

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組 織 名	釧路市地域水産業再生委員会
代 表 者 名	近 藤 龍 洋

再生委員会の構成員	釧路市漁業協同組合、釧路市
オブザーバー	北海道釧路総合振興局

対象となる地域の 範囲及び漁業の種類	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の範囲：北海道釧路市（釧路市漁業協同組合の範囲） 											
	<table> <tr> <td>・対象漁業種類</td> <td>対象着業者数</td> </tr> <tr> <td>刺し網漁業（かれい・たら等）</td> <td>16経営体</td> </tr> <tr> <td>ししゃもこぎ網漁業</td> <td>28経営体</td> </tr> <tr> <td>ほっき漁業</td> <td>6経営体</td> </tr> <tr> <td>つぶ籠漁業</td> <td>9経営体</td> </tr> <tr> <td>その他兼業 （さんま漁業、小型さけます漁業、いか釣り漁業、えびこぎ網漁業、 その他刺し網漁業、うに潜水器漁業など）</td> <td></td> </tr> </table>	・対象漁業種類	対象着業者数	刺し網漁業（かれい・たら等）	16経営体	ししゃもこぎ網漁業	28経営体	ほっき漁業	6経営体	つぶ籠漁業	9経営体	その他兼業 （さんま漁業、小型さけます漁業、いか釣り漁業、えびこぎ網漁業、 その他刺し網漁業、うに潜水器漁業など）
・対象漁業種類	対象着業者数											
刺し網漁業（かれい・たら等）	16経営体											
ししゃもこぎ網漁業	28経営体											
ほっき漁業	6経営体											
つぶ籠漁業	9経営体											
その他兼業 （さんま漁業、小型さけます漁業、いか釣り漁業、えびこぎ網漁業、 その他刺し網漁業、うに潜水器漁業など）												
	・漁業者数：正組合員 49名											

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

当地域は北海道の東部に位置する釧路市にあり、「釧路湿原」、「阿寒」の二つの国立公園をはじめとする雄大な自然に恵まれた街であり、東北海道の中核・拠点都市として社会、経済、文化の中心的な機能を担っている。

釧路市の水産業は北海道を代表する漁業生産拠点でもある釧路港があり、最盛期には日本一の水揚量を誇るなど、地域経済を牽引してきており、主にスケトウダラやサンマなどが水揚げされ、また、全国でも数少ない調査捕鯨の基地となっている。このような中、当地域では、かれい刺し網漁業をはじめとする各種刺し網漁業、ししゃもこぎ網漁業などの沿岸漁業のほか、さんま棒受網漁業、小型さけます漁業などの漁船漁業も営まれている。

近年は資源の減少や漁業者の高齢化、後継者不足などにより浜から活気が失われており、それに追い打ちをかけ、長く続いた燃油価格や資材の高止まりの影響などにより、浜の中核を担う漁船漁業も衰退傾向にあり、早急な対策が必要となっている。

この様な中、漁業者の経営安定を図るためには、「浜の活力再生プラン」を策定し、官民一体となって燃油使用量の削減に取り組む等、コスト削減に努めるとともに、従来から取り組んでいる資源管理型漁業や、地産地消を含めた消費拡大や付加価値向上などの取組みをより一層強化する必要がある、これらにより、漁業所得の向上を目指す。

(2) その他の関連する現状等

当地域は、漁業への依存度が高く、漁業の盛衰が直接地域産業へ影響を及ぼす状況となっている為、特にサンマ、サケ等の漁獲量の減少は、原材料確保先を海外を含む他地域へ求める事による輸送費等の経費の増加や、地産の魚介類を使用した特産品の製造減等による経営を圧迫する要因となっている。

また、組合員の高齢化が進み、経営者の75%に後継者がいない等の問題があり、後継者の確保対策も重要な課題となっており、地元基幹産業である漁業への関心を高める為に、地元小学生を対象に漁協青年部が「出前授業」を行ない、水産に対する積極的な啓蒙活動や、女性部による料理講習会の開催等による魚食普及に努めている。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

