

浜の活力再生プラン  
令和5～9年度  
第2期

1 地域水産業再生委員会

組織名	千葉県地域水産業再生委員会 夷隅地区部会
代表者名	夷隅地区部会長 畑中 英男（御宿岩和田漁業協同組合代表理事組合長）

再生委員会の構成員	勝浦漁協、新勝浦市漁協、御宿岩和田漁協、夷隅東部漁協、勝浦市、御宿町、いすみ市 千葉県漁業協同組合連合会、千葉県（勝浦水産事務所）
オブザーバー	千葉県水産総合研究センター 株式会社 SOTOBO ISUMI

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	いすみ市（夷隅東部漁協の地区） 小型漁船漁業 91 経営体（正組合員数 167 名） まき網漁業 1 経営体（正組合員数 1 名） ※令和4年3月末時点（夷隅東部漁協業務報告書）
-------------------	--

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

本地域は、千葉県の南東、房総半島太平洋岸のほぼ中央に位置し、年間を通じて温暖な気候に恵まれ、起伏に富んだ風光明媚な海岸線は南房総国定公園に指定されている。北側は砂浜域、南は岩礁域となっているほか、いすみ市（以下、「市」という。）沿岸の東 10 数 km 沖合には、水深 20m 前後の起伏に富んだ「器械根」と呼ばれる広大な岩礁域（約 120 km<sup>2</sup>）が存在し、暖水と冷水が混じり合う多様な魚介類の豊かな漁場となっている。

この地域の漁業者は、夷隅東部漁協（以下、「漁協」という。）に所属し、大原、太東、岩船の 3 漁港を根拠地としてひき縄（サワラ、ブリ類）やはえ縄（トラフグ、マダイ）、刺し網（ヒラメ、イセエビ）、まき刺し網（ブリ類、マダイなど）、タコつぼ（マ

年度	漁獲量 (ト)	金額 (円)
H21	2,100	700,000
H22	1,900	650,000
H23	1,900	600,000
H24	1,700	600,000
H25	2,100	650,000
H26	1,000	600,000
H27	1,500	650,000
H28	800	550,000
H29	700	650,000
H30	500	500,000
R1	1,000	550,000
R2	800	500,000
R3	1,000	550,000

図1 夷隅東部漁協における水揚量・金額の推移

ダコ) など多種多様な漁法を営む小型漁船漁業と、イワシ類を主対象とするまき網漁業を営んでおり、漁協における水揚量や金額は図 1 のとおりとなっている。近年はイワシ類の魚種交代や回遊魚の好不漁、磯根資源の減少等により、水揚量、金額ともに減少している。

大原漁港に水揚げされる魚介類は、漁場が近いことから鮮度や品質が良く、消費地市場や飲食店関係者から「大原もの」として評価が高い。特にイセエビは、全国有数の水揚量を誇っているほか、色や大きさが良いことから「外房イセエビ」として千葉県から千葉ブランド水産物の認定を受けているほか、冬場に水揚げされるマダコは「太東・大原産真蛸」、マダイは「いすみ産マダイ」、器械根で獲れるサザエは「いすみ産大きざえ」として併せて認定を受けている。また、市がいすみブランドとして、「器械根イセエビ」、「器械根サザエ」、「器械根アワビ」、「いすみの沖ダコ (太東・大原産)」などを認定しており、地域水産物のブランド化が進んでいる。

一方、漁業経営を取り巻く環境は、海洋環境の変化や水産資源の減少だけでなく、燃油価格高騰、漁船、漁労機器の老朽

化などに伴う経費の増加などにより厳しさを増している。併せて漁業者の高齢化に伴う正組合員数の減少も進んでいるが (図 2)、当地域では積極的な新規就業者の受入や漁家子弟の就業が進んでおり、近隣の市町 (勝浦市、御宿町) に比べ、緩やかな減少となっている。

