

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淡路島岩屋漁協部会
代表者名	部会長 東根 壽

再生委員会の構成員	淡路島岩屋漁業協同組合、淡路市、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

※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種類	淡路島岩屋漁業協同組合の地域 <ul style="list-style-type: none"> ・機船船びき網漁業 (137名) ・小型底びき網漁業 (51名) ・刺網漁業 (16名) ・一本つり漁業 (20名) ・たこつぼ漁業 (9名) ・その他(延縄・棒突)漁業 (27名) 合計 のべ 260名(漁業者数 219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、淡路島の北端に位置し明石海峡を主漁場とし大阪湾北西部に至る恵まれた漁場を利用し古くから活魚中心の漁船漁業により、機船船びき網漁業・小型底びき網漁業・刺網漁業・延縄漁業・一本つり漁業・たこつぼ漁業・棒突漁業が営まれており、イワシシラス、イカナゴ、マダコ、マダイ、アナゴ、スズキ、サバ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魚離れによる消費の低迷、量販店主導による低価格設定、産地仲買人の減少等、様々な要因によって産地における魚価の低落が加速している。全国的にも魚価は下落しているが従来から、島内の他の地区よりも高級活魚が多く水揚され、高価格で取引されていた当地域においては、その下落幅は特に大きい。さらには原油価格高騰と共に円安へのシフトに伴う燃油や資材の高騰により、漁業経営の安定的な継続が非常に困難な状況となっている。

また、漁業者の減少や高齢化により、地域の活力が低下し疲弊している。

当地域では、平成 24 年に淡路島岩屋漁協と淡路島観光協会、地元農協、地元商工会が連携し、北淡路ブランド推進協議会が発足し、当漁協の主力魚種である「しらす」の消費拡大に向け考案された「生しらす丼」が現在、淡路島を代表する名物のひとつとして人気となり、島内 48 のホテル・旅館・飲食店等で販売され平成 26 年は 11 月末での販売実績が 80 万食を突破し、島外からの観光客集客の目玉として、地名度も高くなっている。

また、秋に小型底びき網漁業で水揚されるマサバは脂が良く乗った「とろさば」として地元の割烹料理、寿司店等のもとより特に、関東方面での人気が高くブランド化を推進している。

当地域では、平成 25 年度に株式会社淡路観光開発公社が代表申請者、淡路島岩屋漁協が共同申請者となって、漁協、淡路市、地元農協、地元商工会が出資する第三セクター、(株)淡路観光開発公社が営む当部会地区内の「道の駅あわじ」をハブとした淡路市岩屋の漁

村文化を楽しむ着地型観光サービスの開発・提供として、29年度までの5年間の事業として農商工連携事業計画が認定された。

当地域は、京阪神地域から車で約30分から1.5時間の好立地にありながら、懐かしさや親しみ、旅情などを感じる漁村風景がある。

さらに歴史的価値のある建造物や史跡（絵島、石の寝屋古墳、松帆の浦）、水産加工施設や小売店、飲食店、日帰り温泉等も点在し、地元との交流が楽しめるという特徴がある。

㈱淡路観光開発公社が「道の駅あわじ」の運営で培った観光集客のノウハウや情報発信力と漁協の漁業施設や漁業者の水産物や漁法に関する知識などを活用し、『漁業と魚食を楽しめる着地型観光のまち』として当地区を創造していく計画となっている。

この事業計画により、㈱淡路観光開発公社は、淡路島岩屋漁協をはじめ、地域行政や観光関連団体、各種産業団体などと連携した観光イベントの企画や実施、食事メニューの開発や土産の開発など様々な観光イベントを実施運営し、業績向上と淡路島岩屋漁協及び組合員漁業者の収入増加、地元水産物の価値向上、消費拡大に取り組んでいる。

(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、この地域の基幹産業である漁業が衰退することにより、地域の活気も失われ経済も疲弊している。

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。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

