

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	兵庫県地域水産業再生委員会福良漁協部会
代表者名	会長 前田 若男

再生委員会の構成員	福良漁協、南あわじ市、兵庫県淡路県民局
オブザーバー	兵庫県漁業協同組合連合会

対象となる地域の範囲及び漁業種類	福良漁業協同組合の地域 ・小型底びき網漁業（ <u>12</u> 名） ・機船船びき網漁業（ <u>15</u> 名） ・刺網漁業（ <u>8</u> 名） ・延縄漁業（ <u>12</u> 名） ・一本つり漁業（ <u>40</u> 名） ・採介そう漁業（ <u>9</u> 名） ・ワカメ養殖業（ <u>10</u> 名） ・魚類養殖業（ <u>16</u> 名） 合計 <u>122</u> 名
------------------	--

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

当部会の地域は、淡路島の西南端に位置し、地域の大部分は瀬戸内海国立公園に指定されている。古くより四国との玄関口として発展し、紀伊水道と播磨灘の潮流差で発生する「渦潮」で名高い鳴門海峡を中心とした好漁場を有し、小型底びき網、機船船びき網、刺網、延縄、一本つり、採介そうなどの漁船漁業と、ワカメ養殖、魚類養殖漁業が営まれており、イワシシラス、サワラ、マダイ、ハモ、ブリ、マダコ、養殖ワカメ、養殖トラフグなど四季を通じて多種多様な水産物が水揚げされている。

しかしながら、近年の漁業の現状は、海洋環境の変化による漁獲量の減少や消費の低迷等による魚価の下落、さらには原油価格高騰とともに円安へのシフトに伴う燃油や資材の高騰により、漁業経営の継続が非常に困難な状況となっている。

当地域では、従前から地域の中核的な産業である漁業が中心となって、地元の料理屋、民宿、商店街等との連携のもと、観光協会等とも協力して、3月は、桜鯛祭、5月は、べっぴん鱧祭、6月麦藁蛸祭、10月は、チリメン祭、11月は、三年とらふぐ祭など四季折々の水産物を特産品としてPRしている。また、平成27年3月には、南あわじ市に所在する集客施設「イングランドの丘」に隣接して農水産物の大型直販施設として「あわじ島まるごと食の拠点」が供用開始し、当組合を含めた市内5漁協も出資者となっており、地元水産物のPRや消費拡大をさらに推進する施設として活用することになっている。

当地域の共販市場は、漁業種類ごとに一定の入札時間は設定されているものの、その時間は過去からの慣習が継続され、漁業者数が減少した現在においても非常に長時間にわたって開催され、時間帯によっては全仲買業者が参集しないことや漁獲物の集約ができないまま入札されるなどで魚価が低く抑えられ、また、2カ所の荷さばき台船を使用していることから荷さばき作業が非効率となっている。

(2) その他関連する現状等

地域全体で高齢化や人口減少が進んでおり、地域経済を支えている漁業が衰退することにより、地域の活気も失われつつある。このため、漁業を再生させることにより、地域全体の繁栄を取り戻す必要がある。

又、漁獲量を維持するため休業、操業時間短縮、漁獲のサイズの制限。水産資源の繁殖事業にアオリイカ資源増大、産卵用たこつぼ設置、投石、魚礁設置等に取り組んでいる。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

水産業を振興する様々な施策を活用しつつ、魚価の向上等による漁業収入の向上や省燃油活動等による漁業コストの削減に組合員全員で取り組むことで、漁業所得の向上を目指す。

漁業の元気を取り戻すことで、地域の中核的な産業である漁業が中心となって、地元の料理屋、民宿、商店街等との連携のもと、観光協会等とも協力して、四季折々の水産物を特産品としてPRするなど、浜の活力を再生することにより地域全体の活性化を図る。

