

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

| | |
|------|------------------|
| 組織名 | 伊東網代地区地域水産業再生委員会 |
| 代表者名 | 会長 高田 充朗 |

| | |
|---------------|--|
| 再生委員会の 構成員 | いとう漁業協同組合、いとう漁業協同組合所属組合員団体、 伊東魚市場関係団体及び漁業団体、伊東市、熱海市、静岡県 |
| オブザーバー | |

※再生委員会規約及び推進体制は別添のとおり

| | |
|-----------------------|--|
| 対象となる地域の範囲 及び漁業の種類 | 伊東市、熱海市 定置網漁業（5経営体）、まき網漁業（1経営体）、 一本釣り漁業（208経営体）、刺網漁業（34経営体）、 採介藻漁業（73経営体）、ひき網漁業（2経営体）、 敷網漁業（3経営体） ※沿岸漁業者については、複数漁業を兼業 |
|-----------------------|--|

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

伊東網代地区は伊東市と熱海市にまたがり、東に相模湾を望む風光明媚な場所に位置している。当地区では、相模灘（伊豆半島沿岸）と伊豆諸島海域を中心に定置網、まき網、一本釣り、棒受網、刺網、採介藻漁業など様々な漁業が営まれ、サバやブリ、アジ、イカ、キンメダイ、イセエビといった多種多様な漁獲物が伊東魚市場に年間約7,000トン水揚げされる。水揚げされる新鮮な魚介類は地域の飲食店や民宿でも利用されるほか、加工品としても販売され観光資源の一つとなるなど、当地区において漁業は重要な産業となっている。

しかし、魚離れ等による魚介類消費の低迷、また高水温や藻食性魚介類の影響による磯焼け、食害哺乳類・魚類による水揚げ量減少などの要因で漁業所得が減少しており、また燃油や漁業資材の高騰によるコストの増大が経営を逼迫している。さらに、高齢化や後継者不足がより漁家経営を厳しい状況にしている。

現在、いとう漁協では地産地消や魚食普及に取り組み、その一環として平成22年に漁協直営食堂「波魚波」を開店した。地元市場に揚がる新鮮な魚を利用するだけでなく、漁獲量が少なく流通に乗りにくい魚や普段あまり食べられていない美味しい魚を積極的にメニューに取り入れている。また、毎朝伊東港に水揚げされる魚のうち、小型のサバや中・小型のシイラ、小型のイサキ等、鮮魚や加工原料の規格に合わないために市場で安い値段でしか取引されない魚を「魚肉落とし身製造機（骨肉分離機）」を用いて、すり身に加工して付加価値をつけて販売している。加工されたすり身は「新鮮すり身サバ男くん」等として学校給食や高齢者介護施設、

関東の外食店等に販売している他、更に2次加工品として、はんぺん、揚げはんぺん、つみれ等の製造販売に取り組み、現在県内を中心に販売促進活動を行っている。これらの地産地消・魚食普及の取組が評価され、水産庁が実施する『魚の国のしあわせプロジェクト』において奨励賞を受賞した。

平成25年、26年に行われたFish-1グランプリで、「サバ男くんのトマトソース」「金のだし茶漬け」が、準グランプリ(第一回ご当地魚グルメ部門)、グランプリ(第二回プライドフィッシュ部門)を獲得、伊東での地場産品を使った料理コンテストでも二年連続でグランプリを獲得するなど、伊東魚市場で水揚げされる魚の美味しさを、市内はもとより全国にアピールしている。

水産物の流通コストの削減、多様化・高度化する需要のニーズに対応するため、平成24年12月に網代魚市場を廃止し、伊東魚市場と統合した。平成25年1月より網代荷捌所として業務を行っている。さらに県内大手量販店と直接取引を行うなど、鮮魚の流通改革にも取り組んでいる。

また、漁業者も参加し、藻場の保全や資源の維持・回復の取組、種苗放流や魚礁の設置など資源増殖の増大に努めている。

(2) その他の関連する現状等

県内の代表的な温泉地である伊東市、熱海市には古くから県内だけでなく、関東圏からの観光客が多く訪れる。また、伊東港の目の前を通る国道135号線は東伊豆、下田へ向かう多くの観光客が活用するルートであり、これらの来訪者を長く伊東市に留まらせることにより、地域の活性化を図る必要がある。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

