

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	宮城県沖合底びき網漁業再生委員会
代表者名	鈴木 廣 志

再生委員会の構成員	宮城県沖合底びき網漁業協同組合・石巻市・宮城県東部地方振興事務所
オブザーバー	宮城県（農林水産部水産業振興課）

※再生委員会の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の種類	対象地域：石巻市，塩竈市，女川町 漁業種類：沖合底びき網漁業・さんま棒受網漁業 対象となる漁業者数：沖合底びき網漁業 13 隻 さんま棒受網漁業 1 隻
-------------------	---

※策定時点で対象となる漁業者数も記載すること

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

<p>当プランで主な対象となる 75 (65) トン型の沖合底びき網漁業は 13 隻あり、石巻魚市場、塩釜魚市場及び女川魚市場等に水揚げされている。その中でも石巻魚市場に水揚げされる漁業種類は、沖合底びき網漁業のほか、まき網漁業（国内・外）、定置網漁業等多種に亘っており、これらの漁業で水揚げされる水産物を用いた水産加工・流通などの関連業種を含め裾野の広い地域産業が形成されている。</p> <p>沖合底びき網漁業は、東日本大震災以前には、宮城県北部から茨城県沖まで広範囲に操業し、主に底タラ類、スルメイカ、マダラ、キチジなど年間 3 万トン、約 35 億円を石巻魚市場に水揚げしていた。これらの水揚物は、鮮魚出荷のみならず水産加工原料として提供されており、石巻や女川、塩釜の本県沿岸地域経済を支えていた。</p> <p>このような中、平成 23 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災に伴う大津波が発生した。沖合底びき網漁船は沖で操業中であつたため被災は免れたものの、津波により石巻、女川魚市場をはじめ背後の冷凍、冷蔵、加工施設や水産関連施設が壊滅的な被害を受けた。また、漁場には多数のガレキが存在し、安全な操業ができない状況にあつた。その後、漁港や魚市場荷捌き施設は仮復旧し、水産関連施設の整備も進み石巻魚市場に関しては水産物の高度衛生管理に対応した閉鎖型魚市場が平成 27 年 9 月に全面供用を開始し、加えて水産加事業者も概ね 80% の企業が営業を再開し、漁船漁業の受け入れ体制も整いつつある。</p>
--

(2) その他の関連する現状等

沖合底びき網漁業の経営は、近年の燃油価格の高騰・高止まりや船舶の老朽化によるコスト増等経営が窮地に追い込まれている。

さらには東京電力福島第一原子力発電所の事故の影響により、福島県境正東線以南の海域での操業ができないことから宮城県沖合海域での操業に限られており、近海底びき網漁船との漁場の競合や本県沿岸域の水産資源に対する漁獲圧の上昇が課題となっている。

このような中、平成24年9月から平成27年8月に既存船活用による収益性の改善を図るため、宮城県沖合底びき網地域漁業復興プロジェクト漁業復興計画を策定し、がんばる漁業復興支援事業を実施した。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

沖合底びき網漁業は当該地域の重要な基幹産業であるが、東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により、依然として宮城県沖合の限られた海域での操業を余儀なくされる中、高度衛生管理型魚市場が完成し、流通加工事業者からは、より沖合域に分布しているイトヒキダラを含め、これまで以上の供給と、高鮮度・高品質な水産物の需要が高まっている。

このため、これまで取り組んできたノウハウを活用しながら、限られた漁場において資源の持続的利用を図りつつ、需要に応じた水産物を安定的に供給するための新たな取組を実施し、収益性の改善による漁業経営の安定化を図り、地域と一体となった漁業の維持・発展により、復興と地域の活性化に貢献する。

このことから、次の取組を実施する。

(1) 漁場状況に応じた操業方法、操業体制の転換

- ①水産資源の持続的かつ有効利用を図るため、3つのグループによる集団操業の実施
- ②グループ毎の漁場の使い分けによる漁獲圧の低減、マダラ小型魚（マメタラ）の漁獲削減の実施
- ③計画的な水揚げの実施
- ④年間操業日数の削減、往復航時の低速化によるコスト削減

