

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	黒部地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 くろべ漁業協同組合 代表理事組合長 松野 均

再生委員会の 構成員	くろべ漁業協同組合、黒部市、富山県漁業協同組合連合会、富山県
オブザーバー	

※再生委員会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	くろべ漁業協同組合管内 大型定置網 1名、 かご縄 6名、刺網 15名、 一本釣14名 採藻採貝 5名 合計 41名
-------------------	--

※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

富山湾は、日本海側のほぼ中央に位置する日本海側最大級の湾で大陸棚が狭く、特に黒部地区は急深で、ごく沿岸で周年ヒラメを中心とした刺網漁業が盛んである。

富山湾には、対馬暖流の一部が能登半島に沿って入り込み、暖流系の魚が入ってくる一方、水深300メートル以深には年間を通じて水温1～2度の日本海固有水（深層水）が存在し、冷水系の魚が生息していることから富山湾には暖流系と冷水系の両方に属する魚が生息している。

黒部市は、富山県東部に位置し、漁業を営む海岸地区は天然の生簀と称される富山湾に細長くへばりつくように面している。黒部市の漁業者は、明治時代より北方地区へ漁場開拓に出かけ、樺太、羅臼、そして北方四島の漁場を開拓してきた歴史がある。そのため、北方四島からの引揚者は本州では一番多い地域である。

このような地形や背景から、定置王国富山県といわれる中、黒部地区では漁船漁業が発達してきた。背後に3,000m級の北アルプスを有し、流れる急進な河川から多くの植物性、動物性の栄養が供給され、好漁場を生み出している。さらには、河川からは清浄な水が、また、海底にも伏流水が湧き出しており、潤沢にプランクトンが集まる場所となり、四季を通じて、回遊魚、底魚が漁獲される漁場を形成している。

また、黒部市には、石田、生地両地区があるが、平成10年にはこれら2漁業協同組合（以下「漁協」という。）が合併し、市内一つの漁協となった。戦後から昭和40年代にかけて黒部市の水産業は、旺盛なフロンティア精神の基にサケ・マスを中心とした北洋漁業や近海のイカ釣り漁業が盛んであったが、200海里問題と原油の高値が続いたことが要因となり、現在は定置網漁業やかご縄漁業及び、刺網漁業などを中心に、アジ、ブリ、ベニズワイガニ、ヒラメなどを漁獲している。

平成10年の黒部地区の漁獲量は1,195t、水揚げ高は592百万円だったが、現在は、漁獲量689t、水揚げ高260百万円に減少している。黒部地区では、平成12年にベニズワイガニのブランド化を図るべく「深層紅」として生産者名を記入したタグを取り付けた。その効果は大きく、今もタグ付きを要望されるお客さんが多い。また、平成15年には「黒部の魚」3種（ヒラメ、キジハタ、ベニズワイ）を決め、ブランド化に取り組んでいるが、まだ十分な効果は出ていない。

黒部市水産物地方卸売市場では、買参人、とりわけ、小売業者の購買力が不足し、適正な価格形成がなされていない。具体的には出荷業者が地区外へ出荷する価格が中心価格となっているため、他市場の価格は低価格で取引されており、適正な価格形成がなされるよう買参人の公募などが急務となっている。

(2) その他関連する現状等

くろべ漁協では、平成16年10月に、漁業振興と地域活性化を目標に地域水産物供給施設（漁協直販施設：魚の駅「生地」）を整備し、地域水産物を産地市場から漁協が購入することで、産地市場における買い支え機能を担っている。魚の駅「生地」では、地域水産物及び隣接する簡易加工場で作成したカレイ、カワハギ等の一夜干しを中心に販売を行っており、漁協が直販施設で販売するこれらの一夜干しは、「生地の塩物」として地域のブランド品になっているほか、定期開催、出張開催の料理教室を年間30回以上開催するなど、富山県の魚の情報、食文化を一気に発信している。また、地域の観光ボランティアや地区大手企業の産業観光と連携し、地区観光の拠点としての機能を発揮しており、人口4,000人余りの鉄道もない町に年間20万人が訪れる漁師町になるなど交流人口増の一翼を担う大きな施設となっている。