水産資源の安定、魚価の向上、漁労経費の削減に係る対策に取り組むため、「浜の活力再生プラン」を策定し、漁業所得の向上による漁家経営の安定と、当地域の活性化を目指す。

① 水産資源の安定を図り、将来に亘り持続的に水揚げを確保するためには、資源維持・増大対策及び資源保護、さらには漁業収入を維持できる単価向上対策が必要であることから、これらを実現するため、ほっき貝、まつかわ、ういの種苗放流、ヒトデなどの害敵駆除、ししゃも、ほっき貝、けがにの徹底した資源量調査による漁獲限度量の設定のほか、下記の取組みを行う。

- ・ かれい類の活め技術や活出荷等の普及による魚価向上
- ・ 窒素氷等の活用による高鮮度保持の取組み
- ・ ほっき貝のむき身出荷やつぶの高規格出荷等による魚価向上
- ・ 地域団体商標登録されている「釧路ししゃも」のブランド確立に向けた取組みと付加価値の向上
- ・ 魚食普及による消費・流通の拡大対策とPR体制の強化

② 効率的で安定的な漁業経営の確立を目指す為、次の取組みを行う。

- ・ 省エネ機器等の導入による漁業用燃油経費の削減
- ・ 船体及び機器メンテナンスの実施による負荷の低減
- ・ 減速航行や漁場情報の共有化等、効率的な操業体制の構築による省燃油活動の実施

(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

- ・ 資源量調査による漁獲量の自主的制限の設定（ししゃも・ほっき貝・けがに等）
- ・ 共同漁業権行使規則に基づく制限の徹底による資源保護（かれい類・ほっき貝・うに等）

(3) 具体的な取組内容

1年目(平成26年度)

以下の取組については、毎年、取組の進捗状況や成果等を踏まえ、段階的に対策範囲を拡大するなど必要に応じて見直しすることとする。

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none">刺網漁業者16経営体は、漁獲されたかれい類（さめがれい、ばばがれい、あかがれい、まつかわ）の中から刺身用食材に適した良質な魚を厳選するため、一定以上の魚体サイズであり、特に活きの良いのものを船上で選別・活締めを行う。活締め後は、速やかに酸化抑制効果が高いとされ高鮮度保持が可能な「窒素氷」を使用して低温管理をした上で、サイズ別に仕分けした魚箱に梱包のうえ陸揚げすることで、付加価値向上に努める。 また、漁獲物のうち、上記選別に該当しなかったかれい類やせい・あいなめ類の中から活出荷が可能なものについて、各漁船に設置した海水冷却装置で低温管理（10℃以下）した海水を「活」専用タンクで使用することで、魚が弱ることのないような出荷にも取り組む。ししゃもこぎ網漁業者28経営体と漁協は、研究機関等の協力により資源調査を実施し、釧路・十勝管内の関係漁業者と漁協が合意のうえ、漁業者自らが上限漁獲量を設定し計画的な操業に努めることにより資源管理を徹底する。加えて、漁期中、河口域での集魚状況や水温調査等から河川遡上時期を予測し、遡上が始まった時点で、自主的に操業の終了措置を講じることで、産卵親魚の河川遡上を促進する。 また、平成25年3月に地域団体商標登録された「釧路ししゃも」の知名度向上と販路拡大に向け、漁業者と漁協は、釧路市が設置した水産業、農業団体のほか流通、加工、観光、報道、消費者団体などで構成される「釧路地域ブランド推進委員会」が定めた干しししゃもなどについての取扱基準（水分量、塩分量、製品重量、添加物不使用など）に従うことで、他地域との差別化を図る。（なお、販売にあたっては、販売ポスターやロゴマークなど統一カラー（赤）を用いることとし、「釧路地域ブランド推進委員会」の販売戦略に基づき販売促進に努める。）一方で、地元加工業者や流通・小売店、観光協会と連携し、釧路市内飲食店やホテルで「釧路ししゃもを使った料理」を提供する「釧路ししゃもフェア」を毎年11月に開催する予定であり、これを契機として新たに東京や札幌などの大消費地でのPR活動にも取り組む。ほっき漁業者6経営体及びつぶかご漁業者9経営体と漁協は、研究機関等と協力して資源量調査を行うことで資源量を把握し、漁協管理のもと禁漁区、殻長制限、漁獲量の上限を設定、適正な漁獲管理に努めるとともに、生産力が低下した漁場の再生と更なる生息域拡大のための漁場耕うんや、漁場以外の浅海域で発生棲息している稚貝や操業中に混獲された稚貝を適地に移植放流することで資源の維持増大を図る。 また、ほっき貝は、殻付きでの流通がほとんどであるが、調理のしやすさやゴミを減量できるなどニーズが高まっていることから、「むき身」による出荷を基本とし、殺菌海水使用による鮮度保持に努めるとともに、販売用に消費者ニーズに応じて包装形態（トップシーラータイプ、ロケットタイプ）を使い分けることで、販路拡大と付加価値向上を目指す。
--------------	---