(2) 付加価値を高めるための操業方法

- ①従来3日操業から1～2日操業の実施

(3) 需要に応じた供給体制の確立

- ①一航海当たりの水揚上限量の設定
- ②各市場の需要に応じた供給
- ③定期的な放射性物質検査体制への協力

(4) 改革船の導入に係る取組

- ①省エネ・省コスト化による燃油コスト削減
- ②メンテナンスコストの削減

- ③労働環境・作業環境の向上
- ④衛生管理の高度化
- (5) 漁獲物の付加価値向上の取組
 - ①スルメイカ、マダラ、ホラアナゴの高鮮度販売の実施
 - ②ナノバブル低酸素海水及びナノバブル低酸素氷を用いた水揚げからセリ前までの鮮度保持
 - ③閉鎖型高度衛生管理市場による魚価の安定・向上
 - ④ブランド化と情報発信、販路拡大の取組

(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

- 次の措置に取り組むことにより、漁獲努力量の削減・維持及びその効果に関する担保が確保される。
- ①TAC 協定に基づく県別割当（スルメイカ・スケソウダラ・サンマ）の順守
 - ②資源管理計画の順守による漁業資源の維持管理
 - ③漁業者自主ルールによる漁獲量、漁獲サイズ等の制限

※プランの取組に関連する漁業調整規則や漁業調整委員会指示等について記載する。

(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28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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 漁場や資源に応じた操業方法、操業体制の転換 <ol style="list-style-type: none"> ①沖合海域に分布するイトヒキダラなどの持続的かつ有効な利用を図るため、沖合底びき網漁船9隻を3つのグループに分け、グループ毎に集団操業を行う。 ②操業にあたっては、グループ毎に漁場の使い分けを行い、漁獲圧が大きくなるよう配慮する。また、マダラ資源が増大しつつある中、小型魚（マメタラ）の保護が重要なことから、マメタラの漁獲削減に努める。 ③地域全船の操業状況を把握し、沖底全体で計画的な水揚げを行うための操業体制を検討する。また、年間の操業日数をこれまで同様180日までに削減するとともに、往復航時の低速化によりコスト削減を図る。 2. 付加価値を高めるための操業方法の検討 <ol style="list-style-type: none"> ①これまで1航海で3日間の操業を基本としていたが、代表戦の指示のもと1～2日での水揚げを実施する。 3. 需要に応じた供給体制の確立 <ol style="list-style-type: none"> ①仲買人等と定期的に協議を行い、必要に応じてスルメイカ、イトヒキダラ、ホラアナゴなど主要魚種における1航海当たりの水揚上限量を設定
--------------	--

	<p>する。</p> <p>②買受人，流通関係者から需要が高い，イトヒキダラ，ホラアナゴを安定的に水揚げするため，沖合域での操業を含めたグループ操業体制を確立する。</p> <p>③安全・安心な水産物を供給するため，水揚げする市場に応じた検査体制に積極的に協力する。</p> <p>4. 高鮮度化・高付加価値化，衛生管理の高度化</p> <p>①魚艙内の温度管理を徹底するとともに，冷海水装置の導入により漁獲物の鮮度維持が図られる。</p> <p>②滅菌冷海水を用いて，漁具・甲板の清掃等を行い衛生管理を徹底する。</p> <p>③魚艙内をFRP仕様にする事で洗浄しやすくし，衛生管理の向上を図る。</p> <p>④漁船一般衛生管理記録簿を整備し，設備等の洗浄・消毒等衛生管理を徹底することにより，安全・安心な水産物の供給を図る。</p> <p>5. 流通販売</p> <p>①スルメイカについて，1魚艙に入れる量を1.5トンまでに制限するとともに，マダラ，ホラアナゴについては水揚時にスカイタンクを使用するなど，高品質・高鮮度での供給を図る。</p> <p>②スルメイカをより高鮮度で販売するため，水揚当日販売を検討する。</p> <p>③ナノバブル低酸素海水とナノバブル低酸素氷を用いて，水揚げ後からセリ前までの鮮度を保持する。</p> <p>④鮮度管理や衛生管理が徹底された閉鎖型の高度衛生管理魚市場の完成により，水揚物がより高品質・高鮮度で供給される体制が整備され，魚価の安定・向上が図られる。</p> <p>⑤産地魚市場に視点を当てたブランド化と情報発信や県が制定した「みやぎ水産の日」（毎月第3水曜日）と連携した活動を行い，水揚物のブランド化と消費拡大を図る。</p> <p>これらの取組により，漁業収入は上昇するが，初年度は改革船建造のため，漁業収入向上率は基準年より12.4%減となる。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>改革船導入に係る取組</p> <p>1. 省エネ・省コスト化</p> <p>①新造船の建造を行う。</p> <p>2. 労働環境・作業環境の向上</p> <p>①新造船の建造を行う。</p>

