

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	平塚市地域水産業再生委員会
代表者名	後藤 勇

再生委員会の構成員	平塚市漁業協同組合・平塚市観光協会・平塚商工会議所・千石河岸自治会・平塚市
オブザーバー	神奈川県湘南地域県政総合センター

※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	平塚市 定置網漁業 2 経営体、しらす船曳網漁業 3 経営体、刺網漁業 2 経営体、一本釣り漁業 1 5 経営体、計 2 2 経営体
-----------------------	---

※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>平塚市の漁業は、歴史が古く、16 世紀半ばには組織的な漁業が行われていた記録もある。その後時代とともに漁法は変遷してきたが、現在も、市民の豊かな食生活を支えるとともに、市民が海にふれあい楽しむ機会を提供している。また、圏央道等の整備に伴い、多くの人々が本市を訪れることのできる状況が整い、特に海岸エリアに人の流れを呼び込み、漁業をはじめとする各産業の活性化にも繋がる好環境が生み出されている。</p> <p>本市の漁業者が漁場としている相模湾は、世界一生物相が豊富な海といわれ、湾中央部に位置する平塚市では、サバ、アジ、イワシなどを対象とした大型定置網漁業やしらす船曳網漁業をはじめ、刺し網漁業や一本釣り漁業などが行われ、毎日新鮮な魚を水揚げしている。</p> <p>水揚げされた漁獲物は、自家加工販売を主とする「しらす船引き網漁業」を除き、主に漁港に隣接した水産物地方卸売市場をはじめ、近隣の市場に出荷しているが、水揚げ量の多くを占めるサバや、カタクチイワシ、ソウダカツオ等の多獲性魚は、量、規格が安定しないために市場価格が低く、販路（需要）も限られていることから、漁業経営上の大きな課題となっている。</p> <p>これまで、平塚市漁協をはじめ市内水産関係団体と平塚市により「湘南ひらつか魚食普及協議会」を立ち上げ、朝市や魚の調理教室、各イベントでの水産物販売等、様々な魚食普及活動を展開している。また漁協では、荷捌き施設に付帯する活魚水槽、製氷施設、殺菌冷海水施設を順次整備し、漁獲物の高鮮度化による市場価格の向上と販路の拡大を進めているが、消費者の魚離れや平塚の漁業に対する知名度不足等の問題に直面し、大きな進展には至らなかった。</p> <p>平成 23 年 3 月、J A 湘南の大型農産物直売所の開設と合わせて、漁業者が袋詰めした朝どれ鮮魚の常設販売の開始と合わせて、直販施設からの要請を受け、水産加工業者との連携により、地魚に特化した「須賀湊の開き干し」を商品化したところ、いずれも好調な販売を維持している。</p>

これを契機に、平塚市漁協では、平成 25 年 6 月に 6 次産業化法の認定を受け、地産地消を目標に、6 次産業を中心とした地元産漁獲物の知名度の向上への取組みを開始した。この中で、魚価の低いシイラ、ソウダガツオの燻製「須賀湊の燻し魚」の開発・販売とともに、地魚にこだわった漁協直営の飲食店兼加工施設「平塚漁港の食堂」は、県内外からの利用者も多く、漁港周辺地区における新たな地産地消の拠点となりつつあり、これを活かした取組を展開していく必要がある。平成 28 年度からは、平塚市漁協が平塚漁港のネーミングライツを取得し、漁業キャラクター名を冠した「ひらつかタマ三郎漁港」と命名して、「地どれ魚直売会」をはじめ様々な漁業体験イベント、地域内の商店や歴史資源を巡る街歩きツアー、平塚漁港に水揚げされた漁獲物を評価し積極的に取り扱ってくれる「漁業活性化協力店」との連携などの取組みも進めている。これら一連の取組みは、内閣官房及び農林水産省の第 2 回農村漁村活性化の優良事例選定プロジェクト「ディスカバー農山漁村の宝」に選定された。

さらに、平成 26 年度の相模縦貫道路（圏央道）の延伸・開通により、北関東方面からの交通アクセスが飛躍的に向上した。これにより、地元漁獲物の市外への販路拡大や、来訪者の増加に伴う地域内需要の増加等、新たなビジネスチャンスが見込まれている。

平塚市では、平成 28 年度に平塚市漁協をはじめ、平塚商工会議所、湘南農業協同組合、平塚信用金庫で構成する「平塚市 6 次産業化・地産地消推進協議会」を立ち上げ、市町村戦略を策定し、地域ぐるみの 6 次産業化に取り組んでいる。この好機を活かし、地元漁獲物の高付加価値化と消費拡大に向けた取組みを一層加速させるとともに、多くの来訪者を受け入れるための漁港における交流機能の拡充を図る必要がある。

