

浜の活力再生プラン
令和 6 ～ 1 0 年度
第 3 期

1 地域水産業再生委員会

組織名	大洗町地域水産業再生委員会
代表者名	飛田 正美（大洗町漁業協同組合 代表理事組合長）

再生委員会の構成員	大洗町漁業協同組合、大洗町
オブザーバー	茨城県漁政課、茨城県水産試験場、茨城沿海地区漁業協同組合連合会

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	【地域の範囲】 東茨城郡大洗町 【漁業の種類】 沿岸小型船漁業（船曳網漁業、貝桁網漁業、固定式刺し網漁業等）（56経営体） （令和 5 年度 3 月 3 1 日現在）
-------------------	---

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

大洗町は、茨城県沿岸部のほぼ中央に位置し、暖流・寒流が交錯する豊かな海域の中、シラス（大洗港水揚げ額の約5割）を中心にヒラメやタイなど多様な水産物の水揚げがある。また、大洗岬から利根川河口まで広がる砂浜域鹿島灘には鹿島灘漁業協同組合、はさき漁業協同組合とともに共同漁業権が免許されており、貝桁網漁業によって鹿島灘ハマグリが水揚げされる。令和4年の水揚げ総取扱高は1,439千トン、金額10億441万円であった。

漁業勢力としては、5トン未満の沿岸小型船漁業と6.1トンの小型底曳網漁業のみとなり、シラス漁を行う船曳網漁業を中心に貝桁網、固定式刺し網、釣り、たこ樽流し、磯根漁業など漁業者は対象魚種に合せて漁法を切り替えて操業を行っている。

しかし、当地域の水産業の現状は、漁業収入に大きく寄与していたハマグリ資源が回復傾向にあるものの、海況変動に伴う不安定な漁獲、さらには燃油価格、漁業資材価格の上昇、漁業者の高齢化などにより大変厳しい状況となっている。

また、当地域では荷揚げ作業やハマグリ選別作業、漁業用カゴ容器の洗浄作業などの陸周り作業を、高齢化が進む漁業者の妻を中心に従事しており、作業の省力化・軽労化が喫緊の課題となっている。

そのような中、平成28年度には荷揚げ省力化対策として、大洗町漁協がベルトコンベア2台を自主事業で整備した。さらに、令和元年度には浜の活力再生・成長促進交付金を活用し、漁業用カゴ洗浄機器を整備し作業の省力化、軽労化を図ったが、荷揚げ作業やハマグリの選別作業については、依然として手作業で行われており、その対策が求められている。

また、漁港区内に点在し老朽化が進む漁具倉庫は漁具の管理が非効率で、出し入れにも不具合が生じるケースが発生しており、漁具の管理作業の改善が求められている。

さらには、海洋環境の変化による海水温上昇の影響により、イセエビ等の水揚げが増加し、良い影響が見られる一方で、港内から取水する市場の海水温も高く推移するようになり、高水温の時期は水揚げされた魚の鮮度悪化や市場取り扱いの活魚を生かしておくことができず、鮮魚として出荷することを余儀なくされている。

(2) その他の関連する現状等

○観光業との連携

大洗町は、漁業のみならず県内随一の観光地として年間420万人の交流人口を活かした各産業の連携を図る取組を行っている。

・大洗町漁協直営食堂の運営

平成22年に市場前にオープンした大洗町漁協直営、女性部が切盛りする「かあちゃんの店」は連日長蛇の列ができ、年間10万人以上の来客のもと、令和元年には年間150,000千円の売り上げを記録する繁盛店に発展し、漁港区の賑わい創出の拠点になっているが、コロナ禍以降は回復傾向にあるものの売上げが減少している。また、オープン以来、来客数の増加に伴い、増設、改修をしながら営業を続けているが、店内の間取りの動線や電気設備に難があるほか、段差や狭小なトイレ等利用しにくい状況となっている。

・活魚蓄養施設でのイベントの開催

令和2年に浜の活力再生・成長促進交付金を活用し建築した活魚蓄養施設において、活魚や鮮魚の一般販売を行う「大洗地魚とれたて市」を漁業者中心に毎月開催し、前浜で水揚げされる新鮮な魚介類の魅力発信や漁業者の雇用の創出に繋げている。

・漁業体験の実施

大洗町では、漁業者の若手メンバーで構成される大洗町漁業研究会により、シラス漁業体験が行われている。

町内小学校5年生を対象とした漁業体験は平成14年より行われ、基幹産業である漁業への理解促進に努めている。加えて、町イベントと連携し一般向け漁業体験を実施し、観光漁業としての取組を行っている。

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

【所得向上の取り組み】

①シラスの鮮度向上

漁協は、鮮度落ちが速いシラスの水揚げまでの流れを再検討し、科学的根拠に基づく魚槽の冷やし方や氷の付け方等を見直すため鮮度管理マニュアルを県水産試験場協力のもと作成し、漁業者に配布することで、主要魚種であるシラスの鮮度向上による魚価向上を目指す。

