

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	滑川地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 萩原金吉（滑川漁業協同組合 代表理事組合長）

再生委員会の構成員	滑川漁業協同組合、富山県、富山県漁業協同組合連合会、滑川市
オブザーバー	

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	滑川漁業協同組合管内 合計 88 名（定置漁業 69 名、べにずわいがに籠縄漁業 10 名、ばい籠縄漁業 12 名、刺網漁業 10 名、採貝漁業 8 名 ※上記漁業者数については重複あり）
-------------------	---

2 地域の現状

（1）関連する水産業を取り巻く現状等

<p>滑川市は、富山県中央よりやや東部に位置し、市の海岸線延長は約 8 km である。滑川地先を含む常願寺川右岸から魚津漁港までの約 15km の沖合 1.3km の海岸はホタルイカ群遊海面として国の特別天然記念物に指定されており、ホタルイカの好漁場となっているだけでなく、観光資源としても積極的に利用されている。滑川市における特徴的な取組として、滑川沖約 2.6km、水深 333m から富山湾固有水である海洋深層水の取水が行われている。海洋深層水は、植物の光合成に必要なリンや窒素等の栄養塩が多い（富栄養性）、通年水温約 2 度で安定している（低水温性）、生菌数が少ない（清浄性）等の特性を持つが、特に低水温性と清浄性の 2 つの特性は、栽培漁業、養殖、衛生管理、食品加工等分野を問わず水産業に幅広く活用が可能な性質であり、市場での水揚げ後の活魚の保管やホタルイカの鮮度保持をはじめ、滑川の水産業における様々な用途に用いられている。また、滑川市には県内で 2 校しかない水産関係学科を持つ高校の 1 つである富山県立滑川高等学校や、富山県農林水産総合技術センター水産研究所、富山県農林水産公社滑川栽培漁業センターがあり、富山県内の水産業に関して重要な施設が複数立地している場所でもある。</p> <p>滑川市の漁業において最も主要な漁業種類は、定置漁業である。次いでべにずわいがに籠縄、ばい籠縄、刺網、採貝が続く。定置網は滑川特産とも言えるホタルイカを漁獲しており、滑川の基幹漁業として位置づけられている。現在は 11 ヶ統の定置網によるホタルイカ漁が行われており、3 月から 6 月までのホタルイカ定置網漁は滑川漁業協同組合管内における全漁業種の総漁獲量の大部分を占め、県内でも有数の水揚げを誇っている。しかし、近年はホタルイカの漁獲量が、平成 21～30 年の 10 カ年平均で 473.9 t</p>

であったのが、平成 29 年には 397 t、平成 30 年には 219 t、令和元年には 130 t と大きく減少しており、深刻な状況である。その他はベニズワイガニ、ホッコクアカエビの水揚げが多く、主な漁獲対象魚種となっている。特に、ベニズワイガニは、ホタルイカに次いで水揚げ金額が多く、滑川漁港は富山県の推進するブランド「高志の紅ガニ」の主要な水揚げ漁港となっている。

(2) その他関連する現状等

滑川沖合水深 333m から海洋深層水を取水している。海洋深層水の特徴である低温安定性、清浄性を利用してホタルイカの鮮度維持、付加価値向上にも取り組んでいる。また、水産加工業者においても、海洋深層水を利用した商品開発が盛んに行われている。海洋深層水分水施設「アクアポケット」では、深層水の原水、脱塩水、高濃縮水と用途に合わせ一般の方への分水も行っている。その他にも、海洋深層水を使用した海洋療法（タラソテラピー）が体験できる温水浴施設「タラソピア」や、海洋深層水を原料として使用した天日製造塩「健好の塩」、海洋深層水の富栄養性に着目した「深層水トマト」等、その利用は多岐に渡る。

また、ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムなど観光事業との連携により「滑川産ホタルイカ」を全国的にアピールするとともに、平成 29 年には滑川市が急速冷凍施設を整備し、滑川産急速冷凍ホタルイカのブランド化を推進している。ほたるいか海上観光は毎年ホタルイカ漁期でもある 3 月下旬から 5 月上旬にかけて行われる漁業見学ツアーで、滑川沖の漁場にて、定置網漁船が漁網を引き揚げる際に網の中で青白く輝くホタルイカを間近で見ることができる。ほたるいかミュージアムはホタルイカの幻想的な光を体感できる観光施設で、定置網を模した水槽内でホタルイカの発光を再現する「ほたるいか発光ショー」を実施しており、ほたるいか海上観光以外でもホタルイカが水揚げ時に発光する様子を見ることができる。定置網漁の見学やほたるいかミュージアム内で展示する活ホタルイカの提供等、これらの観光事業は滑川漁業協同組合との連携が必要不可欠であり、毎年多くのマスコミに取り上げられ、滑川産ホタルイカの PR（ブランド化）に大きな役割を果たしている。

滑川市で整備した急速冷凍施設は電磁波と冷風を組み合わせる急速凍結する施設であり、従来の凍結技術よりも鮮度維持能力が高いという長所がある。この急速冷凍施設の活用により年間を通じて食味・食感に優れたホタルイカを広く提供することが可能となっており、滑川産ホタルイカの高付加価値化を図っている。

