加する仲買人の増加を促します。
--------------	---

(4) 商品開発の推進

漁協は漁業者とともに、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- ガンガゼなど未利用資源を活用した食品や大量水揚げ時のブリやカマス、シイラなど価格の低い魚種を利用した冷凍食品やレトルト食品、レンジで温めるだけで食べられるような消費者ニーズに対応した商品の開発を行います。
- 市観光協会と連携し、指宿で水揚げされる水産物を使用した土産品の開発（たこせんべい等）を行います。
- 地元で水揚げされた水産物を使用した握り寿司を道の駅や漁協直売所で販売します。この売り上げ等を検証しつつ、地魚を使った回転すしの店舗を指宿市内に出店するための検討を進めます。漁協ごとに漁業種別が異なるため、多様な種類が豊富に水揚げされますので、来店するお客さんに飽きさせず新鮮な地魚を提供できるものと考えております。

(5) 施設整備

- 漁協は、高鮮度で安全安心な水産物の水揚げを行うとともに、水産加工品の製造や開発を支援し、魚食普及を図り販路を拡大するため、見学機能を備えた衛生管理型市場施設・加工場や漁協直営の食堂の整備について検討を進めます。

上記の取組により、指宿は5%、山川は10%の水揚げ単価の向上を目指します。

3 加工業の振興

- かつお節のPRを図るために、毎月24日の「ふしの日」に山川水産加工業協同組合（以下、水産加工組合という。）の青年部で構成する「協和会」と女性部で構成する「オカカーズ」がJR指宿駅等でかつお節のパックの無料配布や11月24日の「いい節の日」イベント、毎年開催される菜の花マラソン等での茶ぶしの無料配布を行い、かつお節の利用促進を図ります。
- 漁協は水産加工組合とともに、かつお節の原料であるカツオの水揚げ増加を図るため、関係機関と連携し、誘致活動や輸入環境を整備します。
- 水産加工組合は、かつお節製造工場から排出される污泥等を処理するために、乾燥させて肥料を製造する施設を産地水産業強化支援事業を活用して整備します。また、製造した肥料を効果的に販売できるように、協議・試行していきます。
- 水産加工組合及び漁協は、フィッシュミール工場の機器や、冷凍冷蔵施設の冷凍機の入れ替えについて補助事業を活用して計画的に進めます。
- 漁協は、既存フロン冷凍機設備のフロンについては、地球温暖化を促進することから2020年までに生産が中止されることになっていますので、今後、計画的に設備の改修を進めます。

4 水産基盤施設の適切な整備

- 山川漁港について、漁協は、県・市・加工組合など各関係団体で組織する山川港開港促進協議会及び山川港衛生管理推進協議会と連携して、南の水産物輸出入拠点港として無線検疫指定港継続維持及び開港の実現を目指します。また、漁船等（輸入船・運搬船・観光客船）の大型化に対応した安心・安全に入出港できる漁港整備に協力します。

5 後継者の確保

- 漁業の担い手を確保するため、市及び漁協は、県と連携して漁業就業支援・漁業体験等の担い手育成・確保対策について取り組みます。
- 漁協は、漁業就業希望者への就業情報や漁業情報の提供、県の「ザ・漁師塾」による漁業の基礎的研修や漁業現場での実践的研修への参加の呼びかけなどにより、将来の漁業生産を担う意欲的な人材を確保し、育成を図ります。

<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 省燃油活動の実施 ○ 漁業者は、船底やプロペラ等の清掃及び塗装を年1回以上行い燃油の削減に努めます。 ○ 市及び漁協は、近場の操業ができるよう漁業権内に新たに魚礁を設置し、燃油の削減に繋がります。</p> <p>2 省エネ航行の実施 ○ 漁業者は、減速航行を行い燃油の削減に努めます。</p> <p>3 漁場共同探索の実施 ○ 瀬もの一本釣りグループは、連絡を取り合い操業できるよう全船衛星電話を設置し、情報の共有化を行い、漁場探索時間の短縮による燃油の削減を図ります。2隻については、高性能レーダーを整備し操業の安全性の強化を図ります。</p> <p>上記の取組により、指宿、山川ともに5%のコストの削減を目指します。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○省燃油活動推進事業（水産庁） ○水産多面的機能発揮対策事業（水産庁） ○鹿児島県漁港漁場施設整備事業（鹿児島県） ○つくり育て管理する漁業補助金（指宿市） ○魚類増殖事業補助金（指宿市） ○外国船漁船被害救済支援事業（水産庁） ○水産物供給基盤整備事業（水産庁） ○産地水産業強化支援事業（水産庁） ○漁業生産の担い手育成確保事業（鹿児島県）