②活魚蓄養施設での直売

町の交流人口420万人の中にあって、市場周辺の東京かねふくめんたいパーク（年間122万

人)、かあちゃんの店(年間10万人)の集客力を活かし、賑わいの拠点である市場脇に整備した活魚蓄養施設において、漁協主催の「大洗地魚とれたて市」を開催し、直接販売による魚価向上を目指す。

③6次産業化の推進

漁協自らが水揚げされた魚介類を高値で買取り、直営のかあちゃんの店において食材使用度を増やすことで魚価向上を目指す。また、平成22年のオープン以来、増設、改修をしながら営業を続けるかあちゃんの店の来客動線の悪さや電気設備の不具合、段差や狭小なトイレ等利用しにくい状況の改善に加え、コロナ禍以降減少する売上や来客数を回復させるため、漁協はかあちゃんの店をシラスの加工等を見学が可能な複合的な施設への建替えを行い、利用しやすい施設環境の整備や来客数及び売上の増加に繋げる。

④ふるさと納税制度の活用

漁協は、令和4年度に導入した魚の鱗取り機と急速冷凍機を活用し、加工品の生産販売を強化し、ふるさと納税返礼品に出品するほか、浜の魅力ある資源を掘り起こし、ふるさと納税制度を活用した魚価向上や魅力発信に取り組む。

⑤資源管理の推進

漁業者は、共同漁業権が設定されている鹿島灘ハマグリについて、再生産した稚貝が砂浜で潮干狩り客に無秩序に採捕されないよう、潮干狩りルール of 普及啓発に取り組む。また、稚貝保護と資源増大のため定期的に砂浜域から生息に適した沖の漁場にハマグリ of 移植放流を行う。加えて、県栽培漁業センターにおいて生産したヒラメ、アワビなどの種苗放流や小型魚・貝の保護を引き続き行う。

⑥イベントへの参加

あんこう祭り、福祉まつり、ナイトウェーブなどの来場者が多いイベントに漁業者が積極的に参加し、地元水産物の提供を通じて、魚食普及、魅力発信を行う。また、首都圏で開催される水産物フェアにも参加し、足が速く地元を中心に流通する生シラスを漁協が出品することで、大洗産シラスの認知度向上を図る。

⑦地球温暖化による海洋環境の変化への対応

漁協は、海水温の上昇により漁獲量が増加するイセエビ等の魚種を、県と連携したブランディングにより認知度拡大を目指す。また、港内から取水する市場海水の温度上昇による水揚げされた魚の鮮度保持やセリ販売の活魚死滅対策として、漁協が冷海水設備を導入し、鮮度向上や活魚のセリ販売による魚価向上に繋げる。

【コスト削減の取組み】

①省力化・軽労化対策

手作業により行われ重労働となっている水揚げ後のシラスカゴの荷揚げ作業や、多くの人数を擁するハマグリ of 選別作業について、漁協が昇降機や印字式自動計量機、自動ハマグリ仕分け機を整備することで、漁業者 of 省力化・軽労化を図り、作業時間短縮に伴う作業コスト of 削減を図る。また、漁港区内に点在し老朽化が進む漁具倉庫を集約化し、漁具の管理作業 of 改善と省力化を図る。

②燃油費高騰対策

燃油費高騰対策として、漁業者は漁業経営セーフティーネットへの加入を継続する。また、燃油使用量 of 削減に向けて、令和5年度に整備した漁船保全修理施設において定期的な船底清掃を実施するとともに、投網開始時間の設定や減速航行による省エネ操業の取組を行う。

【漁村の活性化のための取組】

①シラス漁業体験の実施

漁業者は、教育の一環として町内小学校(2校) of 小学生をはじめ、町外の学校や一般の方を対象としたシラス漁業体験を行い、漁業と係わりのない方にも漁業を身近に感じてもらう、交流を広げていく。また、水揚げされたシラスを使用した料理を提供することで、これまでの漁業体験をさらに魅力のあるものとして多くの方の目を引く観光コンテンツに磨き上げ、担い手確保と漁村 of 活性化に繋げていく。

②学校給食への食材の提供

漁協は、前浜で水揚げされた水産物を町内の小中学校に提供し、学校給食で食べてもらうことで、未来を担う子どもたちに魚食 of 大切さや地元の漁業を学ぶきっかけとし、魚食普及や郷土理解促進に繋げる。

