

浜の活力再生プラン
(第 2 期)

1 地域水産業再生委員会 浜プラン ID : 1102023

組織名	下風呂地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 平井 賢一

再生委員会の構成員	下風呂漁業協同組合、風間浦村 青森県下北地域県民局地域農林水産部むつ水産事務所
オブザーバー	—

対象となる地域の範囲及び 漁業の種類	青森県下北郡風間浦村下風呂地区：漁業者 11 名 いか釣り漁業（全員が一本釣り漁業、刺網漁業、採介藻漁業兼業）
-----------------------	--

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

<p>風間浦村下風呂地区は本州最北端青森県下北半島の西北部に位置する津軽海峡側に面した地区で、下風呂温泉による観光業と、イカ類や豊富な磯資源を中心とした水産業によって栄えてきた。</p> <p>当地区において水産業は基幹産業であり、いか釣り漁業、一本釣り漁業、刺網漁業及び採介藻漁業を中心として営まれている。過去 5 カ年平均の水揚げは、数量 415 t、金額 2 億円であるが、うちスルメイカの水揚げは、数量 315 t、金額 1 億 2300 万円となっており、これは地区全体数量の 76 %、金額の 57 % を占める。</p> <p>また、アンコウや、コンブ、フノリ、アワビ、ウニ等の磯根資源も豊富であり、スルメイカ以外の魚種への依存度も高くなっている。</p> <p>特にアンコウについては、平成 26 年度に「風間浦鮫鱈」として地域団体商標に登録され、ブランド化へ向けた取り組みが行われている。</p> <p>しかしながら近年、主要魚種であるスルメイカの来遊量の減少、全般的な魚価の低迷、加えて燃油高や資材高騰などによる経営コストの増加により、水産業を取り巻く環境は非常に厳しい状況にある。</p>

(2) その他の関連する現状等

<p>本州最北端に位置する下風呂地区は、主要都市への輸送に時間がかかり、販路拡大が難しい地域になっている。</p> <p>また、幹線道路が一本しかなく、今後東日本大震災級の地震が来れば通行止めとなり町は孤立</p>

してしまう。

さらに、近年は、漁業後継者不足により全ての漁業種類において漁業者の高齢化が進んでおり、今後、漁業者が減少することによる漁業生産への影響も懸念されている。

3 活性化の取組方針

(1) 前期の浜の活力再生プランにかかる成果及び課題等

--

(2) 今期の浜の活力再生プランの基本方針

第1期浜プランに引き続き、以下の取組を実施して所得向上を図る。

①漁獲物の付加価値向上による漁業収入の増加の継続

(対象漁法：いか釣り漁業、一本釣り漁業、刺網漁業)

②アンコウの資源管理の継続

(対象漁法：刺網漁業)

③観光業との連携による販売促進の継続

(対象漁法：いか釣り漁業、刺網漁業、採介藻漁業)

④ウニの密度管理やコンブの縦縄式養殖による藻場の再生の継続

(対象漁法：採介藻漁業)

⑤燃油コストの削減の継続

(対象漁法：いか釣り漁業、一本釣り漁業、刺網漁業)

(3) 漁獲努力量の削減・維持及びその効果に関する担保措置

青森県海面漁業調整規則、漁業権行使規則、青森県資源管理指針、漁協資源管理計画（いか釣り）
風間浦村きあんこう資源管理協議会指針（刺網）

(4) 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 31 年度)

