

浜の活力再生プラン (第2期)

1 地域水産業再生委員会

組織名	伊東網代地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 高田充朗 (いとう漁業協同組合 代表理事組合長)

再生委員会の構成員	いとう漁業協同組合、静岡県定置網漁業協会 伊東市、熱海市、静岡県 (水産・海洋技術研究所伊豆分場)
オブザーバー	

※再生委員会の規約及び推進体制の分かる資料を添付すること

対象となる地域の範囲及び 漁業の種類	伊東市、熱海市 (いとう漁協の地区) 定置網漁業 (5 経営体)、まき網漁業 (1 経営体)、 一本釣り漁業 (156 経営体)、刺網漁業 (35 経営体)、 採介藻漁業 (39 経営体)、ひき網漁業 (3 経営体)、 敷網漁業 (3 経営体) ※沿岸漁業者については、複数漁業を兼業
-----------------------	---

※策定時点で対象となる漁業者数も記載すること

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

<p>伊東網代地区は伊東市と熱海市にまたがり、東に相模湾を望む風光明媚な場所に位置している。当地区では、相模灘 (伊豆半島沿岸) と伊豆諸島海域を中心に定置網、まき網、一本釣り、棒受網、刺網、採介藻漁業など様々な漁業が営まれ、サバやブリ、アジ、イカ、キンメダイ、イセエビといった多種多様な漁獲物が伊東魚市場に年間約 3,600 トン水揚げされる。水揚げされた新鮮な魚介類は地域の飲食店や民宿でも利用されるほか、加工品としても販売され観光資源の一つとなるほど、当地区において漁業は重要な産業となっている。</p> <p>しかし、さかな離れ等による魚介類消費の低迷、また高水温や藻食性魚介類の影響による磯焼け、食害哺乳類・魚類による水揚げ量減少などの要因で漁業所得が減少しており、また燃油や漁業資材の高騰によるコストの増大が経営を逼迫している。さらに、高齢化や後継者不足がより漁家経営を厳しい状況にしている。</p> <p>現在、いとう漁協では地産地消や魚食普及に取り組み、その一環として毎朝伊東港に水揚げされる魚のうち、小型のサバや中・小型のシイラ、小型のイサキ等、鮮魚や加工原料の規格に合わ</p>

ないために市場で安い値段でしか取引されない魚を「魚肉落とし身製造機（骨肉分離機）」を用いて、すり身に加工して付加価値をつけて販売している。加工されたすり身は「新鮮すり身サバ男くん」等として学校給食や高齢者介護施設、関東の外食店等に販売している他、更に２次加工品として、はんぺん、揚げはんぺん、つみれ等の製造販売に取り組み、現在県内を中心に販売促進活動を行っている。これらの地産地消・魚食普及の取組が評価され、水産庁が実施する『魚の国のしあわせプロジェクト』において奨励賞を受賞した。

平成 25 年、26 年に行われた Fish-1 グランプリで「サバ男くんのトマトソース」「金のだし茶漬け」が、準グランプリ（第一回ご当地魚グルメ部門）、グランプリ（第二回プライドフィッシュ部門）を獲得、伊東魚市場で水揚げされる魚の美味しさを市内はもとより全国にアピールしている。

水産物の流通コストの削減、多様化・高度化する需要のニーズに対応するため、平成 24 年 12 月に網代魚市場を廃止し、伊東魚市場と統合した。旧網代魚市場は平成 25 年 1 月より網代荷捌所として業務を行っている。さらに県内大手量販店と直接取引を行うなど、鮮魚の流通改革にも取り組んでいる。