2年目（平成27年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>1. 資源の増大と漁場環境保全 藻場・漁場の維持・造成を進めます。また、藻場造成手法や食害防除技術の開発を、鹿児島県水産技術開発センター等と協力して進めます。 ○ 市は魚礁等を設置し漁場を造成するとともに、漁協及び漁業者は、藻場の造成を行い、持続的・安定的な漁業生産を目指します。 指宿は5年後に1%、山川は2%の水揚げ金額の増加を目指します。 ○ 市、漁協及び漁業者は、マダイ、ヒラメ等の種苗放流や産卵用のイカシバ・タコツボの投入を計画的に行い、水産資源の回復・増大を図ります。</p> <p>2 付加価値向上や販路拡大等による魚価向上</p> <p>(1) 魚食の普及・販売促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 漁協及び漁業者等は、平成25年に商標登録された「篤姫の台所」を積極的に活用し、オール指宿で販売活動に取り組みます。 ○ 漁協及び漁業者は、平成24年度に発足した「南薩おさかな海道ネットワーク協議会」と連携し、ネットワーク内の水産物直販所において相互の水産物を販売する等により、地域水産物のPRと販路拡大に取り組みます。 ○ 漁協及び漁業者は、道の駅「山川港活お海道」、地区内外で行われるイベント等に積極的に出展することにより、魚食のPRを行います。 ○ 漁協及び漁業者は、アオダイやヒゲナガエビ、アオリイカなどの地域特産魚を紹介する試食会や料理教室を漁村センター等で開催するなど地魚のPRや魚食普及を行います。 <p>(2) 水産物の高鮮度化と安全・安心なブランドの確立</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 漁業者は、漁獲の際の鮮度保持のための処理について、神経締め等の先進的な事例を積極的に取り入れ、全員で統一して取り組むことで、単価の向上を図ります。
---------------------	---

- 養殖業者は、「菜の花カンパチ」について、E C O養殖や確実な生産履歴の整備等を徹底して行うとともに、バイヤー等を積極的に現場に招聘し、実作業等を見学してもらい商品への理解を促進させるとともに、意見交換により消費ニーズを把握し、安全・安心なブランドの確立を図ります。更に、修学旅行生等の餌やり体験をとおして、知名度アップと販売促進を行います。

(3) 販路の強化・拡大

漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- 毎週金曜日に指宿漁協で開催している、地先で獲れた鮮魚の直売を行う「金曜日」を充実させ、地魚のPRを行います。
- 鹿児島中央卸市場の休市時に、沿岸漁業で漁獲した鮮魚を量販店に直接出荷します。
- これまでほとんど行われていなかった鮮魚店への直販を強化します。
- 道の駅「山川港活お海道」への出荷量を増やします。
- アオダイ、ハマダイや「菜の花カンパチ」などについてお歳暮用としての宣伝を積極的に行い、鮮魚の出荷・販売を強化します。
- 観光地である指宿市の強みを生かし、ホテル等の宿泊施設への出荷量を増大させる取組（商談会等の開催）を推進し、需要の増加を図ります。
- 鮮魚商組合と協議し、指宿漁協本所での入札に参加する仲買人の増加を促します。

(4) 商品開発の推進

漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- ガンガゼなど未利用資源を活用した食品や大量水揚げ時のブリやカマス、シイラなど価格の低い魚種を利用した冷凍食品やレトルト食品、レンジで温めるだけで食べられるような消費者ニーズに対応した商品の開発を行います。試作品を作成し、直売所等で販売し、消費者の反応を調査します。
- 市観光協会と連携し、指宿で水揚げされる水産物を使用した土産品の開発（たこせんべい等）を行います。試作品を作成し、土産物店に試験的に出荷し、反応を調査します。
- 地元で水揚げされた水産物を使用した握り寿司を道の駅や漁協直売所で販売します。この売り上げ等を検証しつつ、地魚を使った回転すしの店舗を指宿市内に出店するための検討を進めます。

(5) 施設整備

- 漁協は、高鮮度で安全安心な水揚げを行うとともに、水産加工品の製造や開発を支援し、魚食普及を図り販路を拡大するため、見学機能を備えた衛生管理型市場施設・加工場や漁協直営の食堂の整備について、準備が整い次第着手し、整備後は、施設の運営のための手法等を関係者と十分に協議しつつ徹底して行い、これらの施設の十分な活用を図ります。

上記の取組により、指宿は5%、山川は10%の水揚げ単価の向上を目指します。

3 加工業の振興

- かつお節のPRを図るために、毎月24日の「ふしの日」に水産加工組合の青年部で構成する「協和会」と女性部で構成する「オカカーズ」がJR指宿駅等でかつお節のパックの無料配布や11月24日の「いい節の日」イベント、毎年開催される菜の花マラソン等での茶ぶしの無料配布を行い、かつお節の利用促進を図ります。
- 漁協は水産加工組合とともに、かつお節の原料であるカツオの水揚げ増加を図るため、関係機関と連携し、誘致活動や輸入環境を整備します。
- 水産加工組合は、26年度に整備した施設を活用し、かつお節製造工場から排出される汚泥等を乾燥させて製造した肥料の販売促進を行います。
- 水産加工組合及び漁協は、フィッシュミール工場の機器や、冷凍冷蔵施設の冷凍機の入れ替えについて補助事業を活用して計画的に進めます。

