

浜の活力再生広域プラン

1 広域水産業再生委員会

組織名	清水・用宗・焼津・小川地区広域水産業再生委員会
代表者名	宮城島 昌典

広域委員会の 構成員	<ul style="list-style-type: none"> ・清水・用宗地区地域水産業再生委員会（清水漁業協同組合、静岡市） ・焼津地区地域水産業再生委員会（焼津漁業協同組合、焼津市） ・小川地区地域水産業再生委員会（小川漁業協同組合、焼津市） ・静岡県（水産局 水産振興課、水産技術研究所） ・静岡県漁業協同組合連合会 ・静岡県信用漁業協同組合連合会 本所 ・用宗魚仲買人水産加工業協同組合
オブザーバー	・静岡県信用漁業協同組合連合会 由比支所

※再生委員会の規約及び推進体制が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 （平成30年度 現在）	<p><u>静岡県静岡市</u></p> <p>●清水区清水地区【清水漁業協同組合 本所】 しらす1そう船びき網漁業（13経営体）、刺網漁業（9経営体）、一本釣り漁業（49経営体）、桜えび船びき網漁業（2経営体） 養殖業（2経営体）</p> <p>●駿河区用宗地区：【清水漁業協同組合 用宗支所】 しらす2そう船びき網漁業（14経営体）、 小型機船底びき網漁業（1経営体）、刺網漁業（5経営体）、一本釣り漁業（10経営体）</p> <p><u>焼津市</u></p> <p>●焼津市焼津地区：【焼津漁業協同組合】 しらす2そう船びき網漁業（2経営体） 刺網漁業（20経営体）、一本釣り漁業（30経営体） 沖合底びき網漁業（1経営体）、遠洋かつお一本釣り漁業（1経営体） 遠洋まぐろはえなわ漁業（8経営体）、海外まき網漁業（2経営体）</p> <p>●焼津市小川地区：【小川漁業協同組合】 しらす2そう船びき網漁業（4経営体） 刺網漁業（3経営体）、沿岸一本釣り漁業（21経営体）、沿岸はえなわ漁業（8経営体） 定置網漁業（1経営体）、さば棒受網漁業およびさばすくい網漁業（2経営体） 遠洋かつお一本釣り漁業（1経営体） ※沿岸漁業者については複数漁業を兼業</p>
---	--

2 地域の現状

(1) 地域の水産業を取り巻く現状等

当地域は、駿河湾西岸の静岡県中部に位置し、静岡市、焼津市の都市部にあって、沿岸、沖合、遠洋漁業、およびそれらの漁獲物を利用した水産加工業が盛んに行われている。

当地域の漁業は、静岡市清水区（旧清水市）の清水地区では、清水港内の5ヶ所の船溜まりを拠点に沿岸漁業が営まれており、主にしらす船曳網漁業（1 そう船びき網漁業）・刺網漁業・一本釣り漁業が行なわれている。清水地区にはシラスを取り扱う市場がないため、各経営体で自家加工が行われ、漁獲から加工・販売までの経営形態となっている。刺網漁業・一本釣り漁業においては、民間の卸売市場への出荷や直接市内の飲食店等に販売されている。

静岡市駿河区（旧静岡市）の用宗漁港を中心とした用宗地区では、主にしらす船曳網漁業（2 そう船びき網漁業）、しらす漁の閑散期や禁漁期には、小型機船底びき網漁業が行われている。全量が用宗漁港（用宗魚市場）に水揚げされ、地元の仲買人に販売されている。刺網漁業・一本釣り漁業においては、民間の卸売市場へ出荷されている。

焼津市の焼津漁港は、焼津地区（焼津漁協運営：焼津魚市場）と小川地区（小川漁協運営：小川魚市場）があり、全国有数の遠洋・沖合漁業の基地であり、焼津漁協には、遠洋カツオ一本釣り漁業・遠洋まぐろはえなわ漁業・沖合底びき網漁業・海外まき網漁業の漁船が所属している。沿岸漁業では、主にしらす船曳網漁業（2 そう船びき網漁業）・刺網漁業・一本釣り漁業が行われており、シラスについては全量が近隣の用宗漁港（清水漁協用宗支所運営：用宗魚市場）に水揚げされ、仲買人に販売されている。

小川地区は焼津漁港の南に位置し、さば棒受網漁業およびさばすくい漁業・遠洋かつお一本釣り漁業の漁船が所属している。沿岸漁業では、主にしらす船曳網漁業（2 そう船びき網漁業）・刺網漁業・一本釣り漁業・はえなわ漁業・定置網漁業が行われ、シラスについては全量が近隣の用宗漁港（用宗魚市場）に水揚げされ、仲買人に販売されている。

かねてより焼津地区・小川地区では、用宗地区と連携し、しらす船曳網漁業（2 そう船びき網漁業）の漁獲物（シラス）については、用宗魚市場（清水漁協用宗支所運営）に水揚げしている。焼津地区の焼津魚市場が遠洋漁業の水産物（マグロ・カツオ）、小川地区の小川魚市場は沖合・沿岸漁業の水産物（サバ）の水揚げが主体であり、シラスの仲買人が少ないなどの要因から、用宗魚市場では焼津漁協・小川漁協所属のしらす2 そう船びき網漁船の水揚げを受け入れている。また、シラス豊漁時における用宗魚市場の製氷の不足時においては、用宗地区のシラス漁業者は、小川漁協の製氷施設の利用により氷不足を補い、焼津漁協のシラス漁業者は小川漁協で氷を購入し、鮮度保持による品質管理が可能な協力体制となっている。

●各地区（漁協）による地域漁業・水産物の PR、地産地消・魚食普及・付加価値向上、資源維持管理・資源保護の取り組み

○清水・用宗地区（清水漁協）

- ・清水漁協は平成 21 年 7 月に旧静岡漁協から事業を一部譲渡され、清水・用宗地区漁業者の活動拠点として、本所（清水地区）と用宗支所（用宗地区）として広域的な漁協運営が行われている。
- ・平成 27 年度に静岡市を中心として立ち上げた「しずまえ振興協議会」（静岡市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）に会員として参画している。「静岡市しずまえ振興計画」を策定し静岡市の前浜で漁獲される水産物を「しずまえ」としてブランド化し、市外から多くの人が訪れ、しずまえを味わい楽しんでもらえるようにするために必要な調査や仕組みづくりを実施している。
- ・用宗漁港内において直営食堂を運営し、市場に水揚げされた新鮮な生しらすや、漁業者等から仕入れた、しずまえ鮮魚を使用したメニューを積極的に取り入れて地域水産物の PR・魚食普及に取り組んで

いる。

- ・イベントの取組として、清水地区では親子で地元の漁業にふれあい、海の恵みの重要性を伝え理解してもらい機会としてかねてより、漁協・静岡市・静岡県水産技術研究所・静岡県漁連等水産関係者が協力し体験型イベントである「清水お魚ふれあい事業」を開催し、シラス漁見学体験を実施している。

用宗地区では「用宗漁港まつり」を開催し、生しらす即売、釜揚げしらす試食、体験乗船や用宗・焼津・小川地区の漁業士が協力し地域水産物販売を実施している。

その他にも他産業が集まる「産業フェア」「アグリフェスタ」等に参加し、青壮年部・漁業士・地元仲買業者と連携し地域漁業・水産物のPR・地産地消・魚食普及に取り組んでいる。

- ・水産資源の維持管理の取組みとして、清水地区では漁業者と協力しヒラメ・クロダイの放流、用宗地区ではアワビの稚貝の放流を実施している。

○焼津地区（焼津漁協）

- ・沿岸漁業の収入向上の取組として、活魚等の生存率を高めるために深層水を利用している。
- ・焼津市水産振興会（焼津漁協が会員として参加）の支援のもと、焼津魚市場で水揚げされた品質が高い天然の「焼津ミナミマグロ」のブランド化による消費拡大を目指している。新規イベントとして市内のマグロ提供店を巡る「鮪めぐり」（冊子配布によるスタンプラリー）を開催し、焼津ミナミマグロや関連メニューを提供する飲食店や小売店、宿泊施設などとの連携により、焼津ミナミマグロの地産地消・魚食普及に取り組んでいる。
- ・イベントの取組として焼津商工会議所主催の「焼津みなとまつり」に女性部が出店しカツオ・マグロ関連商品の販売の実施や、魚のお造り教室を開催し地域水産物のPR・魚食普及に繋がる取組を実施している。
- ・水産資源の維持管理の取組みとして、漁業者と協力しあわび稚貝の放流を実施している。
- ・水産資源の保護活動として、漁協と漁業者が連携し操業船による監視活動・情報収集等に取り組み、海上保安部と連携した密漁防止に協力している。

○小川地区（小川漁協）

- ・「6次産業化に係る相談会」を静岡県水産技術研究所との連携により開催し、小川魚市場に水揚げされた漁獲物を漁協が加工し直売まで実施する形態の更なる確立を図る。また、新商品アイデアや商品ラベルのデザイン等の販売手法について講師の助言も仰ぎ、地域水産物の消費拡大に取り組んでいる。
- ・バリエーション豊富な食べ方が可能な新規商品「さばチキン」の特性を利用し、小川特産のサバの消費拡大を図る。具体的な取組みとして、静岡県立焼津水産高校と協力し「さばチキン」を食材とした新たなレシピを開発し、焼津市や地元飲食店等と連携により期間限定メニューを提供している。このような地域連携のもと、小川特産のサバの消費拡大・地産地消・魚食普及に取り組んでいる。
- ・イベントの取組として、かねてより「小川港さば祭り」を開催しており、サバ炭火焼無料試食（1万食）や活き締めサバの加工品販売や、焼津市の3漁協で連携し各漁協の主要漁獲物（焼津／カツオ・小川／サバ・大井川／桜エビ）の商品を3漁協セットとして販売している。
- ・新規イベントとしてサバをテーマとした「小川さばマルシェ」を開催し、若い年齢層をターゲットとするため地域連携によりパン、スイーツ、雑貨店等が出店、従来の水産イベントと比べおしゃれに小川地区特産のサバをPRすることで、若い年代への地域水産物のPR・魚食普及および地域の活性化にも取り組んでいる。

また、地域のイベントに積極的に出店し、小川漁協のサバ関連商品の販売実施により地域水産物のP

R・魚食普及・消費拡大に取り組んでいる。

- ・「中部地域栽培漁業推進協議会事業」におけるマダイの中間育成の拠点の役割を担い、中間育成の生簀を小川港内に設置し、地域漁協・漁業者・水産技術研究所等の関係者との連携により放流までの育成作業を実施している。

○地域および漁協連携による取り組み

- ・焼津漁協と小川漁協では、「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）に会員として参加し、水産振興活動に取り組んでいる。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、焼津漁港・小川漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組んでいる。
- ・さらに広域な連携として、静岡県中部地域（富士市・静岡市・焼津市）の6漁協・3市・静岡県漁業振興基金で構成する「中部地域栽培漁業推進協議会事業」に参加している。この事業では、毎年漁業者と協力し、マダイの中間育成をしたのち沿岸漁場への放流による水産資源の維持管理に取り組んでいる。

●地域の課題

- ・清水地区のしらす船曳網漁業（1そう船びき網漁業）は、清水地区には漁協運営市場がなく、シラスの仲買人・販路も少ないため、かねてより船主が漁獲・自家加工・販売を一貫して行なう事業形態が主流である。よって、豊漁時において自家加工能力に合わせ漁獲を抑える傾向や、加工・販売には人手が必要なため人件費等経費もかさみ、漁業所得に悪影響となっている。さらに、船主の多くが昼までの操業後に自家加工作業を行ない、春・秋の桜えび漁期間には、近隣漁港で夜漁の桜えび船びき網漁業にも従事しており、負担が大きく重労働となっている。