(3) 資源管理に係る取組

1. シラスの資源管理
(1) シラスの操業時間は、日の出から午後3時までとする。また、毎週日曜日は休漁日とする。(茨城県小型船漁業協議会による曳網漁業資源管理協定)
(2) シラスの資源保護のため、一定期間の漁協全体のシラス漁獲量に応じて、1船あたりの漁獲可能量を船曳部会の協議により決定し、漁獲制限を実施している。(船曳部会自主規制)
2. ヒラメの資源管理
(1) 小型魚の保護のため、全長30cm未満のヒラメの水揚げを規制している。(平成7年1月から委員会指示)
(2) 那珂川以南で岸から0.5マイル～1マイル以内において、11月から翌年6月までの8ヶ月間操業禁止(平成8年2月から自粛)
3. 鹿島灘ハマグリ資源管理
鹿島灘に面する大洗町漁業協同組合、鹿島灘漁業協同組合、はさき漁業協同組合の3つの漁協で構成する鹿島灘漁業権共有組合連合会では、資源保護と魚価安定のため、漁獲努力量の削減、水揚げのプール制、漁具の改良などの資源管理を行うとともに、再生産した稚貝が砂浜で潮干狩り客に無秩序に採捕されないよう、潮干狩りルールを普及啓発に取り組んでいる。加えて、砂浜域から沖へ稚貝の移植放流を定期的実施する。
4. 鹿島灘の固定式刺網(建網)の資源管理
鹿島灘漁業権共有組合連合会では、漁業者同士の協議により、漁期を通じて漁獲量の平準化、魚価安定のため、操業時期や漁具の長さを決定している。
5. イシガレイの資源管理
イシガレイの小型魚保護のため、小型機船底曳網漁業の操業区域のうち、岸から1マイル以内を禁止区域としている。
6. アワビの資源管理
(1) 操業時間を制限し、漁獲上限量や漁獲可能サイズを設定している。(採藻部会自主規制)
(2) 操業期間を6月から9月の4ヶ月間に限定している。(茨城県海区調整規則)

(4) 具体的な取組内容

1 年目 (令和 6 年度) 所得向上率(基準年比) 6. 0 %

漁業収入向上のための取組	①シラスの鮮度向上 ・漁協は、鮮度落ちが速いシラスの水揚げまでの流れを再検討し、科学的根拠に基づく魚槽の冷やし方や氷の付け方等を見直すための鮮度管理マニュアルを県水産試験場の協力のもと作成する。 ②活魚蓄養施設での直売 ・漁協は、活魚蓄養施設において前浜で水揚げされる新鮮な魚介類の一般販売を行う「大洗地魚とれたて市」を毎月開催し、町ホームページやSNSを活用し、広報宣伝を強化することで来場者数の増加を目指す。 ・漁協は、活魚蓄養施設での飲食店向けの直売の継続と販売店舗数の拡大を図る。 ③6次産業化の推進 ・漁協自らが水揚げされた魚介類を高値で買取り、直営のかあちゃんの店等での食材使用度を増やすことで魚価向上を目指す。 ・漁協は、かあちゃんの店をシラスの加工等の見学が可能な複合的な施設への建替えを検討するため、かあちゃんの店で働く漁業者等の意見を聞き、現施設の問題点を整理し、働きやすい施設環境の把握に努める。 ④ふるさと納税制度の活用 ・漁協は、ふるさと納税制度の活用に向けて検討会を立ち上げ、ふるさと納税返礼品の商品開発を行う。 ⑤資源管理の推進 ・漁業者は、再生産した稚貝が砂浜で潮干狩り客に無秩序に採捕されないよう、潮干狩りルールを普及啓発に取り組む。 ・漁業者は、稚貝保護と資源増大のため、定期的に砂浜域から沖漁場へのハマグリ移植放流を行う。 ・漁業者は、県栽培漁業センターにおいて生産したヒラメ、アワビなどの
--------------	---

	種苗放流や小型魚・貝の保護を引き続き行う。 ⑥イベントへの参加 ・あんこう祭り、福祉まつり、ナイトウェーブなどの来場者が多いイベントに漁業者が積極的に参加し、地元水産物の提供を通じて魚食の普及、魅力発信を行う。 ・漁協は、首都圏で開催される水産物フェアに足が速く地元を中心に流通する生シラスを出品し、大洗産シラスの認知度向上を図る。 ⑦地球温暖化による海洋環境の変化への対応 ・漁協は、海水温の上昇により漁獲量が増加するイセエビ等をとれたて市やかあちゃんの店で販売し、認知度及び魚価向上を図る。 ・漁協は、港内から取水する市場海水の温度上昇による水揚げされた魚の鮮度保持やセリ販売の活魚死滅対策として冷海水設備導入を検討する。
漁業コスト削減のための取組	①省力化・軽労化対策 ・漁業者は、整備した自動カゴ洗浄機を活用することで、省力化及び作業労務費の削減を図る。 ・漁協は、水揚げ後のシラスカゴの荷揚げ作業の省力化・軽労化を図るため、水揚げから計量、積み込みまでの流れの見直し、昇降機や印字式自動計量機等の導入を検討する。 ・漁協は、水揚げ後のハマグリ選別作業の省力化・軽労化を図るため、自動ハマグリ仕分け機の導入を検討する。 ・漁協は、漁港区内に点在し老朽化が進む利便性の悪い漁具倉庫の集約化に向けて、各漁具倉庫の利用状況の確認を行う。 ②燃油費高騰対策 ・漁業者は、燃油費高騰対策として漁業経営セーフティネットへの加入を継続する。 ・漁業者は、投網開始時間や水揚げの順番制などを協議し、効率的な操業による省燃油の取組を行う。 ・漁業者は、定期的な船底清掃を実施し、省燃油の取組を行う。
漁村の活性化のための取組	①シラス漁業体験の実施 ・漁業者は、教育の一環として町内小学校（2校）の小学生対象の漁業体験をはじめ、町外の学校やイベントでの一般の方を対象としたシラス漁業体験を行い、漁業と係わりのない方にも漁業を身近に感じてもらい、交流を拡げていく。 ・漁協は、団体向けの有料の漁業体験事業の実施に向けた検討を行う。 ②学校給食への食材の提供 ・漁協は、町内小中学校の学校給食にハマグリ等の提供可能な食材の選定や提供方法について検討を行い、学校側との協議の上、次年度以降の実施に向けて調整を図る。
活用する支援措置等	・水産多面的機能発揮対策事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業