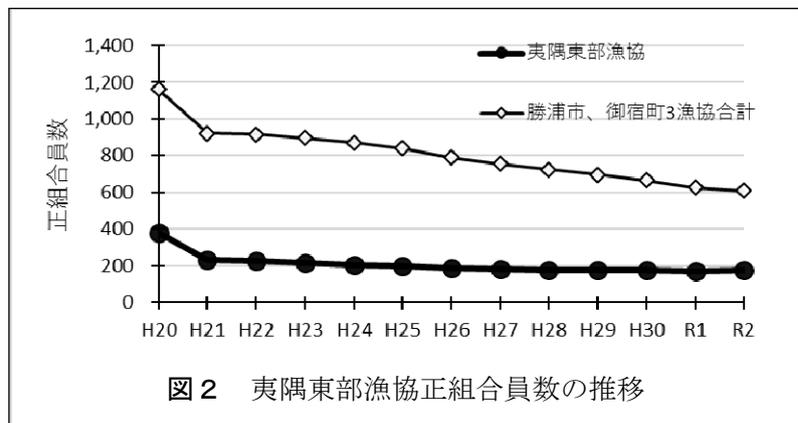


図 2 夷隅東部漁協正組合員数の推移

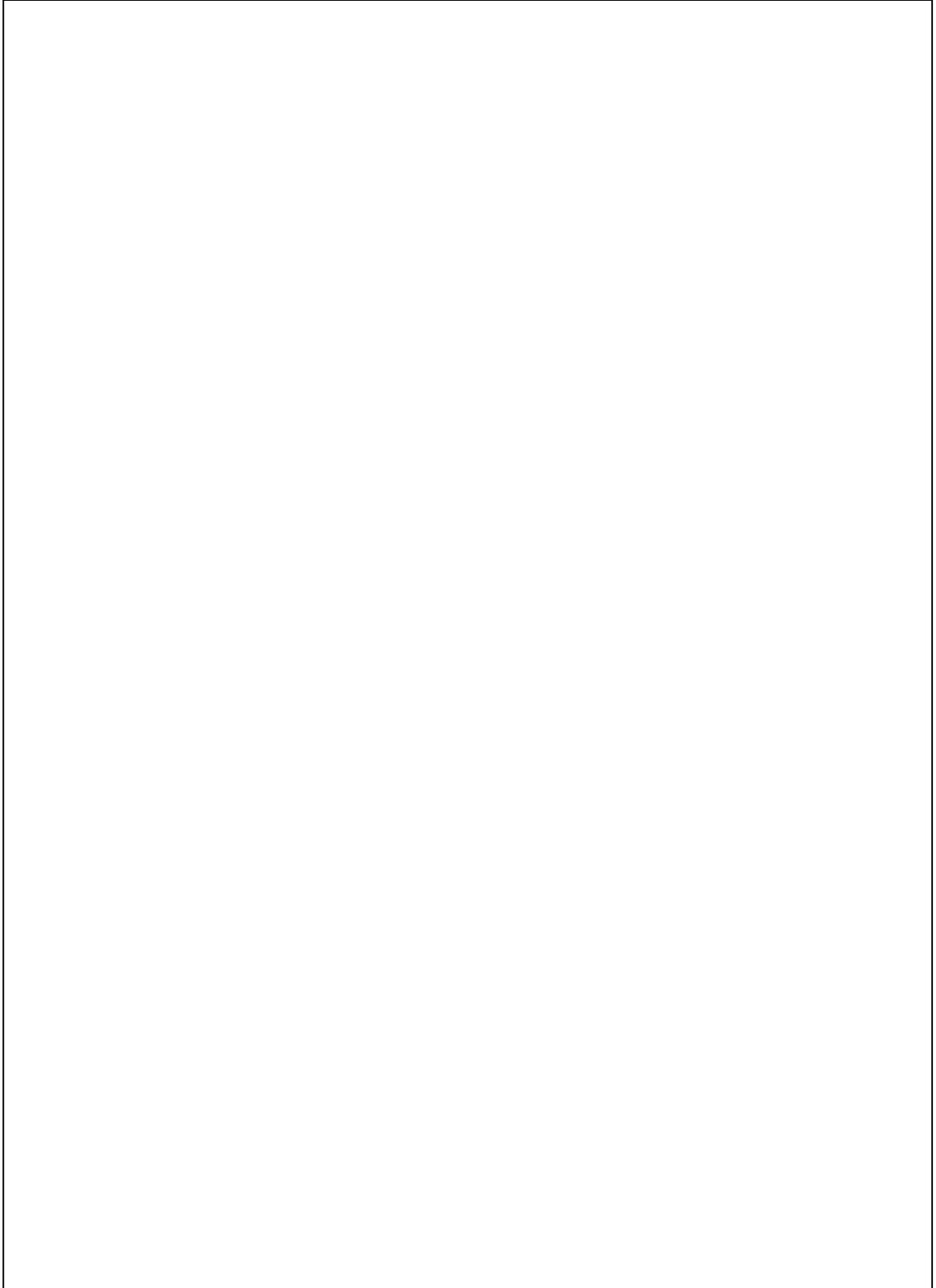
## (2) その他の関連する現状等

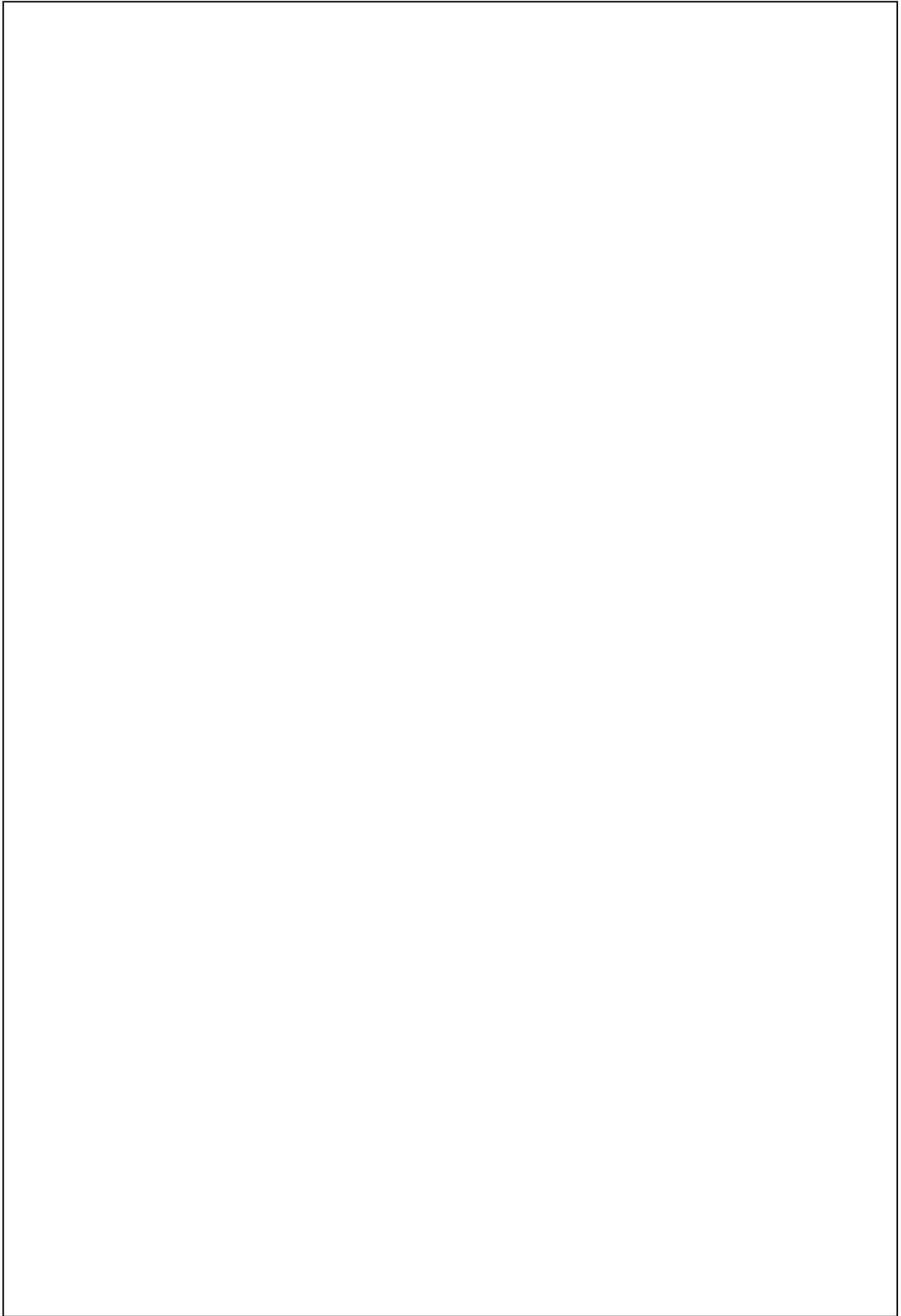
当地域は、温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、九十九里浜には、県内外から多くのサーファーや海水浴客が訪れるとともに、太東埼灯台や海岸沿いの太東海浜植物群落 (大正 9 年に国の天然記念物第 1 号に指定) に観光客が足を運んでいる。また、波を彫らせた天下一といわれた「波の伊八」の彫刻が市内各所に点在し、毎年 9 月には上半身はだかの男衆が御輿とともに海に駆け込み、荒波をかき分けながら勇ましくもみ合う「大原はだか祭」など、海にまつわる観光スポットも多い。

さらに、毎週日曜日に大原漁港で開催される「港の朝市」には、地元の新鮮な魚介類や加工品などを求めて、毎回 3 千人近い来場者が訪れている。こうした魅力を活かして、市では平成 27 年 10 月に「いすみ市まち・ひと・しごと創生総合戦略」を策定し、「地域経済循環を拡大しての雇用の創出」や「地域資源の価値を再認識しての地域所得の向上」など、4 つの基本目標を掲げて、地域のさらなる発展を目指している。これらの取組が功を奏し、首都圏からの移住・定住者が増えている。

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

**漁業収入向上のための取組**

(1) 水産資源物の適切な管理と維持増大

① 栽培漁業と水産資源の適切な管理

- ・漁業者は、漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など、資源管理についての取組を継続する（内容については別添「漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など栽培漁業や資源管理についての取組について」のとおり）。
- ・漁協と漁業者は、県が策定した「第8次千葉県栽培漁業基本計画」に基づき、ヒラメ、マダイ等の種苗放流を行う。

② 環境や生態系保全活動の積極的な推進

- ・漁協と漁業者は、勝浦水産事務所や水産総合研究センターの協力のもと、藻場の現状把握と保全活動に取り組むほか、夷隅地域4漁協（夷隅東部、勝浦、新勝浦市、御宿岩和田）と県、県漁連で構成された「外房磯焼け対策チーム（夷隅）」が開催する会議や研修会に参加し、地域全体で藻場の保全活動を進める。

(2) 漁協DX（デジタルトランスフォーメーション）の推進

① 地域の経済活性化

- ・市と漁協は、地域に暮らす漁業者等が大原産水産物<sup>※1</sup>の価値を認識し、価値を学び、商品を創り出し、皆が等しく永く住み続けることができる地域作りを進めるため、「(仮称) いすみ市港経済活性化協議会」（以下「港活性化協議会」<sup>※2</sup>という。）を設立し、地域活動計画の策定や実証活動に取り組む。

※1 大原産水産物

春～秋…ワラサ、イセエビ、キンメダイ、秋～冬…マダイ、サワラ、マダコ、トラフグ等

※2 いすみ市港経済活性化協議会

構成員（以下「協議会構成員」という。）：いすみ市、夷隅東部漁協、県勝浦水産事務所、

漁業者団体（漁協青年部、まき刺し網組合、曳縄研究会、遊漁船部会）

協力機関（以下「協議会協力機関」という。）：（株）SOTOBO ISUMI

#### ②スマート水産業の推進

・漁協と漁業者は、（株）SOTOBO ISUMIや北海道大学、民間企業、県等と連携し、鮮度測定（K値）機器や脂質測定機器を導入して、鮮度管理の重要性を認識し、高鮮度の大原産水産物の出荷を進める。