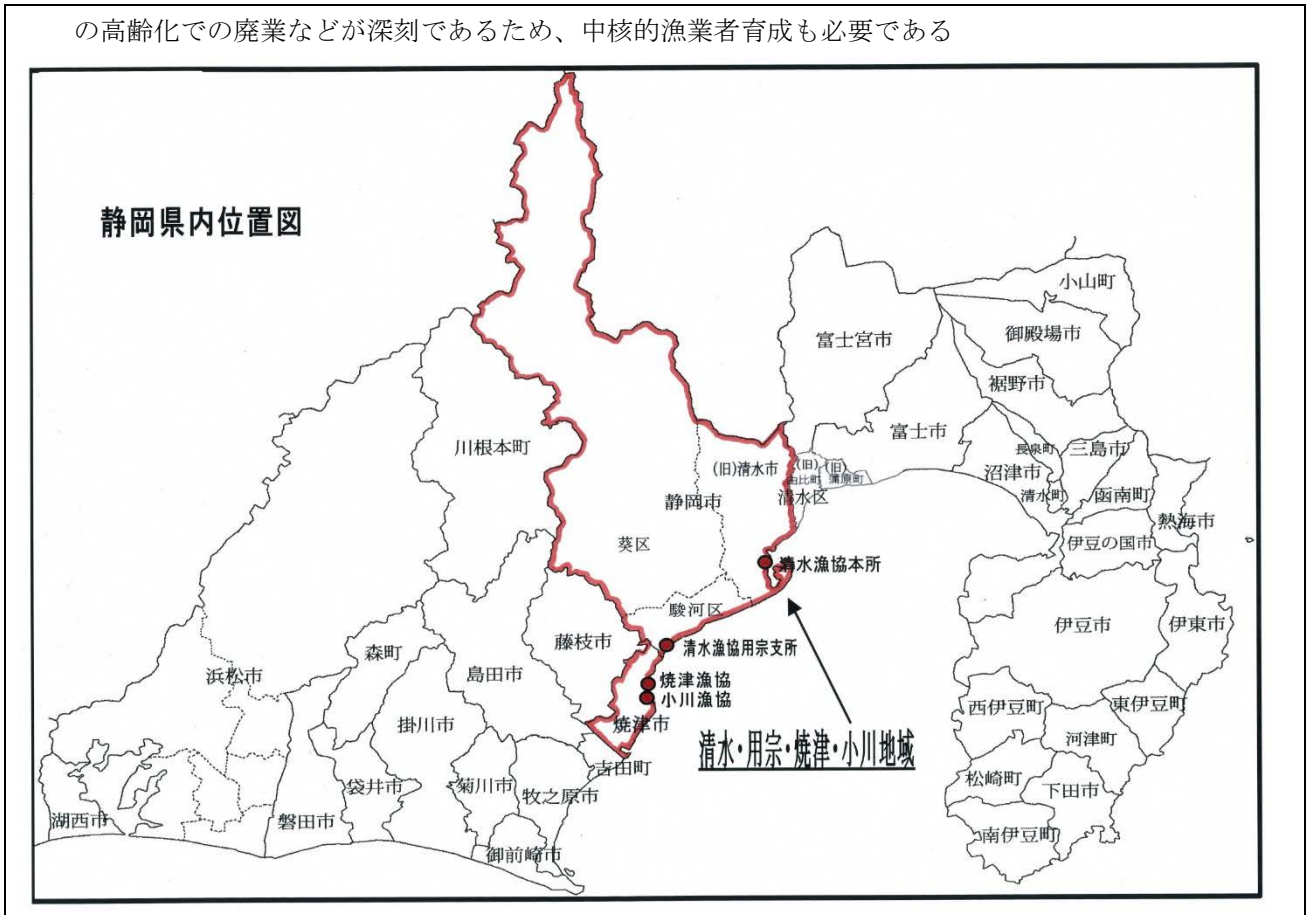
そのため、用宗地区（用宗魚市場）への新規水揚げを検討しているが、既存の荷さばき施設は昭和48年に建築され老朽化しており、新規に清水地区の水産物（シラス）を集約するには狭隘であり実現していない。

- ・用宗地区の用宗魚市場においては、「食の安全・安心」に消費者の関心が高まっている中、魚価向上・付加価値付与による漁業所得向上を実現するために、消費者ニーズにあった安心・安全な水産物を供給することが求められる。しかし、既存の荷さばき所は屋外で屋根のみの施設であり、風雨、埃、鳥糞等に起因する汚染のおそれや、屋根下の仮置き場が不足し直射日光による魚体温度上昇の問題、搬出車輛の進入による水産物の交差汚染のおそれ等があり、搬出までの最低限の鮮度保持・品質管理が限界となっている。

なお、現在の荷さばき作業では、水産物を陸揚げから搬出まで床面に直置きしており、汚染のおそれもあるため荷さばき作業方法の改善が必要である。

- ・既存の荷さばき所の陸揚げ岸壁は、陸揚げ岸壁延長の不足により、1隻のみの接岸が限度であるため、陸揚げ作業効率が悪く、漁港内に陸揚げ待機船が発生している。このため豊漁時には最大で約1時間の陸揚げ待ちが起き、シラスの鮮度保持にも悪影響となっている。
- ・地域の各漁協や地域連携による、地域漁業・水産物のPR、地産地消・魚食普及・付加価値向上、資源維持管理・資源保護などの様々な取り組みを実施しているが、当地域の沿岸漁業においては魚離れ等での魚介類消費の低迷による魚価安、磯焼けによる漁場の荒廃、燃油や漁業資材の高騰、漁船・漁労設備機器の老朽化による修繕費の増大、高齢化や後継者不足もあり漁業経営は厳しい状況にある。
- ・本地域の沿岸漁業においては、シラス漁船は比較的后継者がおり若い乗組員も多いが、船主が高齢で後継者がいない船も少なくなく、操業統数減少の恐れがある。他の沿岸漁業（刺網等）についても、船主

の高齢化での廃業などが深刻であるため、中核的漁業者育成も必要である



(2) その他の関連する現状等

当地域は、静岡県中部に位置し日本で最も深い湾としても知られる駿河湾に面し、冬季の降雪もまれな温暖な気候である。

静岡市は、同県の県庁所在地で平成 17 年 4 月 1 日より政令指定都市となった。駿府城下を基盤とした商業都市の旧静岡市と、特定重要港湾を擁する港湾都市の旧清水市が平成 15 年 4 月 1 日新設合併して誕生した市である。富士山を望む日本平、世界文化遺産「三保の松原」などの多くの景勝地があり、温暖な気候でも知られる。広大な市域を日本の物流の大動脈である東海道の主要幹線が貫き、産業・経済に活気をもたらしている。なお、近年では人口流出による人口減少が課題となっている。

焼津市は、漁港を中心に発展し遠洋漁業・水産加工業は全国的に有名である。志太平野（大井川の扇状地）の北東に位置しており、近年では新港の建設により、旧小川（こがわ）港を含めた広域漁港、焼津港を形成している。なお、集客の拠点施設である東名高速道路 I C 脇の焼津さかなセンターは中心市街地外にあり、観光で商業を活性化させるために、観光集客の拠点づくりが課題となっている。

また、静岡県の中部に位置する静岡市、焼津市、吉田町、牧之原市、御前崎市の一次、二次、三次産業の関係者と行政が協力し、清水漁協・焼津漁協・小川漁協が会員として参加している広域的な連携組織「駿河湾水産振興協議会」が立ち上げられ、駿河湾の中西部のエリアを指す愛称「駿河湾水産振興協議会ブランド名でもある「駿河 BlueLine（ブルーライン）」のもと、新たな観光コースの開発・新たなメニューの開発・新たな商品の開発等に取り組み、県外への PR による観光客の誘致を進めている。

3 競争力強化の取組方針

(1) 機能再編・地域活性化に関する基本方針

●機能再編に関する基本方針

①用宗漁港の流通機能高度化

・用宗漁港の流通機能高度化を図るために、平成 29 年度に策定した「水産物流通機能高度化対策事業基本計画」に基づき、衛生管理型の新たな荷さばき所整備（平成 31 年 3 月供用開始予定）を実施する。

また、「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき、漁協・市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）・行政（静岡県・静岡市）が連携し、陸揚げから、荷さばき、搬出に至る一貫した衛生管理体制の構築を図り、漁港の衛生管理レベル 2 による市場運営に取り組む。

②用宗魚市場再整備（衛生管理型荷さばき所）による競争力の強化

・現在の用宗魚市場の集荷範囲は、静岡市用宗地区、焼津市焼津地区・小川地区であるが、用宗魚市場再整備により荷さばき所の狭隘を解消し、静岡市清水地区しらす船曳網漁業（1 そう船びき網漁業）新規水揚げを可能とする。これにより、地域水産物（シラス）の集約に取り組み、地域の拠点市場として市場取扱量の増大、販売力の安定・強化を図る。

・新たな荷さばき所を、既存の荷さばき所とは別の立地に整備する。これにより、陸揚げ岸壁延長不足を解消し、2 隻同時接岸による陸揚げ作業の効率化、漁船水揚げ待機時間の短縮による鮮度保持・品質向上に取り組み、地域水産物（シラス）の魚価向上を図る。

・既存の荷さばき施設に起因する衛生管理上の問題を解消するため、新たな荷さばき所は閉鎖型の高床式にし、荷さばき所床面積を拡充する。これにより、風雨・埃・鳥糞等による水産物の汚染のおそれ、直射日光による魚体温度上昇、搬出車両と水産物動線の交差による水産物の交差汚染、豊漁時の搬出までの仮置きスペースの不足等の問題を解消する。

・水産物の直置きを禁止とする新たな荷さばき作業形態の構築に取り組み、水産物の籠は陸揚げから搬出までパレット上に配置し、フォークリフトや手動リフトを用いて、水産物（シラス）運搬時の床面からの汚染を防止する。さらに、高床式となり搬出用プラットフォームの整備により、既存の荷さばき施設は水産物を床面から人力で積み込んでいるが、プラットフォームに搬出車両を直付けして積み込む作業形態が可能となり、仲買業者・市場従事者の作業の効率化・軽労化を図る。

・新たな荷さばき所整備による新たな荷さばき作業形態の構築により、衛生管理上の問題の解消および荷さばき作業の効率化・軽労化を図る。また、衛生管理を徹底し鮮度保持・品質管理向上に取り組み、地域水産物（シラス）の魚価向上に繋がる市場運営に努め、仲買業者の協力も得て、地域水産物の魚価向上による地域のしらす船曳網漁業（1 そう船びき網漁業・2 そう船曳網漁業）の漁業所得の向上を図る。

③衛生管理の順守体制の構築・着実な推進

・衛生管理手法の検討、啓発を目的に「漁協・市場関係者・行政」を中心とした衛生管理協議会を設置し、運用マニュアルを作成する。これによる研修等を実施し、当地域における衛生管理手法の周知徹底を図る。

・衛生管理協議会において、陸揚げから搬出までの作業マニュアルを整備し、チェックリストで点

検が可能な体制とすることで、衛生管理を徹底し、記録を保持・公開できる体制を整える。

- ・衛生管理講習会を年1回開催し、市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）に衛生管理を周知徹底する。

●地域活性化に関する基本方針

①衛生管理型の新たな荷さばき所整備による地域の活性化

- ・新たな荷さばき所の整備により、荷さばき所の狭隘を解消し、清水地区のしらす船びき網漁業（1そう船びき網漁業）の水産物（シラス）の新規集約を可能とする。これにより、清水地区漁業者の水産物（シラス）の生売りでの販路を確保し、清水地区の自家加工・販売まで行う経営形態からの転換に取り組み、自家加工・販売の人件費等経費および重労働の負担の大きさや、豊漁時において自家加工能力に合わせ漁獲を抑える傾向を解消し、漁業所得向上を図る。

なお、清水地区シラス漁業者の一部には、当面の間、従来通りの自家加工・販売を希望する者もいるが、これらの漁業者に対しても市場出荷を働きかけ、水揚げの集約化を進める。

- ・衛生管理型の新たな荷さばき所において徹底した衛生管理に取り組み、鮮度・品質向上の水産物（シラス）販売に取り組み、現在の集荷地区（用宗・焼津・小川）および、清水地区の現在の経営形態（漁獲から販売まで一貫体制）での魚価よりも向上を図る。
- ・新たな荷さばき所における、衛生管理の徹底、水産物の鮮度・品質向上による魚価向上に向けた用宗魚市場の取り組みに対する、仲買業者の理解を深めてもらう等の、新たな施設利用開始後の水産物の魚価向上に繋がる働きかけに取り組む。
- ・漁協直営食堂や漁協直売施設での地域水産物（シラス）の買い支えや利活用を推進し、魚価の安定に努める。
- ・シラス豊漁時の用宗魚市場での水揚金額のプール制度を実施により、漁獲量を制限し、地域水産物（シラス）の魚価下落の防止に取り組む。
- ・関連団体との連携により、地域水産物の地域ブランド化・ブランド力向上を進める。

②地域水産物の情報発信と地産地消・魚食普及・食育活動による地域の活性化

- ・関連団体との連携により、地域水産物のPR・消費拡大を図る。
- ・地域の各地区における各種イベント（体験型事業や漁港祭り等）の開催や、外部イベント（産業フェア等）への参加により、地域漁業・水産物のPR、魚食普及、地産地消に取り組み、地域活性化を図る。
- ・社会科見学・学習活動を積極的に受け入れ、地域漁業・水産物への知識や理解を深めてもらう。

