

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

| | |
|------|----------------------|
| 組織名 | 岩地区地域水産業再生委員会 |
| 代表者名 | 岩漁業協同組合 代表理事組合長 青木勝海 |

| | |
|-----------|---------------------|
| 再生委員会の構成員 | 岩漁業協同組合、真鶴町 |
| オブザーバー | 神奈川県西地域県政総合センター、有識者 |

※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 | 真鶴町岩地区 定置網（13名）、刺網（10名）、裸もぐり（7名） 漁協組合構成員は25名 |
|-----------------------|--|

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

真鶴町は、相模湾を東に臨み、三方を箱根外輪山や伊豆・熱海の山々に囲まれ、1年中温暖な気候に恵まれている。

真鶴町岩地区の岩漁港（町管理）では、定置網、刺網、裸もぐり漁が行われている。近年の漁獲量は523.4tで、うち定置網が約90%を占めている。また、定置網によるサバ類、ブリ類をはじめ、刺網によるヒラメ、イセエビ、裸もぐりによるアワビ、サザエ、ワカメ、ナマコ等々、実に多くの魚介類が水揚げされている。

岩地域の抱える主な問題点、課題は以下の通りである。

- 1) 岩漁協で漁獲した海産物は基本的に小田原魚市場に水揚げをするが、岩漁港としてのブランドの確立が不十分なため、魚価の低迷に繋がり漁業経営が厳しい現状にある。したがって、岩漁港ブランドの確立及び市場取引以外の販路拡大を行うことにより、定置網、刺網、裸もぐり等の漁業による多種多様な魚介類の価格の向上を図る必要がある。
- 2) 定置網で使用する氷は、現在伊豆方面から購入しており、大漁時の速やかな氷の大量追加購入が難しく、納入も遅くなることから漁獲量の制限や鮮度低下等の品質低下を招くことがある。
- 3) 定置網の漁船、水揚げを行う物揚場、荷捌き施設及び漁協組合事務所等の施設の老朽化が激しいことから、安全で効率的な漁業活動推進のための労働環境の改善が求められている。
- 4) 台風などによる波が高く、漁港内の高波被害が多いことから自然災害による損失が漁業経営に大きな影響を与えている。

(2) その他の関連する現状等

- ・岩ブランドとしての魚介類の販売拡大を図るため、独自の直販ルートの開拓とそこへの直販を試験的に実施している。
- ・真鶴町が27年度から実施している岩ガキ養殖試験への協力。(地方創生事業)
- ・自営定置網の改良(落網を大きくした)により、魚価の維持に努めている。
- ・町主催の各種イベントに参加し、岩漁港で獲れた魚介類を販売し岩漁港ブランドをPR。
- ・漁業コストの削減をめざした取組として、帰港時の減速・省エネ航行による燃油使用量の削減などを行っている。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

1) 岩漁港水揚げ魚介類の販路拡大及び魚価の向上

現在、漁獲したものは、ほぼ全量小田原魚市場に卸しているが、今後は、小田原を通さずに直接販売する量を増やし、魚価の向上(=利益増)を実現する(市場価格で800円~1,000円/kg程度の魚介類(サバ、ブリ、ヒラメ等)を選び、直販では1,200円~1,400円/kg程度で販売する等により、魚価向上を図る。(約5kg/箱))(価格等は販売実績を基に仮定)。【詳細は添付資料のp1~p3に掲載】

販路拡大先として、首都圏の飲食店等への直接販売を行い、魚価の向上を図る。具体的には都内飲食店向けに平成28年度から試行的に実施している販売を拡大していくこととするが、28年度においては、都内飲食店4店舗(居酒屋やイタリアンレストランなど)に対して、1箱10,000円(サバ、ブリ等、5~7kg程度)の鮮魚詰め合わせをテスト出荷した。この結果、「鮮度がすごく良い」「このクオリティなら、今後ぜひ発注したい」等の評価を受け、4店舗のうち3店舗には継続して出荷している。