加えて、滑川市は滑川漁業協同組合や漁業者と連携して魚食普及にも積極的に取り組んでいる。滑川漁業協同組合女性部によるホタルイカ料理教室や、滑川産の旬のホタルイカを使用して米粉とカレー粉で丸ごと揚げることで調理したフライ「ホタルイカボンボン」を小中学校の給食の献立に加える等、ホタルイカは食育推進にも活用されている。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

漁獲量が不安定な状況において、漁業者の経営の安定を図るためには、漁業収入の向上と漁業コストの削減が重要な要素となっている。

漁業収入向上のための取組として、漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上、魚食の普及・啓発、漁獲物の販売力強化・販路拡大、環境保全、水産資源の維持・増大、担い手対策、漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）といった活動を実施していくことが重要である。

一方、漁業コストの削減においては、施設整備による労働環境の改善や燃油消費量の削減に取り組んでいく必要がある。

これらの取り組みによりプラン終了後には漁業所得の10%の向上を目指す。

・漁業収入向上のための取組

1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上

(1) 海洋深層水の活用による鮮度保持

富山県産のホタルイカは、産卵のために湾内に入ってきたホタルイカを定置網で漁獲しているため他県産に比べ大きく、また、漁場が近いので鮮度も抜群である。そのため、富山県産のホタルイカは県内外で需要が高く、仲買人が少しでも新鮮な状態で遠方へ出荷できる体制を求めている。

ホタルイカの鮮度管理には、①真水（氷）に触れさせないことと、②速やかに冷やすことが重要とされている。そのため、滑川で漁獲されるホタルイカは、鮮度保持のため、漁獲後速やかに漁船で深層水に浸漬することで、高鮮度を保ってきた。

本プランにおいては、新たな取り組みとして、外気温の高い時期において、陸揚げ後の選別から競りの工程でも海洋深層水に浸漬することで、遠方出荷の需要も見越したより鮮度の高いホタルイカの提供を目指す。それにより、市場間の競争を活性化させ、ホタルイカ平均単価を向上させる。

(2) 急速冷凍施設の活用

「滑川産ホタルイカ」のブランド化推進のため、滑川市が平成29年度にプロトン凍結法を採用した急速冷凍施設の整備を行った。現在、滑川漁業協同組合や水産加工業者等で構成される急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会が活用し、滑川漁港で水揚げされたホタルイカの冷凍に使用している。本施設で急速冷凍したホタルイカは、従来の冷凍ホタルイカよりも食味・食感等の品質が格段に向上しており、年間を通して良質な冷凍ホタルイカの提供が可能となっている。

そこで、本プランにおいては、本施設を漁港付近に移設することで、新鮮な漁獲物を速やかに冷凍できる体制を整える。加えて、整備予定の食堂で提供するメニューや、現

行の冷凍ホタルイカを始めとしたお土産加工品にも本施設を積極的に活用するため、漁業者は食堂や加工品に必要な良質な水産物を選定し、それを急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会が買い上げて速やかに加工・冷凍できる体制を整えることで、良質で安定した品質の水産物を提供し、販売量の拡大を目指す。

(3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化

滑川漁業協同組合・滑川市はホタルイカ漁の見学を行う観光船事業「ほたるいか海上観光」を継続的に実施し、「ほたるいかミュージアム」においてホタルイカの発光ショーや生態などの紹介、ホタルイカ料理の提供、お土産としてホタルイカ加工品の販売などを行う。また、ほたるいか海上観光後、ホタルイカ水揚見学ツアーも継続することで、水産業と観光産業との連携を推進することで、「滑川産ホタルイカ」の一層のブランド化を図っていく。併せて、滑川産ホタルイカをPRする市独自のポスター・パンフレットの作成、ソーシャル・ネットワーキング・サービス（SNS）の活用等、新しいPR手法を実施していく。

2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）

(1) 臨港食堂及び直売所の整備

滑川市は、漁港周辺の賑わい創出と漁業収入向上を目的として、漁業者が考案したメニューを提供する食堂や直売所を整備する。食堂で使用する魚介類については、漁業者が良質なものを選び、運営主体が平均単価より高く買い上げることで、魚価を向上させる。併せて、直売所において、移設した急速冷凍施設を活用しての冷凍ホタルイカやヒラメ、バイ、エビなどを使った昆布締め等の冷凍お土産品の販売を行い、運営主体がその原材料に使用する水産物を平均単価より高く買い上げることで、魚価を向上させる。

(2) 休憩所及びトイレの整備

エリアを訪れた人が気軽に利用できる休憩所及びトイレを整備する。ベンチ、テーブル、自動販売機（飲料）等の設置のほか、ホタルイカ定置網模型や滑川市観光案内マップ、釣餌などの自動販売機を設置し、観光客や釣り客にも幅広く活用される施設を整備する。

(3) 天日塩作業所の整備

滑川市で製造・販売を行っている海洋深層水を100%使用して天日製法で製造した「けんこう健好の塩」について、現状の作業所が狭く塩の在庫の保管を始めとして利便性が低いことから、新たな作業所の整備を行う。新たな作業所の整備により作業の大幅な効率化が