(2) その他の関連する現状等

平塚漁港の施設改修は、漁港施設の長寿命化を目的とした漁港機能保全計画を平成 26 年度に策定し、平成 28 年度から工事に着手している。

平塚市では、相模縦貫道路の開通等による広域交通網の整備効果を最大限に活かため、海岸エリアの安心・安全な環境整備、新たな魅力づくりや魅力の発信を通じた交流人口の増加、本市のイメージの向上等を目指す「ひらつか海岸エリア魅力アップチャレンジ」を平成 28 年度に取りまとめた。この海岸エリアの 5 つの対象ゾーンの一つに漁港周辺を選定し、「楽しい、美味しい 港町」をコンセプトに、直販所等の設置、新港背後地の多目的広場やトイレ等の整備、漁業を活用した体験型イベントの充実や歴史・文化を活かし商店等と連携した回遊性の向上を進めることとしている。

平成 28 年 6 月、波力発電関連分野での新産業創出と地域活性化を図るため、平塚市、東京大学生産技術研究所（東大生研）及び市内外企業が参画する産学公の「平塚海洋エネルギー研究会」を発足した。現在、東大生研では、岩手県久慈市において波力発電装置（出力 43kW）を開発中であり、本研究会では、平塚市が選定された国の地方創生関連の交付金を活用し、平成 31 年度の環境省プロジェクトへの応募を視野に、この改良型となる 2 号機（出力 100kW 程度）の平塚漁港に隣接した海域での実証実験の実現に向けた検討・研究を進めている。今後、FIT 成立等の条件が整えば、平塚市にて事業化も想定しており、この実証実験と合わせて、太陽光発電や波力発電による漁港のエコ化に関する検討も進めていく。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

漁業収入向上のための施策

1. 漁獲物の付加価値化と供給体制の整備

(1) 漁獲物の高鮮度化

漁業者が主体となり、活締めや活魚水揚げによる漁獲物の高鮮度化を進める。

刺し網・一本釣り漁業における活魚出荷・販売体制を構築する。

(2) 出荷調整機能の整備、検討

漁獲物の出荷調整や付加価値化を図るため、活魚出荷に対応するための設備・機械を導入する。

(3) 一次加工の体制づくり

市場関係者と連携して低・未利用魚の一次加工の体制づくりを進め、飲食店や学校給食等、様々なニーズに対応可能な供給体制を整える。

(4) 地元漁獲物を使用した加工品の開発

平塚市6次産業化・地産地消推進協議会及び産業間連携ネットワークを活用し、漁協・漁業者と食品関連事業者との連携により、地元漁獲物を食材とした加工品、惣菜等の開発を促し、新たな需要を掘り起こす。

(5) プライドフィッシュの活用

プライドフィッシュとして登録されたシイラについては、イベントを活用した認知度の向上を積極的に展開する。また、魚市場と連携した大漁時のストックと一次加工の拡充により、給食、加工・惣菜向けの販路を広げるとともに、最低価格の底上げを図る。

2. 流通・販路の拡大

(1) 大型農産物直売施設での販売強化

J Aが運営する大型農産物直売所では、消費者のニーズを反映した商品形態の改善や加工品の提供により販売量を増加させる。

(2) 漁協の直販体制の強化

平塚市漁協が直営する直売所の整備や、今後、設置が予定されている「道の駅」等への地元水産物の直売を展開する。

(3) 学校給食への取組

一次加工体制の拡充と合わせて、現在、単独調理校のみへ提供している学校給食用食材を、共同給食調理場へも対応できるよう魚種や量を拡大していくとともに、社員食堂等、新たな販路を開拓する。

(4) 漁協直営飲食店の設置と「漁業活性化協力店」の拡充

漁協直営の飲食店（2号店）を新たに開業するとともに、「漁業活性化協力店」の輪を拡大し、地元漁獲物の販売量と販路を拡大する。

(5) 地元漁獲物を使用した加工品の販路拡大

地魚の加工・惣菜品等の開発促進と漁協ブランドによる販売促進活動の展開により、新たな需要を掘り起こし販路を開拓・拡大する。

3. 観光・レジャーとの連携による平塚の魚の認知度の向上と消費の拡大

(1) 平塚の漁業の認知度の向上

平塚市漁協及び湘南ひらつか魚食普及協議会が中心となり、朝市や直売会をはじめ各種イベントへの参加により、地魚の販売機会を拡充するとともに、市内各所で開催する「魚の調理教室」や児童と漁業者との交流機会である「市内小学校ふれあい給食」の実施機会を増やし、市民に対する平塚の漁業に対する認知度の向上を図る。

PR活動に際しては、漁業キャラクター「ひらつかタマ三郎」を効果的に活用する。

(2) 漁港周辺地区の魅力化

漁港周辺の店舗や、史跡・文化等を紹介する「須賀さんぼマップ」を活用し、釣りや地引網、干物づくり等の体験イベントや探訪ツアー等の実施によりこの地域の魅力を高めるとともに、近隣市との観光連携を活用した広域的なPR活動を積極的に展開することにより、来訪者の増加につなげ、地元水産物の需要を拡大する。

(3) 交流拠点の整備

新港背後地には、多くの来訪者を受け入れるための多目的広場やトイレ、津波情報伝達施設や避難経路誘導サイン等を整備し、海にふれあい楽しむ交流機能や防災機能を強化する。