当プランの推進により、当再生委員会構成員は以下の取組を行い、漁業収入向上及び漁業コスト削減をはかる

● 漁業収入向上のための取組

- ・ 漁獲物の品質向上
- ・ 資源の増大
- ・ 地元消費の拡大
- ・ 漁協販売機能の強化

● 漁業コスト削減の取組

- ・ 省燃油活動の推進
- ・ 省エネ機器による燃油使用量削減
- ・ 操業時間の短縮
- ・ 燃油急騰に対する備え

(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

水産資源の持続的な利用を図るために取り組む漁獲努力量の削減等については、資源管理計画に則って確実に履行する。網入れ時間、休業日の設定・漁獲物の体長制限。

魚類養殖、ワカメ養殖については、兵庫県の魚類養殖漁場改善計画、ワカメ養殖漁場改善計画を遵守している。

(3) 具体的な取組内容

1 年目（平成 26 年度）

取組内容は、取組の進捗状況や得られた成果等を踏まえ、必要に応じ見直すこととする。

漁業収入向上のための取組	下記の取組により、漁業収入を基準年から 1% 向上させる。 ● 漁獲物の品質向上 ① 船びき網漁業 15 名は、鮮度が落ちやすいイカナゴ、シラスについて、1 操業当たりの曳網時間を 10 分程度短縮し、1 操業での漁獲量を調整して漁獲物の冷却効率を向上させること、陸場にかかる帰港までの時間を短縮することで鮮度向上に努める。
--------------	--

- ②刺網漁業 8 名は、漁場での漁具の設置時間を 2 時間短縮することで網に掛かってから水揚げする時間を短縮し、漁獲物の鮮度向上に努めるとともに、漁獲物を網から外す際には、メバルやカサゴなどの魚類では、網外し器具の使用と直接魚体に手が触れて魚が傷まないよう手袋の着用を徹底し、イセエビは足折れによる魚価低下をまねかないよう、網外し器具の使用と絡んだ網の切断を併用してこれまで以上に丁寧に扱う。
- ③延縄漁業 12 名は、漁獲されたトラフグやハモを漁船の生簀に收容する際には、酸素ポンベからのエアレーションにより適度な酸素供給と氷を入れて水温を下げる水温調整を行い、活力を保持した状態で水揚げし、一匹でも多く高値で取引される活魚で出荷できるよう努める。
- ④一本釣漁業 40 名は、漁獲したサワラを、エラ締め血抜きで死後硬直を遅らせ鮮度保持に努める。また、この処理を行ったサワラ、タチウオなどの鮮魚を、保冷能力の高い保冷箱の導入と水氷の併用により船上でのさらなる鮮度保持の向上に取り組む。
- ⑤ワカメ養殖業 10 名は、栄養塩不足による色落ちを低減させるため養殖漁場へ施肥（硫安の入った袋を養殖場に吊して海中への窒素添加を促す）を行なうことにより品質の維持向上に努める。
- ⑥魚類養殖業 16 名は、養殖トラフグ等への寄生虫の付着を減らし成長を促すため、海底改良剤を養殖漁場に散布するなど養殖魚の品質向上に努める。

●資源の増大

漁業者、漁協、地元行政機関が協力し、投石による藻場の造成、アオリイカ産卵床設置、タコ産卵用蛸壺設置、マダイ、ヒラメ、マコガレイ、オニオコゼ、カサゴの中間育成等の栽培漁業やクロアワビ、サザエ、アカウニ等の有用種の放流を実施し、休漁日の拡大やバックフィッシュ等資源管理の取り組みに参加し、資源の増大を図る。

●地元消費の拡大

漁協は、全漁業者と協力し、以下の取組を行い、島内観光客や地元住民等の購入機会を増やすとともに、魚食普及により地元での消費拡大を図る。

①直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」の活用

漁協は、全漁業者と協力し、平成 27 年 3 月に供用が予定されている直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」を活用し、サワラやタチウオ、アジ等地元水産物を販売し消費拡大を図る。

②「水産物祭」による P R

福良地区は、鳴門海峡の渦潮観光船発着地となっており、島外からの観光客も多く来訪、宿泊することから、地元の仲買人、加工業者、商店街、料理店、民宿等とも連携し、福良地区特産の養殖トラフグ（淡路島 3 年とらふぐ、11 月開催）をはじめ、マダイ（鳴門鯛、桜鯛、3 月開催）、ハモ（べっぴん鱧、5 月開催）、マダコ（6 月開催）、シラス干し（ちりめん、10 月開催）を「水産物祭」での直売を通じた P R 活動を実施する。