現在、定置網漁業、まき網漁業、敷網漁業の漁獲物について手で選別を行っているが、選別時間を短縮させるために魚体選別機を導入する。加えて、船上脱血などの鮮度保持技術の向上や漁獲物の取扱方法、品質管理を独自のガイドラインの作成により全漁業者へ普及させ、魚価の向上を目指す。さらに直営食堂の買い支えにより魚価を安定させる。

また、現在の漁協加工場の体制を見直し、加工処理能力を向上させ、既存商品の改良や外食店のニーズに合わせた新商品の開発、販売形態の検討を行い、販路拡大を取組む。昭和44年に整備された伊東魚市場については、施設の老朽化が進んでいるため、地域の観光・防災拠点としての機能を有する複合施設として再整備し、衛生面と水揚げ作業及び流通面の更なる効率化を図る。

漁業者は船底清掃や省エネ航行の実施、省エネ機器の導入等による燃油使用量削減等により、漁業コストの削減を図るだけでなく、食害生物の駆除や種苗法流を行い、資源を増大させる取組も継続して行っていく。

さらに、今後は、インターネットを活用し、市場の水揚げ状況や魚の種類・調理方法などを

情報発信し、消費者とのネットワークづくりに取り組む。ホームページでの地域の販売店・飲食店の紹介や、地元の子供たちを対象とした水産教室、料理教室を定期的で開催し、魚食普及や地産地消を推進する。さらに、漁業体験・市場見学等を組み込んだプログラムの提案による観光漁業の取組を進めることにより、漁業を中心とした地域産業全体の活性化を図る。

(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

・ 定置網漁業

資源管理計画を作成し、定期休漁を実施

・ まき網漁業

資源管理計画を作成し、定期休漁を実施・TACによる漁獲管理

・ 一本釣り漁業

申し合わせ事項により、定期休漁を実施。(キンメダイ)

・ 敷網漁業

TACによる漁獲管理(棒受網・さばすくい網)

・ 採介藻漁業

休漁日の設定・共同漁業権行使規則により制限

(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27年度）

| | |
|--------------|---|
| 漁業収入向上のための取組 | <ul style="list-style-type: none">●鮮度保持、品質管理による高付加価値化<ul style="list-style-type: none">・現在、定置網漁業、一本釣り漁業、刺網漁業の一部の漁業者で行われている船上脱血、神経締め等による漁獲物の鮮度保持を全漁業者が行うよう、取組普及や啓発活動を漁協が主導して行う。また、仲買人を含め、全漁種で漁獲物の取扱方法、品質管理を徹底するため、漁協独自のガイドラインの作成を検討する。・伊東魚市場（昭和44年整備）を拠点施設として再整備（平成31年度供用開始）し、衛生面と水揚げ作業及び流通面の更なる効率化を図る。行政や観光協会等と話し合いを重ね、地域の観光・防災拠点としての機能を有する複合施設として活用できるよう調査、ヒアリング、基本設計を行う。・現在、手選別を行っている定置網漁業、まき網漁業、敷網漁業の漁獲物の選別時間短縮による鮮度、魚価の向上を目指すため、新たに魚体選別機を導入する。（選別機導入により、作業時間が軽減され、コストの削減にも資する。）・定置網漁業、一本釣り漁業、刺網漁業、採介藻漁業の活魚出荷について、伊東市・熱海市内の飲食店や宿泊施設でイセエビ・アワビ等の活魚出荷に一定の需要があるが、現在は魚市場において簡易的な活魚槽で対応しているため、出荷量に制限がある。よって、魚市場の再整備とあわせて、活魚槽設備の導入を検討し、出荷量の増大、魚価の向上を目指す。 ●6次産業化の更なる推進、拡大<ul style="list-style-type: none">・大漁時の買い支えを行うため、現場の漁協職員にヒアリングを行い、水産加工にかかる既存施設、設備、作業手順等の問題点、弱点を拾い出し、加工処理能力が向上するよう検討する。・現在は冷凍、冷蔵保存の加工品のみの製造のため、保冷コストのかからない常温保存可能な加工品の開発に取り組む。・外食店や加工業者のニーズに合わせた販売形態の検討や販路の拡大を行う。漁協で加工し、販売しているすり身（サバ男くん等）の販売量を拡大するために、主な販売先である首都圏の外食店や地元加工業者のニーズを探る。また地元の学校給食や高齢者施設にも積極的に売り込む。 ●地産地消、魚食普及の更なる推進<ul style="list-style-type: none">・地域全体で地産地消を推進していくために、市や商工会議所、地元の飲食店などと連携した取組を開始する。漁協が管理するホームページ等を活用し、水揚げ状況や漁業者のこだわり、品質管理方法などを情報発信 |
|--------------|---|