	<p>○ 漁協は、既存フロン冷凍機設備のフロンについては、地球温暖化を促進することから2020年までに生産が中止されることになっていきますので、今後、計画的に設備の改修を進めます。</p> <p>4 水産基盤施設の適切な整備</p> <p>○ 山川漁港について、漁協は、県・市・加工組合など各関係団体で組織する山川港開港促進協議会及び山川港衛生管理推進協議会と連携して、南の水産物輸出入拠点港として無線検疫指定港継続維持を目指します。また、漁船等（輸入船・運搬船・観光客船）の大型化に対応した安心・安全に入出港できる漁港整備に協力します。</p> <p>5 後継者の確保</p> <p>○ 漁業の担い手を確保するため、市及び漁協は、県と連携して漁業就業支援・漁業体験等の担い手育成・確保対策に取り組みます。</p> <p>○ 漁協は、漁業就業希望者への就業情報や漁業情報の提供、県の「ザ・漁師塾」による漁業の基礎的研修や漁業現場での実践的研修への参加の呼びかけなどにより、将来の漁業生産を担う意欲的な人材を確保し、育成を図ります。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 省燃油活動の実施</p> <p>○ 漁業者は、船底やプロペラ等の清掃及び塗装を年1回以上行い燃油の削減に努めます。</p> <p>○ 市及び漁協は、近場の操業ができるよう漁業権内に新たに魚礁を設置し、燃油の削減に繋がります。</p> <p>2 省エネ航行の実施</p> <p>○ 漁業者は、減速航行を行い燃油の削減に努めます。</p> <p>3 漁場共同探索の実施</p> <p>○ 瀬もの一本釣りグループは、平成26年度に整備した衛星電話や高性能レーダーにより情報の共有化を行い、漁場探索時間の短縮による燃油の削減や操業の安全性の強化を図ります。</p> <p>上記の取組により、指宿、山川ともに5%のコストの削減を目指します。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>○水産多面的機能発揮対策事業（水産庁）</p> <p>○鹿児島県漁港漁場施設整備事業（鹿児島県）</p> <p>○つくり育て管理する漁業補助金（指宿市）</p> <p>○魚類増殖事業補助金（指宿市）</p> <p>○外国船漁船被害救済支援事業（水産庁）</p> <p>○漁港の省エネ化実証事業（環境省）</p> <p>○種子島周辺対策事業（JAXA）</p> <p>○水産物供給基盤整備事業（水産庁）</p> <p>○産地水産業強化支援事業（水産庁）</p> <p>○漁業生産の担い手育成確保事業（鹿児島県）</p>

3年目（平成28年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>1. 資源の増大と漁場環境保全</p> <p>藻場・漁場の維持・造成を進めます。また、藻場造成手法や食害防除技術の開発を、鹿児島県水産技術開発センター等と協力して進めます。</p> <p>○ 市は魚礁等を設置し漁場を造成するとともに、漁協及び漁業者は、藻場の造成を行い、持続的・安定的な漁業生産を目指します。指宿は5年後に1%、山川は2%の水揚げ金額の増加を目指します。</p> <p>○ 市、漁協及び漁業者は、マダイ、ヒラメ等の種苗放流や産卵用のイカシバ・タコツボの投入を計画的に行い、水産資源の回復・増大を図ります。</p>
---------------------	--

2 付加価値向上や販路拡大等による魚価向上

(1) 魚食の普及・販売促進

- 漁協及び漁業者等は、平成25年に商標登録された「篤姫の台所」を積極的に活用し、オール指宿で販売活動に取り組みます。
- 漁協及び漁業者は、平成24年度に発足した「南薩おさかな海道ネットワーク協議会」と連携し、ネットワーク内の水産物直販所において相互の水産物を販売する等により、地域水産物のPRと販路拡大に取り組みます。
- 漁協及び漁業者は、道の駅「山川港活お海道」、地区内外で行われるイベント等に積極的に出展することにより、魚食のPRを行います。
- 漁協及び漁業者は、アオダイやヒゲナガエビ、アオリイカなどの地域特産魚を紹介する試食会や料理教室を漁村センター等で開催するなど地魚のPRや魚食普及を行います。

(2) 水産物の高鮮度化と安全・安心なブランドの確立

- 漁業者は、漁獲の際の鮮度保持のための処理について、神経締め等の先進的な事例を積極的に取り入れ、全員で統一して取り組むことで、単価の向上を図ります。
- 養殖業者は、「菜の花カンパチ」について、Eco養殖や確実な生産履歴等の整備を徹底して行うとともに、バイヤー等を積極的に現場に招聘し、実作業等を見学してもらい商品への理解を促進させるとともに、意見交換により消費ニーズを把握し、安全・安心なブランドの確立を図ります。更に、修学旅行生等の餌やり体験をとおして、知名度アップと販売促進を行います。