一方、石田地区では、平成4年、漁港利用調整事業によりフィッシャリーナが整備された。平成14年より、くろべ漁協が黒部市からの指定管理者として石田漁港の管理運営を行っており、遊漁者やレジャーボート、水上バイクなどのマリンレジャーを楽しむ団体の結成をリードし、漁業者と調整を図るとともに漁業者とともに海難防止訓練を行うなど多面的に活動してきた。

また、地区漁業者は、資源管理を意欲的に行っており、毎年富山県農林水産公社からヒラメの稚魚を購入して2～3万尾を放流するとともに、冬期にはヤリイカが産卵しやすくするための産卵施設の敷設を行っている。

平成27年3月には北陸新幹線が開業し、富山県への観光客の入り込みが大幅に増加した。東京都からだけでなく長野県や群馬県からの来訪者も増加し、さらに観光ボランティアの方々との連携も深まってきている。このように、富山湾及び富山湾魚の魅力向上に向け地域一体となり取り組んでいるところである。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

○漁業収入向上のための取組

1. 漁獲物の鮮度向上

市場内における漁獲物の鮮度管理をより厳しく行うことにより、魚価の向上を図る。

2. 漁獲物の高付加価値化

①ヒラメ及びキジハタなどを神経締め、生き締めとすることで、漁獲物の付加価値を高める。

②冷凍設備を整備し、加工業者向けに加工用冷凍原材料を製造・直接販売して、多獲性魚種の付加価値を高める。

③蓄養施設及び活魚水槽を整備し、それを活用して漁獲時期が集中するヒラメ及びキジハタの出荷調整と安定供給を行うことにより付加価値を高める。

3. 漁獲物の販売力強化及び販路拡大

(1) 魚の駅「生地」を活用した取組

①地産地消の促進

・「地魚を食べる日」の制定及びそれに伴う魚の駅における魚食イベントの開催により、集客を図るとともに地産地消を促進する。

・消費者やマスコミ関係者等を対象とした即売会や魚種毎の定期的な試食会を開催して、マスコミの報道等を促すとともに、定期的な料理教室、出張出前授業の開催などにより地産地消を促進する。

②加工品の開発・販売

高度衛生化を図った水産物加工施設を整備し、商品開発したアオリイカ及びカマス並びに未利用魚であるタナカゲンゲ及びシマオコゼの加工品を生産し、魚の駅にて販売する。

③集客力の強化

遊漁船業を兼業している漁業者、観光協会及び宇奈月温泉旅館組合等と連携し、魚の駅の割引券などを広く配布して集客力を強化する。

④遠隔地への通信販売の促進

・魚の駅「生地」のショーケースにカメラを設置し、リアルタイムで映像を見て消費者が直接注文

できるシステムの構築により、遠隔地への通信販売を促進する。

- ・高額所得者などにターゲットを絞った宣伝PRにより、魚の駅からのインターネット販売の拡大を図る。

(2) 魚の駅「生地」を活用しない取組

- ・宇奈月温泉旅館組合及び市内飲食店などと連携し、市内飲食店等における地魚の販路拡大により地魚の需要を掘り起こし、魚価を高める。
- ・(一社)黒部・宇奈月温泉観光局と連携し、観光船の運航や料理教室を盛り込んだ滞在型観光商品の企画・販売等による、交流人口と需要の増加に伴う魚の需要増を図る。

