

浜の活力再生プラン

1 三崎地区地域水産業再生委員会

組織名	三崎地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 阿部 吉馬

再生委員会の 構成員	三崎漁業協同組合・伊方町
オブザーバー	愛媛県八幡浜支局水産課

※再生委員規約及び推進体制の分かる資料添付

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	<ul style="list-style-type: none"> ・三崎地区（旧三崎町；三崎漁協の範囲） ・一本釣り（20人）、一本釣り+採介藻（30人）、一本釣り+採介藻+刺網漁業（5人）一本釣り+刺網（1人）（合計56人）
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2 地域の現状

<p>本地域は、一本釣りや刺網漁業などの地先沿岸漁場に生息する天然資源を対象とした漁船漁業が主体である。一本釣りは、魚類漁獲量の20%、金額の25%を占めるアジ、サバの他、太刀魚、ハマチ等の中高級魚を対象とし、刺網は主に、イセエビ、サザエ等を対象に操業、ウニ、海藻類、ナマコ等が採介藻漁業で捕獲されている。漁家経営は、一本釣りを核として、それに採介藻や刺網を組み合わせて操業する形態が一般的である。</p> <p>近年、アジ等回遊資源量自体が減少していることに加え、対岸の九州など他地域の漁獲圧が集中する漁場であることや、佐賀関の関アジ、関サバと同じ魚を漁獲しながら当地漁獲のアジ、サバを岬（はな）アジ、岬（はな）サバと銘打ってブランド化を試みたもの、外部ばかりに目を向けて他県への高値販売のみに注視し、地元から発信するブランド化を行わなかったことでブランド力の強化が十分でなかったことが要因で対外的なブランド化に成功しなかった。また、三崎沖での資源変化による漁獲量の減少や品質管理の徹底が緩く近隣市場での三崎産の魚の魚価の低迷、更には追い打ちをかけるように慢性的な燃油高騰の煽りを受け、漁業経営は一段と厳しいものとなっている。また、当組合所属の漁業者の多くが居住する地域は、佐多岬半島突端の急峻な地形の三崎地区に点在する過疎高齢化の進む漁港漁村であり、オレンジ輸入自由化以後厳しい経営状況の続く柑橘農業と沿岸漁業の他には四国電力伊方発電所関連雇用以外にはまとまった産業雇用機会はないため、若い担い手の確保が非常に困難となっている。</p> <p>このような中、水産業は、地域の自立産業基盤として期待されているが、当地区の水産物は、これまで地元流通よりも全国の大消費地（首都圏～札幌、場合によっては有名料理店との直接取引もある）への流通に力を注いできたことから、燃油価格の変動は、直接、生産・流通経費に直結し、漁家の所得、生活に大きく関わる問題となってきている。一方で、漁協自体が経営再建の途上にあるなど、将来へ期待の持てる持続可能な漁業の展開が見通せない状況にある。こうした現状を打開するため、九州と四国を結ぶフェリーターミナルの立地とそれに近接した伊方町観光交流拠点施設整備（平成27年4月開設予定）を契機に、これまで培った有力大消費地との関係は保ちつつ、当該施設内において鮮魚や水産加工品を販売するなど、経費を抑えた地場流通の拡大を図るほか、地域水産物の付加価値化を目指す。また、当初の目標を達成し得なかった岬（はな）アジ、岬（はな）サバなどのブランド化については、PR手法や魚の取扱方法、流通形態など、再度組合内で検討を重ねて、取組みを実践することにより、魚価の向上を図る。</p>

3 関連するこれまでの地域の取組等

<p>本地域では、以前より休漁日や休漁期間を定めて資源の保護・育成に努めており、稚貝稚魚の放流、漁場の保全活動により「つくり育てる漁業」を推進するとともに、漁業者個人では、セーフティネットへの加入など漁家経営の改善に取り組んでいる。</p> <p>また、関アジ、関サバと同じ漁場で漁獲されるアジ、サバを「岬（はな）アジ、岬（はな）サバ」として漁協のHPなどでPRするなど、知名度のアップを図っているが、限定的で、関アジ、関サバほど全国的な広がりを見せるには至っていない。</p> <p>一方、新たな漁業の展開と漁村活性化、足腰の強い漁協の再建に向けて現在伊方町と連携をとりながら、漁業後継者育成（研修）、漁協の人材補強、漁業・漁村体験交流観光振興に向けたソーシャルツアーのあり方に関する取組みについて、漁協が主体となって幅広く検討している。</p>

4 活性化の取り組み方針

(1) 基本方針

漁業基礎生産力の強化に向けて、稚魚稚貝の放流、藻場の保全、水域の監視や資源管理の実施を通じて「つくり育てる漁業」の推進を図る。

経費の節減に向けて、省燃油への取り組みを実践するほか、観光交流拠点施設内の直販施設において、鮮魚、水産加工品を販売して、漁獲物の高付加価値化や地場流通の拡大を図る。また、岬（はな）アジ、岬（はな）サバを中心とした岬ブランドの再構築を図り、魚価の向上に繋げる。