	<p>③朝市等の定期的な開催 漁協は、観光協会と協力し、毎月1回朝市を開催し、准組合員となっている水産物加工業者が製造するシラス干しや煮干し、塩蔵ワカメ等を地元消費者や観光客へ販売することにより消費拡大を図る。また、漁業者自らもタチウオやマイワシ等漁獲物を販売する。</p> <p>④学校給食への提供、料理教室の開催 養殖漁業者は、地元小学校の給食に地元特産の「淡路島3年とらふぐ」を提供するとともに、養殖漁業をはじめとした当地区の漁業について講義を行なうことで地元の漁業や魚への親しみを醸成する。 また、漁協女性部は、地元小学校でタチウオやシラス干し、ノリ、ワカメ等を食材とした料理教室の開催により魚食普及を進める。</p> <p>●漁協販売機能の強化 漁協は、漁業者、既存仲買業者と協力し、現在2箇所で行なっている市場施設を1カ所に集約することで作業効率を向上させるとともに、長時間にわたって行なわれている入札時間の短縮と漁業種類ごとの入札時間帯の集約などにより、共販運営の効率化を図り、仲買人の新規参入も含め、産地市場の価格形成力を向上させ、魚価を向上させることの検討を開始する。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業コストを基準年から1%削減させる。</p> <p>●省燃油活動の推進 全漁業者が参加し、低速航行、係留中のエンジン停止、船体の軽量化、定期的な船底清掃など省燃油活動推進事業の取組を推進し、燃油消費量を削減する。</p> <p>●省エネ機器による燃油使用量削減 船びき網漁業者、一本つり漁業者グループは、省エネ機器導入を推進し燃料消費量の削減を図る。</p> <p>●燃油急騰に対する備え 漁協は、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を推進し、燃油急騰に備える。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>省エネ機器導入推進事業、省燃油活動推進事業、漁業経営セーフティーネット構築事業</p>

2年目（平成27年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業収入を基準年から2%向上させる。</p> <p>●漁獲物の品質向上</p> <p>①船びき網漁業15名は、鮮度が落ちやすいイカナゴ、シラスについて、1操業当たりの曳網時間を10分程度短縮し、1操業での漁獲量を調整して漁獲物の冷却効率を向上させること、陸揚にかかる帰港までの時間を短縮することを継続し鮮度向上に努める。</p> <p>②刺網漁業8名は、漁場での漁具の設置時間を2時間短縮することで網に掛かってから水揚げする時間を短縮し、漁獲物の鮮度向上に努める</p>
---------------------	---

とともに、漁獲物を網から外す際には、メバルやカサゴなどの魚類では、網外し器具の使用と直接魚体に手が触れて魚が傷まないよう手袋の着用を徹底し、イセエビは足折れによる魚価低下をまねかないよう、網外し器具の使用と絡んだ網の切断を併用してこれまで以上に丁寧に扱う取り組みを継続する。

- ③延縄漁業 12名は、漁獲されたトラフグやハモを漁船の生簀に收容する際には、酸素ポンベからのエアレーションにより適度な酸素供給と氷を入れて水温を下げる水温調整を行う取り組みを継続し、活力を保持した状態で水揚げし、一匹でも多く高値で取引される活魚で出荷できるよう努める。
- ④一本釣漁業 40名は、漁獲したサワラを、エラ締め血抜きで死後硬直を遅らせ鮮度保持に努める。また、この処理を行ったサワラ、タチウオなどの鮮魚を、保冷能力の高い保冷箱の導入と水氷の併用により船上でのさらなる鮮度保持の向上に継続して取り組む。
- ⑤ワカメ養殖業 10名は、栄養塩不足による色落ちを低減させるため養殖漁場へ施肥を継続して行なうことにより品質の維持向上に努める。
- ⑥魚類養殖業 16名は、養殖トラフグ等への寄生虫の付着を減らし成長を促すため、海底改良剤を養殖漁場に散布するなど養殖魚の品質向上の取り組みを継続する。

●資源の増大

漁業者、漁協、地元行政機関が協力し、投石による藻場の造成、アオリイカ産卵床設置、タコ産卵用蛸壺設置、マダイ、ヒラメ、マコガレイ、オニオコゼ、カサゴの中間育成等の栽培漁業やクロアワビ、サザエ、アカウニ等の有用種の放流を実施し、休漁日の拡大やバックフィッシュ等資源管理の取り組みに継続して参加し、資源の増大を図る。