4. 価格形成力の強化

新たな買参人を県内外から募集し、市場の価格形成機能を強化することで魚価を高める。

○漁業コスト削減のための取組

- 1、漁船の船底清掃や省エネ航行を励行及び省エネ機器の導入により燃料費を削減する。
- 2、市場内の自動製氷販売施設を導入し、漁業者の労務コストを削減する。

(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

富山県の海洋生物資源の保存及び管理に関する計画及び富山県資源管理指針に基づく漁業種類毎の資源管理計画により、休業等による漁獲努力量の削減や漁獲量制限が定められており、富山県及び富山海区漁業調整委員会指示により、資源の維持・安定を図っている。また、富山県漁業調整規則、くろべ漁協共同漁業権行使規則に則り、資源管理を行っている。引き続きヒラメ、キジハタの稚魚放流、ヤリイカ産卵施設の敷設も継続していく。

※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）

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（平成28年度）

- 以下の取組みで漁業所得を基準年比1.7%向上させる。

漁業収入向上のための取組

- 以下の取組みで漁業所得を向上させる。

1. 漁獲物の鮮度向上

刺網及び一本釣り漁業では、市場へ上場する前日に水揚げすることが多く、翌日のセリが行われるまでの間、漁獲物のほとんどは市場内に箱積みし、翌日まで放置されているのが現状であることから、刺網及び一本釣り漁業者は漁獲物の冷蔵庫への保管を徹底し、鮮度保持を強化する。

2. 漁獲物の高付加価値化

漁協は、小アジ等の加工用冷凍原材料の製造方法について、冷凍設備の整備などを含めて検討を開始する。

3. 漁獲物の販売力強化及び販路拡大

(1) 魚の駅「生地」を活用した取組

①地産地消の促進

- ・漁協は、県内で漁獲された地魚を県内消費者にPRするため「地魚を食べる日」制定に向けて富山県に働きかけを行う。
- ・漁協は、消費者やマスコミ関係者等を対象とした即売会や魚種毎の定期的な試食会を開催してマスコミの報道等を促すことなどにより、地産地消を促進する。

②加工品の開発・販売

	<p>漁協は、平成16年に整備し、カレイ、カワハギ等の一夜干し等を製造している水産物加工施設が老朽化しているため、その改築とアオリイカ及びカマスの一次加工品等の通年販売でき訴求力のある商品並びにタナカゲンゲ及びミシマオコゼ等の未利用魚を利用した加工品の商品開発に向け、支援事業を含めた具体的な検討・開発を行う。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>●以下の取組みで、基準年と比べて漁業コストを削減する。</p> <p>① 漁船漁業者は、漁船の船底の状態改善のための計画的な清掃（現在は年1回行っているが、最低、年に2回以上行う。）を行うとともに、1～2ノット減速する省エネ航行を励行する。また、併せて省エネ機器の導入を推進し、漁労コストを削減する。</p> <p>② 漁協は、漁業者の労務コスト削減のため、市場内に自動製氷販売施設を導入するための検討を行う。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>・「富山のさかな・水産加工品」ブランド化事業</p>

2年目（平成29年度）

- 以下の取組みで漁業所得を基準年比2.2%向上させる。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>●以下の取組みで漁業所得を向上させる。</p> <p>1. 漁獲物の鮮度向上 刺網及び一本釣り漁業者は、セリが行われるまでの間の漁獲物の冷蔵庫への保管の徹底による鮮度保持の強化を継続する。</p> <p>2. 漁獲物の高付加価値化 ①定置網、刺網及び一本釣り漁業者は、ヒラメ及びキジハタなどの魚種毎に神経締め、活き締めを行うための講師を招へいして技術を習得する。また、習得した技術により、神経締め、活き締め魚を市場で試行販売をするとともに、魚の駅「生地」においてもPRと販売を行う。 ②漁協は、小アジ等の加工用冷凍原材料の製造方法について、冷凍設備の整備の規模や詳細など含めて引き続き検討する。</p> <p>3. 漁獲物の販売力強化及び販路拡大 （1）魚の駅「生地」を活用した取組 ①地産地消の促進 ・漁協は、県内で漁獲された地魚を県内消費者にPRするため「地魚を食べる日」制定に向けて、富山県に引き続き働きかけを行う。 ・漁協は、消費者やマスコミ関係者等を対象とした即売会や魚種毎の定期的な試食会の開催を継続するとともに、定期的な料理教室及び出張出張前授業を年間20回開催することなどにより地産地消を促進する。 ②加工品の開発・販売 漁協は、前年度に引き続き、水産物加工施設の改築、アオリイカ及びカマスの一次加工品等の通年販売でき訴求力のある商品並びにタナカゲンゲ及びミシマオコゼ等の未利用魚の加工品を引き続き検討・開発する。 ③遠隔地への通信販売の促進 漁協は、高額所得者などが購読する月刊誌を中心に魚の駅「生地」の記事掲載を依頼することで、高額所得者によるインターネット販売などの増大を図る。</p> <p>4. 価格形成力の強化 漁協は、買参人による購買力不足から適正な価格形成がなされていないため、生地魚市商業協同組合と買参人の追加公募実施について検討し、買参人公募のた</p>
---------------------	--