漁業コスト削減のための施策

(1) 地産地消の推進により市内飲食店等の近距離出荷先を拡充し、水産物の輸送に係る燃料費を削減する。

(2) 市内飲食店等へのお荷に際しては、循環利用が可能な出荷容器（クーラーボックス等）の利用を促進し、出荷資材コストを低減する。

(3) 漁具保管修理施設の整備と合わせた効率的な作業動線の確保により、労務作業コストを削減する。

(4) 太陽光発電や、平塚海洋エネルギー研究会（平塚市・東京大学・企業、漁協、商工会議所等で構成）が平塚漁港隣接海域で実施を計画している波力発電実証実験で生じる再生可能エネルギーを、荷捌き施設や製氷施設等の電力として活用することによりコストを削減する。

(5) 平塚沖総合実験タワーの海況情報を、効率的な出漁や安全航行、漁港来訪者の誘客促進に活用するための調査・研究を進める。

(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

- ・神奈川県海面漁業調整規則に基づき採捕制限を徹底し、水産資源の適切な管理を行う。
- ・海底こう運の継続的な実施により、漁場環境の維持・保全を図る。
- ・遊漁利用者に対して採捕基準以下の漁獲物の再放流の指導を徹底する。
- ・平塚市漁業協同組合が策定した資源管理計画に基づき資源管理を徹底する。
- ・流入河川の水源林の保全活動を通じて、漁業者の漁場環境の保全に対する意識の高揚を図る。

※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29年度）

漁業収入向上のための取組	<p>【数値目標：数値目標なし】</p> <p>1. 漁獲物の付加価値化と供給体制の整備</p> <p>(1) 漁獲物の高鮮度化</p> <p>平塚市漁協は、漁業者の神経締め・脱血締めの技術取得のための研修機会を充実させる。</p> <p>(2) 出荷調整機能の整備、検討</p> <p>平塚市漁協は、活魚に対するニーズを調査し、漁業者による活魚の出荷・販売に向けた検討に着手する。</p> <p>活魚に対応するため、海水の取水方法、港内の塩分濃度の変化や漁場の海象状況を調査する。</p> <p>(3) 一次加工の体制づくり</p> <p>平塚市漁協は、飲食店等の顧客ニーズを調査するとともに、6次産業促進事業者等と連携し、低・未利用魚の一次加工を行う人材や加工場の確保に向けた検討・調整を行う。</p> <p>(4) 地元漁獲物を使用した加工品の開発</p> <p>平塚市漁協は、平塚市6次産業化・地産地消推進協議会において、市内食品関係事業者等に対する地魚の活用提案を行う。</p> <p>漁業者は、産業間連携ネットワークによるビジネスマッチングを活用し、市内食品関係事業者と連携した商品開発プロジェクトチームを設置し、関係機関の支援のもとで漁獲物を食材とした加工品、惣菜等の開発に取り組む。</p> <p>(5) プライドフィッシュの活用</p> <p>湘南ひらつか名産品に認定された「須賀湊の燻し魚（シイラ）」のPR強化やイベント時に試行販売しているシイラの串揚げの販売機会を増やし、シイラそのものの認知度を高める。</p> <p>(株)平塚魚市場との連携により、大漁時にストックした原料魚を随時フィレーン・切り身加工し、保存方法・加工方法を検証する。</p> <p>2. 流通・販路の拡大</p> <p>(1) 大型農産物直売施設での販売強化</p> <p>大型農産物直売所での漁業者の対面販売機会を拡充し、消費者ニーズの把握に努めるとともに、商品形態の改善を進める。</p> <p>(2) 漁協の直販体制の強化</p> <p>平塚市漁協は、直営による直売所の設置に向けた検討を進めるとともに、今後、市内外で新たに設置される「道の駅」等での直売方策について検討する。</p> <p>(3) 学校給食への取組</p> <p>平塚市漁協は、(株)平塚魚市場と連携し、低・未利用魚の切身加工の試行を開</p>
--------------	---

