

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 : 1116008

組織名	小川地区地域水産業再生委員会
代表者名	会 長 橋ケ谷長生 (小川漁業協同組合 代表理事組合長)

再生委員会の構成員	小川漁業協同組合、焼津市、善生丸漁業生産組合 有限会社 藤丸
オブザーバー	静岡県、静岡県水産技術研究所、焼津水産会 焼津市魚仲水産加工業協同組合

対象となる地域の範囲及び 漁業の種類	静岡県焼津市 大型かつお一本釣漁業 (1 経営体) さば棒受網漁業及びさばすくい網漁業 (2 経営体) 大型定置網漁業 (1 経営体)、刺網漁業 (3 名) 沿岸一本釣漁業 (20 名)、沿岸はえなわ漁業 (8 名) 沿岸底立て漁業 (7 名) ※沿岸漁業者については、複数漁業を兼業
-----------------------	--

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

<p>焼津市は、遠洋・沖合漁業の基地として知られる特定第 3 種漁港焼津漁港と、地方港湾である大井川港の 2 つの港を持つ全国有数の水産都市である。</p> <p>焼津漁港には、主に遠洋漁業の拠点である焼津地区と沿岸・沖合漁業の基地である小川地区があり、カツオ・マグロの水揚げを主とした焼津漁業協同組合と、サバ・アジ類、イワシ類等の水揚げを主とする当小川漁業協同組合が所在する。当市は焼津漁港の豊かな水揚げを背景に水産加工業も盛んで、かつお節・さば節類、練り製品、缶詰など多くの特産品を生産している。</p> <p>また、小川漁協が開設する小川魚市場には、サバ漁船のほか、大中型旋網漁船、中型旋網漁船、定置網等の水揚げがあり、地域の生鮮魚の供給、生鮮魚の加工を行う水産加工業者を支える重要な役割を担っている。小川魚市場の平成 29 年の水揚げは 16,900 トン、金額約 16.2 億円、主な魚種はサバ (金額で約 6 割)、アジ (金額で約 1 割) である。水揚量の約 6 割を占める戸田漁協所属の大中型旋網漁船の水揚げは夏季に行われなことから、周年水揚げを行う小川漁協所属のサバ漁船、内浦漁協所属の中型旋網漁船が重要な漁業となっている。</p> <p>当地域のサバ漁船は、1～4 月にかけてたもすくい網漁業でマサバを、その他の季節には棒受</p>

網漁業でゴマサバを漁獲するという、特色ある漁法で現在も行われている。当地区で水揚げされるマサバは、昔から塩蔵加工されて関西方面に出荷され、現在でも京都の料亭でバッテラ寿司に使われるなど、「焼津さば」として普及している。また、鮮魚に向かない小型ゴマサバは、地域の加工業者により「さば節」に加工されている。このようにサバ漁業は、当地区の水産業の発展に大きく寄与してきたが、近年の経営環境の悪化により、最盛期の昭和42年には小川漁協に34隻あったサバ船も、現在は2隻まで減少した。その2隻も船齢が30年以上経過（昭和55年建造）し、船体の老朽化が進んでいたことから2隻のうち1隻については、もうかる漁業創設支援事業を活用し新造船建造の計画を進め、平成28年2月より新船でサバ漁業を営んでいる。

サバ類の資源に目を向けると、近年ゴマサバ太平洋系群の資源量は減少傾向にあり、それに伴い当地区への水揚量も減少傾向にある。対照的にマサバ太平洋系群の資源量は増加傾向にあり水揚量も増加している。しかし、上述のとおりマサバが当地区で漁獲対象となる時期は限定的であり、さらに近年、マサバに顕著な成長の遅れが見られ、鮮魚に向かない小型の個体がほとんどを占めている。マサバは小型でもゴマサバと比べて脂肪含量が多く、節加工に向かないため単価が上がりにくいことから、地域内の経営環境はより厳しいものとなっている。

このほか、小川漁協の製氷施設については、大中型漁船や仲買・水産加工業者に対し製氷の安定供給が可能な唯一の施設として位置付けられているが、平成元年に建設以来30年が経過しており、設備機器の老朽化が著しく、従前の製氷能力を發揮できずにいることから、製氷能力の回復と2020年のフロン冷媒HCF C-22全廃に対応する施設への改修を始めている。