2 年目（令和 7 年度） 所得向上率（基準年比） 7.0%

漁業収入向上のための取組	①シラスの鮮度向上 ・漁協が作成した鮮度管理マニュアルを漁業者に配布し、鮮度向上策を実践することでシラスの鮮度向上を図る。 ・鮮度管理したシラスを漁業者自ら加工し、かあちゃんの店及びとれたて市で販売することで魚価向上に繋げる。 ②活魚蓄養施設での直売 ・漁協は、「大洗地魚とれたて市」の広報宣伝を強化することで、来場者数の増加による、魚捌き依頼件数も増加することが見込まれるため、魚捌き機の導入を検討する。 ・漁協は、活魚蓄養施設での飲食店向けの直売の継続と販売店舗数の拡大を図る。 ③ 6 次産業化の推進
--------------	--

	・漁協自らが水揚げされた魚介類を高値で買取り、直営のかあちゃんの店等での食材使用度を増やすことで魚価向上を目指す。 ・漁協は、かあちゃんの店をシラスの加工等の見学が可能な複合的な施設への建替えの検討を継続し、かあちゃんの店の利用者へのアンケート調査を実施し、施設利用者側の意見の把握に努める。 ④ふるさと納税制度の活用 ・漁協は、商品開発を継続し、令和4年度に導入した魚の鱗取り機や急速冷凍機を活用し、商品化に向けた製品試作を行う。 ⑤資源管理の推進 ・漁業者は、再生産した稚貝が砂浜で潮干狩り客に無秩序に採捕されないよう、潮干狩りルール の普及啓発に取り組む。 ・漁業者は、稚貝保護と資源増大のため、定期的に砂浜域から沖漁場へのハマグリ移植放流を行う。 ・漁業者は、県栽培漁業センターにおいて生産したヒラメ、アワビなどの種苗放流や小型魚・貝の保護を引き続き行う。 ⑥イベントへの参加 ・あんこう祭り、福祉まつり、ナイトウェーブなどの来場者が多いイベントに漁業者が積極的に参加し、地元水産物の提供を通じて魚食の普及、魅力発信を行う。 ・漁協は、首都圏を中心に開催される水産物フェアに足が速く地元を中心に流通する生シラスを出品し、大洗産シラスの認知度向上を図る。 ・漁協は、水産物フェア以外でも首都圏の鮮魚店において生シラスの委託販売を行い、大洗産シラスの認知度及び魚価向上を図る。 ⑦地球温暖化による海洋環境の変化への対応 ・漁協は、海水温の上昇により漁獲量が増加するイセエビ等をとれたて市やかあちゃんの店で販売し、認知度及び魚価向上を図る。 ・港内に津波高潮対策で設置される水門の影響により、海水の出入りが以前より悪くなり港内から取水する市場の海水温がさらに高くなる可能性があることから、漁協は海水温上昇の推移をたどり、冷海水設備導入の検討を継続する。
漁業コスト削減のための取組	①省力化・軽労化対策 ・漁業者は、整備した自動カゴ洗浄機を活用することで、省力化及び作業労務費の削減を図る。 ・漁協は、荷揚げ作業の省力化・軽労化を図るため、昇降機や印字式自動計量機の導入に向けて、デモ機を活用し操作性や使い勝手の確認を行う。 ・漁協は、水揚げ後のハマグリ選別作業の省力化・軽労化を図るため、自動ハマグリ仕分け機の導入に向けて、先進地視察や工場見学を実施し、導入機械の選定を行う。 ・漁協は、漁港区内に点在し老朽化が進む利便性の悪い漁具倉庫の集約化に向けて、漁具倉庫を利用する漁業者の意見を徴収し、各漁具倉庫における漁具の管理方法を整理する。 ②燃油費高騰対策 ・漁業者は、燃油費高騰対策として漁業経営セーフティーネットへの加入を継続する。 ・漁業者は、投網開始時間や水揚げの順番制などを協議し、効率的な操業による省燃油の取組を行う。 ・漁業者は、定期的な船底清掃を実施し、省燃油の取組を行う。
漁村の活性化のための取組	①シラス漁業体験の実施 ・漁業者は、教育の一環として町内小学校（2校）の小学生対象の漁業体験をはじめ、町外の学校やイベントでの一般の方を対象としたシラス漁業体験を行い、漁業と係わりのない方にも漁業を身近に感じてもらう、交流を拡げていく。 ・漁協は、漁協ホームページで周知し、団体向けの有料の漁業体験事業を実施することで漁村の活性化に繋げる。 ②学校給食への食材の提供

