浜の活力再生プラン 令和7~11年度 第3期

1 地域水産業再生委員会

組織名	沼津市静浦地区地域水産業再生委員会
代表者名	大川 隆夫 (静浦漁業協同組合 代表理事組合長)

再生委員会の構成員	静浦漁業協同組合、沼津市
オブザーバー	静岡県(静岡県水産・海洋技術研究所)、静岡県漁連

対象となる地域の範囲	【地域の範囲】沼津市静浦地区
及び漁業の種類	【漁 業 種 類】まき網漁業(4経営体)
	シラス船曳網漁業(15 経営体)
	小型機船底曳網漁業 (7経営体)
	養殖業 (2経営体)
	一本釣り漁業(44 経営体)
	【漁業者数】 65名
	(令和6年12月時点)

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

沼津市静浦地区は、駿河湾の最奥に位置し、狩野川河口以南の南北に約8キロメートルにおよぶ地区で、古くから様々な漁業が行なわれてきた。特にイワシ、アジ、サバを主体としたまき網漁業が盛んで、地域内にはこれらの水揚げを背景にした水産加工業者や干物業者などが多数あって、漁業・水産加工業を主な産業とする地区として発展してきた。しかし近年は、雑節や干物等の加工品の需要の低下から水産加工業者の数が著しく減少するとともに、漁業者の高齢化も進み、当地区の漁業者数も右肩下がりで減少している。

沼津市には、漁業の生産活動及び水産物流通の拠点として、県管理の静浦漁港、戸田漁港、市管理の内浦漁港、西浦漁港、井田漁港、地方港湾の沼津港があり、地方卸売市場である沼津魚市場(沼津魚市場株式会社)と、産地市場である内浦共販所、静浦共販所が開設されている。静浦漁協は、静浦漁港を拠点に静浦共販所を開設しており、令和5年の静浦共販所の年間取扱量は19.3トン、取扱金額19,237千円で、その内シラスが17.9トン15,561千円となっている。

また、静浦漁協では静浦漁港内に漁協直営の水産物直売所を開設している。「無添加の旨さを食卓に届ける」ことをモットーに、静浦漁港にあがった新鮮な生シラス・釜揚げシラス、アジ・サバ・タチウオ・サンマ等の天日干しの干物を、家庭で食べきれる少量ずつを小分けして、お手頃な価格で販売をしている。さらに、静浦産水産物の販売方法の強化・拡大策の一環として、毎年12月末には「漁協年末大売出し」を開催し、鮮魚や練り製品など正月用の加工品も扱っている。また、浜プラン第1期、2期で取り組んできたワカメ養殖の収穫時期である2月から3月にイベント「朝ねぼう市」を開催し、生ワカメの販売拡大に取り組んでいる。

(2) その他の関連する現状等

沼津市は、都心から高速道路や新幹線等で約1時間半程度と非常にアクセスがよく、観光地伊豆の入口に位置することから、県外からの訪問者が多い。しかし、静浦地区には有名な名所旧跡、大きな観光・物販施設といったランドマークが無いためか、釣りやマリンレジャー目的といった特定の観光客には足を止めてもらえるものの、多くの観光客は通り過ぎてしまう地区である。

沼津市を訪れる観光客の多くが水産物の買い物や食事を求めており、静浦地区も漁業・水産業を営む地区として地区外・県外からの来訪者に足を止めてもらえるような魅力ある地区づくりやPR・情報発信に、沼津市と連携して取り組む必要がある。

3	活性	(KO)	取組	方針

(:	1)	前期の浜の	の活力再生	Eプランに	かかる成果	及び課題等	ž F		

(2) 今期の浜の活力再生プランの基本方針

1 漁業収入向上の取組

<ワカメ養殖、ヒジキ等>

- ・ワカメ養殖について、漁業者は現養殖場所における生産手法の改良により、単位面積あたりの収量を増加させるとともに、新規養殖場所を開拓することで生産量の増大を目指す。(拡大)
- ・生産したワカメは高単価で販売できる生ワカメとして、「朝ねぼう市」等の漁協青壮年 部が主催するイベントや漁協直売所で販売するとともに、近隣の飲食店等に出荷するこ とで所得の向上を図る。(継続)
- ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を開発し、漁協直売所等で販売することで所得の向上を図る。 (新規)
- ・ヒジキについては、青壮年部を中心に漁業者が天然のものを刈り取り、漁協が乾燥出荷を行う。販売では、加工済品を漁協が買い戻し、漁協直売所やイベントで販売する。また、青壮年部は、他の漁業者へ収穫技術を普及して、地区での生産量の増加を図る。 (拡大)