(2) その他の関連する現状等

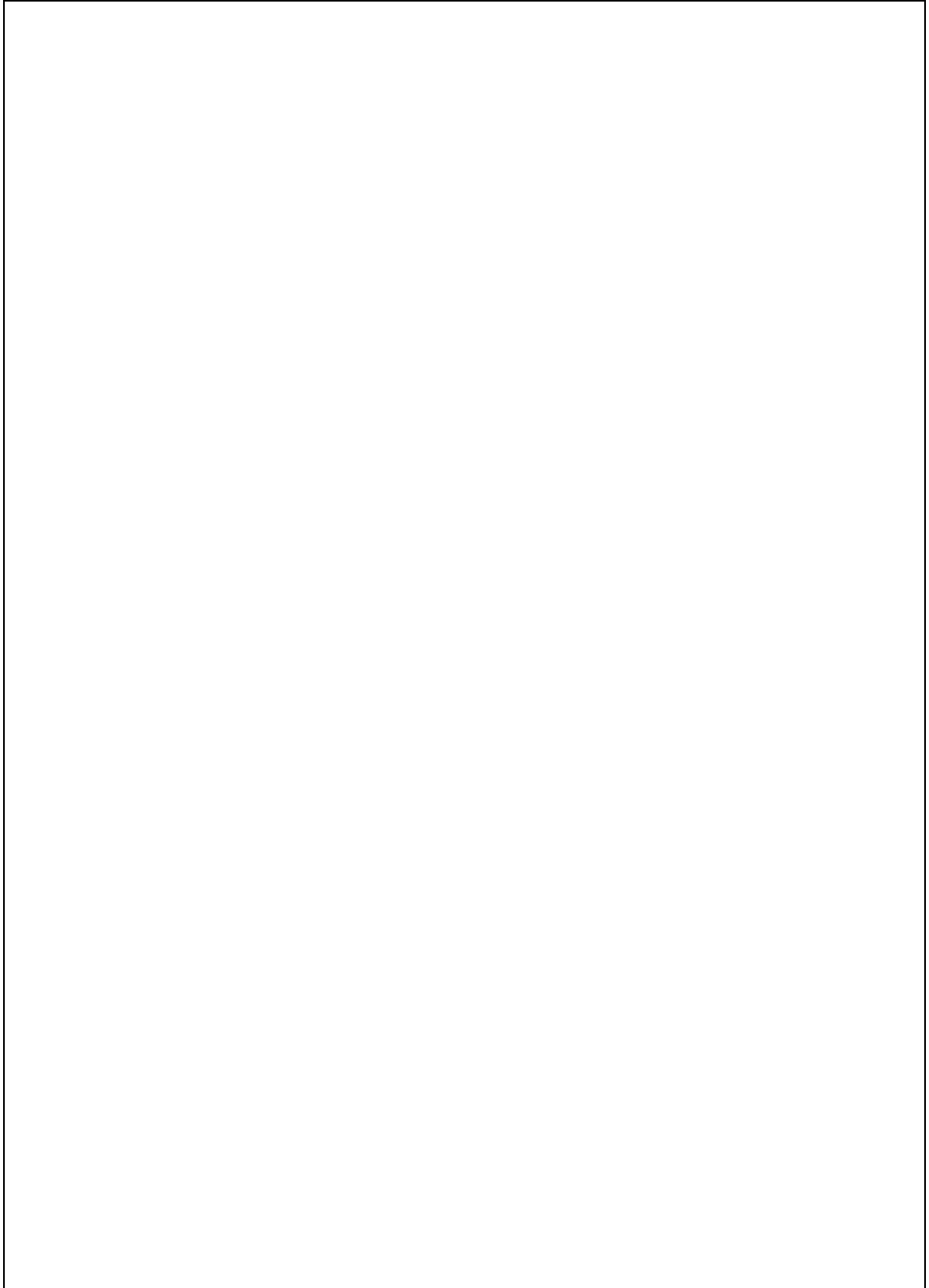
小川港に水揚げされるサバの魅力を発信し、サバの魚食普及と消費拡大に繋げるため、漁協、水産関係団体などにより実行委員会を組織し、焼津漁港小川地区を会場に平成18年から継続して「小川港さば祭り」を開催している。

