

浜の活力再生プラン
(第2期)

1 地域水産業再生委員会 ID: 1101078

組織名	釧路地域水産業再生委員会
代表者名	会長 金井 関一

再生委員会の構成員	釧路機船漁業協同組合、ミツウロコ食品㈱、釧路市
オブザーバー	北海道釧路総合振興局

対象となる地域の範囲及び 漁業の種類	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の範囲 北海道釧路市（釧路機船漁業協同組合の範囲） ・対象漁業種類 沖合底びき網漁業 ・対象となる正組合数 6 経営体 16 名
-----------------------	---

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

<p>当地域は、釧路沖に寒流と暖流が交わる好漁場が形成され、世界の三大漁場ともいわれる豊かな海を擁し、昭和44年から平成3年まで（昭和53年を除く）は連続で水揚日本一となり、特に昭和58年から8年間はイワシの到来もあって100万トン規模まで拡大し、わが国最大の漁業基地としての地位を確保してきた。</p> <p>その中で、沖合底びき網漁業は、釧路港の漁業生産量の35%、生産額も43%を占め、地域における最大の原魚供給元として、水産加工関連業界等の発展にも大きく貢献するなど基幹産業として一翼を担っている。</p> <p>しかし、昭和52年に200海里専管水域の設定をはじめ、その後の国際漁業規制の強化に伴い、さけ・ます漁船や北転船の相次ぐ減船などにより遠洋・沖合漁業は軒並み衰退し、昭和52年当時104隻あった所属船は、現在、沖合底びき網漁船9隻のみとなっている。</p> <p>近年は、漁獲の主体となるスケトウダラの価格が、米国からの輸入に大きく影響を受けており、すり身市況の低迷による魚価安が続いている。また、マダラ等底魚類も長引く消費の低迷により大変厳しい経営を強いられている。</p> <p>さらに、燃油価格の高騰や資材の高止まりの影響なども漁業経営を圧迫し、漁船の老朽化、乗組員の高齢化が顕著となるなど、地域水産業を取り巻く環境は依然厳しい状況にある。</p>
--

(2) その他の関連する現状等

<p>釧路機船漁業協同組合の所属する沖合底びき網漁船は9隻であり、内訳は組合自営船2隻、組合員所有船7隻となっている。組合員所有船のうち3隻は「平成22年北海道機船漁業釧路地区プロジェクト改革計画」による新造船で、省エネ、省コスト化、付加価値向上に対する取組みを積極的に実施している。</p> <p>平成3年から資源増大対策としてハタハタの種苗生産を開始し、現在まで768万尾の人工授精を行い、ふ化放流数は577万尾となっており、継続して資源増大に積極的に取り組んでいる。</p> <p>平成11年から韓国向け生鮮魚出荷は順調に推移していたが、平成23年東日本大震災の影響により、韓国政府の輸入規制が緩和されず再出荷が事実上困難となっている。</p>

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

当地域の沖合底びき網漁業は、将来にわたって、水産加工関連業界をはじめとする地域経済・雇用の安定に重要な役割を果たしていくために、漁業経営の維持安定を図っていく必要がある。

自然環境の変化による水揚げの変動が予想される中、これに対応した生産・流通構造の形成により低コスト・付加価値向上を図ることが必要となっている。

このような現状とこれまでの取組を踏まえ、活力ある水産業のあるべき姿を目指すため、前期に引き続き以下の取組みを行い、漁業所得の向上による漁業経営の安定と当地域の活性化を目指す。

○漁業収入の向上

- ・スケトウダラ、タラなど地域資源を有効活用するため、関係者と連携し食育や地産地消活動に取り組む。また、加工品の試作、加工品の数量を増やすとともに各種商品 PR 活動を行い、販路拡大を図るなど6次産業化へ取り組む。
- ・最新保冷技術の活用や流通改善、衛生管理の向上に取り組み、スケトウダラ高鮮度保持と衛生管理強化によるブランド化を推進し、魚価の安定化に取り組む。
- ・発泡詰めした生鮮用スケトウダラを、韓国へ震災前と同等程度の数量輸出に取り組む。
- ・東アジア向け輸出の増大に取り組む。
- ・低・未利用資源について、加工品などの開発を行い付加価値向上に取り組む。

○漁業経費の削減

- ・共同操業による漁場情報の共有化を図り、漁場探索、漁場利用の効率化に努め、漁業経費の削減を図る。
- ・減速航行及び船底清掃による省燃油活動を実施する。
- ・船体・機関整備の費用軽減と検査の期間延長による経費削減を図る。