<シラス漁>

- ・漁協は、釜揚げシラスの加工能力を向上させ、漁業者からのシラスの買上量を増やすことで、シラス魚価の底上げを目指す。(拡大)
- ・漁協は、アルコール凍結機を用いた生食用凍結シラスの恒常的な加工販売や、新たな加工品の加工販売により、比較的魚体が大きい故に魚価が抑えられているシラスについての魚価向上を目指す。(新規)
- ・漁獲量の低迷により休止している漁業者による加工販売については、漁獲の動向をみながら再開を検討する。(継続)

<まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖>

- ・底曳網で漁獲されるヒゲナガエビは、水揚量の多少で魚価が大きく上下し安定しないため、水揚物の一部を定額で漁協が買い取り、漁協直売所で販売して漁業者の所得の向上を図る。 (新規)
- ・漁業者は、水揚物のうち、値が付かない、または安価なもので、加工すれば価値が上が ると思われるもの(例えば、細かいイワシ、サバ、タチウオなど)を、漁協加工場を使

用して自ら加工し、各種イベントで販売するとともに、新たな加工品の製品化を目指すことで所得の向上を図る。 (継続)

- ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めによる高付加価値化に取り組む。 (新規)
- ・魚類養殖については、新魚種養殖を試験的に行い、所得の向上を目指す。(新規)

<栽培漁業>

・現在行っているマダイやヒラメの栽培漁業を継続するとともに、資源管理を徹底することにより、組合員の漁獲量の安定的な確保につなげる。一方で、近年マダイやヒラメを 漁獲する漁業者が減少しており、これらの魚種の所得向上への貢献度が小さくなっていることから、今期プランでは、クエ等の高単価魚種の放流を推進する。(拡大)

<静浦産水産物の販売方法の強化・拡大>

- ・漁協は、漁業者から水産物を直接買い上げて販売する方針を強化することで、漁業者所 得の向上を図る。
- ・漁協は、地物水産物を活用した商品の近隣漁協の直売所での販売に向けて働きかけるほか、JA 直売所に流通を試み取扱い箇所を増やす。 (継続)
- ・漁村活性化のために実施するイベント開催や販売経験を土台として、現漁協直売所を拡大するとともに、静浦漁協組合員個人が販売スペースを借りて自ら水産物を販売する販売形式について検討を行っていく。同時に、常設の漁協食堂を開業し、組合員からの水産物を直接仕入れて運営していく。これら水産物販売および食堂では、静浦地区の漁獲物を基本とする。(継続)

2 漁業コスト削減の取組

- ・漁業者は、船底清掃を恒常的に行う事で航行時の漁船の抵抗軽減により、消費燃料削減を図る。
- ・巻き網漁業者は、船団内の漁撈機器のデータをリアルタイムに共有・記録できるシステムを導入することで、効率的な漁場探索を行い、燃油使用料の削減を図る。
- ・漁協は、燃油や配合飼料の高騰に備えるため、漁業経営セーフティーネットへの加入を 推進する

3 漁村の活性化のための取組

<イベントの開催>

- ・漁協、漁業者が中心となって、定期的に「朝ねぼう市」等の地元の水産物を利用したイベントを開催する。これにより、地域を巻き込みながら沼津市内や伊豆を訪れる観光客を対象とした、静浦漁協、静浦地区への人の流れの基礎を作る。(継続)
- ・以前実施していた、シラスメインのイベントについては、漁獲量の回復を待って行い、 近隣および市外、県外に当地区シラスの宣伝、周知を行う。 (継続)

<魚食普及>

・青壮年部が中心となって、小学生、幼稚園生を対象とした水産教室などを実施することで魚への親しみや地元の水産業への理解増進を図る。 (継続)