なお、後述する岩ガキ販売を担う地域商社と緊密に連携し、販売先の開拓や消費者の反応・ニーズを的確につかみ、年度を経るごとに改善に努めるものとする。

2) 漁獲物の品質保持による魚価の向上を目的とした製氷装置の導入

コスト削減や品質保持そして労力軽減の観点から、製氷装置の導入を行い、コスト削減及び魚価の向上を図る。

3) 漁業生産量増大等の取組

平成27年度から地方創生事業を活用して実施している町の岩ガキ試験養殖を、30年度から新規に稚貝を購入し、垂下養殖を行い事業化を図る。なお、販売については、漁協内に人員・ノウハウが無いことから、町が設立を支援する地域商社

に対して出荷し、地域商社が販売を担うこととする。

また、ヒラメ、アワビ等の種苗放流等による資源増殖にも積極的に取り組んでいく。

4) 施設（漁具倉庫、網干場、荷捌き場等）の機能向上

漁獲物の品質向上及び労働環境の改善のために、施設等の改修を行う。ここで想定する施設等は、漁具倉庫、網干場、荷捌き場等とする。

5) 直販・魚食普及への取組

地域住民及び真鶴町来訪者に対して、町内各種イベント等で提供し、岩漁港の魚介類のイメージアップ、PRを図るとともに魚食普及も推進していく。

また、ICTを活用した販売（ネット通販）に取り組むことにより、岩ブランドファンを獲得し、魚価の向上を図る。

岩漁協では、魚介類の販売体制の確立（首都圏及び近隣観光地の宿泊施設、レストラン・料理店への販売）を目指し、28年度において試行的な販売を行っている。下に掲げたのはその際のブランドロゴ及びトロ箱である（ロゴは今後も使用予定）。

このように、岩漁港ブランドの原点は「お林（魚つき保安林）」及び「どん深の海」を背景とする「質の良さ」、「新鮮さ」にあると考え、トロ箱への表示のみではなく、インターネットやイベント販売、地元魚食普及等の機会を通じて情報発信していくことで岩ブランドをわかりやすく印象付けたいと考えている。



※お林：真鶴では古来「お林」と呼ばれる魚つき保安林を大切に守ってきた。「お林」の木陰は魚の休憩の場となり、森の滋養分は、地下を通り湧き水となって岩礁から湧き出て、栄養分豊富な海を育てている。

※どん深の海：真鶴の海は、岸から急に深くなる「どん深」の海。様々な回遊魚が岸近くを回遊するため漁場も近く、漁獲物は速やかに市場に運ばれる。

6) 漁業コスト削減の取組

船底清掃、低速航行励行による燃油使用量削減、製氷装置導入によるコスト削減などに取り組む。

(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

- ・神奈川県資源管理指針に基づく岩漁業協同組合資源管理計画により、漁獲努力量等の削減計画が定められている。

(3) 具体的な取組内容

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】 初年度は準備・検討期間のための数値目標なし</p> <p>1. 岩漁港水揚げ魚介類の販路拡大</p> <p>岩漁協は、魚介類の販売体制の確立（首都圏及び近隣観光地の宿泊施設、レストラン・料理店への販売）を目指し、28 年度において試行的に行った販売を継続する。29 年度は、出荷先業態ごと季節ごとのニーズの把握等をヒアリング等にて行う。また、既往出荷先からの紹介やダイレクトメールなどによって、更なる販路開拓を行う。</p> <p>2. ICTを活用した通信販売実施計画、体制の整備</p> <p>岩漁協は、首都圏及び近隣観光地の宿泊施設、レストラン・料理店への直販の他、主として一般消費者向けの魚介類販売への取組を目指し、他漁港の通販の事例調査等を行う。</p> <p>魚介類の通販に関しては、大きく分けて通販のポータルサイトによる方法と、独自のホームページを立ち上げる方法の2つがあるが、いずれの方法が適しているかの検討を含むものとする。</p> <p>3. 漁獲物の品質保持による魚価の向上を目的とした製氷装置の導入検討</p> <p>岩漁港ブランドの確立、市場取引以外の販路拡大と定置網、刺網、裸もぐり等の漁業による多種多様な魚介類の販売拡大にとって、岩漁港の魚介類の「質の良さ」、「新鮮さ」は最も基本的な価値である。しかし、現状は、氷は伊豆方面から購入しているため、緊急時の氷納入の遅れ等による品質・鮮度低下を招く恐れがあることから製氷装置の導入は不可欠である。また、導入によりコスト削減も図ることができる。</p> <p>そのような観点から、初年度において、岩漁協は、製氷装置の導入に関する検討を行う。原水は、現在稼働している冷海水滅菌装置</p> |
|--------------|--|