●地元消費の拡大

漁協は、全漁業者と協力し、以下の取組を引き続き行い、島内観光客や地元住民等の購入機会を増やすとともに、魚食普及により地元での消費拡大を図る。

①直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」の活用

漁協は、全漁業者と協力し、直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」を活用し、サワラやタチウオ、アジ等地元水産物を引き続き販売し消費拡大を図る。

②「水産物祭」によるPR

福良地区は、鳴門海峡の渦潮観光船発着地となっており、島外からの観光客も多く来訪、宿泊することから、地元の仲買人、加工業者、商店街、料理店、民宿等とも連携し、福良地区特産の養殖トラフグ（淡路島3年とらふぐ、11月開催）をはじめ、マダイ（鳴門鯛、桜鯛、3月開催）、ハモ（べっぴん鱧、5月開催）、マダコ（6月開催）、シラス干し（ちりめん、10月開催）を「水産物祭」での直売を通じたPR活動を引き続き実施する。

③朝市等の定期的な開催

漁協は、観光協会と協力し、毎月1回朝市を開催し、准組合員と

	<p>なっている水産物加工業者が製造するシラス干しや煮干し、塩蔵ワカメ等を地元消費者や観光客へ販売することにより消費拡大を図る。また、漁業者自らもタチウオやマイワシ等漁獲物を販売する取り組みを継続する。</p> <p>④学校給食への提供、料理教室の開催 養殖漁業者は、地元小学校の給食に地元特産の「淡路島3年とらふぐ」を提供するとともに、養殖漁業をはじめとした当地区の漁業について講義を行なうことで地元の漁業や魚への親しみを醸成する取り組みを継続する。 また、漁協女性部は、地元小学校でタチウオやシラス干し、ノリ、ワカメ等を食材とした料理教室の開催により魚食普及の取り組みを継続する。</p> <p>●漁協販売機能の強化 漁協は、漁業者、既存仲買業者と協力し、現在2箇所で行なっている市場施設を1カ所に集約することで作業効率を向上させるとともに、長時間にわたって行なわれている入札時間の短縮と漁業種類ごとの入札時間帯の集約などにより、共販運営の効率化を図り、仲買人の新規参入も含め、産地市場の価格形成力を向上させ、魚価を向上させることの検討を継続する</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業コストを基準年から2%削減させる。</p> <p>●省燃油活動の推進 全漁業者が参加し、低速航行、係留中のエンジン停止、船体の軽量化、定期的な船底清掃など省燃油活動推進事業の取組を推進し、燃油消費量を削減する。</p> <p>●省エネ機器による燃油使用量削減 船びき網漁業者、魚類養殖漁業者グループは、省エネ機器導入を推進し燃料消費量の削減を図る。 船びき網漁業者、一本つり漁業者グループは、過年度に省エネ機器等導入推進事業を活用して導入した省エネ機関により、当該漁業者の燃料消費量の削減を図る。</p> <p>●操業時間の短縮 船びき網漁業者15名は、操業時間を1時間短縮することにより燃油の消費量を抑制し、漁労コストを削減する。</p> <p>●燃油急騰に対する備え 漁協は、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を推進し、燃油急騰に備える。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>省エネ機器導入推進事業、漁業経営セーフティーネット構築事業</p>

3年目（平成28年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業収入を基準年から3%向上させる。</p> <p>●漁獲物の品質向上 ①船びき網漁業15名は、鮮度が落ちやすいイカナゴ、シラスについて、</p>
---------------------	--

1 操業当たりの曳網時間を 10 分程度短縮し、1 操業での漁獲量を調整して漁獲物の冷却効率を向上させること、陸場にかかる帰港までの時間を短縮することを継続し鮮度向上に努める。

②刺網漁業 8 名は、漁場での漁具の設置時間を 2 時間短縮することで網に掛かってから水揚げする時間を短縮し、漁獲物の鮮度向上に努めるとともに、漁獲物を網から外す際には、メバルやカサゴなどの魚類では、網外し器具の使用と直接魚体に手が触れて魚が傷まないよう手袋の着用を徹底し、イセエビは足折れによる魚価低下をまねかないよう、網外し器具の使用と絡んだ網の切断を併用してこれまで以上に丁寧に扱う取り組みを継続する。

