

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	富士・富士宮広域水産業再生委員会
代表者名	志村正人

再生委員会の 構成員	<ul style="list-style-type: none"> ・ 田子の浦地域水産業再生委員会(田子の浦漁業協同組合・富士市) ・ 富士養鱒漁業協同組合 ・ 富士宮市 ・ 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(水産振興課、水産技術研究所(本所及び富士養鱒場))
オブザーバー	なし

※再生委員会規約及び推進体制は別添のとおり。

対象となる地域の 範囲及び漁業の種 類	<p>静岡県富士市、富士宮市</p> <p>(富士市：田子の浦漁業協同組合)</p> <p>しらす船びき網漁業(26 経営体)、刺網漁業(9 経営体)、一本釣り漁業(48 経営体)</p> <p>(富士宮市：富士養鱒漁業協同組合)</p> <p>ます類養殖業：23 経営体</p>
---------------------------	--

※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) 地域の水産業を取り巻く現状等

当地域は駿河湾に面した富士市(富士地区)と内陸部の富士宮市(富士宮地区)によって構成されている。

富士地区には沿海漁協である田子の浦漁業協同組合があり、現在、田子の浦地区水産業再生委員会が策定した浜プランに沿い、田子の浦ブランドの確立・魚価の向上、漁業者の6次産業化推進、未利用魚の活用、わかめの試験養殖等の取組を実施している。また、富士宮地区には内水面漁協にあたる富士養鱒漁業協同組合がある。以下にそれぞれの地区の現状を述べる。

【富士地区】

(漁業生産)

富士地区は駿河湾の奥部に位置し、地域の主要漁業はしらす船曳網漁業である。このほか、刺し網漁業や一本釣り漁業が行われているが漁獲物の割合だけでなく、漁協運営に占める船曳網漁業(しらす)の役割は大きい。平成28年に市場に水揚げされたしらすは170トン、水揚げ金額は1億2千万円であった。

当地区のしらす船曳網漁は1そう曳きで操業する。県内でしらす主要港に挙げられる他地区の操業形態（2そう曳き）とは異なり、沿岸により近い海域のしらすを少量ずつ水揚げするため、群を抜いた鮮度の良さが評価されている。平成27年の平均単価は706円/kgと県内のしらす水揚げの指標とされる主要6港（静岡・吉田・御前崎・福田・舞阪・新居）の同年平均単価539円/kgを150円以上も上回っている。

しかし、漁獲量の季節変動が大きいことや一そう曳きは二そう曳きと比べて水揚げ量が少ないことが要因となり、大部分の漁業者が、朝7時30分に漁を切り上げ会社勤めに行かねばならない状況にある。

また、しらすの休漁期間には収入源がほぼ無くなることから、専業の漁業者及び専業を目指している漁業者は、わかめ養殖の試験に取り組み、漁業の多角化を目指している。

（加工・流通）

地区内には、自らしらすの加工を行う漁業者がいるほか漁協も民間業者に加工を委託し、漁獲物の価値を高めている。さらに漁協は県内でも一早く6次産業化に取り組み、漁協食堂（しらす食堂）の開設や観光バスツアーの受け入れを行い、田子の浦しらすの知名度向上に力を入れてきた。食堂では生しらすを中心とした地場の魚を使った丼の提供がされており、地元民だけでなく観光客が訪れる場所として親しまれている。

また、富士市観光協会を前身とし、富士市だけでなく富士宮市も含めた周辺地域の観光を振興する富士山観光交流ビューローと連携し、しらす販売店・飲食店が集まった街道「富士山しらす街道」を立ち上げた他、「しらす祭り」「しらす街道フェア」「田子の浦水産祭り」を開催することで、田子の浦は各イベントに2000人以上が来場する一大観光スポットとなっている。

現在では田子の浦漁協のしらすは『富士ブランド（富士商工会議所）』や『しずおか食セレクション（静岡県）』に認定されており、鮮度の良いしらす目当てに関東や名古屋など遠方からのバスツアーが多数組まれている。このような活動の成果として“田子の浦しらす”は県内外に知られる存在となっており、地元の加工業者も観光を念頭に置いた活動を行っている。

しかし、バス旅行会社への営業を続けるうちに、田子の浦のしらすの美味しさや魅力をまだ知らず“しらす”という単語だけでは富士市を訪れる動機付けにならない、若年の客層がまだ沢山いることが判明した。今以上に田子の浦を活性化するには、彼らに“田子の浦しらす”を発信し、新たな観光アイテムと連携することが重要である。

（施設整備等）

“田子の浦しらす”の評価を維持するためには、船上や市場において漁獲物の鮮度を十分に保つ氷を確保する必要がある。しかし、現在の製氷施設は老朽化が進み生産能力が低下していることから、しらすの漁獲量が多い時期には静岡市の由比港等の周辺漁協に氷を買付に行くが、それでも不足する場合は鮮度が保持できないという理由で操業規制をかけることもある。これを解決するためには製氷能力を向上させた製氷施設の更新が必須である。

また、近年、加工業者が減少したため、漁獲量が多い時は買手不足による魚価の低下が生じている。これを改善しようと漁協の加工施設を使った6次産業化を進めているが、現行の施設は規模が小さく生産量が限られるため、新たな加工施設の整備や委託加工先の検討が必要である。

そのほか、漁協が販売する冷凍生しらすの衛生管理に配慮した食堂施設や加工場の施設整備の検討も必要である。

(地区全体の課題)

漁業者及び漁協は、漁業収入の向上策として、主に「魚価の向上」「漁獲量の安定・向上」を挙げており、「6次産業化の推進」「観光客の誘致」によりこれを実現したいと考えている。また、漁業の効率化や維持費削減を目指し、省エネ機器や高効率機器の導入、省エネ航行や無駄な出漁を抑える等の取組みが必要となっている。

【富士宮地区】

(養殖生産)

富士宮市は豊かな湧水に恵まれていることから古くからニジマスなどのます類養殖が盛んで、市町別では日本一の生産量を誇っている(平成27年の漁協取扱量は約300トン、生産金額は約2.8億円)。

当地区では、レギュラーと呼ばれる塩焼きサイズのニジマス以外に、大型ブランドニジマス「富士山の湧水で育てた大々鱒 紅富士」の生産販売にも力を入れている。“紅富士”は、『しずおか食セレクション(静岡県)』や『しずおか農林水産物認証(静岡県)』の認定を受けたことや、かねてからのサーモン人気に後押しされ荷動きが活発化しており、生産量や単価の上昇傾向が続いている。

(加工・流通)

富士養鱒漁協はニジマスの鮮魚出荷及び加工品の製造販売を行っている。レギュラーサイズ(100～140g)のニジマスを使用する曾我煮や甘露煮等に加え、近年ではブランドニジマスである“紅富士”の加工品販売にも力を入れており、鮮魚出荷以外に大型魚ならではの旨味を味わえるスモークやしゃぶしゃぶ等を開発した。

しかしながら、輸入サーモンと比べて高価格帯の“紅富士”の主要販売先は首都圏のホテル等であり、地元の富士宮地区での販売量は限られ、市民の認知度も低いのが現状であることから、地域の観光産業などと連携した販売やPRの展開が必要となっている。また、フィレー加工の要望が増えているが、加工施設が古いと十分な対応が出来ないことも課題となっている。

PRを目的としたイベント出展では、「にじます」という単語そのものでお客を呼び込むことは難しいため、「しらす」のように一般によく知られた水産物とともにPR活動をすることで、にじますを知ってもらいきっかけにしたいと考えている。

このほか、観光客の受け入れ方法として、フィッシングとバーベキューを併せた多角経営が組合員各池で行われている。今後は、漁協単位として、富士宮のニジマスを楽しんでもらうために、釣ったその場で富士山を眺めながら食べるという体験重視型の観光を進めていく予定である。

(施設整備等)