	<p>つぶは、大型サイズを対象に、フジツボなどの付着物を丁寧に除去した上で、高規格品として畜養水槽を活用し出荷調整を行うことで安定的な出荷体制を構築し、首都圏など消費地のニーズに対応した出荷に取組み、消費拡大と付加価値向上を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協と全漁業経営体は、市内で開催される「釧路o h ! ! さかなまつり」や「物産まつり」等のイベント等に積極的に参画し、市民や観光客に対して「釧路産の水産物」の試食・販売などのPR活動を行うとともに、漁協直売店「カコエ」では、地元で獲れる旬な魚を提供する「特売市」など定期的に開催して知名度向上と販売促進に努める。 <p>また、組合自営の流通加工センターにおいて、干しししゃもなど「釧路ししゃも」の製造に取り組むほか、地元で水揚げされるさんま・さば等を活用した新たな加工品開発に取組み、釧路で水揚げされる魚の知名度向上を図る。さらに、これまで釧路に水揚げされる「いわし」は主にフィッシュミール用として利用されていたが新たに食用向けに「簡便的で骨が少なく食べやすい」加工品としての開発にも取組み、「開き」、「フィレー」を利用した「ファストフィッシュ」としての商品化を図ることで、釧路で水揚げされる魚全体の販路拡大や付加価値の向上を目指す。</p> <p>これらの取組みにより、基準年より 0.1%の収入向上を見込む。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者は、1ノット減速航行及び漁船エンジン回転数の低減により更なる燃油コストの削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁船の更新や省エネ対応等の環境対応機関への換装による燃油使用料減少による、経費削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁労経費削減と漁業収入の向上を目的とし、協業化等へ向けた取組みを実施する。 <p>これらの取組みにより、基準年より 0.8%の経費削減を見込む。</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（国） ・ 漁業経営セーフティーネット構築事業（国） ・ 釧路市水産業振興条例補助金（市）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> <p>・ 刺網漁業者16経営体は、漁獲されたかれい類（さめがれい、ばばがれい、あかがれい、まつかわ）の中から刺身用食材に適した良質な魚を厳選するため、一定以上の魚体サイズであり、特に活きの良いのものを船上で選別・活締めを行う。活締め後は、速やかに酸化抑制効果が高いとされ高鮮度保持が可能な「窒素氷」を使用して低温管理をした上で、サイズ別に仕分けした魚箱に梱包のうえ陸揚げすることで、付加価値向上に努める。</p> <p>また、漁獲物のうち、上記選別に該当しなかったかれい類やせい・あいなめ類の中から活出荷が可能なものについて、各漁船に設置した海水冷却装置で低温管理（10℃以下）した海水を「活」専用タンクで使用することで、魚が弱ることのないような出荷にも取り組む。</p> <p>・ ししゃもこぎ網漁業者28経営体と漁協は、研究機関等の協力により資源調査を実施し、釧路・十勝管内の関係漁業者と漁協が合意のうえ、漁業者自らが上限漁獲量を設定し計画的な操業に努めることにより資源管理を徹底する。加えて、漁期中、河口域での集魚状況や水温調査等から河川遡上時期を予測し、遡上が始まった時点で自主的に操業の終了措置を講じることで、産卵親魚の河川遡上を促進する。</p> <p>また、平成25年3月に地域団体商標登録された「釧路ししゃも」の知名度向上と販路拡大に向け、漁業者と漁協は、「釧路地域ブランド推進委員会」が定めた干しししゃもなどについての取扱基準（水分量、塩分量、製品重量、添加物不使用など）に従うことで、他地域との差別化を図る。（なお、販売にあたっては、販売ポスターやロゴマークなど統一カラー（赤）を用いることとし、「釧路地域ブランド推進委員会」の販売戦略に基づき販売促進に努める。）一方で、地元加工業者や流通・小売店、観光協会と連携し、釧路市内飲食店やホテルで「釧路ししゃもを使った料理」を提供する「釧路ししゃもフェア」を毎年11月に開催する予定であり、これを契機として、東京や札幌などの大消費地でのPR活動にも取り組む。