	めのルールを作成する。
漁業コスト削減のための取組	<p>●以下の取組みで、基準年とくらべて漁業コスト削減する。</p> <p>① 漁船漁業者は、漁船の船底の状態改善のための計画的な清掃（従来年に1回行っていたが、年2回以上とする。）を行うとともに、1～2ノット減速する省エネ航行を励行する。また、併せて省エネ機器の導入を推進し、漁労コスト削減、漁業所得を向上させる。</p> <p>② 漁協は、漁業者の労務コスト削減のため、市場内に製氷販売施設の整備を行う。</p>
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 ・国産水産物流通促進事業 ・「富山のさかな・水産加工品」ブランド化事業

3年目（平成30年度）

●以下の取組みで漁業所得を6.3%向上させる。

漁業収入向上のための取組	<p>●以下の取組みで漁業所得を向上させる。</p> <p>1. 漁獲物の鮮度向上 刺網及び一本釣り漁業者は、セリが行われるまでの間の漁獲物の冷蔵庫への保管の徹底による鮮度保持の強化を継続する。</p> <p>2. 漁獲物の高付加価値化 ①定置網、刺網及び一本釣り漁業者は、ヒラメ及びキジハタなどの神経締め、活き締め魚を市場で本格的に販売をする。また、魚の駅「生地」においてPRと販売を行う。 ②漁協は、冷凍設備の整備を行い、小アジなど加工用冷凍原材料を製造し、加工業者向けに直接販売を開始する。 ③漁協は、蓄養施設及び活魚水槽を一部の遊休加工場または漁具倉庫の改造により整備し、漁獲時期が集中するヒラメ及びキジハタの出荷調整と安定供給を行う。</p> <p>3. 漁獲物の販売力強化及び販路拡大 (1) 魚の駅「生地」を活用した取組 ①地産地消の促進 ・漁協は、「地魚を食べる日」が制定された際には、魚の駅で魚食イベントを開催して集客を図るとともに地産地消を促進する。 ・漁協は、消費者やマスコミ関係者等を対象とした即売会や魚種毎の定期的な試食会を継続して開催するとともに、定期的な料理教室及び出張出前授業を年20回程度開催することなどにより、地産地消を促進する。 ②加工品の開発・販売 漁協は、水産加工施設の改築を行い、高度衛生化を図るとともに、アオリイカ及びカマスの一次加工品等の通年販売でき訴求力のある商品並びにタナカゲング及びミシマオコゼなどの未利用魚の加工品を引き続き開発する。 ③集客力の強化 漁協は、遊漁船業を兼業している漁業者の組織化を図るとともに、これら漁業者、観光協会及び宇奈月温泉旅館組合と魚の駅との連携を検討する。 ④遠隔地への通信販売の促進 漁協は、引き続き、高額所得者などが購読する月刊誌を中心に魚の駅「生地」の記事掲載を依頼することで、高額所得者によるインターネット販売などの増大を図る。</p> <p>(2) 魚の駅「生地」を活用しない取組</p>
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、宇奈月温泉旅館組合及び市内飲食店などを試食会に招待し、「黒部の魚」の一つであるヒラメへの理解とヒラメのしゃぶしゃぶなどメニューを積極的に提案する。また、メニュー試行のための食材を廉価で提供し、これら食材による定番メニューを確立させ、「黒部へ行くと美味しいヒラメが食べられる。」、「宇奈月温泉へ行けば美味しいヒラメが食べられる」を目標に市内の旅館や飲食施設での需要を高める。 ・漁協は、(一社)黒部・宇奈月温泉観光局と連携し、遊休している漁船巻き上げ用の斜路岸壁を観光船・遊漁船が発着できる直立護岸への変更を県や市に対して要望するとともに、観光船とその航路を検討し、料理教室を盛り込んだ滞在型観光商品を企画・販売して、交流人口と魚の需要の増加を図る。 <p>4. 価格形成力の強化</p> <p>漁協は、買参人の追加公募を行い、20名程度の新規参入を図ることにより、市場での価格形成機能を上昇させる。</p>
漁業コスト削減のための取組	<p>●以下の取組みで、基準年とくらべて漁業コストを削減する。</p> <p>① 漁船漁業者は、漁船の船底の状態改善のための計画的な清掃（従来年に1回行っていたが、年2回以上とする。）を行うとともに、1～2ノット減速する省エネ航行を励行する。また、併せて省エネ機器の導入を推進し、漁労コスト削減、漁業所得を向上させる。</p> <p>② 漁協は、前年度に整備した市場内の自動製氷販売施設を活用し、漁業者の労務コスト削減を図る。</p>
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 ・農山漁村活性化プロジェクト支援交付金 ・「富山のさかな・水産加工品」ブランド化事業 ・黒部市漁業振興基金利活用事業