	<p>始するとともに、既に実施している単独調理校への食材提供回数を増やす。</p> <p>(4) 漁協直営飲食店の設置と「漁業活性化協力店」の拡充 「漁業活性化協力店」が連携した協力店のPR活動を実施し、協力店の認知度を高め、各店舗での取扱量の増加につなげる。 平塚市漁協は、直営の飲食店(2号店)の設置に向けた検討に着手する。</p> <p>(5) 地元漁獲物を使用した加工品の販路拡大 既に漁協が市内事業者と連携して開発した加工品「須賀湊の開き干し(地魚各種)」「須賀湊の燻し魚(シイラ、ソウダガツオ)」「うまそうだふりかけ(ソウダガツオ)」の湘南ひらつか名産品・特産品の更新、新規認定と、平塚市のふるさと納税の返礼品の選定を目指す。 漁業者の自家加工によるシラス加工品も含めた平塚市漁協ブランドの加工品のインターネット販売を検討する。</p> <p>3. 観光・レジャーとの連携による平塚の魚の認知度の向上と消費の拡大</p> <p>(1) 平塚の漁業の認知度の向上 平塚市漁協は、湘南ひらつか魚食普及協議会との連携により、既存の直売会や調理教室、ふれあい給食等の各種事業の開催や様々なイベントへの参加機会を増やすとともに、開催状況は、漁協ホームページやSNSにおいて漁業キャラクター「ひらつかタマ三郎」を活用した情報発信により拡散を促進する。</p> <p>(2) 漁港周辺地区の魅力化 平塚市漁協は、漁港周辺地区内の事業者と連携・協力し「須賀さんぼマップ」を改訂するとともに、平塚市観光協会が作成する(仮称)海岸地区魅力マップに、漁業や地魚に関する情報を盛り込み、これを活用した地区内の連携イベントを試行開催する。 漁業者は、女性や親子を対象とした船釣りや体験漁業のイベントメニューを拡充する。</p> <p>(3) 交流拠点の整備 平塚市は、漁港の交流機能の拡充を図るため、多目的広場やトイレ、津波情報伝達施設や避難経路誘導サイン等を整備するため、水産業強化支援事業交付金の申請に向けた準備、検討を進める。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>【数値目標：数値目標なし】</p> <p>(1)平塚市漁協は、「漁業活性化協力店」のPR活動通じて認知度を高め、市内飲食店の会員加入を促進する。</p> <p>(2)平塚市漁協は、「漁業活性化協力店」との共同により、クーラーボックスを利用した配送・回収方法を検討する。 また、県水産技術センターと共同で、活け締め鮮魚専用の輸送容器の開発研究を行うとともに、J湘南と直売所専用容器の検討を行う。</p> <p>(3)平塚市漁協及び漁業者は、現在の漁業作業の改善・見直しを行い実践する</p>

	<p>とともに、施設利用上の構造的な要改善箇所を確認する。</p> <p>(4)平塚市漁協は、平塚海洋エネルギー研究会の実証実験に向けた研究に対して、海域利用に関する必要な助言を行う。</p> <p>(5)潮が速く定置網の網起こしが出来ない「潮速」時の出漁を回避するため、平塚市漁協は、平塚沖総合実験タワーを所管する東京大学生産技術研究所の協力を得て、「潮速」時の漁場とタワーの潮流の速度について調査する。</p> <p>(6)平塚市漁協は、水産業に係る燃料費の削減を目指すため、エコ運転の検討を行う。</p>
活用する支援措置等	水産物供給基盤機能保全事業

2年目（平成30年度）

漁業収入向上のための取組	<p>【数値目標：基準年より 2.1%】</p> <p>1. 漁獲物の付加価値化と供給体制の整備</p> <p>(1) 漁獲物の高鮮度化 漁業活性化協力店の中からモニター店を選定し、活け締め技術に関する熟度について評価を受け、技術向上につなげる。</p> <p>(2) 出荷調整機能の整備、検討 平塚市漁協は、活魚水槽等の必要施設、出荷方法等の検討を進める。 海水の直接取水方法として、井戸又は直接取水の可否を調査するとともに、港内の蓄養生簀、定置網における金庫網の導入の可能性を検討する。</p> <p>(3) 一次加工の体制づくり 平塚市漁協は、6次産業促進事業者等と連携し、顧客ニーズを反映した低・未利用魚のフィレ、切身加工の試行を開始し、可能なものについて順次供給していく。 また、一次加工施設の整備に向けて、運営体制の構築、6次産業化ネットワーク活動交付金の申請に向けた準備・検討を進める。</p> <p>(4) 地元漁獲物を使用した加工品の開発 平塚市漁協は、市内食品関係事業者に対する地魚の活用提案を継続して行うとともに、漁業者のネットワーク会員登録による商品開発プロジェクトチームの設置を働きかけ、加工商品開発の取組を促進する。</p> <p>(5) プライドフィッシュの活用 多くの遊漁客を集めるシイラのルアー釣りやタイアップした調理教室や試食会等、シイラをテーマとしたイベントの開催により、認知度の向上を図る。 学校給食調理場職員と共同し、切り身加工したシイラの食材としての品質・可能性を検証する。</p>
--------------	---