このような複合的な取り組みを継続して実施することにより、5年後を目処に対象漁家の所得の1割向上を目指す。

(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

三崎漁協では伊方町やえひめ海づくり基金などと連携して、有用な水産資源であるアワビやヒラメの種苗放流を行うとともに、密漁監視活動として、休漁日である第2土曜日に外部遊漁船・違反船等の監視・指導を実施して、水産資源の回復や漁場の適正利用を図っている。

また、漁業調整委員会指示や漁業調整規則の順守はもとより、三崎漁協では月に1日を休漁日とし、アワビ、サザエ、ウニ、ナマコ、イセエビ、ヒジキを対象とした漁業では漁獲上限の設定や産卵期を休漁としている。

このほか、伊予灘海域では「伊予灘地区水産環境整備マスタープラン」による環境整備と歩調を合わせて、隣接漁協等の協力を得ながら、資源の保護・管理に取り組んでいく。

※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) 具体的な取り組み内容

1年目(平成26年度) ■下記の取組により、漁業所得を基準年比1.2%向上させる。

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。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>初年度は、以下の取組により、全漁業者が町の事業（観光交流拠点施設整備）の進捗と歩調を合わせながら、付加価値型地場流通システム（加工・直販等）を中心とした、魚価向上の方針に関する検討を行う。</p> <p>○直販事業実施の検討</p> <p>漁協は全漁業者と協力し、伊方町が三崎港の九四フェリー・ターミナルに隣接する場所に整備する伊方町観光交流拠点施設（平成27年4月開設予定）の一角に漁協直販ブースを設け、鮮度の良い漁獲物や加工品を地場流通させる収入増加方策（従来は注文販売であったものを陳列販売する等）を検討する。</p> <p>なお、当該施設（新設する直販施設、既存の加工施設）に搬入する魚介類は、全漁業者が、生産から納品まで衛生管理、品質管理（八幡浜魚市場で取り組んでいるマニュアル等を参考とする）の徹底（魚体選別の徹底、鮮度保持の為の施氷の徹底、市場近隣の車両通行規制等）を図り、漁協と連携して出荷する体制を整えていくこととする。</p> <p>また、漁協は、新たな直販事業の展開に当たっては、三崎漁港内の既存の漁協加工施設及び漁協直販施設との整理、統合及び役割分担等を検討する。</p> <p>さらに、全漁業者は漁協と連携し、これまで取り組んできた岬（はな）アジ、岬（はな）サバのブランド化について、今まで行ってきた取組を検証し、何故失敗したのか、原因を分析するとともに、今後どうすればいいのか、うまくいくための方策を検討する。なお、従来のブランド化の課題としては外部ばかりに目を向けて他県への高値販売のみに注視していたことが考えられ、地元から発信するブランド化を行うことでブランド力の強化を図る方向で検討を進めている。</p> <p>このほか、全漁業者は、稚魚稚貝の放流、藻場の保全、水域の監視や資源管理の実施により漁業基礎生産力の強化に取り組む。</p> <p>※初年度は具体化に向けての検討にとどまり具体的数値効果は見込めない</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>①船底清掃実施による燃油使用量の削減を目指す</p> <p>全漁業者は、使用する漁船の船底清掃実施回数をこれまでの2回/年から3回/年に増やすことにより、平均燃油費を3%削減することを目標とする。</p> <p>②適正速度の順守による省エネ操業による燃油使用量の削減を目指す</p> <p>全漁業者は、使用する漁船の漁場到達までの操船速度の適正化（出港時間の調整等）を図ることにより、平均燃油費を1%削減することを目標とする。</p> <p>③漁具の取り扱いを丁寧なことを徹底し、漁具耐用年数の増加による経費削減を目指す</p> <p>全漁業者は、漁具の取り扱いを丁寧なことに、手入れの徹底（手入れ回数の増加）に関する意識を高め、漁具の耐用年数の延長（網・漁具等1年→2年）を進めることにより、購買品経費のうち半分の5%を削減することを目標とする。</p> <p>以上の取り組みにより漁業コストを基準年に対して1.2%の削減を目指す。</p>
<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、特別対策セーフティネット事業、省燃油活動事業推進事業、観光交流拠点施設整備（伊方町）</p>

2年目(平成27年度) ■下記の取組により、漁業所得を基準年比4.3%向上させる。

漁業収入向上のための取組

2年目は、以下の取組により、伊方町観光交流拠点施設の漁協直販ブースの開設を契機とし、取扱漁獲物の一部の高付加価値化、地場流通量を徐々に拡大していくとともに、岬アジ、岬サバブランドの再生・再構築による単価の向上を目指す。