③延縄漁業 12 名は、漁獲されたトラフグやハモを漁船の生簀に收容する際には、酸素ポンベからのエアレーションにより適度な酸素供給と氷を入れて水温を下げる水温調整を行う取り組みを継続し、活力を保持した状態で水揚げし、一匹でも多く高値で取引される活魚で出荷できるよう努める。

④一本釣漁業 40 名は、漁獲したサワラを、エラ締め血抜きで死後硬直を遅らせ鮮度保持に努める。また、この処理を行ったサワラ、タチウオなどの鮮魚を、保冷能力の高い保冷箱の導入と水氷の併用により船上でのさらなる鮮度保持の向上に継続して取り組む。

⑤ワカメ養殖業 10 名は、栄養塩不足による色落ちを低減させるため養殖漁場へ施肥を継続して行なうことにより品質の維持向上に努める。

⑥魚類養殖業 16 名は、養殖トラフグ等への寄生虫の付着を減らし成長を促すため、海底改良剤を養殖漁場に散布するなど養殖魚の品質向上の取り組みを継続する。

●資源の増大

漁業者、漁協、地元行政機関が協力し、投石による藻場の造成、アオリイカ産卵床設置、タコ産卵用蛸壺設置、マダイ、ヒラメ、マコガレイ、オニオコゼ、カサゴの中間育成等の栽培漁業やクロアワビ、サザエ、アカウニ等の有用種の放流を実施し、休漁日の拡大やバックフィッシュ等資源管理の取り組みに継続して参加し、資源の増大を図る。

●地元消費の拡大

漁協は、全漁業者と協力し、以下の取組を引き続き行い、島内観光客や地元住民等の購入機会を増やすとともに、魚食普及により地元での消費拡大を図る。

①直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」の活用

漁協は、全漁業者と協力し、直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」を活用し、サワラやタチウオ、アジ等地元水産物を引き続き販売し消費拡大を図る。

②「水産物祭」によるPR

福良地区は、鳴門海峡の渦潮観光船発着地となっており、島外からの観光客も多く来訪、宿泊することから、地元の仲買人、加工業者、商店街、料理店、民宿等とも連携し、福良地区特産の養殖トラフグ（淡路島3年とらふぐ、11月開催）をはじめ、マダイ（鳴門鯛、

	<p>桜鯛、3月開催)、ハモ(べっぴん鰻、5月開催)、マダコ(6月開催)、シラス干し(ちりめん、10月開催)を「水産物祭」での直売を通じたPR活動を引き続き実施する。</p> <p>③朝市等の定期的な開催 漁協は、観光協会と協力し、毎月1回朝市を開催し、准組合員となっている水産物加工業者が製造するシラス干しや煮干し、塩蔵ワカメ等を地元消費者や観光客へ販売することにより消費拡大を図る。また、漁業者自らもタチウオやマイワシ等漁獲物を販売する取り組みを継続する。</p> <p>④学校給食への提供、料理教室の開催 養殖漁業者は、地元小学校の給食に地元特産の「淡路島3年とらふぐ」を提供するとともに、養殖漁業をはじめとした当地区の漁業について講義を行なうことで地元の漁業や魚への親しみを醸成する取り組みを継続する。 また、漁協女性部は、地元小学校でタチウオやシラス干し、ノリ、ワカメ等を食材とした料理教室の開催により魚食普及の取り組みを継続する。</p> <p>●漁協販売機能の強化 漁協は、漁業者、既存仲買業者と協力し、現在2箇所で行なっている市場施設を1カ所に集約することで作業効率を向上させるとともに、長時間にわたって行なわれている入札時間の短縮と漁業種類ごとの入札時間帯の集約などにより、共販運営の効率化を図り、仲買人の新規参入も含め、産地市場の価格形成力を向上させ、魚価を向上させることの検討を継続する</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業コストを基準年から3%削減させる。</p> <p>●省燃油活動の推進 全漁業者が参加し、低速航行、係留中のエンジン停止、船体の軽量化、定期的な船底清掃など省燃油活動推進事業の取組を推進し、燃油消費量を削減する。</p> <p>●省エネ機器による燃油使用量削減 船びき網漁業者、一本つり漁業者、魚類養殖漁業者グループは、過年度に省エネ機器等導入推進事業を活用して導入した省エネ機関により、当該漁業者の燃料消費量の削減を図る。</p> <p>●操業時間の短縮 船びき網漁業者15名は、操業時間を1時間短縮することにより燃油の消費量を抑制し、漁労コストを削減する。</p> <p>●燃油急騰に対する備え 漁協は、漁業経営セフティーネット構築事業への加入を推進し、燃料急騰に備える。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>漁業経営セフティーネット構築事業</p>