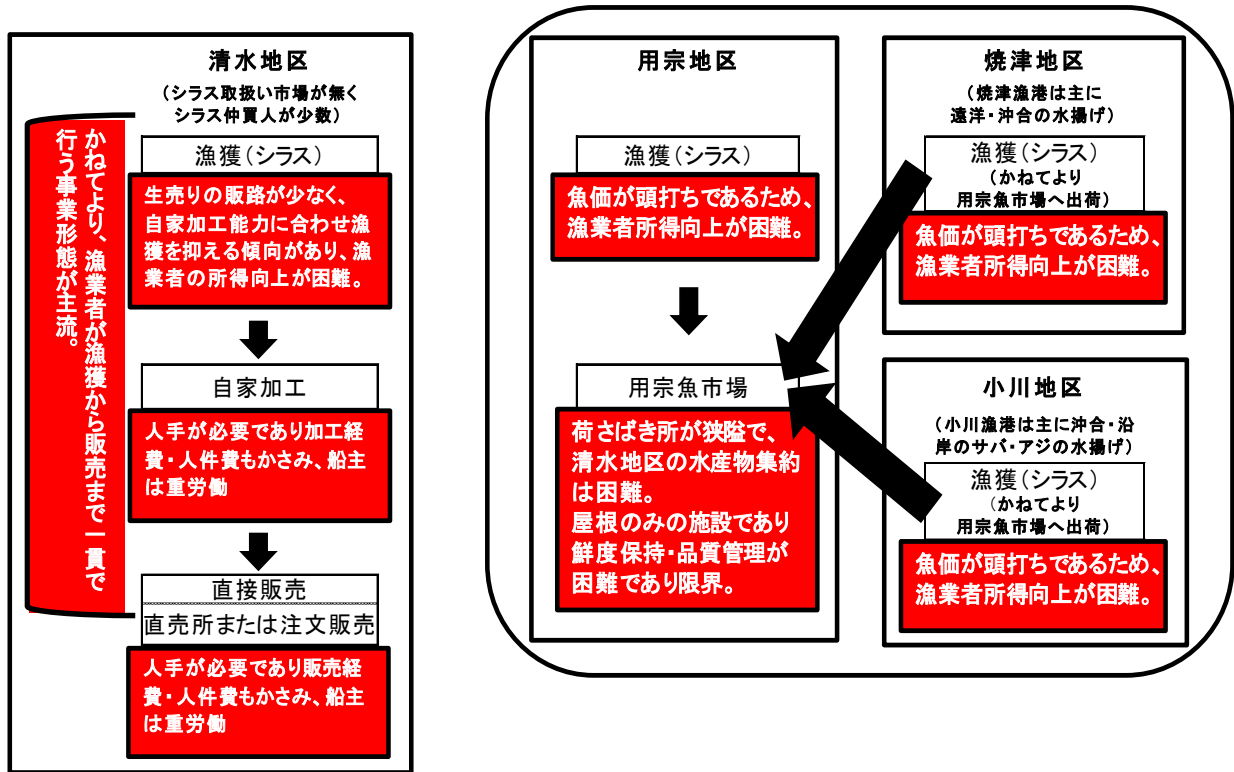
③水産物の安定供給に向けた水産資源の保護・維持

- ・各種放流事業により資源保護・維持に取り組む。
- ・区画漁業権漁場の活用に取り組む。

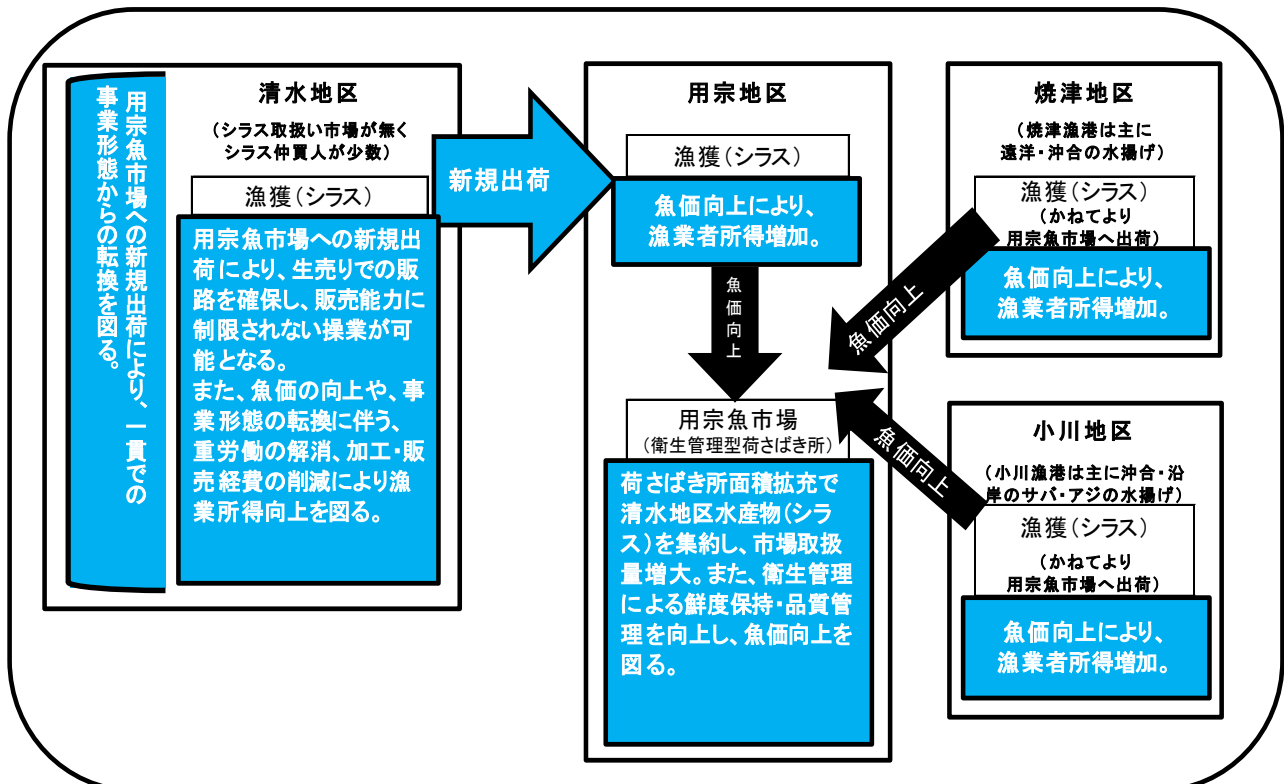
機能再編のイメージ

【用宗魚市場(衛生管理型荷さばき所)整備による地域水産物(シラス)の集約】

現在



集約後



(2) 中核的漁業者の育成に関する基本方針

漁業を魅力ある職業とするため、漁業収入の向上やコストの削減による漁業経営の安定、および就労環境の改善を図る必要がある。そのため、以下の取り組みを行ない、新規就業者の確保、将来にわたって当地域における意欲ある漁業者を中核的担い手として選定し、当該担い手確保・育成を目指す。

なお、中核的漁業者の個別的な基準は下記のとおりとする。

○中核的漁業者の基準

中核的漁業者とは、個人・法人を問わず、漁業を将来にわたり継続的に実施していく意思と、その能力を有する者とし、以下の基準とする。個別的な基準は下記のとおり。

年齢基準：個人の場合は原則 55 歳未満。ただし、55 歳以上であっても、45 歳未満の後継者が確保されている場合は対象とする。

所得基準：法人経営体においては、原則として償却前利益が確保されていること。

個人・法人とも特に金額的な定義づけは行わないが、経営の安定が将来的に見込まれると判断される者。

○中核的漁業者育成の基本方針

漁船導入や機器導入等により競争力強化および操業の効率化等による生産性・収益性の向上、漁業コストの増加や漁獲量の悪化等のリスクに備える各種事業に取り組み漁業経営の安定化、地域漁業の活性化を図り、中核的漁業者の育成、新規就業者の確保に努める。

(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

○用宗魚市場を拠点として集約を図る、しらす船びき網漁業でのシラス漁獲について

「清水地区：1 そう船曳網漁業 用宗・焼津・小川地区：2 そう船曳網漁業」

- ・静岡県漁業調整規則第 36 条による、シラスの操業期間（3 月 21 日から翌年 1 月 14 日まで）、操業時間（日没から日出）等の制限を遵守し資源保護に努める。
- ・しらす船曳網漁業の毎年の操業期間前に、清水・用宗地区の各しらす船曳組合において、漁業者による操業の申し合わせ事項を策定。（焼津・小川地区のしらす漁船は、用宗地区しらす船曳組合策定の申し合わせ事項を順守）これにより、日曜・祝日等の休漁日を定め、操業時間についても県漁業調整規則よりさらに厳しい操業時間を設定する等の、資源管理に配慮した操業を実施する。
- ・シラス豊漁時に用宗魚市場において、水揚金額のプール制度の実施により漁獲量を制限し、魚価下落の防止を図る。

(4) 具体的な取組内容 (年度ごとに数値目標とともに記載)

1年目 (平成 30 年度)

取組内容	<p>●機能再編に関する具体的な取り組み</p> <p>①用宗漁港の流通機能高度化</p> <ul style="list-style-type: none">・用宗漁港の流通機能高度化を図るために、平成 29 年度に策定した「水産物流通機能高度化対策事業基本計画」に基づき、衛生管理型の新たな荷さばき所整備 (平成 30 年度 3 月供用開始予定) に取り組む。 <p>また、「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき、漁協・市場関係者 (漁業者・市場従事者・仲買業者等)・行政 (静岡県・静岡市) が連携し、新たな荷さばき所において陸揚げから、荷さばき、搬出に至る一貫した衛生管理体制を構築し、漁港の衛生管理レベル 2 による用宗魚市場の運営に取り組む。</p> <p>②用宗魚市場の新たな荷さばき所整備による競争力の強化</p> <ul style="list-style-type: none">・新たな衛生管理型荷さばき所整備の施設整備を実施する。これにより、既存の荷さばき所の狭隘を解消し、清水地区の水産物 (シラス) の新規集約に取り組み、地域のしらす船曳網漁業の拠点市場として市場取扱量の増大による販売力の安定・強化を図る。また、衛生管理の徹底および、効率的な新たな荷さばき作業体制の構築により、地域水産物の鮮度・品質向上に伴う魚価向上を図る。・新たな荷さばき所整備後に向けて、清水地区の水産物 (シラス) の新規集荷体制、衛生管理の徹底、効率的な新たな荷さばき作業形態について、漁協・漁業者・市場従事者・仲買業者等を中心に検討する。併せて、プラットフォームを利用した新たな搬出方法についても検討し、市場従事者・仲買業者等の作業の効率化・軽労化に向けて取り組む。・新たな荷さばき所の供用を 3 月より開始する。既存の荷さばき所とは別の立地のため、陸揚げ岸壁延長不足が解消される。これにより二隻同時の接岸・2ヶ所交互での効率的な水揚げを実施し、漁船水揚げ待機時間の短縮による鮮度保持・品質向上に取り組み、地域水産物 (シラス) の魚価向上を図る。・新たな荷さばき所により、既存の荷さばき所に起因する衛生管理上の問題を解消し、閉鎖型の高床式となり、荷さばき所床面積を拡充する。これにより、風雨・埃・鳥糞等による水産物の汚染のおそれ、直射日光による魚体温度上昇、搬出車輛と水産物動線の交差による水産物の交差汚染、豊漁時の搬出までの仮置きスペースの不足等の問題が解消される。・衛生管理の徹底、水産物の直置きを禁止する新たな荷さばき作業形態に取り組む。水産物 (シラス) の籠は陸揚げから搬出までパレット上に配置し、フォークリフトや手動リフトを用いて、水産物 (シラス) 運搬時の床面からの汚染を防止する。また、高床式となり新たに整備した搬出用プラットフォームに、搬出車輛を直付けして水産物 (シラス) を積み込む作業形態とする。水産物を床面からの人力で積み込む作業が無くなり、仲買業者・市場従事者の作業の効率化・軽労化に取り組む。 <p>③水産物の衛生管理・品質管理の徹底、付加価値付与による魚価向上</p> <ul style="list-style-type: none">・衛生管理協議会 (漁協・市場関係者・行政) において「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき、陸揚げから搬出までの作業マニュアルを整備する。これにより、チェックリストで点検が可能な体制を構築し、衛生管理記録を保持・公開できる体制を整え、衛生管理の徹底による地域水産物の品質管
------	--