①単価の低迷するアジ、サバを筆頭に、イサギ、カレイ等近海ものの魚類の一部の地場流通・ブランド化を目指す取組による単価アップによる漁家所得向上

全漁業者は漁協と協力して、直販施設での販売・加工に必要な漁獲物(近年の魚類漁獲の5%程度)を、従来は全魚種統一して行っていた衛生管理や品質管理を、これからは魚種別に神経メや適切な血抜き、氷の量や冷却時間を変えた施氷方法を導入する等の工夫(現在、日進月歩している知識や技術を地元で試験的に取り入れ勉強している)をする等しながら、出荷・提供する。

漁協は、漁業者から受け取った漁獲物を、漁協自営加工場でフィレーや干物などに加工し、“産直、漁師のおかみさんの加工品(漁協加工場の雇用は漁家夫人)”、“生産から加工・流通の各段階での品質管理ルールの徹底とあわせ、魚体に認識シールやタグを添付することによるトレーサビリティ”などをPRして販売する。また、鮮魚・活魚においては、生産者が高度に商品管理(※神経メや適切な血抜き、施氷方法等に工夫)した既に取り組みの歴史のある岬(はな)ブランドとして、三崎港内の伊方町観光交流拠点施設内の直販施設で販売し、地元を含めた消費地に流通させ魚価の向上を目指す。

②その他(イセエビ、ウニ、貝類、海藻類、ナマコ)の一部の地場流通・ブランド化を目指す取組による単価アップによる漁家所得向上

刺網漁業者は、消費地向け系統流通以外の市場価格の安いサイズやロットの揃わない場合などの漁獲物の一部を鮮度の善し悪しの区別を徹底し品質を確保した上で直販施設を活用した地場流通・レストラン食材等への供給を通じて、新鮮さや地場ものといった付加価値による単価の向上をめざす。

採介藻漁業者は、主な漁獲対象であるウニについて、剥きウニ加工(板ウニ、瓶詰製品)への高付加価値出荷(不純物取り除きの徹底や作業時の温度管理による鮮度向上など)に取り組む。また、ウニの市場価格が安い場合などは、採介藻漁業者は、消費地向け系統流通以外にも伊方町観光交流拠点施設内の直販所等売り先として選択・活用した地場流通量の拡大を図る。貝類(サザエ、ウニ、アワビ等)については多獲時に出荷調整のため屋外水槽で蓄養したり、ウニ同様、地場流通量を増やすなどして単価の向上や下落の回避に取り組む。

同じく、採介藻漁業者は、海藻類、ナマコについてはここ数年漁獲量が漸増傾向にあることから、海藻類については、既存の漁協自営加工場にてヒジキ等の乾燥加工等を行う。また、農家と協働で地元農家が産出したかんきつ類等とのセット販売を行い、交流拠点や道の駅などでの販路拡大を目指す。特に、ナマコについては、中国の旺盛な需要により希少価値化して国内価格も上昇していることから、漁協は、これまで培ってきた全国消費地出荷先のネットワークを活用して、国内需要先の開拓を行い、積極的に販売を行っていく。

このような取り組みを通じて、漁協自営加工場で付加価値化加工すると共に、活販売あるいは海鮮レストラン等食材として伊方町観光交流拠点施設内の直販施設で付加価値化して販売することにより、既存の消費地向け流通をベースにしつつ、地域住民向けや観光客等を対象とした地場流通量の拡充を通じて、魚価の向上を目指す。

③岬ブランドの再構築による単価の向上を通じた漁家所得の向上

三崎漁協では、これまで岬アジ、岬サバのブランド化に取り組み東京・松山を中心に宣伝を行い、また各種イベントにて知名度を上げる等の取り組みをしたものの、その知名度は域内にとどまり広がりを見せておらず、単価への直接的な反映も感じられない。むしろ、アジ、サバについては、この5年間でその単価は2~3割ダウンの状況を見ている。

全漁業者は、漁協と協力し、三崎港内の伊方町観光交流拠点施設における直販事業への取組みと合わせて、従来から行っていた町や町観光協会等のHPとの連携(広報やチラシでの水産物の紹介等)のほか、郵便局を利用した宣伝(DMの活用)や地元根付かせるためのチラシ配布、漁協・漁業者個人によるITを活用した臨場感のある漁業者情報発信(HPやFACEBOOK等)や伊方町観光交流拠点施設における漁業者参加イベント市の開催、消費地における「出前市」等の取組みを行い、PRに努める。

また、全漁業者は、魚体管理に努め、漁協とともに漁獲物について血抜き作業、神経メを徹底することで船上での鮮度低下を抑制するほか、魚種別(アジ、サバ、ハマチ、タイ、イサキ)に個々に施氷時間を変えるなど、取扱いをより厳格にすることにより品質向上・単価アップに努めることとし、魚価の向上を目指す。