また、漁業者も参加し、藻場の保全や資源の維持・回復の取組、種苗放流や魚礁の設置など資源増殖の増大に努めている。

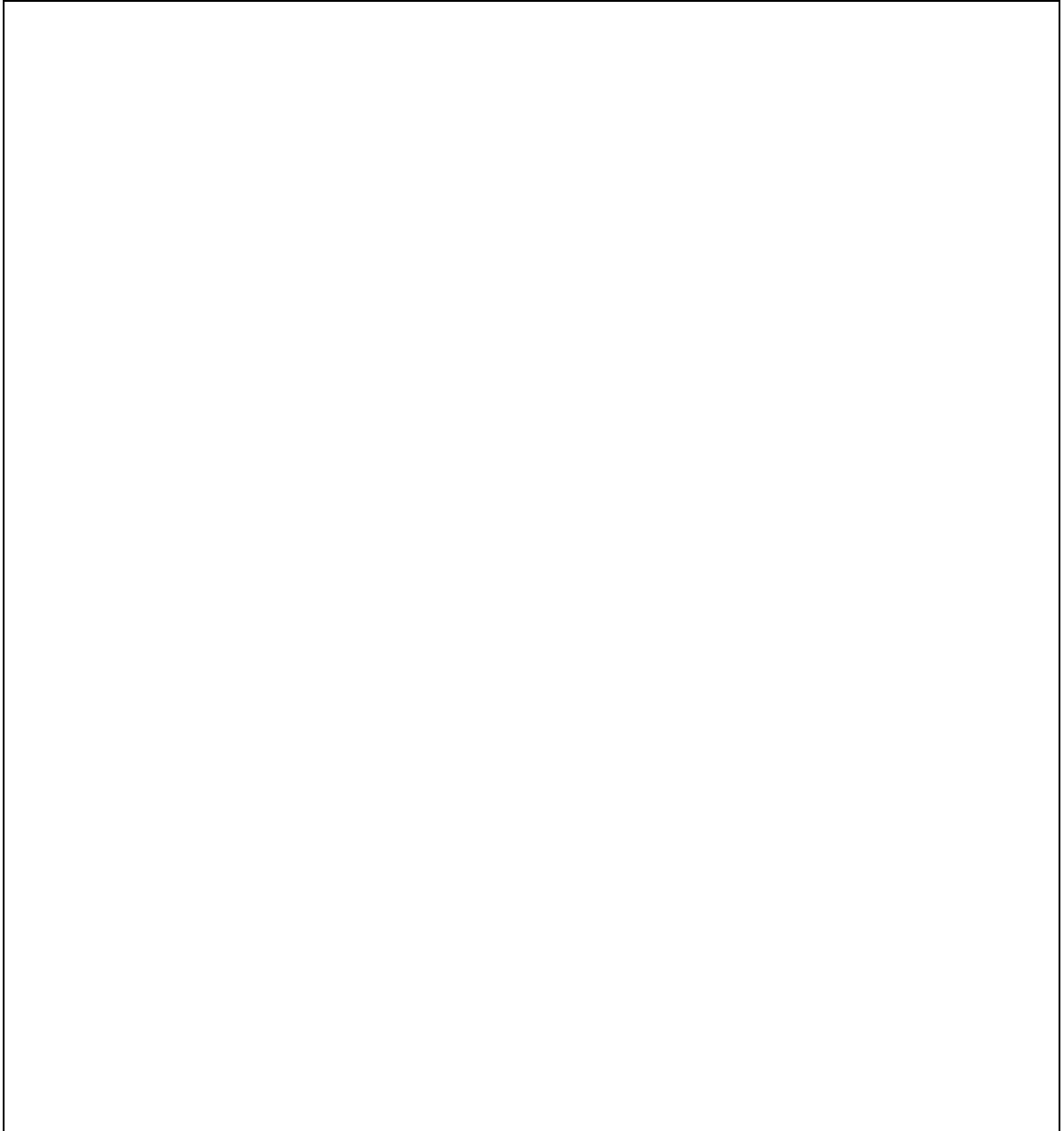
(2) その他の関連する現状等

県内の代表的な温泉地である伊東市、熱海市には古くから県内だけでなく、関東圏からの観光客が多く訪れる。また、伊東港の目の前を通る国道 135 号線は東伊豆、下田へ向かう多くの観光客が活用するルートであり、これらの来訪客を長く伊東市に留まらせることにより、地域活性化を図る必要がある。

3 活性化の取組方針

(1) 前期の浜の活力再生プランにかかる成果及び課題等

--



(2) 今期の浜の活力再生プランの基本方針

●鮮度保持・品質管理による高付加価値化

ハード面の対応として、当漁協には製氷・貯氷庫が 2 棟あるが、老朽化の進行およびフロン R22 が将来的に入手・使用できなくなることから、新たな製氷・貯氷庫の施設整備に着手する。これにより、今後も安定した氷の供給体制の維持および水揚物の品質管理（保冷）の徹底を図る。加えて、前期プランで着手できなかった市場改修についても計画を再検討し、整備に向けた調整を進める。