漁獲物の品質向上、農商工等連携事業による水産物の消費拡大、地元水産物を用いた新たな加工品開発、漁業外収入の確保を中心に、省燃油活動等による漁業コストの削減、水産物の消費拡大や魚価の向上、資源管理や漁場保全による資源増大の取組等による漁業収入の向上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。

漁協、漁業者が北淡路ブランド推進協議会と一体となり食文化・食育を再興し漁業の元氣を取り戻し、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し、水産物の消費拡大を図ると共に「岩屋の魚」のブランド化を推進し漁業後継者が安心して就業できる魅力ある地域づくりを進め、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とともに、魅力ある地域づくりを推進する。

○漁業収入向上のための取組

- ①漁獲物の品質向上
- ②農商工等連携事業
- ③漁場環境の保全と資源量の増大
- ④意欲ある漁業者の育成と新規就業者の確保

○漁業コスト削減のための取組

- ①燃油の急騰に対する備え
- ②省燃油活動の推進
- ③省エネ機器等の導入

(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。

また、イカナゴ・シラスについては淡路東浦水交会船びき網部会、摂津漁業協会、大阪府船びき網漁業管理部会との協議による大阪湾全体での休漁日の設定、操業時間の調整等の取組みを継続して実施する。

(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	<p>下記の取組により基準年から1%向上させる。</p> <p>① 漁獲物の品質向上</p> <p>船びき網漁業者は、「生しらす丼」に使用するイワシシラスについて、1 曳網にかかる操業時間を10分程度短縮することで1 操業での漁獲量を調整するとともに、漁獲直後にこれまで以上に大量の氷を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度で水揚げすることに努める。</p> <p>底びき網漁業者は、「とろさば」（秋に水揚される脂が良く乗ったマサバ）の品質維持を図るため、漁獲直後にこれまで以上に大量の氷を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度を保持したまま水揚げするように努める。</p> <p>漁協は、底びき網や一本釣り漁業で漁獲され活魚で流通させるマダイについて、活力の高い状態を維持させるため、夏季の高水温期には荷捌き施設の活魚水槽に冷却海水を使用する。また、一本釣り漁業者は、活魚の扱いについて、漁獲後、速やかに荷捌き所に搬入するため、1日の操業の間に漁場と荷捌き所とを複数回往復し、活力の維持に努める。</p> <p>一本釣り漁業者は、アジやサバが活魚で大量に水揚げされ、活魚での出荷ができない場合には、活めと神経抜きとを実施し、死後硬直を遅らせて鮮度保持に努める。</p> <p>② 農商工等連携事業</p> <p>漁協が参画し、平成25年度に実施検討した農商工等連携事業に漁業者全員が協力し、以下のとおり地元水産物の付加価値向上、消費拡大と観光漁業をとおり漁業者の収入向上を図る。</p> <p>ア 水産物の付加価値向上・消費拡大</p> <p>漁協や漁業者、(株)淡路観光開発公社は、小型や傷のあるタイ・タコ・アナゴなどの流通が困難な魚介類を、「道の駅あわじ」で煮付け、塩焼き等定食や海鮮丼、海鮮バーベキュー、イシモチのフイヤベースカレー等の漁師おすすめの限定メニューとして活用する。また、調味味漬けパック、干物、魚介類の炊き込みご飯の具などの新たな特産品や名物となる加工品の開発を進め、規格外水産物の価値向上、消費拡大と漁業収入の向上を図る。</p> <p>漁協、漁業者は、原料となる水産物の提供のほか、漁業者ならではの調理方法等の情報提供を行なう。</p> <p>イ 体験漁業等による収入向上</p> <p>漁協、水産加工業者、(株)淡路観光開発公社は連携して、地区内の漁港や港湾、荷捌き所等の漁業施設、漁船、水産加工場などを活用して、荷</p>
--------------	--