④つくり育てる漁業の推進

全漁業者は、稚魚稚貝の放流、藻場の保全、水域の監視や資源管理の実施により漁業基礎生産力の強化に取り組む。

刺網漁業者は、イセエビ資源の維持培養(漁獲サイズに達していない漁獲物のリリースの徹底と保護区の設定等)を行う。

以上の取り組みにより漁業収入を基準年に対して2.1%の向上を目指す。

<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>※省燃油対策と漁具使用の丁寧化・手入れ強化による耐用年数の増加により経費総額71,936千円の5.0%)の減を目指す。</p> <p>⑤船底清掃実施による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の船底清掃実施回数をこれまでの2回／年から3回／年に増やすことにより、平均燃油費を5%削減することを目標とする。</p> <p>⑥適正速度の順守による省エネ操業による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の漁場到達までの操船速度の適正化（出港時間の調整等）を図ることにより、平均燃油費を2%削減することを目標とする。</p> <p>⑦漁具の取り扱いを丁寧にすることを徹底し、漁具耐用年数の増加による経費削減を目指す 全漁業者は、漁具の取り扱いを丁寧にすること、手入れの徹底（手入れ回数の増加）に関する意識を高め、漁具の耐用年数の延長（網・漁具等1年→2年）を進めることにより、購買品経費のうち半分の10%を削減することを目標とする。</p> <p>以上の取り組みにより漁業コストを基準年に対して2.2%の削減を目指す。</p>
<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, 特別対策セーフティネット事業, 省燃油活動事業推進事業</p>

3年目(平成28年度) ■下記の取組により、漁業所得を基準年比6.2%向上させる。

漁業収入向上のための取組

3年目は、伊方町観光交流拠点施設の漁協直販施設の営業開始(平成27年4月オープン)を契機に、徐々に直販が周知され、また、来訪者のニーズに対応した商品提供を行う事で、取扱漁獲物の一部の高付加価値化、地場流通量を徐々に拡大していくと同時に、岬アジ、岬サバブランドの再生・再構築による単価の向上を目指す。

①単価の低迷するアジ、サバを筆頭に、イサギ、カレイ等近海ものの魚類の一部の地場流通・ブランド化を目指す取組による単価アップによる漁家所得向上

全漁業者は漁協と協力して、直販施設での販売・加工に必要な活、鮮魚、加工原魚として、基準年の近海魚類取扱金額の10%に当たる32,148千円(321,481千円×0.10)分を、従来は全魚種統一して行っていた衛生管理や品質管理を、これからは魚種別に神経メや適切な血抜き、氷の量や冷却時間を変えた施氷方法を導入する等の工夫(現在、日進月歩している知識や技術を地元で試験的に取り入れ勉強している)をする等しながら、出荷・提供する。

漁協は、漁業者から受け取った漁獲物を、漁協自営加工場でフィレーや干物などに加工し、“産直・漁師のおかみさんの加工品(漁協加工場の雇用は漁家夫人)”、“生産から加工・流通の各段階で品質管理ルールの徹底していることを、魚体に認識シールやタグを添付することにより安全・安心な水産物であること”などを消費者にPRして販売する。また、鮮魚・活魚においては、生産者が高度に商品管理(※神経メや適切な血抜き、施氷方法等に工夫)した既に取り組みの歴史のある岬(はな)ブランドとして三崎港内の伊方町観光交流拠点施設内の直販施設で付加価値化(※前年度からの取組みの評価・発展・展開)して販売することにより、魚価の向上を目指す。

②その他(イセエビ、ウニ、貝類、海藻類、ナマコ)の一部の地場流通・ブランド化を目指す取組による単価アップによる漁家所得向上

刺網漁業者は、減少傾向にあるイセエビ資源の維持培養(漁獲サイズに達していない漁獲物のリリースの徹底と保護区の設定等)に取り組むとともに、消費地向け系統流通以外の市場価格の安いサイズやロットの揃わない場合などの漁獲の一部を鮮度の善し悪しの区別を徹底し品質を確保した上で直販施設を活用した地場流通・レストラン食材等への供給を通じて新鮮さや地場ものといった付加価値による単価の向上をめざす。

採介藻漁業者は、主な漁獲対象である、ウニ、貝類が漁獲量自体減少していることから、資源の維持培養(種苗放流と資源管理の徹底)に取り組むと同時に、漁協と協力しつつウニについては剥きウニ加工(板ウニ、瓶詰製品)への高付加価値出荷(不純物取り除きの徹底や作業時の温度管理による鮮度向上など)に取り組む。また、ウニの市場価格が安い場合等は、採介藻漁業者は、消費地向け系統流通以外にも伊方町観光交流拠点施設内の直販所等を売り先として選択・活用した地場流通量の拡大を図る。採介藻漁業者は、貝類(サザエ、アワビ類)についても漁協と協力して過剰漁獲の場合には出荷調整のため屋外水槽で蓄養したり、ウニ同様、消費地向け系統流通以外の地場流通量を増やすなどして単価の向上を図る。