4年目（平成31年度）

●以下の取組みで漁業所得を基準年比7.1%向上させる。

漁業収入向上のための取組	<p>●以下の取組みで漁業所得を向上させる。</p> <p>1. 漁獲物の鮮度向上</p> <p>刺網及び一本釣り漁業者は、セリが行われるまでの間の漁獲物の冷蔵庫への保管の徹底による鮮度保持の強化を継続する。</p> <p>2. 漁獲物の高付加価値化</p> <p>①定置網、刺網及び一本釣り漁業者は、ヒラメ及びキジハタなどの神経締め、活き締め魚を市場で引き続き販売する。また、魚の駅「生地」においてPRと販売を行う。</p> <p>②漁協は、整備した冷凍設備により、小アジなど加工用冷凍原材料の製造、加工業者向けに直接販売を継続して実施する。</p> <p>③漁協は、前年度に整備された蓄養施設及び活魚水槽を活用し、漁獲時期が集中するヒラメ及びキジハタの出荷調整と安定供給を引き続き行う。</p> <p>3. 漁獲物の販売力強化及び販路拡大</p> <p>(1) 魚の駅「生地」を活用した取組</p> <p>①地産地消の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、「地魚を食べる日」の魚食イベントを魚の駅にて引き続き開催し、集客を図るとともに地産地消を促進する。 ・漁協は、消費者やマスコミ関係者等を対象とした即売会や魚種毎の定期的な試
--------------	--