	<p>捌き所での荷揚げやセリ風景の見学、イカナゴ・シラスなどの水産物加工場見学や漁船に乗船して明石海峡の景観や漁業を体験するプログラムを構築するほか、岩屋地区の歴史文化や漁村ならではの生活文化などをガイドが案内する散策コースの整備を進める。</p> <p>これら取り組みに漁業者が観光ガイドや漁業体験の指導に当たることで漁業外収入の増加を図る。</p> <p>③ 漁場環境の保全と資源量の増大 漁業者全員は、海底耕耘、海岸清掃、ため池のかいぼり（ため池に堆積した栄養豊かな泥を漁場へ供給するため池の底泥清掃）を実施する等、漁場環境の保全にかかる活動を推進する。また、マダイ、オニオコゼ、マコガレイ、クロアワビなどの種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源の増大を図る。</p> <p>④ 意欲ある漁業者の育成と新規就業者の確保 漁協は、全漁業者と協力し、計画的な漁業経営を行うことができる将来、地域の中核となる漁業者養成のため様々な研修に参加し、資質向上に務める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により基準年から1%削減させる。</p> <p>① 燃油の急騰に対する施策 ・漁協は、漁業セーフティネット構築事業への加入を推進し、燃油の急騰に備える。</p> <p>② 省燃油活動の推進 ・機船船びき網漁業者 19 経営体、小型底びき網漁業者 30 名、刺網漁業者 2 名、一本釣漁業者 2 名、延縄漁業者 1 名の漁業者グループが減速航行の徹底（往路・復路）暖機運転の禁止不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。</p> <p>③ 省エネ機器の導入 ・小型底びき網漁業者、機船船びき網漁業者、刺網漁業者グループは、省エネ機器等導入推進事業を活用して、現在より 10%以上燃油消費量を削減できる省エネ機関に換装する。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>農商工等連携事業 省エネ機器等導入推進事業 漁業経営セーフティネット構築事業 省燃油活動推進事業 水産多面的機能発揮対策事業 新規漁業就業者総合支援事業</p>

2 年目（平成 27 年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>下記の取組により基準年から 2%向上させる。</p> <p>① 漁獲物の品質向上</p> <p>船びき網漁業者は、「生しらす丼」に使用するイワシシラスについて、1 曳網にかかる操業時間を 10 分程度短縮することで 1 操業での漁獲量を調整するとともに、漁獲直後にこれまで以上に大量の氷を使用して瞬時に冷却することにより高鮮度で水揚げすることに努める。</p> <p>底びき網漁業者は、「とろさば」の品質維持を図るため、漁獲直後にこ</p>
---------------------	---

	<p>れまで以上に大量の水を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度を保持したまま水揚げするように努める。</p> <p>漁協は、底びき網や一本釣り漁業で漁獲され活魚で流通させるマダイについて、活力の高い状態を維持させるため、夏季の高水温期には荷捌き施設の活魚水槽に冷却海水を使用する。また、一本釣り漁業者は、活魚の扱いについて、漁獲後、速やかに荷捌き所に搬入するため、1日の操業の間に漁場と荷捌き所とを複数回往復し、活力の維持に努める。</p> <p>一本釣り漁業者は、アジやサバが活魚で大量に水揚げされ、活魚での出荷ができない場合には、活〆と神経抜きとを実施し、死後硬直を遅らせて鮮度保持に努める。</p> <p>② 農商工等連携事業</p> <p>漁協が参画し、昨年度までに取り組んだ以下の農商工等連携事業に引き続き漁業者全員が協力し、地元水産物の付加価値向上、消費拡大と観光漁業をとおり漁業者の収入向上を図る。</p> <p>ア 水産物の付加価値向上・消費拡大</p> <p>漁協や漁業者、(株)淡路観光開発公社は、小型や傷のあるタイ・タコ・アナゴなどの流通が困難な魚介類を、「道の駅あわじ」で煮付け、塩焼き等定食や海鮮丼、海鮮バーベキュー、イシモチのブイヤベースカレー等の漁師おすすめの限定メニューとして活用する。また、調味味漬けパック、干物、魚介類の炊き込みご飯の具などの新たな特産品や名物となる加工品の開発を進め、規格外水産物の価値向上、消費拡大と漁業収入の向上を図る。</p> <p>漁協、漁業者は、原料となる水産物の提供のほか、漁業者ならではの調理方法等の情報提供を行なう。</p> <p>イ 体験漁業等による収入向上</p> <p>漁協、水産加工業者、(株)淡路観光開発公社は連携して、地区内の漁港や港湾、荷捌き所等の漁業施設、漁船、水産加工場などを活用して、荷捌き所での荷揚げやセリ風景の見学、イカナゴ・シラスなどの水産物加工場見学や漁船に乗船して明石海峡の景観や漁業を体験するプログラムを構築するほか、岩屋地区の歴史文化や漁村ならではの生活文化などをガイドが案内する散策コースの整備を進める。</p> <p>これら取り組みに漁業者が観光ガイドや漁業体験の指導に当たることで漁業外収入の増加を図る。</p> <p>② 漁場環境の保全と資源量の増大</p> <p>漁業者全員は、海底耕耘、海岸清掃、ため池のかいぼり等、漁場環境の保全にかかる活動を推進する。また、マダイ、オニオコゼ、マコガレイ、クロアワビなどの種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源の増大を図る。</p> <p>③ 意欲ある漁業者の育成と新規就業者の確保</p> <p>漁協は、全漁業者と協力し、計画的な漁業経営を行うことができる将来、地域の中核となる漁業者養成のため様々な研修に参加し、資質向上に務める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により基準年から2%削減させる。</p> <p>① 燃油の急騰に対する施策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、漁業セーフティネット構築事業への加入を推進し、燃油の急騰に備える。