(3) 販路の強化・拡大

漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- 毎週金曜日に指宿漁協で開催している、地先で獲れた鮮魚の直売を行う「金曜日」を充実させ、地魚のPRを行います。
- 鹿児島中央卸市場の休市時に、沿岸漁業で漁獲した鮮魚を量販店に直接出荷します。
- これまでほとんど行われていなかった鮮魚店への直販を強化します。
- 道の駅「山川港活お海道」への出荷量を増やします。
- アオダイ、ハマダイや「菜の花カンパチ」などについてお歳暮用としての宣伝を積極的に行い、鮮魚の出荷・販売を強化します。
- 観光地である指宿市の強みを生かし、ホテル等の宿泊施設への出荷量を増大させる取組（商談会等の開催）を推進し、需要の増加を図ります。
- 鮮魚商組合と協議し、指宿漁協本所での入札に参加する仲買人の増加を促します。

(4) 商品開発の推進

漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- ガンガゼなど未利用資源を活用した食品や大量水揚げ時のブリやカマス、シイラなど価格の低い魚種を利用した冷凍食品やレトルト食品、レンジで温めるだけで食べられるような消費者ニーズに対応した商品の開発を行います。試作品を作成し、直売所等で販売し、消費者の反応を調査します。
- 市観光協会と連携し、指宿で水揚げされる水産物を使用した土産品の開発（たこせんべい等）を行います。試作品を作成し、土産物店に試験的に出荷し、反応を調査します。
- 地元で水揚げされた水産物を使用した握り寿司を道の駅や漁協直売所で販売します。この売り上げ等を検証しつつ、地魚を使った回転すしの店舗を指宿市内に出店するための検討を進めます。

	<p>(5) 施設整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 漁協は、高鮮度で安全安心な水揚げを行うとともに、水産加工品の製造や開発を支援し、魚食普及を図り販路を拡大するため、見学機能を備えた衛生管理型市場施設・加工場や漁協直営の食堂の整備について、準備が整い次第着手し、整備後は、施設の運営のための手法等を関係者と十分に協議しつつ徹底して行い、これらの施設の十分な活用を図ります。 <p>上記の取組により、指宿は5%、山川は10%の水揚げ単価の向上を目指します。</p> <p>3 加工業の振興</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ かつお節のPRを図るために、毎月24日の「ふしの日」に水産加工組合の青年部で構成する「協和会」と女性部で構成する「オカカーズ」がJR指宿駅等でかつお節のパックの無料配布や11月24日の「いい節の日」イベント、毎年開催される菜の花マラソン等での茶ぶしの無料配布を行い、かつお節の利用促進を図ります。 ○ 漁協は水産加工組合とともに、かつお節の原料であるカツオの水揚げ増加を図るため、関係機関と連携し、誘致活動や輸入環境を整備します。 ○ 水産加工組合は、26年度に整備した施設を活用し、かつお節製造工場から排出される汚泥等を乾燥させて製造した肥料の販売促進を行います。 ○ 水産加工組合及び漁協は、フィッシュミール工場の機器や、冷凍冷蔵施設の冷凍機の入替えについて補助事業を活用して計画的に進めます。 ○ 漁協は、既存フロン冷凍機設備のフロンについては、地球温暖化を促進することから2020年までに生産が中止されることになっていますので、今後、計画的に設備の改修を進めます。 <p>4 水産基盤施設の適切な整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 山川漁港について、漁協は、県・市・加工組合など各関係団体で組織する山川港開港促進協議会及び山川港衛生管理推進協議会と連携して、南の水産物輸出入拠点港として無線検疫指定港継続維持を目指します。また、漁船等（輸入船・運搬船・観光客船）の大型化に対応した安心・安全に入出港できる漁港整備に協力します。 <p>5 後継者の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 漁業の担い手を確保するため、市及び漁協は、県と連携して漁業就業支援・漁業体験等の担い手育成・確保対策に取り組めます。 ○ 漁協は、漁業就業希望者への就業情報や漁業情報の提供、県の「ザ・漁師塾」による漁業の基礎的研修や漁業現場での実践的研修への参加の呼びかけなどにより、将来の漁業生産を担う意欲的な人材を確保し、育成を図ります。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 省燃油活動の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 漁業者は、船底やプロペラ等の清掃及び塗装を年1回以上行い燃油の削減に努めます。 ○ 市及び漁協は、近場の操業ができるよう漁業権内に新たに魚礁を設置し、燃油の削減に繋がります。 <p>2 省エネ航行の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 漁業者は、減速航行を行い燃油の削減に努めます。 <p>3 漁場共同探索の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 瀬もの一本釣りグループは、平成26年度に整備した衛星電話や高性能レーダーにより情報の共有化を行い、漁場探索時間の短縮による燃油の削減や操業の安全性の強化を図ります。 <p>上記の取組により、指宿、山川ともに5%のコストの削減を目指します。</p>

活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ○鹿児島県漁港漁場施設整備事業（鹿児島県） ○つくり育て管理する漁業補助金（指宿市） ○魚類増殖事業補助金（指宿市） ○外国船漁船被害救済支援事業（水産庁） ○漁港の省エネ化実証事業（環境省） ○種子島周辺対策事業（JAXA） ○水産物供給基盤整備事業（水産庁） ○産地水産業強化支援事業（水産庁） ○漁業生産の担い手育成確保事業（鹿児島県）
-----------	---

