

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	奥戸地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 宮野 昭一

再生委員会の構成員	奥戸漁業協同組合、大間町産業振興課 下北地域県民局地域農林水産部むつ水産事務所
オブザーバー	青森県漁業協同組合連合会

※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	地 域 : 青森県大間町 漁業の種類 : イカ釣り漁業(17隻)・一本釣り漁業(15隻)
-------------------	---

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

奥戸地区水産業再生委員会がある地域は、本州最北端大間町の西側に位置し津軽海峡に面した沿岸漁業が中心の地域であり、イカ釣り漁業、マグロ・マス・ブリ等の一本釣り漁業等の多様な漁業が営まれている。

そのような中、回遊性魚類で当地域漁業者の主力魚種であるクロマグロ及びスルメイカを漁獲する一本釣り漁業やイカ釣り漁業においては、漁獲量の減少や漁場形成位置の変動などから日本海及び太平洋へと漁場を求めて移動する漁業者が多くなり、燃料費の増加が懸念されている。

また、輸入水産物の増加により国産水産物の消費が低迷し魚価安傾向にある中、追い打ちをかけるように原油価格の高騰により燃料費・資材費等の漁業経費の増加を招き、経営を圧迫するなど当地域の水産業を取り巻く環境は、より一層厳しい状況に置かれている。

(2) その他の関連する現状等

本州最北端に位置する奥戸地区からは、漁獲物を主要都市へ輸送する時間がかかり、販路拡大が難しい地域になっている。また、幹線道路が一本しかなく、今後東日本大震災級の地震が発生すると津波や落石が原因の通行止めとなり地域は孤立してしまう。

マグロ漁業やイカ釣り漁業を継ぐ若者の後継者はいるものの、高齢化の進むなか将来の漁業者の減少による漁業生産への影響は目に見えており、深刻な状況になっている。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

地域の基幹産業である漁業を衰退させないため、奥戸地区の主力であるイカ釣り漁業と一本釣り漁業の振興を図るとともに、効率的で安定的な漁業経営が行われるよう、次の活動に取り組み地域の活性化を図ります。

- 水産資源の永続的な利用を図るため、水揚げ時の規格遵守による資源管理を行うとともに、限られた漁獲物により安定した漁獲収入を確保するため、衛生管理や鮮度保持の徹底による付加価値の向上や新規出荷ルートの開拓などによる魚価の向上に努める。

- ・ 漁業者は鮮度保持技術の習得とその処理の徹底等による付加価値向上対策を強化する。
- ・ 漁協は町のイベント等を活用し奥戸産水産品のPRによる消費拡大を図る。

- 効率的で安定した漁業経営の確立を図るため、船底清掃や減速航行の徹底、省エネ機器の導入による負荷の軽減を図り、効率的な操業を実現し、漁業用燃油の削減を図る。

- ・ 漁業者は負荷のかからない航行のため定期的な船底清掃を継続して実施する。
- ・ 漁業者は省エネ機器の導入による燃料費の削減を推進する。
- ・ 漁業者は出航時間を早めるなどして減速航行を推進し燃料費の削減を図る。

(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

組合の共同漁業権行使規則及び行使計画書により、漁業期間、漁業の方法、漁獲サイズ等を制限しているほか、県資源管理指針に基づく資源管理計画を策定し、休漁日を設定するなど資源保護に努めている。

