

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	小川地域水産業再生委員会
代表者名	会長 橋ヶ谷長生（小川漁業協同組合 代表理事組合長）

再生委員会の構成員	小川漁業協同組合、焼津市、善生丸漁業生産組合 株式会社 酒井漁業
オブザーバー	静岡県、静岡県水産・海洋技術研究所、焼津水産会 焼津市魚仲水産加工業協同組合

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	静岡県焼津市 大型まぐろはえなわ漁業（1 経営体） 大型かつお一本釣漁業（1 経営体） さば棒受網漁業及びさばすくい網漁業（1 経営体） 大型定置網漁業（1 経営体）、刺網漁業（3 名） 沿岸一本釣漁業（1 8 名）、沿岸はえなわ漁業（8 名） 沿岸底立て漁業（7 名） ※遠洋漁業者及び沿岸漁業者は複数漁業を兼業 令和 6 年 1 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

<p>焼津市は、特定第三種漁港である遠洋・沖合漁業の基地として知られる焼津漁港と、地方港湾である大井川港の 2 つの港を持つ全国有数の水産都市である。</p> <p>その焼津漁港には、主に遠洋漁業の拠点である焼津地区と沿岸・沖合漁業の基地である小川地区があり、カツオ・マグロの水揚げを主とした焼津漁業協同組合と、さば・あじ類、いわし類等の水揚げを主とする当小川漁業協同組合が所在する。当地域は焼津漁港の豊かな水揚げを背景に水産加工業も盛んで、かつお節・さば節類、練り製品、缶詰など多くの特産品を生産している。</p> <p>また、小川漁協が開設する小川魚市場には、さば漁船のほか、大中型旋網漁船、中型旋網漁船、定置網等の水揚げがあり、地域への生鮮魚の供給だけでなく、生鮮魚の加工を行う水産加工業者を支える重要な役割を担っている。小川魚市場の令和 4 年の水揚げは 11, 105 トン、金額約 12.8 億円であり、主な魚種はさば類（金額ベースで約 5 割）、イワシ（金額ベースで約 1 割）であるが、水揚げ量の約 4 割を占める戸田漁協所属の大中型旋網漁船の水揚げは夏季に行われないことから、周年水揚げを行う漁協所属船であるさば漁船 1 隻と定置網 1 か統の水揚げが重要となっている。</p> <p>当地域のさば漁船は、たもすくい網漁業と棒受網漁業という二つの特色ある伝統的な漁法を営んでいる。当地区で水揚げされるマサバは、産卵のため南下回遊した大型個体であるため、昔から地域で塩蔵加工され、「焼津さば」として関西地方の料亭等でさば寿司に用いられるなど、一定の認知度がある。また、鮮魚に向かない小型ゴマサバは、地域で「さば節」に加工されている。このようにさば漁業は、当地区の水産業に無くてはならないものであったが、最盛期の昭和 42 年には小川漁協に 34 隻あったさば漁船も、現在は 1 隻が残るまでとなった。さば類の資源に目を向けると、近年ゴマサバ太平洋系群の資源量は減少傾向にあ</p>
--

り、それに伴い当地区への水揚量も減少傾向にある。また、マサバ太平洋系群の資源量についても、2023年度さば類資源評価会議において、減少局面に入った可能性が示された。さらに近年、マサバに顕著な成長の遅れが見られており、鮮魚に向かない小型魚の水揚げがそのほとんどを占めている。マサバは小型でもゴマサバと比べて脂肪含量が多く、節加工に向かないため小型魚の単価は大型魚と比較すると著しく低い。

さらに撒き餌や燃油のコストは近年大幅に増加しており、さば漁船の経営環境はより厳しいものとなっている。

一方、さば漁業と共に当地域を支える重要な漁業として、定置漁業があげられる。定置網は港からほど近い海域に設置されており、天候の影響による休漁が少なく、周年水揚げが行われている。魚種においては、アジ、サバ、イワシに加え、タチウオ、サワラ、ブリ等、数多くの種類の魚が水揚げされ、一部の魚については、活魚や、血抜き・神経メといった高鮮度処理を船上で行い出荷している。これらの魚は、仲買人を通して市内外の飲食店やスーパー等に卸され、前浜で揚がった新鮮な魚として認知されている。