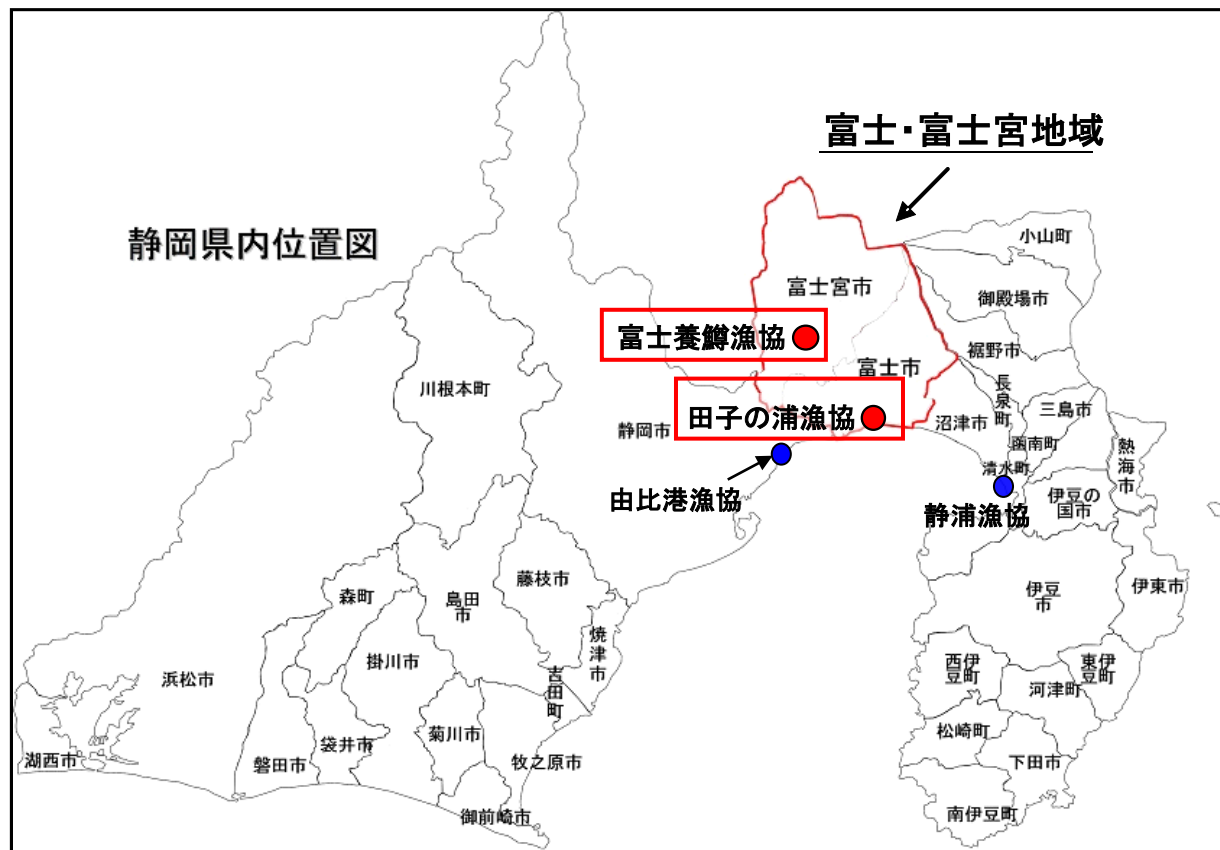
漁協が所有する加工場は、冷凍・冷蔵施設があるほか、鮮魚解体、加熱等の加工が可能である。近年は紅富士の出荷増に伴うフィレー加工の要望が増えているが、加工施設が古く作業効率の悪さや衛生面などに課題がある。

また、従来からレギュラーサイズのニジマスの竜田揚げなどを学校給食に提供してきたが、ここ数年は加工人員の減少に伴い生産を中止していたため、新たにフィレーマシンを導入しこれを打開する

こととしている。これにより、出荷を中止していた一部の学校給食の再開とともに、料理素材として料理店などへのフィレー提供も可能となる予定である。

このほか、出荷する鮮魚の鮮度を保つため2台の製氷機を漁協が所有しているが、うち1台が故障しており夏場に氷が不足することがある。この場合、生産物の出荷が先送りされ販売機会を逃すことになる上、飼育期間の延長を余儀なくされることで魚体のサイズが大きくなり値が下がる恐れがある。そこで沿海漁協まで氷を買付に行くことになるが、最も近い田子の浦漁協で氷が入手できない場合は、由比港漁協（静岡市）や静浦漁協（沼津市）まで足を延ばす必要があり氷買付時の費用がかさむといった問題もある。

地域の概要図



(2) その他の関連する現状等

世界文化遺産に富士山とその周辺施設が認定されたことを受け、富士・富士宮両地区を訪れる観光客の数は5年前に比べて3.5倍に増加している。富士市田子の浦は『田子の浦にうち出でて見れば白妙の富士の高嶺に雪は降りつつ』と百人一首に詠まれるように、海岸から見た富士山の眺めが素晴らしい。富士市は製紙工場の町としても知られており、工場と富士山が一体化した現代の景色も注目されている。一方、富士宮市から望む富士山は雄大で迫りくるような迫力が楽しめるほか、市内には世界文化遺産に認定された浅間大社本宮や白糸の滝などが複数あり、大々的な観光スポットとなっている。

そのため、近年は富士山のビュースポットとなる観光地を巡る観光バスの受入が年々増えている。しかし、富士・富士宮地域には観光客向け宿泊施設や遊覧船の運航等はなく、観光客の滞在時間が短

いことが課題となっている。

3 活性化の取組方針

(1) 機能再編・地域活性化に関する基本方針

1. 基本方針

当地区は機能再編を軸として地域活性化に取り組む。田子の浦漁協の製氷施設の共同利用や両漁協加工場の相互利用によって、鮮度の高い漁獲物の水揚や生産物の出荷を推進する。

また、両漁協の職員や漁業者が協働する体制を作り、地元の人を呼び込む「観光」と、自らが外に出て行う「宣伝活動」を中心に、“田子の浦しらす”と“富士宮にじます”の流通・販売強化を図る。

上記取組みを実行する中で、生産物や地域を「知ってもらい、食べてもらい、惚れてもらい」ことを目指す。

【経営安定化】

新たな漁業への挑戦や商品価値の向上などを行うことで、年間を通して収入が得られる体制の構築を目指す。

- ① しらすの休漁期間には収入源がほぼ無くなることから、専業の漁業者及び専業を目指している漁業者が漁業所得を増やす為に、「わかめ養殖」を行う。にじます養殖では「中型サイズの生産」や「イクラ増産」を目指した生産体制の強化、安定した漁業収入の継続・向上を目指す。
- ② 消費者に対し今までとは違った切り口でのPRを行い販売促進活動の幅を広げるため、しらす、にじますに関する機能性成分の分析を行い商品の長所を明確にする。同時に、衛生に配慮した環境で商品を販売できるよう、消費期限の見直し、加工施設や食堂の衛生管理マニュアルの見直しや施設の改良を行う。
- ③ ニジマスはレギュラーサイズ（100～140g）の出荷量が占める割合が多いが、これまで規格外で廃棄されていた90～99gおよび141～180gサイズのニジマスについても、フィレーマシンの導入により効率的な一次処理加工を行い、生産量及び価格の安定を図る。

【機能再編】

① 製氷施設の整備と共同利用

高鮮度が評価されている“田子の浦しらす”の質を向上させるだけでなく、適正な範囲内での漁獲量増加を目指すため、田子の浦漁協敷地内に新規で製氷能力を向上させた製氷施設を整備する。施設については、夏場に富士養鱒漁協で氷が不足した場合の利活用も見込む。氷不足を解消することで田子の浦漁協では、“田子の浦しらす”ならではの鮮度を維持したまま、漁獲量・金額をともに向上させることが可能となる。富士養鱒漁協では、夏場の氷の買付が容易となり、十分な鮮度を保ったまま“あかふじ紅富士”の出荷量を増やすことが可能である。