※プランの取組に関連する漁業調整規則や漁業調整委員会指示等について記載する。

(3) 具体的な取組内容（毎年ごとに数値目標とともに記載）

1年目（平成26年度）

以降、以下の取組内容は、取組の進捗状況や得られた知見等を踏まえ、必要に応じて見直すこととする。

漁業収入向上のための取組	<p>①水産物の付加価値向上の取組</p> <p>1) イカ釣漁業者は、船上での箱詰めを行うに当たり、漁獲後の低温管理(5℃以下)を徹底するため、適切な施氷と合わせて速やかな発泡スチロールでの箱詰め作業を行う。 また、衛生管理向上のため船上で箱詰め使用する海水について、漁協の協力を得て、海水殺菌装置の整備を念頭に採取する海水の水質調査や効果的な殺菌処理方法の検討などを行う。</p> <p>2) 一本釣漁業者は、クロマグロについて、漁獲後船上において速やかな内臓処理・神経抜き作業を行うとともに海水氷による低温管理を徹底するべく、漁協が主催する技術講習会に出席し、これら作業にかかる技術の習得に努める。併せて、「大間まぐろ」と同じ漁場で漁獲するクロマグロであることをPR材料とし、市場毎にクロマグロが高値で取引される規格の調査を行い、その結果に基づき、大きさ別に出荷先を変えるべく、出荷先ごとに規格をそろえることで魚価の向上を図る。さらに、冬漁期は外気が氷点下になることも多々あるため、肉厚の薄い腹の部分の凍結させないように、施氷時に使用する砕氷の大きさを選別の上、腹内にはグリーンパッチで保護した後ビニール袋を使用し細氷を詰め、魚体の周囲には荒い氷を使用することで保温管理の徹底に取り組む。 タイについては、漁業者は高鮮度出荷を図るべく、魚体サイズで1.5kg以上のもので血抜き作業後すぐに下水をして、海水を少量散布し、ビニールシートを被せて軽く上氷をすることで鮮やかな色が長く保てるよう処理を徹底させる。 マスやブリなどのその他鮮魚については、漁業者は漁協と協力して定期的に販売先の購入時の鮮度状態にかかる実態および産地側への要望調査を行った結果に基づき、血抜き・水氷り処理（海水1に対し0.5以上の氷を使用する）等の処理ルールを定め、漁協が主催する技術講習会に漁業者は参加し処理技術の習得に努めることでそのルールの徹底化を図る。</p> <p>②漁業と観光による取組</p> <p>漁協・町・観光協会・商工会等は、漁業者の協力を得て「マグロだDAY」「超マグロ祭り」等のイベントを利用して、一般来訪者に対して、奥戸漁協に水揚げされるクロマグロとブランド化されている「大間まぐろ」との食べ比べ等により、同じ漁場で漁獲される品質の良いクロマグロであることをPRし知名度の向上を図る。併せて漁協女性部と連携し、漁協は販売戦略を策定し、もずくをはじめとする奥戸産水産物の知名度向上を図り販売促進に努める。</p>
漁業コスト削減のための取組	<p>①燃油の高騰に対する備え</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協は、燃油の高騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を積極的に推進する。 <p>②省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業者は、定期的な船底清掃の実施や不要な積荷を減らすことにより、航行時の負荷を低減し燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、出港時間を早め、減速航行により燃油消費量を抑制する。
活用する支援措置等	省燃油活動推進事業

以下の漁業収入向上の取組及びコスト削減の取組により、イカ釣漁業にあつては基準年から13.1%の所得向上、一本釣漁業においては13.9%の所得向上を図る。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>①水産物の付加価値向上の取組</p> <p>1) イカ釣漁業者は、衛生管理向上のため検討した殺菌処理方法に基づき、船上での箱詰めを行うに当たり、導入した船上海水殺菌装置を活用して洗浄を行い、適切な施氷と合わせて速やかな発泡スチロールでの箱詰め作業を行うことにより、漁獲後の低温管理(5℃以下)を徹底し、衛生管理や品質の向上に努める。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>2) 一本釣漁業者は、漁協が主催する技術講習会での作業手順を遵守し、クロマグロについては漁獲後船上において速やかな内臓処理・神経抜き作業を行うとともに海水氷による低温管理を徹底する。併せて、「大間まぐろ」と同じ漁場で漁獲するクロマグロであることをPR材料とし、市場毎の高値で取引される規格調査の結果に基づき、50kg～100kg、100kg～200kg、200kg以上を目安に、出荷先ごとに市場価格変動を考慮の上、最適規格での出荷に努めることで魚価の向上を図る。さらに、冬漁期は外気が氷点下になることも多々あるため、肉厚の薄い腹の部分凍結させないように、施氷時に使用する砕氷の大きさを選別の上、腹内にはグリーンパッチで保護した後ビニール袋を使用し細氷を詰め、魚体の周囲には荒い氷を使用することで保温管理の徹底に取り組む。</p> <p>クロマグロ以外にも、一本釣漁業者は、漁協が主催した技術講習会での作業手順を遵守し、タイについては、高鮮度出荷を図るべく、漁体サイズで1.5kg以上のもについて血抜き作業後すぐに下水をして、海水を少量散布し、ビニールシートを被せて軽く上氷をすることで鮮やかな色が長く保てるよう処理を徹底させる。</p> <p>マスやブリなどのその他の鮮魚については、漁業者は漁協と協力して定期的に販売先の購入時の鮮度状態にかかる実態および産地への要望調査を行った結果に基づき、漁協が定める血抜き・水氷り処理（海水1に対し0.5以上の氷を使用）等の処理ルールにより処理を徹底させる。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>②漁業と観光による取組</p> <p>漁協・町・観光協会・商工会等は、漁業者の協力を得て「マグロだDAY」「超マグロ祭り」等のイベントを利用して、一般来訪者に対して、奥戸漁協に水揚げされる本マグロとブランド化されている「大間まぐろ」との食べ比べ等により、同じ漁場で漁獲される品質の良い本マグロであることをPRし知名度の向上を図る。併せて漁協女性部と連携し、漁協の策定した販売戦略に基づき、もずくをはじめとする奥戸産水産物の知名度向上を図り販売促進に努める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>①燃油の高騰に対する備え</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協は、燃油の高騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を積極的に推進する。 <p>②省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業者は、定期的な船底清掃の実施や不要な積荷を減らすことにより、航行時の負荷を低減し燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、出港時間を早め、減速航行により燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、省エネ対応の船内機等の導入により燃油消費量の抑制を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	