漁業収入向上のための取組	<p>以下の収入向上の取組及びコスト削減の取組により、本プランの対象となる漁業者は基準年から 2.4%の所得向上を図る。</p> <p>1) 漁獲物の付加価値向上の取組</p> <p>○スルメイカ</p> <ul style="list-style-type: none">・漁獲物の迅速な箱詰め (迅速な施氷作業と出荷時期に応じた施氷量の調整による低温管理 (5℃以下) を含む) やイカ活締め器を用いた神経締めによる鮮度保持の徹底に取組むとともに、溶けた氷水がスルメイカに触れることで起こる白化を防ぐため、水抜き穴のある魚箱に、昼間作業であるために懸念される直射日光よけのためシートを被せ保冷性を高めるよう努める。 <p>○アンコウ</p> <ul style="list-style-type: none">・12月～3月の間に漁獲されるアンコウについて、陸揚げ後の胃内容物等の除去に加えて、新たに以下の取組を行うことで品質保持に努める。<ul style="list-style-type: none">①5kg以上で生きた状態で水揚げされるものは、船上で速やかに胃内容物を除去した上で箱詰め (施氷による低温管理) を行う。また、「風間浦鮫鱈」と書かれたブランドタグを取り付けることで、差別化を図る。②2kg以上 5kg未満で生きた状態で水揚げされるものは、魚槽内での活保管を行うことで、海上輸送中の鮮度低下を抑制する。 <p>2) 資源管理の取組</p> <ul style="list-style-type: none">・アンコウについて、未成熟である 2kg未満魚を再放流する。 <p>3) 販売促進に向けた取組</p> <ul style="list-style-type: none">・風間浦村が主催する「元祖烏賊様レース」、「風間浦鮫鱈祭り」、「布海苔採り体験ツアー」等のイベントに参加し、下風呂温泉に来た観光客を含めた県外の一般来訪者への試食会や水産物販売のほか、新たな料理方法の紹介や加工品販売を行うとともに、アンケート等を行い、消費者ニーズの把握に努める。併せて、漁協女性部によるスルメイカの捌き方教室等の開催を通じて、地元での海産物の消費拡大に努める。 <p>4) 磯焼け対策に関わる取組</p> <ul style="list-style-type: none">・ウニの移植による密度管理を実施する。・空ウニが密集している漁場に養殖生産したコンブを投入し、身入りの改
--------------	--

	<p>善を図る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンブの種糸を巻き付けた 50mのロープを海底に 32 本設置し、コンブの養殖を行うことで藻場の再生を図る。
漁業コスト削減のための取組	<p>1) 船底清掃及び減速航行の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、船底、舵、プロペラ等を洗浄・研磨するなど船底清掃等を実施し、航行時の船体に係る抵抗を削減するとともに、漁船の減速走行に努めることにより、消費燃料を 0.44%削減する。
活用する支援措置等	水産多面的機能発揮対策事業（国）

2 年目（平成 32 年度）

漁業収入向上のための取組	<p>以下の収入向上の取組及びコスト削減の取組により、本プランの対象となる漁業者は基準年から 4.8%の所得向上を図る。</p> <p>1) 漁獲物の付加価値向上の取組</p> <p>○スルメイカ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁獲物の迅速な箱詰め（迅速な施氷作業と出荷時期に応じた施氷量の調整による低温管理（5℃以下）を含む）やイカ活締め器を用いた神経締めによる鮮度保持の徹底に取組むとともに、溶けた氷水がスルメイカに触れることで起こる白化を防ぐため、水抜き穴のある魚箱に、昼間作業であるために懸念される直射日光よけのためシートを被せ保冷性を高めるよう努める。 <p>○アンコウ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・12 月～3 月の間に漁獲されるアンコウについて、陸揚げ後の胃内容物等の除去に加えて、新たに以下の取組を行うことで品質保持に努める。 <ul style="list-style-type: none"> ①5kg 以上で生きた状態で水揚げされるものは、船上で速やかに胃内容物を除去した上で箱詰め（施氷による低温管理）を行う。また、「風間浦鮫鱈」と書かれたブランドタグを取り付けることで、差別化を図る。 ②2 kg以上 5 kg未満で生きた状態で水揚げされるものは、魚槽内での活保管を行うことで、海上輸送中の鮮度低下を抑制する。 <p>2) 資源管理の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アンコウについて、未成熟である 2 kg未満魚を再放流する。 <p>3) 販売促進に向けた取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・風間浦村が主催する「元祖烏賊様レース」、「風間浦鮫鱈祭り」、「布海苔
--------------	--

	<p>採り体験ツアー」等のイベントに参加し、下風呂温泉に来た観光客を含めた県外の一般来訪者への試食会や水産物販売のほか、新たな料理方法の紹介や加工品販売を行うとともに、アンケート等を行い、消費者ニーズの把握に努める。併せて、漁協女性部によるスルメイカの捌き方教室等の開催を通じて、地元での海産物の消費拡大に努める。</p> <p>4) 磯焼け対策に関わる取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ウニの移植による密度管理を実施する。 ・空ウニが密集している漁場に養殖生産したコンブを投入し、身入りの改善を図る ・コンブの種糸を巻き付けた 50mのロープを海底に 32 本設置し、コンブの養殖を行うことで藻場の再生を図る。
漁業コスト削減のための取組	<p>1) 船底清掃及び減速航行の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、船底、舵、プロペラ等を洗浄・研磨するなど船底清掃等を実施し、航行時の船体に係る抵抗を削減するとともに、漁船の減速走行に努めることにより、消費燃料を 0.88%削減する。
活用する支援措置等	水産多面的機能発揮対策事業（国）