	<p>② 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> 全漁業者は、減速航行の徹底（往路・復路）暖機運転の禁止、不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。 <p>③ 省エネ機器の導入及び継続活用</p> <ul style="list-style-type: none"> 機船船びき網漁業者グループは、省エネ機器等導入推進事業を活用して、現在より 10%以上燃油消費量を削減できる省エネ機関に換装する。 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、小型底びき網漁業者、機船船びき網漁業者、刺網漁業者グループは、引き続き燃料消費量の削減を図る。
活用する支援措置等	<p>農商工等連携事業 省エネ機器等導入推進事業 漁業経営セーフティネット構築事業 水産多面的機能発揮対策事業 新規漁業就業者総合支援事業</p>

3年目（平成28年度）

漁業収入向上のための取組	<p>下記の取組により基準年から3%向上させる。</p> <p>① 漁獲物の品質向上</p> <p>船びき網漁業者は、「生しらす丼」に使用するイワシシラスについて、1 曳網にかかる操業時間を10分程度短縮することで1 操業での漁獲量を調整するとともに、漁獲直後にこれまで以上に大量の水を使用して瞬時に冷却することにより高鮮度で水揚げすることに努める。</p> <p>底びき網漁業者は、「とろさば」の品質維持を図るため、漁獲直後にこれまで以上に大量の水を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度をほじしたまま水揚げするように努める。</p> <p>漁協は、底びき網や一本釣り漁業で漁獲され、活魚で流通させるマダイについて、活力の高い状態を維持させるため、夏季の高水温期には荷捌き施設の活魚水槽に冷却海水を使用する。また、一本釣り漁業者は、活魚の扱いについて、漁獲後、速やかに荷捌き所に搬入するため、1日の操業の間に漁場と荷捌き所とを複数回往復し、活力の維持に努める。</p> <p>一本釣り漁業者は、アジやサバが活魚で大量に水揚げされ、活魚での出荷ができない場合には、活〆と神経抜きを実施し、死後硬直を遅らせて鮮度保持に努める。</p> <p>② 農商工等連携事業</p> <p>漁協が参画し、昨年度までに取り組んだ以下の農商工等連携事業に引き続き漁業者全員が協力し、地元水産物の付加価値向上、消費拡大と観光漁業をとおり漁業者の収入向上を図る。</p> <p>ア 水産物の付加価値向上・消費拡大</p> <p>漁協や漁業者、(株)淡路観光開発公社は、小型や傷のあるタイ・タコ・アナゴなどの流通が困難な魚介類を、「道の駅あわじ」で煮付け、塩焼き等定食や海鮮丼、海鮮バーベキュー、イシモチのブイヤベースカレー等の漁師おすすめの限定メニューとして活用する。また、調味味漬けパック、干物、魚介類の炊き込みご飯の具などの新たな特産品や名物となる</p>
--------------	--