(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

北海道資源管理指針に基づいて組合で資源管理計画を策定。
沿岸漁業との漁業調整のための操業協定の遵守。

(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） 所得10.3%向上

漁業収入向上の
ための取組

○スケトウダラ高鮮魚出荷の強化

かまぼこやカニカマの原料となる「高級すり身」は、国内では水揚げから加工までの鮮度保持が難しく、北米などからの高品質な輸入品に依存している。スケトウダラの価格は、北米の冷凍すり身市況に大きく影響を受け魚価の低迷が続いてきたことから、釧路産スケトウダラの高品質化を図るべく、平成23年から釧路市内の大手加工場が「FA級（原料冷凍すり身の等級で最上位より2番目の位置付け）すり身製造ライン」を整備し、高鮮度な冷凍すり身の生産に取り組んでいる。

このような取り組みを推進するため、水揚げ段階での鮮度保持の徹底に向け、従来のトラックばら積み方式ではなく高鮮度保持を可能とするFRPタンクを導入し、殺菌海水や必要に応じたシャーベット氷の活用など、魚体崩れ防止や衛生管理に配慮した保管方式に見直すことで、釧路産ブランドとして単価向上につながっており、今後も5%の向上に向け取組を継続する。

さらに、全ての魚種を対象に既に6隻に装備されている海水電解殺菌装置を、装備未了の所属船においても順次装備を進め、船体、漁網、魚箱、タンク等を清浄海水による洗浄など衛生管理の向上を図ることで、漁獲物の鮮度品質の向上を図るとともに、漁獲後の酸化を防ぎ長期保存が可能となるシャーベット状の海水氷（シルク氷）を用いた最新の保冷技術を活用することで鮮度保持対策を実施する。

○輸出の推進

平成11年以降、国内で初めて、統一規格を定めた生鮮魚発泡詰めにより韓国向け輸出に取り組んできた結果、韓国内で「釧路沖底産スケトウダラ」としての評価が年々高まり、平成22年には漁獲数量の7%、漁獲金額の24%を占める漁業経営の重要な収入源となっていたが、平成23年3月東日本大震災の影響により翌年以降出荷できずにいた。しかし、韓国内の水産物輸入規制の状況を勘案しつつ『釧路沖底産スケトウダラ生鮮魚発泡』の出荷を再開し、震災以前の水準まで出荷できるように取り組む。

また、漁業者と漁協は、JETROの協力のもと、タイ、マレーシアなどを対象とした海外市場調査に参加、現地バイヤー及び日本食レストランオーナーとの懇談、水産食品輸出商談会に参加するなど、近年、経済成長が著しい中国や東南アジアを対象に輸出増大を進めている。今後も輸出拡大に向け取組を実施していく。

○未利用資源の活用

漁業者と漁協、ミツウロコ食品（株）では、アブラガレイ・ハモ・ゲンゲなどの低・未利用資源の有効活用を図るため、釧路市水産加工振興センターと協力し、新たな加工品の開発に取り組んでおり、今後も製品開発や販売に向け取組を行う。

○6次産業化の推進

水揚げの主体となるスケトウダラは、「かまぼこ」や「たらこ」などの加工用に大半が利用され、生鮮食用にはあまり利用されていない状況にある。このため、釧路市と連携し、釧路港の水産センター内食堂など飲食店の協力により、釧路港で水揚げの多いスケトウダラを使用した料理を利用者に提供するほか、「ohさかなまつり」や「物産まつり」などの各種催事への参加や都市部での販売促進を行うほか、惣菜魚やスケトウダラの試食・調理方法をPRし、スケトウダラ、タラなど地域資源を有効活用した消費拡大に取り組む。

平成28年度に整備した漁協加工場に「魚のさばき方や食べ方を教える調理施設」を常設し、「加工品づくり体験」や「釧路の漁業や釧路港の歴史を学ぶ水産学習」を通じ、広く市民に、新鮮で美味しい釧路産の魚に興味や関心を持ってもらうよう食育や地産地消の取組みを広げる。

さらに、釧路市、商工会議所、観光関係団体で構成する「釧路市地域雇用創造協議会」が進める、地域資源を活用した商品開発事業に参画し、スケトウダラ専用のフィレマシンなど加工機械の導入を行い、新たな加工品の開発を進めている。いくつかの試作品ができたことから、今後は、試作した加工品の試験販売や市内ホテルへ等への売り込みに取り組んでおり、消費者のニーズに応じた加工品の供給に取り組んで行く。また、これら加工品をはじめとする釧路産の水産物を販売する直売店の整備やこれを活用した販売促進事業を展開し、魚を獲るだけの漁業から加工・販売も一貫して取組むことで消費拡大や付加価値の向上を図る。

将来構想として平成22年に釧路市が策定した「釧路港漁港区(副港)の将来ビジョン」では、漁業の生産活動が観光資源として注目されており、魚の陸揚げや競りの見学などによる「水産観光」という新分野にも参画を目指し、構想実現に向けて釧路市と連携し、地域全体の活性化に貢献していく。