・漁業者は、県が所有する簡易CTDを用いた漁場の水温観測に取り組む。県は、漁業者の操業効率化を進めるため、観測したデータを用いた海況予測システム（※）の運用を開始する。

※観測データをもとに水温・潮の流れを予測し漁業者に提供。漁業者は予報を活用して操業の効率化（漁船漁業）や急潮被害軽減（定置網）を図る。

#### ③漁協DXの推進

・漁協は、市や（株）SOTOBO ISUMI、民間企業等と連携し、ICT技術によるデジタル計量や水温塩分管理、電子入札等の導入による漁協DXを進める。これにより市場業務の省力化が図られるため、入札時間を早め、夷隅地域各市場との価格競争による魚価の向上を目指す。

### （3）大原産水産物の販路拡大と魚価の向上

#### ①鮮度向上の取組推進

・漁協は、市や県と連携して老朽化した製氷貯氷施設の設計と更新を行い、漁業者の鮮度向上に必要な氷を供給する。漁業者は、施設を積極的に利用して鮮度管理に取り組み、魚価の向上を目指す。

・漁業者は、外部専門家による適切な活魚の取扱いや鮮度保持技術（船上活〆）など、市場での鮮度管理等の評価や研修等を受け、現在の取組を改善しながら、高鮮度な大原産水産物の提供に取り組む。

#### ②水産バリューチェーンの構築

・旬の大原産水産物は、時化や不漁の影響を受けやすく、安定した水産物の供給が課題となっている。そこで、港活性化協議会の下部組織として、「（仮称）バリューチェーン改善部会」（以下「改善部会」<sup>※3</sup>という。）を設立し、大原産水産物の知名度向上や販売促進等に取り組むほか、漁協は、急速凍結機を用いた高鮮度の凍結加工品の開発や製造に取り組み、安定した供給を目指す。また市場において水産物の買い支えを行い、魚価の維持、向上を図る。

#### ※3 （仮称）バリューチェーン改善部会

構成員（以下「部会構成員」という。）：夷隅東部漁協、いすみ市、漁業者代表、仲買業者、水産加工業者、地元飲食店、流通業者、県、（株）SOTOBO ISUMI等

・漁協や漁業者、市は、地元飲食店や都市部のデパート等と連携した大原産水産物のPRフェアに参加し、知名度の向上を図るほか、マーケット調査を通じた消費者ニーズの把握を行い、チェーン全体で生産性や収益の向上を目指す。

#### ③大原産水産物のブランド化

- ・漁協は、県の指導助言を受けながら、「船上活アサワラ」や「大原産トラフグ」の千葉ブランド水産物の新規認定を目指す。また、既に認定を受けている「外房イセエビ」や「太東・大原産真蛸」、「いすみ産マダイ」、「いすみ産大さざえ」については、3年ごとに再認定申請を行い、認定を継続する。
- ・県等が主催する千葉ブランド水産物のPRイベントや販売活動などに参加し、知名度向上と販路や消費の拡大を目指す。

#### (4) 観光等と連携した地域水産物の知名度向上や消費拡大の取組推進

##### ①地元観光イベントでのPR活動

- ・地域水産物の知名度向上や消費拡大を図るため、漁協や漁業者は、市やいすみ市観光協会等と連携して取り組んでいる地域観光イベントの「大原漁港 港の朝市」において、大原産水産物のPRや販売を行う。
- ・千葉ブランド水産物の「外房イセエビ」を用いた「いすみイセエビ祭り」(8~10月の毎週日曜日)や「太東・大原産真蛸」を用いた「たこしゃぶ祭り」(1月中旬~3月中旬)を季節イベントとして朝市と同時に開催し、旬の大原産水産物の良さを味わってもらおう。
- ・漁協女性部は、地元伝統食の「たこ飯」やサメ肉を用いた「じあじあ」の製造と販売に取り組み、来場する幅広い世代にPRする。

##### ②地元水産物等の魅力発信

- ・漁協は、SNSを活用して地元水産物の魅力を積極的に発信する。

#### (5) 安全・安心な水産物の提供

- ・漁協は、衛生管理マニュアルの策定を行い、市場における衛生管理に努めるとともに、漁業者や関係者は、マニュアルに基づいた水産物の取扱ルールを遵守し、安全・安心な水産物の提供を行う。

### **漁業コスト削減のための取組**

#### (1) 漁業コストの削減

##### ①燃油高騰対策

- ・漁協は、漁業者の漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を県漁連等と共に促進する。
- ・漁業者は、定期的な船底清掃による省燃油活動に取り組む。漁協は、市や県と連携し、そのために必要な上架施設の更新を行う。

##### ②地域を支える中核的漁業者の漁船・機器等の更新

- ・漁協は、地域の中心となる中核的漁業者の収益力向上と適切な資源管理を両立させるため、国の水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業(浜の担い手漁船リース緊急事業)や競争力強化型機器等導入緊急対策事業等により老朽化した漁船や漁業機器の更新を推進する。

#### (2) 担い手の確保・育成

- ・漁協は、県漁連や県、市及び教育機関と連携し、国や県の新規漁業就業者対策事業や水産業インターンシップなどを活用し、地域で次代の漁業の担い手となる新規漁業就業者の確保

と育成を行う。

- ・市は、漁協、漁協女性部、漁協青年部、漁業士会、県と連携し、市内中学生を対象とした少年水産教室を開催し、未来の漁師を育成する。

(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

漁獲努力量の削減に関しては、夷隅東部漁業協同組合資源管理計画(休漁日の設定や種苗放流)を確実に履行するほか、以下の項目を遵守する。

- ・千葉県漁業調整規則第36・37条(禁止期間・区域等)
- ・夷隅東部漁業協同組合共第51号第1種漁業権行使規則(操業期間、禁止漁法、漁具の制限等)
- ・夷隅東部漁業協同組合共第52号第2種漁業権行使規則(操業区域、操業期間、漁具の制限等)
- ・夷隅東部漁業協同組合キンメダイ操業規約(操業時間、操業方法、漁具漁法の制限等)
- ・まささし網漁業許可の制限及び条件(操業禁止区域、操業時間、漁具の制限等)
- ・たこつぼの許可方針(許可隻数の上限、操業時期等)
- ・千葉県ヒラメ資源管理計画
- ・千葉県広域回遊資源管理計画(太平洋中ブロック マダイ) 等

詳細は別添「漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など栽培漁業や資源管理についての取組について」のとおり

(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5年度) 以下の取組により、4.13%の漁業所得向上を図る。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p><b>(1) 水産資源物の適切な管理と維持増大</b></p> <p>①栽培漁業と水産資源の適切な管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業者は、漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など、資源管理についての取組を進める。</li> <li>・漁業者は、年度内に夷隅東部漁協資源管理計画から資源管理協定への移行を県の指導助言を受けながら完了するとともに、協定に基づく資源管理に取り組む。</li> <li>・漁協と漁業者は、「第8次千葉県栽培漁業基本計画」に基づき、ヒラメ、マダイ等の種苗放流を行う。また県が実施する種苗放流試験や市場調査等に協力する。</li> </ul> <p>②環境や生態系保全活動の積極的な推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、県の協力のもと、藻場モニタリング調査や植食性魚類の全数持ち帰りなど、藻場の現状把握と保全活動に取り組むほか、「外房磯焼け対策チーム(夷隅)」の会議や研修会に参加し、地域全体で藻場の保全活動を進める。</li> </ul> <p><b>(2) 漁協DXの推進</b></p>
---------------------	--