| | |
|----------------------|--|
| | <p>し、それらの販売店、飲食店を紹介することにより、観光客に興味を持たせる。地魚を使用している飲食店ではのぼり等の目印となるものを掲げ、観光客にも分かりやすくするなど、地産地消から地域産業全体の活性化を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元中学生や高校生などこれからの地域を支える人材に水産教室、料理教室等を行う。また、課外授業等で直営食堂を利用してもらうことにより、魚食の普及、地産地消へ興味を持てるような取り組みを行う。 ・地元の学校給食や高齢者施設へのすり身、切り身の販売、また、市内外の各種イベント販売、物産展等の催事出展を行うことにより、地産地消、魚食普及に取り組み、販路の拡大、販売量の拡大を図る。 <p>●資源保護等の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県水産技術研究所等と連携し、漁業者等が食害生物の駆除を実施し、粗朶設置、種苗放流を引き続き行い、稚魚、貝エビ類の資源を保護する。 ・静岡県が設置する魚礁を利用し、水揚げ量増大、操業の効率化を図る。 ・漁業者等が磯焼け被害を受けた藻場の再生のための対策を検討し、かじめ等の移植を実施する。 <p>これらの取り組みにより漁業収入を基準年より1%向上させる。</p> |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・全漁業者が船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを基準年より2%削減する ・省エネ機器への機関換装を推進する。 |
| <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 ・省燃油活動推進事業 ・水産物の価値を磨く事業（静岡県水産振興課事業） ・内陸フロンティアを拓く取組 ・省エネ機器等推進事業 ・資源増大推進普及事業 |

2年目（平成28年度）

漁業収入向上の
ための取組

●鮮度保持、品質管理による高付加価値化

- ・現在、定置網漁業、一本釣り漁業、刺網漁業の一部の漁業者で行われている船上脱血、神経締め等による漁獲物の鮮度保持を全漁業者が行うよう、取組普及や啓発活動を漁協が主導して行う。また、仲買人を含め、全漁種で漁獲物の取扱方法、品質管理を徹底するため、漁協独自のガイドラインを作成する。
- ・伊東魚市場を拠点施設として再整備し、衛生面と水揚げ作業及び流通面の更なる効率化を図るとともに、地域の観光・防災拠点としての機能を有する複合施設として活用できるよう詳細設計を行う。
- ・新たに導入した魚体選別機を使用し、定置網漁業、まき網漁業、敷網漁業の漁獲物選別の時間短縮による鮮度、魚価の向上を狙う。
- ・定置網漁業、一本釣り漁業、刺網漁業、採介藻漁業の活魚出荷について、伊東市・熱海市内の飲食店や宿泊施設でイセエビ・アワビ等の活魚出荷に一定の需要があるが、現在は魚市場において簡易的な活魚槽で対応しているため、出荷量に制限がある。よって、魚市場の再整備とあわせて、活魚槽設備の導入を検討し、出荷量の増大、魚価の向上を目指す。

●6次産業化の更なる推進、拡大

- ・大漁時の買い支えを行うため、現場の漁協職員にヒアリングを行い、水産加工にかかる既存施設、設備、作業手順等の問題点、弱点を拾い出し、加工処理能力が向上するよう検討する。
- ・現在は冷凍、冷蔵保存の加工品のみの製造のため、保冷コストのかからない常温保存可能な加工品の開発に取り組む。
- ・前年度聞き取りを行った取引先のニーズをまとめ、今までとの変更点を整理する。引き続き、地元の学校給食や高齢者施設にも積極的に売り込む。