○衛生管理向上による付加価値向上

市場の老朽化により衛生管理や高鮮度流通機能が著しく低下しているため、北海道産地市場衛生管理ガイドラインに基づき、衛生管理、作業効率、鮮度保持に適した構造で、高度衛生管理型に対応した市場施設を整備し、漁獲物の付加価値向上を進める。

<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>所属船のうち2隻のオッタートロール漁船は、プール制の導入や共同操業による漁場の分散操業を実施しており、全船、漁場までの減速航行やこれまで各船で行っていた漁場探索、データ収集、分析を共同で行うとともに、資源量に応じた計画的な操業により、水産資源を持続的に利用できる体制を構築している。</p> <p>漁業者は、船体メンテナンスなどを行う造船所・鉄工所を一社に集約することや機関故障などに備えた機関予備品を共同購入するなど船体維持費の削減にも努めている。</p> <p>また、中間検査・定期検査の指定期間の分散化計画を北海道運輸局釧路運輸支局に提出することにより、経費の支出を平準化し経営の安定化に取り組んでいる。</p> <p>2期目は、1期目の取り組みを継続し経費削減の取り組みを行う。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>漁業経営セーフティーネット構築事業（国） 浜の活力再生交付金（国）</p>

2年目（平成32年度） 所得10.3%向上

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>○スケトウダラ高鮮魚出荷の強化</p> <p>かまぼこやカニカマの原料となる「高級すり身」は、国内では水揚げから加工までの鮮度保持が難しく、北米などからの高品質な輸入品に依存している。スケトウダラの価格は、北米の冷凍すり身市況に大きく影響を受け魚価の低迷が続いてきたことから、釧路産スケトウダラの高品質化を図るべく、平成23年から釧路市内の大手加工場が「F A級（原料冷凍すり身の等級で最上位より2番目の位置付け）すり身製造ライン」を整備し、高鮮度な冷凍すり身の生産に取り組んでいる。</p> <p>このような取り組みを推進するため、水揚げ段階での鮮度保持の徹底に向け、従来のトラックばら積み方式ではなく高鮮度保持を可能とするFRPタンクを導入し、殺菌海水や必要に応じたシャーベット氷の活用など、魚体崩れ防止や衛生管理に配慮した保管方式に見直すことで、釧路産ブランドとして単価向上につながっており、今後も5%の向上に向け取組を継続する。</p> <p>さらに、全ての魚種を対象に既に6隻に装備されている海水電解殺菌装置を、装備未了の所属船においても順次装備を進め、船体、漁網、魚箱、タンク等を清浄海水による洗浄など衛生管理の向上を図ることで、漁獲物の鮮度品質の向上を図るとともに、漁獲後の酸化を防ぎ長期保存が可能となるシャーベット状の海水氷（シルク氷）を用いた最新の保冷技術を活用することで鮮度保持対策を実施する。</p> <p>○輸出の推進</p> <p>平成11年以降、国内で初めて、統一規格を定めた生鮮魚発泡詰めにより韓国向け輸出に取り組んできた結果、韓国内で「釧路沖底産スケトウダラ」としての評価が年々高まり、平成22年には漁獲数量の7%、</p>
---------------------	---

漁獲金額の24%を占める漁業経営の重要な収入源となっていたが、平成23年3月東日本大震災の影響により翌年以降出荷できずにいた。しかし、韓国内の水産物輸入規制の状況を勘案しつつ『釧路沖底産スケトウダラ生鮮魚発泡』の出荷を再開し、震災以前の水準まで出荷できるように取り組む。

また、漁業者と漁協は、JETROの協力のもと、タイ、マレーシアなどを対象とした海外市場調査に参加、現地バイヤー及び日本食レストランオーナーとの懇談、水産食品輸出商談会に参加するなど、近年、経済成長が著しい中国や東南アジアを対象に輸出増大を進めている。今後も輸出拡大に向け取組を実施していく。

○未利用資源の活用

漁業者と漁協、ミツウロコ食品（株）では、アブラガレイ・ハモ・ゲンゲなどの低・未利用資源の有効活用を図るため、釧路市水産加工振興センターと協力し、新たな加工品の開発に取り組んでおり、今後も製品開発や販売に向け取組を行う。

○6次産業化の推進

水揚げの主体となるスケトウダラは、「かまぼこ」や「たらこ」などの加工用に大半が利用され、生鮮食用にはあまり利用されていない状況にある。このため、釧路市と連携し、釧路港の水産センター内食堂など飲食店の協力により、釧路港で水揚げの多いスケトウダラを使用した料理を利用者に提供するほか、「ohさかなまつり」や「物産まつり」などの各種催事への参加や都市部での販売促進を行うほか、惣菜魚やスケトウダラの試食・調理方法をPRし、スケトウダラ、タラなど地域資源を有効活用した消費拡大に取り組む。