	<p>加工品の開発を進め、規格外水産物の価値向上、消費拡大と漁業収入の向上を図る。</p> <p>漁協、漁業者は、原料となる水産物の提供のほか、漁業者ならではの調理方法等の情報提供を行なう。</p> <p>イ 体験漁業等による収入向上</p> <p>漁協、水産加工業者、(株)淡路観光開発公社は連携して、地区内の漁港や港湾、荷捌き所等の漁業施設、漁船、水産加工場などを活用して、荷捌き所での荷揚げやセリ風景の見学、イカナゴ・シラスなどの水産物加工場見学や漁船に乗船して明石海峡の景観や漁業を体験するプログラムを構築するほか、岩屋地区の歴史文化や漁村ならではの生活文化などをガイドが案内する散策コースの整備を進める。</p> <p>これら取り組みに漁業者が観光ガイドや漁業体験の指導に当たることで漁業外収入の増加を図る。</p> <p>③ 漁場環境の保全と資源量の増大</p> <p>漁業者全員は、海底耕耘、海岸清掃、ため池のかいぼり等、漁場環境の保全にかかる活動を推進する。また、マダイ、オニオコゼ、マコガレイ、クロアワビなどの種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源の増大を図る。</p> <p>④ 意欲ある漁業者の育成と新規就業者の確保</p> <p>漁協は、全漁業者と協力し、計画的な漁業経営を行うことができる将来、地域の中核となる漁業者養成のため様々な研修に参加し、資質向上に務める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により基準年から3%削減させる。</p> <p>① 燃油の急騰に対する施策</p> <ul style="list-style-type: none"> 漁協は、漁業セーフティネット構築事業への加入を推進し、燃油の急騰に備える。 <p>② 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> 全漁業者は、減速航行の徹底（往路・復路）暖機運転の禁止不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。 <p>③ 省エネ機器の継続活用</p> <ul style="list-style-type: none"> 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、小型底びき網漁業者、機船船びき網漁業者、刺網漁業者グループは、引き続き燃料消費量の削減を図る。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>農商工等連携事業 漁業経営セーフティネット構築事業 水産多面的機能発揮対策事業 新規漁業就業者総合支援事業</p>

4年目（平成29年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>下記の取組により基準年から4%向上させる。</p> <p>① 漁獲物の品質向上</p> <p>船びき網漁業者は、「生しらす丼」に使用するイワシシラスについて、1 曳網にかかる操業時間を10分程度短縮することで1 操業での漁獲量</p>
---------------------	--