期待できる。また、天日塩作業所を休憩所や食堂と一体的に整備することで、作業風景の一部を公開するなどしてPRを行い、漁港周辺への集客に結び付ける。

(4) 漁港周辺イベントを活用した販促創出

漁港周辺では「春のほたるいかまつり」、「ふるさと龍宮まつり」等の各種イベントが実施されている。その際には、滑川漁業協同組合女性部が調理した滑川産のホタルイカを使用した「ホタルイカめし」や、富山県産ベニズワイガニ「高志の紅ガニ」の販売を行うなどの取組を通じて漁港周辺の販促創出とともに、滑川漁港で水揚げされた水産物のPRや魚食普及を推進していく。

3. 魚食の普及・啓発及び漁獲物の販売力強化・販路拡大

(1) 滑川漁業協同組合女性部による魚の料理教室

年に数回、子育て世帯や滑川高等学校海洋科の生徒を対象とした「魚のさばき方教室」、「ホタルイカ料理教室」など各種「魚の料理教室」を実施することで、魚食の啓発を行い販売の強化と販路の拡大を図っていく。

(2) 学校給食での地元水産物利用による魚食普及

滑川市内の小中学生が毎日食べる給食の食材に滑川漁港で水揚げされた水産物を使用することで地元水産物の消費拡大を図る。また、ホタルイカは通常のイカと異なり内臓も含めて食すことが一般的であるため小中学生には好みが変わるが、旬の時期には隠し味にカレー粉を加えたホタルイカのフライ「ホタルイカボンボン」等のメニューを加え、地元水産物の特色を積極的にPRしていく。

(3) 地元園児による種苗放流体験

毎年8月に滑川漁業協同組合が実施するクロダイの種苗放流を行う際に、滑川市から市内の保育園等に案内し、園児による放流体験を実施する。園児が生きた魚と触れ合い、漁業者と交流する機会を創出することで、園児本人や園児の家族に対して魚や漁業への関心を持ってもらい、家庭での水産物の消費拡大を喚起する。

(4) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動（新）

「滑川産ホタルイカ」について、現状のほたるいか海上観光やほたるいかミュージアムでのPRに加え、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し漁業者が積極的に対応し、全国的なPR活動に努める。また、滑川産ホタルイカ独自のPRポスターやパンフレット等を新たに作成するとともに、ホタルイカをはじめ滑川産水産物のおいしさを市内の水産加工業者や料理店等の協力を得てSNS等の新たなPR媒体を活用する。

(5) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR

ベニズワイガニは滑川漁港で水揚げされている水産物の中ではホタルイカに次いで水揚金額が多く、滑川漁港で水揚げされるベニズワイガニは漁場が近いことから鮮度が良く品質が高いという長所がある。富山県で推進している富山県産ベニズワイガニ「高志の紅ガニ」ブランドとして紅ズワイガニ・ブランド化推進協議会と連携を図りながら滑川漁業協同組合や滑川市がPRしていくことで、滑川産ベニズワイガニの販売力強化を図る。

4. 環境保全、水産資源の維持・増大

(1) 海岸清掃による漁場の環境保全

定期的に海岸清掃を行うことにより、漁場環境の保全に努める。現在、滑川漁業協同組合が中心となり、年に10回程度滑川漁港周辺の清掃を行っており、現状の取組を継続していく。

(2) 種苗放流による水産資源の維持・増大

滑川漁業協同組合が、富山県農林水産公社栽培漁業センター等で生産された種苗を放流し、資源増殖活動を行う。本プランでは、ヒラメの種苗放流数を増やし、種苗が密集しないよう分散放流を行うことで、現状の放流効果をより向上させる。

また、富山県が主体となり現在技術開発を推進しているキジハタとアカムツについて、種苗供給が開始された際には、滑川地区においても放流を行う。

5. 担い手対策

(1) 滑川高等学校海洋科の定置漁業実習受け入れ

滑川高等学校海洋科の生徒が将来的な漁業後継者となってもらえるよう、定置漁業実習への受け入れを行う。定置漁業実習では、生徒が定置網漁船に乗船し、漁業者とともに網おこしをして実際の漁業を体験し、地元水産業の現場について知ってもらうことで、担い手の確保につなげていく。

(2) 中学2年生を対象とした職業体験学習事業（14歳の挑戦）の受け入れ

富山県下で実施されている中学2年生を対象とした職業体験学習事業「14歳の挑戦」において、滑川漁業協同組合での積極的な受け入れを推進する。職業体験では競りの見学や、競りのデータ集計、掃除等の漁業協同組合の日常業務を体験する。近親者に漁業関係者がいる家庭以外では漁協職員の業務内容について知る機会を持つ生徒は殆どいないため、これらの体験をもとに漁業への関心を深めてもらう。

(3) 漁民センターの健康維持・体力増進設備の整備

滑川市漁民センターは、漁業者のコミュニティの場として活用されており、漁業者が自由に使用できる健康維持・体力増進のためのトレーニング設備も整備されている。

市の漁業従事者のうち、高齢者(65歳以上)の割合は19.1%であり、県内全体(25.8%平成30年漁業センサスより)との比較では高齢化率は比較的低い状況であるが、40～64歳の壮年層が60.3%を占めており、トレーニング設備の活用による体力増進の意義は非常に大きく、青年層も含め、今後も組合員への福利厚生の一環として、活用の推進を図る。

・漁業コスト削減のための取組

1. 施設整備による労働環境の改善

(1) 滑川漁港周辺エリア内の土地・建物を活用した「漁具倉庫」の整備(新)