	<p>2. 流通・販路の拡大</p> <p>(1) 大型農産物直売施設での販売強化 漁業者による対面販売機会の拡充と合わせて、漁協と漁業者により、市外直売所への商品の搬送体制の強化策について検討する。</p> <p>(2) 漁協の直販体制の強化 道の駅等の整備事業者と、水産物の販売方法等について調整する。 漁協直営の直売所の運営体制の構築、6次産業化ネットワーク活動交付金の申請に向けた準備・検討を進める。</p> <p>(3) 学校給食への取組 平塚市漁協は、(株)平塚魚市場と連携し、学校給食向けのニーズを調査しながら、一次加工食材として提供する魚種や量を増加していく。</p> <p>(4) 漁協直営飲食店の設置と「漁業活性化協力店」の拡充 平塚市漁協は、「漁業活性化協力店」による連携イベントの開催やPRにより会員店舗の加入促進を図る。 SNSを活用し、当日の漁獲情報等を「漁業活性化協力店」に伝える方策を研究し、試行する。 また、直営飲食店(2号店)の設置に向けた6次産業促進事業者の選定、運営体制の構築、6次産業化ネットワーク活動交付金の申請に向けた準備・検討を進める。</p> <p>(5) 地元漁獲物を使用した加工品の販路拡大 新たに開発した新商品は、市内外の各種イベントへの出展や市内外の直売所をアンテナショップとして活用したPRを展開するとともに、加工品のインターネット販売を試行する。 産業間連携ネットワークを活用した商店・飲食店向けの販路開拓を促進する。</p> <p>3. 観光・レジャーとの連携による平塚の魚の認知度の向上と消費の拡大</p> <p>(1) 平塚の漁業の認知度の向上 平塚市漁協は、魚食普及協議会と連携して魚食普及活動を実施するとともに、市内各所における様々なイベントを活用した漁業PRを行うとともに、様々な情報発信ツールの活用を検討・実施する。 平塚市漁協と東海大学芸術学科が連携し、「ひらつかタマ三郎」の活用した地元漁獲物のブランド化戦略を検討する。</p> <p>(2) 漁港周辺地区の魅力化 漁協と観光協会が連携し、漁業や地魚と史跡・文化・食を組み合わせた観光メニューづくりを行うとともに、地区内の連携イベントの実施や「タマ三郎漁港まつり」の試行開催により、漁港周辺地区への来訪者の増加を図る。 観光協会は、海に面しない近隣の観光資源（日本遺産に認定された「大山詣り」）と連携した観光プロモーションを検討する。</p> <p>(3) 交流拠点の整備</p>
--	--

	平塚市は、多目的広場やトイレ、津波情報伝達施設や避難経路誘導サイン等の施設整備に向けた基本設計等を行う。
漁業コスト削減のための取組	<p>【数値目標：基準年より 0.3%】</p> <p>(1) 引き続き、市内の「漁業活性化協力店」の会員加入を促進する。 漁業者相互の連携により、直売所や市内「漁業活性化協力店」等への効率的な配送ルートや方法を検討する。</p> <p>(2) 平塚市漁協は、「漁業活性化協力店」との共同により、クーラーボックスをよる配送・回収を試行する。 産業間連携ネットワークを活用し、活け締め鮮魚と直売所の専用輸送容器の製作者を選定し、試作品の開発に着手する。</p> <p>(3) 平塚市漁協及び漁業者は、施設の構造的な要改善箇所について、改善方法を検討する。</p> <p>(4) 平塚海洋エネルギー研究会は、平塚市漁協の助言を踏まえ、太陽光発電や波力発電実証実験で生ずる電力の、荷捌き所や製氷施設等の漁港施設への系統接続の方法について検討する。</p> <p>(5) 平塚市漁協は、東京大学の協力を得て、「潮速」時の漁場とタワーの潮流の速度の関係を解析し、関係性が確認された場合、タワーの観測データを出漁判断基準として活用できるか検討する。</p> <p>(6) 平塚市漁協は、水産業に係る燃料費の削減を目指すため、エコ運転の啓発を行う。</p>
活用する支援措置等	水産物供給基盤機能保全事業

3年目（平成31年度）

漁業収入向上のための取組	<p>【数値目標：基準年より 4.2%】</p> <p>1. 漁獲物の付加価値化と供給体制の整備</p> <p>(1) 漁獲物の高鮮度化 モニター店を拡大し、活け締め鮮魚の試験的な出荷を開始するとともに、活け締め鮮魚の漁協ブランド認定基準を検討する。</p> <p>(2) 出荷調整機能の整備、検討 平塚市漁協は、荷捌き施設に開水濾過式活魚水槽を1基増設し、漁業者の共同利用による活魚の試行出荷・販売を実施する。 前年度の調査・検討結果を踏まえ、海水の直接取水や港内蓄養、金庫網の導入が可能と判断した場合、直接取水方式による活魚設備、蓄養生簀又は金庫網について、具体的な検討を行う。</p> <p>(3) 一次加工の体制づくり 平塚市漁協は、6次産業促進事業者等と連携し、低・未利用魚のフィレー、</p>
--------------	--