の処理水及び水道水を使用するものとする（海水については、冷却過程に入る前に分岐して使用することを基本とする）。

4. 真鶴町が試験で行っている岩ガキ養殖の新規事業化

岩漁協は、3年目に入る岩ガキ試験養殖に協力する一方、岩ガキ養殖の新規事業化や生産に向けた課題検討及び体制整備などを行う。（注：新規事業化により岩ガキ養殖従事者を2名程度選定し、漁協の利益増を図り、その利益を組合員に配分する。）

以上の他、真鶴町は海域の水質検査を行う。

この岩ガキに関しては、東京・神奈川という大消費地に近い場所でとれる「岩ガキ」の希少性や地理的有利性、真ガキとはシーズンが異なるという差別化等により、「岩の岩ガキ」としてのブランドの確立をめざし、岩漁協のオリジナルロゴマークも活用しつつ、町と協力し推進する。（注：町はPRに努めるとともに、各種販売促進イベント等の企画や、販売を担当する地域商社への指導・助言等を行う。）

5. 岩ガキ販売開始に向けた施設整備の調査・基本設計

真鶴町は、岩ガキ販売に係る各種施設整備（選別装置、洗浄機、滅菌装置等）について調査・基本設計等を行う。



なお、岩ガキの販売は、町が設立を支援する地域商社が行うこととする。販売には、これらの施設整備が不可欠であり、生産者である漁協組合員の所得増に直結する施設でもある。

※「町が設立を支援する地域商社」：真鶴町が、各種の地域資源（岩ガキ、海産物、農産物、その他の産品）の販売拡大を主目的に、地方創生事業の一環として平成30年度の設立を計画している組織。

6. 施設の機能向上への取組

岩漁協は、漁獲物の品質向上及び労働環境の改善のために、施設（漁具倉庫、網干場、荷捌き場等）の改修を検討する。

なお、これらに関しては、29年度に町が作成する「機能保全計画」との連携を図るものとする。

| | |
|----------------------|--|
| | <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;"> 漁具倉庫 荷捌き場上屋 </p> <p>7. イベント販売の拡大、地元魚食普及</p> <p>岩漁協は、5月に開催される「岩龍宮祭」をはじめとした町内イベントに、より積極的に出店し、岩漁協のオリジナルロゴマークも活用しつつ、来訪者への岩漁港産魚介類の認知度拡大や地元魚食の普及を図る。(注：イベントでは、鮮魚販売を行うとともに、水槽等での観察や貝やエビ等を手で触れる機会を与え、より身近なものとして感じてもらう体験等を企画する。)</p> |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <p>【数値目標】 0.02%削減</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 現在行っている船底清掃や漁船メンテナンスの強化 2. 漁船の低速航行徹底 |
| <p>活用する支援措置等</p> | <p>地方創生交付金（岩ガキ関連）</p> |

2年目（平成30年度）

| | |
|---------------------|--|
| <p>漁業収入向上のための取組</p> | <p>【数値目標】 0.3%増加</p> <p>1. 岩漁港水揚げ魚介類の販路拡大</p> <p>岩漁協は、29年度における販売実績を基に、さらなる販売先の開拓、販売を行う。出荷先の魚介類へのニーズをヒアリングや直接訪問等により把握し、商品としての価値を高める取組（例えば調理方法の紹介）を行う。</p> <p>既往出荷先からの紹介やダイレクトメールなどによる販路開拓を継続することで、当該年度の販売先を3社から10社に増やし、それぞれの社に月1回の直接販売を行うことで、年間100箱（経費も含み1箱1万円換算）の出荷を目指す。【詳細は添付資料のp1～p3に掲載】</p> <p>また、岩ガキの販売を行う地域商社との販売先の開拓連携（互いに出荷物に商品案内チラシを同封するなど）を図る。</p> |
|---------------------|--|