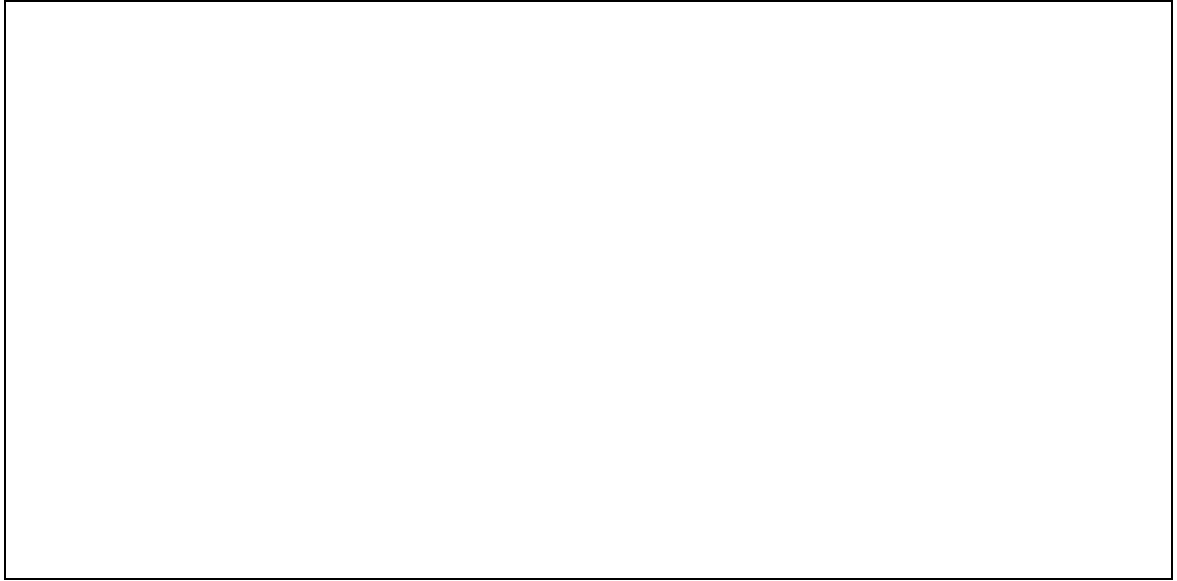
会場ではサバ炭火焼 10,000 食の無料配布をはじめ、水産品の販売などを行い、市内外から多くの来場者で賑わっている。

また、小川漁協では、当地域でサバが水揚げされていることを市内外に広めようと商品開発に力を入れ、サバ漁業者及び加工業者と連携のもと平成26年には初めての漁協商品である船上活〆さば干物・さば味噌漬を、平成27年には地元の銘酒、磯自慢の酒粕を使ったさば粕漬の販売を開始した。これらの商品はイベント等の直接販売やファーマーズマーケットを中心に販売している。干物等は、加熱調理が必要であることから魚好きで料理を苦手としない人をターゲットとしていたが、より簡単に小川のサバを食してもらいたいと加熱済みの冷凍品さばチキンを平成28年に販売開始した。現在、さばチキンは当組合の主力商品となり焼津市のふるさと納税に返礼品として出品しているほか通信販売にも力を入れ、当初の目的であった小川のサバを市内外に広める目標は達成しつつある。平成30年には「さばチキン」が商標登録され販路拡大を図る。

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

1. 漁業収入の向上

① 製氷工場の改修による付加価値向上

小川魚市場内で駿河湾海洋深層水の使用を継続するとともに、小川漁協製氷工場を改修し、製氷の安定供給と製造コスト削減を図る。また、船上での施氷の改善によるサバの高鮮度維持に取り組む。

② 活魚販売の拡大

サバたもすくい漁業によるマサバについて地域をPRするための活魚販売に取り組む。また、仲買及び飲食店とも連携して活サバの価値を高めていく。さらに、近年要望のあるゴマサバについても、活魚販売の可能性を調査し実証を進める。

これらの活魚について、「小川さば」のブランド化を目指していく。

③ 主力商品の販売力強化

小川漁協の主力商品であるさばチキンの販売力強化を図るため、静岡県、焼津市等と連携し学習会などを開催しながら専門知識を深めていくとともに参画メンバーも増やし、関係者の意思疎通を図りながら販売力強化を加速させる。