ソフト面での対応として、漁獲時の取り扱い方法の改善・工夫（品質劣化しやすい魚種は別途水揚げ、脱血、神経締め等）およびその普及を進め、水揚物の魚価向上を図る。

●6次産業化・地産地消・魚食普及の更なる推進

前期プランで実施してきた「伊豆・いとう地魚王国」による水産物のPRや消費拡大の取組を継続するとともに、漁協独自のネット販売等、新たな流通体制の確立も図る。

●資源保護等の取組

前期プランに引き続き、キンメダイの資源管理や食害対策等を進め、水揚量の増大を図る。また、藻場造成によるアワビ、サザエ等の回復および水揚量の増大を図る。

(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

・定置網漁業

資源管理計画を作成し、定期休漁を実施 くらまぐろ静岡県計画の遵守

・まき網漁業

資源管理計画を作成し、定期休漁を実施・TACによる漁獲管理

・一本つり漁業

資源管理計画を作成し、定期休漁を実施（キンメダイ）

・敷網漁業

TACによる漁獲管理（棒受網・さばすくい網）

・採介藻漁業

休漁日の設定・共同漁業権行使規則により制限

※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（令和3年度） 所得向上（基準年比）5.9%

<p>漁業収入向上のための取組 (目標値2%)</p>	<p>●鮮度保持・品質管理による高付加価値</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、漁業者と製氷・貯氷庫の施設整備に向けた計画を協議する。 ・現在、一部の定置網漁業者、一本つり漁業者、刺網漁業者が脱血や神経締めといった、漁獲物の高鮮度処理を実施している。また、定置網における漁獲時の工夫として、イカ類は魚類とは別に取り上げ、身質の劣化を防ぐ取組を行っている（富戸定置）。漁協は、こうした取組の普及実態および魚価向上効果を把握するとともに、買受人への情報提供を行う。 <p>●6次産業化・地産地消・魚食普及の更なる推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、前期プランに引き続き、「伊豆・いとう地魚王国」による水産物のPRや消費拡大の取組を実施する。 ・コロナ禍による家庭内消費需要の増大を鑑み、漁協は、当漁協独自の動画配信サービスと連携したネット販売（コロナ禍により魚価の下がった高単価水産物：キンメダイ、サザエ等）を実施する。 ・漁協は、食品加工会社等との連携を拡大し、すり身や単価の低い魚種（小型
---------------------------------	--

	<p>のサバ等) の需要開拓を進める。</p> <p>●資源保護等の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 県水産・海洋技術研究所等と連携し、漁業者等は食害生物の駆除を実施し、漁協は、粗朶魚礁設置、マダイ等の種苗放流を引き続き行い、稚魚、貝エビ類の資源を保護する。 ・ 漁業者等は磯焼け被害を受けた藻場の再生のための対策を検討し、カジメ等の移植を実施する。
<p>漁業コスト削減のための取組 (目標値 2%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全漁業者が船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを削減する ・ 漁協及び漁業者は省エネ機関への換装を推進する。
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水産業競争力強化緊急事業 ・ 漁業経営セーフティネット構築事業 ・ 水産業共同施設整備事業 (静岡県) ・ 水産イノベーション対策推進事業 (静岡県) ・ 水産業振興事業 (伊東市)

2年目 (令和4年度) 所得向上 (基準年比 7.0%)