理・高付加価値化に繋がる市場運営に取り組む。

- ・衛生管理講習会を開催し、市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）に荷さばき所の利用開始以降の作業マニュアルに基づく、利用方針および衛生管理を周知徹底する。
- ・関連団体と地域各漁協の連携により、地域水産物の地域ブランド化・ブランド力向上を進める。

●地域活性化に関する具体的な取り組み

①用宗魚市場の販売力の安定・強化による地域の活性化

- ・用宗魚市場の新たな荷さばき所整備後における、清水地区のしらす船曳網漁業（1そう船びき網漁業）の水産物の新規集約に向けて、当面の間は従来通りの自家加工・販売を希望する漁業者に対しても用宗魚市場出荷を働きかけ、水揚げの集約化に取り組む。
- ・新たな荷さばき所整備後における、衛生管理の徹底、水産物の鮮度・品質向上による魚価向上に向けた用宗魚市場の取り組みに対する、仲買業者の理解を深めてもらう等の、施設利用開始後の水産物の魚価向上に繋がる働きかけに取り組む。
- ・漁協直営食堂や漁協直売施設での地域水産物（シラス）の買い支えを実施する。また、冷凍機械（ブライン凍結）を使用し、冷凍生シラスとして利用する等の、漁協による地域水産物の利活用の推進により、用宗魚市場の魚価の安定に努める。
- ・用宗魚市場において、シラス豊漁時の水揚金額のプール制度の実施により、漁獲量を制限し、地域水産物（シラス）の魚価下落の防止に取り組む。

②地域水産物の情報発信と地産地消・魚食普及・食育活動による地域の活性化

○清水地区・用宗地区（清水漁協）

- ・「しずまえ振興協議会」（静岡市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）において策定した「静岡市しずまえ振興計画」に基づき、静岡市の前浜で漁獲される水産物の「しずまえ」としてのブランド力を高め、しずまえを多くの人に味わい楽しんでもらえるようにするための仕組みづくり、情報発信に取り組む。
- ・用宗漁港内において直営食堂を運営し、用宗魚市場に水揚げされた新鮮な生しらすや、漁業者等から仕入れた、「しずまえ鮮魚」を使用したメニューを積極的に取り入れて地域水産物のPR・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取り組みとして、清水地区では親子で地元の漁業にふれあい、海の恵みの重要性を伝え理解してもらう機会として、漁協・静岡市・静岡県水産技術研究所・静岡県漁連等の水産関係者が協力し体験型イベントである「清水お魚ふれあい事業」を開催し、シラス漁見学体験（清水地区青壮年部の特別操業を、観光遊覧船から見学し下船後に生シラスの試食会）を実施する。

また、用宗地区では「用宗漁港まつり」を開催し、生しらす即売、釜揚げしらす試食、体験乗船や、用宗・焼津・小川地区の漁業士が協力し地域水産物販売を実施する。

その他にも他産業が集まる「産業フェア」「アグリフェスタ」等の外部イベントにも積極的に参加し、青壮年部・漁業士・地元仲買業者と連携し地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。

- ・用宗魚市場において社会科見学・学習活動を積極的に受け入れ、見学スペースから荷さばき作業を見学してもらい、地域漁業・水産物への知識や理解を深めてもらう。

○焼津地区（焼津漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動を実施する。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施する等、焼津漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組む。
- ・「焼津市水産振興会」（焼津漁協が会員として参加）の支援のもと、焼津魚市場で水揚げされ品質が高い天然の「焼津ミナミマグロ」のブランド化や消費拡大に取り組む。市内のマグロ提供店を巡る「鮪（まぐろ）めぐり」（冊子配布によるスタンプラリー）等のPRイベントを実施し、焼津ミナミマグロや関連メニューを提供する飲食店や小売店、宿泊施設などとの連携により、焼津ミナミマグロの地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として焼津商工会議所主催の「焼津みなとまつり」に女性部が出店しカツオ・マグロ関連商品の販売の実施や、魚のお造り教室を開催し地域水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。

○小川漁協（小川地区）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動を実施する。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、小川漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組む。
- ・「6次産業化に係る相談会」を静岡県水産技術研究所との連携により開催し、小川魚市場に水揚げされた漁獲物を漁協が加工し直売まで実施する形態の更なる確立を図る。また、新商品アイデアや商品ラベルのデザイン等の販売手法について講師の助言も仰ぎ、地域水産物の消費拡大に取り組む。
- ・バリエーション豊富な食べ方が可能な新規商品「さばチキン」の特性を利用し、小川特産のサバの消費拡大を図る。具体的な取組みとして、静岡県立焼津水産高校と連携し「さばチキン」を食材とした新たなレシピを開発し、焼津市や地元飲食店等の協力により期間限定メニューを提供する。このような地域連携のもと、小川特産のサバの消費拡大・地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として、「小川港さば祭り」を開催し、サバ炭火焼無料試食（1万食）、活き締めサバの加工品販売、焼津市の3漁協で連携し各漁協の主要漁獲物（焼津／カツオ・小川／サバ・大井川／桜エビ）の商品を3漁協セットとして販売等の実施により、地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・サバをテーマとした「小川さばマルシェ」を開催し、若い年齢層をターゲットとするため地域連携によりパン、スイーツ、雑貨店等が出店、従来の水産イベントと比べおしゃれに小川地区特産のサバをPRすることで、若い年代への地域水産物のPR・魚食普及および地域の活性化に取り組む。

また、地域のイベントに積極的に出店し、小川漁協のサバ関連商品の販売実施により地域水産物のPR・魚食普及・消費拡大に取り組む。

③水産物の安定供給に向けた水産資源の保護・維持の具体的な取組み

○地域および漁協連携

- ・静岡県中部地域（富士市・静岡市・焼津市）の6漁協・3市・静岡県漁業振興基金で構成する「中部地域栽培漁業推進協議会事業」において、地域漁協が漁業者および静岡県水産

技術研究所と連携し、マダイの中間育成をしたのち沿岸漁場への放流による水産資源の維持管理に取り組む。

○清水地区・用宗地区（清水漁協）

- ・水産資源の維持管理の取り組みとして、清水地区では漁業者と協力しヒラメ・クロダイの放流、用宗地区ではアワビの稚貝の放流を実施する。
- ・用宗地区青壮年部が主体となり、用宗漁港沖の区画漁業権漁場内の活用によるワカメ・コンブの養殖に取り組む。収穫後は漁協直売所や農協のファーマーズマーケットにおいての販売や、地域の水産物販売業者等へ出荷により、地域水産物の地産地消・魚食普及を図る。

○焼津地区（焼津漁協）

- ・水産資源の維持管理の取り組みとして、漁業者と協力しあわび稚貝の放流を実施している。
- ・水産資源の保護活動として、漁協と漁業者が連携し操業船による監視活動・情報収集等に取り組む、海上保安部と連携した密漁防止に取り組む

○小川地区（小川漁協）

- ・「中部地域栽培漁業推進協議会事業」におけるマダイの中間育成の拠点の役割を担い、中間育成の生簀を小川港内に設置し、地域漁協・漁業者・水産技術研究所等の関係者との連携により放流までの育成作業を実施する。

●中核的漁業者の育成に関する具体的な取り組み

○漁業経営の安定化、地域漁業の活性化

- ・「漁業経営セーフティネット構築事業」への加入により、燃油高騰による漁業経費の増加に備え、漁業経営の安定化を図る。
- ・「漁業経営安定対策事業」として漁獲共済および漁業収入安定対策積立ぶらすの加入促進により、荒天や漁獲量の悪化および資源管理に左右されない漁業経営の安定化を図る。
- ・「水産業競争力強化漁船緊急支援事業」の活用による、中核的漁業者を対象とした漁船の導入を検討し、生産力の向上を図り、意欲ある漁業者を核とした地域漁業の維持・発展を目指す。
- ・「養殖用生餌安定供給対策事業」を活用し、収入向上・コスト削減の実証的取り組みとして、生餌供給の安定化を図り、持続可能な収益性の高い養殖生産を確立する。

○競争力強化、操業の効率化による生産性の向上および漁業コストの削減

- ・「競争力強化型機器等導入緊急対策事業」等の機器等導入事業を活用して、競争力の強化、また操業の効率化等により生産性の向上を図り、収益性の高い操業に取り組む。
- ・定期的な船底清掃による船底状態の改善、減速航行等による効率的な操業に取り組む。これにより燃油消費量を削減し、漁業コストの低い操業に取り組む。

○新規漁業就業者の確保

- ・各漁協において漁業就業に関する情報収集を行い新規就業者確保に努め、「新規漁業就業者確保事業」等の支援事業活用も検討する。

活用する 支援措置 等	競争力強化型機器等導入対策事業 水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業 水産業競争力強化金融支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 養殖用生餌供給安定対策支援事業 静岡県水産業共同施設整備事業 静岡市水産振興事業補助金（放流事業） 静岡市清水お魚ふれあい事業補助金 新規漁業就業者総合支援事業
-------------------	---

取組内容	<p>●機能再編に関する具体的な取り組み</p> <p>①用宗漁港の流通機能高度化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用宗漁港の流通機能高度化を図るために平成29年度に策定した、「水産物流通機能高度化対策事業基本計画」に基づき整備を実施し、平成30年度に供用を開始した新たな荷さばき所において衛生管理の徹底、効率的な荷さばき作業による市場運営に努める。 新たな荷さばき所においては、「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき、漁協・市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）・行政（静岡県・静岡市）が連携し構築した、陸揚げから、荷さばき、搬出に至る一貫した衛生管理体制の維持により、漁港の衛生管理レベル2による用宗魚市場の運営に取り組む。 <p>②用宗魚市場の新たな荷さばき所整備による競争力の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たな衛生管理型荷さばき所（平成30年度供用開始）により、既存の荷さばき所の狹隘を解消し、清水地区の水産物（シラス）の新規集約に取り組み、地域のしらす船曳網漁業の拠点市場として市場取扱量の増大による販売力の安定・強化に努める。また、衛生管理の徹底および、効率的な新たな荷さばき作業体制により、地域水産物の鮮度・品質向上に伴う魚価向上に取り組む。 ・既存の荷さばき所とは別の立地のため、陸揚げ岸壁延長不足が解消される。これにより二隻同時の接岸・2ヶ所交互での効率的な水揚げを実施し、漁船水揚げ待機時間の短縮による鮮度保持・品質向上に努め、地域水産物（シラス）の魚価向上に取り組む。 ・新たな荷さばき所は、既存の荷さばき所に起因する衛生管理上の問題を解消するため、閉鎖型の高床式とし、荷さばき所床面積を拡充した。これにより、風雨・埃・鳥糞等による水産物の汚染のおそれ、直射日光による魚体温度上昇、搬出車輛と水産物動線の交差による水産物の交差汚染、豊漁時の搬出までの仮置きスペースの不足等の問題が解消される。 ・衛生管理の徹底、水産物の直置きを禁止する新たな荷さばき作業形態に取り組む。水産物（シラス）の籠は陸揚げから搬出までパレット上に配置し、フォークリフトや手動リフトを用いて、水産物（シラス）運搬時の床面からの汚染を防止する。また、高床式となり新たに整備した搬出用プラットフォームに、搬出車輛を直付けして水産物（シラス）を積み込む作業形態とする。水産物を床面からの人力で積み込む作業が無くなり、仲買業者・市場従事者の作業の効率化・軽労化に取り組む。 <p>③水産物の品質管理、高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理協議会（漁協・市場関係者・行政）において「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき30年度に策定した作業マニュアルに準じた陸揚げから搬出までの荷さばき作業に努める。さらにチェックリストによる作業の点検を実施し、衛生管理の徹底による地域水産物の品質管理・高付加価値化に繋がる市場運営に取り組む。 ・衛生管理協議会を開催し、市場運営において作業マニュアルに準じた衛生管理が適切に行われているか、衛生管理のチェックリストの記録に基づく検証を実施する。また、新たな荷さばき所作業においての問題点を抽出し改善を協議し、衛生管理の徹底に努める。 ・衛生管理講習会を年1回開催し、市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）の参加により市場運営における衛生管理の周知徹底に取り組む。
------	--