具体的には、首都圏での販売や大型百貨店のネット通販など全国展開を目指し、地元では高校生と連携を図りメニュー提案するなど、飲食店で素材として利用してもらう機会を増やしていく。

また、小川漁協による通信販売を充実させるため、焼津市水産振興会の水産物消費・販路拡大事業を活用してホームページのリニューアルを図る。

⑤ 漁協商品の拡充

小川漁協が開発した商品は全て冷凍品でありイベントや販売店舗が限定されることから、新たに長期かつ常温保存が可能な商品形態を検証する。

さらに、近年多く漁獲される小型マサバを利用した商品開発を実施する。

2. 漁業コストの削減

① 餌料費の削減

カツオの加工残滓、LED集魚灯等の活用による餌料使用量の削減に取り組む。

漁協による一括仕入れにより安価な餌料の確保を図る。

② 燃油コストの削減

船底・プロペラ清掃、減速航行による燃油使用量の削減を継続する。

ICTの活用により、漁場データ（魚探映像、水温等）を漁船間で共有し、漁場探索の効率化を図る。また、魚探映像から魚群量を推定することにより、出漁判断の材料とする。これらの取組みにより燃油使用量の削減を図る。

(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

・さば漁業は、三宅島漁業協同組合と一都三県あじ・さば・さんま漁業協会との間で夜間操業の禁止について区域、期間等定めている

(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（令和元年度）（基準年より5%増加）

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none">・小川漁協は製氷工場の改修を完了し製氷の安定供給と製造コストの削減によりサービス向上を図る。また、漁業者、仲買の協力のもと、船上で十分な量の氷を活用し、漁獲から荷捌き・セリ・箱詰め・出荷に至るまでの一貫した温度管理を徹底することにより、サバの鮮度維持、高品質化を図る。・1月から始まるたもすくい網漁業によって漁獲されたマサバ1,000kgを活魚で流通させ、仲買及び飲食店とも連携して活サバの価値を高めていくほか、近年要望のあるゴマサバについても、活魚販売の可能性を調査し実証を進める。これらの活魚について「小川さば」のブランド化の方向性を協議していく。・小川漁協が開発したさばチキンのPRと販売強化を図るため首都圏のアンテナショップ進出を狙うほか、大型百貨店のネット通販など全国展開を進める。・地元の高校と連携を図りメニュー提案するなど、飲食店で素材として利用
--------------	---

	<p>してもらい機会を増やす。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小川港さば祭りを継続開催し「小川さば」の知名度向上に取り組むほか、他のイベントにも積極的に参加し異業種の人と関係を深め、さばチキンの素材利用を推進していく。これらの取り組みによるさばチキンの販売数量は4,500個を目標とする。 ・小川漁協が市内に工場を持つ加工業者及び静岡県水産技術研究所と連携し、近年多く漁獲される小型マサバを使用した新規商品の開発を行う。主に養殖魚の餌として利用される小型マサバに付加価値をつけ、単価上昇を狙う。さらに、小川漁協が開発した商品は全て冷凍品であり販売店舗が限定されていることから、長期かつ常温保存が可能な商品形態を検証しPRと販売先の範囲を広めていく。
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・さば棒受網漁において、フィッシュソリュブルを用いた餌の使用により餌料費の削減を図る。この取り組みは、第1期浜プランでの課題を生かし海況条件が好転した時期に検証する。また、漁業者や市内の加工業者と連携してイワシよりも安価なカツオの加工残滓をまき餌として使用できるか調査、実証を進める。 ・船底・プロペラ清掃及び減速航行により燃油使用量の5%削減を継続する。 ・ICTを活用した漁場データ等の情報共有による探索時燃油使用量の削減について検討を進める。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・もうかる漁業創設支援事業 ・水産イノベーション対策推進事業費補助金（静岡県水産振興課事業） ・小川さば6次産業化促進事業（焼津市水産振興会事業）