	<p>を調整するとともに、漁獲直後にこれまで以上に大量の氷を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度で水揚げすることに努める。</p> <p>底びき網漁業者は、「とろさば」の品質維持を図るため、漁獲直後にこれまで以上に大量の氷を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度を保持したまま水揚げするように努める。</p> <p>漁協は、底びき網や一本釣り漁業で漁獲され、活魚で流通させるマダイについて、活力の高い状態を維持させるため、夏季の高水温期には荷捌き施設の活魚水槽に冷却海水を使用する。また、一本釣り漁業者は、活魚の扱いについて、漁獲後、速やかに荷捌き所に搬入するため、1日の操業の間に漁場と荷捌き所とを複数回往復し、活力の維持に努める。</p> <p>一本釣り漁業者は、アジやサバが活魚で大量に水揚げされ、活魚での出荷ができない場合には、活〆と神経抜きを実施し、死後硬直を遅らせて鮮度保持に努める。</p> <p>② 農商工等連携事業</p> <p>漁協が参画し、昨年度までに取り組んだ以下の農商工等連携事業に引き続き漁業者全員が協力し、地元水産物の付加価値向上、消費拡大と観光漁業をとおり漁業者の収入向上を図る。</p> <p>ア 水産物の付加価値向上・消費拡大</p> <p>漁協や漁業者、(株)淡路観光開発公社は、小型や傷のあるタイ・タコ・アナゴなどの流通が困難な魚介類を、「道の駅あわじ」で煮付け、塩焼き等定食や海鮮丼、海鮮バーベキュー、イシモチのブイヤベースカレー等の漁師おすすめの限定メニューとして活用する。また、調味味漬けパック、干物、魚介類の炊き込みご飯の具などの新たな特産品や名物となる加工品の開発を進め、規格外水産物の価値向上、消費拡大と漁業収入の向上を図る。</p> <p>漁協、漁業者は、原料となる水産物の提供のほか、漁業者ならではの調理方法等の情報提供を行なう。</p> <p>イ 体験漁業等による収入向上</p> <p>漁協、水産加工業者、(株)淡路観光開発公社は連携して、地区内の漁港や港湾、荷捌き所等の漁業施設、漁船、水産加工場などを活用して、荷捌き所での荷揚げやセリ風景の見学、イカナゴ・シラスなどの水産物加工場見学や漁船に乗船して明石海峡の景観や漁業を体験するプログラムを構築するほか、岩屋地区の歴史文化や漁村ならではの生活文化などをガイドが案内する散策コースの整備を進める。</p> <p>これら取り組みに漁業者が観光ガイドや漁業体験の指導に当たることで漁業外収入の増加を図る。</p> <p>③ 漁場環境の保全と資源量の増大</p> <p>漁業者全員は、海底耕耘、海岸清掃、ため池のかいぼり等、漁場環境の保全にかかる活動を推進する。また、マダイ、オニオコゼ、マコガレイ、クロアワビなどの種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源の増大を図る。</p> <p>④ 意欲ある漁業者の育成と新規就業者の確保</p> <p>漁協は、全漁業者と協力し、計画的な漁業経営を行うことができる将来、地域の中核となる漁業者養成のため様々な研修に参加し、資質向上に努める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により基準年から4%削減させる。</p> <p>① 燃油の急騰に対する施策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、漁業セーフティネット構築事業への加入を推進し、燃油の急

	<p>騰に備える。</p> <p>② 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> 全漁業者は、減速航行の徹底（往路・復路）暖機運転の禁止不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。 <p>③ 省エネ機器の継続活用</p> <ul style="list-style-type: none"> 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、小型底びき網漁業者、機船船びき網漁業者、刺網漁業者グループは、引き続き燃料消費量の削減を図る。
活用する支援措置等	<p>農商工等連携事業</p> <p>漁業経営セーフティネット構築事業</p> <p>水産多面的機能発揮対策事業</p> <p>新規漁業就業者総合支援事業</p>

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。

漁業収入向上のための取組	<p>下記の取組により基準年から5%向上させる。</p> <p>① 漁獲物の品質向上</p> <p>船びき網漁業者は、「生しらす丼」に使用するイワシシラスについて、1 曳網にかかる操業時間を10分程度短縮することで1 操業での漁獲量を調整するとともに、漁獲直後にこれまで以上に大量の水を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度で水揚げすることに努める。</p> <p>底びき網漁業者は、「とろさば」の品質維持を図るため、漁獲直後にこれまで以上に大量の水を使用して瞬時に冷却することにより、高鮮度を保持したまま水揚げするように努める。</p> <p>漁協は、底びき網や一本釣り漁業で漁獲され活魚で流通させるマダイについて、活力の高い状態を維持させるため、夏季の高水温期には荷捌き施設の活魚水槽に冷却海水を使用する。また、一本釣り漁業者は、活魚の扱いについて、漁獲後、速やかに荷捌き所に搬入するため、1日の操業の間に漁場と荷捌き所とを複数回往復し、活力の維持に努める。</p> <p>一本釣り漁業者は、アジやサバが活魚で大量に水揚げされ、活魚での出荷ができない場合には、活〆と神経抜きとを実施し、死後硬直を遅らせて鮮度保持に努める。</p> <p>② 農商工等連携の取り組み継続</p> <p>漁協が参画し、昨年度までの5年間取り組んだ以下の農商工等連携について、事業実施期間終了後も引き続き漁業者全員が協力し、地元水産物の付加価値向上、消費拡大と観光漁業をとおし漁業者の収入向上を図る。</p> <p>ア 水産物の付加価値向上・消費拡大</p> <p>漁協や漁業者、(株)淡路観光開発公社は、小型や傷のあるタイ・タコ・</p>
--------------	--