小川漁協では、当地域でサバが水揚げされていることを市内外に広めようと商品開発に力を入れ、サバ漁業者及び加工業者と連携のもと平成26年には初めての漁協商品である船上活メさば干物・さば味噌漬けを、平成27年には地元の銘酒、磯自慢の酒粕を使ったさば粕漬の販売を開始した。これらの商品はイベント等の直接販売やファーマーズマーケットを中心に販売している。干物等は、加熱調理が必要であることから魚好きで料理を苦手としない人をターゲットとしていたが、より簡単に小川のサバを食してもらいたいと、調理の必要が無い、サラダチキン風の蒸しサバ商品である「さばチキン」を平成28年に販売開始した。平成30年には「さばチキン」の商標登録を行い、現在さばチキンは、小川漁協の主力商品となり、焼津市のふるさと納税に返礼品として出品している。令和3年8月には、さば祭りにおいて好評であった塩さばフィレの商品化と販売を開始した。これら漁協商品は、改修した当漁協ホームページにおいて通信販売を行っている他、お中元やお歳暮時等の販売にも力を注いでいる。当初の目的であった小川のサバを市内外に広める目標は達成しつつある中で、今後も販売拡大を図っていく。

(2) その他の関連する現状等

焼津市は、静岡県ほぼ中央に位置し、日本一深い駿河湾に面していることもあり、古くから漁業と水産加工業が盛んである。加えて、温暖な気候と大井川の豊かな水源を生かして、お米やトマト、イチゴ等農産物の栽培も盛んである。

こうした多くの特産品を扱う焼津市のふるさと納税は、県内1位の寄付額を誇っており、今後もさらなる伸長が期待される。

一方で、観光商業施設として名高い焼津さかなセンターは、現在、コロナ禍明けの来客誘致や施設の老朽化等が課題となっている。そのような中、焼津市は、漁港周辺の土地、施設の有効活用し、地域への交流人口を増加させる海業の取組を計画している。

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

【収入向上に関する取組】

① 活魚・活締め出荷による単価向上

定置漁業では多種多様な魚が水揚げされる中で、鮮度保持技術の高い仲買との連携のもとで、活魚、活締め及び神経締めに取り組むと共に、飲食店とも連携し付加価値向上を目指す。

② 定置網 網の整備による漁労収入の向上

現在使用している定置網は老朽化が進み、潮流の速い設置海域では破網や網なりが悪くなることによる入網減など安定した水揚げを行うことが困難になってきている。老朽化した網を強度の高い網へと新調することで、潮流が速い時でも安定した入網が期待でき、漁労収入向上を図る。

③ ふるさと納税登録品の拡充

近年多く漁獲される小型マサバの新たな用途として、長期かつ常温保存が可能な商品への利用を模索してきた。今般、「たもすくい網漁 焼津小川さば水煮缶」の完成を受け、小川漁協の焼津市のふるさと納税返礼品として登録し、小川さばのPRを引き続き行っていく。また、サバの浜値の買い支えとしての役割も期待する。

④ 漁協商品の販売強化

小川漁協商品のさばチキン、塩さばフィレに関しては、焼津市のふるさと納税返礼品として登録済みであり、非常に人気が高い。今後も引き続きPRに努めるほか、イベントや季節の節目による販売や、前期に改修した漁協HP内による通信販売の取扱い量を増やすため、SNSにおける発信強化、より見やすく購入につながるリンク欄の拡充を行う。

⑤ 「小川さば」の認知拡大

お中元、お歳暮商戦におけるPR、市内外のイベント出店を積極的に行い、「小川さば」の認知拡大に努める。

⑥ 海を活用した新たな収入源の確立

ワインを海中に沈めることで、海流等による熟成効果が得られる上、ワインボトルへフジツボ等が付着することで、自然ボトルアートが創造される。当地域における海流熟成ワインの実現に向けて、漁業者、漁協、民間事業者が連携し、ワインを海中へ沈下させ、新たな収入源とする活動を行う。

【コスト削減に関する取組】

① さば漁業における餌料費の削減

さば漁業において、漁業者や加工業者、行政と連携して、未利用魚や加工残渣といった新たな代替餌料として活用することを模索し、引き続き餌料費削減に向けた取組を行う。

② 燃油コストの削減

(さば漁業・定置漁業共通)

- ・船底・プロペラ清掃、減速航行による燃油使用量の削減を継続する。

(さば漁業)

- ・当地域のさば漁船が1隻となったことから、漁場探索に苦慮している中で、県調査船「駿河丸」と漁場探索を連携し、駿河丸から得られた情報を活用し、無駄の少ない漁場選定を行う。さらに、漁場データ(魚探映像、表層水温等)について、サーバーへの保存を通して、漁船と陸上間とのリアルタイム共有を新たに開始する。これにより、事務所でも過去データと比較しながら漁船とコミュニケーションをとり、魚群を探索することが可能となる。また、サーバーに保存された漁場データを用いて、JAMサーバー、県

水産・海洋技術研究所と連携し、さばの短期漁場予測に取り組む。これらにより漁場選定と漁場探索の効率化を図る。

【漁村活性化の取組】

①新規就業者確保の取組

地域教育機関との連携を強化する。具体的には、県立漁業高等学園の定置網乗船実習や焼津水産高校のインターンシップに協力し、学生に地域漁業への理解と興味を深めてもらい、新規就業者の確保に努める。