籠縄漁業者、刺網漁業者の漁具倉庫が不足しており、倉庫に入れることができない漁具を屋外で保管している状況である。エリア内の土地・建物を、漁業者が漁具倉庫として使用できるよう、新たに整備する。

新たに漁具倉庫を整備することで漁業者の作業効率が上がるとともに、漁具の長寿命化が図られ、損傷を抑え、漁業コストの削減を図ることが可能となる。

(2) 既存設備の老朽化への対策(新)

滑川漁港内の漁具倉庫などの漁業施設について、中には築40年以上経過するものも存在し、全体的な老朽化が進んでいることから、浜の活力再生・成長促進交付金などの補助制度を活用して計画的に整備・改修を推進する。

(3) 網干場の整備(新)

滑川地区の漁業者は滑川漁港西防波堤付近の網干場及び漁港西側の漁港用地等を主な網干場として使用し、日々の漁労活動を行っている。しかし、11ヶ統あるホタルイカ定置網について、定期的に網を広げて破損個所の補修や、付着物の除去等の作業を行う必要があり、現状の場所だけでは漁の最盛期である4月から6月にスペースが不足している。

そのため、網干スペースを増やすことによって作業環境の大幅な改善が見込まれ、定期的な補修や清掃により網の損耗を抑え漁労コストの削減を図ることが可能となる。漁港内西側には整備用地が残されていないことから、東側での更なる網干場整備を進める。

2. 燃油消費量の削減

(1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策

漁業者は、作業時の積載量の減量を励行するほか、燃費効率が良い動力機関への換装を行う等して燃油消費量の削減を図る。

(2) 2ノット以上の減速航行の励行

漁業者は2ノット以上の減速航行を励行し、燃油消費量の削減を図る。

(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

富山県漁業調整規則、滑川漁業協同組合共第5号第一種共同漁業権行使規則、富山県資源管理指針等に基づき、資源保護に努めている。

(3) 具体的な取組内容（各年ごとに数値目標とともに記載）

取組内容については、取組の進捗状況や得られた成果等を踏まえて必要に応じて見直すこととする。

1年目（令和2年度）

以下の取組で漁業所得を基準年比0.3%向上させる。

漁業収入向上のための取組	<p>1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上</p> <p>(1) 海洋深層水の活用による鮮度保持</p> <ul style="list-style-type: none">・漁業者と滑川漁業協同組合（以下「漁協」という。）は、ホタルイカの鮮度をより向上させるため、陸揚げ後の深層水の活用方法について協議し、鮮度保持の具体的な方法を検討する。 <p>(2) 急速冷凍施設の活用</p> <ul style="list-style-type: none">・漁業者は、急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会が製造する冷凍ホタルイカについて、水揚げ後に質の良いものを選別・提供できるような体制を整える。 <p>(3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、ほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続することにより、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 <p>2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）</p> <p>(1)～(3) 臨港食堂及び直売所の整備、休憩所及びトイレの整備、天日塩作業所の整備</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、漁協や漁業者との協議を行い、滑川漁港周辺エリア内の土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア（仮）」の整備に向けて、整備計画の策定を進める。 <p>(4) 漁港周辺イベントを活用した賑わい創出</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、漁港周辺で開催する各種イベントを継続し、漁港周辺の賑わいを創出する。・漁業者は、ほたるいか海上観光にあわせたホタルイカ水揚げ見学ツアーを実施することで、滑川産ホタルイカの更なるPRを実施する。 <p>3. 魚食の普及・啓発及び漁獲物の販売力強化・販路拡大</p> <p>(1) 漁協女性部による魚の料理教室</p> <ul style="list-style-type: none">・漁協女性部は、引き続き「魚のさばき方教室」、「ホタルイカ料理教
--------------	--

	<p>室」などの各種「魚の料理教室」を実施し、魚食啓発を通じて販売力を強化し、販路を拡大させる。</p> <p>(2) 学校給食での地元水産物利用による魚食普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、学校給食での地元水産物利用による魚食普及を推進する。 <p>(3) 地元園児による種苗放流体験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、地元園児による種苗放流を実施し、魚食普及・漁業者との交流を推進する。 <p>(4) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、滑川産ホタルイカをPRするポスター、パンフレット等の広報媒体の作成に向けた取組を推進する。 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 <p>(5) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、富山県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 <p>4. 環境保全、水産資源の維持・増大</p> <p>(1) 海岸清掃による漁場の環境保全</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協と市は、定期的な海岸清掃を行うことにより、漁場環境の保全活動を実施する。 <p>(2) 種苗放流による水産資源の維持・増大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、県水産研究所の意見を聞きながら、より効果の高い放流方法の実施について検討を行う。 ・漁業者、漁協及び市は、県が推進するキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。 <p>5. 担い手対策</p> <p>(1) 滑川高等学校海洋科の定置漁業実習受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、滑川高等学校海洋科生徒の定置漁業実習の受け入れを継続し、漁業後継者の確保を目指す。 <p>(2) 中学2年生を対象とした職業体験学習事業（14歳の挑戦）の受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、市内中学2年生の職業体験学習事業（14歳の挑戦）の受け入れを継続し、漁業後継者の確保を目指す。
--	---