2. ICTを活用した通信販売実施計画、体制の整備

岩漁協は、ICTを活用した通販実施のために必要な体制整備を行う。ここで体制とは、以下をいう。

- ・人員、整備すべきハードやソフトの検討
- ・独自の通販サイトか、ネット市場への出品かなどの検討等

3. 漁獲物の品質保持による魚価の向上を目的とした製氷装置の導入検討

岩漁協は、製氷装置導入に関する実施計画を検討する。装置の設置場所としては、荷捌場山側の漁具倉庫を想定する（現在の漁具倉庫を撤去して建物を新設し、製氷装置を設置する計画）。

4. 真鶴町が試験で行っている岩ガキ養殖の新規事業化

岩漁協は、27年度より実施している岩ガキの試験養殖の結果を踏まえ、当該年度から稚貝を購入し垂下養殖の事業化に本格的に着手する。

なお、この稚貝が成長する33年度に出荷を開始し、販売に関しては、当該年度に設立する予定の地域商社を想定する。

真鶴町は、貝毒検査を実施する。

5. 岩ガキ販売開始に向けた施設整備

真鶴町は、29年度の基本設計に基づき、それに伴って必要となる各種施設（選別装置、洗浄機、滅菌装置等）の実施設計・整備を行う。

※滅菌に必要な海水は19年度に整備した「冷海水滅菌装置」（1トン／時の能力、10トンタンク）を検討。水質検査が必要であるが、岩ガキに冷却水は適さないため、滅菌した海水が冷却過程に入る前に分岐して使用することを基本とする。



冷海水滅菌装置

6. 施設の機能向上への取組

岩漁協は、29年度に検討した改修方針に沿って、優先順位の高い

| | |
|---------------|---|
| | <p>ものから実施計画を立案する（漁具倉庫、網干場を優先する）。</p> <p>7. イベント販売の拡大、地元魚食普及</p> <p>岩漁協は、5月に開催される「岩龍宮祭」をはじめとした町内イベントに、より積極的に出店し、岩漁協のオリジナルロゴマークも活用しつつ、来訪者への岩漁港海産物の認知度拡大や地元魚食の普及を図り、販売利益を確保する。（注：イベントでは、鮮魚販売を行うとともに、水槽等での観察や貝やエビ等を手で触れる機会を与え、より身近なものとして感じてもらう体験等を企画する。）</p> |
| 漁業コスト削減のための取組 | <p>【数値目標】 0.03%削減</p> <p>1. 現在行っている船底清掃や漁船メンテナンスの強化</p> <p>2. 漁船の低速航行徹底</p> |
| 活用する支援措置等 | <p>浜の活力再生交付金</p> <p>地方創生交付金（岩ガキ関連）</p> |

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】 0.6%増加</p> <p>1. 岩漁港水揚げ魚介類の販路拡大</p> <p>岩漁協は、前年度に設立された地域商社と販売先の開拓連携（互いに出荷物に商品案内チラシを同封するなど）を図り、売り上げ拡大のキーポイントとなる販売先の開拓に注力し、売り上げを向上させる。なお、近隣の一大観光地である箱根・湯河原等の料亭やホテルへの売り込みのための活動（紹介者を通じた試食等）を開始し、「地元の高級魚介類」として、販路づくりを行う。</p> <p>既往出荷先からの紹介やダイレクトメールなどによる販路開拓を継続することで、当該年度の販売先について月1回を10社に維持するとともに、月2回を4社に増やし、また、下記2に示す一般の方への販売も開始することで、魚介類直販年間200箱（経費も含み1箱1万円換算）の出荷を目指す。【詳細は添付資料のp1～p3に掲載】</p> <p>2. ICTを活用した通信販売の試験の実施</p> <p>岩漁協は、ICTを活用した通販の試験により、当事業の実現可能性を検討し、販売商品（魚種や量、時期）、体制などについて必要な見直しを行う。</p> |
|--------------|---|