<p>漁業収入向上のための取組 (目標値 2.5%)</p>	<p>●鮮度保持・品質管理による高付加価値</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁協は製氷・貯氷庫の基本構想を策定する。 ・ 漁協は漁業者に対して鮮度向上技術の普及拡大を図る。漁業者は脱血や神経締め等の鮮度向上に向けた取り組みを実施する。 <p>●6次産業化・地産地消・魚食普及の更なる推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 前年に引き続き、漁協および漁業者は「伊豆・いとう地魚王国」による水産物のPRや消費拡大の取組を実施する。 ・ 漁協はネット販売の取扱量を拡大する。併せて購入客のニーズ分析や注文受付～市場での鮮魚確保～梱包・発送作業の効率化を行い、収益増加を図る (収益増加分は漁業者からの鮮魚買取単価の向上に充てる)。 ・ 漁協は、前年に引き続き食品加工会社等との連携を拡大してサバ等の単価向上を進める。 <p>●資源保護等の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業者は前年に引き続き、漁協、県水産・海洋技術研究所伊豆分場等と連携して、キンメダイの食害生物 (サメ、バラムツ等) の駆除、マダイ等の種苗放流、粗朶魚礁設置によるアオリイカ資源の維持等に取り組み、漁獲対象種の資源保護を図る。 ・ 漁業者等は前年に引き続き磯焼け被害を受けた藻場の再生のための対策を検討し、カジメ等の移植を実施するとともに、取組効果の検証を行う。
------------------------------------	---

漁業コスト削減のための取組 (目標値 3%)	<ul style="list-style-type: none"> ・前年に引き続き、漁業者は船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを削減する ・漁協及び漁業者は省エネ機関への換装を推進する。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・水産業競争力強化緊急事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・水産業共同施設整備事業（静岡県） ・水産イノベーション対策推進事業（静岡県） ・水産業振興事業（伊東市）

3年目（令和5年度） 所得向上（基準年比 8.2%）

漁業収入向上のための取組 (目標値 3%)	<ul style="list-style-type: none"> ●鮮度保持・品質管理による高付加価値 <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、製氷・貯氷庫の施設整備の基本設計を行う。 ・前年に引き続き、漁協は漁業者に対して鮮度向上技術の普及拡大を図る。漁業者は脱血や神経締め等の鮮度向上に向けた取り組みを実施する。 ●6次産業化・地産地消・魚食普及の更なる推進 <ul style="list-style-type: none"> ・前年に引き続き、漁協および漁業者は「伊豆・いとう地魚王国」と連携して水産物のPRや消費拡大の取組を実施する。 ・漁協はネット販売の取扱量を拡大する。併せて購入客のニーズ分析や注文受付～市場での鮮魚確保～梱包・発送作業の効率化を継続し、収益増加を図る。 ・漁協は、前年に引き続き食品加工会社等との連携を拡大してサバ等の単価向上を進める。 ●資源保護等の取組 <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は前年に引き続き、漁協、県水産・海洋技術研究所伊豆分場等と連携して、キンメダイの食害生物（サメ、バラムツ等）の駆除、マダイ等の種苗放流、粗朶魚礁設置によるアオリイカ資源の維持等に取り組み、漁獲対象種の資源保護を図る。 ・漁業者等はカジメ等の移植効果の検証結果を踏まえ、カジメ移植の継続、または新たな藻場造成の取り組みを行う。
漁業コスト削減のための取組 (目標値 4%)	<ul style="list-style-type: none"> ・前年に引き続き漁業者は船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを削減する ・漁協及び漁業者は省エネ機関への換装を推進する。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・水産業競争力強化緊急事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・水産業共同施設整備事業（静岡県） ・水産イノベーション対策推進事業（静岡県） ・水産業振興事業（伊東市）

4年目（令和6年度）所得向上（基準年比 9.3%）

<p>漁業収入向上のための取組 (目標値 3.5%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鮮度保持・品質管理による高付加価値 <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、製氷・貯氷庫の詳細設計について協議する。 ・前年に引き続き、漁協は漁業者に対して鮮度向上技術の普及拡大を図る。漁業者は脱血や神経締め等の鮮度向上に向けた取り組みを実施する。 ●6次産業化・地産地消・魚食普及の更なる推進 <ul style="list-style-type: none"> ・前年に引き続き、漁協および漁業者は「伊豆・いとう地魚王国」と連携して水産物のPRや消費拡大の取組を実施する。 ・漁協はネット販売の取扱量を拡大する。併せて購入客のニーズ分析や注文受付～市場での鮮魚確保～梱包・発送作業の効率化を継続し、収益増加を図る。 ・漁協は、前年に引き続き食品加工会社等との連携を拡大してサバ等の単価向上を進める。 ●資源保護等の取組 <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は前年に引き続き、漁協、県水産・海洋技術研究所伊豆分場等と連携して、キンメダイの食害生物（サメ、バラムツ等）の駆除、マダイ等の種苗放流、粗朶魚礁設置によるアオリイカ資源の維持等に取り組み、漁獲対象種の資源保護を図る。 ・漁業者等はこれまで実施してきた藻場造成の取り組み結果を踏まえて、カジメ移植の継続、または新たな藻場造成の取り組みを行う。
<p>漁業コスト削減のための取組 (目標値 5%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・前年に引き続き漁業者は船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを削減する。 ・漁協及び漁業者は省エネ機関への換装を推進する。
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・水産業競争力強化緊急事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・水産業共同施設整備事業（静岡県） ・水産イノベーション対策推進事業（静岡県） ・水産業振興事業（熱海市）