	<p>(3) 漁民センターの健康維持・体力増進設備の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、漁業者に対し滑川市漁民センターの活用を推進し、漁業者の健康維持・体力増進を励行する。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1. 施設整備による労働環境の改善</p> <p>(1) 滑川漁港周辺エリア内の土地・建物を活用した「漁具倉庫」の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、「なめりかわ漁港・観光振興エリア（仮）」の整備と連動し、滑川漁港周辺エリア内で漁具倉庫の整備を検討する。 <p>(2) 既存設備の老朽化への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、漁具倉庫等の漁業施設について、老朽化が進み損耗が激しいことから、改修について検討を進める。 <p>(3) 網干場の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協、市及び県は、網干場の整備について、整備場所等の検討を進める。 <p>2. 燃油消費量の削減</p> <p>(1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁業者に対しての積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 <p>(2) 2ノット以上の減速航行の励行</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>滑川市栽培漁業振興対策事業補助金（市）</p> <p>滑川市漁業村落振興対策推進活動事業助成金（市）</p> <p>滑川市漁業近代化施設整備費補助金（市）</p> <p>水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業（国）</p>

2年目（令和3年度）

以下の取組で漁業所得を基準年比2.6%向上させる。

漁業収入向上のための取組	<ol style="list-style-type: none">1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上<ol style="list-style-type: none">(1) 海洋深層水の活用による鮮度保持<ul style="list-style-type: none">・漁業者と漁協は、前年度協議した鮮度保持方法について、小規模に試行を行い、鮮度保持の結果や解決が必要な課題について情報を蓄積する。(2) 急速冷凍施設の活用<ul style="list-style-type: none">・漁業者は、前年度に整備した体制で新鮮なホタルイカの提供を実施する。併せて、急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会と連携しながら、高品質な急速冷凍ホタルイカの製造体制を検討する。(3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化<ul style="list-style-type: none">・市は、ほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続することにより、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）<ol style="list-style-type: none">(1) 臨港食堂及び直売所の整備<ul style="list-style-type: none">・市は前年度の検討結果を踏まえ、整備計画を策定する。・併せて、漁業者、漁協及び市は、食堂や直売所で販売する商品の開発を開始する。(2) 休憩所及びトイレの整備<ul style="list-style-type: none">・市は前年度の検討結果を踏まえ、休憩所及びトイレについて、令和4年度整備に向けて整備計画を策定する。(3) 天日塩作業所の整備<ul style="list-style-type: none">・市は前年度の検討結果を踏まえ、整備計画を策定する。(4) 漁港周辺イベントを活用した賑わい創出<ul style="list-style-type: none">・市は、漁港周辺で開催する各種イベントを継続し、漁港周辺の賑わいを創出する。・漁業者は、ほたるいか海上観光にあわせたホタルイカ水揚見学ツアーの取組を継続し、滑川産ホタルイカの更なるPRを実施する。3. 魚食の普及・啓発及び漁獲物の販売力強化・販路拡大<ol style="list-style-type: none">(1) 漁協女性部による魚の料理教室
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協女性部は取組を継続し、魚食啓発を通じて販売力を強化し、販路を拡大させる。 (2) 学校給食での地元水産物利用による魚食普及 <ul style="list-style-type: none"> ・市は、学校給食での地元水産物利用による魚食普及を推進する。 (3) 地元園児による種苗放流体験 <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協と市は、地元園児による種苗放流を実施し、魚食普及・漁業者との交流を推進する。 (4) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動 <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、滑川産ホタルイカをPRするポスター、パンフレット等の広報媒体を作成する。 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 (5) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、富山県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 <p>4. 環境保全、水産資源の維持・増大</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 海岸清掃による漁場の環境保全 <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協と市は、定期的な海岸清掃を行うことにより、漁場環境の保全活動を実施する。 (2) 種苗放流による水産資源の維持・増大 <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協と市は、前年度に引き続き資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。 ・漁業者と漁協と市は、県が推進するキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、それらの種苗放流により資源増殖を実施する。 <p>5. 担い手対策</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 滑川高等学校海洋科の定置漁業実習受け入れ <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、滑川高校海洋科生徒の職業体験の受け入れを継続し、漁業後継者確保に努める。 (2) 中学2年生を対象とした職業体験学習事業（14歳の挑戦）の受け入れ <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、市内中学2年生の職業体験の受け入れを継続し、漁業後継者確保に努める。 (3) 漁民センターの健康維持・体力増進設備の整備
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、滑川市漁民センターの活用による漁業者の健康維持・体力増進を励行する。
漁業コスト削減のための取組	<p>1. 施設整備による労働環境の改善</p> <p>(1) 滑川漁港周辺エリア内の土地・建物を活用した「漁具倉庫」の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、「なめりかわ漁港・観光振興エリア（仮）」の整備と連動し、滑川漁港周辺エリア内で漁具倉庫の整備について検討を継続する。 <p>(2) 既存設備の老朽化への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、漁具倉庫等の漁業施設について、老朽化が進み損耗が激しいことから、改修についての検討を継続する。 <p>(3) 網干場の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協、県及び市は、前年度に引き続き網干場の整備について検討する。 <p>2. 燃油消費量の削減</p> <p>(1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁業者に対しての積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 <p>(2) 2ノット以上の減速航行の励行</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
活用する支援措置等	<p>滑川市栽培漁業振興対策事業補助金（市）</p> <p>滑川市漁業村落振興対策推進活動事業助成金（市）</p> <p>滑川市漁業近代化施設整備費補助金（市）</p> <p>水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業（国）</p>