② 既存加工施設の相互利用

両漁協の既存加工施設について、加工作業の繁忙期が重複しないように調整し相互利用することで、加工生産量の増加を図る。施設の人員に余裕のある時間帯に漁獲物・生産物の加工を行い、漁協による買い支えや新商品の開発、PRを行う。

具体的には、田子の浦漁協の鮮魚加工場で大型ブランドニジマス“紅富士”^{あかふじ}の刺身加工を行い、しらす食堂で提供するほか、富士養鱒漁協の加工場では生姜煮などを製造する釜を活用して、“田子の浦のしらす”を釜揚げや佃煮に加工し、両漁協が商品として取り扱う。

③ 田子の浦漁協の食堂及び加工施設について、現在よりも更に衛生に配慮するための施設整備に向けた検討を行う。

【流通販売・PR強化】

田子の浦地区水産業再生委員会が実施する取組を継続するとともに、観光産業との連携を軸として、お互いの漁協の生産物（しらす・にじます）を地域内のイベントや体験型観光ツアーでPRし、相乗効果による知名度上昇を狙う。

① ブランド力の強化

“田子の浦しらす”については地理的表示の取得を目指した取り組みを進める。このほか、漁協ブランドを前面に出した“田子の浦しらす”“富士宮にじます”の加工品を開発・販売し、積極的に県の「ふじのくに新商品セレクション」に出品するなど、ブランド力の強化を図る。

② 漁業者、漁協による6次産業化の推進

- ・田子の浦漁協は、しらす漁業者に対し釜揚げ加工等の6次産業化を推進し、漁協直売所等に商品の販売場所を提供するなどの支援を行い、漁業者の所得向上を図る。
- ・富士養鱒漁協の漁業者は、漁協出荷分以外に漁業者自らの加工による燻製や刺身といった商品の販売を強化し漁業収入の向上を目指す。
- ・田子の浦漁協の敷地内では、しらす食堂で“紅富士”^{あかふじ}を使用した食事メニューを提供するほか、直売所で富士養鱒漁協の加工品を販売する。
- ・富士宮地区では、“富士宮にじます”の認知度を上げるため、地区内の取扱い量を増やし、市民及び観光客向けのPRを行う。

③ 未利用魚・未利用部位の活用

未利用魚や未利用部位を活用し、PRのための漁協商品の品数を増やす。

- ・しらす船曳網では、生食や釜揚げ加工として適さないサイズの大きなしらすや、小型のタチウオ、ウミタナゴ等が漁獲される。これらは商品価値が低く、市場では極端な安値となっている。そこで、田子の浦漁協ではこれらの漁獲物を使用した商品開発を行い、高付加価値商品として直売所で販売する。
- ・ニジマスを加工する際に発生する骨や頭などの未利用部位をしぐれ煮などの加工原料として利用する。

④ イベントへの共同出店

- ・それぞれの水産祭りに相互出店し、互いの地域内での知名度向上を図る。
- ・しらす・にじますを新たなエリアに売り込み新規客層を取り込むため、地域内で開催される県、市町、観光協会主催のイベントに共同で出店するほか、地域外の固定施設に出店する際も共同出店を検討する。

【観光】

観光業との連携を地域の水産業を知ってもらう機会ととらえ、「その土地で食べる」ことを重視した体験型観光における情報発信を強化する。

① 情報発信の強化

- ・それぞれの地区で情報発信を積極的に行う。宣伝の相乗効果を図るため、情報発信の際にはお互いの漁協の情報についても提供する。
- ・富士地区では市外・県外からの集客を図るため、しらす街道や漁協食堂を経由する観光コースの設定を行う。また、漁協HPを通じ、漁協食堂や体験漁船・遊覧船の情報などを積極的に発信する。さらに、計画の前段階ではあるが、津波避難施設を兼ねた、複数の店舗が入った『河岸の市』の建設案や田子の浦漁協組合員の行う地曳網漁（観光地曳）などとのコラボレーションについても検討を行う。
- ・富士宮地区では、にじます商品を提供する飲食店・販売店舗数を増やし、市民に向けた情報提供を行う。また、富士養鱒漁協の釣り堀施設の再整備のほか、周辺食事処と協力して地域への集客数を増加させる。

② バスツアー会社に対する観光誘致

- ・観光客を誘致するため、隣接地域や相互の観光資源・特産品とともにバスツアー会社などに提案することで地域の水産物の売り込みを強化し、取引先の共有・拡大を目指す。

③ しらすとにじますを使った新たな土産物の開発

- ・現在は観光客に対する食材PRが「食事」中心となっているため、気軽に購入し持帰り先で配布可能な「菓子」として、しらすとにじますを使用した土産物を開発し、話題提供も含め広い範囲に周知を図る。

【競争力強化】

地域産業を継続させるため、資源管理の徹底、燃油消費量削減を目指した漁業を実施する。

① 漁船・漁具の性能向上による漁獲量向上

- ・老朽化した漁船や漁具を高性能、省エネ型に新調し漁獲量向上による増収を目指すほか、新性能の機器の導入による効率化により、養殖数・出荷数の向上を目指す。

② 省燃油活動など、経費削減

- ・省エネ機器・高効率機器の導入や効率的操業・省燃油活動などを通じ、経費が増大しない漁法・効率的な漁業を追求する。養殖用や加工用の新性能機器の導入による人件費削減を目指し、情報の収集や新しい機器の発案にも努める。

(2) 中核的担い手の確保・育成に関する基本方針

広域浜プランの実行に若手漁業者・養殖業者が相互に関わり、交流・経験・指導を通じて、地域で中核的担い手を育成する。

① 地域漁業の強化

- ・富士・富士宮地域では新規就業者を指導する体制が組まれていることから、地域の中核的担い手として認定される漁業者を5年間で新たに2名育成し、地域漁業の強化を図る。

② 青壮年漁業者、養殖業者の育成

- ・しらす漁については中堅漁業者と田子の浦漁協壮青年部が協力し、若手漁業者に対する知識や技術の指導を行い中核的担い手として資質の向上を図る。
- ・にじます養殖については、地区内の養殖従事者が新規就労者に対する指導を行うことで、若手の中核的担い手としての資質向上を図る。
- ・富士及び富士宮地区の中核的担い手同士が地域のイベント等で交流し、お互いの漁業・加工などの情報を得、人脈や技術を広げる機会を設ける。また地域外の漁協とも同様の活動を行う。

③ 効率的な漁業の実施、競争力強化

- ・効率的な操業体制の確立支援事業や競争力強化型機器等導入緊急対策事業を活用し、収益性の高い操業を実現する。
- ・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業の活用を検討し、中核的担い手の将来に向けた収益向上の目標を設定し計画的な操業を行う。

(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

(富士地区)

- ・しらす船曳網漁業では、静岡県漁業調整規則で定められた休漁期間（1月15日から3月20日）の他、日曜・祝日を休漁日に定めている。また、不漁の時期に十分な漁獲が見込めない場合は、資源保護及び燃油使用量削減のため休漁日を設けている。
- ・しらす漁操業時間の短縮（大漁時以外の操業時間は日の出から午前8時30分まで）。
- ・刺網漁業はしらす船曳網漁業休漁期間のみ。

(富士宮地区)

- ・ます類養殖において、飼育密度や適正給餌量を守り生産記録を保持している。また、静岡県水産技術研究所富士養鱒場による巡回指導、医薬品適正使用指導を受け、魚病の予防対策に努めている。
- ・ブランドニジマスである紅富士については、しずおか農林水産認証を受けた漁協のマニュアルに沿った生産を行い、生産履歴を追える体制を整えている。

※ 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。

(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29年度）

取組内容	<p>【経営安定化】 新たな漁業へ挑戦し多角化を図るほか、商品価値の向上などを行うことで収入増となる体制の構築を目指す。</p> <p>① しらす船曳網の休漁期間中に「わかめ養殖」を行うほか、にじます養殖では「中型サイズの生産」や「イクラの増産」を目指した生産体制の強化を行う。</p> <ul style="list-style-type: none">・わかめ養殖は試験を継続するほか、漁業権申請に向けた準備を行う。・にじますの中型サイズの生産やイクラ増産の必要性を生産者が認識するよう体制を整える。
------	--