	<p>①地域の経済活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市や漁協、県が主体となって、港活性化協議会を設立する。協議会は、(株) SOTOBO ISUMI等と連携して、農山漁村振興交付金（地域活性化対策）事業への申請と交付を受け、協議会構成員の意思確認及び方向性の決定を行い、地域活動計画を策定する。</li> <li>・港活性化協議会は、地域活動計画の目標達成に向け、協議会構成員と協議会協力機関でワークショップを開催し、方向性の確認や情報共有を行う。</li> <li>・協議会構成員だけでは情報量や経験が不足、目標を達成することは困難なことから、水産物の取扱い方や市場調査方法、漁業者の働き方の変革、生産者の意識を高めるための情報発信などについては、漁協と協議会協力機関が中心となって、専門的スキルを有する人材の協力を得ながら進め、地域の稼げる力に磨きをかける。</li> </ul> <p>②スマート水産業の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、(株) SOTOBO ISUMIや北海道大学、民間企業、県等と連携し、鮮度測定（K値）機器の開発や、市販の脂質測定機器を導入し、「鮮度の見える化」の実証試験に取り組みながら、鮮度管理の重要性を認識し、高鮮度な大原産水産物の出荷を目指す。</li> <li>・漁業者は、県が所有する簡易CTDを用いた漁場の水温観測を行う。県は、漁業者の操業効率化を進めるため、観測データを用いた海況予測システムの運用を開始する。</li> </ul> <p>③漁協DXの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、市や(株) SOTOBO ISUMI等と連携し、デジタル計量や水温塩分管理、電子入札など漁協DXに必要なシステムの運用を開始し、入札業務の簡素化、効率化に取り組む。また入札時間の前倒しについて、漁協内で検討を始める。</li> </ul> <p><b>(3) 大原産水産物の販路拡大と魚価の向上</b></p> <p>①鮮度向上の取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、市や県と連携して老朽化した製氷貯氷施設の更新に向けた実施設計を行う。</li> <li>・漁業者と漁協は、外部専門家による漁獲から入札までの活魚の取扱いや船上活〆等の鮮度保持、市場での鮮度管理等の評価や研修会、指導を通じ、より高鮮度の水産物を提供するための技術習得を図る。また鮮度管理に必要なクーラーボックスやダンベなどの保冷容器等の資材を導入する。</li> </ul> <p>②水産バリューチェーンの構築</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・改善部会は、大原産水産物の知名度向上や販売促進に向け、部会構成員への情報提供や共有を図るほか、バリューチェーンの構築を進める上での課題の抽出とその解決に向けた協議を開始する。また、協議内容を踏まえ、大原産水産物の知名度向上や販売促進に向けたPRイベントに参加する。</li> <li>・漁協は、「いさばや」に生産目標に応じた規模の急速凍結機を導入し、高鮮度の大原産水産物を用いた急速凍結加工品の開発や製造に取り組み、安定した供給を目指す。また市場において水産物の買い支えを行い、魚価の維持、向上を図る。</li> <li>・市と漁協は、地域活性化に向け、地元飲食店や観光業者と連携し、水揚げが増加している大原産トラフグやショウサイフグなどのふぐ類を用いた「ふぐの町づくり計画」の策定に向けた検討や協議を行う。</li> <li>・漁協や漁業者、市は、地元飲食店や都市部のデパート等と連携した大原産水産物のPRフェアに参加し、知名度の向上を目指すほか、外部専門家の指導助言を踏まえたマーケット調査に取り組み、消費者ニーズの把握を行う。</li> </ul> <p>③大原産水産物のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、県の指導助言を受けながら、「船上活〆サワラ」の千葉ブランド水産物の新規認定申請を行い、認定を目指す。また、既に認定を受けている「いすみ産マダイ」及び「いすみ産大さざえ」については、県の指導助言を受けながら、再認定申請を行い、認定を継続させる。</li> <li>・漁協や市は、漁業者や市場職員、地元仲買業者を対象とした外部専門家によるトラフグの取扱い方研修会を開催し、活魚の適切な取扱いや神経〆による高品質な「大原産トラフグ」を出荷するための技術習得を進める。漁協は、県の指導助言を受けながら、市や漁業者、地元仲買業者と千葉ブランド水産物認定に必要な「ブランド産物名」や「旬」、「販売規格」、「統一した取扱い方法」などについて協議を行い決定する。また、次年度以降に取り組む主要な出荷先である豊洲市場や都内飲食店等でのPR活動内容について、外部専門家を交えて検討を行う。</li> <li>・漁協や漁業者、地元仲買業者は、県等が主催する千葉ブランド水産物のPRイベントや販売活動などに参加し、知名度向上と販路や消費の拡大を目指す。</li> <li>・漁協や地元水産加工業者は、自らが製造する水産加工品について、県や市から鮮度管理や衛生管理、販売促進等の指導や助言を受け、千葉ブランド水産物の認定を目指す。</li> </ul> <p><b>(4) 観光等と連携した地域水産物の知名度向上や消費拡大の取組推進</b></p>
--	--

	<p>①地元観光イベントでのPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、市やいすみ市観光協会等と連携して取り組んでいる地域観光イベントの「大原漁港 港の朝市」において、大原産水産物のPRや販売を行う。また千葉ブランド水産物の「外房イセエビ」を用いた「いすみイセエビ祭り」(8～10月の毎週日曜日)や「太東・大原産真蛸」を用いた「たこしゃぶ祭り」(1月中旬～3月中旬)を季節イベントとして朝市と同時に開催し、旬の大原産水産物の良さを味わってもらう。</li> <li>・漁協女性部は、地元伝統食の「たこ飯」やサメ肉を用いた「じあじあ」の製造と販売を継続して取り組み、来場する幅広い世代にPRするほか、県外の未低利用魚活用グループが取り組むサメ肉を用いたシュウマイの開発に協力する。</li> </ul> <p>②地元水産物等の魅力発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、SNSを活用して地元水産物の魅力を積極的に発信する。</li> </ul> <p><b>(5) 安全・安心な水産物の提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、衛生管理マニュアルを策定し、市場における衛生管理に努めるとともに、漁業者と関係者は、マニュアルに基づいた水産物の取扱ルールを遵守し、安全・安心な水産物の提供を行う。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>(1) 漁業コストの削減</p> <p>①燃油高騰対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業者の漁業経営セーフティネット構築事業への加入を県漁連等と共に促進する。</li> <li>・漁協は、市や県と連携し、上架施設を更新する。漁業者は、更新された施設を利用し、定期的な船底清掃による省燃油活動に取り組む。</li> </ul> <p>②地域を支える中核的漁業者の漁船・機器等の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、地域の中心となる中核的漁業者の収益力向上と適切な資源管理を両立させるため、国の水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業(浜の担い手漁船リース緊急事業)や競争力強化型機器等導入緊急対策事業等により老朽化した漁船や漁労機器の更新を推進する。</li> </ul> <p>(2) 担い手の確保・育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、県漁連や県、市及び教育機関と連携し、国や県の新規漁業就業者対策事業や水産業インターンシップなどを活用し、地域で次代の漁業の担い手となる新規漁業就業者の確保と育成を行う。</li> <li>・市は、漁協、漁協女性部、漁協青年部、漁業士会、県と連携し、市内中学生を対象とした少年水産教室を開催し、未来の漁師を育成する。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浜の活力再生・成長促進交付金(水産業強化支援事業)</li> <li>・農山漁村振興交付金(活動計画策定事業)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業</li> <li>・水産業競争力強化金融支援事業</li> <li>・漁業構造改革総合対策事業</li> <li>・漁業経営セーフティネット構築事業</li> <li>・経営体育成総合支援事業（長期研修等）</li> <li>・水産物販売流通消費総合対策事業（県）</li> <li>・水産業構造改善施設整備事業（漁船漁業近代化施設整備事業）（県）</li> <li>・漁業の担い手確保・育成総合対策事業（県）</li> </ul>
--	---