(3) 資源管理に係る取組

- ・まき網漁業者においては、月に1度程度満月の夜を挟んで5日間の月夜休みを自主的に設定して、休漁して資源管理に取り組んでいる。
- ・シラス船曳網漁業においては、毎日の操業開始時間を設定しているとともに、毎年1月15日から3月20日までを禁漁として資源管理に取り組んでいる。
- ・一本釣り漁業に関しては、沼津市西浦久料沖に禁漁区を設定し、放流稚魚の育成に取り組んでいる。

- ・小型機船底曳網漁業に関しては、5t以上の船舶を使用する場合は毎年5月16日から8月31日、5t未満の船舶を使用する場合は4月1日から9月30日までを禁漁とするとともに、5t未満の船舶は推進機関の馬力を45馬力までに制限し、資源確保に努めている。
- ・ 魚類養殖業に関しては内浦漁協・静浦漁協漁場改善計画を策定し、漁場の維持管理に努めている。

(4) 具体的な取組内容

1年目(令和7年度) 所得向上率(基準年比)9.54%

<ワカ	メ養殖	ヒジキ等>

- ・漁業者は、現獅子浜沖養殖場でのワカメ養殖拡大を試すとともに、新 たな養殖場所での試験養殖について検討を始める。(拡大)
- ・漁業者は生産したワカメを「朝ねぼう市」等のイベントや漁協直売所 で、生ワカメとして高単価で販売する。 (継続)
- ・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大)
- ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を有効活用した商品を試作する。 (新規)
- ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年 部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大)

<シラス漁>

- ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工 量を増大させる。
- ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを加工し、飲食店 等へ販売する。(新規)
- ・漁協は魚体が大きいシラスを用いた燻製製品を試作し、最適な加工条件を検討する。(新規)

<まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖>

- ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビの漁協直売所での販売に 向け、すでに同等品を販売している近隣漁協や県の技術指導を受け、 試験的に生産を行う。(新規)
- ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。 (継続)
- ・まき網漁業者は、漁獲したサバ、アジ等の一部に対し、血抜きや神経締めを行い、市場に水揚げする。 (新規)
- ・魚類養殖漁業者は、新魚種 (クエなど) の生産を試験的に行う。 (新規)

<栽培漁業>

- ・青壮年部、遊漁船業者は、関係機関と協力してヒラメ、マダイの中間 育成と放流および、クエの放流を実施する。(継続)
- <静浦産水産物の販売方法の強化・拡大>
 - ・漁協は、地物水産物を活用した商品を近隣漁協の直売所での販売について働きかける。
 - ・漁協は、地元水産物を活用した商品の JA 直売所への流通を試みる。 (継続)

漁業コスト削減 のための取組

- ・漁業者は漁船の船底清掃を実施し、燃油使用料を削減する。(継続)
- ・巻き網漁業者は、船団内の漁撈機器のデータをリアルタイムに共有・記録できるシステムを導入し、効率的な漁場探索を行う。 (新規)
- ・漁協は、漁業者に対し、漁業経営セーフティーネットへの加入を推進する。 (継続)

漁業収入向上の ための取組

(イベントの開催> ・漁協、漁業者は地元の水産物を利用したイベントを開催する。このイベントには、静浦地区内の水産加工業者、干物業者、また農業関係者等にも参加を呼び掛ける。 ・シラスメインのイベントについては、漁獲量の回復を待って行い、近隣および市外、県外に当地区シラスの宣伝、周知を行う。(継続) <魚食普及> ・青壮年部員は漁業士、漁協、県と協力し、小学生、幼稚園生を対象と

- ・青壮年部員は漁業士、漁協、県と協力し、小学生、幼稚園生を対象と した漁業体験や料理教室、栽培漁業の周知、稚魚放流などの水産教室 を行う。(継続)
- ・漁業経営セーフティーネット構築事業(国)

活用する支援措 置等

- ・水産イノベーション創出事業(県)
- 沼津市出漁促進事業(小型船)(市)
- ・沼津市種苗放流、魚食普及事業(市)