同じく、採介藻漁業者は、海藻類、ナマコについてはここ数年、漁獲量が漸増傾向にあることから、海藻類については既存漁協自営加工場にてヒジキの乾燥加工加工等を行う。また、農家と協働で地元農家が産出したかんきつ類等とのセット販売を行い、交流拠点や道の駅などで販路拡大を目指す。特に、ナマコについては中国の旺盛な需要により希少価値化して国内価格も上昇していることから、漁協は、これまで培ってきた全国消費地出荷先のネットワークを活用して、国内需要先の開拓を行い、積極的に販売を行っていく。

このような取り組みを通じて、漁協自営加工場で付加価値化加工すると共に、活販売あるいは海鮮レストラン等食材として伊方町観光交流拠点施設内の直販施設で付加価値化して販売することにより、既存の消費地向け流通をベースにしつつ、地域住民向けや観光客等を対象とした地場流通量の拡充を通じて、魚価の向上を目指す。

③岬ブランドの再構築による単価の向上を通じた漁家所得の向上

全漁業者は、漁協と協力し、三崎港内の伊方町観光交流拠点施設における直販事業への取組みと合わせて、従来から行っていた町や町観光協会等のHPとの連携(広報やチラシでの水産物の紹介等)のほか、郵便局を利用した宣伝(DMの活用)や地元根付かせるためのチラシ配布、漁協・漁業者個人によるITを活用した臨場感のある漁業者情報発信(HPやFACEBOOK等)や伊方町観光交流拠点施設における漁業者参加イベント市の開催、消費地における「出前市」等の取組みを行い、PRに努める。

また、全漁業者は、魚体管理に努め、漁協とともに漁獲物について血抜き作業、神経メを徹底することで船上での鮮度低下を抑制するほか、魚種別(アジ、サバ、ハマチ、タイ、イサキ)に個々に施氷時間を変えるなど、取扱いをより厳格にすることや、ブランド魚の条件設定(魚の大きさの基準や処理方法などについて組合内で規定を作る)を行う。こうしたPRや品質向上に取り組むことにより、魚価の向上を目指す。

④イサギ等の漁業の増進

	<p>④つくり育てる漁業の推進 全漁業者は、稚魚稚貝の放流、藻場の保全、水域の監視や資源管理の実施により漁業基礎生産力の強化に取り組む。 刺網漁業者は、イセセビ資源の維持培養（漁獲サイズに達していない漁獲物のリリースの徹底と保護区の設定等）を行う。</p> <p>以上の取り組みにより漁業収入を基準年に対して3.7%の向上を目指す。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>※関係事業終了後も省燃油対策と漁具使用の丁寧化・手入れ強化活動を定着・継続させ、経費の削減効果を維持・拡大させる。</p> <p>⑤船底清掃実施による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の船底清掃実施回数をこれまでの2回／年から3回／年に増やすことにより、平均燃油費を5%削減することを目標とする。</p> <p>⑥適正速度の順守による省エネ操業による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の漁場到達までの操船速度の適正化（出港時間の調整等）を図ることにより、平均燃油費を2%削減することを目標とする。</p> <p>⑦漁具の取り扱いを丁寧にすることを徹底し、漁具耐用年数の増加による経費削減を目指す 全漁業者は、漁具の取り扱いを丁寧にすること、手入れの徹底（手入れ回数の増加）に関する意識を高め、漁具の耐用年数の延長（網・漁具等1年→2年）を進めることにより、購買品経費のうち半分の20%を削減することを目標とする。</p> <p>以上の取り組みにより漁業コストを基準年に対して2.5%の削減を目指す。</p>
<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, 特別対策セーフティネット事業</p>

4年目(平成29年度) ■下記の取組により、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

4年目は、伊方町観光交流拠点施設の漁協直販施設の営業開始(平成27年4月オープン)を契機に、徐々に直販が周知され、また、来訪者のニーズに対応した商品提供を行う事で、取扱漁獲物の一部の高付加価値化、地場流通量を徐々に拡大していくと同時に、岬アジ、岬サバブランドの再生・再構築による単価の向上を目指す。

①単価の低迷するアジ、サバを筆頭に、イサギ、カレイ等近海ものの魚類の一部の地場流通・ブランド化を目指した取組による単価アップによる漁家所得向上

全漁業者は漁協と協力して、直販施設での販売・加工に必要な活、鮮魚、加工原魚として、基準年の近海魚類取扱金額の15%に当たる48,222千円(321,481千円×0.15)分を、従来は全魚種統一して行っていた衛生管理や品質管理を、これからは魚種別に神経メや適切な血抜き、氷の量や冷却時間を変えた施氷方法を導入する等の工夫(現在、日進月歩している知識や技術を地元で試験的に取り入れ勉強している)をする等しながら、出荷・提供する。