3年目（令和4年度）

以下の取組で漁業所得を基準年比6.0%向上させる。

漁業収入向上のための取組	<ol style="list-style-type: none">1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上<ol style="list-style-type: none">(1) 海洋深層水の活用による鮮度保持<ul style="list-style-type: none">・漁業者と漁協は、1年目に協議した鮮度保持方法について、試行を継続し、鮮度保持の方法について方針を固める。(2) 急速冷凍施設の活用<ul style="list-style-type: none">・漁業者は、新鮮なホタルイカの提供を継続し、併せて急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会と連携しながら製造方法を試行することで、急速冷凍ホタルイカの製造体制を確立する。(3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化<ul style="list-style-type: none">・市は、ほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続し、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）<ol style="list-style-type: none">(1) 臨港食堂及び直売所の整備<ul style="list-style-type: none">・市は整備計画に基づいて、整備に向けた調整を進める。・併せて、漁業者、漁協及び市は、食堂や直売所で販売する商品を決定し、製造方法や販売数の検討を行う。(2) 休憩室及びトイレの整備<ul style="list-style-type: none">・市は休憩室及びトイレの整備を行う。(3) 天日塩作業所の整備<ul style="list-style-type: none">・市は整備計画に基づいて、整備に向けた調整を進める。(4) 漁港周辺イベントを活用した賑わい創出<ul style="list-style-type: none">・市は、漁港周辺で開催する各種イベントを継続し、漁港周辺の賑わいを創出する。・漁業者は、ほたるいか海上観光にあわせたホタルイカ水揚見学ツアーの取組を継続し、滑川産ホタルイカの更なるPRを実施する。3. 魚食の普及・啓発及び漁獲物の販売力強化・販路拡大<ol style="list-style-type: none">(1) 漁協女性部による魚の料理教室<ul style="list-style-type: none">・漁協女性部は、各種「魚の料理教室」の取組を継続し、魚食啓発を通じて販売力を強化し、販路を拡大させる。(2) 学校給食での地元水産物利用による魚食普及
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・市は、学校給食での地元水産物利用による魚食普及を推進する。 <p>(3) 地元園児による種苗放流体験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、地元園児による種苗放流を実施し、魚食普及・漁業者との交流を推進する。 <p>(4) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、滑川産ホタルイカをPRするポスター、パンフレット等の広報媒体を配布し、ホタルイカの認知度上昇及び消費拡大を目指す。 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 <p>(5) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、富山県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 <p>4. 環境保全、水産資源の維持・増大</p> <p>(1) 海岸清掃による漁場の環境保全</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、定期的な海岸清掃を行うことにより、漁場環境の保全活動を実施する。 <p>(2) 種苗放流による水産資源の維持・増大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、ヒラメ稚魚の分散放流を実施する。 ・併せて、ヒラメ放流種苗の放流数を現状の1万尾から1万2千尾へと増加させることで、滑川地先のヒラメ資源量を増大させる。 ・漁業者と漁協と市は、県が推進するキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。 <p>5. 担い手対策</p> <p>(1) 滑川高等学校海洋科の定置漁業実習受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、滑川高校海洋科生徒の職業体験の受け入れを継続し、漁業後継者確保に努める。 <p>(2) 中学2年生を対象とした職業体験学習事業（14歳の挑戦）の受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、市内中学2年生の職業体験の受け入れを継続し、漁業後継者確保に努める。 <p>(3) 漁民センターの健康維持・体力増進設備の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、滑川市漁民センターの活用による漁業者の健康維持・体
--	---

	力増進を励行する。
漁業コスト削減のための取組	<p>1. 施設整備による労働環境の改善</p> <p>(1) 滑川漁港周辺エリア内の土地・建物を活用した「漁具倉庫」の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、「なめりかわ漁港・観光振興エリア（仮）」の整備と連動し、滑川漁港周辺エリア内における漁具倉庫の整備計画の策定を行う。 <p>(2) 既存設備の老朽化への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、漁具倉庫等の漁業施設について、老朽化が進み損耗が激しいことから、改修計画を策定する。 <p>(3) 網干場の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協、県及び市は、前年度に引き続き網干場の整備について検討する。 <p>2. 燃油消費量の削減</p> <p>(1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁業者に対しての積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 <p>(2) 2ノット以上の減速航行の励行</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
活用する支援措置等	<p>滑川市栽培漁業振興対策事業補助金（市）</p> <p>滑川市漁業村落振興対策推進活動事業助成金（市）</p> <p>滑川市漁業近代化施設整備費補助金（市）</p> <p>浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業（国）</p> <p>水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業（国）</p>