4年目（平成29年度）

漁業収入向上のための取組	<p>1. 資源の増大と漁場環境保全 藻場・漁場の維持・造成を進めます。また、藻場造成手法や食害防除技術の開発を、鹿児島県水産技術開発センター等と協力して進めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○市は魚礁等を設置し漁場を造成するとともに、漁協及び漁業者は、藻場の造成を行い、持続的・安定的な漁業生産を目指します。 指宿は5年後に1%、山川は2%の水揚げ金額の増加を目指します。 ○市、漁協及び漁業者は、マダイ、ヒラメ等の種苗放流や産卵用のイカシバ・タコツボの投入を計画的に行い、水産資源の回復・増大を図ります。 <p>2 付加価値向上や販路拡大等による魚価向上</p> <p>(1) 魚食の普及・販売促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ○漁協及び漁業者等は、平成25年に商標登録された「篤姫の台所」を積極的に活用し、オール指宿で販売活動に取り組みます。 ○漁協及び漁業者は、平成24年度に発足した「南薩おさかな海道ネットワーク協議会」と連携し、ネットワーク内の水産物直販所において相互の水産物を販売する等により、地域水産物のPRと販路拡大に取り組みます。 ○漁協及び漁業者は、道の駅「山川港活お海道」、地区内外で行われるイベント等に積極的に出展することにより、魚食のPRを行います。 ○漁協及び漁業者は、アオダイやヒゲナガエビ、アオリイカなどの地域特産魚を紹介する試食会や料理教室を漁村センター等で開催するなど地魚のPRや魚食普及を行います。 <p>(2) 水産物の高鮮度化と安全・安心なブランドの確立</p> <ul style="list-style-type: none"> ○漁業者は、漁獲の際の鮮度保持のための処理について、神経締め等の先進的な事例を積極的に取り入れ、全員で統一して取り組むことで、単価の向上を図ります。 ○養殖業者は、「菜の花カンパチ」について、ECO養殖や確実な生産履歴等の整備を徹底して行うとともに、バイヤー等を積極的に現場に招聘し、実作業等を見学してもらい商品への理解を促進させるとともに、意見交換により消費ニーズを把握し、安全・安心なブランドの確立を図ります。更に、修学旅行生等の餌やり体験をとおして、知名度アップと販売促進を行います。 <p>(3) 販路の強化・拡大</p> <p>漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○毎週金曜日に指宿漁協で開催している、地先で獲れた鮮魚の直売を行う「金曜日」を充実させ、地魚のPRを行います。 ○鹿児島中央卸市場の休市時に、沿岸漁業で漁獲した鮮魚を量販店に直接出荷します。 ○これまでほとんど行われていなかった鮮魚店への直販を強化します。 ○道の駅「山川港活お海道」への出荷量を増やします。 ○アオダイ、ハマダイや「菜の花カンパチ」などについてお歳暮用としての宣伝を積極的に行い、鮮魚の出荷・販売を強化します。 ○観光地である指宿市の強みを生かし、ホテル等の宿泊施設への出荷量を増大させる取組（商談会等の開催）を推進し、需要の増加を図ります。 ○鮮魚商組合と協議し、指宿漁協本所での入札に参加する仲買人の増加を促します。
--------------	---

(4) 商品開発の推進

漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- ガンガゼなど未利用資源を活用した食品や大量水揚げ時のブリやカマス、シイラなど価格の低い魚種を利用した冷凍食品やレトルト食品、レンジで温めるだけで食べられるような消費者ニーズに対応した商品の開発を行います。試作品の販売結果を踏まえ、準備ができたものから商品化を行います。
- 市観光協会と連携し、指宿で水揚げされる水産物を使用した土産品の開発（たこせんべい等）を行います。試作品の販売結果を踏まえ、準備ができたものから商品化します。
- 地元で水揚げされた水産物を使用した握り寿司を道の駅や漁協直売所で販売します。この売り上げ等を検証しつつ、地魚を使った回転すしの店舗を指宿市内に出店するための検討を進めます。

(5) 施設整備

- 漁協は、高鮮度で安全安心な水揚げを行うとともに、水産加工品の製造や開発を支援し、魚食普及を図り販路を拡大するため、見学機能を備えた衛生管理型市場施設・加工場や漁協直営の食堂の整備について、準備が整い次第着手し、整備後は、施設の運営のための手法等を関係者と十分に協議しつつ徹底して行い、これらの施設の十分な活用を図ります。