漁協は、漁業者から受け取った漁獲物を、漁協自営加工場でフィレーや干物などに加工し、“産直・漁師のおかみさんの加工品(漁協加工場の雇用は漁家夫人)”、“生産から加工・流通の各段階で品質管理ルールの徹底していることを、魚体に認識シールやタグを添付することにより安全・安心な水産物であること”などを消費者にPRして販売する。また、鮮魚・活魚においては、生産者が高度に商品管理(※神経メや適切な血抜き、施氷方法等に工夫)した既に取り組みの歴史のある岬(はな)ブランドとして三崎港内の伊方町観光交流拠点施設内の直販施設で付加価値化(※前年度からの取組みの評価・発展・展開)して販売することにより、魚価の向上を目指す

②その他(イセエビ、ウニ、貝類、海藻類、ナマコ)の一部の地場流通・ブランド化を目指した取組による単価アップによる漁家所得向上

刺網漁業者は、減少傾向にあるイセエビ資源の維持培養(漁獲サイズに達していない漁獲物のリリースの徹底と保護区の設定等)に取り組むとともに、消費地向け系統流通以外の市場価格の安いサイズやロットの揃わない場合などの漁獲の一部を鮮度の善し悪しの区別を徹底し品質を確保した上で直販施設を活用した地場流通・レストラン食材等への供給を通じて新鮮さや地場ものといった付加価値による単価の向上をめざす。

採介藻漁業者は、主な漁獲対象である、ウニ、貝類が漁獲量自体減少していることから、資源の維持培養(種苗放流と資源管理の徹底)に取り組むと同時に、漁協と協力しつつウニについては剥きウニ加工(板ウニ、瓶詰製品)への高付加価値出荷(不純物取り除きの徹底や作業時の温度管理による鮮度向上など)に取り組む。また、ウニの市場価格が安い場合等は、採介藻漁業者は、消費地向け系統流通以外にも伊方町観光交流拠点施設内の直販所等売り先として選択・活用した地場流通量の拡大を図る。採介藻漁業者は、貝類(サザエ、アワビ類)についても漁協と協力して過剰漁獲の場合には出荷調整のため屋外水槽で蓄養したり、ウニ同様、消費地向け系統流通以外の地場流通量を増やすなどして単価の向上を図る。

同じく、採介藻漁業者は、海藻類、ナマコについてはここ数年、漁獲量が漸増傾向にあることから、海藻類については既存漁協自営加工場にてヒジキの乾燥加工等を行う。また、農家と協働で地元農家が産出したかんきつ類等とのセット販売を行い、交流拠点や道の駅などでの販路拡大を目指す。特に、ナマコについては中国の旺盛な需要により希少価値化して国内価格も上昇していることから、漁協は、これまで培ってきた全国消費地出荷先のネットワークを活用して、国内需要先の開拓を行い、積極的に販売を行っていく。

このような取り組みを通じて、漁協自営加工場で付加価値化加工すると共に、活販売あるいは海鮮レストラン等食材として伊方町観光交流拠点施設の直販施設で付加価値化して販売することにより、既存の消費地向け流通をベースにしつつ、地域住民向けや観光客を対象とした地場流通量の拡充を通じて、魚価の向上を目指す。

③岬ブランドの再構築による単価の向上を通じた漁家所得の向上

全漁業者は、漁協と協力した三崎港内の伊方町観光交流拠点施設における直販事業への取組みと合わせて、従来から行っていた町や町観光協会等のHPとの連携(広報やチラシでの水産物の紹介等)のほか、郵便局を利用した宣伝(DMの活用)や地元根付かせるためのチラシ配布、漁協・漁業者個人によるITを活用した臨場感のある漁業者情報発信(HPやFACEBOOK等)や伊方町観光交流拠点施設における漁業者参加イベント市の開催、消費地における「出前市」等の取組みを行い、PRに努める。

また、全漁業者は、魚体管理に努め、漁協とともに漁獲物について血抜き作業、神経メを徹底することで船上での鮮度低下を抑制するほか、魚種別(アジ、サバ、ハマチ、タイ、イサキ)に個々に施氷時間を変えるなど、取扱いをより厳格にすることや、ブランド魚の条件設定(魚の大きさの基準や処理方法などについて組合内で規定を作る)を行う。こうしたPRや品質向上に取り組むことにより、魚価の向上を目指す。