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業収入を基準年から 4 % 向上させる。</p> <p>●漁獲物の品質向上</p> <p>①船びき網漁業 15 名は、鮮度が落ちやすいイカナゴ、シラスについて、1 操業当たりの曳網時間を 10 分程度短縮し、1 操業での漁獲量を調整して漁獲物の冷却効率を向上させること、陸場にかかる帰港までの時間を短縮することを継続し鮮度向上に努める。</p> <p>②刺網漁業 8 名は、漁場での漁具の設置時間を 2 時間短縮することで網に掛かってから水揚げする時間を短縮し、漁獲物の鮮度向上に努めるとともに、漁獲物を網から外す際には、メバルやカサゴなどの魚類では、網外し器具の使用と直接魚体に手が触れて魚が傷まないよう手袋の着用を徹底し、イセエビは足折れによる魚価低下をまねかないよう、網外し器具の使用と絡んだ網の切断を併用してこれまで以上に丁寧に扱う取り組みを継続する。</p> <p>③延縄漁業 12 名は、漁獲されたトラフグやハモを漁船の生簀に收容する際には、酸素ボンベからのエアレーションにより適度な酸素供給と氷を入れて水温を下げる水温調整を行う取り組みを継続し、活力を保持した状態で水揚げし、一匹でも多く高値で取引される活魚で出荷できるよう努める。</p> <p>④一本釣漁業 40 名は、漁獲したサワラを、エラ締め血抜きで死後硬直を遅らせ鮮度保持に努める。また、この処理を行ったサワラ、タチウオなどの鮮魚を、保冷能力の高い保冷箱の導入と水氷の併用により船上でのさらなる鮮度保持の向上に継続して取り組む。</p> <p>⑤ワカメ養殖業 10 名は、栄養塩不足による色落ちを低減させるため養殖漁場へ施肥を継続して行なうことにより品質の維持向上に努める。</p> <p>⑥魚類養殖業 16 名は、養殖トラフグ等への寄生虫の付着を減らし成長を促すため、海底改良剤を養殖漁場に散布するなど養殖魚の品質向上の取り組みを継続する。</p> <p>●資源の増大 漁業者、漁協、地元行政機関が協力し、投石による藻場の造成、アオリイカ産卵床設置、タコ産卵用蛸壺設置、マダイ、ヒラメ、マコガレイ、オニオコゼ、カサゴの中間育成等の栽培漁業やクロアワビ、サザエ、アカウニ等の有用種の放流を実施し、休漁日の拡大やバックフィッシュ等資源管理の取り組みに継続して参加し、資源の増大を図る。</p> <p>●地元消費の拡大 漁協は、全漁業者と協力し、以下の取組を引き続き行い、島内観光客や地元住民等の購入機会を増やすとともに、魚食普及により地元での消費拡大を図る。</p> <p>①直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」の活用 漁協は、全漁業者と協力し、直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」を活用し、サワラやタチウオ、アジ等地元水産物を引き続き販売し消費拡大を図る。</p> <p>②「水産物祭」による PR</p>
---------------------	--