② 商品価値向上のための取組みの実施

- ・しらす、にじますともに機能性成分の分析を行い商品の長を明確にする。同時に、衛生に配慮した環境下で商品を提供できるよう、現状分析を行う。
- ・紅富士については料理人、流通業者、消費者を対象にニーズをつかむための調査を実施する。

③ レギュラーニジマスでは、フィレマシンを活用した規格外サイズの一次処理加工を進め、生産量及び価格面での安定を図る。

- ・静岡県下の学校給食においてニジマスのメニュー提供エリアを拡大できるよう、営業活動を強化する。

【機能再編】

製氷施設や加工施設の充実を図り、現在評価されている漁獲物・生産物の質を向上させるだけでなく量の増大も目指す。

① しらすの高鮮度保持、魚価向上を目的として、田子の浦漁協敷地内に製氷能力を向上させた製氷施設を新規で整備する。

- ・浜の活力再生交付金を活用し、平成 30 年度中の整備を目指した申請手続きを行う。

② 既存の加工施設を相互利用することで、漁協による買い支えや新商品の開発、PR を行う。

- ・富士養鱒漁協加工場の加熱釜を利用し、田子の浦で水揚げされたしらすの釜揚げや佃煮を生産し試験販売を行う。
- ・田子の浦漁協加工場の鮮魚処理施設を利用し、“^{あかふじ}紅富士”をしらす食堂のメニューとして販売する。

③ 田子の浦漁協の食堂施設及び加工施設において今以上に衛生に配慮した施設整備に向けた検討を行う。

【流通販売・PR強化】

田子の浦地区水産業再生委員会が実施する取組を継続するとともに、観光産業との連携を軸として、お互いの漁協の生産物（しらす・にじます）を地域内のイベントや体験型観光ツアーでPRし、相乗効果による知名度上昇を狙う。

① ブランド力の強化

- ・“田子の浦しらす”については地理的表示の取得を目指した取り組みを進める。
- ・“田子の浦しらす”“富士宮にじます”に関する加工品を開発した際には、積極的に『ふじのくに新商品セレクション』に出品するなど、漁協ブランドの強化を図る。

② 漁業者、漁協による6次産業化推進

- ・田子の浦漁協の組合員は、漁獲したしらすの自社加工に取り組む。漁協は直売所等において商品の販売場所を提供する。
- ・富士養鱒漁協の組合員は、漁協出荷分以外に漁業者自らの加工による燻製や刺身といった商品の販売に取り組む。

- ・田子の浦漁協のしらす食堂で“紅^{あか}富士”を使用した食事メニューを提供するほか、直売所で富士養鱒漁協の加工品を販売する。
- ・富士宮地区では、“富士宮にじます”の認知度を上げるため、地区内の取り扱い量を増やし、市民及び観光客向けのPRを行う。

③ 未利用魚や未利用部位を活用し、PRのための漁協商品の品数を増やす。

- ・市場で安値になってしまう「棒しらす（かえりサイズのしらす）」や、「しらす以外の魚」を使用した商品の種類及び取扱量を増やす。
- ・ニジマスを加工する際に発生する骨や頭などの未利用部位について、しぐれ煮などの商品化を目指した試作を行う。
- ・“田子の浦しらす”と“富士宮にじます”を用いたお土産品を共同開発する。

④ イベントの共同出店

- ・それぞれの水産祭りに相互出店し、互いの地域内での知名度の向上を図る。
- ・しらす・にじますを新たなエリアに売り込み新規客層を取り込むため、地域内で開催される県、市町、観光協会主催のイベントに共同で出店する。

【観光】

観光業との連携を地域の水産業を知ってもらう機会ととらえ、「その土地で食べる」ことを重視した体験型観光における情報発信を強化する。

① 情報発信の強化

- ・それぞれの地区で情報発信を積極的に行う。宣伝の相乗効果を図るため、バスツアーの実施など情報発信の際にはお互いの漁協の情報についても提供する。
- ・富士地区では市外・県外からの集客を図るため、しらす街道や漁協食堂を経由する観光コースの設定を行う。また、漁協HPを通じ、漁協食堂や体験乗船・遊覧船の情報などを積極的に発信する。さらに、計画の前段階ではあるが、津波避難施設を兼ねた、複数の店舗が入った『河岸の市』の建設案や田子の浦漁協組合員の行う地曳網漁（観光地曳）などとのコラボレーションについても検討を行う。
- ・富士宮地区では、にじます商品を提供する飲食店・販売店舗数を増やし、市民に向けた情報提供を行う。また、富士養鱒漁協の釣り堀施設の再整備のほか、周辺食事処と協力して地域への集客数を増加させる。

② バスツアー会社に対する観光誘致

- ・観光客を誘致する為、隣接地域や相互の観光資源・特産品とともにバスツアー会社などに提案することで地域の水産物の売り込みを強化し、取引先の共有・拡大を目指す。

【中核的担い手の育成】

若手漁業者及び養殖業者の指導や交流を通じ、地域で中核的担い手を育成する。

① 地域漁業の強化

- ・富士・富士宮地域では新規就業者を指導する体制が組まれていることから、地域の中核的担い手となりうる漁業者の育成を行う。

	<p>② 青壮年漁業者、養殖業者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす漁については中堅漁業者と田子の浦漁協壮青年部が協力し、若手漁業者に対する知識や技術の指導を行い中核的担い手として資質の向上を図る。 ・にじます養殖については、地区内の養殖従事者が新規就労者に対する指導を行うことで、若手の中核的担い手としての資質向上を図る。 ・富士及び富士宮地区の中核的担い手同士が地域のイベント等で交流し、お互いの漁業・加工などの情報を得、人脈や技術を広げる機会を設ける。 <p>③ 効率的な漁業の実施、競争力強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・効率的な操業体制の確立支援事業や競争力強化型機器等導入緊急対策事業を活用し、収益性の高い操業を実現する。 ・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業の活用を検討し、中核的担い手の将来に向けた収益向上の目標を設定し計画的な操業を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>浜の活力再生交付金【機能再編①】</p> <p>漁業経営セーフティネット構築事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>効率的な操業体制の確立支援事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>競争力強化型機器等導入緊急対策事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業【中核的担い手の育成③】</p>

2年目（平成30年度）

<p>取組内容</p>	<p>【経営安定化】</p> <p>新たな漁業へ挑戦し多角化を図るほか、商品価値の向上などを行うことで収入増となる体制の構築を目指す。</p> <p>① しらす船曳網の休漁期間中に「わかめ養殖」を行うほか、にじます養殖では「中型サイズの生産」や「イクラの増産」を目指した生産体制の強化を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わかめ養殖は試験を継続するほか、漁業権更新に合わせ、新たに区画漁業権を申請する。 ・にじまずの中型サイズの生産やイクラ増産の必要性を生産者が認識するよう体制を整える。 <p>② 商品価値向上のための取組みの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす、にじまずともに機能性成分の分析を行い商品の長を明確にする。同時に、より衛生に配慮した環境下で商品を提供できるよう、現状分析を行う。 ・紅富士については料理人、流通業者、消費者を対象にニーズをつかむための調査を実施する。 <p>③ レギュラーニジマスでは、フィレーマシンを活用した規格外サイズの一次処理加工を進め、生産量及び価格面での安定を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・静岡県下の学校給食においてニジマスのメニュー提供エリアを拡大できるよう、営業活動を強化する。
-------------	--