	<p>切身加工の魚種、生産量を段階的に拡充する。</p> <p>平塚市漁協は、6次産業化ネットワーク活動交付金を活用し、漁港周辺地区内に直売所を併設した一次加工施設の整備に着手する。</p> <p>(4) 地元漁獲物を使用した加工品の開発</p> <p>引き続き、平塚市6次産業化・地産地消推進協議会や産業間連携ネットワークに係る新商品の開発に向けた取組を促進する。</p> <p>(5) プライドフィッシュの活用</p> <p>平塚市漁協は、シイラをテーマとしたイベントの継続開催により、市民の認知度を高める。</p> <p>切身加工したシイラの単独調理校への食材提供を試行するとともに、(株)平塚魚市場と大漁時における魚価の最低取引価格に関する取り決めを結ぶ。</p> <p>産業間連携ネットワークを活用し、市内食品関係事業者に対する切り身加工したシイラの活用提案を行い、加工商品開発の取組を促進する。</p> <p>2. 流通・販路の拡大</p> <p>(1) 大型農産物直売施設での販売強化</p> <p>漁業者の直売所等への漁獲物の搬送体制を整え、現在、週2回の市外直売所での販売回数を増やしていく。</p> <p>(2) 漁協の直販体制の強化</p> <p>新たに開設予定の隣接市の「道の駅」での鮮魚を含めた地元水産物の直売を開始する。</p> <p>市内国道134号沿線に整備予定の交流情報ステーションでの地元水産加工品の販売を開始する。</p> <p>平塚市漁協は6次産業化ネットワーク活動交付金を活用し、漁港周辺地区内に一次加工施設を併設した漁協直営の直売所を整備に着手する。</p> <p>(3) 学校給食への取組</p> <p>平塚市漁協は、(株)平塚魚市場と連携し、学校給食共同調理場や市内企業の社員食堂向けの一次加工食材の供給に向けた体制を検討する。</p> <p>(4) 漁協直営飲食店の設置と「漁業活性化協力店」の拡充</p> <p>平塚市漁協は、市外の飲食店を対象とした「漁業活性化協力店」の会員加入促進活動を展開し、協力店の輪を拡大するとともに、SNSを活用した当日の漁獲情報等の発信を本稼働する。</p> <p>6次産業化ネットワーク活動交付金を活用し、漁港周辺地区内に直営飲食店(2号店)の整備に着手する。</p> <p>(5) 地元漁獲物を使用した加工品の販路拡大</p> <p>平塚市漁協は、地元漁獲物を使用した加工品の漁協ブランド認定基準を検討する。</p> <p>インターネット販売商品の拡充による本格稼働と合わせて、各種加工品をパッケージ化した贈答品向けの商品開発と宅配システムを構築する。</p>
--	---

	<p>3. 観光・レジャーとの連携による平塚の魚の認知度の向上と消費の拡大</p> <p>(1) 平塚の漁業の認知度の向上</p> <p>平塚市漁協は、市内の様々な団体との連携を図り、イベント等の実施や参加機会を通じて漁業PRを行うとともに、様々な情報発信方法を充実せる。</p> <p>平塚市漁協と東海大学芸術学科が連携し、「ひらつかタマ三郎」の活用した漁協ブランドのPRツールを検討する。</p> <p>(2) 漁港周辺地区の魅力化</p> <p>地区内の連携イベントの拡充と合わせて、季節ごとの「タマ三郎漁港まつり」の開催により、漁業や漁港周辺地区の魅力を発信する。</p> <p>平塚市漁協は、観光協会と連携し、市外で開催する物産展や観光プロモーション活動に参加し広域的なPRを行うとともに、インバウンド観光客も視野に入れた周遊観光における受入メニューを検討する。</p> <p>(3) 交流拠点の整備</p> <p>平塚市は、多目的広場やトイレ、津波情報伝達施設や避難経路誘導サイン等の施設整備に着手する。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>【数値目標：基準年より 0.3%】</p> <p>(1) 漁業者による直売所等への漁獲物の搬送体制の整備と合わせ、市内の「漁業活性化協力店」等への効率的な配送を実施し、輸送車の燃料コストの削減効果を検証する。</p> <p>平塚市漁協は、漁港周辺地区内に漁協直営の飲食店(2号店)、一次加工施設、直売所の整備に着手する。</p> <p>(2) 試行結果を踏まえ、クーラーボックスによる配送先を拡充するとともに、平塚市漁協は、「漁業活性化協力店」との共同により、を試行する。</p> <p>専用輸送容器は、飲食店やJA直売所のモニタリングを経て完成させる。</p> <p>(3) 平塚市と平塚市漁協は、漁具の共同保管倉庫や漁具補修作業場の管理運営や必要規模、効率的な作業動線等について検討を進める。</p> <p>(4) 平塚海洋エネルギー研究会は、平塚市漁協の助言を踏まえ、実証実験で生ずる波力電力の漁港施設への系統接続に関する実施設計を行う。</p> <p>(5) タワーの観測データが出漁判断基準として活用できると判断した場合、平塚市漁協は、東京大学の協力を得て、漁業者へのタワー観測データの情報提供方法について協議する。</p> <p>(6) 平塚市漁協は、水産業に係る燃料費の削減を目指すため、エコ運転の啓発を行う。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>水産業強化支援事業</p> <p>水産物供給基盤機能保全事業</p>