・関連団体との連携により、地域水産物の地域ブランド化・ブランド力向上を進める。

●地域活性化に関する具体的な取り組み

①用宗魚市場の販売力の安定・強化による地域の活性化

- ・清水地区のしらす船曳網漁業（1そう船びき網漁業）の水産物の新規集約において、当面の間は従来通りの自家加工・販売を希望する漁業者に対しても用宗魚市場出荷を働きかけ、水揚げの更なる集約化に取り組む。
- ・新たな荷さばき所における、用宗魚市場の衛生管理の徹底による水産物の鮮度・品質向上の取り組みについて、仲買業者の理解を深めてもらう等の、水産物の魚価向上に繋がる働きかけに取り組む。
- ・漁協直営食堂や漁協直売施設での地域水産物（シラス）の買い支えを実施する。また、冷凍機械（ブライン凍結）を使用し、冷凍生シラスとして利用する等の、漁協による地域水産物の利活用の推進により、用宗魚市場の魚価の安定に努める。
- ・用宗魚市場において、シラス豊漁時の水揚金額のプール制度の実施により、漁獲量を制限し、地域水産物（シラス）の魚価下落の防止に取り組む。

②地域水産物の情報発信と地産地消・魚食普及・食育活動による地域の活性化

○清水地区・用宗地区（清水漁協）

- ・「しずまえ振興協議会」（静岡市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）において策定した「静岡市しずまえ振興計画」に基づき、静岡市の前浜で漁獲される水産物の「しずまえ」としてのブランド力を高め、しずまえを多くの人に味わい楽しんでもらえるようにするための仕組みづくり、情報発信に取り組む。
- ・用宗漁港内において直営食堂を運営し、用宗魚市場に水揚げされた新鮮な生しらすや、漁業者等から仕入れた、「しずまえ鮮魚」を使用したメニューを積極的に取り入れて地域水産物のPR・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取り組みとして、清水地区では親子で地元の漁業にふれあい、海の恵みの重要性を伝え理解してもらう機会として、漁協・静岡市・静岡県水産技術研究所・静岡県漁連等の水産関係者が協力し体験型イベントである「清水お魚ふれあい事業」を開催し、シラス漁見学体験（清水地区青壮年部の特別操業を、観光遊覧船から見学し下船後に生シラスの試食会）を実施する。
また、用宗地区では「用宗漁港まつり」を開催し、生しらす即売、釜揚げしらす試食、体験乗船や、用宗・焼津・小川地区の漁業士が協力し地域水産物販売を実施する。
その他にも他産業が集まる「産業フェア」「アグリフェスタ」等の外部イベントにも積極的に参加し、青壮年部・漁業士・地元仲買業者と連携し地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・用宗魚市場において社会科見学・学習活動を積極的に受け入れ、見学スペースから荷さばき作業を見学してもらい、地域漁業・水産物への知識や理解を深めてもらう。

○焼津地区（焼津漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組む。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、焼津漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組む。

- ・「焼津市水産振興会」（焼津漁協が会員として参加）の支援のもと、焼津魚市場で水揚げされた品質が高い天然の「焼津ミナミマグロ」のブランド化や消費拡大を目指している。市内のマグロ提供店を巡る「鮪（まぐろ）めぐり」（冊子配布によるスタンプラリー）等のPRイベントを実施し、焼津ミナミマグロや関連メニューを提供する飲食店や小売店、宿泊施設などとの連携により、焼津ミナミマグロの地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として焼津市焼津商工会議所主催の「焼津みなとまつり」に女性部が出店しカツオ・マグロ関連商品の販売の実施や、魚のお造り教室を開催し地域水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。

○小川地区（小川漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組んでいる。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、小川漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組んでいる。
- ・「6次産業化に係る相談会」を静岡県水産技術研究所との連携により開催し、小川魚市場に水揚げされた漁獲物を漁協が加工し直売まで実施する形態の更なる確立を図る。また、新商品アイデアや商品ラベルのデザイン等の販売手法について講師の助言も仰ぎ、地域水産物の消費拡大に取り組む。
- ・バリエーション豊富な食べ方が可能な新規商品「さばチキン」の特性を利用し、小川特産のサバの消費拡大を図る。具体的な取り組みとして、静岡県立焼津水産高校と連携し「さばチキン」を食材とした新たなレシピを開発し、焼津市や地元飲食店等の協力により期間限定メニューを提供する。このような地域連携のもと、小川特産のサバの消費拡大・地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として、「小川港さば祭り」を開催し、サバ炭火焼無料試食（1万食）、活き締めサバの加工品販売、焼津市の3漁協で連携し各漁協の主要漁獲物（焼津／カツオ・小川／サバ・大井川／桜エビ）の商品を3漁協セットとして販売等の実施により、地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・サバをテーマとした「小川さばマルシェ」を開催し、若い年齢層をターゲットとするため地域連携によりパン、スイーツ、雑貨店等が出店、従来の水産イベントと比べおしゃれに小川地区特産のサバをPRすることで、若い年代への地域水産物のPR・魚食普及および地域の活性化に取り組む。
また、地域のイベントに積極的に出店し、小川漁協のサバ関連商品の販売実施により地域水産物のPR・魚食普及・消費拡大に取り組む。

③水産物の安定供給に向けた水産資源の保護・維持

○地域および漁協連携

- ・静岡県中部地域（富士市・静岡市・焼津市）の6漁協・3市・静岡県漁業振興基金で構成する「中部地域栽培漁業推進協議会事業」において、地域漁協が漁業者および静岡県水産技術研究所と連携し、マダイの中間育成をしたのち沿岸漁場への放流による水産資源の維持管理に取り組む。

○清水地区・用宗地区（清水漁協）

	<ul style="list-style-type: none"> ・水産資源の維持管理の取り組みとして、清水地区では漁業者と協力しヒラメ・クロダイの放流、用宗地区ではアワビの稚貝の放流を実施する。 ・用宗地区青壮年部が主体となり、用宗漁港沖の区画漁業権漁場内の活用によるワカメ・コンブの養殖に取り組む。収穫後は漁協直売所や農協のファーマーズマーケットにおいての販売や、地域の水産物販売業者等へ出荷により、地域水産物の地産地消・魚食普及を図る。 <p>○焼津地区（焼津漁協）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水産資源の維持管理の取り組みとして、漁業者と協力しあわび稚貝の放流を実施している。 ・水産資源の保護活動として、漁協と漁業者が連携し操業船による監視活動・情報収集等に取り組む、海上保安部と連携した密漁防止に取り組む <p>○小川地区（小川漁協）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「中部地域栽培漁業推進協議会事業」におけるマダイの中間育成の拠点の役割を担い、中間育成の生簀を小川港内に設置し、地域漁協・漁業者・水産技術研究所等の関係者との連携により放流までの育成作業を実施する。 <p>●中核的担い手の育成に関する具体的な取り組み</p> <p>○漁業経営の安定化、地域漁業の活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「漁業経営セーフティネット構築事業」への加入により、燃油高騰による漁業経費の増加に備え、漁業経営の安定化を図る。 ・「漁業経営安定対策事業」として漁獲共済および漁業収入安定対策積立ぶらすの加入促進により、荒天や漁獲量の悪化および資源管理に左右されない漁業経営の安定化を図る。 ・「水産業競争力強化漁船緊急支援事業」の活用による、中核的漁業者を対象とした漁船の導入を検討し、生産力の向上を図り、意欲ある漁業者を核とした地域漁業の維持・発展を目指す。 ・「養殖用生餌安定供給対策事業」を活用し、収入向上・コスト削減の実証的取り組みとして、生餌供給の安定化を図り、持続可能な収益性の高い養殖生産を確立する。 <p>○競争力強化、操業の効率化による生産性の向上および漁業コストの削減</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「競争力強化型機器等導入緊急対策事業」等の機器等導入事業を活用して、競争力の強化、また操業の効率化等により生産性の向上を図り、収益性の高い操業に取り組む。 ・定期的な船底清掃による船底状態の改善、減速航行等による効率的な操業に取り組む。これにより燃油消費量を削減し、漁業コストの低い操業に取り組む。 <p>○新規漁業就業者の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各漁協において漁業就業に関する情報収集を行い新規就業者確保に努め、「新規漁業就業者確保事業」等の支援事業活用も検討する。
活用する支援措置等	<p>競争力強化型機器等導入対策事業</p> <p>水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業</p> <p>水産業競争力強化金融支援事業</p> <p>漁業経営セーフティネット構築事業</p> <p>漁業収入安定対策事業</p> <p>養殖用生餌供給安定対策支援事業</p>

	静岡県水産業共同施設整備事業 静岡市水産振興事業補助金（放流事業） 静岡市清水お魚ふれあい事業補助金 新規漁業就業者総合支援事業
--	---

<p>取組内容</p>	<p>●機能再編に関する具体的な取り組み</p> <p>①用宗漁港の流通機能高度化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用宗漁港の流通機能高度化を図るために平成29年度に策定した、「水産物流通機能高度化対策事業基本計画」に基づき整備を実施し、平成30年度に供用を開始した新たな荷さばき所において衛生管理の徹底、効率的な荷さばき作業による市場運営に努める。 新たな荷さばき所においては、「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき、漁協・市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）・行政（静岡県・静岡市）が連携し構築した、陸揚げから、荷さばき、搬出に至る一貫した衛生管理体制の維持により、漁港の衛生管理レベル2による用宗魚市場の運営に取り組む。 <p>②用宗魚市場の新たな荷さばき所整備による競争力の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たな衛生管理型荷さばき所により、既存の荷さばき所の狭隘を解消し、清水地区の水産物（シラス）の新規集約に取り組み、地域のしらす船曳網漁業の拠点市場として市場取扱量の増大による販売力の安定・強化に努める。また、衛生管理の徹底および、効率的な新たな荷さばき作業体制により、地域水産物の鮮度・品質向上に伴う魚価向上に取り組む。 ・既存の荷さばき所とは別の立地のため、陸揚げ岸壁延長不足が解消される。これにより二隻同時の接岸・2ヶ所交互での効率的な水揚げを実施し、漁船水揚げ待機時間の短縮による鮮度保持・品質向上に努め、地域水産物（シラス）の魚価向上に取り組む。 ・新たな荷さばき所は、既存の荷さばき所に起因する衛生管理上の問題を解消するため、閉鎖型の高床式とし、荷さばき所床面積を拡充した。これにより、風雨・埃・鳥糞等による水産物の汚染のおそれ、直射日光による魚体温度上昇、搬出車両と水産物動線の交差による水産物の交差汚染、豊漁時の搬出までの仮置きスペースの不足等の問題が解消される。 ・衛生管理の徹底、水産物の直置きを禁止する新たな荷さばき作業形態に取り組む。水産物（シラス）の籠は陸揚げから搬出までパレット上に配置し、フォークリフトや手動リフトを用いて、水産物（シラス）運搬時の床面からの汚染を防止する。また、高床式となり新たに整備した搬出用プラットフォームに、搬出車両を直付けして水産物（シラス）を積み込む作業形態とする。水産物を床面からの人力で積み込む作業が無くなり、仲買業者・市場従事者の作業の効率化・軽労化に取り組む。 <p>③水産物の品質管理、高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理協議会（漁協・市場関係者・行政）において「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき昨年度策定した、作業マニュアルに準じた陸揚げから搬出までの荷さばき作業に努める。さらにチェックリストによる作業の点検を実施し、衛生管理の徹底による地域水産物の品質管理・高付加価値化に繋がる市場運営に取り組む。 ・衛生管理協議会を開催し、市場運営において作業マニュアルに準じた衛生管理が適切に行われているか、衛生管理のチェックリストの記録に基づく検証を実施する。また、新たな荷さばき所作業においての問題点を抽出し改善を協議し、衛生管理の徹底に努める。 ・衛生管理講習会を年1回開催し、市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）の参加により市場運営における衛生管理の周知徹底に取り組む。 ・関連団体との連携により、地域水産物の地域ブランド化・ブランド力向上を進める。
-------------	--

●地域活性化に関する具体的な取り組み

①用宗魚市場の販売力の安定・強化による地域の活性化

- ・清水地区のしらす船曳網漁業（1そう船びき網漁業）の水産物の新規集約において、当面の間は従来通りの自家加工・販売を希望する漁業者に対しても用宗魚市場出荷を働きかけ、水揚げの更なる集約化に取り組む。
- ・新たな荷さばき所における、用宗魚市場の衛生管理の徹底による水産物の鮮度・品質向上の取り組みについて、仲買業者の理解を深めてもらう等の、水産物の魚価向上に繋がる働きかけに取り組む。
- ・漁協直営食堂や漁協直売施設での地域水産物（シラス）の買い支えを実施する。また、冷凍機械（ブライン凍結）を使用し、冷凍生シラスとして利用する等の、漁協による地域水産物の利活用の推進により、用宗魚市場の魚価の安定に努める。
- ・用宗魚市場において、シラス豊漁時の水揚金額のプール制度の実施により、漁獲量を制限し、地域水産物（シラス）の魚価下落の防止に取り組む。