4年目（令和5年度）

以下の取組で漁業所得を基準年比 11.6%向上させる。

漁業収入向上のための取組	<p>1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上</p> <p>(1) 海洋深層水の活用による鮮度保持</p> <ul style="list-style-type: none">・漁業者と漁協は、前年度まで試行した鮮度保持方法を漁獲されるすべてのホタルイカに適用し、より鮮度の高いホタルイカの提供を実施する。併せて、規模の拡大による新たな課題等の情報を収集し、次年度の改善に活用する。 <p>(2) 急速冷凍施設の活用</p> <ul style="list-style-type: none">・漁業者と急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会は、前年度に確立した急速冷凍ホタルイカの製造体制に基づいて品質の良いホタルイカを高値で購入し、冷凍ホタルイカを製造・販売する。・併せて、市は急速冷凍施設を漁港付近に移設、増設し、急速冷凍ホタルイカの製造量を増加させる。 <p>(3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、ほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続し、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 <p>2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）</p> <p>(1) 臨港食堂及び直売所の整備</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、食堂及び直売所の整備を行う。・漁業者と漁協及び市は、食堂及び直売所の運営主体について決定し、提供する商品の製造方法や販売数についても方針を固める。 <p>(2) 休憩室及びトイレの整備</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、前年度に整備した休憩室及びトイレについて、多くの来訪者に気持ちよく利用してもらえるよう、維持管理に努める。 <p>(3) 天日塩作業所の整備</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、天日塩作業所の整備を行う。 <p>(3) 漁港周辺イベントを活用した賑わい創出</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、漁港周辺で開催する各種イベントを継続し、漁港周辺の賑わいを創出する。・漁業者は、ほたるいか海上観光にあわせたホタルイカ水揚見学ツアーの取組を継続し、滑川産ホタルイカの更なるPRを実施する。
--------------	---

	<p>3. 魚食の普及・啓発及び漁獲物の販売力強化・販路拡大</p> <p>(1) 漁協女性部による魚の料理教室</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協女性部は、「魚の料理教教室」の取組を継続し、魚食啓発を通じて販売力を強化し、販路を拡大させる。 <p>(2) 学校給食での地元水産物利用による魚食普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、学校給食での地元水産物利用による魚食普及を推進する。 <p>(3) 地元園児による種苗放流体験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、地元園児による種苗放流を実施し、魚食普及・漁業者との交流を推進する。 <p>(4) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、滑川産ホタルイカをPRするポスター、パンフレット等の広報媒体を配布し、ホタルイカの認知度を上昇させ、消費量を拡大させる。 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 <p>(5) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、富山県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 <p>4. 環境保全、水産資源の維持・増大</p> <p>(1) 海岸清掃による漁場の環境保全</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、定期的な海岸清掃を行うことにより、漁場環境の保全活動を実施する。 <p>(2) 種苗放流による水産資源の維持・増大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、ヒラメ稚魚の分散放流を実施する。 ・併せて、ヒラメ放流種苗1万2千尾の放流を引き続き継続することで、滑川地先のヒラメ資源量を増大させる。 ・漁業者、漁協及び市は、県が推進するキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。 <p>5. 担い手対策</p> <p>(1) 滑川高等学校海洋科の定置漁業実習受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、滑川高校海洋科生徒の職業体験の受け入れを継続し、漁業後継者確保に努める。 <p>(2) 中学2年生を対象とした職業体験学習事業（14歳の挑戦）の受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、市内中学2年生の職業体験の受け入れにより、漁業後継者確保
--	---

	<p>に努める。</p> <p>(3) 漁民センターの健康維持・体力増進設備の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、滑川市漁民センターの活用による漁業者の健康維持・体力増進を励行する。
漁業コスト削減のための取組	<p>1. 施設整備による労働環境の改善</p> <p>(1) 滑川漁港周辺エリア内の土地・建物を活用した「漁具倉庫」の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、「なめりかわ漁港・観光振興エリア（仮）」の整備と連動し、滑川漁港周辺エリア内で漁具倉庫の整備を実施する。 <p>(2) 既存設備の老朽化への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、漁具倉庫等の漁業施設について、前年度に策定した改修計画に基づき、順次改修を実施する。 <p>(3) 網干場の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と県と市は、網干場の整備について、整備用地の選定を進める。 <p>2. 燃油消費量の削減</p> <p>(1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁業者に対しての積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 <p>(2) 2ノット以上の減速航行の励行</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
活用する支援措置等	<p>滑川市栽培漁業振興対策事業補助金（市）</p> <p>滑川市漁業村落振興対策推進活動事業助成金（市）</p> <p>滑川市漁業近代化施設整備費補助金（市）</p> <p>浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業（国）</p> <p>水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業（国）</p>

5年目（令和6年度）

以下の取組で漁業所得を基準年 13.3%向上させる。

尚、本年は取組の最終年であり、下記の取組を引き続き行うこととするが、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こととする。