	これらの取組により、漁業収入を基準年より 10.9%の漁業コスト削減が見込まれる。
活用する支援措置等	がんばる漁業復興支援事業、漁業経営セーフティネット

2年目（平成29年度）

漁業収入向上のための取組	<p>1. 漁場や資源に応じた操業方法、操業体制の転換</p> <p>①沖合海域に分布するイトヒキダラなどの持続的かつ有効な利用を図るため、沖合底びき網漁船9隻を3つのグループに分け、グループ毎に集団操業を行う。</p> <p>②操業にあたっては、グループ毎に漁場の使い分けを行い、漁獲圧が大きくなるよう配慮する。また、マダラ資源が増大しつつある中、小型魚（マメタラ）の保護が重要なことから、マメタラの漁獲削減に努める。</p> <p>③地域全船の操業状況を把握し、沖底全体で計画的な水揚げを行うための操業体制を検討する。また、年間の操業日数をこれまで同様180日にまで削減するとともに、往復航時の低速化によりコスト削減を図る。</p> <p>2. 付加価値を高めるための操業方法の検討</p> <p>①これまで1航海で3日間の操業を基本としていたが、代表戦の指示のもと1～2日での水揚げを実施する。</p> <p>3. 需要に応じた供給体制の確立</p> <p>①仲買人等と定期的に協議を行い、必要に応じてスルメイカ、イトヒキダラ、ホラアナゴなど主要魚種における1航海当たりの水揚上限量を設定する。</p> <p>②買受人、流通関係者から需要が高い、イトヒキダラ、ホラアナゴを安定的に水揚げするため、沖合域での操業を含めたグループ操業体制を確立する。</p> <p>③安全・安心な水産物を供給するため、水揚げする市場に応じた検査体制に積極的に協力する。</p> <p>4. 高鮮度化・高付加価値化、衛生管理の高度化</p> <p>①魚艙内の温度管理を徹底するとともに、冷海水装置の導入により漁獲物の鮮度維持が図られる。</p> <p>②滅菌冷海水を用いて、漁具・甲板の清掃等を行い衛生管理を徹底する。</p> <p>③魚艙内をFRP仕様にするこゝで洗浄しやすくし、衛生管理の向上を図る。</p> <p>④漁船一般衛生管理記録簿を整備し、設備等の洗浄・消毒等衛生管理を徹底することにより、安全・安心な水産物の供給を図る。</p> <p>5. 流通販売</p>
--------------	---

	<p>①スルメイカについて、1魚船に入れる量を1.5トンまでに制限するとともに、マダラ、ホラアナゴについては水揚時にスカイタンクを使用するなど、高品質・高鮮度での供給を図る。</p> <p>②スルメイカをより高鮮度で販売するため、水揚当日販売を検討する。</p> <p>③ナノバブル低酸素海水とナノバブル低酸素氷を用いて、水揚後からセリ前までの鮮度を保持する。</p> <p>④鮮度管理や衛生管理が徹底された閉鎖型の高度衛生管理魚市場の完成により、水揚物がより高品質・高鮮度で供給される体制が整備され、魚価の安定・向上が図られる。</p> <p>⑤産地魚市場に視点を当てたブランド化と情報発信や県が制定した「みやぎ水産の日」（毎月第3水曜日）と連携した活動を行い、水揚物のブランド化と消費拡大を図る。</p> <p>これらの取組により、漁業収入を基準年より4.7%向上させる。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>改革船導入に係る取組</p> <p>1. 省エネ・省コスト化</p> <p>①パドックフロー船型の採用，大口径可変ピッチプロペラの採用，発電機力率改善装置の導入，船内照明のLED化により省エネを達成し，燃油コスト削減を図る。</p> <p>②サテライトコンパスにより自動操舵の導入や海水配管の内部をポリライニング施行することにより，メンテナンスコストの削減を図る。</p> <p>2. 労働環境・作業環境の向上</p> <p>①居住区を上甲板上に配置するとともに，ILO 基準（居室高さ，寝台の区分等）を可能な限り満たした居室を設けることにより労働環境を改善する。</p> <p>②船首楼入り口の開口部を上甲板上に配置し，波の侵入を抑え緊急時の乗組員の安全を確保する。</p> <p>③船首楼甲板上に波除板を設置し，作業スペースへの波の打ち込みを防ぐとともに，船尾スリップウェイ両側の作業板子区画を閉鎖した船尾楼を設け労働作業の改善を図る。</p> <p>④リモートコントロールによるトロールウィンチ作業を可能とし，曳網時の乗組員の負担を大幅に軽減する。</p> <p>⑤冷海水を使用することにより，漁獲物の付加価値向上だけでなく，魚船ないでの漁獲物と氷の攪拌作業を省くことで，作業環境を改善する。</p> <p>⑥船内照明をLED化することにより，省エネのみならず高所等での交換作</p>