上記の取組により、指宿は5%、山川は10%の水揚げ単価の向上を目指します。

3 加工業の振興

- かつお節のPRを図るために、毎月24日の「ふしの日」に水産加工組合の青年部で構成する「協和会」と女性部で構成する「オカカーズ」がJR指宿駅等でかつお節のパックの無料配布や11月24日の「いい節の日」イベント、毎年開催される菜の花マラソン等での茶ぶしの無料配布を行い、かつお節の利用促進を図ります。
- 漁協は水産加工組合とともに、かつお節の原料であるカツオの水揚げ増加を図るため、関係機関と連携し、誘致活動や輸入環境を整備します。
- 水産加工組合は、26年度に整備した施設を活用し、かつお節製造工場から排出される汚泥等を乾燥させて製造した肥料の販売促進を行います。
- 水産加工組合及び漁協は、フィッシュミール工場の機器や、冷凍冷蔵施設の冷凍機の入れ替えについて補助事業を活用して計画的に進めます。
- 漁協は、既存フロン冷凍機設備のフロンについては、地球温暖化を促進することから2020年までに生産が中止されることになっていますので、今後、計画的に設備の改修を進めます。

4 水産基盤施設の適切な整備

- 山川漁港について、漁協は、県・市・加工組合など各関係団体で組織する山川港開港促進協議会及び山川港衛生管理推進協議会と連携して、南の水産物輸出入拠点港として無線検疫指定港継続維持を目指します。また、漁船等（輸入船・運搬船・観光客船）の大型化に対応した安心・安全に入出港できる漁港整備に協力します。

5 後継者の確保

- 漁業の担い手を確保するため、市及び漁協は、県と連携して漁業就業支援・漁業体験等の担い手育成・確保対策に取り組みます。
- 漁協は、漁業就業希望者への就業情報や漁業情報の提供、県の「ザ・漁師塾」による漁業の基礎的研修や漁業現場での実践的研修への参加の呼びかけなどにより、将来の漁業生産を担う意欲的な人材を確保し、育成を図ります。

<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 省燃油活動の実施 ○ 漁業者は、船底やプロペラ等の清掃及び塗装を年1回以上行い燃油の削減に努めます。 ○ 市及び漁協は、近場の操業ができるよう漁業権内に新たに魚礁を設置し、燃油の削減に繋がります。 2 省エネ航行の実施 ○ 漁業者は、減速航行を行い燃油の削減に努めます。 3 漁場共同探索の実施 ○ 瀬もの一本釣りグループは、平成26年度に整備した衛星電話や高性能レーダーにより情報の共有化を行い、漁場探索時間の短縮による燃油の削減や操業の安全性の強化を図ります。</p> <p>上記の取組により、指宿、山川ともに5%のコストの削減を目指します。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>○鹿児島県漁港漁場施設整備事業（鹿児島県） ○つくり育て管理する漁業補助金（指宿市） ○魚類増殖事業補助金（指宿市） ○外国船漁船被害救済支援事業（水産庁） ○漁港の省エネ化実証事業（環境省） ○種子島周辺対策事業（JAXA） ○水産物供給基盤整備事業（水産庁） ○産地水産業強化支援事業（水産庁） ○漁業生産の担い手育成確保事業（鹿児島県）</p>

5年目（平成30年度）

（最終年度であり、今までの成果を検証するとともに、取組内容を見直しつつ、引き続き以下の取組みを確実に実施する。）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>1. 資源の増大と漁場環境保全 藻場・漁場の維持・造成を進めます。また、藻場造成手法や食害防除技術の開発を、鹿児島県水産技術開発センター等と協力して進めます。 ○ 市は魚礁等を設置し漁場を造成するとともに、漁協及び漁業者は、藻場の造成を行い、持続的・安定的な漁業生産を目指します。 指宿は5年後に1%、山川は2%の水揚げ金額の増加を目指します。 ○ 市、漁協及び漁業者は、マダイ、ヒラメ等の種苗放流や産卵用のイカシバ・タコツボの投入を計画的に行い、水産資源の回復・増大を図ります。</p> <p>2 付加価値向上や販路拡大等による魚価向上 (1) 魚食の普及・販売促進 ○ 漁協及び漁業者等は、平成25年に商標登録された「篤姫の台所」を積極的に活用し、オール指宿で販売活動に取り組みます。 ○ 漁協及び漁業者は、平成24年度に発足した「南薩おさかな海道ネットワーク協議会」と連携し、ネットワーク内の水産物直販所において相互の水産物を販売する等により、地域水産物のPRと販路拡大に取り組みます。 ○ 漁協及び漁業者は、道の駅「山川港活お海道」、地区内外で行われるイベント等に積極的に出展することにより、魚食のPRを行います。 ○ 漁協及び漁業者は、アオダイやヒゲナガエビ、アオリイカなどの地域特産魚を紹介する試食会や料理教室を漁村センター等で開催するなど地魚のPRや魚食普及を行います。</p> <p>(2) 水産物の高鮮度化と安全・安心なブランドの確立 ○ 漁業者は、漁獲の際の鮮度保持のための処理について、神経締め等の先進的な事例を積極的に取り入れ、全員で統一して取り組むことで、単価の向上を図ります。 ○ 養殖業者は、「菜の花カンパチ」について、ECO養殖や確実な生産履歴等の整備を徹底して行うとともに、バイヤー等を積極的に現場に招聘し、実作業等を見学してもらい商品への理解を促進させるとともに、意見交換により消費ニーズを把握し、安全・安心なブランドの確立を図ります。更に、修学旅行生等の餌やり体験をとおして、知名度アップと販売促進を行います。</p>
---------------------	--