以下の漁業収入向上の取組及びコスト削減の取組により、イカ釣漁業にあつては基準年から13.1%の所得向上、一本釣漁業においては13.9%の所得向上を図る。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>①水産物の付加価値向上の取組</p> <p>1) イカ釣漁業者は、衛生管理向上のため検討した殺菌処理方法に基づき、船上での箱詰めを行うに当たり、導入した船上海水殺菌装置を活用して洗浄を行い、適切な施氷と合わせて速やかな発泡スチロールでの箱詰め作業を行うことにより、漁獲後の低温管理(5℃以下)を徹底し、衛生管理や品質の向上に努める。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>2) 一本釣漁業者は、漁協が主催する技術講習会での作業手順を遵守し、クロマグロについては漁獲後船上において速やかな内臓処理・神経抜き作業を行うとともに海水氷による低温管理を徹底する。併せて、「大間まぐろ」と同じ漁場で漁獲するクロマグロであることをPR材料とし、市場毎の高値で取引される規格調査の結果に基づき、50kg～100kg、100kg～200kg、200kg以上を目安に、出荷先ごとに市場価格変動を考慮の上、最適規格での出荷に努めることで魚価の向上を図る。さらに、冬漁期は外気が氷点下になることも多々あるため、肉厚の薄い腹の部分凍結させないように、施氷時に使用する砕氷の大きさを選別の上、腹内にはグリーンパッチで保護した後ビニール袋を使用し細水を詰め、魚体の周囲には荒い氷を使用することで保温管理の徹底に取り組む。 クロマグロ以外にも、一本釣漁業者は、漁協が主催した技術講習会での作業手順を遵守し、タイについては、高鮮度出荷を図るべく、漁体サイズで1.5kg以上のもについて血抜き作業後すぐに下水をして、海水を少量散布し、ビニールシートを被せて軽く上氷をすることで鮮やかな色が長く保てるよう処理を徹底させる。 マスやブリなどのその他の鮮魚については、漁業者は漁協と協力して定期的に販売先の購入時の鮮度状態にかかる実態および産地への要望調査を行った結果に基づき、漁協が定める血抜き・水氷り処理（海水1に対し0.5以上の氷を使用）等の処理ルールにより処理を徹底させる。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>②漁業と観光による取組</p> <p>漁協・町・観光協会・商工会等は、漁業者の協力を得て「マグロだDAY」「超マグロ祭り」等のイベントを利用して、一般来訪者に対して、奥戸漁協に水揚げされる本マグロとブランド化されている「大間まぐろ」との食べ比べ等により、同じ漁場で漁獲される品質の良い本マグロであることをPRし知名度の向上を図る。併せて漁協女性部と連携し、漁協の策定した販売戦略に基づき、もずくをはじめとする奥戸産水産物の知名度向上を図り販売促進に努める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>①燃油の高騰に対する備え</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協は、燃油の高騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を積極的に推進する。 <p>②省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業者は、定期的な船底清掃の実施や不要な積荷を減らすことにより、航行時の負荷を低減し燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、出港時間を早め、減速航行により燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、省エネ対応の船内機等の導入により燃油消費量の抑制を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	