	業の手間を省くことで、作業性・安全性の向上を図る。 これらの取組により、漁業収入を基準年より 5.2%の漁業コスト削減が見込まれる。
活用する支援措置等	がんばる漁業復興支援事業，漁業経営セーフティネット

3年目（平成30年度）

漁業収入向上のための取組	<p>1. 漁場や資源に応じた操業方法，操業体制の転換</p> <p>①沖合海域に分布するイトヒキダラなどの持続的かつ有効な利用を図るため，沖合底びき網漁船9隻を3つのグループに分け，グループ毎に集団操業を行う。</p> <p>②操業にあたっては，グループ毎に漁場の使い分けを行い，漁獲圧が大きくなるよう配慮する。また，マダラ資源が増大しつつある中，小型魚（マメタラ）の保護が重要なことから，マメタラの漁獲削減に努める。</p> <p>③地域全船の操業状況を把握し，沖底全体で計画的な水揚げを行うための操業体制を検討する。また，年間操業日数をこれまで同様180日にまで削減するとともに，往復航時の低速化によりコスト削減を図る。</p> <p>2. 付加価値を高めるための操業方法の検討</p> <p>①これまで1航海で3日間の操業を基本としていたが，代表戦の指示のもと1～2日での水揚げを実施する。</p> <p>3. 需要に応じた供給体制の確立</p> <p>①仲買人等と定期的に協議を行い，必要に応じてスルメイカ，イトヒキダラ，ホラアナゴなど主要魚種における1航海当たりの水揚げ上限量を設定する。</p> <p>②買受人，流通関係者から需要が高い，イトヒキダラ，ホラアナゴを安定的に水揚げするため，沖合域での操業を含めたグループ操業体制を確立する。</p> <p>③安全・安心な水産物を供給するため，水揚げする市場に応じた検査体制に積極的に協力する。</p> <p>4. 高鮮度化・高付加価値化，衛生管理の高度化</p> <p>①魚艙内の温度管理を徹底するとともに，冷海水装置の導入により漁獲物の鮮度維持が図られる。</p> <p>②滅菌冷海水を用いて，漁具・甲板の清掃等を行い衛生管理を徹底する。</p> <p>③魚艙内をFRP仕様にする事で洗浄しやすくし，衛生管理の向上を図る。</p> <p>④漁船一般衛生管理記録簿を整備し，設備等の洗浄・消毒等衛生管理を徹</p>
--------------	--