2年目(令和8年度) 所得向上率(基準年比)12.48%

<ワカメ養殖、ヒジキ等>

- ・漁業者は、現獅子浜沖養殖場でのワカメ養殖拡大を試すとともに、新 たな養殖場所での試験養殖を開始する。(拡大)
- ・漁業者は生産したワカメを「朝ねぼう市」等のイベントや漁協直売所で、生ワカメとして高単価で販売する。 (継続)
- ・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大)
- ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した試作品を漁協直売所等で 試験的に販売する。 (新規)
- ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年 部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大)

<シラス漁>

- ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工 量を増大させる。
- ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工 し、飲食店等へ販売する。 (新規)
- ・漁協は魚体が大きいシラスについて、1年目の検討結果をもとに、おっまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規)

<まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖>

- ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上 げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直 売所で販売する。(新規)
- ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。 (継続)
- ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 割合を増加させる。 (新規)
- ・ 魚類養殖漁業者は、新魚種 (クエなど) の生産を試験的に行い、収益 向上の可能性を検討する。 (新規)

<栽培漁業>

- ・青壮年部、遊漁船業者は、関係機関と協力してヒラメ、マダイの中間 育成と放流および、クエの放流を実施する。 (継続)
- <静浦産水産物の販売方法の強化・拡大静浦産水産物の活用促進>

漁業収入向上の ための取組

	・漁協は、地物水産物を活用した商品を近隣漁協の直売所での販売を開 始する。
	・漁協は、1年目に引き続き、地物水産物を活用した商品の JA 直売所 への流通を試みる。(継続)
漁業コスト削減 のための取組	・漁業者は漁船の船底清掃を実施し、燃油使用料を削減する。(継続)・巻き網漁業者は、船団内の漁撈機器のデータをリアルタイムに共有・記録できるシステムを導入し、効率的な漁場探索を行う。(新規)・漁協は、漁業者に対し、漁業経営セーフティーネットへの加入を推進する。(継続)
漁村の活性化の ための取組	<イベントの開催> ・漁協、漁業者は地元の水産物を利用したイベントを開催する。このイベントには、静浦地区内の水産加工業者、干物業者、また農業関係者等にも参加を呼び掛ける。 ・シラスメインのイベントについては、漁獲量の回復を待って行い、近隣および市外、県外に当地区シラスの宣伝、周知を行う。(継続) <無食普及> ・青壮年部員は漁業士、漁協、県と協力し、小学生、幼稚園生を対象とした漁業体験や料理教室、栽培漁業の周知、稚魚放流などの水産教室を行う。(継続)
活用する支援措 置等	・漁業経営セーフティーネット構築事業(国) ・水産イノベーション創出事業(県) ・沼津市出漁促進事業(小型船)(市) ・沼津市種苗放流、魚食普及事業(市)

3年目(令和9年度) 所得向上率(基準年比)15.42%

で、生ワカメとして高単価で販売する。(継続) ・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続)・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う	5 十 日 (11 41 5 十	及) 州侍四工率(基準中比)13.42%
たな養殖場所での試験養殖を引き続き行う。(拡大) ・漁業者は生産したワカメを「朝ねぼう市」等のイベントや漁協直売所で、生ワカメとして高単価で販売する。(継続) ・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は角体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続)・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		<ワカメ養殖、ヒジキ等>
 ・漁業者は生産したワカメを「朝ねぼう市」等のイベントや漁協直売所で、生ワカメとして高単価で販売する。(継続) ・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) くシラス漁> ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 		・漁業者は、現獅子浜沖養殖場でのワカメ養殖拡大を試すとともに、新
で、生ワカメとして高単価で販売する。(継続) ・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続)・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		たな養殖場所での試験養殖を引き続き行う。(拡大)
・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) <シラス漁 ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		・漁業者は生産したワカメを「朝ねぼう市」等のイベントや漁協直売所
・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったことで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) <シラス漁 ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		で、生ワカメとして高単価で販売する。(継続)
とで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったこ
売する。(拡大) ・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) <シラス漁> ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		,
・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) <シラス漁> ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
売する。(新規) ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
 ・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) (シラス漁> ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 		
部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) 急業収入向上のための取組 ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 		
 漁業収入向上のための取組 くシラス漁> 漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 		
 漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) <まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 		
をめの取組 量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) <まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う	漁業収入向上の	•
 ・漁協はアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) 〈まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 	ための取組	
し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) <まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) <まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続)・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
ラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規) <まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上 げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直 売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベン トに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上 げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直 売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベン トに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
 ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 		
げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続)・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		, ,
売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。 (継続)・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
トに参加するとともに、新たな加工品として販売する。 (継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う		
		トに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続)
┃ 割合を増加させる。(新規)		
		割合を増加させる。(新規)