2年目（令和6年度） 以下の取組により、5.31%の漁業所得向上を図る。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p><b>（1）水産資源物の適切な管理と維持増大</b></p> <p>①栽培漁業と水産資源の適切な管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業者は、漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など、資源管理協定に基づく資源管理に取り組む。</li> <li>・漁協と漁業者は、「第8次千葉県栽培漁業基本計画」に基づき、ヒラメ、マダイ等の種苗放流を行う。また県が実施する種苗放流試験や市場調査等に協力する。</li> </ul> <p>②環境や生態系保全活動の積極的な推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、県の協力のもと、藻場の現状把握と保全活動に取り組むほか、「外房磯焼け対策チーム（夷隅）」の会議や研修会に参加し、地域全体で藻場保全活動を進める。</li> </ul> <p><b>（2）漁協DXの推進</b></p> <p>①地域の経済活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・港活性化協議会は、地域活動計画に沿った実証活動に取り組む。また、活動計画の目標達成に向け、協議会構成員や協議会協力機関は、ワークショップを開催し、方向性の確認や情報共有を行う。</li> <li>・水産物の取扱い方や市場調査方法、漁業者の働き方の変革、生産者の意識を高めるための情報発信などについては、漁協と協議会協力機関が中心となって、専門的スキルを有する人材の協力を得ながら進め、地域の稼げる力に磨きをかける。</li> </ul> <p>②スマート水産業の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、(株)SOTOBO ISUMIや北海道大学、民間企業、県等と連携し、鮮度測定（K値）機器や市販の脂質測定機器を導入し、「鮮度の見える化」の実証試験に取り組みながら、鮮度管理の重要性を認識し、高鮮度な大原産水産物の出荷を進める。</li> </ul>
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業者は、県が所有する簡易CTDを用いた漁場の水温観測を行う。県は、観測データを用いた海況予測システムを運用し、漁業者の操業効率化を推進する。</li> </ul> <p>③漁協DXの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、(株)SOTOBO ISUMIと連携し、導入したシステムによる入札業務の簡素化、効率化に取り組む。また入札時間の前倒しに向け、漁業者や仲買業者等を交えた具体的な協議を開始する。</li> </ul> <p><b>(3) 大原産水産物の販路拡大と魚価の向上</b></p> <p>①鮮度向上の取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、製氷貯氷施設の更新工事に着手し、年度内に工事を完了して供用を開始する。また漁業者は、施設を積極的に利用して適切な鮮度管理に取り組み、魚価の向上を目指す。</li> <li>・漁業者と漁協は、外部専門家による鮮度管理の評価や指導を受けながら、高鮮度水産物の提供を始める。</li> </ul> <p>②水産バリューチェーンの構築</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・改善部会は、大原産水産物の知名度向上や販路拡大に向けたPRイベントに参加する。</li> <li>・漁協は、高鮮度の大原産水産物を用いた急速凍結加工品の製造や新規加工品の開発に取り組み、安定した供給を目指す。また市場において水産物の買い支えを行い、魚価の維持、向上を図る。</li> <li>・市や漁協、地元飲食店、観光業者は、「ふぐの町づくり計画」を策定し、大原産トラフグなどのふぐ類を用いた飲食メニューの開発やPRフェア、観光ツアーなど企画や検討を始める。また漁協と市は、希望する漁業者や飲食店従業員を対象としたふぐ処理師免許取得のための講習会を開催する。</li> <li>・漁協や漁業者、市は、地元飲食店や都市部のデパート等と連携した大原産水産物のPRフェアに参加し、鮮魚や凍結加工品の知名度の向上を目指すほか、前年度のマーケット調査の結果を踏まえた販売促進に取り組む。</li> </ul> <p>③大原産水産物のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、既に千葉ブランド水産物の認定を受けている「外房イセエビ」について、県の指導助言を受けながら、再認定申請を行い、認定を継続させる。</li> <li>・漁業者や市場職員、地元仲買業者は、高品質な「大原産トラフグ」の出荷に取り組む。漁協は、県の指導助言を受けながら、市や漁業者、地元仲買業者と連携して、主要な出荷先である豊洲市場や都内飲食店等での</li> </ul>
--	---

	<p>PR活動に取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協や漁業者、地元仲買業者は、県等が主催する千葉ブランド水産物のPRイベントや販売活動などに参加し、知名度向上と販路や消費の拡大を目指す。</li> <li>・漁協や地元水産加工業者は、自らが製造する水産加工品について、県や市から鮮度管理や衛生管理、販売促進等の指導や助言を受け、千葉ブランド水産物の認定を目指す。</li> </ul> <p><b>(4) 観光等と連携した地域水産物の知名度向上や消費拡大の取組推進</b></p> <p>①地元観光イベントでのPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、市やいすみ市観光協会等と連携して「大原漁港 港の朝市」での大原産水産物のPRや販売、イセエビやマダコを用いた季節イベントを開催し、旬の大原産水産物の良さを味わってもらおう。</li> <li>・漁協女性部は、「たこ飯」や「じあじあ」の製造と販売に取り組み、来場する幅広い世代にPRするほか、県外の未低利用魚活用グループが取り組むサメ肉を用いたシュウマイの販売に協力する。</li> </ul> <p>②地元水産物等の魅力発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、SNSを活用して地元水産物の魅力を積極的に発信する。</li> </ul> <p><b>(5) 安全・安心な水産物の提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、前年に策定した衛生管理マニュアルに基づき、市場における衛生管理に努めるとともに、漁業者や関係者は、水産物の取扱ルールを遵守し、安全・安心な水産物の提供を行う。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p><b>(1) 漁業コストの削減</b></p> <p>①燃油高騰対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業者の漁業経営セーフティネット構築事業への加入を県漁連等と共に促進する。</li> <li>・漁協は、更新された上架施設の維持管理を行う。漁業者は、更新された施設を利用し、定期的な船底清掃による省燃油活動に取り組む。</li> </ul> <p>②地域を支える中核的漁業者の漁船・機器等の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、地域の中心となる中核的漁業者の収益力向上と適切な資源管理を両立させるため、国の水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）や競争力強化型機器等導入緊急対策事業等により老朽化した漁船や漁労機器の更新を推進する。</li> </ul> <p><b>(2) 担い手の確保・育成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、県漁連や県、市及び教育機関と連携し、国や県の新規漁業就業者対策事業や水産業インターンシップなどを活用し、地域で次代の漁業の担い手となる新規漁業就業者の確保と育成を行う。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市は、漁協、漁協女性部、漁協青年部、漁業士会、県と連携し、市内中学生を対象とした少年水産教室を開催し、未来の漁師を育成する。</li> </ul>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浜の活力再生・成長促進交付金（水産業強化支援事業）</li> <li>・農山漁村振興交付金（活動計画策定事業）</li> <li>・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業</li> <li>・水産業競争力強化金融支援事業</li> <li>・漁業構造改革総合対策事業</li> <li>・漁業経営セーフティネット構築事業</li> <li>・経営体育成総合支援事業（長期研修等）</li> <li>・水産物販売流通消費総合対策事業（県）</li> <li>・漁業の担い手確保・育成総合対策事業（県）</li> </ul>

3年目（令和7年度） 以下の取組により、9.90%の漁業所得向上を図る。

漁業収入向上のための取組	<p><b>（1）水産資源物の適切な管理と維持増大</b></p> <p>①栽培漁業と水産資源の適切な管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業者は、漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など、資源管理協定に基づく資源管理に取り組むほか、協定の取組の効果検証を行う。</li> <li>・漁協と漁業者は、「第8次千葉県栽培漁業基本計画」に基づき、ヒラメ、マダイ等の種苗放流を行う。また県が実施する種苗放流試験や市場調査等に協力する。</li> </ul> <p>②環境や生態系保全活動の積極的な推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、県の協力のもと、藻場の現状把握と保全活動に取り組むほか、「外房磯焼け対策チーム（夷隅）」の会議や研修会に参加し、地域全体で藻場保全活動を進める。</li> </ul> <p><b>（2）漁協DXの推進</b></p> <p>①地域の経済活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・港活性化協議会は、地域活動計画に沿った実証活動に取り組む。また、活動計画の目標達成に向け、協議会構成員と協議会協力機関は、ワークショップを開催し、方向性の確認や情報共有を行う。</li> <li>・水産物の取扱い方や市場調査方法、漁業者の働き方の変革、生産者の意識を高めるための情報発信などについては、漁協や協議会協力機関が中心となって、専門的スキルを有する人材の協力を得ながら進め、地域の稼げる力に磨きをかける。</li> </ul> <p>②スマート水産業の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、鮮度測定（K値）機器や市販の脂質測定機器を用い、</li> </ul>
--------------	--