4年目（平成32年度）

漁業収入向上のための取組	<p>【数値目標：基準年より 8.6%】</p> <p>1. 漁獲物の付加価値化と供給体制の整備</p> <p>(1) 漁獲物の高鮮度化 平塚市漁協は、活け締め鮮魚の漁協ブランド認定基準を策定し、漁協HP等により積極的にPRし、販路の開拓を進める。</p> <p>(2) 出荷調整機能の整備、検討 平塚市漁協は、飲食店や直営直売所でのニーズを踏まえ、活魚水槽の増設を検討する。 前年度の検討結果を踏まえ、各設備の事業採算性を考慮して次年度以降の実施を判断する。</p> <p>(3) 一次加工の体制づくり 平塚市漁協は、6次産業促進事業者等と連携し、一次加工施設による加工品の生産を開始する。 合わせて、産業間連携ネットワークを活用し、一次加工品の納入先の開拓を進める。</p> <p>(4) 地元漁獲物を使用した加工品の開発 引き続き、平塚市6次産業化・地産地消推進協議会や産業間連携ネットワークに係る取組を促進する。</p> <p>(5) プライドフィッシュの活用 切身加工したシイラの学校給食への提供機会を増やす。 市内食品関係事業者によるシイラ加工商品の開発促進と合わせて、イベントや直売所での新商品の販売促進キャンペーンを展開する。</p> <p>2. 流通・販路の拡大</p> <p>(1) 大型農産物直売施設での販売強化 市外直売所における常時販売を実施する。 平塚市漁協は、搬送体制の拡充を踏まえ、直売所における鮮魚販売方法の改善に向けた検討を行う。</p> <p>(2) 漁協の直販体制の強化 平塚市漁協は、一次加工施設を活用し、顧客ニーズに応じた調理サービスの提供も行う直営直売所の営業を開始する。</p> <p>(3) 学校給食への取組 ㈱平塚魚市場は、自社の加工施設の必要な改築を行い、一次加工食材の魚種・量の増産を図るとともに、平塚市漁協と連携し、市内企業に対する販路開拓を進める。</p> <p>(4) 漁協直営飲食店の設置と「漁業活性化協力店」の拡充 平塚市漁協は、「漁業活性化協力店」の新規会員の加入促進に向けた活動を継続する。</p>
--------------	--

	<p>平塚市漁協は、直営飲食 2 号店について、1 号店と差別化した営業を開始する。</p> <p>(5) 地元漁獲物を使用した加工品の販路拡大 平塚市漁協は、地元漁獲物を使用した加工品の漁協ブランド認定基準を策定する。</p> <p>海に面しない近隣市の観光資源（日本遺産に認定された「大山詣り」）と本市の海をはじめとする観光資源の相互連携と合わせて、近隣観光地の宿泊施設をターゲットとした漁協ブランドの販売促進活動を展開する。</p> <p>3. 観光・レジャーとの連携による平塚の魚の認知度の向上と消費の拡大</p> <p>(1) 平塚の漁業の認知度の向上 平塚市漁協は、漁協ブランド（＝ひらつかたま三郎ブランド）の認定基準の策定と合わせて、各種 PR ツールを作成し、情報発信を拡充する。</p> <p>(2) 漁港周辺地区の魅力化 平塚市漁協は、新設の多目的広場等を活用し、地区内の連携イベントや漁業体験メニューの拡充を継続する。</p> <p>平塚市漁協と観光協会が連携し、近隣市の観光資源と連携した広域観光周遊ツアーを試行する。</p> <p>(3) 交流拠点の整備 多目的広場等を活用したイベントを実施する。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>【数値目標：基準年より 0.3%】</p> <p>(1) 漁業者相互が協力し、市内の「漁業活性化協力店」への効率的な配送を実施し、輸送車の燃料コストの削減効果を検証する。</p> <p>直営の飲食店、一次加工施設、直売所の効率的な運営や PR により、燃料費のかからない漁港近接地での漁獲物の取扱量を拡大する。</p> <p>(2) クーラーボックスや専用輸送容器による配送先を拡充することにより、輸送容器に係るコストの削減を図る。</p> <p>(3) 平塚市と平塚市漁協は、漁具の共同保管倉庫や漁具補修作業場の整備手法について検討し、財源確保に向けた必要な手続きを進める。</p> <p>(4) 平塚市漁協は、漁港施設に系統接続された波力電気のモニタリングを行う。</p> <p>また、既存漁港施設や新設予定の漁具倉庫等の屋上への太陽光発電設備の設置を検討する。</p> <p>(5) 平塚市漁協は、東京大学の協力を得て、漁業者へのタワー観測データ情報の提供を試行し、有効性を検証する。</p> <p>(6) 平塚市漁協は、水産業に係る燃料費の削減を目指すため、エコ運転の啓発を行う。</p>