販売する商品は、定置網で獲れる大衆魚から高級魚、また、刺網や裸もぐり漁で獲れるヒラメ、イセエビ、アワビ、サザエ、ワカメ等を組合せ、値段も3,000円程度から1万円程度とバリエーションをもたせる。なお、販売先としては店舗だけではなく個人客も対象とし、岩で獲れる新鮮で、かつ、磯物をも含めた魚介類を強調し、既往出荷先である飲食店の店頭やイベントなどで通販のチラシ等を配布することにより、個人客の獲得を図る。その際、岩漁協のオリジナルロゴマークも活用し、「真鶴の岩漁協」の印象付けを積極的に行う。

3. 漁獲物の品質保持による魚価の向上を目的とした製氷装置の導入

岩漁協は、製氷装置の設計・整備を行う。

4. 真鶴町が試験で行っている岩ガキ養殖の新規事業化

岩漁協は、30年度に、稚貝購入によって垂下した岩ガキの養殖を継続する一方、新たな稚貝を購入し垂下養殖事業を行う。

また、岩漁協は、前年度に設立した地域商社において、養殖試験で育てた岩ガキの試験販売を開始することから、岩ガキの水揚げ時期及び量などの調整等必要な協力を行う。

5. 岩ガキ販売開始に向けた施設整備

真鶴町は、30年度に整備した施設を地域商社に貸与し、岩ガキの試験販売を支援する。

6. 施設の機能向上への取組

岩漁協は、30年度に作成した実施計画に沿って、漁具倉庫、網干場の設計・整備を行う。

7. イベント販売の拡大、地元魚食普及

岩漁協は、5月に開催される「岩龍宮祭」をはじめとした町内イベントに、より積極的に出店し、岩漁協のオリジナルロゴマークも活用しつつ、来訪者への岩漁港産の魚介類の認知度拡大や地元魚食の普及を図り、販売利益を確保する。(注：イベントでは、鮮魚販売を行うとともに、水槽等での観察や貝やエビ等を手で触れる機会を与え、より身近なものとして感じてもらう体験等を企画する。)

| | |
|---------------|---|
| 漁業コスト削減のための取組 | 【数値目標】 0.05%削減 1. 現在行っている船底清掃や漁船メンテナンスの強化 2. 漁船の低速航行徹底 |
| 活用する支援措置等 | 浜の活力再生交付金 地方創生交付金（岩ガキ関連） |

4年目（平成32年度）

| | |
|--------------|---|
| 漁業収入向上のための取組 | 【数値目標】 1.1%増加 1. 岩漁港水揚げ魚介類の販路拡大 岩漁協は、販路開拓のため、地域商社との連携を強化（互いに出荷物にチラシ等を同封する）し、必要な実施体制づくりや商品の品質向上を図り、当該年度の販売先について月1回を20社、月2回を8社に増やすとともに、下記2に示す一般の方への販売を40箱に増やし、魚介類直販年間400箱（経費も含み1箱1万円換算）の出荷を目指す。【詳細は添付資料のp1～p3に掲載】 2. ICTを活用した通信販売の本格的開始 岩漁協は、31年度の試験販売によって得られた各種データ等を参考にし、また、より効率的かつ効果的な事業実施体制の見直しなどを行いつつ、魚介類の通販に本格的に参入する。 3. 漁獲物の品質保持による魚価の向上を目的とした製氷装置の導入 製氷装置の稼働により、更に漁獲物の品質が向上するとともに、魚価の向上が図られる。 4. 真鶴町が試験で行っている岩ガキ養殖の新規事業化 岩漁協は、30年度に、稚貝購入によって垂下した岩ガキの養殖を継続する一方、稚貝を購入し垂下養殖事業の拡大を行う。さらに、地域商社との共同で営業する等の関係強化を図る。 5. イベント販売の拡大、地元魚食普及 岩漁協は、5月に開催される「岩龍宮祭」をはじめとした町内外のイベントに、より積極的に出店し、岩漁協のオリジナルロゴマークも活用しつつ、来訪者への岩漁港魚介類の認知度拡大や地元魚食の普及を図り、販売利益を確保する。（注：イベントでは、鮮魚販 |
|--------------|---|

| | |
|---------------|--|
| | 売を行うとともに、水槽等での観察や貝やエビ等を手で触れる機会を与え、より身近なものとして感じてもらう体験等を企画する。） |
| 漁業コスト削減のための取組 | 【数値目標】 -0.7%削減（コスト増） 1. 現在行っている船底清掃や漁船メンテナンスの強化 2. 漁船の低速航行徹底 3. 製氷装置導入による氷購入に係るコスト削減 |
| 活用する支援措置等 | 地方創生交付金（岩ガキ関連） |