	・漁協は、検討協議結果を踏まえ、ハマグリ等の提供可能な食材を町内の小中学校に年1回提供し、学校給食で子どもたちに食べてもらうことで、魚食の大切さや地元の漁業を学ぶきっかけを作る。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 ・水産多面的機能発揮対策事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業

3 年目（令和 8 年度） 所得向上率（基準年比） 9.2%

漁業収入向上のための取組	①シラスの鮮度向上 ・漁業者が、鮮度管理マニュアルに基づくシラスの鮮度向上策を継続することにより、他地区との差別化による魚価向上を目指す。 ・鮮度向上策を講じたシラスについて、漁業者は買受人や加工業者の意見を聞き、改善を図りながら顧客ニーズの高いシラス生産に努める。 ・鮮度管理したシラスを漁業者自ら加工し、かあちゃんの店及びとれたて市で販売することで魚価向上に繋げる。 ②活魚蓄養施設での直売 ・漁協は、広報宣伝の強化により来場者数の増加が見込まれる「大洗地魚とれたて市」に魚捌き機を導入することにより、魚捌き待ち時間の短縮による顧客サービス向上と雇用する漁業者の省力化を図る。 ・漁協は、活魚蓄養施設での飲食店向けの直売の継続と販売店舗数の拡大を図る。 ③6次産業化の推進 ・漁協自らが水揚げされた魚介類を高値で買取り、直営のかあちゃんの店等での食材使用度を増やすことで魚価向上を目指す。 ・漁協は、かあちゃんの店をシラスの加工等を見学が可能な複合的な施設への建替えに向けて、先進地視察を実施する。 ④ふるさと納税制度の活用 ・漁協は、返礼品の魅力発信や寄付者の満足度向上を図るため、町ふるさと納税担当課と連携し、ふるさと納税返礼品を出品し、魚価向上に繋げる。 ⑤資源管理の推進 ・漁業者は、再生産した稚貝が砂浜で潮干狩り客に無秩序に採捕されないよう、潮干狩りルール の普及啓発に取り組む。 ・漁業者は、稚貝保護と資源増大のため、定期的に砂浜域から沖漁場へのハマグリ移植放流を行う。 ・漁業者は、県栽培漁業センターにおいて生産したヒラメ、アワビなどの種苗放流や小型魚・貝の保護を引き続き行う。 ⑥イベントへの参加 ・あんこう祭り、福祉まつり、ナイトウェーブなどの来場者が多いイベントに漁業者が積極的に参加し、地元水産物の提供を通じて魚食の普及、魅力発信を行う。 ・漁協は、首都圏で開催される水産物フェアに足が速く地元を中心に流通する生シラスを出品し、大洗産シラスの認知度向上を図る。 ・漁協は、首都圏の鮮魚店で生シラスの委託販売に加え、委託販売品をシラス以外の魚種に拡大し、大洗産水産物の認知度及び魚価向上を図る。 ⑦地球温暖化による海洋環境の変化への対応 ・漁協は、海水温の上昇により漁獲量が増加するイセエビ等をとれたて市やかあちゃんの店で販売し、認知度及び魚価向上を図る。 ・漁協は、水門設置による市場の海水温への影響を勘案し、施設規模、設置場所等の検討結果を踏まえ、冷海水設備を導入し、水揚げされた魚の鮮度向上や活魚セリ販売による魚価向上を図る。
--------------	--