②地域水産物の情報発信と地産地消・魚食普及・食育活動による地域の活性化

○清水地区・用宗地区（清水漁協）

- ・「しずまえ振興協議会」（静岡市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）において策定した「静岡市しずまえ振興計画」に基づき、静岡市の前浜で漁獲される水産物の「しずまえ」としてのブランド力を高め、しずまえを多くの人に味わい楽しんでもらえるようにするための仕組みづくり、情報発信に取り組む。
- ・用宗漁港内において直営食堂を運営し、用宗魚市場に水揚げされた新鮮な生しらすや、漁業者等から仕入れた、「しずまえ鮮魚」を使用したメニューを積極的に取り入れて地域水産物のPR・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取り組みとして、清水地区では親子で地元の漁業にふれあい、海の恵みの重要性を伝え理解してもらう機会として、漁協・静岡市・静岡県水産技術研究所・静岡県漁連等の水産関係者が協力し体験型イベントである「清水お魚ふれあい事業」を開催し、シラス漁見学体験（清水地区青壮年部の特別操業を、観光遊覧船から見学し下船後に生シラスの試食会）を実施する。

また、用宗地区では「用宗漁港まつり」を開催し、生しらす即売、釜揚げしらす試食、体験乗船や、用宗・焼津・小川地区の漁業士が協力し地域水産物販売を実施する。

その他にも他産業が集まる「産業フェア」「アグリフェスタ」等の外部イベントにも積極的に参加し、青壮年部・漁業士・地元仲買業者と連携し地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。

○焼津地区（焼津漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組む。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、焼津漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組む。
- ・「焼津市水産振興会」（焼津漁協が会員として参加）の支援のもと、焼津魚市場で水揚げされた品質が高い天然の「焼津ミナミマグロ」のブランド化や消費拡大を目指している。市内のマグロ提供店を巡る「鮪（まぐろ）めぐり」（冊子配布によるスタンプラリー）等の

PRイベントを実施し、焼津ミナミマグロや関連メニューを提供する飲食店や小売店、宿泊施設などとの連携により、焼津ミナミマグロの地産地消・魚食普及に取り組む。

- ・イベントの取組として焼津市焼津商工会議所主催の「焼津みなとまつり」に女性部が出店しカツオ・マグロ関連商品の販売の実施や、魚のお造り教室を開催し地域水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。

○小川地区（小川漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組んでいる。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、小川漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組んでいる。
- ・「6次産業化に係る相談会」を静岡県水産技術研究所との連携により開催し、小川魚市場に水揚げされた漁獲物を漁協が加工し直売まで実施する形態の更なる確立を図る。また、新商品アイデアや商品ラベルのデザイン等の販売手法について講師の助言も仰ぎ、地域水産物の消費拡大に取り組む。
- ・バリエーション豊富な食べ方が可能な新規商品「さばチキン」の特性を利用し、小川特産のサバの消費拡大を図る。具体的な取り組みとして、静岡県立焼津水産高校と連携し「さばチキン」を食材とした新たなレシピを開発し、焼津市や地元飲食店等の協力により期間限定メニューを提供する。このような地域連携のもと、小川特産のサバの消費拡大・地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として、「小川港さば祭り」を開催し、サバ炭火焼無料試食（1万食）、活き締めサバの加工品販売、焼津市の3漁協で連携し各漁協の主要漁獲物（焼津／カツオ・小川／サバ・大井川／桜エビ）の商品を3漁協セットとして販売等の実施により、地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・サバをテーマとした「小川さばマルシェ」を開催し、若い年齢層をターゲットとするため地域連携によりパン、スイーツ、雑貨店等が出店、従来の水産イベントと比べおしゃれに小川地区特産のサバをPRすることで、若い年代への地域水産物のPR・魚食普及および地域の活性化に取り組む。

また、地域のイベントに積極的に出店し、小川漁協のサバ関連商品の販売実施により地域水産物のPR・魚食普及・消費拡大に取り組む。

③水産物の安定供給に向けた水産資源の保護・維持

○地域および漁協連携

- ・静岡県中部地域（富士市・静岡市・焼津市）の6漁協・3市・静岡県漁業振興基金で構成する「中部地域栽培漁業推進協議会事業」において、地域漁協が漁業者および静岡県水産技術研究所と連携し、マダイの中間育成をしたのち沿岸漁場への放流による水産資源の維持管理に取り組む。

○清水・用宗地区（清水漁協）

- ・水産資源の維持管理の取り組みとして、清水地区では漁業者と協力しヒラメ・クロダイの放流、用宗地区ではアワビの稚貝の放流を実施する。
- ・用宗地区青壮年部が主体となり、用宗漁港沖の区画漁業権漁場内の活用によるワカメ・コンブの養殖に取り組む。収穫後は漁協直売所や農協のファーマーズマーケットにおいて

	<p>の販売や、地域の水産物販売業者等へ出荷により、地域水産物の地産地消・魚食普及を図る。</p> <p>○焼津地区（焼津漁協）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水産資源の維持管理の取り組みとして、漁業者と協力しあわび稚貝の放流を実施している。 ・水産資源の保護活動として、漁協と漁業者が連携し操業船による監視活動・情報収集等に取り組み、海上保安部と連携した密漁防止に取り組む <p>○小川地区（小川漁協）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「中部地域栽培漁業推進協議会事業」におけるマダイの中間育成の拠点の役割を担い、中間育成の生簀を小川港内に設置し、地域漁協・漁業者・水産技術研究所等の関係者との連携により放流までの育成作業を実施する。 <p>●中核的担い手の育成に関する具体的な取り組み</p> <p>○漁業経営の安定化、地域漁業の活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「漁業経営セーフティネット構築事業」への加入により、燃油高騰による漁業経費の増加に備え、漁業経営の安定化を図る。 ・「漁業経営安定対策事業」として漁獲共済および漁業収入安定対策積立ぶらすの加入促進により、荒天や漁獲量の悪化および資源管理に左右されない漁業経営の安定化を図る。 ・「水産業競争力強化漁船緊急支援事業」の活用による、中核的漁業者を対象とした漁船の導入を検討し、生産力の向上を図り、意欲ある漁業者を核とした地域漁業の維持・発展を目指す。 ・「養殖用生餌安定供給対策事業」を活用し、収入向上・コスト削減の実証的取り組みとして、生餌供給の安定化を図り、持続可能な収益性の高い養殖生産を確立する。 <p>○競争力強化、操業の効率化による生産性の向上および漁業コストの削減</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「競争力強化型機器等導入緊急対策事業」等の機器等導入事業を活用して、競争力の強化、また操業の効率化等により生産性の向上を図り、収益性の高い操業に取り組む。 ・定期的な船底清掃による船底状態の改善、減速航行等による効率的な操業に取り組む。これにより燃油消費量を削減し、漁業コストの低い操業に取り組む。 <p>○新規漁業就業者の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各漁協において漁業就業に関する情報収集を行い新規就業者確保に努め、「新規漁業就業者確保事業」等の支援事業活用も検討する。
<p>活用する 支援措置 等</p>	<p>競争力強化型機器等導入対策事業 水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業 水産業競争力強化金融支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 養殖用生餌供給安定対策支援事業 静岡県水産業共同施設整備事業 静岡市水産振興事業補助金（放流事業） 静岡市清水お魚ふれあい事業補助金 新規漁業就業者総合支援事業</p>

取組内容	<p>●機能再編に関する具体的な取り組み</p> <p>①用宗漁港の流通機能高度化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用宗漁港の流通機能高度化を図るために平成29年度に策定した、「水産物流通機能高度化対策事業基本計画」に基づき整備を実施し、平成30年度に供用を開始した新たな荷さばき所において衛生管理の徹底、効率的な荷さばき作業による市場運営に努める。 新たな荷さばき所においては、「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき、漁協・市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）・行政（静岡県・静岡市）が連携し構築した、陸揚げから、荷さばき、搬出に至る一貫した衛生管理体制の維持により、漁港の衛生管理レベル2による用宗魚市場の運営に取り組む。 <p>②用宗魚市場の新たな荷さばき所整備による競争力の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たな衛生管理型荷さばき所により、既存の荷さばき所の狭隘を解消し、清水地区の水産物（シラス）の新規集約に取り組み、地域のしらす船曳網漁業の拠点市場として市場取扱量の増大による販売力の安定・強化に努める。また、衛生管理の徹底および、効率的な新たな荷さばき作業体制により、地域水産物の鮮度・品質向上に伴う魚価向上に取り組む。 ・既存の荷さばき所とは別の立地のため、陸揚げ岸壁延長不足が解消される。これにより二隻同時の接岸・2ヶ所交互での効率的な水揚げを実施し、漁船水揚げ待機時間の短縮による鮮度保持・品質向上に努め、地域水産物（シラス）の魚価向上に取り組む。 ・新たな荷さばき所は、既存の荷さばき所に起因する衛生管理上の問題を解消するため、閉鎖型の高床式とし、荷さばき所床面積を拡充した。これにより、風雨・埃・鳥糞等による水産物の汚染のおそれ、直射日光による魚体温度上昇、搬出車輛と水産物動線の交差による水産物の交差汚染、豊漁時の搬出までの仮置きスペースの不足等の問題が解消される。 ・衛生管理の徹底、水産物の直置きを禁止する新たな荷さばき作業形態に取り組む。水産物（シラス）の籠は陸揚げから搬出までパレット上に配置し、フォークリフトや手動リフトを用いて、水産物（シラス）運搬時の床面からの汚染を防止する。また、高床式となり新たに整備した搬出用プラットフォームに、搬出車輛を直付けして水産物（シラス）を積み込む作業形態とする。水産物を床面からの人力で積み込む作業が無くなり、仲買業者・市場従事者の作業の効率化・軽労化に取り組む。 <p>③水産物の品質管理、高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理協議会（漁協・市場関係者・行政）において「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき昨年度策定した、作業マニュアルに準じた陸揚げから搬出までの荷さばき作業に努める。さらにチェックリストによる作業の点検を実施し、衛生管理の徹底による地域水産物の品質管理・高付加価値化に繋がる市場運営に取り組む。 ・衛生管理協議会を開催し、市場運営において作業マニュアルに準じた衛生管理が適切に行われているか、衛生管理のチェックリストの記録に基づく検証を実施する。 また、新たな荷さばき所作業においての問題点を抽出し改善を協議し、衛生管理の徹底に努める。 ・衛生管理講習会を年1回開催し、市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）の参加により市場運営における衛生管理の周知徹底に取り組む。
------	---

・関連団体との連携により、地域水産物の地域ブランド化・ブランド力向上を進める。

●地域活性化に関する具体的な取り組み

①用宗魚市場の販売力の安定・強化による地域の活性化

- ・清水地区のしらす船曳網漁業（1そう船びき網漁業）の水産物の新規集約において、当面の間は従来通りの自家加工・販売を希望する漁業者に対しても用宗魚市場出荷を働きかけ、水揚げの更なる集約化に取り組む。
- ・新たな荷さばき所における、用宗魚市場の衛生管理の徹底による水産物の鮮度・品質向上の取り組みについて、仲買業者の理解を深めてもらう等の、水産物の魚価向上に繋がる働きかけに取り組む。
- ・漁協直営食堂や漁協直売施設での地域水産物（シラス）の買い支えを実施する。また、冷凍機械（ブライン凍結）を使用し、冷凍生シラスとして利用する等の、漁協による地域水産物の利活用の推進により、用宗魚市場の魚価の安定に努める。
- ・用宗魚市場において、シラス豊漁時の水揚金額のプール制度の実施により、漁獲量を制限し、地域水産物（シラス）の魚価下落の防止に取り組む。