5年目（令和7年度）所得向上（基準年比 10.5%）

<p>漁業収入向上のための取組 (目標値 4%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●鮮度保持・品質管理による高付加価値 <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、製氷・貯氷庫の施設整備の詳細設計を行う。 ・前年に引き続き、漁協は漁業者に対して鮮度向上技術の普及拡大を図る。漁業者は脱血や神経締め等の鮮度向上に向けた取り組みを実施する。 ●6次産業化・地産地消・魚食普及の更なる推進 <ul style="list-style-type: none"> ・前年に引き続き、漁協および漁業者は「伊豆・いとう地魚王国」と連携して水産物のPRや消費拡大の取組を実施する。
----------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協はネット販売の取扱量を拡大する。併せて購入客のニーズ分析や注文受付～市場での鮮魚確保～梱包・発送作業の効率化手法を確立させ、収益増加を図る。 ・漁協は、前年に引き続き食品加工会社等との連携を拡大してサバ等の単価向上を進める。 ●資源保護等の取組 ・漁業者は前年に引き続き、漁協、県水産・海洋技術研究所伊豆分場等と連携して、キンメダイの食害生物（サメ、バラムツ等）の駆除、マダイ等の種苗放流、粗朶魚礁設置によるアオリイカ資源の維持等に取り組み、漁獲対象種の資源保護を図る。 ・漁業者等はこれまで実施してきた藻場造成の取り組み結果を踏まえて、カジメ移植の継続、または新たな藻場造成の取り組みを行う。
漁業コスト削減のための取組 (目標値 6%)	<ul style="list-style-type: none"> ・前年に引き続き漁業者は船底清掃、省エネ航行の励行により漁業コストを削減する ・漁協及び漁業者は省エネ機関への換装を推進する。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・水産業競争力強化緊急事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業 ・水産業共同施設整備事業（静岡県） ・水産イノベーション対策推進事業（静岡県） ・水産業振興事業（伊東市）

(5) 関係機関との連携

市、農協、観光協会、商工会議所などと協力し、商品開発や地場産品の PR を行うとともに、食育推進団体や市栄養士、飲食店等からのレシピ提案や商工会議所等への地産地消、調理方法などの情報提供を行い、漁業体験、料理教室、市場内でのおさかな市などの開催などに取り組む。

4 目標

(1) 所得目標

漁業総所得の基準年比 10% 以上の向上	基準年	円 (H27～R1 5 中 3 平均)
	目標年	円 (R 7 年)

(2) 上記の算出方法及びその妥当性

--

※算出の根拠及びその方法等について詳細に記載し、必要があれば資料を添付すること。

(3) 所得目標以外の成果目標

ブリ平均単価向上	基準年	311 円/kg (H27~R1 5中3平均)
	目標年	319 円/kg (令和7年度)

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

ぶり銘柄（大型魚）及びわらさ銘柄の水揚量の一部を、ネット販売で高単価で販売すること等により平均単価の向上を目指すことから、ブリ全体の平均単価により設定する。基準は直近5年間（平成27年から令和元年）の水揚金額及び水揚量の5中3平均から算出した平均単価とした。目標単価は、想定しているネット販売額、加工品向け販売額、通常出荷額の合計額を合計販売量で除して加重平均により算出した。

※詳細な算出方法については別添エクセルシート参照

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
漁業経営セーフティネット構築事業	燃油高騰に対する自助対策として、漁業経営の安定化につなげる
未定	製氷・貯氷庫の施設整備