【機能再編】

製氷施設や加工施設の充実を図り、現在評価されている漁獲物・生産物の質を向上させるだけでなく量の増大も目指す。

- ① しらすの高鮮度保持、魚価向上を目的として、田子の浦漁協敷地内に製氷能力を向上させた製氷施設を新規で整備する。
 - ・浜の活力再生交付金を活用し、新規で製氷機を整備する。
- ② 既存の加工施設を相互利用することで、漁協による買い支えや新商品の開発、PRを行う。
 - ・富士養鱒漁協加工場の加熱釜を利用し、田子の浦で水揚されたしらすの釜揚げや佃煮の試験販売を継続する。
 - ・田子の浦漁協加工場の鮮魚処理施設を利用し、“紅富士”^{あかふじ}をしらす食堂のメニューとして販売を継続する。
- ③ 田子の浦漁協の食堂施設及び加工施設において今以上に衛生に配慮した施設整備に向けた検討を行う。

【流通販売・PR強化】

田子の浦地区水産業再生委員会が実施する取組を継続するとともに、観光産業との連携を軸として、お互いの漁協の生産物（しらす・にじます）を地域内のイベントや体験型観光ツアーでPRし、相乗効果による知名度上昇を狙う。

- ① ブランド力の強化
 - ・“田子の浦しらす”については地理的表示の取得を目指した取り組みを進める。
 - ・“田子の浦しらす”“富士宮にじます”に関する加工品を開発した際には、積極的に『ふじのくに新商品セレクション』に出品するなど、漁協ブランドの強化を図る。
- ② 漁業者、漁協による6次産業化推進
 - ・田子の浦漁協の組合員は、漁獲したしらすの自社加工に取組む。漁協は直売所等における商品の販売場所の提供を継続する。
 - ・富士養鱒漁協の組合員は、漁協出荷分以外に漁業者自らの加工による燻製や刺身といった商品の販売に取り組む。
 - ・田子の浦漁協のしらす食堂で“紅富士”^{あかふじ}を使用した食事メニューを提供するほか、直売所で富士養鱒漁協の加工品を販売する。
 - ・富士宮地区では、“富士宮にじます”の認知度を上げるため、地区内の取り扱い量を増やし、市民及び観光客向けのPRを行う。
- ③ 未利用魚や未利用部位を活用し、PRのための漁協商品の品数を増やす。
 - ・市場で安値になってしまう「棒しらす（かえりサイズのしらす）」や、「しらす以外の魚」を使用した商品の種類及び取扱量を増やす。
 - ・ニジマスを加工する際に発生する骨や頭などの未利用部位について、しぐれ煮などの商品化を目指した試作を行う。

・“田子の浦しらす”と“富士宮にじます”を用いたお土産品を共同開発する。

④ イベントの共同出店

- ・それぞれの水産祭りに相互出店し、互いの地域内での知名度の向上を図る。
- ・しらす・にじますを新たなエリアに売り込み新規客層を取り込むため、地域内で開催される県、市町、観光協会主催のイベントに共同で出店する。

【観光】

観光業との連携を地域の水産業を知ってもらう機会ととらえ、「その土地で食べる」ことを重視した体験型観光における情報発信を強化する。

① 情報発信の強化

- ・それぞれの地区で情報発信を積極的に行う。宣伝の相乗効果を図るため、バスツアーの実施など情報発信の際にはお互いの漁協の情報についても提供する。
- ・富士地区では市外・県外からの集客を図るため、しらす街道や漁協食堂を経由する観光コースの設定を行う。また、漁協HPを通じ、漁協食堂の提供数量（本日生しらす何食分）や体験乗船・遊覧船の情報などを積極的に発信する。さらに、計画の前段階ではあるが、津波避難施設を兼ねた、複数の店舗が入った『河岸の市』の建設案や田子の浦漁協組合員の行う地曳網漁（観光地曳）などとのコラボレーションについても検討を行う。
- ・富士宮地区では、にじます商品を提供する飲食店・販売店舗数を増やし、市民に向けた情報提供を行う。また、富士養鱒漁協の釣り堀施設の再整備のほか、周辺食事処と協力して地域への集客数を増加させる。

② バスツアー会社に対する観光誘致

- ・観光客を誘致する為、隣接地域や相互の観光資源・特産品とともにバスツアー会社などに提案することで地域の水産物の売り込みを強化し、取引先の共有・拡大を目指す。

【中核的担い手の育成】

若手漁業者及び養殖業者の指導や交流を通じ、地域で中核的担い手を育成する。

① 地域漁業の強化

- ・富士・富士宮地域では新規就業者を指導する体制が組み立てられていることから、地域の中核的担い手となりうる漁業者の育成を行う。

② 青壮年漁業者、養殖業者の育成

- ・しらす漁については中堅漁業者と田子の浦漁協壮青年部が協力し、若手漁業者に対する知識や技術の指導を行い中核的担い手として資質の向上を図る。
- ・にじます養殖については、地区内の養殖従事者が新規就業者に対する指導を行うことで、若手の中核的担い手としての資質向上を図る。
- ・富士及び富士宮地区の中核的担い手同士が地域のイベント等で交流し、お互いの漁業・加工などの情報を得、人脈や技術を広げる機会を設ける。

	<p>③ 効率的な漁業の実施、競争力強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・効率的な操業体制の確立支援事業や競争力強化型機器等導入緊急対策事業を活用し、収益性の高い操業を実現する。 ・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業の活用を検討し、中核的担い手の将来に向けた収益向上の目標を設定し計画的な操業を行う。
活用する支援措置等	<p>浜の活力再生交付金【機能再編①】</p> <p>漁業経営セーフティネット構築事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>効率的な操業体制の確立支援事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>競争力強化型機器等導入緊急対策事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業【中核的担い手の育成③】</p>

3年目（平成31年度）

取組内容	<p>【経営安定化】</p> <p>新たな漁業へ挑戦し多角化を図るほか、商品価値の向上などを行うことで収入増となる体制の構築を目指す。</p> <p>① しらす船曳網の休漁期間中に「わかめ養殖」を行うほか、にじます養殖では「中型サイズの生産」や「イクラの増産」を目指した生産体制の強化を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たに取得した区画漁業権において本格的なわかめ養殖を開始する。 ・にじますの中型サイズの生産やイクラ増産の必要性を生産者が認識するよう体制を整える。 <p>② 商品価値向上のための取組みの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす、にじますともに機能性成分の分析を行い商品の特長を明確にする。 ・紅富士については料理人、流通業者、消費者を対象にニーズをつかむための調査を実施する。 <p>③ レギュラーニジマスでは、フィレーマシンを活用した規格外サイズの一次処理加工を進め、生産量及び価格面での安定を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・静岡県下の学校給食においてニジマスのメニュー提供エリアを拡大できるよう、営業活動を強化する。 <p>【機能再編】</p> <p>製氷施設や加工施設の充実を図り、現在評価されている漁獲物・生産物の質を向上させるだけでなく量の増大も目指す。</p> <p>① しらすの高鮮度保持、魚価向上を目的として、田子の浦漁協敷地内に製氷能力を向上させた製氷施設を新規で整備する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・浜の活力再生交付金で整備した製氷機を活用し、さらに高鮮度のしらすを水揚する。 ・富士養鱒漁協では夏場に氷が不足した場合に田子の浦漁協から氷を購入し、“^{あか}紅富士”の高鮮度保持に役立てる。
------	--

- ② 両漁協のネットワークを通じ、加工施設を相互利用して生産した商品の販売先拡充を図る。
- ・富士養鱒漁協加工場の加熱釜を利用し、田子の浦で水揚されたしらすの釜揚げや佃煮を継続販売する。
 - ・田子の浦漁協加工場の鮮魚処理施設を利用し、“紅富士”をしらす食堂のメニューとして継続販売するほか新規メニューを商品化する。
- ③ 田子の浦漁協の食堂施設及び加工施設において今以上に衛生に配慮した施設整備に向けた検討を行う。

【流通販売・PR強化】

① ブランド力の強化

- ・“田子の浦しらす”については地理的表示の取得を目指した取り組みを進める。
- ・“田子の浦しらす”“富士宮にじます”に関する加工品を開発した際には、積極的に『ふじのくに新商品セレクション』に出品するなど、漁協ブランドの強化を図る。