漁業コスト削減のための取組	①省力化・軽労化対策 ・漁業者は、整備した自動カゴ洗浄機を活用することで、省力化を図り、作業労務費の削減を図る。 ・漁協は、検討内容の整理を行い、昇降機や印字式自動計量機、自動ハマグリ仕分け機を導入し、漁業者の省力化・軽労化を図る。 ・漁協は、漁港区内に点在し老朽化が進み利便性の悪い漁具倉庫の集約化に向けて、漁具倉庫を利用する漁業者の意見を集約し、整備する場所や倉庫内のレイアウト、必要となる設備等の検討を行う。 ②燃油費高騰対策 ・漁業者は、燃油費高騰対策として漁業経営セーフティネットへの加入を継続する。 ・漁業者は、投網開始時間や水揚げの順番制などを協議し、効率的な操業による省燃油の取組を行う。 ・漁業者は、定期的な船底清掃を実施し、省燃油の取組を行う。
漁村の活性化のための取組	①シラス漁業体験の実施 ・漁業者は、教育の一環として町内小学校（2校）の小学生対象の漁業体験をはじめ、町外の学校やイベントでの一般の方を対象としたシラス漁業体験を行い、漁業と係わりのない方にも漁業を身近に感じてもらい、交流を拓けていく。 ・漁協は、団体向けの有料の漁業体験事業を、漁協ホームページでの周知に加え、パンフレットを作成し、町内事業所等へ配布することで利用者数の増加に繋げる。 ②学校給食への食材の提供 ・漁協は、町内の小中学校へのハマグリ等の食材の提供回数を増やし、学校給食で子どもたちに定期的に食べてもらうことで、魚食普及や郷土理解促進に繋げる。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 ・水産多面的機能発揮対策事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業

4 年目（令和 9 年度） 所得向上率（基準年比） 1 1 . 6 %

漁業収入向上のための取組	①シラスの鮮度向上 ・漁業者は、鮮度管理マニュアルに基づくシラスの鮮度向上策の継続に加え、買受人や加工業者の意見を聞き、漁協が鮮度管理マニュアルの見直しを行うことで、顧客ニーズを満たすシラスの生産に繋げる。 ・鮮度管理したシラスを漁業者自ら加工し、かあちゃんの店及びとれたて市で販売することで魚価向上に繋げる。 ②活魚蓄養施設での直売 ・漁協は、魚捌き機の導入により雇用する漁業者の省力化が図られることにより、更なる来場者の受入が可能となるため、「大洗地魚とれたて市」への地場産品取扱事業者の出店を促進し、集客力向上に繋げる。 ・漁協は、活魚蓄養施設での飲食店向けの直売の継続と販売店舗数の拡大を図る。 ③6次産業化の推進 ・漁協自らが水揚げされた魚介類を高値で買取り、直営のかあちゃんの店等での食材使用度を増やすことで魚価向上を目指す。 ・漁協は、かあちゃんの店をシラスの加工等を見学が可能な複合的な施設への建替えに向けて、検討の経過を整理し基本設計を完成する。 ④ふるさと納税制度の活用 ・漁協は、ふるさと納税返礼品に出品した商品について、ふるさと納税サイト内レビューを集約し、寄付者の意見を反映させるため、開発商品の追加やリニューアルを実施し、寄付件数の増加に繋げる。 ⑤資源管理の推進 ・漁業者は、再生産した稚貝が砂浜で潮干狩り客に無秩序に採捕されないよう、潮干狩りルール の普及啓発に取り組む。
--------------	--

	・漁業者は、稚貝保護と資源増大のため、定期的に砂浜域から沖漁場へのハマグリ移植放流を行う。 ・漁業者は、県栽培漁業センターにおいて生産したヒラメ、アワビなどの種苗放流や小型魚・貝の保護を引き続き行う。 ⑥イベントへの参加 ・あんこう祭り、福祉まつり、ナイトウェーブなどの来場者が多いイベントに漁業者が積極的に参加し、地元水産物の提供を通じて魚食の普及、魅力発信を行う。 ・漁協は、首都圏で開催される水産物フェアに足が速く地元を中心に流通する生シラスを出品し、大洗産シラスの認知度向上を図る。 ・漁協は、首都圏鮮魚店での大洗産水産物の委託販売を継続する中で、委託販売先と意見交換を行い、委託販売品への顧客の反応や人気のある魚種、サイズ、パッケージング等について情報共有し、顧客ニーズの高い魚の選定や梱包方法の改善を図る。 ⑦地球温暖化による海洋環境の変化への対応 ・漁協は、海水温の上昇により漁獲量が増加するイセエビ等をとれたて市やかあちゃんの店で販売し、認知度及び魚価向上を図る。 ・漁協は、冷海水設備導入後の魚の評価や活魚の生存率等を仲買人や出荷先に確認し、冷海水の温度設定やセリ販売までの保管方法の改善を図りながら、更なる鮮度向上を目指す。
漁業コスト削減のための取組	①省力化・軽労化対策 ・漁業者は、整備した自動カゴ洗浄機を活用することで、省力化を図り、作業労務費の削減を図る。 ・漁業者は、整備した昇降機や印字式自動計量機等を活用し、水揚げ後のシラスカゴの荷揚げ作業の省力化・軽労化を図る。 ・漁業者は、整備した自動ハマグリ仕分け機を活用し、水揚げ後のハマグリ選別作業の省力化・軽労化を図る。 ・漁協は、漁港区内に点在し老朽化が進み利便性の悪い漁具倉庫の集約化に向けて、基本設計を完成する。 ②燃油費高騰対策 ・漁業者は、燃油費高騰対策として漁業経営セーフティネットへの加入を継続する。 ・漁業者は、投網開始時間や水揚げの順番制などを協議し、効率的な操業による省燃油の取組を行う。 ・漁業者は、定期的な船底清掃を実施し、省燃油の取組を行う。
漁村の活性化のための取組	①シラス漁業体験の実施 ・漁業者は、教育の一環として町内小学校（2校）の小学生対象の漁業体験をはじめ、町外の学校やイベントでの一般の方を対象としたシラス漁業体験を行い、漁業と係わりのない方にも漁業を身近に感じてもらう、交流を拡げていく。 ・漁協は、団体向けの有料の漁業体験事業に加え、水揚げされたシラスを使用した料理を提供することで、これまでの漁業体験を磨き上げ、より多くの方に興味を持ってもらえる事業とし、魚食普及や漁村の活性化に繋げる。 ②学校給食への食材の提供 ・漁協は、食材提供時の学校給食での子どもたちの反応や意見をもとに、学校側と検討協議を実施し、提供する食材の追加やメニューの改善を行い、子どもたちに食べてもらうことで、魚食への興味関心を深める。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 ・水産多面的機能発揮対策事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業