3 年目（平成 33 年度）

漁業収入向上のための取組	<p>以下の収入向上の取組及びコスト削減の取組により、本プランの対象となる漁業者は基準年から 7.2%の所得向上を図る。</p> <p>1) 漁獲物の付加価値向上の取組</p> <p>○スルメイカ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁獲物の迅速な箱詰め（迅速な施氷作業と出荷時期に応じた施氷量の調整による低温管理（5℃以下）を含む）やイカ活締め器を用いた神経締めによる鮮度保持の徹底に取組むとともに、溶けた氷水がスルメイカに触れることで起こる白化を防ぐため、水抜き穴のある魚箱に、昼間作業であるために懸念される直射日光よけのためシートを被せ保冷性を高めるよう努める。 <p>○アンコウ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・12 月～3 月の間に漁獲されるアンコウについて、陸揚げ後の胃内容物等の除去に加えて、新たに以下の取組を行うことで品質保持に努める。 ①5kg 以上で生きた状態で水揚げされるものは、船上で速やかに胃内容物を除去した上で箱詰め（施氷による低温管理）を行う。また、「風間
--------------	---

	<p>浦鮫鱈」と書かれたブランドタグを取り付けることで、差別化を図る。</p> <p>②2 kg以上 5 kg未満で生きた状態で水揚げされるものは、魚槽内での活保管を行うことで、海上輸送中の鮮度低下を抑制する。</p> <p>2) 資源管理の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アンコウについて、未成熟である 2 kg未満魚を再放流する。 <p>3) 販売促進に向けた取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・風間浦村が主催する「元祖烏賊様レース」、「風間浦鮫鱈祭り」、「布海苔採り体験ツアー」等のイベントに参加し、下風呂温泉に来た観光客を含めた県外の一般来訪者への試食会や水産物販売のほか、新たな料理方法の紹介や加工品販売を行うとともに、アンケート等を行い、消費者ニーズの把握に努める。併せて、漁協女性部によるスルメイカの捌き方教室等の開催を通じて、地元での海産物の消費拡大に努める。 <p>4) 磯焼け対策に関わる取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ウニの移植による密度管理を実施する。 ・空ウニが密集している漁場に養殖生産したコンブを投入し、身入りの改善を図る ・コンブの種糸を巻き付けた 50mのロープを海底に 32 本設置し、コンブの養殖を行うことで藻場の再生を図る。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1) 船底清掃及び減速航行の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、船底、舵、プロペラ等を洗浄・研磨するなど船底清掃等を実施し、航行時の船体に係る抵抗を削減するとともに、漁船の減速走行に努めることにより、消費燃料を 1.32%削減する。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>水産多面的機能発揮対策事業（国）</p>

4 年目（平成 34 年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>以下の収入向上の取組及びコスト削減の取組により、本プランの対象となる漁業者は基準年から 9.6%の所得向上を図る。</p> <p>1) 漁獲物の付加価値向上の取組</p> <p>○スルメイカ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁獲物の迅速な箱詰め（迅速な施氷作業と出荷時期に応じた施氷量の調
---------------------	---

	<p>整による低温管理（5℃以下）を含む）やイカ活締め器を用いた神経締めによる鮮度保持の徹底に取り組むとともに、溶けた氷水がスルメイカに触れることで起こる白化を防ぐため、水抜き穴のある魚箱に、昼間作業であるために懸念される直射日光よけのためシートを被せ保冷性を高めるよう努める。</p> <p>○アンコウ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 12月～3月の間に漁獲されるアンコウについて、陸揚げ後の胃内容物等の除去に加えて、新たに以下の取組を行うことで品質保持に努める。 ①5kg以上で生きた状態で水揚げされるものは、船上で速やかに胃内容物を除去した上で箱詰め（施氷による低温管理）を行う。また、「風間浦鮫鱈」と書かれたブランドタグを取り付けることで、差別化を図る。 ②2kg以上5kg未満で生きた状態で水揚げされるものは、魚槽内での活保管を行うことで、海上輸送中の鮮度低下を抑制する。 <p>2) 資源管理の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アンコウについて、未成熟である2kg未満魚を再放流する。 <p>3) 販売促進に向けた取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 風間浦村が主催する「元祖烏賊様レース」、「風間浦鮫鱈祭り」、「布海苔採り体験ツアー」等のイベントに参加し、下風呂温泉にきた観光客を含めた県外の一般来訪者への試食会や水産物販売のほか、新たな料理方法の紹介や加工品販売を行うとともに、アンケート等を行い、消費者ニーズの把握に努める。併せて、漁協女性部によるスルメイカの捌き方教室等の開催を通じて、地元での海産物の消費拡大に努める。 <p>4) 磯焼け対策に関わる取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ウニの移植による密度管理を実施する。 ・ 空ウニが密集している漁場に養殖生産したコンブを投入し、身入りの改善を図る ・ コンブの種糸を巻き付けた50mのロープを海底に32本設置し、コンブの養殖を行うことで藻場の再生を図る。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1) 船底清掃及び減速航行の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業者は、船底、舵、プロペラ等を洗浄・研磨するなど船底清掃等を実施し、航行時の船体に係る抵抗を削減するとともに、漁船の減速走行に努めることにより、消費燃料を1.76%削減する。