</p> <p>・ ほっき漁業者6経営体及びつぶかご漁業者9経営体と漁協は、研究機関等と協力して資源量調査を行うことで資源量を把握し、漁協管理のもと禁漁区、殻長制限、漁獲量の上限を設定、適正な漁獲管理に努めるとともに、生産力が低下した漁場の再生と更なる生息域拡大のための漁場耕うんや、漁場以外の浅海域で発生棲息している稚貝や操業中に混獲された稚貝を適地に移植放流することで資源の維持増大を図る。</p> <p>また、ほっき貝は、殻付きでの流通がほとんどであるが、調理のしやすさやゴミを減量できるなどニーズが高まっていることから、「むき身」による出荷を基本とし、殺菌海水使用による鮮度保持に努めるとともに、販売用に消費者ニーズに応じて包装形態（トップシーラータイプ、ロケットタイプ）を使い分けることで、販路拡大と付加価値向上を目指す。</p> <p>つぶは、大型サイズを対象に、フジツボなどの付着物を丁寧に除去した上で、高規格品として畜養水槽を活用し出荷調整を行うことで安定的な出荷体制を構築し、首都圏など消費地のニーズに対応した出荷に取組み、消費拡大と付加価値向上を目指す。</p>
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協と全漁業経営体は、市内で開催される「釧路oh!!さかなまつり」や「物産まつり」等のイベント等に積極的に参画し、市民や観光客に対して「釧路産の水産物」の試食・販売などのPR活動を行うとともに、漁協直売店「カロ工」では、地元で獲れる旬な魚を提供する「特売市」など定期的に開催して知名度向上と販売促進に努める。 <p>また、組合自営の流通加工センターにおいて、干しししゃもなど「釧路ししゃも」の製造に取り組むほか、地元で水揚げされるさんま・さば等を活用した新たな加工品開発に取り組み、釧路で水揚げされる魚の知名度向上を図る。さらに、これまで釧路で水揚げされる「いわし」は主にフィッシュミール用として利用されていたが新たに食用向けに「簡便的で骨が少なく食べやすい」加工品としての開発にも取組み、「開き」、「フィレー」を利用した「ファストフィッシュ」としての商品化を図ることで、釧路で水揚げされる魚全体の販路拡大や付加価値の向上を目指す。</p> <p>これらの取り組みにより、基準年より 0.3%の収入向上を見込む。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者は、1ノット減速航行及び漁船エンジン回転数の低減により更なる燃油コストの削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁船の更新や省エネ対応等の環境対応機関への換装による燃油使用料減少による、経費削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁労経費削減と漁業収入の向上を目的とし、協業化等へ向けた取組みを実施する。 <p>これらの取り組みにより、基準年より 0.8%の経費削減を見込む。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業経営セーフティネット構築事業（国） ・ 省エネ機器導入推進事業（国）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> <p>・ 刺網漁業者16経営体は、漁獲されたかれい類（さめがれい、ばばがれい、あかがれい、まつかわ）の中から刺身用食材に適した良質な魚を厳選するため、一定以上の魚体サイズであり、特に活きの良いのものを船上で選別・活締めを行う。活締め後は、速やかに酸化抑制効果が高いとされ高鮮度保持が可能な「窒素氷」を使用して低温管理をした上で、サイズ別に仕分けした魚箱に梱包のうえ陸揚げすることで、付加価値向上に努める。</p> <p>また、漁獲物のうち、上記選別に該当しなかったかれい類やせい・あいなめ類の中から活出荷が可能なものについて、各漁船に設置した海水冷却装置で低温管理（10℃以下）した海水を「活」専用タンクで使用することで、魚が弱ることのないような出荷にも取り組む。</p> <p>・ ししゃもこぎ網漁業者28経営体と漁協は、研究機関等の協力により資源調査を実施し、釧路・十勝管内の関係漁業者と漁協が合意のうえ、漁業者自らが上限漁獲量を設定し計画的な操業に努めることにより資源管理を徹底する。加えて、漁期中、河口域での集魚状況や水温調査等から河川遡上時期を予測し、遡上が始まった時点で自主的に操業の終了措置を講じることで、産卵親魚の河川遡上を促進する。