	<p>食会を開催するとともに、定期的な料理教室及び出張出前授業を年20回程度開催することなどにより、地産地消を促進する。</p> <p>②加工品の開発・販売 漁協は、改築され高度衛生化された水産加工施設により、アオリイカやカマスの一次加工品等の訴求力のある商品やタナカゲングなどの未利用魚の加工品を生産して魚の駅で販売を開始する。</p> <p>③集客力の強化 漁協は、遊漁船業を兼業している漁業者、観光協会及び宇奈月温泉旅館組合と連携し、遊漁船の利用客並びに観光協会及び宇奈月温泉を訪れる観光客に魚の駅の割引券等を配布することなどにより集客力の強化を図る。</p> <p>④遠隔地への通信販売の促進 ・漁協は、魚の駅「生地」から遠隔地への産地直販を強化するため、リアルタイムの映像を見て消費者が注文できる仕組みの構築に向け、支援事業を含めた具体的な検討を行う。 ・漁協は、引き続き、高額所得者などが購読する月刊誌を中心に魚の駅「生地」の記事掲載を依頼することで、高額所得者によるインターネット販売などの増大を図る。</p> <p>(2) 魚の駅「生地」を活用しない取組 ・漁協は、市内の旅館や飲食施設での需要を高めるため、宇奈月温泉旅館組合及び市内飲食店などを招待する試食会を継続し、ヒラメ以外の地魚の需要の掘り起こしに引き続き努める。 ・漁協は、(一社)黒部・宇奈月温泉観光局と連携し、料理教室を盛り込んだ滞在型観光商品の企画・販売や観光船の運航による新たな観光ルート増加による交流人口増加による魚の需要増に向けた活動を継続する。</p> <p>4. 価格形成力の強化 漁協は、公募により増加した買参人がもたらす価格形成機能の向上により、魚価の上昇を図る。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>●以下の取組みで、漁業コストを削減する。</p> <p>① 漁船漁業者は、漁船の船底の状態改善のための計画的な清掃（従来年に1回行っていたが、年2回以上とする。）を行うとともに、1～2ノット減速する省エネ航行を励行する。また、併せて省エネ機器の導入を推進し、漁労コスト削減、漁業所得を向上させる。</p> <p>② 漁協は、平成29年度に整備した市場内の自動製氷販売施設を活用し、漁業者の労務コスト削減を図る。</p>
<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 ・「富山のさかな・水産加工品」ブランド化事業 ・黒部市漁業振興基金利活用事業

5年目（平成32年度）

●以下の取組みで漁業所得を基準年比10.7%向上させる
尚、本年は取組みの最終年であり、上記の取り組み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取り組みの成果を検証し、必要な見直しを行うこととする。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>●以下の取組みで漁業所得を向上させる。</p> <p>1. 漁獲物の鮮度向上 刺網及び一本釣り漁業者は、セリが行われるまでの間の漁獲物の冷蔵庫への保管の徹底による鮮度保持の強化を継続する。</p>
---------------------	--

2. 漁獲物の高付加価値化

- ①定置網、刺網及び一本釣り漁業者は、ヒラメ及びキジハタなどの神経締め、活き締め魚を市場で引き続き販売する。また、魚の駅「生地」においてPRと販売を行う。
- ②漁協は、整備した冷凍設備により、小アジなど加工用冷凍原材料の製造、加工業者向けに直接販売を継続して実施する。
- ③漁協は、平成30年度に整備された蓄養施設及び活魚水槽を活用し、漁獲時期が集中するヒラメ及びキジハタの出荷調整と安定供給を引き続き行う。

3. 漁獲物の販売力強化及び販路拡大

(1) 魚の駅「生地」を活用した取組

①地産地消の促進

- ・漁協は、「地魚を食べる日」の魚食イベントを魚の駅にて引き続き開催し、集客を図るとともに地産地消を促進する。
- ・漁協は、消費者やマスコミ関係者等を対象とした即売会や魚種毎の定期的な試食会の開催を継続するとともに、定期的な料理教室及び出張出前授業を年20回程度開催することなどにより、地産地消を促進する。

②加工品の開発・販売

漁協は、改築され高度衛生化された水産加工施設により、アオリイカやカマスの一次加工品等の訴求力のある商品やタナカゲングなどの未利用魚の加工品の魚の駅での販売を継続する。

③集客力の強化

漁協は、遊漁船業を兼業している漁業者、観光協会及び宇奈月温泉旅館組合と連携し、遊漁船の利用客並びに観光協会及び宇奈月温泉を訪れる観光客に魚の駅の割引券等を引き続き配布することなどにより集客力の強化を図る。