	<p>高鮮度な大原産水産物の出荷を続ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業者は、県が所有する簡易CTDを用いた漁場の水温観測を行う。県は、観測データを用いた海況予測システムを運用し、漁業者の操業効率化を推進する。</li> </ul> <p>③漁協DXの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、(株)SOTOBO ISUMIと連携し、導入したシステムによる入札業務の簡素化、効率化に取り組む。また入札時間の前倒しについては、漁業者や仲買業者と連携して、試験的に実施し、その効果を検証する。</li> </ul> <p><b>(3) 大原産水産物の販路拡大と魚価の向上</b></p> <p>①鮮度向上の取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、製氷貯氷施設の管理運営を行う。また漁業者は、施設を積極的に利用して適切な鮮度管理に取り組み、魚価の向上を目指す。</li> <li>・漁業者と漁協は、引き続き外部専門家による鮮度管理の評価や指導を受けながら、高鮮度水産物の提供を継続する。</li> </ul> <p>②水産バリューチェーンの構築</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・改善部会は、大原産水産物の知名度向上や販路拡大に向けたPRイベントに参加する。</li> <li>・漁協は、高鮮度の大原産水産物を用いた急速凍結加工品の製造や新規加工品の開発に取り組み、安定した供給を目指す。また市場において水産物の買い支えを行い、魚価の維持、向上を図る。</li> <li>・市や漁協、地元飲食店、観光業者は、「ふぐの町づくり計画」に基づき、大原産トラフグなどのふぐ類を用いた飲食フェアや観光ツアーなどを開催する。また漁協と市は、希望する漁業者や飲食店従業員を対象としたふぐ処理師免許の取得のための講習会を開催する。</li> <li>・漁協や漁業者、地元仲買業者は、地元飲食店や都市部のデパート等と連携した大原産水産物のPRフェアに参加し、鮮魚や凍結加工品の知名度向上と販売促進に取り組む。</li> </ul> <p>③大原産水産物のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、既に千葉ブランド水産物の認定を受けている「太東・大原産真蛸」について、県の指導助言を受けながら、再認定申請を行い、認定を継続させる。</li> <li>・漁業者や市場職員、地元仲買業者は、高品質な「大原産トラフグ」の出荷に取り組む。漁協は、県の指導助言を受けながら、市や漁業者、地元仲買業者と連携して、主要な出荷先である豊洲市場や都内飲食店等でのPR活動に取り組む。</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協や漁業者、地元仲買業者は、県等が主催する千葉ブランド水産物のPRイベントや販売活動などに参加し、知名度向上と販路や消費の拡大を目指す。</li> <li>・漁協や地元水産加工業者は、自らが製造する水産加工品について、県や市から鮮度管理や衛生管理、販売促進等の指導や助言を受け、千葉ブランド水産物の認定を目指す。</li> </ul> <p><b>(4) 観光等と連携した地域水産物の知名度向上や消費拡大の取組推進</b></p> <p>①地元観光イベントでのPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、市やいすみ市観光協会等と連携して「大原漁港 港の朝市」での大原産水産物のPRや販売、イセエビやマダコを用いた季節イベントを開催し、旬の大原産水産物の良さを味わってもらう。</li> <li>・漁協女性部は、「たこ飯」や「じあじあ」の製造と販売に取り組み、来場する幅広い世代にPRする。またサメ肉シュウマイの販路拡大やPRに協力するほか、「いさばや」などの飲食店での提供や販売に協力する。</li> </ul> <p>②地元水産物等の魅力発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、SNSを活用して地元水産物の魅力を積極的に発信する。</li> </ul> <p><b>(5) 安全・安心な水産物の提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、衛生管理マニュアルに基づき、市場における衛生管理に努めるとともに、漁業者や関係者は、水産物の取扱ルールを遵守し、安全・安心な水産物の提供を行う。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p><b>(1) 漁業コストの削減</b></p> <p>①燃油高騰対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業者の漁業経営セーフティネット構築事業への加入を県漁連等と共に促進する。</li> <li>・漁協は、更新された上架施設の維持管理を行う。漁業者は、更新された施設を利用し、定期的な船底清掃による省燃油活動に取り組む。</li> </ul> <p>②地域を支える中核的漁業者の漁船・機器等の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、地域の中心となる中核的漁業者の収益力向上と適切な資源管理を両立させるため、国の水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）や競争力強化型機器等導入緊急対策事業等により老朽化した漁船や漁業機器の更新を推進する。</li> </ul> <p><b>(2) 担い手の確保・育成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、県漁連や県、市及び教育機関と連携し、国や県の新規漁業就業者対策事業や水産業インターンシップなどを活用し、地域で次代の漁業の担い手となる新規漁業就業者の確保と育成を行う。</li> <li>・市は、漁協、漁協女性部、漁協青年部、漁業士会、県と連携し、市内中</li> </ul>

	学生を対象とした少年水産教室を開催し、未来の漁師を育成する。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農山漁村振興交付金（活動計画策定事業）</li> <li>・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業</li> <li>・水産業競争力強化金融支援事業</li> <li>・漁業構造改革総合対策事業</li> <li>・漁業経営セーフティネット構築事業</li> <li>・経営体育成総合支援事業（長期研修等）</li> <li>・水産物販売流通消費総合対策事業（県）</li> <li>・漁業の担い手確保・育成総合対策事業（県）</li> </ul>

4年目（令和8年度） 以下の取組により、11.11%の漁業所得向上を図る。

漁業収入向上のための取組	<p><b>（1）水産資源物の適切な管理と維持増大</b></p> <p>①栽培漁業と水産資源の適切な管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業者は、漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など、資源管理協定に基づく資源管理に取り組むほか、協定の取組の効果検証を行う。</li> <li>・漁協と漁業者は、「第8次千葉県栽培漁業基本計画」に基づき、ヒラメ、マダイ等の種苗放流を行う。また県が実施する種苗放流試験や市場調査等に協力する。</li> <li>・県が策定する「第9次千葉県栽培漁業基本計画」について、漁協と漁業者は全面的に協力する。</li> </ul> <p>②環境や生態系保全活動の積極的な推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、県の協力のもと、藻場の現状把握と保全活動に取り組むほか、「外房磯焼け対策チーム（夷隅）」の会議や研修会に参加し、地域全体で藻場保全活動を進める。</li> </ul> <p><b>（2）漁協DXの推進</b></p> <p>①地域の経済活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・港活性化協議会は、地域活動計画の達成状況を取りまとめ、国へ報告を行うとともに、引き続き漁村地域の活性化対策に取り組み、皆が等しく永く住み続けることのできる地域作りを進める。</li> </ul> <p>②スマート水産業の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、鮮度測定（K値）機器や市販の脂質測定機器を用い、高鮮度な大原産水産物の出荷を続ける。</li> <li>・漁業者は、県が所有する簡易CTDを用いた漁場の水温観測を行う。県は、観測データを用いた海況予測システムを運用し、漁業者の操業効率化を推進する。</li> </ul>
--------------	---