② 漁業者、漁協による6次産業化推進

- ・田子の浦漁協の組合員は、漁獲したしらすの自社加工に取り組む。漁協は直売所等における商品の販売場所の提供を継続する。
- ・富士養鱒漁協の組合員は、漁協出荷分以外に漁業者自らの加工による燻製や刺身といった商品の販売に取り組む。
- ・田子の浦漁協のしらす食堂で“紅富士”を使用した食事メニューを提供するほか、直売所で富士養鱒漁協の加工品を販売する。
- ・富士宮地区では、“富士宮にじます”の認知度を上げるため、地区内の取り扱い量を増やし、市民及び観光客向けのPRを行う。

③ 未利用魚や未利用部位を活用し、PRのための漁協商品の品数を増やす。

- ・市場で安値になってしまう「棒しらす（かえりサイズのしらす）」や、「しらす以外の魚」を使用した商品の種類及び取扱量を増やすほか、揚げ物や佃煮といった新たな商品を販売する。
- ・ニジマスを加工する際に発生する骨や頭などの未利用部位を商品化し、しぐれ煮などの試験販売を開始する。
- ・“田子の浦しらす”と“富士宮にじます”を用い共同開発した土産物を、漁協直売所以外の拠点においても試験販売する。

④ イベントの共同出店

- ・それぞれの水産祭りに相互出店し、互いの地域内での知名度の向上を図る。
- ・しらす・にじますを新たなエリアに売り込み新規客層を取り込むため、地域内で開催される県、市町、観光協会主催のイベントに共同で出店する。
- ・田子の浦地区水産業再生委員会が実施する取組を継続するとともに、観光産業との連携を軸として、お互いの漁協の生産物（しらす・にじます）を地域内のイベントや体験型観光ツアーでPRし、相乗効果による知名度上昇を狙う。

【観光】

観光業との連携を地域の水産業を知ってもらう機会ととらえ、「その土地で食べる」ことを重視した体験型観光における情報発信を強化する。

① 情報発信の強化

- ・それぞれの地区で情報発信を積極的に行う。宣伝の相乗効果を図るため、バスツアーの実施など情報発信の際にはお互いの漁協の情報についても提供する。
- ・富士地区では市外・県外からの集客を図るため、しらす街道や漁協食堂を経由する観光コースの設定を行う。また、漁協HPを通じ、漁協食堂の提供数量（本日生しらす何食分）や体験乗船・遊覧船の情報などを積極的に発信する。さらに、計画の前段階ではあるが、津波避難施設を兼ねた、複数の店舗が入った『河岸の市』の建設案や田子の浦漁協組合員の行う地曳網漁（観光地曳）などとのコラボレーションについても検討を行う。
- ・富士宮地区では、にじます商品を提供する飲食店・販売店舗数を増やし、市民に向けた情報提供を行う。また、富士養鱒漁協の釣り堀施設の再整備のほか、周辺食事処と協力して地域への集客数を増加させる。

② バスツアー会社に対する観光誘致

- ・観光客を誘致する為、隣接地域や相互の観光資源・特産品とともにバスツアー会社などに提案することで地域の水産物の売り込みを強化し、取引先の共有・拡大を目指す。

【中核的担い手の育成】

若手漁業者及び養殖業者の指導や交流を通じ、地域で中核的担い手を育成する。

① 地域漁業の強化

- ・富士・富士宮地域では新規就業者を指導する体制が組み立てられていることから、地域の中核的担い手となりうる漁業者の育成を行う。

② 青壮年漁業者、養殖業者の育成

- ・しらす漁については中堅漁業者と田子の浦漁協壮青年部が協力し、若手漁業者に対する知識や技術の指導を行い中核的担い手として資質の向上を図る。
- ・にじます養殖については、地区内の養殖従事者が新規就業者に対する指導を行うことで、若手の中核的担い手としての資質向上を図る。
- ・富士及び富士宮地区の中核的担い手同士が地域のイベント等で交流し、お互いの漁業・加工などの情報を得、人脈や技術を広げる機会を設ける。また地域外の漁協とも同様の活動を行う。

③ 効率的な漁業の実施、競争力強化

- ・効率的な操業体制の確立支援事業や競争力強化型機器等導入緊急対策事業を活用し、収益性の高い操業を実現する。
- ・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業の活用を検討し、中核的担い手の将来に向け

	た収益向上の目標を設定し計画的な操業を行う。
活用する支援措置等	<p>浜の活力再生交付金【機能再編①】</p> <p>漁業経営セーフティーネット構築事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>効率的な操業体制の確立支援事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>競争力強化型機器等導入緊急対策事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業【中核的担い手の育成③】</p>

4年目（平成32年度）

取組内容	<p>【経営安定化】</p> <p>新たな漁業へ挑戦し多角化を図るほか、商品価値の向上などを行うことで収入増となる体制の構築を目指す。</p> <p>① しらす船曳網の休漁期間中に「わかめ養殖」を行うほか、にじます養殖では「中型サイズの生産」や「イクラの増産」を目指した生産体制の強化を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たに取得した区画漁業権において本格的なわかめ養殖を実施する。 ・にじますの中型サイズの生産やイクラ増産の必要性を生産者が認識するよう体制を整える。 <p>② 商品価値向上のための取組みの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす、にじますともに機能性成分の分析を行い商品の特長を明確にする。 ・紅富士については料理人、流通業者、消費者を対象にニーズをつかむための調査を実施する。 <p>③ レギュラーニジマスでは、フィレーマシンを活用した規格外サイズの一次処理加工を進め、生産量及び価格面での安定を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・静岡県下の学校給食においてニジマスのメニュー提供エリアを拡大できるよう、営業活動を強化する。 <p>【機能再編】</p> <p>製氷施設や加工施設の充実を図り、現在評価されている漁獲物・生産物の質を向上させるだけでなく量の増大も目指す。</p> <p>① しらすの高鮮度保持、魚価向上を目的として、田子の浦漁協敷地内に製氷能力を向上させた製氷施設を新規で整備する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・浜の活力再生交付金で整備した製氷機を活用し、さらに高鮮度のしらすを水揚する。 ・富士養鱒漁協では夏場に氷が不足した場合に田子の浦漁協から氷を購入し、“紅富士”の高鮮度保持に役立てる。 <p>② 両漁協のネットワークを通じ、加工施設を相互利用してできた商品の販売先拡充を図るほか、商品を増産する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・富士養鱒漁協加工場の加熱釜を利用し、田子の浦で水揚されたしらすの釜揚げや佃煮を継続販売する。
------	---

・田子の浦漁協加工場の鮮魚処理施設を利用し、“紅富士”をしらす食堂のメニューとして継続販売するほか新規メニューを商品化する。

③ 田子の浦漁協の食堂施設及び加工施設において今以上に衛生に配慮した施設整備に向けた検討を行う。

【流通販売・PR強化】

① ブランド力の強化

・“田子の浦しらす”については地理的表示の取得を目指した取り組みを進める。

・“田子の浦しらす”“富士宮にじます”に関する加工品を開発した際には、積極的に『ふじのくに新商品セレクション』に出品するなど、漁協ブランドの強化を図る。

② 漁業者、漁協による6次産業化推進

・田子の浦漁協の組合員は、漁獲したしらすの自社加工に取り組む。漁協は直売所等における商品の販売場所の提供を継続する。

・富士養鱒漁協の組合員は、漁協出荷分以外に漁業者自らの加工による燻製や刺身といった商品の販売を強化する。

・田子の浦漁協のしらす食堂で“紅富士”を使用した食事メニューを提供するほか、直売所で富士養鱒漁協の加工品を販売する。

・富士宮地区では、“富士宮にじます”の認知度を上げるため、地区内の取り扱い量を増やし、市民及び観光客向けのPRを行う。

③ 未利用魚や未利用部位を活用し、PRのための漁協商品の品数を増やす。

・市場で安値になってしまう「棒しらす（かえりサイズのしらす）」や、「しらす以外の魚」を使用した商品の種類及び取扱量を増やすほか、揚げ物や佃煮といった新たな商品を販売する。