以下の漁業収入向上の取組及びコスト削減の取組により、イカ釣漁業にあつては基準年から13.1%の所得向上、一本釣漁業においては13.9%の所得向上を図る。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>①水産物の付加価値向上の取組</p> <p>1) イカ釣漁業者は、衛生管理向上のため検討した殺菌処理方法に基づき、船上での箱詰めを行うに当たり、導入した船上海水殺菌装置を活用して洗浄を行い、適切な施氷と合わせて速やかな発泡スチロールでの箱詰め作業を行うことにより、漁獲後の低温管理(5℃以下)を徹底し、衛生管理や品質の向上に努める。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>2) 一本釣漁業者は、漁協が主催する技術講習会での作業手順を遵守し、クロマグロについては漁獲後船上において速やかな内臓処理・神経抜き作業を行うとともに海水氷による低温管理を徹底する。併せて、「大間まぐろ」と同じ漁場で漁獲するクロマグロであることをPR材料とし、市場毎の高値で取引される規格調査の結果に基づき、50kg～100kg、100kg～200kg、200kg以上を目安に、出荷先ごとに市場価格変動を考慮の上、最適規格での出荷に努めることで魚価の向上を図る。さらに、冬漁期は外気が氷点下になることも多々あるため、肉厚の薄い腹の部分を凍結させないように、施氷時に使用する砕氷の大きさを選別の上、腹内にはグリーンパッチで保護した後ビニール袋を使用し細氷を詰め、魚体の周囲には荒い氷を使用することで保温管理の徹底に取り組む。</p> <p>クロマグロ以外にも、一本釣漁業者は、漁協が主催した技術講習会での作業手順を遵守し、タイについては、高鮮度出荷を図るべく、漁体サイズで1.5kg以上のもについて血抜き作業後すぐに下水をして、海水を少量散布し、ビニールシートを被せて軽く上氷をすることで鮮やかな色が長く保てるよう処理を徹底させる。</p> <p>マスやブリなどのその他の鮮魚については、漁業者は漁協と協力して定期的に販売先の購入時の鮮度状態にかかる実態および産地への要望調査を行った結果に基づき、漁協が定める血抜き・水氷り処理（海水1に対し0.5以上の氷を使用）等の処理ルールにより処理を徹底させる。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>②漁業と観光による取組</p> <p>漁協・町・観光協会・商工会等は、漁業者の協力を得て「マグロだDAY」「超マグロ祭り」等のイベントを利用して、一般来訪者に対して、奥戸漁協に水揚げされる本マグロとブランド化されている「大間まぐろ」との食べ比べ等により、同じ漁場で漁獲される品質の良い本マグロであることをPRし知名度の向上を図る。併せて漁協女性部と連携し、漁協の策定した販売戦略に基づき、もずくをはじめとする奥戸産水産物の知名度向上を図り販売促進に努める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>①燃油の高騰に対する備え</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協は、燃油の高騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を積極的に推進する。 <p>②省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業者は、定期的な船底清掃の実施や不要な積荷を減らすことにより、航行時の負荷を低減し燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、出港時間を早め、減速航行により燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、省エネ対応の船内機等の導入により燃油消費量の抑制を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	