</p> <p>また、平成25年3月に地域団体商標登録された「釧路ししゃも」の知名度向上と販路拡大に向け、漁業者と漁協は、「釧路地域ブランド推進委員会」が定めた干しししゃもなどについての取扱基準（水分量、塩分量、製品重量、添加物不使用など）に従うことで、他地域との差別化を図る。（なお、販売にあたっては、販売ポスターやロゴマークなど統一カラー（赤）を用いることとし、「釧路地域ブランド推進委員会」の販売戦略に基づき販売促進に努める。）一方で、地元加工業者や流通・小売店、観光協会と連携し、釧路市内飲食店やホテルで「釧路ししゃもを使った料理」を提供する「釧路ししゃもフェア」を毎年11月に開催する予定であり、これを契機として、東京や札幌などの大消費地でのPR活動にも取り組む。</p> <p>・ ほっき漁業者6経営体及びつぶかご漁業者9経営体と漁協は、研究機関等と協力して資源量調査を行うことで資源量を把握し、漁協管理のもと禁漁区、殻長制限、漁獲量の上限を設定、適正な漁獲管理に努めるとともに、生産力が低下した漁場の再生と更なる生息域拡大のための漁場耕うんや、漁場以外の浅海域で発生棲息している稚貝や操業中に混獲された稚貝を適地に移植放流することで資源の維持増大を図る。</p> <p>また、ほっき貝は、殻付きでの流通がほとんどであるが、調理のしやすさやゴミを減量できるなどニーズが高まっていることから、「むき身」による出荷を基本とし、殺菌海水使用による鮮度保持に努めるとともに、販売用に消費者ニーズに応じて包装形態（トップシーラータイプ、ロケットタイプ）を使い分けることで、販路拡大と付加価値向上を目指す。</p> <p>つぶは、大型サイズを対象に、フジツボなどの付着物を丁寧に除去した上で、高規格品として畜養水槽を活用し出荷調整を行うことで安定的な出荷体制を構築し、首都圏など消費地のニーズに対応した出荷に取組み、消費拡大と付加価値向上を目指す。</p>
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協と全漁業経営体は、市内で開催される「釧路oh!!さかなまつり」や「物産まつり」等のイベント等に積極的に参画し、市民や観光客に対して「釧路産の水産物」の試食・販売などのPR活動を行うとともに、漁協直売店「カコ工」では、地元で獲れる旬な魚を提供する「特売市」など定期的に開催して知名度向上と販売促進に努める。 <p>また、組合自営の流通加工センターにおいて、干しししゃもなど「釧路ししゃも」の製造に取り組むほか、地元で水揚げされるさんま・さば等を活用した新たな加工品開発に取り組み、釧路で水揚げされる魚の知名度向上を図る。さらに、これまで釧路に水揚げされる「いわし」は主にフィッシュミール用として利用されていたが新たに食用向けに「簡便的で骨が少なく食べやすい」加工品としての開発にも取組み、「開き」、「フィレー」を利用した「ファストフィッシュ」としての商品化を図ることで、釧路で水揚げされる魚全体の販路拡大や付加価値の向上を目指す。</p> <p>これらの取り組みにより、基準年より 0.5%の収入向上を見込む。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者は、1ノット減速航行及び漁船エンジン回転数の低減により更なる燃油コストの削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁船の更新や省エネ対応等の環境対応機関への換装による燃油使用料減少による、経費削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁労経費削減と漁業収入の向上を目的とし、協業化等へ向けた取組みを実施する。 <p>これらの取り組みにより、基準年より 0.8%の経費削減を見込む。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業経営セーフティーネット構築事業（国）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> <p>・ 刺網漁業者16経営体は、漁獲されたかれい類（さめがれい、ばばがれい、あかがれい、まつかわ）の中から刺身用食材に適した良質な魚を厳選するため、一定以上の魚体サイズであり、特に活きの良いのものを船上で選別・活締めを行う。活締め後は、速やかに酸化抑制効果が高いとされ高鮮度保持が可能な「窒素氷」を使用して低温管理をした上で、サイズ別に仕分けした魚箱に梱包のうえ陸揚げすることで、付加価値向上に努める。