●地産地消、魚食普及の更なる推進

- ・地域全体で地産地消を推進していくために、市や商工会議所、地元の飲食店などと連携した取組を行う。漁協が管理するホームページ等を活用し、水揚げ状況や漁業者のこだわり、品質管理方法などを情報発信し、それらの販売店、飲食店を紹介することにより、観光客に興味を持たせる。地魚を使用している飲食店ではのぼり等の目印となるものを掲げ、観光客にも分かりやすくするなど、地産地消から地域産業全体の活性化を図る。
- ・地元中学生や高校生などこれからの地域を支える人材に水産教室、料理教室等を行う。また、課外授業等で直営食堂を利用してもらうことにより、

| | |
|----------------------|--|
| | <p>魚食の普及、地産地消へ興味を持てるような取り組みを行う</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の学校給食や高齢者施設へのすり身、切り身の販売を継続して販売していく。また、市内外の各種イベント販売、物産展等の催事出展を行うことにより、地産地消、魚食普及に取り組み、販路の拡大、販売量の拡大を図る。 <p>●資源保護等の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県水産技術研究所等と連携し、漁業者等が食害生物の駆除を実施し、粗朶設置、種苗放流を引き続き行い、稚魚、貝エビ類の資源を保護する。 ・漁業者等が磯焼け被害を受けた藻場の再生のための対策を検討し、かじめ等の移植を実施する。 <p>これらの取り組みにより漁業収入を基準年より2%向上させる。</p> |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・全漁業者が船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを基準年より3%削減する。 ・省エネ機器への機関換装を推進する。 |
| <p>活用する支援措置等</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・産地水産業強化支援事業 ・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 ・水産物の価値を磨く事業（静岡県水産振興課事業） ・省エネ機器等推進事業 ・資源増大推進普及事業 |

3年目（平成29年度）

漁業収入向上の
ための取組

●鮮度保持、品質管理による高付加価値化

- ・作成した漁協独自のガイドラインを基に漁獲物の取り扱い方法や品質管理の徹底に努める。引き続き船上脱血、神経締め等による漁獲物の鮮度保持を漁協が主導して取組普及や啓発活動を行う。
- ・伊東魚市場を拠点施設として再整備し、衛生面と水揚げ作業及び流通面の更なる効率化を図るとともに、地域の観光・防災拠点としての機能を有する複合施設として活用できるよう実施計画に則り、魚市場の解体、建設を行う。
- ・導入した魚体選別機を使用し、定置網漁業、まき網漁業、敷網漁業の漁獲物選別の時間短縮による鮮度、魚価の向上を狙う。
- ・定置網漁業、一本つり漁業、刺網漁業、採介藻漁業の活魚出荷について、伊東市・熱海市内の飲食店や宿泊施設でイセエビ・アワビ等の活魚出荷に一定の需要があるが、現在は、魚市場において簡易的な活魚槽で対応しているため、出荷量に制限がある。よって、魚市場の再整備とあわせて、活魚槽設備の導入を計画し、出荷量の増大、魚価の向上を目指す。

●6次産業化の更なる推進、拡大

- ・水産加工にかかる既存施設、設備、作業手順等の見直しにより加工処理能力の向上を図り、大漁時の買い支えを行う。また、更なる能力向上のため施設、設備の見直し、導入の検討を行う。
- ・冷凍、冷蔵、常温保存の加工品の販売を行い、引き続き新商品の開発にも取り組む。
- ・外食店や加工業者のニーズに合わせた販売形態の検討や販路の拡大を行う。取引先のニーズに対応するためにすり身商品を改良していく。その過程で販路の拡大を実施する。

●地産地消、魚食普及の更なる推進

- ・地域全体で地産地消を推進していくために、市や商工会議所、地元の飲食店などと連携した取組を行う。漁協が管理するホームページ等を活用し、水揚げ状況や漁業者のこだわり、品質管理方法などを情報発信し、それらの販売店、飲食店を紹介することにより、観光客に興味を持たせる。地魚を使用している飲食店ではのぼり等の目印となるものを掲げ、観光客にも分かりやすくするなど、地産地消から地域産業全体の活性化を図る。
- ・地元中学生や高校生などこれからの地域を支える人材に水産教室、料理教室等を行う。また、課外授業等で直営食堂を利用してもらうことにより、魚食の普及、地産地消へ興味を持てるような取り組みを行う。

| | |
|----------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の学校給食や高齢者施設へのすり身、切り身の販売を継続して販売していく。また、市内外の各種イベント販売、物産展等の催事出展を行うことにより、地産地消、魚食普及に取り組み、販路の拡大、販売量の拡大を図る。 <p>●資源保護等の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 県水産技術研究所等と連携し、漁業者等が食害生物の駆除を実施し、粗朶設置、種苗放流を引き続き行い、稚魚、貝エビ類の資源を保護する。 ・ 漁業者等が引き続き藻場の再生のための対策を検討し、かじめ等の移植を実施する。 <p>これらの取り組みにより漁業収入を基準年より4%向上させる。</p> |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者が船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを基準年より3%削減する。 ・ 省エネ機器への機関換装を推進する。 |
| <p>活用する支援措置等</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・ 産地水産業強化支援事業 ・ 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 ・ 省エネ機器等推進事業 ・ 資源増大推進普及事業 |