2年目（令和2年度）（基準年より6%増加）

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・小川漁協は改修した製氷工場において、製氷の安定供給と製造コストの削減によりサービス向上を図る。また、漁業者、仲買の協力のもと、船上で十分な量の氷を活用し、漁獲から荷捌き・セリ・箱詰め・出荷に至るまでの一貫した温度管理を徹底することにより、サバの鮮度維持、高品質化を図る。 ・1月から始まるたもすくい網漁業によって漁獲されたマサバ1,200kgを活魚で流通させ、仲買及び飲食店とも連携して活サバの価値を高め新たな需要を開拓していくほか、近年要望のあるゴマサバについても、一部を活魚で流通させる取組みを試験的に行う。さらに、「小川さば」のブランド化について学習会を開催し専門知識を深めていく。 ・小川漁協が開発したさばチキンのPRと販売強化を図るため首都圏のアン
--------------	--

	<p>テナショップ進出を狙うほか、大型百貨店のネット通販など全国展開を進める。また、小川漁協による通信販売を充実させるため、ホームページのリニューアルについて基本設計に着手する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の高校と連携を図りメニュー提案するなど、飲食店で素材として利用してもらう機会を増やす。 ・小川港さば祭りを継続開催し「小川さば」の知名度向上に取り組むほか、他のイベントにも積極的に参加し異業種の人と関係を深め、さばチキンの素材利用を推進していく。これらの取り組みによるさばチキンの販売数量は5,000個を目標とする。 ・小川漁協が市内に工場を持つ加工業者及び静岡県水産技術研究所と連携し、近年多く漁獲される小型マサバを使用した新規商品の開発・改良を行う。主に養殖魚の餌として利用される小型マサバに付加価値をつけ、単価上昇を狙う。 <p>さらに、小川漁協が開発した商品は全て冷凍品であり販売店舗が限定されていることから、長期かつ常温保存が可能な商品形態を検証しPRと販売先の範囲を広めていく。</p>
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・さば棒受網漁において、フィッシュソリュブルを用いた餌の使用により餌料費の削減を図る。この取組みは、第1期浜プランでの課題を生かし海況条件が好転した時期に検証する。また、漁業者や市内の加工業者と連携してイワシよりも安価なカツオの加工残滓をまき餌として使用できるか調査、実証を進める。 ・船底・プロペラ清掃及び減速航行により燃油使用量の5%削減を継続する。 ・ICTを活用した漁場データ等の情報共有による探索時燃油使用量の削減について検討を進める。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業経営セーフティーネット構築事業 ・もうかる漁業創設支援事業 ・水産イノベーション対策推進事業費補助金（静岡県水産振興課事業） ・ホームページ整備事業（焼津市水産振興会事業）

3年目（令和3年度）（基準年より8%増加）

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・小川漁協は改修した製氷工場において、製氷の安定供給と製造コストの削減によりサービス向上を図る。また、漁業者、仲買の協力のもと、船上で十分な量の氷を活用し、漁獲から荷捌き・セリ・箱詰め・出荷に至るまでの一貫した温度管理を徹底することにより、サバの鮮度維持、高品質化を図る。 ・1月から始まるたもすくい網漁業によって漁獲されたマサバ 1,400kg を活
--------------	---

	<p>魚で流通させ、仲買及び飲食店とも連携して活サバの価値を高め新たな需要を開拓していくほか、近年要望のあるゴマサバについても、一部を活魚で流通させる取組みを本格的に実施していく。また、仲買や流通業者へアンケートを実施し、需要を探る。「小川さば」のブランド化について漁協、漁業者、仲買、市、県等から成る協議会を設置し具体化していく。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小川漁協が開発したさばチキンのPRと販売強化を図るため首都圏のアンテナショップ進出を狙うほか、大型百貨店のネット通販など全国展開を進める。小川漁協による通信販売を充実させるため、焼津市水産振興会の水産物消費・販路拡大事業を活用してホームページのリニューアルを完了させる。 ・地元の高校と連携を図りメニュー提案するなど、飲食店で素材として利用してもらう機会を増やす。 ・小川港さば祭りを継続開催し「小川さば」の知名度向上に取り組むほか、他のイベントにも積極的に参加し異業種の人と関係を深め、さばチキンの素材利用を推進していく。これらの取組みによるさばチキンの販売数量は5,500個を目標とする。 ・小川漁協が市内に工場を持つ加工業者及び静岡県水産技術研究所と連携し、近年多く漁獲される小型マサバを使用した新規商品の商品化を目指す。主に養殖魚の餌として利用される小型マサバに付加価値をつけ、単価上昇を狙う。 <p>さらに、小川漁協が開発した商品は全て冷凍品であり販売店舗が限定されていることから、長期かつ常温保存が可能な商品形態を検証しPRと販売先の範囲を広めていく。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・さば棒受網漁において、フィッシュソリュブルを用いた餌の使用により餌料費の削減を図る。この取組みは、第1期浜プランでの課題を生かし海況条件が好転した時期に検証する。また、漁業者や市内の加工業者と連携してイワシよりも安価なカツオの加工残滓をまき餌として使用できるか調査、実証を進める。 ・船底・プロペラ清掃及び減速航行により燃油使用量の5%削減を継続する。 ・ICTを活用した漁場データ等の情報共有による探索時燃油使用量の削減について検討を進める。
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・もうかる漁業創設支援事業 ・水産イノベーション対策推進事業費補助金（静岡県水産振興課事業）