</p> <p>また、漁獲物のうち、上記選別に該当しなかったかれい類やせい・あいなめ類の中から活出荷が可能なものについて、各漁船に設置した海水冷却装置で低温管理（10℃以下）した海水を「活」専用タンクで使用することで、魚が弱ることのないような出荷にも取り組む。</p> <p>・ ししゃもこぎ網漁業者28経営体と漁協は、研究機関等の協力により資源調査を実施し、釧路・十勝管内の関係漁業者と漁協が合意のうえ、漁業者自らが上限漁獲量を設定し計画的な操業に努めることにより資源管理を徹底する。加えて、漁期中、河口域での集魚状況や水温調査等から河川遡上時期を予測し、遡上が始まった時点で自主的に操業の終了措置を講じることで、産卵親魚の河川遡上を促進する。</p> <p>また、平成25年3月に地域団体商標登録された「釧路ししゃも」の知名度向上と販路拡大に向け、漁業者と漁協は、「釧路地域ブランド推進委員会」が定めた干しししゃもなどについての取扱基準（水分量、塩分量、製品重量、添加物不使用など）に従うことで、他地域との差別化を図る。（なお、販売にあたっては、販売ポスターやロゴマークなど統一カラー（赤）を用いることとし、「釧路地域ブランド推進委員会」の販売戦略に基づき販売促進に努める。）一方で、地元加工業者や流通・小売店、観光協会と連携し、釧路市内飲食店やホテルで「釧路ししゃもを使った料理」を提供する「釧路ししゃもフェア」を毎年11月に開催する予定であり、これを契機として、東京や札幌などの大消費地でのPR活動にも取り組む。</p> <p>・ ほっき漁業者6経営体及びつぶかご漁業者9経営体と漁協は、研究機関等と協力して資源量調査を行うことで資源量を把握し、漁協管理のもと禁漁区、殻長制限、漁獲量の上限を設定、適正な漁獲管理に努めるとともに、生産力が低下した漁場の再生と更なる生息域拡大のための漁場耕うんや、漁場以外の浅海域で発生棲息している稚貝や操業中に混獲された稚貝を適地に移植放流することで資源の維持増大を図る。</p> <p>また、ほっき貝は、殻付きでの流通がほとんどであるが、調理のしやすさやゴミを減量できるなどニーズが高まっていることから、「むき身」による出荷を基本とし、殺菌海水使用による鮮度保持に努めるとともに、販売用に消費者ニーズに応じて包装形態（トップシーラータイプ、ロケットタイプ）を使い分けることで、販路拡大と付加価値向上を目指す。</p> <p>つぶは、大型サイズを対象に、フジツボなどの付着物を丁寧に除去した上で、高規格品として畜養水槽を活用し出荷調整を行うことで安定的な出荷体制を構築し、首都圏など消費地のニーズに対応した出荷に取組み、消費拡大と付加価値向上を目指す。</p>
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協と全漁業経営体は、市内で開催される「釧路oh!!さかなまつり」や「物産まつり」等のイベント等に積極的に参画し、市民や観光客に対して「釧路産の水産物」の試食・販売などのPR活動を行うとともに、漁協直売店「カコ工」では、地元で獲れる旬な魚を提供する「特売市」など定期的に開催して知名度向上と販売促進に努める。 <p>また、組合自営の流通加工センターにおいて、干しししゃもなど「釧路ししゃも」の製造に取り組むほか、地元の水揚げされるさんま・さば等を活用した新たな加工品開発に取り組み、釧路で水揚げされる魚の知名度向上を図る。さらに、これまで釧路に水揚げされる「いわし」は主にフィッシュミール用として利用されていたが新たに食用向けに「簡便的で骨が少なく食べやすい」加工品としての開発にも取組み、「開き」、「フィレー」を利用した「ファストフィッシュ」としての商品化を図ることで、釧路で水揚げされる魚全体の販路拡大や付加価値の向上を目指す。</p> <p>これらの取り組みにより、基準年より 0.8%の収入向上を見込む。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者は、1ノット減速航行及び漁船エンジン回転数の低減により更なる燃油コストの削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁船の更新や省エネ対応等の環境対応機関への換装による燃油使用料減少による、経費削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁労経費削減と漁業収入の向上を目的とし、協業化等へ向けた取組みを実施する。 <p>これらの取り組みにより、基準年より 0.8%の経費削減を見込む。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業経営セーフティーネット構築事業（国）