	・魚類養殖漁業者は、新魚種(クエなど)の生産を本格的に開始する。
	(新規)
	<栽培漁業>
	・青壮年部、遊漁船業者は、関係機関と協力してヒラメ、マダイの中間
	育成と放流および、クエの放流を実施する。(継続)
	<静浦産水産物の販売方法の強化・拡大>
	・漁協は、地物水産物を活用した商品を近隣漁協の直売所での販売を行
	う。
	・漁協は、地元水産物を活用した商品の JA 直売所での販売を開始す
	る。(継続)
	・漁業者は漁船の船底清掃を実施し、燃油使用料を削減する。(継続)
St. Mr. St. Is Is Is	・巻き網漁業者は、船団内の漁撈機器のデータをリアルタイムに共有・記
漁業コスト削減	録できるシステムを導入し、効率的な漁場探索を行う。(新規)
のための取組	・漁協は、漁業者に対し、漁業経営セーフティーネットへの加入を推進す
	る。(継続)
	くイベントの開催>
	・漁協、漁業者は地元の水産物を利用したイベントを開催する。このイ
	ベントには、静浦地区内の水産加工業者、干物業者、また農業関係者
	等にも参加を呼び掛ける。
漁村の活性化の	・シラスメインのイベントについては、漁獲量の回復を待って行い、近
ための取組	隣および市外、県外に当地区シラスの宣伝、周知を行う。(継続)
	<魚食普及>
	・青壮年部員は漁業士、漁協、県と協力し、小学生、幼稚園生を対象と
	した漁業体験や料理教室、栽培漁業の周知、稚魚放流などの水産教室
	を行う。(継続)
	・漁業経営セーフティーネット構築事業(国)
活用する支援措	・水産イノベーション創出事業(県)
置等	・沼津市出漁促進事業(小型船)(市)
[D] 寸	· 沼津市種苗放流、魚食普及事業(市)
	10年中港田从师、忠及日及孝未(中)

4年目(令和10年度) 所得向上率(基準年比)18.36%

	<ワカメ養殖、ヒジキ等>
	・漁業者は、現獅子浜沖養殖場でのワカメ養殖を拡大するとともに、新
	たな養殖場所での試験養殖を引き続き行う。(拡大)
	・漁業者は生産したワカメを「朝ねぼう市」等のイベントや漁協直売所
	で、生ワカメとして高単価で販売する。(継続)
	・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったこ
	とで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販
	売する。(拡大)
海米はすらしの	・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販
漁業収入向上の	売する。(新規)
ための取組	・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年
	部以外の漁業者による収穫を行う。 (拡大)
	<シラス漁>
	・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工
	量を増大させる。(拡大)
	・漁協は導入済みであるアルコール凍結機を用いて生食用凍結シラスを
	恒常的に加工し、飲食店等へ販売する。(新規)
	・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シ
	ラススモーク』といった製品に加工して販売する。(新規)

	 くまき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベントに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う割合を増加させる。(新規) ・魚類養殖漁業者は、新魚種(クエなど)の生産を本格的に開始する。(新規) 〈栽培漁業〉 ・青壮年部、遊漁船業者は、関係機関と協力してヒラメ、マダイの中間育成と放流および、クエの放流を実施する。(継続) 〈静浦産水産物の販売方法の強化・拡大> ・漁協は、地物水産物を活用した商品を近隣漁協の直売所での販売を行う。 ・漁協は、地元水産物を活用した商品のJA施設直売所での販売を行う(継続) ・漁協は、漁村活性化のために実施するイベント開催や上記販売経験を土台とした現漁協直売所の拡大及び、漁協食堂の開業について検討す
漁業コスト削減のための取組	る。 ・漁業者は漁船の船底清掃を実施し、燃油使用料を削減する。(継続) ・巻き網漁業者は、船団内の漁撈機器のデータをリアルタイムに共有・記録できるシステムを導入し、効率的な漁場探索を行う。(新規) ・漁協は、漁業者に対し、漁業経営セーフティーネットへの加入を推進する。(継続)
漁村の活性化の ための取組	 (イベントの開催> ・漁協、漁業者は地元の水産物を利用したイベントを開催する。このイベントには、静浦地区内の水産加工業者、干物業者、また農業関係者等にも参加を呼び掛ける。 ・シラスメインのイベントについては、漁獲量の回復を待って行い、近隣および市外、県外に当地区シラスの宣伝、周知を行う。(継続) (魚食普及> ・青壮年部員は漁業士、漁協、県と協力し、小学生、幼稚園生を対象とした漁業体験や料理教室、栽培漁業の周知、稚魚放流などの水産教室を行う。(継続)
活用する支援措 置等	・漁業経営セーフティーネット構築事業(国) ・水産イノベーション創出事業(県) ・沼津市出漁促進事業(小型船)(市) ・沼津市種苗放流、魚食普及事業(市)