5年目（平成30年度）

取組の最終年度であり、前年度に引き続き行うが、目標達成を確実なものとするよう、プランの取組状況を確認しつつ、必要に応じて施策の見直しを行う。

以下の漁業収入向上の取組及びコスト削減の取組により、イカ釣漁業にあつては基準年から13.1%の所得向上、一本釣漁業においては13.9%の所得向上を図る。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>①水産物の付加価値向上の取組</p> <p>1) イカ釣漁業者は、衛生管理向上のため検討した殺菌処理方法に基づき、船上での箱詰めを行うに当たり、導入した船上海水殺菌装置を活用して洗浄を行い、適切な施氷と合わせて速やかな発泡スチロールでの箱詰め作業を行うことにより、漁獲後の低温管理(5℃以下)を徹底し、衛生管理や品質の向上に努める。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>2) 一本釣漁業者は、漁協が主催する技術講習会での作業手順を遵守し、クロマグロについては漁獲後船上において速やかな内臓処理・神経抜き作業を行うとともに海水氷による低温管理を徹底する。併せて、「大間まぐろ」と同じ漁場で漁獲するクロマグロであることをPR材料とし、市場毎の高値で取引される規格調査の結果に基づき、50kg～100kg、100kg～200kg、200kg以上を目安に、出荷先ごとに市場価格変動を考慮の上、最適規格での出荷に努めることで魚価の向上を図る。さらに、冬漁期は外気が氷点下になることも多々あるため、肉厚の薄い腹の部分凍結させないように、施氷時に使用する砕氷の大きさを選別の上、腹内にはグリーンパッチで保護した後ビニール袋を使用し細氷を詰め、魚体の周囲には荒い氷を使用することで保温管理の徹底に取り組む。漁協は、クロマグロの水揚げ量と、各市場への出荷数量を比較して継続した販路拡大の取り組みの是非について再検討を行う。</p> <p>クロマグロ以外にも、一本釣漁業者は、漁協が主催した技術講習会での作業手順を遵守し、タイについては、高鮮度出荷を図るべく、漁体サイズで1.5kg以上のもについて血抜き作業後すぐに下水をして、海水を少量散布し、ビニールシートを被せて軽く上氷をすることで鮮やかな色が長く保てるよう処理を徹底させる。</p> <p>マスやブリなどのその他の鮮魚については、漁業者は漁協と協力して定期的に販売先の購入時の鮮度状態にかかる実態および産地への要望調査を行った結果に基づき、漁協が定める血抜き・水氷り処理（海水1に対し0.5以上の氷を使用）等の処理ルールにより処理を徹底させる。また、漁協は対策の不十分な漁業者に対しては継続して指導を行い本プラン目標達成を確実なものとするよう努める。</p> <p>②漁業と観光による取組</p> <p>漁協・町・観光協会・商工会等は、漁業者の協力を得て「マグロだDAY」「超マグロ祭り」等のイベントを利用して、一般来訪者に対して、奥戸漁協に水揚げされる本マグロとブランド化されている「大間まぐろ」との食べ比べ等により、同じ漁場で漁獲される品質の良い本マグロであることをPRし知名度の向上を図る。併せて漁協女性部と連携し、漁協の策定した販売戦略に基づき、もずくをはじめとする奥戸産水産物の知名度向上を図り販売促進に努める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>①燃油の高騰に対する備え</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協は、燃油の高騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を積極的に推進する。 <p>②省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業者は、定期的な船底清掃の実施や不要な積荷を減らすことにより、航行時の負荷を低減し燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、出港時間を早め、減速航行により燃油消費量を抑制する。 ・ 漁業者は、省エネ対応の船内機等の導入により燃油消費量の抑制を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	

* プランの実施期間が6年以上となる場合、記載欄は適宜増やすこと。

* 「活用する支援措置等」欄に記載するのは国の支援措置に限らない。

(4) 関係機関との連携

取組の効果が十分に発揮されるよう、行政(青森県、大間町)、系統団体(青森県漁業協同組合連合会)との連携を強固にするとともに、県内外の流通、販売業者、飲食店等についても新たな連携を図る。特に町内においては、町、漁協、商工会等で構成される地域活性化組織(大間まぐろ町会議)にてマグロをはじめとする大間産水産物の価値向上を図る。

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上 %以上 (イカ釣漁業)	基準年	平成 年	: 漁業所得	千円
	目標年	平成 年	: 漁業所得	千円
漁業所得の向上 %以上 (一本釣漁業)	基準年	平成 年	: 漁業所得	千円
	目標年	平成 年	: 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	漁船の上架、船底清掃、減速航行を行うことにより、燃料費の削減を図り、漁業所得を確保する。

※具体的に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。