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い、目標達成が確実なものとなるよう、プランの取組状況を
確認しつつ、必要に応じて見直しを行う。

漁業収入向上 のための取組	<ul style="list-style-type: none">刺網漁業者16経営体は、漁獲されたかれい類（さめがれい、ばばがれい、あかがれい、まつかわ）の中から刺身用食材に適した良質な魚を厳選するため、一定以上の魚体サイズであり、特に活きの良いものを船上で選別・活締めを行う。活締め後は、速やかに酸化抑制効果が高いとされ高鮮度保持が可能な「窒素氷」を使用して低温管理をした上で、サイズ別に仕分けした魚箱に梱包のうえ陸揚げすることで、付加価値向上に努める。 また、漁獲物のうち、上記選別に該当しなかったかれい類やせい・あいなめ類の中から活出荷が可能なものについて、各漁船に設置した海水冷却装置で低温管理（10℃以下）した海水を「活」専用タンクで使用することで、魚が弱ることのないような出荷にも取り組む。ししゃもこぎ網漁業者28経営体と漁協は、研究機関等の協力により資源調査を実施し、釧路・十勝管内の関係漁業者と漁協が合意のうえ、漁業者自らが上限漁獲量を設定し計画的な操業に努めることにより資源管理を徹底する。加えて、漁期中、河口域での集魚状況や水温調査等から河川遡上時期を予測し、遡上が始まった時点で自主的に操業の終了措置を講じることで、産卵親魚の河川遡上を促進する。 また、平成25年3月に地域団体商標登録された「釧路ししゃも」の知名度向上と販路拡大に向け、漁業者と漁協は、「釧路地域ブランド推進委員会」が定めた干しししゃもなどについての取扱基準（水分量、塩分量、製品重量、添加物不使用など）に従うことで、他地域との差別化を図る。（なお、販売にあたっては、販売ポスターやロゴマークなど統一カラー（赤）を用いることとし、「釧路地域ブランド推進委員会」の販売戦略に基づき販売促進に努める。）一方で、地元加工業者や流通・小売店、観光協会と連携し、釧路市内飲食店やホテルで「釧路ししゃもを使った料理」を提供する「釧路ししゃもフェア」を毎年11月に開催する予定であり、これを契機として、東京や札幌などの大消費地でのPR活動にも取り組む。ほっき漁業者6経営体及びつぶかご漁業者9経営体と漁協は、研究機関等と協力して資源量調査を行うことで資源量を把握し、漁協管理のもと禁漁区、殻長制限、漁獲量の上限を設定、適正な漁獲管理に努めるとともに、生産力が低下した漁場の再生と更なる生息域拡大のための漁場耕うんや、漁場以外の浅海域で発生棲息している稚貝や操業中に混獲された稚貝を適地に移植放流することで資源の維持増大を図る。 また、ほっき貝は、殻付きでの流通がほとんどであるが、調理のしやすさやゴミを減量できるなどニーズが高まっていることから、「むき身」による出荷を基本とし、殺菌海水使用による鮮度保持に努めるとともに、販売用に消費者ニーズに応じて包装形態（トップシーラータイプ、ロケットタイプ）を使い分けることで、販路拡大と付加価値向上を目指す。 つぶは、大型サイズを対象に、フジツボなどの付着物を丁寧に除去した上で、高規格品
------------------	---