④遠隔地への通信販売の促進

- ・漁協は、魚の駅「生地」から遠隔地への産地直販を強化するため、ショーケースへのカメラを設置し、リアルタイムの映像を見て消費者が注文できる仕組みを構築する。
- ・漁協は、引き続き、高額所得者などが購読する月刊誌を中心に魚の駅「生地」の記事掲載を依頼することで、高額所得者によるインターネット販売などの増大を図る。

(2) 魚の駅「生地」を活用しない取組

- ・漁協は、市内の旅館や飲食施設での需要を高めるため、宇奈月温泉旅館組合及び市内飲食店などを招待する試食会を継続し、ヒラメ以外の地魚の需要の掘り起こしに引き続き努める。
- ・漁協は、(一社)黒部・宇奈月温泉観光局と連携し、料理教室を盛り込んだ滞在型観光商品の企画・販売や観光船の運航による新たな観光ルート増加による交流人口増加による魚の需要増に向けた活動を継続する。
また、地元の観光産業やボランティアグループ等との連携により、黒部漁港周辺の観光資源の有効利用に努める。

4. 価格形成力の強化

漁協は、公募により増加した買参人がもたらす価格形成機能の向上により、魚価の上昇を図る。

漁業コスト削減のための取組	<p>●以下の取組みで、漁業コストを削減する。</p> <p>① 漁船漁業者は、漁船の船底の状態改善のための計画的な清掃（従来年に1回行っていたが、年2回以上とする。）を行うとともに、1～2ノット減速する省エネ航行を励行する。また、併せて省エネ機器の導入を推進し、漁労コスト削減、漁業所得を向上させる。</p> <p>② 漁協は、平成29年度に整備した市場内の自動製氷販売施設を活用し、漁業者の労務コスト削減を図る。</p>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・「富山のさかな・水産加工品」ブランド化事業 ・黒部市漁業振興基金利活用事業

※ プランの実施機関が6年以上となる場合、記載欄は適宜増やすこと。

※ 「活用する支援措置等」欄に記載するのは国の支援措置に限らない。

(4) 関係機関との連携

<p>平成27年度の北陸新幹線開業により見込まれる県外観光客や増加しつつある外国人観光客に対し、商工会議所、観光協会などとタイアップし、魚の駅「生地」から黒部ならではの商品の販売、鮮魚・活魚の直接販売に取り組み、黒部の魚のPRを図る。</p> <p>特に宇奈月温泉旅館組合とは、黒部の魚を使ったメニュープランの提案、(一社)黒部・宇奈月温泉観光局と料理教室などを盛り込んだ滞在型観光商品の企画を提案し売り込み交流人口増を図り、販路拡大を図る。</p> <p>また、生地魚市商業協同組合は、くろべ漁協に隣接して開設されている水産物産地市場であり、集荷範囲は異なるが商圈は類似しているため、両市場の価格形成機能を弱めている可能性がある。それぞれの市場の特色を生かし、相互に補完するよう協力することで、黒部地区の水産物の流通と価格形成に貢献すると考えられる。このため、今後、合併を含めて生地魚市商業協同組合との協議を進める必要がある。</p>
--

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上	%	基準年	平成	年度	平均漁業所得	千円
		目標年	平成	年度	平均漁業所得	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連性

事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性
産地水産業強化支援事業	漁獲物の高付加価値化及び販路の拡大等のための水産加工施設、製氷施設整備
国産水産物流通促進事業	水産加工施設、加工機、調理機の整備及び新商品開発
農山漁村活性化プロジェクト支援交付金	観光船等の就航のための護岸の整備・変更
「富山のさかな・水産加工品」ブランド化事業	新商品開発、未利用魚の加工品製品化・ブランド化
黒部市漁業振興基金利活用事業	ヒラメ等の販路拡大、魚食イベント開催など

※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。

※本欄の記載により、関連施策の実施を確約するものではない。