	<p>福良地区は、鳴門海峡の渦潮観光船発着地となっており、島外からの観光客も多く来訪、宿泊することから、地元の仲買人、加工業者、商店街、料理店、民宿等とも連携し、福良地区特産の養殖トラフグ（淡路島3年とらふぐ、11月開催）をはじめ、マダイ（鳴門鯛、桜鯛、3月開催）、ハモ（べっぴん鱧、5月開催）、マダコ（6月開催）、シラス干し（ちりめん、10月開催）を「水産物祭」での直売を通じたPR活動を引き続き実施する。</p> <p>③朝市等の定期的な開催 漁協は、観光協会と協力し、毎月1回朝市を開催し、准組合員となっている水産物加工業者が製造するシラス干しや煮干し、塩蔵ワカメ等を地元消費者や観光客へ販売することにより消費拡大を図る。また、漁業者自らもタチウオやマイワシ等漁獲物を販売する取り組みを継続する。</p> <p>④学校給食への提供、料理教室の開催 養殖漁業者は、地元小学校の給食に地元特産の「淡路島3年とらふぐ」を提供するとともに、養殖漁業をはじめとした当地区の漁業について講義を行なうことで地元の漁業や魚への親しみを醸成する取り組みを継続する。 また、漁協女性部は、地元小学校でタチウオやシラス干し、ノリ、ワカメ等を食材とした料理教室の開催により魚食普及の取り組みを継続する。</p> <p>●漁協販売機能の強化 漁協は、漁業者、既存仲買業者と協力し、現在2箇所で行なっている市場施設を1カ所に集約することで作業効率を向上させるとともに、長時間にわたって行なわれている入札時間の短縮と漁業種類ごとの入札時間帯の集約などにより、共販運営の効率化を図り、仲買人の新規参入も含め、産地市場の価格形成力を向上させ、魚価を向上させることの検討を継続し、具体的な施設整備についても検討を進める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業コストを基準年から4%削減させる。</p> <p>●省燃油活動の推進 部会全漁業者が参加し、低速航行、係留中のエンジン停止、船体の軽量化、定期的な船底清掃など省燃油活動推進事業の取組を推進し、燃油消費量を削減する。</p> <p>●省エネ機器による燃油使用量削減 船びき網漁業者、一本つり漁業者、魚類養殖漁業者グループが、過年度に省エネ機器等導入推進事業を活用して導入した省エネ機関により、当該漁業者の燃料消費量の削減を図る。</p> <p>●操業時間の短縮 船びき網漁業者15名は、操業時間を1時間短縮することにより燃油の消費量を抑制し、漁労コストを削減する。</p> <p>●燃油急騰に対する備え 漁協は、漁業経営セフティーネット構築事業への加入を推進し、燃料急騰に備える。</p>

活用する支援措置等	漁業経営セーフティーネット構築事業
-----------	-------------------

5年目（平成30年度）

取組の最終年度であり、以下の取組を引き続き行うが、目標達成を確実なものとするようプランの取組の成果を検証し、必要な見直しを行う。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業収入を基準年から5%向上させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●漁獲物の品質向上 <ul style="list-style-type: none"> ①船びき網漁業 15名は、鮮度が落ちやすいイカナゴ、シラスについて、1操業当たりの曳網時間を10分程度短縮し、1操業での漁獲量を調整して漁獲物の冷却効率を向上させること、陸場にかかる帰港までの時間を短縮することを継続し鮮度向上に努める。 ②刺網漁業 8名は、漁場での漁具の設置時間を2時間短縮することで網に掛かってから水揚げする時間を短縮し、漁獲物の鮮度向上に努めるとともに、漁獲物を網から外す際には、メバルやカサゴなどの魚類では、網外し器具の使用と直接魚体に手が触れて魚が傷まないよう手袋の着用を徹底し、イセエビは足折れによる魚価低下をまねかないよう、網外し器具の使用と絡んだ網の切断を併用してこれまで以上に丁寧に扱う取り組みを継続する。 ③延縄漁業 12名は、漁獲されたトラフグやハモを漁船の生簀に收容する際には、酸素ボンベからのエアレーションにより適度な酸素供給と氷を入れて水温を下げる水温調整を行う取り組みを継続し、活力を保持した状態で水揚げし、一匹でも多く高値で取引される活魚で出荷できるよう努める。 ④一本釣漁業 40名は、漁獲したサワラを、エラ締め血抜きで死後硬直を遅らせ鮮度保持に努める。また、この処理を行ったサワラ、タチウオなどの鮮魚を、保冷能力の高い保冷箱の導入と水氷の併用により船上でのさらなる鮮度保持の向上に継続して取り組む。 ⑤ワカメ養殖業 10名は、栄養塩不足による色落ちを低減させるため養殖漁場へ施肥を継続して行なうことにより品質の維持向上に努める。 ⑥魚類養殖業 16名は、養殖トラフグ等への寄生虫の付着を減らし成長を促すため、海底改良剤を養殖漁場に散布するなど養殖魚の品質向上の取り組みを継続する。 ●資源の増大 <p>漁業者、漁協、地元行政機関が協力し、投石による藻場の造成、アオリイカ産卵床設置、タコ産卵用蛸壺設置、マダイ、ヒラメ、マコガレイ、オニオコゼ、カサゴの中間育成等の栽培漁業やクロアワビ、サザエ、アカウニ等の有用種の放流を実施し、休漁日の拡大やバックフィッシュ等資源管理の取り組みに継続して参加し、資源の増大を図る。</p> ●地元消費の拡大 <p>漁協は、全漁業者と協力し、以下の取組を引き続き行い、島内観光客や地元住民等の購入機会を増やすとともに、魚食普及により地元での消費拡大を図る。</p>
---------------------	--