活用する支援措置等	水産多面的機能発揮対策事業（国）
-----------	------------------

5年目（平成35年度）

漁業収入向上のための取組	<p>以下の収入向上の取組及びコスト削減の取組により、本プランの対象となる漁業者は基準年から12%の所得向上を図る。</p> <p>1) 漁獲物の付加価値向上の取組</p> <p>○スルメイカ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁獲物の迅速な箱詰め（迅速な施氷作業と出荷時期に応じた施氷量の調整による低温管理（5℃以下）を含む）やイカ活締め器を用いた神経締めによる鮮度保持の徹底に取組むとともに、溶けた氷水がスルメイカに触れることで起こる白化を防ぐため、水抜き穴のある魚箱に、昼間作業であるために懸念される直射日光よけのためシートを被せ保冷性を高めるよう努める。 <p>○アンコウ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・12月～3月の間に漁獲されるアンコウについて、陸揚げ後の胃内容物等の除去に加えて、新たに以下の取組を行うことで品質保持に努める。 <ul style="list-style-type: none"> ①5kg以上で生きた状態で水揚げされるものは、船上で速やかに胃内容物を除去した上で箱詰め（施氷による低温管理）を行う。また、「風間浦鮫鱈」と書かれたブランドタグを取り付けることで、差別化を図る。 ②2kg以上5kg未満で生きた状態で水揚げされるものは、魚槽内での活保管を行うことで、海上輸送中の鮮度低下を抑制する。 <p>2) 資源管理の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アンコウについて、未成熟である2kg未満魚を再放流する。 <p>3) 販売促進に向けた取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・風間浦村が主催する「元祖烏賊様レース」、「風間浦鮫鱈祭り」、「布海苔採り体験ツアー」等のイベントに参加し、下風呂温泉に来た観光客を含めた県外の一般来訪者への試食会や水産物販売のほか、新たな料理方法の紹介や加工品販売を行うとともに、アンケート等を行い、消費者ニーズの把握に努める。併せて、漁協女性部によるスルメイカの捌き方教室等の開催を通じて、地元での海産物の消費拡大に努める。 <p>4) 磯焼け対策に関わる取組</p>
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・ウニの移植による密度管理を実施する。 ・空ウニが密集している漁場に養殖生産したコンブを投入し、身入りの改善を図る ・コンブの種糸を巻き付けた 50mのロープを海底に 32 本設置し、コンブの養殖を行うことで藻場の再生を図る。
漁業コスト削減のための取組	1) 船底清掃及び減速航行の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、船底、舵、プロペラ等を洗浄・研磨するなど船底清掃等を実施し、航行時の船体に係る抵抗を削減するとともに、漁船の減速走行に努めることにより、消費燃料を 2.2%削減する。
活用する支援措置等	水産多面的機能発揮対策事業（国）

(5) 関係機関との連携

<p>青森県農林水産部水産局水産振興課、むつ水産事務所、(地独) 青森県産業技術センター下北ブランド研究所及び水産総合研究所から指導を受け、年度毎に、漁業所得の向上面について、定量的に分析・評価を行う。</p> <p>また、問題点については原因を調査し、解決に向けた課題整理を行う。</p>

4 目標

(1) 所得目標

漁業所得の向上 12%以上	基準年	平成 25～29 年度 (5 中 3 平均) : 漁業所得
	目標年	平成 35 年度 : 漁業所得

(2) 上記の算出方法及びその妥当性

※別添資料参照

(3) 所得目標以外の成果目標

アンコウの平均単価	基準年	平成 25～29 年度平均 : 1,009 円/kg
	目標年	平成 35 年度 : 1,185 円/kg

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

※別添資料参照

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
水産多面的機能発揮 対策事業（国）	藻場の再生活動（ウニの密度管理、海藻の種苗投入）