	<p>底することにより、安全・安心な水産物の供給を図る。</p> <p>5. 流通販売</p> <p>①スルメイカについて、1魚船に入れる量を1.5トンまでに制限するとともに、マダラ、ホラアナゴについては水揚時にダンベを使用するなど、高品質・高鮮度での供給を図る。</p> <p>②スルメイカをより高鮮度で販売するため、水揚当日販売を検討する。</p> <p>③ナノバブル低酸素海水とナノバブル低酸素氷を用いて、水揚後からセリ前までの鮮度を保持する。</p> <p>④鮮度管理や衛生管理が徹底された閉鎖型の高度衛生管理魚市場の完成により、水揚物がより高品質・高鮮度で供給される体制が整備され、魚価の安定・向上が図られる。</p> <p>⑤産地魚市場に視点を当てたブランド化と情報発信や県が制定した「みやぎ水産の日」（毎月第3水曜日）と連携した活動を行い、水揚物のブランド化と消費拡大を図る。</p> <p>これらの取組により、漁業収入を基準年より6.6%向上させる。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>改革船導入に係る取組</p> <p>1. 省エネ・省コスト化</p> <p>①パドックフロー船型の採用、大口径可変ピッチプロペラの採用、発電機力率改善装置の導入、船内照明のLED化により省エネを達成し、燃油コスト削減を図る。</p> <p>②サテライトコンパスにより自動操舵の導入や海水配管の内部をポリライニング施行することにより、メンテナンスコストの削減を図る。</p> <p>2. 労働環境・作業環境の向上</p> <p>①居住区を上甲板上に配置するとともに、ILO基準（居室高さ、寝台の区分等）を可能な限り満たした居室を設けることにより労働環境を改善する。</p> <p>②船首楼入り口の開口部を上甲板上に配置し、波の侵入を抑え緊急時の乗組員の安全を確保する。</p> <p>③船首楼甲板上に波除板を設置し、作業スペースへの波の打ち込みを防ぐとともに、船尾スリップウェイ両側の作業板子区画を閉鎖した船尾楼を設け労働作業の改善を図る。</p> <p>④リモートコントロールによるトロールウィンチ作業を可能とし、曳網時の乗組員の負担を大幅に軽減する。</p> <p>⑤冷海水を使用することにより、漁獲物の付加価値向上だけでなく、魚船</p>

	<p>ないでの漁獲物と氷の攪拌作業を省くことで、作業環境を改善する。</p> <p>⑥船内照明をLED化することにより、省エネのみならず高所等での交換作業の手間を省くことで、作業性・安全性の向上を図る。</p> <p>これらの取組により、漁業収入を基準年より5.1%の漁業コスト削減が見込まれる。</p>
活用する支援措置等	がんばる漁業復興支援事業，漁業経営セーフティネット

4年目（平成31年度）

漁業収入向上のための取組	<p>1. 漁場や資源に応じた操業方法，操業体制の転換</p> <p>①沖合海域に分布するイトヒキダラなどの持続的かつ有効な利用を図るため，沖合底びき網漁船9隻を3つのグループに分け，グループ毎に集団操業を行う。</p> <p>②操業にあたっては，グループ毎に漁場の使い分けを行い，漁獲圧が大きくなるよう配慮する。また，マダラ資源が増大しつつある中，小型魚（マメタラ）の保護が重要なことから，マメタラの漁獲削減に努める。</p> <p>③地域全船の操業状況を把握し，沖底全体で計画的な水揚げを行うための操業体制を検討する。また，年間操業日数をこれまで同様180日にまで削減するとともに，往復航時の低速化によりコスト削減を図る。</p> <p>2. 付加価値を高めるための操業方法の検討</p> <p>①これまで1航海で3日間の操業を基本としていたが，代表戦の指示のもと1～2日での水揚げを実施する。</p> <p>3. 需要に応じた供給体制の確立</p> <p>①仲買人等と定期的に協議を行い，必要に応じてスルメイカ，イトヒキダラ，ホラアナゴなど主要魚種における1航海当たりの水揚げ上限を設定する。</p> <p>②買受人，流通関係者から需要が高い，イトヒキダラ，ホラアナゴを安定的に水揚げするため，沖合域での操業を含めたグループ操業体制を確立する。</p> <p>③安全・安心な水産物を供給するため，水揚げする市場に応じた検査体制に積極的に協力する。</p> <p>4. 高鮮度化・高付加価値化，衛生管理の高度化</p> <p>①魚艙内の温度管理を徹底するとともに，冷海水装置の導入により漁獲物の鮮度維持が図られる。</p>
--------------	---