	<p>①直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」の活用 漁協は、全漁業者と協力し、直販施設「あわじ島まるごと食の拠点」を活用し、サワラやタチウオ、アジ等地元水産物を引き続き販売し消費拡大を図る。</p> <p>②「水産物祭」によるPR 福良地区は、鳴門海峡の渦潮観光船発着地となっており、島外からの観光客も多く来訪、宿泊することから、地元の仲買人、加工業者、商店街、料理店、民宿等とも連携し、福良地区特産の養殖トラフグ（淡路島3年とらふぐ、11月開催）をはじめ、マダイ（鳴門鯛、桜鯛、3月開催）、ハモ（べっぴん鱧、5月開催）、マダコ（6月開催）、シラス干し（ちりめん、10月開催）を「水産物祭」での直売を通じたPR活動を引き続き実施する。</p> <p>③朝市等の定期的な開催 漁協は、観光協会と協力し、毎月1回朝市を開催し、准組合員となっている水産物加工業者が製造するシラス干しや煮干し、塩蔵ワカメ等を地元消費者や観光客へ販売することにより消費拡大を図る。また、漁業者自らもタチウオやマイワシ等漁獲物を販売する取り組みを継続する。</p> <p>④学校給食への提供、料理教室の開催 養殖漁業者は、地元小学校の給食に地元特産の「淡路島3年とらふぐ」を提供するとともに、養殖漁業をはじめとした当地区の漁業について講義を行なうことで地元の漁業や魚への親しみを醸成する取り組みを継続する。 また、漁協女性部は、地元小学校でタチウオやシラス干し、ノリ、ワカメ等を食材とした料理教室の開催により魚食普及の取り組みを継続する。</p> <p>●漁協販売機能の強化 漁協は、漁業者、既存仲買業者と協力し、現在2箇所で行なっている市場施設を1カ所に集約することで作業効率を向上させるとともに、長時間にわたって行なわれている入札時間の短縮と漁業種類ごとの入札時間帯の集約などにより、共販運営の効率化を図り、仲買人の新規参入も含め、産地市場の価格形成力を向上させ、魚価を向上させることの検討を継続し、具体的な施設整備を進める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により、漁業コストを基準年から5%削減させる。</p> <p>●省燃油活動の推進 部会全漁業者が参加し、低速航行、係留中のエンジン停止、船体の軽量化、定期的な船底清掃など省燃油活動推進事業の取組を推進し、燃油消費量を削減する。</p> <p>●省エネ機器による燃油使用量削減 船びき網漁業者、一本つり漁業者、魚類養殖漁業者グループが、過年度に省エネ機器等導入推進事業を活用して導入した省エネ機関により、当該漁業者の燃料消費量の削減を図る。</p> <p>●操業時間の短縮 船びき網漁業者15名は、操業時間を1時間短縮することにより燃油</p>

	<p>の消費量を抑制し、漁労コストを削減する。</p> <p>●燃油急騰に対する備え 漁協は、漁業経営セフティーネット構築事業への加入を推進し、燃料急騰に備える。</p>
活用する支援措置等	漁業経営セフティーネット構築事業

(4) 関係機関との連携

<p>取組の効果が十分に発現されるように、地元の南あわじ市、兵庫県漁業協同組合連合会、兵庫県水産技術センター、兵庫県洲本農林水産振興事務所との連携を図る。</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

--

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
漁業経営セフティーネット構築事業	燃油高騰時の経費の増加に備えることにより、漁業支出の低減を図り、漁業所得を確保する。
省燃油活動推進事業	できうる限りの省燃油活動に取り組むことにより、漁業支出の低減を図り、漁業所得を確保する。
省エネ機器等導入推進事業	燃油消費量を削減できる機器を導入することにより、漁業支出の低減を図り、漁業所得を確保する。