漁業収入向上の ための取組	①シラスの鮮度向上 ・ 鮮度管理マニュアルに基づくシラスの鮮度向上策の継続により、品質の高いシラスの生産が可能となるため、漁協は買受人や加工業者と連携し高鮮度のシラスを活用した加工品の商品開発を行い、高級百貨店等で販売することに繋げ、大洗産シラスのブランド化を図る。 ・ 鮮度管理したシラスを漁業者自ら加工し、かあちゃんの店及びとれたて市で販売することで魚価向上に繋げる。 ②活魚蓄養施設での直売 ・ 漁協は、魚捌き機の導入により雇用する漁業者の省力化が図られることにより、更なる来場者の受入が可能となるため、「大洗地魚とれたて市」への地場産品取扱事業者の出店促進に加え、町内イベントと連携し同日開催による更なる集客力向上と魅力発信に繋げる。 ・ 漁協は、活魚蓄養施設での飲食店向けの直売の継続と販売店舗数の拡大を図る。 ③ 6 次産業化の推進 ・ 漁協自らが水揚げされた魚介類を高値で買取り、直営のかあちゃんの店等での食材使用度を増やすことで魚価向上を目指す。 ・ 漁協は、かあちゃんの店をシラスの加工等を見学が可能な複合的な施設への建替えを行い、利用しやすい施設環境の整備に加え、リニューアルによる来客数及び売上増加に繋げる。 ④ふるさと納税制度の活用 ・ 漁協は、寄付件数の増加に伴い、令和4年度に導入した魚の鱗取り機や急速冷凍機を最大限活用し、更なる魚価向上や魅力発信に取り組む。 ⑤資源管理の推進 ・ 漁業者は、再生産した稚貝が砂浜で潮干狩り客に無秩序に採捕されないよう、潮干狩りルール の普及啓発に取り組む。 ・ 漁業者は、稚貝保護と資源増大のため、定期的に砂浜域から沖漁場へのハマグリ移植放流を行う。 ・ 漁業者は、県栽培漁業センターにおいて生産したヒラメ、アワビなどの種苗放流や小型魚・貝の保護を引き続き行う。 ⑥イベントへの参加 ・ あんこう祭り、福祉まつり、ナイトウェーブなどの来場者が多いイベントに漁業者が積極的に参加し、地元水産物の提供を通じて魚食の普及、魅力発信を行う。 ・ 漁協は、首都圏で開催される水産物フェアに足が速く地元を中心に流通する生シラスを出品し、大洗産シラスの認知度向上を図る。 ・ 漁協は、委託販売先との情報共有を図りながら、顧客ニーズを常に意識した首都圏鮮魚店での委託販売を継続することで、大洗産シラスをはじめとした水産物の認知度及び魚価向上を目指す。 ⑦地球温暖化による海洋環境の変化への対応 ・ 漁協は、海水温の上昇により漁獲量が増加するイセエビ等をとれたて市やかあちゃんの店で販売し、認知度及び魚価向上を図る。 ・ 漁協は、冷海水設備の利用に関する知見をマニュアル化し、安定した鮮度管理を実施することで、水揚げされた魚の鮮度保持や活魚セリ販売により更なる魚価向上に繋げる。
漁業コスト削減 のための取組	①省力化・軽労化対策 ・ 漁業者は、整備した自動カゴ洗浄機を活用することで、省力化を図り、作業労務費の削減を図る。 ・ 漁協は、整備した昇降機や印字式自動計量機をはじめ自動ハマグリ仕分け機の利用状況や使い勝手等を漁業者から聞き取りを行い、設備利用における不具合を改善し、より良い設備利用環境の整備に努める。 ・ 漁協は、検討内容を整理し、漁具倉庫の建替えを行い、漁業者の漁具の管理作業の改善と省力化を図る。 ②燃油費高騰対策 ・ 漁業者は、燃油費高騰対策として漁業経営セーフティーネットへの加