4年目（平成30年度）

漁業収入向上の
ための取組

●鮮度保持、品質管理による高付加価値化

- ・作成した漁協独自のガイドラインを基に漁獲物の取り扱い方法や品質管理の徹底に努める。引き続き船上脱血、神経締め等による漁獲物の鮮度保持を行う。
- ・伊東魚市場を拠点施設として再整備し、衛生面と水揚げ作業及び流通面の更なる効率化を図るとともに、地域の観光・防災拠点としての機能を有する複合施設として活用できるよう実施計画に則り、魚市場の解体、建設を行う。
- ・導入した魚体選別機を使用し、定置網漁業、まき網漁業、敷網漁業の漁獲物選別の時間短縮による鮮度、魚価の向上を狙う。
- ・定置網漁業、一本つり漁業、刺網漁業、採介藻漁業の活魚出荷について、魚市場の再整備とあわせて、活魚槽設備を導入し、出荷量の増大、魚価の向上を目指す。

●6次産業化の更なる推進、拡大

- ・水産加工にかかる既存施設、設備、作業手順等の見直しにより加工処理能力の向上を図り、大漁時の買い支えを行う。また、更なる能力向上のため施設、設備の見直し、導入の検討を行う。
- ・冷凍、冷蔵、常温保存の加工品の販売を行い、引き続き新商品の開発にも取り組む。
- ・地元の学校給食や高齢者施設へのすり身、切り身の販売、開発した新商品、利用先のニーズに対応し、販売量の拡大を図る。

●地産地消、魚食普及の更なる推進

- ・地域全体で地産地消を推進していくために、市や商工会議所、地元の飲食店などと連携した取組を行う。引き続き漁協が管理するホームページ等を活用し、観光客を誘致する。伊東に訪れた観光客にアンケートを実施し、効果の高い情報発信を検討する。
- ・地元中学生や高校生などこれからの地域を支える人材に水産教室、料理教室等を行う。また課外授業等で直営食堂を利用してもらうことにより、魚食の普及、地産地消へ興味を持てるような取組を行う。
- ・開発した新商品も含めて地元の学校給食や高齢者施設へのすり身、切り身の販売量拡大、また、市内外の各種イベント販売、物産展等の催事出展を行うことにより、地産地消、魚食普及に取り組み、引き続き販路の拡大、販売量の拡大を図る。

●資源保護等の取組

| | |
|---------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ 県水産技術研究所等と連携し、漁業者等が食害生物の駆除を実施し、粗朶設置、種苗放流を引き続き行い、稚魚、貝エビ類の資源を保護する。 ・ 漁業者等が引き続き藻場の再生のための対策を検討し、かじめ等の移植を実施する。 <p>これらの取り組みにより漁業収入を基準年より5%向上させる。</p> |
| 漁業コスト削減のための取組 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者が船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを基準年より3%削減する。 ・ 省エネ機器への機関換装を推進する。 |
| 活用する支援措置等 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 産地水産業強化支援事業 ・ 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 ・ 省エネ機器等推進事業 ・ 資源増大推進普及事業 |

5年目（平成31年度）

漁業収入向上のための取組

●鮮度保持、品質管理による高付加価値化

- ・作成した漁協独自のガイドラインを基に漁獲物の取り扱い方法や品質管理の徹底に努める。引き続き船上脱血、神経締め等による漁獲物の鮮度保持を行う。
- ・地域の観光・防災拠点としての機能を有する複合施設として整備された伊東魚市場が供用開始され、衛生面、水揚げ作業及び流通面での更なる効率化を図る。
- ・導入した魚体選別機を使用し、定置網漁業、まき網漁業、敷網漁業の漁獲物選別の時間短縮による鮮度、魚価の向上を狙う。
- ・市場の再整備と併せて導入した活魚槽設備で引き続き活魚での出荷を継続し、魚価の向上を図る。
- ・前年度の取組を参考にし、今後の取組を検討していく。