平成28年度に整備した漁協加工場に「魚のさばき方や食べ方を教える調理施設」を常設し、「加工品づくり体験」や「釧路の漁業や釧路港の歴史を学ぶ水産学習」を通じ、広く市民に、新鮮で美味しい釧路産の魚に興味や関心を持ってもらうよう食育や地産地消の取組みを広げる。

さらに、釧路市、商工会議所、観光関係団体で構成する「釧路市地域雇用創造協議会」が進める、地域資源を活用した商品開発事業に参画し、スケトウダラ専用のフィレマシンなど加工機械の導入を行い、新たな加工品の開発を進めている。いくつかの試作品ができたことから、今後は、試作した加工品の試験販売や市内ホテルへ等への売り込みに取り組んでおり、消費者のニーズに応じた加工品の供給に取り組んで行く。また、これら加工品をはじめとする釧路産の水産物を販売する直売店の整備やこれを活用した販売促進事業を展開し、魚を獲るだけの漁業から加工・販売も一貫して取り組むことで消費拡大や付加価値の向上を図る。

将来構想として平成22年に釧路市が策定した「釧路港漁港区(副港)の将来ビジョン」では、漁業の生産活動が観光資源として注目されており、魚の陸揚げや競りの見学などによる「水産観光」という新分野にも

	<p>参画を目指し、構想実現に向けて釧路市と連携し、地域全体の活性化に貢献していく。</p> <p>○衛生管理向上による付加価値向上</p> <p>市場の老朽化により衛生管理や高鮮度流通機能が著しく低下しているため、北海道産地市場衛生管理ガイドラインに基づき、衛生管理、作業効率、鮮度保持に適した構造で、高度衛生管理型に対応した市場施設を整備し、漁獲物の付加価値向上を進める。</p>
漁業コスト削減のための取組	<p>所属船のうち2隻のオッタートロール漁船は、プール制の導入や共同操業による漁場の分散操業を実施しており、全船、漁場までの減速航行やこれまで各船で行っていた漁場探索、データ収集、分析を共同で行うとともに、資源量に応じた計画的な操業により、水産資源を持続的に利用できる体制を構築している。</p> <p>漁業者は、船体メンテナンスなどを行う造船所・鉄工所を一社に集約することや機関故障などに備えた機関予備品を共同購入するなど船体維持費の削減にも努めている。</p> <p>また、中間検査・定期検査の指定期間の分散化計画を北海道運輸局釧路運輸支局に提出することにより、経費の支出を平準化し経営の安定化に取り組んでいる。</p> <p>2期目は、1期目の取り組みを継続し経費削減の取り組みを行う。</p>
活用する支援措置等	<p>漁業経営セーフティネット構築事業（国）</p> <p>浜の活力再生交付金（国）</p>

3年目（平成33年度） 所得10.3%向上

漁業収入向上のための取組	<p>○スケトウダラ高鮮魚出荷の強化</p> <p>かまぼこやカニカマの原料となる「高級すり身」は、国内では水揚げから加工までの鮮度保持が難しく、北米などからの高品質な輸入品に依存している。スケトウダラの価格は、北米の冷凍すり身市況に大きく影響を受け魚価の低迷が続いてきたことから、釧路産スケトウダラの高品質化を図るべく、平成23年から釧路市内の大手加工場が「FA級（原料冷凍すり身の等級で最上位より2番目の位置付け）すり身製造ライン」を整備し、高鮮度な冷凍すり身の生産に取り組んでいる。</p> <p>このような取り組みを推進するため、水揚げ段階での鮮度保持の徹底に向け、従来のトラックばら積み方式ではなく高鮮度保持を可能とするFRPタンクを導入し、殺菌海水や必要に応じたシャーベット氷の活用など、魚体崩れ防止や衛生管理に配慮した保管方式に見直すことで、釧路産ブランドとして単価向上につながっており、今後も5%の向上に向け取組を継続する。</p> <p>さらに、全ての魚種を対象に既に6隻に装備されている海水電解殺菌装置を、装備未了の所属船においても順次装備を進め、船体、漁網、魚箱、タンク等を清浄海水による洗浄など衛生管理の向上を図ることで、</p>
--------------	--

漁獲物の鮮度品質の向上を図るとともに、漁獲後の酸化を防ぎ長期保存が可能となるシャーベット状の海水氷（シルク氷）を用いた最新の保冷技術を活用することで鮮度保持対策を実施する。