・ニジマスを加工する際に発生する骨や頭などの未利用部位を商品化し、しぐれ煮などの試験販売を継続する。

・“田子の浦しらす”と“富士宮にじます”を用い共同開発した土産物を、漁協直売所以外の拠点においても継続販売する。

④ イベントの共同出店

・それぞれの水産祭りに相互出店し、互いの地域内での知名度の向上を図る。

・しらす・にじますを新たなエリアに売り込み新規客層を取り込むため、地域内で開催される県、市町、観光協会主催のイベントに共同で出店する。

・田子の浦地区水産業再生委員会が実施する取組を継続するとともに、観光産業との連携を軸として、お互いの漁協の生産物（しらす・にじます）を地域内のイベントや体験型観光ツアーでPRし、相乗効果による知名度上昇を狙う。

【観光】

観光業との連携を地域の水産業を知ってもらう機会ととらえ、「その土地で食べる」ことを重視した体験型観光における情報発信を強化する。

	<p>① 情報発信の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの地区で情報発信を積極的に行う。宣伝の相乗効果を図るため、バスツアーの実施など情報発信の際にはお互いの漁協の情報についても提供する。 ・富士地区では市外・県外からの集客を図るため、しらす街道や漁協食堂を経由する観光コースの設定を行う。また、漁協HPを通じ、漁協食堂の提供数量（本日生しらす何食分）や体験乗船・遊覧船の情報などを積極的に発信する。さらに、計画の前段階ではあるが、津波避難施設を兼ねた、複数の店舗が入った『河岸の市』の建設案や田子の浦漁協組合員の行う地曳網漁（観光地曳）などとのコラボレーションについても検討を行う。 ・富士宮地区では、にじます商品を提供する飲食店・販売店舗数を増やし、市民に向けた情報提供を行う。また、富士養鱒漁協の釣り堀施設の再整備のほか、周辺食事処と協力して地域への集客数を増加させる。 <p>② バスツアー会社に対する観光誘致</p> <ul style="list-style-type: none"> ・観光客を誘致する為、隣接地域や相互の観光資源・特産品とともにバスツアー会社などに提案することで地域の水産物の売り込みを強化し、取引先の共有・拡大を目指す。 <p>【中核的担い手の育成】</p> <p>若手漁業者及び養殖業者の指導や交流を通じ、地域で中核的担い手を育成する。</p> <p>① 地域漁業の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・富士・富士宮地域では新規就業者を指導する体制が組み立てられていることから、地域の中核的担い手となりうる漁業者の育成を行う。 <p>② 青壮年漁業者、養殖業者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす漁については中堅漁業者と田子の浦漁協壮青年部が協力し、若手漁業者に対する知識や技術の指導を行い中核的担い手として資質の向上を図る。 ・にじます養殖については、地区内の養殖従事者が新規就労者に対する指導を行うことで、若手の中核的担い手としての資質向上を図る。 ・富士及び富士宮地区の中核的担い手同士が地域のイベント等で交流し、お互いの漁業・加工などの情報を得、人脈や技術を広げる機会を設ける。また地域外の漁協とも同様の活動を行う。 <p>③ 効率的な漁業の実施、競争力強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・効率的な操業体制の確立支援事業や競争力強化型機器等導入緊急対策事業を活用し、収益性の高い操業を実現する。 ・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業の活用を検討し、中核的担い手の将来に向けた収益向上の目標を設定し計画的な操業を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>浜の活力再生交付金【機能再編①】</p> <p>漁業経営セーフティーネット構築事業【中核的担い手の育成③】</p>

	効率的な操業体制の確立支援事業【中核的担い手の育成③】 競争力強化型機器等導入緊急対策事業【中核的担い手の育成③】 水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業【中核的担い手の育成③】
--	--

5年目（平成33年度）

取組内容	<p>【経営安定化】</p> <p>新たな漁業へ挑戦し多角化を図るほか、商品価値の向上などを行うことで収入増となる体制の構築を目指す。</p> <p>① しらす船曳網の休漁期間中に「わかめ養殖」を行うほか、にじます養殖では「中型サイズの生産」や「イクラの増産」を目指した生産体制の強化を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たに取得した区画漁業権において本格的なわかめ養殖を実施する。 ・にじますの中型サイズの生産やイクラ増産の必要性を生産者が認識するよう体制を整える。 <p>② 商品価値向上のための取組みの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす、にじますともに機能性成分の分析を行い商品の特長を明確にする。 ・紅富士については料理人、流通業者、消費者を対象にニーズをつかむための調査を実施する。 <p>③ レギュラーニジマスでは、フィレーマシンを活用した規格外サイズの一次処理加工を進め、生産量及び価格面での安定を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・静岡県下の学校給食においてニジマスのメニュー提供エリアを拡大できるよう、営業活動を強化する。 <p>【機能再編】</p> <p>製氷施設や加工施設の充実を図り、現在評価されている漁獲物・生産物の質を向上させるだけでなく量の増大も目指す。</p> <p>① しらすの高鮮度保持、魚価向上を目的として、田子の浦漁協敷地内に製氷能力を向上させた製氷施設を新規で整備する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・浜の活力再生交付金で整備した製氷機を活用し、さらに高鮮度のしらすを水揚する。 ・富士養鱒漁協では夏場に氷が不足した場合に田子の浦漁協から氷を購入し、“^{あか}紅^{ふじ}富士”の高鮮度保持に役立てる。 <p>② 両漁協のネットワークを通じ、加工施設を相互利用してできた商品の販売先拡充を図るほか、両漁協の加工品の増加を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・富士養鱒漁協加工場の加熱釜を利用し、田子の浦で水揚されたしらすの釜揚げや佃煮を継続販売する。 ・田子の浦漁協加工場の鮮魚処理施設を利用し、“^{あか}紅^{ふじ}富士”をしらす食堂のメニューとして継続販売するほか新規メニューを商品化する。 <p>③ 田子の浦漁協の食堂施設及び加工施設において今以上に衛生に配慮した施設整備に向けた検討を行う。</p>
------	---

【流通販売・PR強化】

① ブランド力の強化

- ・“田子の浦しらす”については地理的表示の取得を目指した取り組みを進める。
- ・“田子の浦しらす”“富士宮にじます”に関する加工品を開発した際には、積極的に『ふじのくに新商品セレクション』に出品するなど、漁協ブランドの強化を図る。

② 漁業者、漁協による6次産業化推進

- ・田子の浦漁協の組合員は、漁獲したしらすの自社加工に取り組む。漁協は直売所等における商品の販売場所の提供を継続する。
- ・富士養鱒漁協の組合員は、漁協出荷分以外に漁業者自らの加工による燻製や刺身といった商品の販売を強化する。
- ・田子の浦漁協のしらす食堂で“紅^{あか}富士^{ふじ}”を使用した食事メニューを提供するほか、直売所で富士養鱒漁協の加工品を販売する。
- ・富士宮地区では、“富士宮にじます”の認知度を上げるため、地区内の取り扱い量を増やし、市民及び観光客向けのPRを行う。

③ 未利用魚や未利用部位を活用し、PRのための漁協商品の品数を増やす。

- ・市場で安値になってしまう「棒しらす（かえりサイズのしらす）」や、「しらす以外の魚」を使用した商品の種類及び取扱量を増やすほか、揚げ物や佃煮といった新たな商品の販売を継続する。
- ・ニジマスを加工する際に発生する骨や頭などの未利用部位を商品化し、しぐれ煮などの試験販売を継続する。
- ・“田子の浦しらす”と“富士宮にじます”を用い共同開発した土産物を、漁協直売所以外の拠点においても継続販売する。

④ イベントの共同出店

- ・それぞれの水産祭りに相互出店し、互いの地域内での知名度の向上を図る。
- ・しらす・にじますを新たなエリアに売り込み新規客層を取り込むため、地域内で開催される県、市町、観光協会主催のイベントに共同で出店する。
- ・田子の浦地区水産業再生委員会が実施する取組を継続するとともに、観光産業との連携を軸として、お互いの漁協の生産物（しらす・にじます）を地域内のイベントや体験型観光ツアーでPRし、相乗効果による知名度上昇を狙う。