●6次産業化の更なる推進、拡大

- ・水産加工にかかる既存施設、設備、作業手順等の見直しにより加工処理能力の向上を図り、大漁時の買い支えを行う。また、更なる能力向上のため施設、設備の見直し、導入の検討を行う。
- ・冷凍、冷蔵、常温保存の加工品の販売を行い、引き続き新商品の開発にも取り組む。
- ・地元の学校給食や高齢者施設へのすり身、切り身の販売、開発した新商品、利用先のニーズに対応し、販売量の拡大を図る。

●地産地消、魚食普及の更なる推進

- ・地域全体で地産地消を推進していくために、市や商工会議所、地元の飲食店などと連携した取組を行う。引き続き、漁協が管理するホームページ等を活用し、観光客を誘致する。伊東に訪れた観光客にアンケートを実施し、効果の高い情報発信を検討する。
- ・観光客や旅行会社への漁業体験、市場見学等を組み込んだプログラムの提案を積極的に行う。地元中学生や高校生などこれからの地域を支える人材に水産教室、料理教室等を行う。また、課外授業等で直営食堂を利用してもらうことにより、魚食の普及、地産地消へ興味を持てるような取組を行う
- ・開発した新商品も含めて地元の学校給食や高齢者施設へのすり身、切り身の販売していく。また、市内外の各種イベント販売、物産展等の催事出展を行うことにより、地産地消、魚食普及に取り組む、引き続き販路の拡大、販売量の拡大を図る。

| | |
|---------------|--|
| | <p>●資源保護等の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県水産技術研究所等と連携し、漁業者等が食害生物の駆除を実施し、粗朶設置、種苗放流を引き続き行い、稚魚、貝エビ類の資源を保護する。 ・漁業者等が引き続き藻場の再生のための対策を検討し、かじめ等の移植を実施する。 <p>これらの取り組みにより漁業収入を基準年より8%向上させる。</p> |
| 漁業コスト削減のための取組 | <ul style="list-style-type: none"> ・全漁業者が船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを基準年より3%削減する。 ・省エネ機器への機関換装を推進する。 |
| 活用する支援措置等 | <ul style="list-style-type: none"> ・産地水産業強化支援事業 ・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 ・省エネ機器等推進事業 ・資源増大推進普及事業 |

(4) 関連機関等の連携

市、農協、観光協会、商工会議所などと協力し、商品開発や地場製品のPRを行うとともに、食育推進団体や市栄養士、飲食店等からのレシピ提案や商工会議所等への地産地消、調理方法などの情報提供を行い、漁業体験、料理教室、市場内でのおさかな市の開催などに取り組む。

4 目標

(1) 数値目標

| | | | | | |
|----------------|--------------|-----|----|---------|----|
| 漁業所得の向上 %以上 | 定置網漁業 | 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 |
| | まき網漁業 | 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 |
| | 一本つり漁業 | 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 |
| | 刺網・採介藻 漁業 | 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 |
| | ひき網漁業 | 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 |
| | 敷網漁業 | 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 |
|-----------------------------|--|
| 漁業経営セーフティネット構築事業 | 燃油高騰に対する自助対策として、漁業経営の安定化につなげる |
| 省燃油活動推進事業 | 船底・プロペラの清掃、減速航行を実施することにより漁労経費の削減を図る |
| 省エネ機器等推進事業 | 省エネ機関等への換装により、漁業コストの削減を行う |
| 産地水産業強化支援事業 | 市場改修により衛生面の向上、水揚げ作業の効率化を図る |
| 水産環境基盤整備事業 | 魚礁設置 |
| 内陸フロンティアを拓く取組 | 指定を受けた推進地域を防災・減災・地域成長を両立させた魅力ある地域づくりを実現させる取組 |
| 水産物の価値を磨く事業 (静岡県水産振興課事業) | 漁獲物の高鮮度化 |
| 水産業共同施設整備事業 | 選別機を導入することにより、水揚げ時間の短縮による鮮度、魚価の向上につなげる |
| 資源増大推進普及事業 | 種苗放流による資源、水揚げ量増大 |
| 未定 | 交流施設等の整備により、地域活性につなげる 情報発信等による地産地消、魚食普及への取組 商品開発、加工施設・設備導入、急速冷凍機器、製氷冷凍施設 災害に強い漁村づくり 食害魚介類の駆除、磯焼け対策、藻場の保全への取組 |