	<p>②滅菌冷海水を用いて、漁具・甲板の清掃等を行い衛生管理を徹底する。</p> <p>③魚艙内をFRP仕様にする事で洗浄しやすくし、衛生管理の向上を図る。</p> <p>④漁船一般衛生管理記録簿を整備し、設備等の洗浄・消毒等衛生管理を徹底することにより、安全・安心な水産物の供給を図る。</p> <p>5. 流通販売</p> <p>①スルメイカについて、1魚艙に入れる量を1.5トンまでに制限するとともに、マダラ、ホラアナゴについては水揚時にスカイタンクを使用するなど、高品質・高鮮度での供給を図る。</p> <p>②スルメイカをより高鮮度で販売するため、水揚当日販売を検討する。</p> <p>③ナノバブル低酸素海水とナノバブル低酸素氷を用いて、水揚後からセリ前までの鮮度を保持する。</p> <p>④鮮度管理や衛生管理が徹底された閉鎖型の高度衛生管理魚市場の完成により、水揚物がより高品質・高鮮度で供給される体制が整備され、魚価の安定・向上が図られる。</p> <p>⑤産地魚市場に視点を当てたブランド化と情報発信や県が制定した「みやぎ水産の日」（毎月第3水曜日）と連携した活動を行い、水揚物のブランド化と消費拡大を図る。</p> <p>これらの取組により、漁業収入を基準年より6.6%向上させる。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>改革船導入に係る取組</p> <p>1. 省エネ・省コスト化</p> <p>①パドックフロー船型の採用、大口径可変ピッチプロペラの採用、発電機力率改善装置の導入、船内照明のLED化により省エネを達成し、燃油コスト削減を図る。</p> <p>②サテライトコンパスにより自動操舵の導入や海水配管の内部をポリライニング施行することにより、メンテナンスコストの削減を図る。</p> <p>2. 労働環境・作業環境の向上</p> <p>①居住区を上甲板上に配置するとともに、ILO基準（居室高さ、寝台の区分等）を可能な限り満たした居室を設けることにより労働環境を改善する。</p> <p>②船首楼入り口の開口部を上甲板上に配置し、波の侵入を抑え緊急時の乗組員の安全を確保する。</p> <p>③船首楼甲板上に波除板を設置し、作業スペースへの波の打ち込みを防ぐとともに船尾スリップウェイ両側の作業板子区画を閉鎖した船尾楼を設け、労働作業の改善を図る。</p>

	<p>④リモートコントロールによるトロールウィンチ作業を可能とし、曳網時の乗組員の負担を大幅に軽減する。</p> <p>⑤冷海水を使用することにより、漁獲物の付加価値向上だけでなく、魚倉ないでの漁獲物と氷の攪拌作業を省くことで、作業環境を改善する。</p> <p>⑥船内照明をLED化することにより、省エネのみならず高所等での交換作業の手間を省くことで、作業性・安全性の向上を図る。</p> <p>これらの取組により、漁業収入を基準年より5.1%の漁業コスト削減が見込まれる。</p>
活用する支援措置等	がんばる漁業復興支援事業，漁業経営セーフティネット

5年目（平成32年度）

漁業収入向上のための取組	<p>1. 漁場や資源に応じた操業方法，操業体制の転換</p> <p>①沖合海域に分布するイトヒキダラなどの持続的かつ有効な利用を図るため、沖合底びき網漁船9隻を3つのグループに分け、グループ毎に集団操業を行う。</p> <p>②操業にあたっては、グループ毎に漁場の使い分けを行い、漁獲圧が大きくなるよう配慮する。また、マダラ資源が増大しつつある中、小型魚（マメタラ）の保護が重要なことから、マメタラの漁獲削減に努める。</p> <p>③地域全船の操業状況を把握し、沖底全体で計画的な水揚げを行うための操業体制を検討する。また、年間操業日数をこれまで同様180日にまで削減するとともに、往復航時の低速化によりコスト削減を図る。</p> <p>2. 付加価値を高めるための操業方法の検討</p> <p>①これまで1航海で3日間の操業を基本としていたが、代表戦の指示のもと1～2日での水揚げを実施する。</p> <p>3. 需要に応じた供給体制の確立</p> <p>①仲買人等と定期的に協議を行い、必要に応じてスルメイカ、イトヒキダラ、ホラアナゴなど主要魚種における1航海当たりの水揚げ上限を設定する。</p> <p>②買受人、流通関係者から需要が高い、イトヒキダラ、ホラアナゴを安定的に水揚げするため、沖合域での操業を含めたグループ操業体制を確立する。</p> <p>③安全・安心な水産物を供給するため、水揚げする市場に応じた検査体制に協力する。</p>
--------------	--