5年目(令和11年度) 所得向上率(基準年比)21.34%

	<ワカメ養殖、ヒジキ等>
	・漁業者は、現獅子浜沖養殖場でのワカメ養殖を拡大するとともに、新
	たな養殖場所での本格養殖を開始する。(拡大)
	・漁業者は生産したワカメを「朝ねぼう市」等のイベントや漁協直売所
漁業収入向上の	で、生ワカメとして高単価で販売する。(継続)
ための取組	・漁業者はコロナの終息により、通常のイベントが開催可能となったこ
	とで開催が増えるであろう各種イベントに参加し、静浦産ワカメを販
	売する。(拡大)
	・漁業者は、メカブ等の未利用部位を活用した商品を漁協直売所等で販
	売する。(新規)

・青壮年部が行っているヒジキの収穫を引き続き行うとともに、青壮年 部以外の漁業者による収穫を行う。(拡大) <シラス漁> ・漁協は、漁業者からのシラスの買上量を増やし、釜揚げシラスの加工 量を増大させる。(拡大) ・漁協はアルコール凍結機を用いてによる生食用凍結シラスを恒常的に 加工し、飲食店等へ販売する。(新規) ・漁協は魚体が大きいシラスについて、おつまみ感覚で食べられる『シ ラススモーク』といった製品に加工して販売する。 (新規) <まき網、一本釣り、小型底曳、魚類養殖> ・漁協は、底曳網にて漁獲されるヒゲナガエビを水揚後速やかに買い上 げ、急速冷凍することで、鮮度を保ったままの冷凍商材として漁協直 売所で販売する。(新規) ・漁業者は、安価な魚を漁協加工場を使用して自ら加工し、各種イベン トに参加するとともに、新たな加工品として販売する。(継続) ・まき網漁業者は、サバ、アジなどについて、血抜きや神経締めを行う 割合を増加させる。(新規) ・ 魚類養殖漁業者は、新魚種 (クエなど) の生産を本格的に開始する。 (新規) <栽培漁業> ・青壮年部、遊漁船業者は、関係機関と協力してヒラメ、マダイの中間 育成と放流および、クエの放流を実施する。(継続) <静浦産水産物の販売方法の強化・拡大> ・漁協は、地物水産物を活用した商品を近隣漁協の直売所での販売を行 ・漁協は、地元水産物を活用した商品の JA 施設直売所での販売を行う ・漁協は、漁村活性化のために実施するイベント開催や上記販売経験を 土台として、現漁協直売所を拡大するとともに、静浦漁協組合員個人 が販売スペースを借りて自ら水産物を販売する販売形式について検討 を行っていく。 ・同時に常設の漁協食堂を開業し、組合員からの水産物を直接仕入れて 運営していく。これら水産物販売および食堂では、静浦地区の漁獲物 を基本とする。 ・漁業者は漁船の船底清掃を実施し、燃油使用料を削減する。(継続) ・巻き網漁業者は、船団内の漁撈機器のデータをリアルタイムに共有・記 漁業コスト削減 録できるシステムを導入し、効率的な漁場探索を行う。(新規) のための取組 ・漁協は、漁業者に対し、漁業経営セーフティーネットへの加入を推進す る。 (継続) <イベントの開催> ・漁協、漁業者は地元の水産物を利用したイベントを開催する。このイベ ントには、静浦地区内の水産加工業者、干物業者、また農業関係者等に も参加を呼び掛ける。 漁村の活性化の ・シラスメインのイベントについては、漁獲量の回復を待って行い、近隣 ための取組 および市外、県外に当地区シラスの宣伝、周知を行う。(継続) <魚食普及> ・青壮年部員は漁業士、漁協、県と協力し、小学生、幼稚園生を対象とし た漁業体験や料理教室、栽培漁業の周知、稚魚放流などの水産教室を行 う。(継続) ・漁業経営セーフティーネット構築事業(国) 活用する支援措 ・水産イノベーション創出事業(県) 置等 · 沼津市出漁促進事業(小型船)(市) · 沼津市種苗放流、魚食普及事業(市)