	<p>として畜養水槽を活用し出荷調整を行うことで安定的な出荷体制を構築し、首都圏など消費地のニーズに対応した出荷に取組み、消費拡大と付加価値向上を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協と全漁業経営体は、市内で開催される「釧路おh！！さかなまつり」や「物産まつり」等のイベント等に積極的に参画し、市民や観光客に対して「釧路産の水産物」の試食・販売などのPR活動を行うとともに、漁協直売店「カコエ」では、地元で獲れる旬な魚を提供する「特売市」など定期的に開催して知名度向上と販売促進に努める。 <p>また、組合自営の流通加工センターにおいて、干しししゃもなど「釧路ししゃも」の製造に取り組むほか、地元で水揚げされるさんま・さば等を活用した新たな加工品開発に取組み、釧路で水揚げされる魚の知名度向上を図る。さらに、これまで釧路に水揚げされる「いわし」は主にフィッシュミール用として利用されていたが新たに食用向けに「簡便的で骨が少なく食べやすい」加工品としての開発にも取組み、「開き」、「フィレー」を利用した「ファストフィッシュ」としての商品化を図ることで、釧路で水揚げされる魚全体の販路拡大や付加価値の向上を目指す。</p> <p>これらの取組みにより、基準年より 1.0%の収入向上を見込む。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者は、1ノット減速航行及び漁船エンジン回転数の低減により更なる燃油コストの削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁船の更新や省エネ対応等の環境対応機関への換装による燃油使用料減少による、経費削減に取り組む。 ・ 全漁業者は、漁労経費削減と漁業収入の向上を目的とし、協業化等へ向けた取組みを実施する。 <p>これらの取組みにより、基準年より 0.8%の経費削減を見込む。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業経営セーフティーネット構築事業（国）

(4) 関係機関との連携

取り組みの効果が十分に発現されるよう、行政（北海道、釧路市）、系統団体（北海道漁業協同組合連合会等）との連携を強固にして事業を推進すると共に、国の事業に関しては北海道を通じて情報収集等を行い、円滑な推進を図る。

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
省燃油活動推進事業（国）	本事業により、漁業者の省エネ意識を高め、省燃油活動を実践することで、漁労経費に於ける燃油削減を図る。
省エネ機器導入推進事業（国）	本事業により、漁労経費に於ける燃油削減を図る。
漁業経営セーフティーネット構築事業（国）	本事業により、燃油高騰の影響が緩和され、漁労経費削減を図る。
釧路市水産業振興条例補助金	マツカワ資源増大対策、ヒトデ駆除等により、永続的な漁業操業が可能となる。