	<p>③漁協DXの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、(株) SOTOBO ISUMIと連携し、引き続き導入したシステムによる入札業務の簡素化、効率化に取り組む。また漁業者や仲買業者と連携して、入札時間の前倒しを開始する。</li> </ul> <p>(3) 大原産水産物の販路拡大と魚価の向上</p> <p>①鮮度向上の取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、製氷貯氷施設の管理運営を行う。また漁業者は、施設を積極的に利用して鮮度管理に取り組み、魚価の向上を目指す。</li> <li>・漁業者と漁協は、引き続き外部専門家による鮮度管理の評価や指導を受けながら、高鮮度水産物の提供を継続する。</li> </ul> <p>②水産バリューチェーンの構築</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・改善部会は、大原産水産物の知名度向上や販路拡大に向けたPRイベントに参加する。</li> <li>・漁協は、高鮮度の大原産水産物を用いた急速凍結加工品の製造や新規加工品の開発に取り組み、安定した供給を目指す。また市場において水産物の買い支えを行い、魚価の維持、向上を図る。</li> <li>・市や漁協、地元飲食店、観光業者は、「ふぐの町づくり計画」に基づき、大原産トラフグなどのふぐ類を用いた飲食フェアや観光ツアーなどを開催する。また漁協と市は、希望する漁業者や飲食店従業者を対象としたふぐ処理師免許の取得のための講習会を開催する。</li> <li>・漁協や漁業者、市は、地元飲食店や都市部のデパート等と連携した大原産水産物のPRフェアに参加し、鮮魚や凍結加工品の知名度向上と販売促進に取り組む。</li> </ul> <p>③大原産水産物のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、既に千葉ブランド水産物の認定を受けている「いすみ産マダイ」、「船上活メサワラ」、「いすみ産大きざえ」について、県の指導助言を受けながら、再認定申請を行い、認定を継続させる。</li> <li>・漁業者や市場職員、地元仲買業者は、高品質な「大原産トラフグ」の出荷に取り組む。漁協は、県の指導助言を受けながら、市や漁業者、地元仲買業者と連携して、主要な出荷先である豊洲市場や都内飲食店等でのPR活動に引き続き取り組む。</li> <li>・漁協や漁業者、地元仲買業者は、県等が主催する千葉ブランド水産物のPRイベントや販売活動などに参加し、知名度向上と販路や消費の拡大を目指す。</li> <li>・漁協や地元水産加工業者は、自らが製造する水産加工品について、県や市から鮮度管理や衛生管理、販売促進等の指導や助言を受け、千葉ブラ</li> </ul>
--	---

	<p>ンド水産物の認定を目指す。</p> <p><b>(4) 観光等と連携した地域水産物の知名度向上や消費拡大の取組推進</b></p> <p>①地元観光イベントでのPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、市やいすみ市観光協会等と連携して「大原漁港 港の朝市」での大原産水産物のPRや販売、イセエビやマダコを用いた季節イベントを開催し、旬の大原産水産物の良さを味わってもらおう。</li> <li>・漁協女性部は、「たこ飯」や「じあじあ」の製造と販売に取り組み、来場する幅広い世代にPRする。またサメ肉シュウマイの販路拡大やPRに協力するほか、「いさばや」などの飲食店での提供や販売に協力する。</li> </ul> <p>②地元水産物等の魅力発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、SNSを活用して地元水産物の魅力を積極的に発信する。</li> </ul> <p><b>(5) 安全・安心な水産物の提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、衛生管理マニュアルに基づき、市場における衛生管理に努めるとともに、漁業者や関係者は、水産物の取扱ルールを遵守し、安全・安心な水産物の提供を行う。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p><b>(1) 漁業コストの削減</b></p> <p>①燃油高騰対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業者の漁業経営セーフティネット構築事業への加入を県漁連等と共に促進する。</li> <li>・漁協は、更新された上架施設の維持管理を行う。漁業者は、更新された施設を利用し、定期的な船底清掃による省燃油活動に取り組む。</li> </ul> <p>②地域を支える中核的漁業者の漁船・機器等の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、地域の中心となる中核的漁業者の収益力向上と適切な資源管理を両立させるため、国の水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）や競争力強化型機器等導入緊急対策事業等により老朽化した漁船や漁労機器の更新を推進する。</li> </ul> <p><b>(2) 担い手の確保・育成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、県漁連や県、市及び教育機関と連携し、国や県の新規漁業就業者対策事業や水産業インターンシップなどを活用し、地域で次代の漁業の担い手となる新規漁業就業者の確保と育成を行う。</li> <li>・市は、漁協、漁協女性部、漁協青年部、漁業士会、県と連携し、市内中学生を対象とした少年水産教室を開催し、未来の漁師を育成する。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業</li> <li>・水産業競争力強化金融支援事業</li> <li>・漁業構造改革総合対策事業</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業経営セーフティネット構築事業</li> <li>・経営体育成総合支援事業（長期研修等）</li> <li>・水産物販売流通消費総合対策事業（県）</li> <li>・漁業の担い手確保・育成総合対策事業（県）</li> </ul>
--	--

5年目（令和9年度） 以下の取組により、12.33%の漁業所得向上を図る。

漁業収入向上のための取組	<p><b>（1）水産資源物の適切な管理と維持増大</b></p> <p>①栽培漁業と水産資源の適切な管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業者は、漁獲物の禁漁期間や体長制限の遵守など、資源管理協定に基づく資源管理に取り組むほか、協定の取組の効果検証を行う。</li> <li>・漁協と漁業者は、「第9次千葉県栽培漁業基本計画」に基づき、ヒラメ、マダイ、トラフグ等の種苗放流を行う。また県が実施する種苗放流試験や市場調査等に協力する。</li> </ul> <p>②環境や生態系保全活動の積極的な推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、県の協力のもと、藻場の現状把握と保全活動に取り組むほか、「外房磯焼け対策チーム（夷隅）」の会議や研修会に参加し、地域全体で藻場保全活動を進める。</li> </ul> <p><b>（2）漁協DXの推進</b></p> <p>①地域の経済活性化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・港活性化協議会は、引き続き漁村地域の活性化対策に取り組み、皆が等しく長く住み続けることのできる地域作りを進める。</li> </ul> <p>②スマート水産業の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、鮮度測定（K値）機器や市販の脂質測定機器を用い、高鮮度な大原産水産物の出荷を続ける。</li> <li>・漁業者は、県が所有する簡易CTDを用いた漁場の水温観測を行う。県は、観測データを用いた海況予測システムを運用し、漁業者の操業効率化を推進する。</li> </ul> <p>③漁協DXの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、(株)SOTOBO ISUMIと連携し、引き続き導入したシステムによる入札業務の簡素化、効率化に取り組む。また漁業者や仲買業者と連携して、引き続き入札時間を前倒しする。</li> </ul> <p><b>（3）大原産水産物の販路拡大と魚価の向上</b></p> <p>①鮮度向上の取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、製氷貯氷施設の管理運営を行う。また漁業者は、施設を積極的に利用して鮮度管理に取り組み、魚価の向上を目指す。</li> <li>・漁業者と漁協は、引き続き外部専門家による鮮度管理の評価や指導を受</li> </ul>
--------------	---