4年目（令和4年度）（基準年より10%増加）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・小川漁協は改修した製氷工場において、製氷の安定供給と製造コストの削減によりサービス向上を図る。また、漁業者、仲買の協力のもと、船上で十分な量の氷を活用し、漁獲から荷捌き・セリ・箱詰め・出荷に至るまでの一貫した温度管理を徹底することにより、サバの鮮度維持、高品質化を図る。 ・1月から始まるたもすくい網漁業によって漁獲されたマサバ 1,600kg を活魚で流通させ、仲買及び飲食店とも連携して活サバの価値を高め新たな需要を開拓していくほか、近年要望のあるゴマサバについても、一部を活魚で流通させる取組みを本格的に実施していく。また、仲買や流通業者へアンケートを実施し、需要を探る。「小川さば」のブランド化について漁協、漁業者、仲買、市、県等から成る協議会においてブランド戦略を立案する。 ・小川漁協が開発したさばチキンのPRと販売強化を図るため首都圏のアンテナショップ進出を狙うほか、大型百貨店のネット通販など全国展開を進める。小川漁協による通信販売を充実させるためリニューアルしたホームページの販売効果の検証と改善点の洗い出しを行う。 ・地元の高校と連携を図りメニュー提案するなど、飲食店で素材として利用してもらう機会を増やす。 ・小川港さば祭りを継続開催し「小川さば」の知名度向上に取り組むほか、他のイベントにも積極的に参加し異業種の人と関係を深め、さばチキンの素材利用を推進していく。これらの取組みによるさばチキンの販売数量は6,000個を目標とする。 ・小川漁協が市内に工場を持つ加工業者及び静岡県水産技術研究所と連携し、近年多く漁獲される小型マサバを使用した新規商品を漁協の主力商品の一つとして位置付けるため、イベント等で来場者に提供し、周知や販売に向けた調査を引き続き実施する。主に養殖魚の餌として利用される小型マサバに付加価値をつけ、単価上昇を狙う。 <p>さらに、小川漁協が開発した商品は全て冷凍品であり販売店舗が限定されていることから、長期かつ常温保存が可能な商品形態を検証しPRと販売先の範囲を広めていく。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・さば棒受網漁において、フィッシュソリュブルを用いた餌の使用により餌料費の削減を図る。この取組みは、第1期浜プランでの課題を生かし海況条件が好転した時期に検証する。また、漁業者や市内の加工業者と連携してイワシよりも安価なカツオの加工残滓をまき餌として使用できるか調

	<p>査、実証を進める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・船底・プロペラ清掃及び減速航行により燃油使用量の5%削減を継続する。 ・ICTを活用した漁場データ等の情報共有による探索時燃油使用量の削減について検討を進める。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・水産イノベーション対策推進事業費補助金（静岡県水産振興課事業）