【観光】

観光業との連携を地域の水産業を知ってもらう機会ととらえ、「その土地で食べる」ことを重視した体験型観光における情報発信を強化する。

① 情報発信の強化

- ・それぞれの地区で情報発信を積極的に行う。宣伝の相乗効果を図るため、バスツアーの実施など情報発信の際にはお互いの漁協の情報についても提供する。
- ・富士地区では市外・県外からの集客を図るため、しらす街道や漁協食堂を経由する観

	<p>光コースの設定を行う。また、漁協HPを通じ、漁協食堂の提供数量（本日生しらす何食分）や体験乗船・遊覧船の情報などを積極的に発信する。さらに、計画の前段階ではあるが、津波避難施設を兼ねた、複数の店舗が入った『河岸の市』の建設案や田子の浦漁協組合員の行う地曳網漁（観光地曳）などとのコラボレーションについても検討を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・富士宮地区では、にじます商品を提供する飲食店・販売店舗数を増やし、市民に向けた情報提供を行う。また、富士養鱒漁協の釣り堀施設の再整備のほか、周辺食事処と協力して地域への集客数を増加させる。 <p>② バスツアー会社に対する観光誘致</p> <ul style="list-style-type: none"> ・観光客を誘致する為、隣接地域や相互の観光資源・特産品とともにバスツアー会社などに提案することで地域の水産物の売り込みを強化し、取引先の共有・拡大を目指す。 <p>【中核的担い手の育成】</p> <p>若手漁業者及び養殖業者の指導や交流を通じ、地域で中核的担い手を育成する。</p> <p>① 地域漁業の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・富士・富士宮地域では新規就業者を指導する体制が組み立てられていることから、地域の中核的担い手となりうる漁業者の育成を行う。 <p>② 青壮年漁業者、養殖業者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす漁については中堅漁業者と田子の浦漁協壮青年部が協力し、若手漁業者に対する知識や技術の指導を行い中核的担い手として資質の向上を図る。 ・にじます養殖については、地区内の養殖従事者が新規就労者に対する指導を行うことで、若手が中核的担い手として資質向上を図る。 ・富士及び富士宮地区の中核的担い手同士が地域のイベント等で交流し、お互いの漁業・加工などの情報を得、人脈や技術を広げる機会を設ける。また地域外の漁協とも同様の活動を行う。 <p>③ 効率的な漁業の実施、競争力強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・効率的な操業体制の確立支援事業や競争力強化型機器等導入緊急対策事業を活用し、収益性の高い操業を実現する。 ・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業の活用を検討し、中核的担い手の将来に向けた収益向上の目標を設定し計画的な操業を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>浜の活力再生交付金【機能再編①】</p> <p>漁業経営セーフティネット構築事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>効率的な操業体制の確立支援事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>競争力強化型機器等導入緊急対策事業【中核的担い手の育成③】</p> <p>水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業【中核的担い手の育成③】</p>

(5) 関係機関との連携

以下の行政機関、水産関係団体、地域関係団体との連携のもと、各種計画の実現を図る。

静岡県、富士市、富士宮市、富士商工会議所、富士山観光交流ビューロー
 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
 流通業者、料理人、水産加工業者等

4 成果目標

(1) 成果目標の考え方

機能再編と中核的担い手の育成を広域浜プランの取組の柱とする。

(1) 機能再編

- ・田子の浦漁協が製氷能力を向上させた製氷機を整備することで、両漁協にとって特に夏季において鮮度保持に必要な十分な氷が確保できる。これにより、田子の浦漁協では大漁時の作業時間の増加や高鮮度しらすの水揚げが可能となり、漁獲金額の上昇が見込まれる。また富士養鱒漁協では、生産量が毎年増加している“紅富士”の出荷に十分対応できることから、出荷額の上昇が見込まれる。
- ・田子の浦漁協及び富士養鱒漁協が所有する加工施設を相互に利用することで、加工原料としてのそれぞれの漁獲物や生産物の取扱量が増加する。そのため漁協の買い支え可能量が増加し、魚価および漁業者収入の向上が見込まれる。

(2) 中核的担い手の育成

- ・田子の浦漁協では漁業許可の定数、富士養鱒漁協では規模拡大や新規経営開始に莫大な費用を要する養殖漁業の特性から、新規就業者数の増加は困難な状況にあるが、次世代の様々な取組を牽引する中核的担い手の育成を目標とする。田子の浦漁協及び富士養鱒漁協の漁業者が広域浜プランの実行に関わりお互いが交流する機会を設け、漁業所得の安定・向上に向けた取組を共同で行い、他地域や他業種との交流の機会が増える漁業士に推薦できる実績を持った漁業者を育成する。それにより、広域浜プランなどの取組の意義を次世代の漁業者に中核的な漁業者が発信し、より漁業者・漁協・行政が一体となった取組で、漁業振興・地域の活性化が見込まれる。

(2) 成果目標

しらす漁獲金額と紅富士出荷額	基準年	平成 24-28 年平均 :	382,209 千円
	目標年	平成 33 年 :	491,740 千円
加工場の相互利用で使用する しらす及びにじますの重量 (合計)	基準年	平成 28 年 :	70 kg
	目標年	平成 33 年 :	940 kg
漁業士の認定	基準年	平成 24-28 年累計 :	2 人
	目標年	平成 33 年 :	4 人

(3) 上記の算出方法及び妥当性

<p>(1) 機能再編</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製氷能力を向上させた製氷機の整備により、年間を通して漁獲物・生産物の鮮度保持に必要な氷が十分あるとした場合のしらす漁獲金額・ニジマス出荷額の合計を算出した。 <p>基準年：田子の浦漁協分～過去5か年（平成24～28）の平均年間しらす漁獲金額 富士養鱒漁協分～過去5か年（平成24～28）の平均年間ニジマス出荷金額</p> <p>目標年：田子の浦漁協分～氷不足の解消による操業時間の増加を加算した年間漁獲金額 富士養鱒漁協分～氷不足が解消しニジマス出荷を十分行える場合の年間出荷金額 ・加工場の相互利用で想定される、しらす佃煮や釜揚げ、“紅富士”の食堂メニューの販売高 <p>基準年：平成28年の実績（田子の浦漁協しらす食堂で提供される“紅富士”メニュー販売高） 目標年：加工場の相互利用で使用される、しらす及びにじますの想定重量</p> </p>	
<p>(2) 中核的漁業者</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在、田子の浦漁協及び富士養鱒漁協に所属する漁業者のうち、漁業士として各1名ずつ計2名が認定されている。両漁協間の交流を生かし地域の課題を改善するため、新たに2名の漁業士を認定する。 	

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広域プランとの関係性
漁業経営セーフティネット構築事業	漁船燃油の高騰に備え、積立金を貯蓄する。高騰した分の差額を取り崩して使うことで、安定した出漁ができる。
競争力強化型機器等導入緊急対策事業	老朽化した機器などを、高性能の物に入れ替え、省エネを図るとともに、漁獲量を向上させる。
水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業	中核的担い手へのリース方式による漁船導入で、先代から引継いだ老朽化した船体・設備・漁具などを高性能の物に一新し、省エネを図るとともに、漁獲量を向上させ、漁業経営を継続させる。
広域浜プラン実証調査事業	広域浜プラン認定後の3年間を対象期間としてプランの実証調査を支援する。
未定 〔水産業競争力強化緊急施設整備事業〕 〔浜の活力再生交付金〕	製氷及び貯氷量の不足が原因で操業時間や出荷量が左右されることなく、より高鮮度な水産物を水揚げするため、現行よりも能力が高い施設の改築・建替え等を行う。
水産業共同施設整備事業（県）	漁協が所有する漁業関連施設の整備を支援する。

※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・基金などを記載。ただし、本欄の記載をもって、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。