	<p>アナゴなどの流通が困難な魚介類を、「道の駅あわじ」で煮付け、塩焼き等定食や海鮮丼、海鮮バーベキュー、イシモチのブイヤベースカレー等の漁師おすすめの限定メニューとして活用する。また、調味漬付けパック、干物、魚介類の炊き込みご飯の具などの新たな特産品や名物となる加工品の開発を進め、規格外水産物の価値向上、消費拡大と漁業収入の向上を図る。</p> <p>漁協、漁業者は、原料となる水産物の提供のほか、漁業者ならではの調理方法等の情報提供を行なう。</p> <p>イ 体験漁業等による収入向上 漁協、水産加工業者、(株)淡路観光開発公社は連携して、地区内の漁港や港湾、荷捌き所等の漁業施設、漁船、水産加工場などを活用して、荷捌き所での荷揚げやセリ風景の見学、イカナゴ・シラスなどの水産物加工場見学や漁船に乗船して明石海峡の景観や漁業を体験するプログラムを構築するほか、岩屋地区の歴史文化や漁村ならではの生活文化などをガイドが案内する散策コースの整備を進める。</p> <p>これら取り組みに漁業者が観光ガイドや漁業体験の指導に当たることで漁業外収入の増加を図る。</p> <p>③ 漁場環境の保全と資源量の増大 漁業者全員は、海底耕耘、海岸清掃、ため池のかいぼり等、漁場環境の保全にかかる活動を推進する。また、マダイ、オニオコゼ、マコガレイ、クロアワビなどの種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源の増大を図る。</p> <p>④ 意欲ある漁業者の育成と新規就業者の確保 漁協は、全漁業者と協力し、計画的な漁業経営を行うことができる将来、地域の中核となる漁業者養成のため様々な研修に参加し、資質向上に務める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>下記の取組により基準年から 5%削減させる。</p> <p>① 燃油の急騰に対する施策 ・漁協は、漁業セーフティネット構築事業への加入を推進し、燃油の急騰に備える。</p> <p>② 省燃油活動の推進 ・全漁業者は、減速航行の徹底（往路・復路）暖機運転の禁止不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。</p> <p>③ 省エネ機器の継続活用 ・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、小型底びき網漁業者、機船船びき網漁業者、刺網漁業者グループは、引き続き燃料消費量の削減を図る。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>漁業経営セーフティネット構築事業 水産多面的機能発揮対策事業 新規漁業就業者総合支援事業</p>

(4) 関係機関との連携

取組の効果が十分に発現されるように、地元の淡路市、兵庫県洲本農林水産振興事務所、兵庫県漁業協同組合連合会、兵庫県水産技術センターとの連携を図る。

また、根拠地漁港における水産物供給基盤機能保全事業、水産物供給基盤整備事業および海岸堤防等老朽化対策事業の計画策定及び事業実施に協力し、当該漁港の維持管理を推進することをもって漁家資産及び背後地住民の生命・財産を守ることに協力する。

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
農商工連携事業	道の駅あわじをハブとした淡路市岩屋の漁村文化を楽しむ着地型観光サービスの開発・提供により規格外水産物の価値向上と漁業者の収入向上につなげる。
漁業経営セーフティネット構築事業	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関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。
水産多面的機能発揮対策事業	漁場の保全活動により資源量の増大を図り、漁業所得の向上につなげる。
新規就業者総合支援事業	新規就業者に対する研修体制を充実することにより、就業・定着を促進し、漁業の活性化を図る。