②地域水産物の情報発信と地産地消・魚食普及・食育活動による地域の活性化

○清水地区・用宗地区（清水漁協）

- ・「しずまえ振興協議会」（静岡市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）において策定した「静岡市しずまえ振興計画」に基づき、静岡市の前浜で漁獲される水産物の「しずまえ」としてのブランド力を高め、しずまえを多くの人に味わい楽しんでもらえるようにするための仕組みづくり、情報発信に取り組む。
- ・用宗漁港内において直営食堂を運営し、用宗魚市場に水揚げされた新鮮な生しらすや、漁業者等から仕入れた、「しずまえ鮮魚」を使用したメニューを積極的に取り入れて地域水産物のPR・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取り組みとして、清水地区では親子で地元の漁業にふれあい、海の恵みの重要性を伝え理解してもらう機会として、漁協・静岡市・静岡県水産技術研究所・静岡県漁連等の水産関係者が協力し体験型イベントである「清水お魚ふれあい事業」を開催し、シラス漁見学体験（清水地区青壮年部の特別操業を、観光遊覧船から見学し下船後に生シラスの試食会）を実施する。
また、用宗地区では「用宗漁港まつり」を開催し、生しらす即売、釜揚げしらす試食、体験乗船や、用宗・焼津・小川地区の漁業士が協力し地域水産物販売を実施する。
その他にも他産業が集まる「産業フェア」「アグリフェスタ」等の外部イベントにも積極的に参加し、青壮年部・漁業士・地元仲買業者と連携し地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・用宗魚市場において社会科見学・学習活動を積極的に受け入れ、見学スペースから荷さばき作業を見学してもらい、地域漁業・水産物への知識や理解を深めてもらう。

○焼津地区（焼津漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組む。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、焼津漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組む。

- ・「焼津市水産振興会」（焼津漁協が会員として参加）の支援のもと、焼津魚市場で水揚げされた品質が高い天然の「焼津ミナミマグロ」のブランド化や消費拡大を目指している。市内のマグロ提供店を巡る「鮪（まぐろ）めぐり」（冊子配布によるスタンプラリー）等のPRイベントを実施し、焼津ミナミマグロや関連メニューを提供する飲食店や小売店、宿泊施設などとの連携により、焼津ミナミマグロの地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として焼津商工会議所主催の「焼津みなとまつり」に女性部が出店しカツオ・マグロ関連商品の販売の実施や、魚のお造り教室を開催し地域水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。

○小川地区（小川漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組んでいる。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、小川漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組んでいる。
- ・「6次産業化に係る相談会」を静岡県水産技術研究所との連携により開催し、小川魚市場に水揚げされた漁獲物を漁協が加工し直売まで実施する形態の更なる確立を図る。また、新商品アイデアや商品ラベルのデザイン等の販売手法について講師の助言も仰ぎ、地域水産物の消費拡大に取り組む。
- ・バリエーション豊富な食べ方が可能な新規商品「さばチキン」の特性を利用し、小川特産のサバの消費拡大を図る。具体的な取り組みとして、静岡県立焼津水産高校と連携し「さばチキン」を食材とした新たなレシピを開発し、焼津市や地元飲食店等の協力により期間限定メニューを提供する。このような地域連携のもと、小川特産のサバの消費拡大・地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として、「小川港さば祭り」を開催し、サバ炭火焼無料試食（1万食）、活き締めサバの加工品販売、焼津市の3漁協で連携し各漁協の主要漁獲物（焼津／カツオ・小川／サバ・大井川／桜エビ）の商品を3漁協セットとして販売等の実施により、地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・サバをテーマとした「小川さばマルシェ」を開催し、若い年齢層をターゲットとするため地域連携によりパン、スイーツ、雑貨店等が出店、従来の水産イベントと比べおしゃれに小川地区特産のサバをPRすることで、若い年代への地域水産物のPR・魚食普及および地域の活性化に取り組む。

また、地域のイベントに積極的に出店し、小川漁協のサバ関連商品の販売実施により地域水産物のPR・魚食普及・消費拡大に取り組む。

③水産物の安定供給に向けた水産資源の保護・維持

○地域および漁協連携

- ・静岡県中部地域（富士市・静岡市・焼津市）の6漁協・3市・静岡県漁業振興基金で構成する「中部地域栽培漁業推進協議会事業」において、地域漁協が漁業者および静岡県水産技術研究所と連携し、マダイの中間育成をしたのち沿岸漁場への放流による水産資源の維持管理に取り組む。

○清水・用宗地区（清水漁協）

- ・水産資源の維持管理の取り組みとして、清水地区では漁業者と協力しヒラメ・クロダイの放流、用宗地区ではアワビの稚貝の放流を実施する。

	<ul style="list-style-type: none"> ・用宗地区青壮年部が主体となり、用宗漁港沖の区画漁業権漁場内の活用によるワカメ・コンブの養殖に取り組む。収穫後は漁協直売所や農協のファーマーズマーケットにおいての販売や、地域の水産物販売業者等へ出荷により、地域水産物の地産地消・魚食普及を図る。 ○焼津地区（焼津漁協） <ul style="list-style-type: none"> ・水産資源の維持管理の取り組みとして、漁業者と協力しあわび稚貝の放流を実施している。 ・水産資源の保護活動として、漁協と漁業者が連携し操業船による監視活動・情報収集等に取り組む、海上保安部と連携した密漁防止に取り組む ○小川地区（小川漁協） <ul style="list-style-type: none"> ・「中部地域栽培漁業推進協議会事業」におけるマダイの中間育成の拠点の役割を担い、中間育成の生簀を小川港内に設置し、地域漁協・漁業者・水産技術研究所等の関係者との連携により放流までの育成作業を実施する。 ●中核的担い手の育成に関する具体的な取り組み ○漁業経営の安定化、地域漁業の活性化 <ul style="list-style-type: none"> ・「漁業経営セーフティネット構築事業」への加入により、燃油高騰による漁業経費の増加に備え、漁業経営の安定化を図る。 ・「漁業経営安定対策事業」として漁獲共済および漁業収入安定対策積立ぶらすの加入促進により、荒天や漁獲量の悪化および資源管理に左右されない魚魚経営の安定化を図る。 ・「水産業競争力強化漁船緊急支援事業」の活用による、中核的漁業者を対象とした漁船の導入を検討し、生産力の向上を図り、意欲ある漁業者を核とした地域漁業の維持・発展を目指す。 ・「養殖用生餌安定供給対策事業」を活用し、収入向上・コスト削減の実証的取り組みとして、生餌供給の安定化を図り、持続可能な収益性の高い養殖生産を確立する。 ○競争力強化、操業の効率化による生産性の向上および漁業コストの削減 <ul style="list-style-type: none"> ・「競争力強化型機器等導入緊急対策事業」等の機器等導入事業を活用して、競争力の強化、また操業の効率化等により生産性の向上を図り、収益性の高い操業に取り組む。 ・定期的な船底清掃による船底状態の改善、減速航行等による効率的な操業に取り組む。これにより燃油消費量を削減し、漁業コストの低い操業に取り組む。 ○新規漁業就業者の確保 <ul style="list-style-type: none"> ・各漁協において漁業就業に関する情報収集を行い新規就業者確保に努め、「新規漁業就業者確保事業」等の支援事業活用も検討する。
活用する支援措置等	競争力強化型機器等導入対策事業 水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業 水産業競争力強化金融支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 養殖用生餌供給安定対策支援事業 静岡県水産業共同施設整備事業 静岡市水産振興事業補助金（放流事業）

	静岡市清水お魚ふれあい事業補助金 新規漁業就業者総合支援事業
--	-----------------------------------

<p>取組内容</p>	<p>●機能再編に関する具体的な取り組み</p> <p>①用宗漁港の流通機能高度化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・用宗漁港の流通機能高度化を図るために平成29年度に策定した、「水産物流通機能高度化対策事業基本計画」に基づき整備を実施し、平成30年度に供用を開始した新たな荷さばき所において衛生管理の徹底、効率的な荷さばき作業による市場運営に努める。 新たな荷さばき所においては、「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき、漁協・市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）・行政（静岡県・静岡市）が連携し構築した、陸揚げから、荷さばき、搬出に至る一貫した衛生管理体制の維持により、漁港の衛生管理レベル2による用宗魚市場の運営に取り組む。 <p>②用宗魚市場の新たな荷さばき所整備による競争力の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たな衛生管理型荷さばき所により、既存の荷さばき所の狭隘を解消し、清水地区の水産物（シラス）の新規集約に取り組み、地域のしらす船曳網漁業の拠点市場として市場取扱量の増大による販売力の安定・強化に努める。また、衛生管理の徹底および、効率的な新たな荷さばき作業体制により、地域水産物の鮮度・品質向上に伴う魚価向上に取り組む。 ・既存の荷さばき所とは別の立地のため、陸揚げ岸壁延長不足が解消される。これにより二隻同時の接岸・2ヶ所交互での効率的な水揚げを実施し、漁船水揚げ待機時間の短縮による鮮度保持・品質向上に努め、地域水産物（シラス）の魚価向上に取り組む。 ・新たな荷さばき所は、既存の荷さばき所に起因する衛生管理上の問題を解消するため、閉鎖型の高床式とし、荷さばき所床面積を拡充した。これにより、風雨・埃・鳥糞等による水産物の汚染のおそれ、直射日光による魚体温度上昇、搬出車両と水産物動線の交差による水産物の交差汚染、豊漁時の搬出までの仮置きスペースの不足等の問題が解消される。 ・衛生管理の徹底、水産物の直置きを禁止する新たな荷さばき作業形態に取り組む。水産物（シラス）の籠は陸揚げから搬出までパレット上に配置し、フォークリフトや手動リフトを用いて、水産物（シラス）運搬時の床面からの汚染を防止する。また、高床式となり新たに整備した搬出用プラットフォームに、搬出車両を直付けして水産物（シラス）を積み込む作業形態とする。水産物を床面からの人力で積み込む作業が無くなり、仲買業者・市場従事者の作業の効率化・軽労化に取り組む。 <p>③水産物の品質管理、高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理協議会（漁協・市場関係者・行政）において「水産物流通機能高度化対策事業」における衛生管理の基本方針、エリアごとの対応方針に基づき昨年度策定した、作業マニュアルに準じた陸揚げから搬出までの荷さばき作業に努める。さらにチェックリストによる作業の点検を実施し、衛生管理の徹底による地域水産物の品質管理・高付加価値化に繋がる市場運営に取り組む。 ・衛生管理協議会を開催し、市場運営において作業マニュアルに準じた衛生管理が適切に行われているか、衛生管理のチェックリストの記録に基づく検証を実施する。 また、新たな荷さばき所作業においての問題点を抽出し改善を協議し、衛生管理の徹底に努める。 ・衛生管理講習会を年1回開催し、市場関係者（漁業者・市場従事者・仲買業者等）の参加により市場運営における衛生管理の周知徹底に取り組む。
-------------	---

・関連団体との連携により、地域水産物の地域ブランド化・ブランド力向上を進める。

●地域活性化に関する具体的な取り組み

①用宗魚市場の販売力の安定・強化による地域の活性化

- ・清水地区のしらす船曳網漁業（1そう船びき網漁業）の水産物の新規集約において、当面の間は従来通りの自家加工・販売を希望する漁業者に対しても用宗魚市場出荷を働きかけ、水揚げの更なる集約化に取り組む。
- ・新たな荷さばき所における、用宗魚市場の衛生管理の徹底による水産物の鮮度・品質向上の取り組みについて、仲買業者の理解を深めてもらう等の、水産物の魚価向上に繋がる働きかけに取り組む。
- ・漁協直営食堂や漁協直売施設での地域水産物（シラス）の買い支えを実施する。また、冷凍機械（ブライン凍結）を使用し、冷凍生シラスとして利用する等の、漁協による地域水産物の利活用の推進により、用宗魚市場の魚価の安定に努める。
- ・用宗魚市場において、シラス豊漁時の水揚金額のプール制度の実施により、漁獲量を制限し、地域水産物（シラス）の魚価下落の防止に取り組む。

②地域水産物の情報発信と地産地消・魚食普及・食育活動による地域の活性化

○清水地区・用宗地区（清水漁協）

- ・「しずまえ振興協議会」（静岡市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）において策定した「静岡市しずまえ振興計画」に基づき、静岡市の前浜で漁獲される水産物の「しずまえ」としてのブランド力を高め、しずまえを多くの人に味わい楽しんでもらえるようにするための仕組みづくり、情報発信に取り組む。
- ・用宗漁港内において直営食堂を運営し、用宗魚市場に水揚げされた新鮮な生しらすや、漁業者等から仕入れた、「しずまえ鮮魚」を使用したメニューを積極的に取り入れて地域水産物のPR・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取り組みとして、清水地区では親子で地元の漁業にふれあい、海の恵みの重要性を伝え理解してもらう機会として、漁協・静岡市・静岡県水産技術研究所・静岡県漁連等の水産関係者が協力し体験型イベントである「清水お魚ふれあい事業」を開催し、シラス漁見学体験（清水地区青壮年部の特別操業を、観光遊覧船から見学し下船後に生シラスの試食会）を実施する。
また、用宗地区では「用宗漁港まつり」を開催し、生しらす即売、釜揚げしらす試食、体験乗船や、用宗・焼津・小川地区の漁業士が協力し地域水産物販売を実施する。
その他にも他産業が集まる「産業フェア」「アグリフェスタ」等の外部イベントにも積極的に参加し、青壮年部・漁業士・地元仲買業者と連携し地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・用宗魚市場において社会科見学・学習活動を積極的に受け入れ、見学スペースから荷さばき作業を見学してもらい、地域漁業・水産物への知識や理解を深めてもらう。