○輸出の推進

平成11年以降、国内で初めて、統一規格を定めた生鮮魚発泡詰めにより韓国向け輸出に取り組んできた結果、韓国内で「釧路沖底産スケトウダラ」としての評価が年々高まり、平成22年には漁獲数量の7%、漁獲金額の24%を占める漁業経営の重要な収入源となっていたが、平成23年3月東日本大震災の影響により翌年以降出荷できずにいた。しかし、韓国内の水産物輸入規制の状況を勘案しつつ『釧路沖底産スケトウダラ生鮮魚発泡』の出荷を再開し、震災以前の水準まで出荷できるように取り組む。

また、漁業者と漁協は、JETROの協力のもと、タイ、マレーシアなどを対象とした海外市場調査に参加、現地バイヤー及び日本食レストランオーナーとの懇談、水産食品輸出商談会に参加するなど、近年、経済成長が著しい中国や東南アジアを対象に輸出増大を進めている。今後も輸出拡大に向け取組を実施していく。

○未利用資源の活用

漁業者と漁協、ミツウロコ食品（株）では、アブラガレイ・ハモ・ゲンゲなどの低・未利用資源の有効活用を図るため、釧路市水産加工振興センターと協力し、新たな加工品の開発に取り組んでおり、今後も製品開発や販売に向け取組を行う。

○6次産業化の推進

水揚げの主体となるスケトウダラは、「かまぼこ」や「たらこ」などの加工用に大半が利用され、生鮮食用にはあまり利用されていない状況にある。このため、釧路市と連携し、釧路港の水産センター内食堂など飲食店の協力により、釧路港で水揚げの多いスケトウダラを使用した料理を利用者に提供するほか、「ohさかなまつり」や「物産まつり」などの各種催事への参加や都市部での販売促進を行うほか、惣菜魚やスケトウダラの試食・調理方法をPRし、スケトウダラ、タラなど地域資源を有効活用した消費拡大に取り組む。

平成28年度に整備した漁協加工場に「魚のさばき方や食べ方を教える調理施設」を常設し、「加工品づくり体験」や「釧路の漁業や釧路港の歴史を学ぶ水産学習」を通じ、広く市民に、新鮮で美味しい釧路産の魚に興味や関心を持ってもらうよう食育や地産地消の取組みを広げる。

さらに、釧路市、商工会議所、観光関係団体で構成する「釧路市地域雇用創造協議会」が進める、地域資源を活用した商品開発事業に参画し、スケトウダラ専用のフィレマシンなど加工機械の導入を行い、新たな加工品の開発を進めている。いくつかの試作品ができたことから、今後は、試作した加工品の試験販売や市内ホテルへ等への売り込みに取り組

	<p>んでおり、消費者のニーズに応じた加工品の供給に取り組んで行く。また、これら加工品をはじめとする釧路産の水産物を販売する直売店の整備やこれを活用した販売促進事業を展開し、魚を獲るだけの漁業から加工・販売も一貫して取り組むことで消費拡大や付加価値の向上を図る。</p> <p>将来構想として平成22年に釧路市が策定した「釧路港漁港区(副港)の将来ビジョン」では、漁業の生産活動が観光資源として注目されており、魚の陸揚げや競りの見学などによる「水産観光」という新分野にも参画を目指し、構想実現に向けて釧路市と連携し、地域全体の活性化に貢献していく。</p> <p>○衛生管理向上による付加価値向上</p> <p>市場の老朽化により衛生管理や高鮮度流通機能が著しく低下しているため、北海道産地市場衛生管理ガイドラインに基づき、衛生管理、作業効率、鮮度保持に適した構造で、高度衛生管理型に対応した市場施設を整備し、漁獲物の付加価値向上を進める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>所属船のうち2隻のオッタートロール漁船は、プール制の導入や共同操業による漁場の分散操業を実施しており、全船、漁場までの減速航行やこれまで各船で行っていた漁場探索、データ収集、分析を共同で行うとともに、資源量に応じた計画的な操業により、水産資源を持続的に利用できる体制を構築している。</p> <p>漁業者は、船体メンテナンスなどを行う造船所・鉄工所を一社に集約することや機関故障などに備えた機関予備品を共同購入するなど船体維持費の削減にも努めている。</p> <p>また、中間検査・定期検査の指定期間の分散化計画を北海道運輸局釧路運輸支局に提出することにより、経費の支出を平準化し経営の安定化に取り組んでいる。</p> <p>2期目は、1期目の取り組みを継続し経費削減の取り組みを行う。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>漁業経営セーフティーネット構築事業（国） 浜の活力再生交付金（国）</p>

