

# 平成29年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 農林水産大臣賞受賞者取組概要 高知地区地域水産業再生委員会清水部会（高知県）

## 地区の概要

高知県



清水地区

- 当地域は高知県西部に位置し、ゴマサバを漁獲する立縄漁やメジカ(マルソウダ)曳縄漁、カツオ曳縄漁、定置網漁業が中心。
- また、立縄漁で一本一本手釣りされ、清水港で水揚げされたゴマサバを「土佐の清水さば」としてブランド化。その中でも特に活魚として漁業者が持ち帰ったサバを蓄養、高鮮度処理後に県内外の飲食店に出荷している。
- 高知県漁協清水統括支所、土佐清水船主組合、土佐清水市等が協議会を構成して取組を推進。

## 主な取組の概要

### ○ 飛行機による高鮮度サバの輸送

従来は、陸送によりサバを輸送しており、首都圏に到着する時には締めてから丸一日が経過してしまっていた。しかし、航空便によりサバを輸送することで、締めた当日に首都圏の飲食店で食すことが可能になり、需要が高まり、出荷尾数が増加(H22～25平均約4万尾→H28年度約6.2万尾。)



産地で血抜き、神経締め

### ○ 鮮度保持対策の強化

大型定置網で漁獲されるサワラ、ハガツオ、シマアジなどについて、船上での血抜き、蓄養後の神経締めを実施。



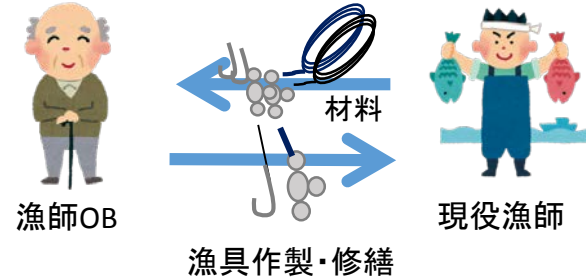
従業員への神経締め指導



「船上活〆」タグ

### ○ 漁具製作の委託

サバ立縄漁の漁業者の作業時間の7割が漁具の製作・修繕に費やされる。漁具製作・修繕を漁業者OBに委託し、漁業者の作業負担を軽減する取組を実施。



### ○ メジカ(マルソウダ)盛漁期における開市

メジカ盛漁期の3月から6月の間、状況に応じ定期休市日である土曜日も開市し、メジカ漁の出漁回数及び漁獲量が増加。(H26～H28の3ヶ年で228トン、約3,100万円の漁獲増)



メジカ漁と水揚げの様子

基準年（H23～H25）に比べ、**21%の漁業所得向上**（H28）

# 平成29年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 水産庁長官賞受賞者取組概要

## 岸和田臨海地区地域水産業再生委員会（大阪府）

### 地区の概要

大阪府



岸和田  
臨海地区

- 大阪湾を主要漁場として中型まき網漁業、船びき網漁業が操業されており、マイワシ、カタクチイワシ、アジ、サバ、スズキ、イカナゴ、イワシなどを漁獲。
- 大阪湾の鮮魚は脂ののりが良く“旨い魚”として評価は高いものの、認知度が低く、仲買人との取引は「相対」が主流であるが故に、和歌山、兵庫等の市場価格（主に「競り」）よりも常に安値であり、魚価の向上が課題。
- 大阪府鰯巾着網漁業協同組合、岸和田市、大阪府が協議会を構成して取組を推進。

### 主な取組の概要

#### ○ 荷揚げ場所の集約と相対取引から競り取引への移行

・地区内で漁獲されるシラス等の水産物を岸和田の競り場に集約し、統一した鮮度保持対策を講ずるほか、相対取引から競り取引に移行することで、魚価単価を向上。

#### 【効果】

シラス：286円/Kg(H22～H26平均) → 419円/Kg(H26～H28平均)

約1.5倍の魚価向上

#### ○ 地域一体での品質・鮮度保持の徹底

・当地区の漁船全船にマイナスイオンを用いて殺菌海水を精製する装置を導入とし、漁獲物の品質・鮮度保持対策を徹底。

・また、品質・鮮度保持対策を徹底させたシラス、スズキ、サワラ等の水産物を「泉州プレミアム鮮魚」して商標登録を取得し、ブランド化。(H28.12.9)。



基準年（H25）に比べ、**24%の漁業所得向上**（H28）

# 平成29年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 水産庁長官賞受賞者取組概要 小川地区地域水産業再生委員会（静岡県）

## 地区の概要

静岡県



小川地区

- 当地域は日本有数のマグロとカツオの水揚げ地である焼津漁港内に位置し、棒受網漁業及びたもすくい網漁業によるサバ・アジ類、中型まき網漁業によるイワシ類等の水揚げを主としている。
- 「小川という地名」と「サバが水揚げされること」を知ってもらおうと知名度向上につながる取組を進めている。
- 小川漁業協同組合、善生丸漁業生産組合、有限会社 藤丸、焼津市、静岡県等が委員会を構成して取組を推進。

## 主な取組の概要

### 小川という地名、小川のサバの知名度向上を目指した加工商品開発の取組

小川地区では、「小川」を「こがわ」と読んでもらいたい、小川でサバが水揚げされることを知ってもらいたいとの思いから、サバを使った加工商品の開発に取り組んでいる。漁協職員を中心に、漁業者、加工業者等がそれぞれの役割分担の下、地域一体となった取組が実施されている。

漁業者が鮮度抜群なサバを提供  
(高鮮度・高付加価値化)



新鮮な冬のサバを使用している「さばチキン」のほか、船上で活締め・脱血処理したサバを使った商品も販売中。鮮度保持対策を徹底させたサバは、身質がよく、臭みも少なくなる。

地域一体となった商品開発



漁協のレシピに加工業者が改善を加える等の役割分担の下、「さばチキン」等の商品が生まれた。漁業者のおかみさんのレシピを参考にしたものも。

小川さばマルシェを活用した  
販売促進活動



さばチキン等の商品は、漁協が企画した「小川さばマルシェ」を始めとする地域のイベントや市内店舗、漁協などで販売され好評を博している。イベントでは「さばチキン」のアレンジ商品も販売中。

基準年（H21～H25）に比べ、**10%の漁業所得向上**（H28）