5年目（平成33年度）

| | |
|--------------|---|
| 漁業収入向上のための取組 | 【数値目標】 8.8%増加 1. 岩漁港水揚げ魚介類の販路拡大 岩漁協は、地域商社と協力し営業などの一層の連携により、売り上げ拡大のキーポイントなる販売先の開拓に注力し、また、当該年度から出荷開始する岩ガキを、目玉商品とすることによって、売り上げを向上させる。 当プラン最終年度となる33年度は、販売先について月1回を20社に維持するとともに、月2回を20社に増やし、下記2に示す一般の方への販売を200箱に増やし、魚介類直販年間600箱（経費も含み1箱1万円換算）の出荷を目指す。【詳細は添付資料のp1～p3に掲載】 2. ICTを活用した通信販売の継続 岩漁協は、岩ガキを広告・宣伝することで魚介類通販のさらなる拡大を図る。 3. 漁獲物の品質保持による魚価の向上を目的とした製氷装置の導入 前年度より稼働している製氷装置の活用により、引き続き漁獲物の品質を向上させるとともに、魚価の向上を図る。 4. 岩ガキ養殖事業の展開 30年度に、稚貝購入によって垂下したカキの販売が可能となるため、当年度から岩漁協として水揚げを行う。 （町が設立を支援する地域商社を通じての販売を開始する。地域商 |
|--------------|---|

| | |
|----------------------|---|
| | <p>社への納入は、40,000個（1個当たり200円平均／サイズにより単価は異なる）を想定する）</p> <p>また、引き続き岩ガキ養殖事業を実施する。</p> <p>さらに、魚介類直販ルートとして開拓された、箱根・湯河原等の料亭・ホテル等を中心に岩ガキを出荷し、真鶴の岩漁港の高級ブランド化の一翼を担うこととする。</p> <p>5. 施設の機能向上への取組</p> <p>岩漁協は、荷捌き場の改修に関し、実施計画を作成する。</p> <p>6. イベント販売の拡大、地元魚食普及</p> <p>岩漁協は、5月に開催される「岩龍宮祭」をはじめとした町内外のイベントに、より積極的に出店し、岩漁協のオリジナルロゴマークも活用しつつ、来訪者への岩漁港海産物の認知度拡大や地元魚食の普及を図り、販売利益を確保する。（注：イベントでは、鮮魚販売を行うとともに、水槽等での観察や貝やエビ等に手で触れてより身近なものとして感じてもらう体験等を企画する。）</p> |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <p>【数値目標】1.7%削減</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 現在行っている船底清掃や漁船メンテナンスの強化 2. 漁船の低速航行徹底 3. 製氷装置導入による氷購入に係るコスト削減 |
| <p>活用する支援措置等</p> | |

(4) 関係機関との連携

岩地区地域水産業再生委員会の事務局である真鶴町を中心に、神奈川県等（水産技術センター等）と連携して事務的・技術的な指導を得る。また、地元漁民、水産関係団体等と適宜調整することで事業の円滑な遂行を図る。

4 目標

(1) 数値目標

| | | | | |
|---------|----|-----|---------------|----|
| 漁業所得の向上 | 以上 | 基準年 | 平成 年度 漁業所得 | 千円 |
| | | 目標年 | 平成 年度 漁業所得 | 千円 |

(2) 上記の算出根拠及び妥当性

| |
|--|
| |
|--|

5 関連施策

| 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 | 製氷装置等の整備などによって、漁獲物の付加価値を向上させ、漁業収入の拡大を図る。 また、労働環境改善のため、漁具倉庫を整備する。 |
| 省燃油活動推進事業 | 減速航行による燃油消費量の削減を図る。 |
| 地方創生交付金 | 岩ガキ稚貝購入・養殖資材費 |
| 未定 | 漁獲物の品質の向上及び労働環境の改善のために、老朽化した網干場、荷捌き場等の施設の改修を行う。 |

※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。