	水産業強化支援事業((国)

(5) 関係機関との連携

- ・プラン全般に係る取組の効果が十分に発揮されるよう、行政(静岡県、沼津市)、関係団体(静岡県漁業協同組合連合会)、地域団体(静浦ひもの組合等)との連携を強化する。
- ・漁村活性化に係る取り組みの効果が十分に発現されるよう、地域関係者(静浦地区内の水産加工業者、干物業者、また農業関係者等)との連携を強化する。

(6) 取組の評価・分析の方法・実施体制

取組の実施状況及び効果の発現状況を評価・分析し、それを踏まえて取組を改善する ため、進捗管理チェックシートを作成する。チェックシートは年に1回、委員による進 捗状況の確認を行う。

4 目標

(1) 所得目標

1 / // NIN II W		
	基準年	千円
漁業者の所得の		千円
向上 10%以上	目標年	千円
		千円

(2)上記の	算出方	法及	びその	り妥当性

(3) 所得目標以外の成果目標

① 所得向上の取組に係る成果目標

いころの亜色光体	基準年	令和元年度~令和5年度の 5中3平均:	1, 182	(円/kg)
シラスの平均単価	目標年	令和 11 年度 :	1, 242	(円/kg)

② 漁村活性化の取組に係る成果目標

水産物販売イベント の開催回数	基準年	令和6年度:	2	(回/年)
	目標年	令和 11 年度:	4	(回/年)

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

①一本釣り漁業の漁獲物平均単価

基準年は、令和元年度~令和5年度の5中3平均を採用した。一本釣り漁業の漁獲物については、今期プランの取組でオリジナル加工品の開発、およびその販売力強化に取り組む。1期プランの成果もあり魚価は上昇傾向にあり、これらの取組の効果も加われば5年間で5%の向上が可能であると考えている。

②水産物販売イベントの開催回数

基準年の実施件数は、令和6年度の実施回数とした。目標年は、青壮年部を中心にイベントの実施回数を拡大していく計画のため、2倍の数値とした。イベント自体はすでに実施中であり、イベント開催に係るノウハウは有していることから妥当な目標値であると判断した。

5 関連施策

活用を予定している関連施策名とその内容及びプランとの関係性

事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性
漁業経営セーフ	漁業者と国の拠出により。燃油価格などが高騰したときに補助金を交付す
ティーネット構	る。
築事業 (国)	⇒プランの取組全体を支える。
水産業強化支援	浜の活力再生プランに位置付けられた共同利用施設の整備、プラン策定地
事業 (国)	域における水産資源の管理・維持増大、漁港漁場の機能高度化や防災・減
	災対策に必要な整備等を支援
	⇒漁協施設の更新による地域産水産物の消費増進
水産イノベーシ	水産業者等が行う所得向上の取組を支援
ョン創出事業	→個々の取組を支える
(県)	
沼津市出漁促進	水揚量を確保し、流通促進を図るため、小型船を対象に、水揚回数に応じ
事業 (小型船)	た補助金を交付する。
(市)	⇒漁業の経営安定化に寄与し、浜プランの着実な実施を支える。
沼津市種苗放	種苗放流の実施のよる水産資源の増大及び、各種催物又は講習会の実施に
流、魚食普及事	よる水産物の消費拡大を支援する。
業 (市)	⇒資源増大及び静浦産水産物の知名度向上により、プランの取組全体を支
	える。