④つくり育てる漁業の推進

全漁業者は、稚魚稚貝の放流、藻場の保全、水域の監視や資源管理の実施により漁業基礎生産力の強化に取り組む。

刺網漁業者は、イセエビ資源の維持培養(漁獲サイズに達していない漁獲物のリリースの徹底と保護区の設定等)を行う。

以上の取り組みにより漁業収入を基準年に対して4.5%の向上を目指す。

<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>※関係事業終了後も省燃油対策と漁具使用の丁寧化・手入れ強化活動を定着・継続させ、経費の削減効果を維持・拡大させる。</p> <p>⑤船底清掃実施による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の船底清掃実施回数をこれまでの2回／年から3回／年に増やすことにより、平均燃油費を5%削減することを目標とする。</p> <p>⑥適正速度の順守による省エネ操業による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の漁場到達までの操船速度の適正化（出港時間の調整等）を図ることにより、平均燃油費を2%削減することを目標とする。</p> <p>⑦漁具の取り扱いを丁寧にすることを徹底し、漁具耐用年数の増加による経費削減を目指す 全漁業者は、漁具の取り扱いを丁寧にすること、手入れの徹底（手入れ回数の増加）に関する意識を高め、漁具の耐用年数の延長（網・漁具等1年→2年）を進めることにより、購買品経費のうち半分の25%を削減することを目標とする。</p> <p>以上の取り組みにより漁業コストを基準年に対して2.6%の削減を目指す。</p>
<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, 特別対策セーフティネット事業</p>

5年目(平成30年度) ■下記の取組により、漁業所得を基準年比13.4%向上させる。
 取組の最終年度であり、以下の取組を引き続き行うが、目標達成を確実に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。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>5年目は、伊方町観光交流拠点施設の漁協直販施設の営業開始(平成27年4月オープン)を契機に、徐々に直販が周知され、また、来訪者のニーズに対応した商品提供を行う事で、取扱漁獲物の一部の高付加価値化地場流通量を徐々に拡大していくと同時に、岬アジ、岬サバブランドの再生・再構築による単価の向上を達成する。</p> <p>①単価の低迷するアジ、サバを筆頭に、イサギ、カレイ等近海ものの魚類の一部の地場流通・ブランド化を目指す取組による単価アップによる漁家所得向上 全漁業者は漁協と協力して、直販施設での販売・加工に必要な活、鮮魚、加工原魚として、基準年の近海魚類取扱金額の15%に当たる48,222千円(321,481千円×0.15)分を、従来は全魚種統一して行っていた衛生管理や品質管理を、これからは魚種別に神経メや適切な血抜き、氷の量や冷却時間を変えた施氷方法を導入する等の工夫(現在、日進月歩している知識や技術を地元で試験的に取り入れ勉強している)をする等しながら、出荷・提供する。 漁協は、漁業者から受け取った漁獲物を、漁協自営加工場でフィレーや干物に加工し、“産直・漁師のおかみさんの加工品≪漁協加工場の雇用は漁家夫人≫”、“生産から加工・流通の各段階で品質管理ルールの徹底していることを、魚体に認識シールやタグを添付することにより安全・安心な水産物であること”などを消費者にPRして販売する。また、鮮魚・活魚においては、生産者が高度に商品管理(※神経メや適切な血抜き、施氷方法等に工夫)した既に取り組みの歴史のある岬(はな)ブランドとして三崎港内の伊方町観光交流拠点施設内の直販施設で付加価値化(2年度目以降の取組みの評価・発展・展開)して販売することにより、魚価の向上を図る。</p> <p>②その他(イセエビ、ウニ、貝類、海藻類、ナマコ)の一部の地場流通・ブランド化を目指す取組による単価アップによる漁家所得向上 刺網漁業者は、減少傾向にあるイセエビ資源の維持培養(漁獲サイズに達していない漁獲物のリリースの徹底と保護区の設定等)に取り組むとともに、消費地向け系統流通以外の市場価格の安いサイズやロットの揃わない場合などの漁獲の一部を鮮度の善し悪しの区別を徹底し品質を確保した上で直販施設を活用した地場流通・レストラン食材等への供給を通じて新鮮さや地場ものといった付加価値による単価の向上をめざす。 採介藻漁業者は、主な漁獲対象である、ウニ、貝類が漁獲量自体減少していることから、資源の維持培養(種苗放流と資源管理の徹底)に取り組むと同時に、漁協と協力しつつウニについては剥きウニ加工(板ウニ、瓶詰製品)への高付加価値出荷(不純物取り除きの徹底や作業時の温度管理による鮮度向上など)に取り組む。また、ウニの市場価格が安い場合等は、採介藻漁業者は、消費地向け系統流通以外にも伊方町観光交流拠点施設内の直販所等売り先として選択・活用した地場流通量の拡大を図る。貝類(サザエ、アワビ類)についても漁協と協力して過剰漁獲の場合には出荷調整のため屋外水槽で蓄養したり、ウニと同様、消費地向け系統流通以外の地場流通量を増やすなどして単価の向上を図る。 同じく、採介藻漁業者は、海藻類、ナマコについてはここ数年、漁獲量が漸増傾向にあることから、海藻類については既存漁協自営加工場にてヒジキの乾燥加工等を行う。また、農家と協働で地元農家が産出するかんきつ類等とのセット販売を行い、交流拠点や道の駅などでの販路拡大を目指す。