4年目（平成34年度） 所得10.3%向上

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>○スケトウダラ高鮮魚出荷の強化</p> <p>かまぼこやカニカマの原料となる「高級すり身」は、国内では水揚げから加工までの鮮度保持が難しく、北米などからの高品質な輸入品に依存している。スケトウダラの価格は、北米の冷凍すり身市況に大きく影響を受け魚価の低迷が続いてきたことから、釧路産スケトウダラの高品質化を図るべく、平成23年から釧路市内の大手加工場が「FA級（原料冷凍すり身の等級で最上位より2番目の位置付け）すり身製造ライン」を整備し、高鮮度な冷凍すり身の生産に取り組んでいる。</p> <p>このような取り組みを推進するため、水揚げ段階での鮮度保持の徹底</p>
---------------------	--

に向け、従来のトラックばら積み方式ではなく高鮮度保持を可能とするFRPタンクを導入し、殺菌海水や必要に応じたシャーベット水の活用など、魚体崩れ防止や衛生管理に配慮した保管方式に見直すことで、釧路産ブランドとして単価向上につながっており、今後も5%の向上に向け取組を継続する。

さらに、全ての魚種を対象に既に6隻に装備されている海水電解殺菌装置を、装備未了の所属船においても順次装備を進め、船体、漁網、魚箱、タンク等を清浄海水による洗浄など衛生管理の向上を図ることで、漁獲物の鮮度品質の向上を図るとともに、漁獲後の酸化を防ぎ長期保存が可能となるシャーベット状の海水氷（シルク氷）を用いた最新の保冷技術を活用することで鮮度保持対策を実施する。

○輸出の推進

平成11年以降、国内で初めて、統一規格を定めた生鮮魚発泡詰めにより韓国向け輸出に取り組んできた結果、韓国内で「釧路沖底産スケトウダラ」としての評価が年々高まり、平成22年には漁獲数量の7%、漁獲金額の24%を占める漁業経営の重要な収入源となっていたが、平成23年3月東日本大震災の影響により翌年以降出荷できずにいた。しかし、韓国内の水産物輸入規制の状況を勘案しつつ『釧路沖底産スケトウダラ生鮮魚発泡』の出荷を再開し、震災以前の水準まで出荷できるように取り組む。

また、漁業者と漁協は、JETROの協力のもと、タイ、マレーシアなどを対象とした海外市場調査に参加、現地バイヤー及び日本食レストランオーナーとの懇談、水産食品輸出商談会に参加するなど、近年、経済成長が著しい中国や東南アジアを対象に輸出増大を進めている。今後も輸出拡大に向け取組を実施していく。

○未利用資源の活用

漁業者と漁協、ミツウロコ食品（株）では、アブラガレイ・ハモ・ゲンゲなどの低・未利用資源の有効活用を図るため、釧路市水産加工振興センターと協力し、新たな加工品の開発に取り組んでおり、今後も製品開発や販売に向け取組を行う。

○6次産業化の推進

水揚げの主体となるスケトウダラは、「かまぼこ」や「たらこ」などの加工用に大半が利用され、生鮮食用にはあまり利用されていない状況にある。このため、釧路市と連携し、釧路港の水産センター内食堂など飲食店の協力により、釧路港で水揚げの多いスケトウダラを使用した料理を利用者に提供するほか、「ohさかなまつり」や「物産まつり」などの各種催事への参加や都市部での販売促進を行うほか、惣菜魚やスケトウダラの試食・調理方法をPRし、スケトウダラ、タラなど地域資源を有効活用した消費拡大に取り組む。

平成28年度に整備した漁協加工場に「魚のさばき方や食べ方を教え

	<p>る調理施設」を常設し、「加工品づくり体験」や「釧路の漁業や釧路港の歴史を学ぶ水産学習」を通じ、広く市民に、新鮮で美味しい釧路産の魚に興味や関心を持ってもらうよう食育や地産地消の取組みを広げる。</p> <p>さらに、釧路市、商工会議所、観光関係団体で構成する「釧路市地域雇用創造協議会」が進める、地域資源を活用した商品開発事業に参画し、スケトウダラ専用のフィレマシンなど加工機械の導入を行い、新たな加工品の開発を進めている。いくつかの試作品ができたことから、今後は、試作した加工品の試験販売や市内ホテルへ等への売り込みに取り組んでおり、消費者のニーズに応じた加工品の供給に取り組んで行く。また、これら加工品をはじめとする釧路産の水産物を販売する直売店の整備やこれを活用した販売促進事業を展開し、魚を獲るだけの漁業から加工・販売も一貫して取り組むことで消費拡大や付加価値の向上を図る。</p> <p>将来構想として平成22年に釧路市が策定した「釧路港漁港区(副港)の将来ビジョン」では、漁業の生産活動が観光資源として注目されており、魚の陸揚げや競りの見学などによる「水産観光」という新分野にも参画を目指し、構想実現に向けて釧路市と連携し、地域全体の活性化に貢献していく。</p> <p>○衛生管理向上による付加価値向上</p> <p>市場の老朽化により衛生管理や高鮮度流通機能が著しく低下しているため、北海道産地市場衛生管理ガイドラインに基づき、衛生管理、作業効率、鮮度保持に適した構造で、高度衛生管理型に対応した市場施設を整備し、漁獲物の付加価値向上を進める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>所属船のうち2隻のオッタートロール漁船は、プール制の導入や共同操業による漁場の分散操業を実施しており、全船、漁場までの減速航行やこれまで各船で行っていた漁場探索、データ収集、分析を共同で行うとともに、資源量に応じた計画的な操業により、水産資源を持続的に利用できる体制を構築している。</p> <p>漁業者は、船体メンテナンスなどを行う造船所・鉄工所を一社に集約することや機関故障などに備えた機関予備品を共同購入するなど船体維持費の削減にも努めている。</p> <p>また、中間検査・定期検査の指定期間の分散化計画を北海道運輸局釧路運輸支局に提出することにより、経費の支出を平準化し経営の安定化に取り組んでいる。</p> <p>2期目は、1期目の取り組みを継続し経費削減の取り組みを行う。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>漁業経営セーフティーネット構築事業（国） 浜の活力再生交付金（国）</p>