○焼津地区（焼津漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組む。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、焼津漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組む。

- ・「焼津市水産振興会」（焼津漁協が会員として参加）の支援のもと、焼津魚市場で水揚げされた品質が高い天然の「焼津ミナミマグロ」のブランド化や消費拡大を目指している。市内のマグロ提供店を巡る「鮪（まぐろ）めぐり」（冊子配布によるスタンプラリー）等のPRイベントを実施し、焼津ミナミマグロや関連メニューを提供する飲食店や小売店、宿泊施設などとの連携により、焼津ミナミマグロの地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として焼津商工会議所主催の「焼津みなとまつり」に女性部が出店しカツオ・マグロ関連商品の販売の実施や、魚のお造り教室を開催し地域水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。

○小川地区（小川漁協）

- ・「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）の会員として、焼津市の漁業の振興活動に取り組んでいる。振興会メンバーが全国各地へ赴いての外船誘致活動や、水揚げ優秀船表彰式を実施し、小川漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組んでいる。
- ・「6次産業化に係る相談会」を静岡県水産技術研究所との連携により開催し、小川魚市場に水揚げされた漁獲物を漁協が加工し直売まで実施する形態の更なる確立を図る。また、新商品アイデアや商品ラベルのデザイン等の販売手法について講師の助言も仰ぎ、地域水産物の消費拡大に取り組む。
- ・バリエーション豊富な食べ方が可能な新規商品「さばチキン」の特性を利用し、小川特産のサバの消費拡大を図る。具体的な取り組みとして、静岡県立焼津水産高校と連携し「さばチキン」を食材とした新たなレシピを開発し、焼津市や地元飲食店等の協力により期間限定メニューを提供する。このような地域連携のもと、小川特産のサバの消費拡大・地産地消・魚食普及に取り組む。
- ・イベントの取組として、「小川港さば祭り」を開催し、サバ炭火焼無料試食（1万食）、活き締めサバの加工品販売、焼津市の3漁協で連携し各漁協の主要漁獲物（焼津／カツオ・小川／サバ・大井川／桜エビ）の商品を3漁協セットとして販売等の実施により、地域漁業・水産物のPR・魚食普及、地域の活性化に取り組む。
- ・サバをテーマとした「小川さばマルシェ」を開催し、若い年齢層をターゲットとするため地域連携によりパン、スイーツ、雑貨店等が出店、従来の水産イベントと比べおしゃれに小川地区特産のサバをPRすることで、若い年代への地域水産物のPR・魚食普及および地域の活性化に取り組む。

また、地域のイベントに積極的に出店し、小川漁協のサバ関連商品の販売実施により地域水産物のPR・魚食普及・消費拡大に取り組む。

③水産物の安定供給に向けた水産資源の保護・維持

○地域および漁協連携

- ・静岡県中部地域（富士市・静岡市・焼津市）の6漁協・3市・静岡県漁業振興基金で構成する「中部地域栽培漁業推進協議会事業」において、地域漁協が漁業者および静岡県水産技術研究所と連携し、マダイの中間育成をしたのち沿岸漁場への放流による水産資源の維持管理に取り組む。

○清水・用宗地区（清水漁協）

- ・水産資源の維持管理の取り組みとして、清水地区では漁業者と協力しヒラメ・クロダイの放流、用宗地区ではアワビの稚貝の放流を実施する。

	<ul style="list-style-type: none"> ・用宗地区青壮年部が主体となり、用宗漁港沖の区画漁業権漁場内の活用によるワカメ・コンブの養殖に取り組む。収穫後は漁協直売所や農協のファーマーズマーケットにおいての販売や、地域の水産物販売業者等へ出荷により、地域水産物の地産地消・魚食普及を図る。 ○焼津地区（焼津漁協） <ul style="list-style-type: none"> ・水産資源の維持管理の取り組みとして、漁業者と協力しあわび稚貝の放流を実施している。 ・水産資源の保護活動として、漁協と漁業者が連携し操業船による監視活動・情報収集等に取り組む、海上保安部と連携した密漁防止に取り組む ○小川地区（小川漁協） <ul style="list-style-type: none"> ・「中部地域栽培漁業推進協議会事業」におけるマダイの中間育成の拠点の役割を担い、中間育成の生簀を小川港内に設置し、地域漁協・漁業者・水産技術研究所等の関係者との連携により放流までの育成作業を実施する。 ●中核的担い手の育成に関する具体的な取り組み ○漁業経営の安定化、地域漁業の活性化 <ul style="list-style-type: none"> ・「漁業経営セーフティネット構築事業」への加入により、燃油高騰による漁業経費の増加に備え、漁業経営の安定化を図る。 ・「漁業経営安定対策事業」として漁獲共済および漁業収入安定対策積立ぶらすの加入促進により、荒天や漁獲量の悪化および資源管理に左右されない漁業経営の安定化を図る。 ・「水産業競争力強化漁船緊急支援事業」の活用による、中核的漁業者を対象とした漁船の導入を検討し、生産力の向上を図り、意欲ある漁業者を核とした地域漁業の維持・発展を目指す。 ・「養殖用生餌安定供給対策事業」を活用し、収入向上・コスト削減の実証的取り組みとして、生餌供給の安定化を図り、持続可能な収益性の高い養殖生産を確立する。 ○競争力強化、操業の効率化による生産性の向上および漁業コストの削減 <ul style="list-style-type: none"> ・「競争力強化型機器等導入緊急対策事業」等の機器等導入事業を活用して、競争力の強化、また操業の効率化等により生産性の向上を図り、収益性の高い操業に取り組む。 ・定期的な船底清掃による船底状態の改善、減速航行等による効率的な操業に取り組む。これにより燃油消費量を削減し、漁業コストの低い操業に取り組む。 ○新規漁業就業者の確保 <ul style="list-style-type: none"> ・各漁協において漁業就業に関する情報収集を行い新規就業者確保に努め、「新規漁業就業者確保事業」等の支援事業活用も検討する。
活用する支援措置等	競争力強化型機器等導入対策事業 水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業 水産業競争力強化金融支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 養殖用生餌供給安定対策支援事業 静岡県水産業共同施設整備事業 静岡市水産振興事業補助金（放流事業）

静岡市清水お魚ふれあい事業補助金 新規漁業就業者総合支援事業

(5) 関係機関との連携

取組効果が十分に発揮されるよう行政（静岡県水産振興課・静岡県水産技術研究所・静岡市・焼津市）、関係団体（静岡県漁業協同組合連合会・静岡県信用漁業協同組合連合会・静岡県漁業振興基金・全国合同漁業共済組合静岡県事務所・日本漁船保険組合静岡県支所・全国漁業信用基金協会静岡支所・全国共済水産業協同組合連合会静岡支店）、地域団体（商工会・観光協会・漁業者任意団体・仲買人組合・船舶関連業者）、オブザーバーとの連携を強め、各種施策の実施および事業の活用を図る。

(6) 他産業との連携

- ・用宗魚市場に水揚げされたシラスを清水漁協で買い上げ、生食用や釜揚げシラスに加工し、農協直営の静岡市内ファーマーズマーケット 6 か所に納入、うち 2 か所の漁協テナントにおいての直接販売や、産業フェアや農業まつり等のイベント出店での直接販売において、地域水産物の地産地消、PR・魚食普及に取り組む。
- ・清水漁協は、「しずまえ振興協議会」（静岡市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）に参画し策定した「静岡市しずまえ振興計画」により静岡市の前浜で漁獲される水産物を「しずまえ」としてブランド化し、地産地消・魚食普及・付加価値向上に取り組む。
- ・焼津漁協と小川漁協は、「焼津市水産振興会」（焼津市水産部・商工会議所・水産団体・水産業者・観光協会等で構成）に会員として参加し、外船誘致等の水産振興活動において、焼津漁港・小川漁港の水揚げ量増加や水産物の安定供給に取り組む。

4 成果目標

(1) 成果目標の考え方

- ・用宗魚市場を衛生管理型荷さばき所として整備し、地域の主な沿岸漁業である、しらす船びき網漁業（1 そう船ひき網漁業、2 そう船びき網漁業）の拠点市場として地域水産物（シラス）の集約に取り組み、市場取扱量の増大、販売力の安定・強化を図る。
- ・漁業者の減少および高齢化による後継者不足を防ぐため、若手漁業者の確保と中核的漁業者の育成により将来にわたる地域の漁業の維持・発展を図る。

(2) 成果目標

シラス集荷率の向上 (用宗魚市場に出荷する地域の しらす船びき網漁業経営体数)	基準年（平成 29 年度）	51%
	目標年（平成 34 年度）	60%
中核的漁業者数	1 年目、2 年目に中核的漁業者の選定を行ない、3 年目以降は 1 名以上を中核的漁業者として位置づける。	

(3) 上記の算出方法及びその妥当性

<シラス集荷率の向上>

・用宗魚市場の衛生管理型荷さばき所の整備により、地域のしらす船びき網漁業の拠点市場として販売力の安定・強化を図るため、地域内のしらす船びき網漁業による漁獲物（シラス）の集荷率の向上に取り組む。現状では漁獲から自家加工・販売の経営形態である清水地区を除く、用宗・焼津・小川地区のしらす船びき網漁業の経営体が、漁獲物（シラス）の全量を地域内の定まった市場に出荷している現状を考慮し、集荷率は地域のしらす船びき網漁業経営体数と、用宗魚市場に出荷する地域のしらす船びき網漁業経営体数により算出する。

しらす船びき網漁業の漁獲物の地区別の基準年の出荷先

- ・清水地区 14 経営体 自家加工・販売（経営形態の転換による用宗魚市場での集荷を図る）
- ・用宗地区 14 経営体 用宗魚市場に出荷
- ・焼津地区 2 経営体 用宗魚市場に出荷
- ・小川地区 5 経営体 用宗魚市場に出荷 2 経営体、大井川港魚市場に出荷 3 経営体

上記のとおり現状では地域内の 35 経営体のうち 18 経営体が漁獲物（シラス）を用宗魚市場に出荷しており、用宗魚市場の基準年の集荷率は 51%である。

<中核的漁業者数>

・競争力強化型機器等導入緊急対策事業、水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業を活用し、中核的漁業者の育成、および新規就業者の確保に取り組む。

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広域プランとの関係性
浜の活力再生交付金	用宗魚市場の荷さばき所を衛生管理型施設とする再整備により、用宗魚港の流通機能高度化および地域水産物（シラス）の集約に取り組み、地域の拠点市場として市場取扱量の増大、販売力の安定・強化を図る。
競争力強化型機器等導入緊急対策事業	競争力強化型機器の導入により競争力の強化、操業の効率化等により生産性の向上を図り、収益性の高い操業に取り組み、新規就業者を確保する。
水産業競争力強化漁船緊急支援事業	中核的漁業者を対象とした漁船の導入により生産性の向上を図り、意欲ある漁業者を核とした地域漁業の維持・発展および新規就業者を確保する。
水産業競争力強化金融支援事業	競争力強化型機器等導入緊急対策事業および水産業競争力強化金融支援事業の事業実施漁業者が借り入れる資金について、実質無利子や無担保・無保証人等での融資を活用する。
漁業経営セーフティネット構築事業	燃油高騰による漁業経費の増加に備え、漁業経営の安定化を図る。
漁業収入安定対策事業	漁獲共済および漁業収入安定対策積立ぶらすの加入促進で荒天や資源管理に左右されない漁業経営の安定化を図る。
養殖用生餌供給安定対策支援事業	収入向上・コスト削減の実証的取り組みとして、生餌供給の安定化を図り、持続可能な収益性の高い養殖生産を確立する。
静岡県水産業共同施	競争力の強化、効率的な操業、漁業による地域活性化に係る共同利用施設の

設整備事業	整備を実施する。
静岡市水産振興事業 補助金（放流事業）	水産物の安定供給に向けた、放流事業による水産資源の保護および維持管理を図る。
静岡市清水お魚ふれ あい事業補助金	清水お魚ふれあい事業を開催し、体験型イベント実施により親子で地元の漁業にふれあい、海の恵みの重要性を伝え理解してもらう機会を提供する。
新規漁業就業者総合 支援事業	安定した漁業経営を確立し、新規漁業者を確保する。