(3) 販路の強化・拡大

漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- 毎週金曜日に指宿漁協で開催している、地先で獲れた鮮魚の直売を行う「金曜日」を充実させ、地魚のPRを行います。
- 鹿児島中央卸市場の休市時に、沿岸漁業で漁獲した鮮魚を量販店に直接出荷します。
- これまでほとんど行われていなかった鮮魚店への直販を強化します。
- 道の駅「山川港活お海道」への出荷量を増やします。
- アオダイ、ハマダイや「菜の花カンパチ」などについてお歳暮用としての宣伝を積極的に行い、鮮魚の出荷・販売を強化します。
- 観光地である指宿市の強みを生かし、ホテル等の宿泊施設への出荷量を増大させる取組（商談会等の開催）を推進し、需要の増加を図ります。
- 鮮魚商組合と協議し、指宿漁協本所での入札に参加する仲買人の増加を促します。

(4) 商品開発の推進

漁協及び漁業者は、以下の取組を行い所得の向上を図ります。

- ガンガゼなど未利用資源を活用した食品や大量水揚げ時のブリやカマス、シイラなど価格の低い魚種を利用した冷凍食品やレトルト食品、レンジで温めるだけで食べられるような消費者ニーズに対応した商品の開発を行います。試作品の販売結果を踏まえ、準備ができたものから商品化を行います。
- 市観光協会と連携し、指宿で水揚げされる水産物を使用した土産品の開発（たこせんべい等）を行います。試作品の販売結果を踏まえ、準備ができたものから商品化します。
- 地元で水揚げされた水産物を使用した握り寿司を道の駅や漁協直売所で販売します。地魚を使った回転すしの店舗を指宿市内に出店することについては、これまでの検討を踏まえ一定の方向性を決定します。

(5) 施設整備

- 漁協は、高鮮度で安全安心な水揚げを行うとともに、水産加工品の製造や開発を支援し、魚食普及を図り販路を拡大するため、見学機能を備えた衛生管理型市場施設・加工場や漁協直営の食堂の整備について、準備が整い次第着手し、整備後は、施設の運営のための手法等を関係者と十分に協議しつつ徹底して行い、これらの施設の十分な活用を図ります。

上記の取組により、指宿は5%、山川は10%の水揚げ単価の向上を目指します。

3 加工業の振興

- かつお節のPRを図るために、毎月24日の「ふしの日」に水産加工組合の青年部で構成する「協和会」と女性部で構成する「オカカーズ」がJR指宿駅等でかつお節のパックの無料配布や11月24日の「いい節の日」イベント、毎年開催される菜の花マラソン等での茶ぶしの無料配布を行い、かつお節の利用促進を図ります。
- 漁協は水産加工組合とともに、かつお節の原料であるカツオの水揚げ増加を図るため、関係機関と連携し、誘致活動や輸入環境を整備します。
- 水産加工組合は、26年度に整備した施設を活用し、かつお節製造工場から排出される汚泥等を乾燥させて製造した肥料の販売促進を行います。

	<p>○ 水産加工組合及び漁協は、フィッシュミール工場の機器や、冷凍冷蔵施設の冷凍機の入替えについて補助事業を活用して計画的に進めます。</p> <p>4 水産基盤施設の適切な整備</p> <p>○ 山川漁港について、漁協は、県・市・加工組合など各関係団体で組織する山川港開港促進協議会及び山川港衛生管理推進協議会と連携して、南の水産物輸出入拠点港として無線検疫指定港継続維持を目指します。また、漁船等（輸入船・運搬船・観光客船）の大型化に対応した安心・安全に入出港できる漁港整備に協力します。</p> <p>5 後継者の確保</p> <p>○ 漁業の担い手を確保するため、市及び漁協は、県と連携して漁業就業支援・漁業体験等の担い手育成・確保対策に取り組めます。</p> <p>○ 漁協は、漁業就業希望者への就業情報や漁業情報の提供、県の「ザ・漁師塾」による漁業の基礎的研修や漁業現場での実践的研修への参加の呼びかけなどにより、将来の漁業生産を担う意欲的な人材を確保し、育成を図ります。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 省燃油活動の実施</p> <p>○ 漁業者は、船底やプロペラ等の清掃及び塗装を年1回以上行い燃油の削減に努めます。</p> <p>○ 市及び漁協は、近場の操業ができるよう漁業権内に新たに魚礁を設置し、燃油の削減に繋がります。</p> <p>2 省エネ航行の実施</p> <p>○ 漁業者は、減速航行を行い燃油の削減に努めます。</p> <p>3 漁場共同探索の実施</p> <p>○ 瀬もの一本釣りグループは、平成26年度に整備した衛星電話や高性能レーダーにより情報の共有化を行い、漁場探索時間の短縮による燃油の削減や操業の安全性の強化を図ります。</p> <p>上記の取組により、指宿、山川ともに5%のコストの削減を目指します。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>○鹿児島県漁港漁場施設整備事業（鹿児島県）</p> <p>○つくり育て管理する漁業補助金（指宿市）</p> <p>○魚類増殖事業補助金（指宿市）</p> <p>○外国船漁船被害救済支援事業（水産庁）</p> <p>○漁港の省エネ化実証事業（環境省）</p> <p>○種子島周辺対策事業（JAXA）</p> <p>○水産物供給基盤整備事業（水産庁）</p> <p>○産地水産業強化支援事業（水産庁）</p> <p>○漁業生産の担い手育成確保事業（鹿児島県）</p>