5年目（令和5年度）（基準年より12%増加）

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・小川漁協は改修した製氷工場において、製氷の安定供給と製造コストの削減によりサービス向上を図る。また、漁業者、仲買の協力のもと、船上で十分な量の氷を活用し、漁獲から荷捌き・セリ・箱詰め・出荷に至るまでの一貫した温度管理を徹底することにより、サバの鮮度維持、高品質化を図る。 ・1月から始まるたもすくい網漁業によって漁獲されたマサバ1,800kgを活魚で流通させ、仲買及び飲食店とも連携して活サバの価値を高め新たな需要を開拓していくほか、近年要望のあるゴマサバについても、一部を活魚で流通させる取組みを本格的に実施していく。また、仲買や流通業者へアンケートを実施し、需要を探る。「小川さば」のブランド化について漁協、漁業者、仲買、市、県等から成る協議会において定めたブランド戦略に基づき全国に「小川さば」を発信しブランドサバの仲間入りを目指す。 ・小川漁協が開発したさばチキンのPRと販売強化を図るため首都圏のアンテナショップ進出を狙うほか、大型百貨店のネット通販など全国展開を進める。小川漁協による通信販売を充実させるためリニューアルしたホームページやSNS等で「小川漁協ブランド」の商品を消費者が手軽に購入でき、かつ「小川さば」の知名度向上に資する情報発信の場として最大限に活用していく。 ・地元の高校と連携を図りメニュー提案するなど、飲食店で素材として利用してもらう機会を増やす。 ・小川港さば祭りを継続開催し「小川さば」の知名度向上に取り組むほか、他のイベントにも積極的に参加し異業種の人と関係を深め、さばチキンの素材利用を推進していく。これらの取組みによるさばチキンの販売数量は6,500個を目標とする。 ・小川漁協が市内に工場を持つ加工業者及び静岡県水産技術研究所と連携し、近年多く漁獲される小型マサバを使用した新規商品を漁協の主力商品の一つとして位置付け、周知や販売に向けた調査結果に基づき恒常的な販売を行う。主に養殖魚の餌として利用される小型マサバに付加価値をつけ、単
--------------	--

	<p>価上昇を狙う。</p> <p>さらに、小川漁協が開発した商品は全て冷凍品であり販売店舗が限定されていることから、長期かつ常温保存が可能な商品形態を検証しPRと販売先の範囲を広めていく。</p>
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・さば棒受網漁において、フィッシュソリユブルを用いた餌の使用により餌料費の削減を図る。この取組みは、第1期浜プランでの課題を生かし海況条件が好転した時期に検証する。また、漁業者や市内の加工業者と連携してイワシよりも安価なカツオの加工残滓をまき餌として使用できるか調査、実証を進める。 ・船底・プロペラ清掃及び減速航行により燃油使用量の5%削減を継続する。 ・ICTを活用した漁場データ等の情報共有による探索時燃油使用量の削減について検討を進める。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・水産イノベーション対策推進事業費補助金（静岡県水産振興課事業）

(5) 関係機関との連携

<ul style="list-style-type: none"> ・地元の高校をはじめ、地域の異業種の人との関係を深め、さばチキンの素材利用を推進する。 ・地元の水産加工業者及び静岡県水産技術研究所と連携し、小型のマサバの高付加価値化、単価向上を目指す。

4 目標

(1) 所得目標

漁業所得の向上12%以上	基準年	平成30年度： 漁業所得
	目標年	令和5年度： 漁業所得

(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。

(3) 所得目標以外の成果目標

さばチキン販売個数	基準年	平成30年度：4,000個
	目標年	令和5年度：6,500個

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

<p>平成28年にさばチキン販売を開始して以来、販売個数の最大値である平成30年を基準値とした。(別記資料参照)</p> <p>成果目標としては、首都圏のアンテナショップ進出を狙うほか、大型百貨店のネット通販など全国展開を新規に進める。また、小川漁協のホームページをリニューアルし通信販売の拡充を図る。さらに、小川港さば祭りの継続開催や他のイベントに積極的に参加するなど従前の活動も継続していくことで、さばチキンの販売個数は基準年に対し年間500個増、平成35年度には、6,500個の販売を目指していく。</p>
--

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	同事業の活用により、燃油高騰による漁業経営への影響を緩和する。
もうかる漁業創設支援事業	同事業により導入した改革型兼業漁船を活用し、生産コストの削減と生産金額の向上を図り、収益性を改善する。
水産イノベーション対策推進事業費補助金 (静岡県水産振興課事業)	同補助金を活用し、さばチキンの販売促進に取り組む。
小川さば6次産業化促進事業 (焼津市水産振興会事業)	同補助金を活用し、さばチキンの販売促進に取り組む。
ホームページ整備事業 (焼津市水産振興会事業)	同補助金を活用し、より分かりやすい情報公開と漁協商品の販路拡大を図る。