	<p>けながら、高鮮度水産物の提供を継続する。</p> <p>②水産バリューチェーンの構築</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・改善部会は、大原産水産物の知名度向上や販路拡大に向けたPRイベントに参加する。</li> <li>・漁協は、高鮮度の大原産水産物を用いた急速凍結加工品の製造や新規加工品の開発に取り組み、安定した供給を目指す。また市場において水産物の買い支えを行い、魚価の維持、向上を図る。</li> <li>・市や漁協、地元飲食店、観光業者は、「ふぐの町づくり計画」に基づき、大原産トラフグなどのふぐ類を用いた飲食フェアや観光ツアーなどを開催する。また漁協と市は、希望する漁業者や飲食店従業員を対象としたふぐ処理師免許の取得のための講習会を開催する。</li> <li>・漁協や漁業者、地元仲買業者は、地元飲食店や都市部のデパート等と連携した大原産水産物のPRフェアに参加し、鮮魚や凍結加工品の知名度向上と販売促進に取り組む。</li> </ul> <p>③大原産水産物のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、既に千葉ブランド水産物の認定を受けている「外房イセエビ」について、県の指導助言を受けながら、再認定申請を行い、認定を継続させる。</li> <li>・漁業者や市場職員、地元仲買業者は、高品質な「大原産トラフグ」の出荷に取り組む。漁協は県の指導助言を受けながら、市や漁業者、地元仲買業者と連携して、主要な出荷先である豊洲市場や都内飲食店等でのPR活動に引き続き取り組むとともに、千葉ブランド水産物の新規認定申請を行い、認定を目指す。</li> <li>・漁協や漁業者、地元仲買業者は、県等が主催する千葉ブランド水産物のPRイベントや販売活動などに参加し、知名度向上と販路や消費の拡大を目指す。</li> <li>・漁協や地元水産加工業者は、自らが製造する水産加工品について、県や市から鮮度管理や衛生管理、販売促進等の指導や助言を受け、千葉ブランド水産物の認定を目指す。</li> </ul> <p><b>(4) 観光等と連携した地域水産物の知名度向上や消費拡大の取組推進</b></p> <p>①地元観光イベントでのPR活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協と漁業者は、市やいすみ市観光協会等と連携して「大原漁港 港の朝市」での大原産水産物のPRや販売、イセエビやマダコを用いた季節イベントを開催し、旬の大原産水産物の良さを味わってもらう。</li> <li>・漁協女性部は、「たこ飯」や「じあじあ」の製造と販売に取り組み、来場する幅広い世代にPRする。またサメ肉シュウマイの販路拡大やPRに</li> </ul>
--	--

	<p>協力するほか、「いさばや」などの飲食店での提供や販売に協力する。</p> <p>②地元水産物等の魅力発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、SNSを活用して地元水産物の魅力を積極的に発信する。</li> </ul> <p><b>(5) 安全・安心な水産物の提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、衛生管理マニュアルに基づき、市場における衛生管理に努めるとともに、漁業者や関係者は、水産物の取扱ルールを遵守し、安全・安心な水産物の提供を行う。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>(1) 漁業コストの削減</p> <p>①燃油高騰対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業者の漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を県漁連等と共に促進する。</li> <li>・漁協は、更新された上架施設の維持管理を行う。漁業者は、更新された施設を利用し、定期的な船底清掃による省燃油活動に取り組む。</li> </ul> <p>②地域を支える中核的漁業者の漁船・機器等の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、地域の中心となる中核的漁業者の収益力向上と適切な資源管理を両立させるため、国の水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）や競争力強化型機器等導入緊急対策事業等により老朽化した漁船や漁労機器の更新を推進する。</li> </ul> <p>(2) 担い手の確保・育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、県漁連や県、市及び教育機関と連携し、国や県の新規漁業就業者対策事業や水産業インターンシップなどを活用し、地域で次代の漁業の担い手となる新規漁業就業者の確保と育成を行う。</li> <li>・市は、漁協、漁協女性部、漁協青年部、漁業士会、県と連携し、市内中学生を対象とした少年水産教室を開催し、未来の漁師を育成する。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（浜の担い手漁船リース緊急事業）</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業</li> <li>・水産業競争力強化金融支援事業</li> <li>・漁業構造改革総合対策事業</li> <li>・漁業経営セーフティーネット構築事業</li> <li>・経営体育成総合支援事業（長期研修等）</li> <li>・水産物販売流通消費総合対策事業（県）</li> <li>・漁業の担い手確保・育成総合対策事業（県）</li> </ul>

(5) 関係機関との連携

- ・各取組の効果が十分に発現されるよう、漁協は、行政（千葉県、いすみ市）、系統団体（千葉県漁業協同組合連合会等）、地域団体（夷隅水産会）との連携を図る。
- ・また地域の異業種事業者とも十分に協議・連携して地域の活性化や地産地消を推進する。

#### 4 目標

##### (1) 所得目標

漁業所得の向上 10%以上	基準年	平成 29～令和 3 年度の 5 中 3 平均 漁業所得（漁業者 1 人当たり） 円／人
	目標年	令和 9 年度 漁業所得（漁業者 1 人当たり） 円／人

##### (2) 上記の算出方法及びその妥当性

--

##### (3) 所得目標以外の成果目標

ブリの魚価の向上	基準年	平成 29～令和 3 年度（5 中 3 平均） 235 円／k g
	目標年	令和 9 年度： 258 円／k g
急速凍結加工品の開発・販売商品数	基準年	令和 3 年度： 0 品
	目標年	令和 9 年度： 5 品以上
千葉ブランド水産物認定数	基準年	令和 3 年度： 4 品
	目標年	令和 9 年度： 5 品以上

##### (4) 上記の算出方法及びその妥当性

<p><b>【ブリの魚価の向上】</b></p> <p>基準年数値は、平成 29～令和 3 年度の 5 中 3 平均または令和 3 年度時点での数値とした。</p> <p>スマート水産業の推進（鮮度の見える化）を進め、漁業者の鮮度管理に対する意識の向上を図る。さらに令和 6 年度の製氷貯氷施設供用開始後は、氷販売価格が下がり、氷を十分に使用した鮮度管理に取り組むことで品質の向上が図られ、目標年にはブリの平均単価が約 10%向上すると想定した。</p>
---

<p><b>【急速凍結加工品の開発・販売商品数】</b></p> <p>主要水産物の「キンメダイ」、「ブリ」、「ヒラマサ」、「船上活メサワラ」、「外房イセエビ」、「太東・大原産真蛸」、郷土料理「なめろう」の急速凍結加工品の開発に令和4年度から着手しており、これらのうち5品以上を商品化することを目標とする。</p> <p><b>【千葉ブランド水産物認定数】</b></p> <p>令和4年度時点で「外房イセエビ」、「いすみ産マダイ」、「太東・大原産真蛸」、「いすみ産大さざえ」の4品であるが、令和5年度には「船上活メサワラ」の新規認定を目指しているほか、令和8年度に「大原産トラフグ」の新規認定を目標に取り組んでいることから、認定数5品以上を目標とする。</p>
---

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
浜の活力再生・成長促進交付金(水産業強化支援事業)	内容：漁業所得の向上を目指す「浜の活力再生プラン」に位置づけられた製氷貯氷施設整備の支援 関係性：鮮度管理の強化による、魚価の向上
農山漁村振興交付金(活動計画策定事業)	内容：地域の経済活性化に向けた活動計画の策定や実証活動の支援 関係性：地域経済の活性化、漁業者の所得向上、生産性の向上、水産物消費拡大の取組で活用
水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業(浜の担い手漁船リリース緊急事業)	内容：中核的漁業者の収益向上に必要な漁船等導入の取組支援 関係性：当地区の中核的漁業者の生産性向上の取組で活用
競争力強化型機器等導入緊急対策事業	内容：生産性の向上、省力・省コスト化に資する機器等の導入支援 関係性：生産性の向上や漁業コスト削減の取組で活用
水産業競争力強化金融支援事業	内容：上記2事業活用に係る借入資金の金利を助成する 関係性：上記2事業を進める上で活用
漁業構造改革総合対策事業	内容：効率的な生産体制の構築に必要な漁船の取得等に対する支援 関係性：収益性の高い生産体制の構築に向けた取組で活用
漁業経営セーフティネット構築事業	内容：燃油高騰等に対応するセーフティネットの構築支援 関係性：漁業収入の安定化と漁業所得の確保
経営体育成総合支援事業(長期研修等)	内容：漁業・漁村を支える人材の確保・育成を図るための研修を支援 関係性：新規漁業就業者の確保と育成
水産物販売流通消費総合対策事業(県)	内容：大原産水産物販売促進活動の支援 関係性：魚価の向上、大原産水産物の販売促進

<p>水産業構造改善施設 整備事業(漁船漁業近 代化施設整備事業) (県)</p>	<p>内容：効率的な生産体制の構築に必要な上架施設の更新等に対する支援 関係性：収益性の高い生産体制の構築、省燃油活動の推進</p>
<p>漁業の担い手確保・育 成総合対策事業(県)</p>	<p>内容：新規就業者の確保・育成を目的とした体験、研修等段階に応じた 支援 関係性：新規漁業就業者の確保と育成の取組で活用</p>