5年目（平成35年度） 所得10.3%向上

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>○スケトウダラ高鮮魚出荷の強化</p> <p>かまぼこやカニカマの原料となる「高級すり身」は、国内では水揚げから加工までの鮮度保持が難しく、北米などからの高品質な輸入品に依存している。スケトウダラの価格は、北米の冷凍すり身市況に大きく影響を受け魚価の低迷が続いてきたことから、釧路産スケトウダラの高品質化を図るべく、平成23年から釧路市内の大手加工場が「F A級（原料冷凍すり身の等級で最上位より2番目の位置付け）すり身製造ライン」を整備し、高鮮度な冷凍すり身の生産に取り組んでいる。</p> <p>このような取り組みを推進するため、水揚げ段階での鮮度保持の徹底に向け、従来のトラックばら積み方式ではなく高鮮度保持を可能とするFRPタンクを導入し、殺菌海水や必要に応じたシャーベット氷の活用など、魚体崩れ防止や衛生管理に配慮した保管方式に見直すことで、釧路産ブランドとして単価向上につながっており、今後も5%の向上に向け取組を継続する。</p> <p>さらに、全ての魚種を対象に既に6隻に装備されている海水電解殺菌装置を、装備未了の所属船においても順次装備を進め、船体、漁網、魚箱、タンク等を清浄海水による洗浄など衛生管理の向上を図ることで、漁獲物の鮮度品質の向上を図るとともに、漁獲後の酸化を防ぎ長期保存が可能となるシャーベット状の海水氷（シルク氷）を用いた最新の保冷技術を活用することで鮮度保持対策を実施する。</p> <p>○輸出の推進</p> <p>平成11年以降、国内で初めて、統一規格を定めた生鮮魚発泡詰めにより韓国向け輸出に取り組んできた結果、韓国内で「釧路沖底産スケトウダラ」としての評価が年々高まり、平成22年には漁獲数量の7%、漁獲金額の24%を占める漁業経営の重要な収入源となっていたが、平成23年3月東日本大震災の影響により翌年以降出荷できずにいた。しかし、韓国内の水産物輸入規制の状況を勘案しつつ『釧路沖底産スケトウダラ生鮮魚発泡』の出荷を再開し、震災以前の水準まで出荷できるように取り組む。</p> <p>また、漁業者と漁協は、JETROの協力のもと、タイ、マレーシアなどを対象とした海外市場調査に参加、現地バイヤー及び日本食レストランオーナーとの懇談、水産食品輸出商談会に参加するなど、近年、経済成長が著しい中国や東南アジアを対象に輸出増大を進めている。今後も輸出拡大に向け取組を実施していく。</p> <p>○未利用資源の活用</p> <p>漁業者と漁協、ミツウロコ食品（株）では、アブラガレイ・ハモ・ゲンゲなどの低・未利用資源の有効活用を図るため、釧路市水産加工振興センターと協力し、新たな加工品の開発に取り組んでおり、今後も製品開発や販売に向け取組を行う。</p>
---------------------	--