(4) 関係機関との連携

<p>行政、特に指宿市、鹿児島県南薩地域振興局をはじめとした関係機関との連携を強化します。</p> <p>鹿児島県漁業協同組合連合会と連携し、鮮魚、加工品等の販売を強化するとともに、高値で取引される魚やシメ方・出荷方法等の情報収集に努めます。</p> <p>鹿児島中央卸市場が休みの日には、量販店に鮮魚の入荷が少ないことから、沿岸漁業者が漁獲した鮮魚を量販店と連携して販売を行います。</p> <p>6次産業化の取り組みについては、指宿市の特産品振興担当部署との連携を強化し、特に加工品の開発については、県水産技術開発センターと連携して推進します。</p> <p>また、県水産技術開発センター主催の品評会等にも参加し競争力の強化を図ります。</p> <p>道の駅「山川港活お海道」、道の駅「いぶすき彩花菜館」との連携を深め、鮮魚の販売や加工品の販売を行います。</p>
--

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上 %以上	基準年	平成 年度 : 漁業所得	千円
	目標年	平成 年度 : 漁業所得	千円

(2) 上記の算出方法及びその妥当性

--

※算出の根拠及びその方法等について詳細に記載し、必要があれば資料を添付すること。

5 関連施策

活用を予定している関連施策名とその内容及びプランとの関係性

事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性
省燃油活動推進事業	漁船の燃油向上のための船底の清掃及び塗装また、プロペラの清掃及び部分交換や減速走行や漁場の共同探索を行い漁業コストの削減を行います。
水産多面的機能発揮対策事業	中層網手法やアマモの種苗の設置等を行い、藻場の拡大を図り、水産資源の回復・増加を図ります。また、漁村文化の伝承として、試食会や出前事業を行い魚食普及に努めます。(国)
鹿児島県漁港漁場施設整備事業	漁業権内に魚礁を設置し、沿岸漁業者の漁獲量の増加を図り、所得向上を目指します。(県1/2・漁協1/2)
つくり育て管理漁業補助金	ヒラメやマダイの種苗放流を行い、漁業資源の維持・回復を図ります。また、産卵用のイカシバやたこつぼの投入を計画的に行い、水産資源回復・増大を図ります。(市)
魚類増殖事業補助金	ヒラメやマダイの種苗放流を計画的に行い、漁業資源の維持・回復を図ります。また、産卵用のたこつぼの投入やワカメ種苗の設置を行い、漁業環境の改善及び水産資源の回復・増大を図ります。(市)
外国漁船被害救済支援事業	外国漁船の影響を受ける漁業者に対し行うもので、漁場情報を提供するとともに、外国漁船の操業や航行に係る情報を収集し、水産庁へ報告することで漁業者の安全確保を行い漁場の有効利用を図る。(国)
漁港の省エネ化実証事業	衛生管理型市場への転換やソーラーシステム、自然媒体の冷凍機などを導入することにより電気使用量の削減を図る。また、地元で水揚げされた水産物や水産加工品の保存を行い漁業所得の向上を図る。(環境省)(国85/100・漁協15/100)
種子島周辺対策事業	瀬もの一本釣りグループでは、連絡を取り合い操業できるよう全船衛星電話を設置する。2隻については、高性能レーダーを整備し操業の安全性の強化を図る。 実習室や研修室、見学機能を兼ね備えた衛生管理型加工場の整備を行い、地魚や冷凍カツオを使用した加工品の製造を行う。(国7/10以内・県1/10以内・漁協2/10以上)

水産物供給基盤整備事業	漁業権内に魚礁を設置し、沿岸漁業者の漁獲量の増加を図り、所得向上を目指す。(国5/10 県4/10・市1/10)
産地水産業強化支援事業	かつお節製造工場から排出される汚泥等処理するために、乾燥させて肥料を製造する施設を整備する。 海外まき網船水揚げに使用するクレーン車の購入や大型まき網船に搭載されているヘリコプターの燃油給油施設を整備することによりかつお節原料の安定供給を図る。 (国1/3・漁協2/3)
漁業生産の担い手育成確保事業	漁業の担い手確保・育成を図るため、漁業就業相談への対応、ザ・漁師塾の実施、漁業士認定、活動グループ化促進、研修等を実施する。

※具体的な事業名が記載できない場合は、「事業名」は「未定」とし、「事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性」のみ記載する。

※本欄の記載により、関連施策の実施を確約するものではない。