	<p>4. 高鮮度化・高付加価値化, 衛生管理の高度化</p> <p>①魚艙内の温度管理を徹底するとともに, 冷海水装置の導入により漁獲物の鮮度維持が図られる。</p> <p>②滅菌冷海水を用いて, 漁具・甲板の清掃等を行い衛生管理を徹底する。</p> <p>③魚艙内を FRP 仕様にする事で洗浄しやすくし, 衛生管理の向上を図る。</p> <p>④漁船一般衛生管理記録簿を整備し, 設備等の洗浄・消毒等衛生管理を徹底することにより, 安全・安心な水産物の供給を図る。</p> <p>5. 流通販売</p> <p>①スルメイカについて, 1 魚艙に入れる量を 1.5 トンまでに制限するとともに, マダラ, ホラアナゴについては水揚げ時にダンベを使用するなど, 高品質・高鮮度での供給を図る。</p> <p>②中層域で漁獲されたスルメイカをより高鮮度で販売するため, 水揚げ当日販売を検討する。</p> <p>③ナノバブル低酸素海水とナノバブル低酸素氷を用いて, 水揚げ後からセリ前までの鮮度を保持する。</p> <p>④鮮度管理や衛生管理が徹底された閉鎖型の高度衛生管理魚市場の完成により, 水揚げ物がより高品質・高鮮度で供給される体制が整備され, 魚価の安定・向上が図られる。</p> <p>⑤産地魚市場に視点を当てたブランド化と情報発信や県が制定した「みやぎ水産の日」(毎月第3水曜日)と連携した活動を行い, 水揚げ物のブランド化と消費拡大を図る。</p> <p>これらの取組により, 漁業収入を基準年より 6.6%向上させる。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>改革船導入に係る取組</p> <p>1. 省エネ・省コスト化</p> <p>①パドックフロー船型の採用, 大口径可変ピッチプロペラの採用, 発電機力率改善装置の導入, 船内照明の LED 化により省エネを達成し, 燃油コスト削減を図る。</p> <p>②サテライトコンパスにより自動操舵の導入や海水配管の内部をポリライニング施行することにより, メンテナンスコストの削減を図る。</p> <p>2. 労働環境・作業環境の向上</p> <p>①居住区を上甲板上に配置するとともに, ILO 基準(居室高さ, 寝台の区分等)を可能な限り満たした居室を設けることにより労働環境を改善する。</p> <p>②船首楼入り口の開口部を上甲板上に配置し, 波の侵入を抑え緊急時の乗</p>

	<p>組員の安全を確保する。</p> <p>③船首楼甲板上に波除板を設置し，作業スペースへの波の打ち込みを防ぐとともに，船尾スリップウェイ両側の作業板子区画を閉鎖し，労働作業の改善を図る。</p> <p>④リモートコントロールによるトロールウィンチ作業を可能とし，曳網時の乗組員の負担を大幅に軽減する。</p> <p>⑤冷海水を使用することにより，漁獲物の付加価値向上だけでなく，魚倉ないでの漁獲物と氷の攪拌作業を省くことで，作業環境を改善する。</p> <p>⑥船内照明をLED化することにより，省エネのみならず高所等での交換作業の手間を省くことで，作業性・安全性の向上を図る。</p> <p>これらの取組により，漁業収入を基準年より5.1%の漁業コスト削減が見込まれる。</p>
活用する支援措置等	がんばる漁業復興支援事業，漁業経営セーフティネット

(4) 関係機関との連携

<p>プランの取組を確実に実施し，効果が最大限に発揮できるよう水産庁，宮城県，関係市町，石巻市水産振興協議会，その他関係機関等より指導協力を仰ぐこととする。</p>
--

4 目標

(1) 数値目標（1隻あたり）

漁業所得の向上	%以上	基準年	直近3年平均（平成20年～平成22年）：
		目標年	平成32年度：漁業所得
			漁業所得 千円
			千円

(2) 上記の算出方法及びその妥当性

--

※算出の根拠及びその方法等について詳細に記載し，必要があれば資料を添付すること。

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
がんばる漁業復興支援事業	収益性の向上を目指した取組の実施により漁船漁業の東日本大震災からの復興を図る。
漁業経営セーフティネット	燃油価格高騰時における燃油コスト削減の一助としての底支え
漁場生産力回復事業	操業中瓦礫回収・瓦礫処理

※関連事業には、活用を予定している国（水産庁以外を含む）、地方公共団体等の補助金・基金等を記載。ただし、本欄への記載をもって、事業の活用を確約するものではない。

※具体的な事業名が記載できない場合は、「事業名」は「未定」とし、「事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性」のみ記載する。