	入を継続する。 ・漁業者は、投網開始時間や水揚げの順番制などを協議し、効率的な操業による省燃油の取組を行う。 ・漁業者は、定期的な船底清掃を実施し、省燃油の取組を行う。
漁村の活性化のための取組	①シラス漁業体験の実施 ・漁業者は、教育の一環として町内小学校（2校）の小学生対象の漁業体験をはじめ、町外の学校やイベントでの一般の方を対象としたシラス漁業体験を行い、漁業と係わりのない方にも漁業を身近に感じてもらい、交流を拡げていく。 ・漁協は、水揚げされたシラスを使用した料理の提供を加えた団体向けの有料の漁業体験事業を、漁協のホームページやパンフレット活用による周知の継続に加え、ふるさと納税の返礼品として出品し、更なる漁村の活性化や担い手の確保に繋げる。 ②学校給食への食材の提供 ・漁協は、町内の小中学校へのハマグリ等の食材の提供回数を増やし、食材の追加やメニューの改善を行いながら、学校給食で子どもたちに定期的に食べてもらうことを継続することで地魚や地元漁業に慣れ親しんでもらい、魚食普及だけでなく、将来の漁業の担い手確保に繋げる。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 ・水産多面的機能発揮対策事業 ・漁業経営セーフティネット構築事業

（５）関係機関との連携

行政（茨城県、県水産試験場）、関係機関（大洗水産加工業協同組合、大洗水産物仲買人協同組合、大洗町観光協会、大洗おもてなし推進協議会、茨城沿海地区漁業協同組合連合会など）、民間事業者（ＪＲなど）と連携しプランの実現に向けて取組む。

（６）取組の評価・分析の方法・実施体制

地域水産業再生委員会は、当該地区の水産業に精通した水産業普及指導員や資源評価担当の研究員（県水産試験場職員）等をメンバーに加えた「浜プラン評価検討会議」を毎年２回（８月、２月）開催し、本プランの各年度計画をまとめた取組チェックシートを用いて取組の進捗、評価、課題、要因等を確認するとともに、今後の方針・改善策を検討する。

４ 目標

（１）所得目標

漁業者の所得の向上 10%以上		

（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

①ハマグリ稚貝移植放流数の増加	基準年	令和4年度：	4.0	トン
	目標年	令和10年度：	5.0	トン
②学校給食への食材の提供回数の増加	基準年	令和4年度：	0	回
	目標年	令和10年度：	3	回

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

①ハマグリ稚貝移植放流数の増加 砂浜域等から生息適地の沖漁場へハマグリの移植放流を実施することにより、定着性資源であるハマグリの資源量増加に繋がる取組みである。ハマグリは定着性の資源であり移動が少なく、かつ一定サイズ以降の自然減耗も少なく、移植放流の効果は確実に見込まれるため、妥当な目標設定であると判断した。
②学校給食への食材の提供回数の増加 魚離れによる魚価低迷や船数の減少が続く中で、魚を食べるきっかけを子どもたちに加え、魚を好きになってもらうことで、将来的な地産地消による魚価向上や、担い手の確保に繋がる取組みである。新規の取組であるが、現状を踏まえた現実的な算出を行っており、妥当な目標設定であると判断した。

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
浜の活力再生・成長促進交付金(国)	・魚捌き機 とれたて市及びかあちゃんの店の利用客のサービスの向上と漁労作業の省力化を図る。 ・漁協直営かあちゃんの店の整備 シラスの加工等を見学が可能な複合的な施設に建て替えを行い、更なる6次産業化の推進と来客数の増加による魚価向上を図る。 ・冷海水装置の導入 港内から取水する海水の温度上昇による活魚死滅対策として、冷海水設備を導入し、活魚出荷による魚価向上を図る。 ・昇降機、印字式計量器 省力化・軽労化を図り、作業時間短縮に伴う作業コストの削減を図る。 ・漁具倉庫 漁港区内に点在し老朽化が進む漁具倉庫を集約化し、漁具の管理作業の改善と省力化を図る。 ・ハマグリ仕分け機の導入 省力化・軽労化を図り、作業時間短縮に伴う作業コストの削減を図る。
水産多面的機能発揮対策事業(国)	・漁業体験による魚食普及や漁村文化等の教育・学習に加え、担い手の確保を目指す。
漁業経営セーフティーネット構築事業(国)	・燃油費高騰対策として、漁業経営セーフティーネットへの加入を継続する。