特に、ナマコについては中国の旺盛な需要により希少価値化して国内価格も上昇していることから、漁協は、これまで培ってきた全国消費地出荷先のネットワークを活用して、国内需要先の開拓を行い、積極的に販売を行っていく。 このような取り組みを通じて、漁協自営加工場で付加価値化加工すると共に、活販売あるいは海鮮レストラン等食材として伊方町観光交流拠点施設の直販施設で付加価値化して販売することにより、既存の消費地向け流通をベースにしつつ、地域住民向けや観光客等を対象とした地場流通量の拡充を通じて、魚価の向上を図る。</p> <p>③岬ブランドの再構築による単価の向上を通じた漁家所得の向上 全漁業者は、漁協と協力した三崎港内の伊方町観光交流拠点施設における直販事業への取組みと合わせて、従来から行っていた町や町観光協会等のHPとの連携(広報やチラシでの水産物の紹介等)のほか、郵便局を利用した宣伝(DMの活用)や地元根付かせるためのチラシ配布、漁協・漁業者個人によるITを活用した臨場感のある漁業者情報発信(HPやFACEBOOK等)や伊方町観光交流拠点施設における漁業者参加</p>
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>イベント市の開催、消費地における「出前市」等の取組みを行い、PRに努める。</p> <p>また、全漁業者は、魚体管理に努め、漁協とともに漁獲物について血抜き作業、神経メを徹底することで船上での鮮度低下を抑制するほか、魚種別（アジ、サバ、ハマチ、タイ、イサキ）に個々に施氷時間を変えるなど、取扱いをより厳格にすることや、ブランド魚の条件設定（魚の大きさの基準や処理方法などについて組合内で規定を作る）を行う。こうしたPRや品質向上に取り組むことにより、魚価の向上を図る。</p> <p>④全ての岬ブランドの再構築による単価の向上を通じた漁家所得の向上 前年度までの対象漁業者の取組み蓄積と、岬（はな）アジ、岬（はな）サバブランドの再構築をテコに、①、②、③の取組以外の三崎漁協取扱い漁獲物（334,389千円）についても、衛生管理や鮮度管理、岬ブランド化意識と行動が、対象漁業者以外の全漁業者、仲買人等に浸透、徹底し、直販、産地、消費地市場における単価の底上げ、すなわち対象漁家以外の全漁種についても魚価の向上を図る。</p> <p>⑤つくり育てる漁業の推進 全漁業者は、稚魚稚貝の放流、藻場の保全、水域の監視や資源管理の実施により漁業基礎生産力の強化に取り組む。 刺網漁業者は、イセエビ資源の維持培養（漁獲サイズに達していない漁獲物のリリースの徹底と保護区の設定等）を行う。</p> <p>以上の取組みにより漁業収入を基準年に対して10.6%の向上を目指す。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>※関係事業終了後も省燃油対策と漁具使用の丁寧化・手入れ強化活動を定着・継続させ、経費の削減効果を維持・拡大させる。</p> <p>⑥船底清掃実施による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の船底清掃実施回数をこれまでの2回／年から3回／年に増やすことにより、平均燃油費を5%削減することを目標とする。</p> <p>⑦適正速度の順守による省エネ操業による燃油使用量の削減を目指す 全漁業者は、使用する漁船の漁場到達までの操船速度の適正化（出港時間の調整等）を図ることにより、平均燃油費を2%削減することを目標とする。</p> <p>⑧漁具の取り扱いを丁寧にすることを徹底し、漁具耐用年数の増加による経費削減を目指す 全漁業者は、漁具の取り扱いを丁寧にすること、手入れの徹底（手入れ回数の増加）に関する意識を高め、漁具の耐用年数の延長（網・漁具等1年→2年）を進めることにより、購買品経費のうち半分の30%を削減することを目標とする。</p> <p>以上の取組みにより漁業コストを基準年に対して2.8%の削減を目指す。</p>
<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、特別対策セーフティネット事業</p>

※プランの実施期間が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」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

取組の効果が十分に発現されるよう、主管行政機関（愛媛県、伊方町）及び観光商工会・水産流通関係者、系統団体（愛媛県漁業協同組合連合会、愛媛県漁業共済組合等）との連携を強固にするとともに、消費地流通面でこれまで培ってきた八幡浜魚市場その他産地市場及び消費地市場、消費地直販取引先等との関係についてもより関係を密にしていける。加えて、国道九四フェリー会社や地元の農協などとも、流通販売において、新たな連携の輪を広げていく。

5 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上 %以上	基準年 目標年	平成 年度 平成 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	想定される事業内容
水産多面的機能発揮対策事業 (水産庁)	・藻場活動等により資源の保全・回復活動を行う
特別対策セーフティネット事業 (水産庁)	・国、漁業者が積み立てて、燃油高騰に備える
省燃油活動事業推進事業 (水産庁)	・漁業者が意識を持って、日常的に船底清掃、適正航行速度の順守等を行い、省燃油に取り組む。
燃油施設更新事業	・漁港内に整備している燃油施設を更新し、漁業者の経費軽減を図るとともに給油距離を軽減し省燃油活動を推進する。