漁業収入向上のための取組	<p>1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上</p> <p>(1) 海洋深層水の活用による鮮度保持</p> <ul style="list-style-type: none">・漁業者と漁協は、確立した鮮度保持方法を漁獲されるすべてのホタルイカに適用し、より鮮度の高いホタルイカの提供を実施する。併せて、規模の拡大による新たな課題等の情報を収集し、次年度の改善に活用する。 <p>(2) 急速冷凍施設の活用</p> <ul style="list-style-type: none">・漁業者と急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会は、確立した急速冷凍ホタルイカの製造体制に基づいて品質の良いホタルイカを高値で購入し、冷凍ホタルイカを製造・販売する。 <p>(3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、ほたるいか海上観光の継続的な実施や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供により、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 <p>2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）</p> <p>(1) 臨港食堂及び直売所の整備</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、整備した食堂及び直売所の管理運営を委託し、受託した事業者は、滑川産水産物を利用した定食やお土産品等を販売する。・漁業者は、市と連携し、食堂及び直売所で販売する水産物の選別や供給を実施する。その新たな需要によって魚価の向上を図る。・漁業者は漁協や市と連携し、季節ごとに旬の魚を使用したメニューを考案する等、食堂及び加工品等直売所の利用増進を図る。 <p>(2) 休憩室及びトイレの整備</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、休憩室及びトイレについて、多くの来訪者に気持ちよく利用してもらえるよう、維持管理に努める。 <p>(3) 天日塩作業所の整備</p> <ul style="list-style-type: none">・市は、整備した天日塩作業所について、多くの来訪者に気持ちよく見学してもらえるよう、維持管理に努める。
--------------	---

	<p>(3) 漁港周辺イベントを活用した賑わい創出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、漁港周辺で開催する各種イベントを継続し、漁港周辺の賑わいを創出する。 ・漁業者は、ほたるいか海上観光にあわせたホタルイカ水揚見学ツアーの取組を継続し、滑川産ホタルイカの更なるPRを実施する。 <p>3. 魚食の普及・啓発及び漁獲物の販売力強化・販路拡大</p> <p>(1) 漁協女性部による魚の料理教室</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協女性部は、各種「魚の料理教室」の取組を継続し、魚食啓発を通じて販売力を強化し、販路を拡大させる。 <p>(2) 学校給食での地元水産物利用による魚食普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、学校給食での地元水産物利用による魚食普及を推進する。 <p>(3) 地元園児による種苗放流体験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、地元園児による種苗放流を実施し、魚食普及・漁業者との交流を推進する。 <p>(4) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、滑川産ホタルイカをPRするポスター、パンフレット等の広報媒体を配布し、ホタルイカの認知度を上昇させ、消費量を拡大させる。 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 <p>(5) 「高志<small>こし</small>の紅<small>あか</small>ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、富山県の「高志<small>こし</small>の紅<small>あか</small>ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 <p>4. 環境保全、水産資源の維持・増大</p> <p>(1) 海岸清掃による漁場の環境保全</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協と市は、定期的な海岸清掃を行うことにより、漁場環境の保全活動を実施する。 <p>(2) 種苗放流による水産資源の維持・増大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者、漁協及び市は、ヒラメ稚魚の分散放流を実施する。 ・併せて、ヒラメ放流種苗1万2千尾の放流を引き続き継続することで、滑川地先のヒラメ資源量を増大させる。 ・漁業者、漁協及び市は、県が推進するキジハタとアカムツの生産体
--	---

	<p>制が整った際には、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。</p> <p>5. 担い手対策</p> <p>(1) 滑川高等学校海洋科の定置漁業実習受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、滑川高校海洋科生徒の職業体験の受け入れを継続し、漁業後継者確保に努める。 <p>(2) 中学2年生を対象とした職業体験学習事業（14歳の挑戦）の受け入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、市内中学2年生の職業体験の受け入れにより、漁業後継者確保に努める。 <p>(3) 漁民センターの健康維持・体力増進設備の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、滑川市漁民センターの活用による漁業者の健康維持・体力増進を励行する。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1. 施設整備による労働環境の改善</p> <p>(1) 滑川漁港周辺エリア内の土地・建物を活用した「漁具倉庫」の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、整備した漁具倉庫について、適切な維持管理に努める。 <p>(2) 既存設備の老朽化への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協と市は、漁具倉庫等の漁業施設について、前年度に引き続き改修計画に基づき順次、改修を実施する。 <p>(3) 網干場の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協、県及び市は、網干場の整備について、整備用地を決定する。 <p>2. 燃油消費量の削減</p> <p>(1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁業者に対しての積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 <p>(2) 2ノット以上の減速航行の励行</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者と漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>滑川市栽培漁業振興対策事業補助金（市）</p> <p>滑川市漁業村落振興対策推進活動事業助成金（市）</p>

	滑川市漁業近代化施設整備費補助金（市） 浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業（国） 水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業 （国）
--	---

（４）関係機関との連携

ほたるいか海上観光やほたるいかミュージアムによる観光の面からの滑川地区水産業のPRについて、それらの運営主体である㈱WAVE滑川や、滑川市観光協会とも連携して事業を推進していく。

また、滑川市内には、富山県農林水産総合技術センター水産研究所、（公社）富山県農林水産公社滑川栽培漁業センターなど、富山県内の水産業において重要な立ち位置を占める機関が複数立地していることから、これら機関との連携を図っていく。

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上 10%以上	基準年（平成27～令和元 年度の5中3平均）	○所得額（地域全体） 円 _____
	目標年（令和6年度）	○所得額（地域全体） 円 _____

(2) 上記の算出方法及びその妥当性

--

5 関連施策

活動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連性

事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関連性
滑川市栽培漁業振興対策事業（市）	種苗放流
滑川市漁業村落振興対策推進活動事業（市）	各種料理教室
浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業（国）	なめりかわ漁港・観光振興エリア（仮）整備 漁港周辺施設（漁具倉庫等）の充実
水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業（国） 滑川市漁業近代化施設整備費補助金（市）	漁船動力機関等の更新