	<p>○6次産業化の推進</p> <p>水揚げの主体となるスケトウダラは、「かまぼこ」や「たらこ」などの加工用に大半が利用され、生鮮食用にはあまり利用されていない状況にある。このため、釧路市と連携し、釧路港の水産センター内食堂など飲食店の協力により、釧路港で水揚げの多いスケトウダラを使用した料理を利用者に提供するほか、「ohさかなまつり」や「物産まつり」などの各種催事への参加や都市部での販売促進を行うほか、惣菜魚やスケトウダラの試食・調理方法をPRし、スケトウダラ、タラなど地域資源を有効活用した消費拡大に取り組む。</p> <p>平成28年度に整備した漁協加工場に「魚のさばき方や食べ方を教える調理施設」を常設し、「加工品づくり体験」や「釧路の漁業や釧路港の歴史を学ぶ水産学習」を通じ、広く市民に、新鮮で美味しい釧路産の魚に興味や関心を持ってもらうよう食育や地産地消の取組みを広げる。</p> <p>さらに、釧路市、商工会議所、観光関係団体で構成する「釧路市地域雇用創造協議会」が進める、地域資源を活用した商品開発事業に参画し、スケトウダラ専用のフィレマシなど加工機械の導入を行い、新たな加工品の開発を進めている。いくつかの試作品ができたことから、今後は、試作した加工品の試験販売や市内ホテルへ等への売り込みに取り組んでおり、消費者のニーズに応じた加工品の供給に取り組んで行く。また、これら加工品をはじめとする釧路産の水産物を販売する直売店の整備やこれを活用した販売促進事業を展開し、魚を獲るだけの漁業から加工・販売も一貫して取り組むことで消費拡大や付加価値の向上を図る。</p> <p>将来構想として平成22年に釧路市が策定した「釧路港漁港区(副港)の将来ビジョン」では、漁業の生産活動が観光資源として注目されており、魚の陸揚げや競りの見学などによる「水産観光」という新分野にも参画を目指し、構想実現に向けて釧路市と連携し、地域全体の活性化に貢献していく。</p> <p>○衛生管理向上による付加価値向上</p> <p>市場の老朽化により衛生管理や高鮮度流通機能が著しく低下しているため、北海道産地市場衛生管理ガイドラインに基づき、衛生管理、作業効率、鮮度保持に適した構造で、高度衛生管理型に対応した市場施設を整備し、漁獲物の付加価値向上を進める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>所属船のうち2隻のオッタートロール漁船は、プール制の導入や共同操業による漁場の分散操業を実施しており、全船、漁場までの減速航行やこれまで各船で行っていた漁場探索、データ収集、分析を共同で行うとともに、資源量に応じた計画的な操業により、水産資源を持続的に利用できる体制を構築している。</p> <p>漁業者は、船体メンテナンスなどを行う造船所・鉄工所を一社に集約することや機関故障などに備えた機関予備品を共同購入するなど船体維持費の削減にも努めている。</p> <p>また、中間検査・定期検査の指定期間の分散化計画を北海道運輸局釧</p>

	<p>路運輸支局に提出することにより、経費の支出を平準化し経営の安定化に取り組んでいる。</p> <p>2期目は、1期目の取り組みを継続し経費削減の取り組みを行う。</p>
活用する支援措置等	<p>漁業経営セーフティーネット構築事業（国）</p> <p>浜の活力再生交付金（国）</p>

(5) 関係機関との連携

<p>・取り組みの効果が十分に発揮されるよう、行政（北海道・釧路市）との連携を強固にして事業を推進するとともに、国の事業に関して北海道庁を通じて情報収集等を行い、円滑な推進を図る。</p>
--

4 目標

(1) 所得目標

漁業所得の向上 10%以上	基準年	平成 29 年度： 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

--

(3) 所得目標以外の成果目標

韓国向けスケトウダラ 生鮮魚発泡出荷量拡大	基準年	平成 29 年度： 715 トン
	目標年	平成 35 年度： 2,000 トン

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

目標年の算出に当たっては、震災以前の過去5年間の韓国スケトウダラ鮮魚発泡の実績と今後の推移を見込み目標として設定しており、妥当と判断する。

※ 韓国向けスケトウダラ鮮魚発泡数量及び金額

年 度	数量 (千個)	数量 (ト)数	金額 (千円)	金額/1 隻(千円)
平成 19 年 度	325	4,225	1,047,871	
平成 20 年 度	312	4,056	937,285	
平成 21 年 度	182	2,366	494,464	
平成 22 年 度	242	3,146	613,190	
平成 23 年 度	202	2,626	493,566	
合 計	1,263	16,419	3,586,376	
5 ヶ年平均	253	3,284	717,275	

平成 29 年度	55	715	181,156	
----------	----	-----	---------	--

韓国内の水産物輸入規制状況を勘案しつつ、スケトウダラ生鮮魚発泡出荷を拡大する。

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
漁業経営セーフティ ーネット構築事業 (国)	燃料高騰による漁業経費の増加に備えることにより、漁業収入の安定を図る。
浜の活力再生交付金 (国)	競争力強化のため必要となる施設の整備、地方卸売市場の改良又は整備を行い、衛生管理の向上や蓄養等の関連施設を活用し、作業効率、水産物単価向上を図る。