活用する支援措置等	水産物供給基盤機能保全事業
-----------	---------------

5年目（平成33年度）

漁業収入向上のための取組	<p>【数値目標：基準年より10.9%】</p> <p>1. 漁獲物の付加価値化と供給体制の整備</p> <p>(1) 漁獲物の高鮮度化 活け締め鮮魚を積極的にPRし、販路を拡大する。</p> <p>(2) 出荷調整機能の整備、検討 出荷・販売先のニーズに合わせた活魚水槽を整備する。</p> <p>(3) 一次加工の体制づくり 飲食店等の顧客ニーズに応じた魚種や加工形態、供給量等に柔軟に対応できる体制を整える。</p> <p>(4) 地元漁獲物を使用した加工品の開発 引き続き、平塚市6次産業化・地産地消推進協議会や産業間連携ネットワークに係る取組を促進する。</p> <p>(5) プライドフィッシュの活用 シイラの一次加工品の安定供給化を図り、学校給食における定着化を進める。安定した販路の確保と合わせて、(株)平塚魚市場と大漁時における魚価の最低取引価格の底上げについて協議・実施する。</p> <p>2. 流通・販路の拡大</p> <p>(1) 大型農産物直売施設での販売強化 平塚市漁協とJA湘南は、農産物大型直売所における鮮魚売り場の改善に向けた検討・協議を行う。</p> <p>(2) 漁協の直販体制の強化 平塚市漁協は、各直売所における販売促進活動を積極的に展開する。</p> <p>(3) 学校給食への取組 (株)平塚魚市場は、学校給食共同調理場や市内企業の社員食堂向けの一次加工品の供給を開始する。</p> <p>(4) 漁協直営飲食店の設置と「漁業活性化協力店」の拡充 平塚市漁協は、「漁業活性化協力店」の新規会員の加入促進活動と合わせて、協力店と連携した直営飲食店の集客PR活動を積極的に展開する。</p> <p>(5) 地元漁獲物を使用した加工品の販路拡大 次年度の湘南ひらつか名産品・特産品の再選定に備え、新規開発商品も含めた選定準備を進める。</p> <p>3. 観光・レジャーとの連携による平塚の魚の認知度の向上と消費の拡大</p> <p>(1) 平塚の漁業の認知度の向上</p>
--------------	--

	<p>平塚市漁協は、漁協ブランド（＝ひらつかタマ三郎ブランド）のPRを目的としたイベントの開催や情報発信を拡充する。</p> <p>(2) 漁港周辺地区の魅力化 平塚市漁協は、地区内の連携イベントや漁業体験メニューの拡充を継続する。平塚市漁協と観光協会が連携し、近隣市の観光資源と連携した広域観光周遊ツアーの誘致を旅行関係事業者に積極的に働きかける。</p> <p>(3) 交流拠点の整備 昨年度に引き続き、施設を活用したイベントを実施する。</p>
漁業コスト削減のための取組	<p>【数値目標：基準年より 0.4%】</p> <p>(1) 漁業者相互が協力し、市内の「漁業活性化協力店」の拡充と、より効率的な配送を実施し、輸送車の燃料コストの削減する。</p> <p>(2) クーラーボックスや専用輸送容器による配送先を拡充することにより、輸送容器に係るコストの削減を図る。</p> <p>(3) 平塚市は、漁具保管修理施設用地の用地整備を、平塚市漁協は、漁具倉庫等の建築物を設置し、効率的な作業動線の確保により、労務作業コストを削減する。</p> <p>(4) 平塚市漁協は、引き続き漁港施設に系統接続された波力電気のモニタリングを行うことにより漁港施設用電力の削減効果を検証する。また、漁具倉庫等の設置と合わせて太陽光発電設備を併設する。</p> <p>(5) 平塚市漁協は、東京大学の協力を得て、漁業者へのタワー観測データ情報の提供を本稼働することにより、効率的な出漁を行い、漁船燃料の削減効果を検証する。</p> <p>(6) 平塚市漁協は、水産業に係る燃料費の削減を目指すため、エコ運転の啓発を行う。</p>
活用する支援措置等	水産物供給基盤機能保全事業

(4) 関係機関との連携

<p>【6次産業化、水産加工、販路の開拓】6次産業化・地産地消推進協議会：平塚商工会議所、湘南農業協同組合、平塚信用金庫</p> <p>【水産加工、魚食の普及】湘南ひらつか魚食普及協議会；(株)平塚魚市場、平塚魚商業協同組合、平塚水産加工組合</p> <p>【観光連携】平塚市観光協会</p> <p>【波力発電】平塚海洋エネルギー研究会：東京大学生産技術研究所、市内外企業、平塚商工会議所等</p> <p>【調査研究】神奈川県水産技術センター、東京大学生産技術研究所</p>

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上	以上	基準年	平成	年：	漁業所得	千円
		目標年	平成	年：	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
浜の活力再生交付金事業（水産業強化事業）	新港背後地に、海にふれあい楽しむ交流機能や防災機能を強化するため、多くの来訪者を受け入れるための多目的広場やトイレ、津波情報伝達施設や避難経路誘導サイン等を整備する。
水産物供給基盤保全事業	平成26年度に策定した平塚漁港機能保全計画に基づき平塚漁港水産基盤整備事業（水産物供給基盤機能保全事業）を継続する。
6次産業化ネットワーク活動交付金	直売所を併設した一次加工施設を整備する。

※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。