②海を活用した新たな収入源の確立

当地域における海流熟成ワインの実現に向けて漁業者、漁協、民間事業者が連携することで、地域の名物として地域の魅力向上につなげる。

(3) 資源管理に係る取組

1. さば漁業

①静岡県におけるさば類、まいわし、まあじ、くろまぐろ等に関する漁業の資源管理協定を遵守する。

②三宅島漁業協同組合と一都三県あじ・さば・さんま漁業協会との間で夜間操業の禁止について区域、期間等定めている。

2. 定置漁業

①静岡県における定置漁業の資源管理協定を遵守する。

(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）2.63%

漁業収入向上のための取組

- ・漁業者は、定置漁業において、活魚出荷や活メを積極的に行い、高品質な魚の取扱量を増加させる。仲買人は、漁業者と連携して付加価値向上に努め、特に小川で水揚げされる旬の魚や魚の特徴、素材の生かし方、食べ方等について協力してPRする。飲食店は、季節に応じた高鮮度な魚を積極的に利用することで「小川」の名を知らしめ、小川で獲れた魚の価値を高める。このような連携により、全体の1%を活魚・活メで流通させ、単価の向上を図る。
- ・漁業者は、定置漁業において、老朽化した網を強度の高い網へと令和6年度から令和7年度にかけて新調する。潮流が速い時でも安定した入網が期待できるため、漁労収入の1.5%向上を図る。
- ・漁協は、民間業者と連携し、たもすくい網漁業で漁獲したマサバの小型サイズを缶詰で使用することで買い支えに繋げる。缶詰は長期的に常温保存が可能な商品であるため、イベント等でも販売しやすいといった新たな販売展開が期待できるので、漁協でも仕入販売を行う。また、焼津市のふるさと納税にも登録し、返礼品としての出荷を開始する。年間でマサバ6トン、缶詰2万4千個を目標とする。
- ・漁協は、今期もHPへの商品の掲載方法の検討やSNSを利用した広報の強化等を引き続き行い、ネット通販をさらに活性化させる。焼津市は、ふるさと納税返礼品全国上位を誇るノウハウを活用し、写真の見せ方や魅力的な文章作成、HPへリンクをつけるなどして出荷数を増やし「小川さば」ブランドの確立を進めていく。
- ・漁協および漁業者は、お中元、お歳暮商戦におけるPRや数年間コロナウイルスで出店できなかった市内外のイベントへ積極的に出店することで販売促進に繋げ、「小川さば」の認知拡大に努める。

	<ul style="list-style-type: none"> ・当地域における海流熟成ワインの実現に向けて、漁業者、漁協、民間事業者が連携し、ワインを海中へ沈下させる導入試験を行う。
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、さば漁業において、加工業者や行政と連携して新たな代替餌料を検証し、餌料費削減を図る。マイワシ以外の魚や未利用魚なども餌料として検証する。醤油の搾りかすをイワシに混ぜて使用できないかや、当地域で漁獲が増えている利用価値が低く、単価も低いカタボシイワシを餌料として利用できないかを検討する。 ・漁業者は、引き続き船底、プロペラ清掃及び減速航行の取り組みを継続する（定置網においては5%削減を図る）。 ・漁業者は、さば漁業においてICTを活用して、漁場データ（魚探映像、水温等）を漁船と陸上との間で共有し、漁場探索の効率化を図る。また、同じ漁場で操業する他地区のさば船や静岡県漁業指導調査船との連携を強化し、効率的な漁場探索を行い、漁場共有や情報交換を行う。これらの取組により燃油使用量の2%削減を図る。
漁村の活性化のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、地域教育機関との連携を強化し、県立漁業高等学園や焼津水産高校のインターンシップを積極的に受け入れる。 ・漁業者、漁協、民間事業者は、当地域における海流熟成ワインの実現に向けて地域の名物として地域の魅力向上につなげる。1年目は導入試験を行う。
活用する支援措置等	<p>経営体育成総合支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 水産業成長産業化沿岸地域創出事業（新リース事業） クロマグロ混獲回避活動支援事業</p>

2年目（令和7年度） 所得向上率（基準年比）5.53%

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、定置漁業において、活魚出荷や活〆を積極的に行い、高品質な魚の取扱量を増加させる。仲買人は、漁業者と連携して付加価値向上に努め、小川で水揚げされる旬の魚や魚の特徴、素材の生かし方、食べ方等を協力してPRする。飲食店は、季節に応じた高鮮度な魚を積極的に利用することで「小川」の名を知らしめながら、小川で獲れた魚の価値を高めるためのPRを強化する。このような連携により、全体の2%を活魚・活〆で流通させる。 ・漁業者は、定置漁業において、老朽化した網を強度の高い網への新調を完了する。潮流が速い時でも安定した入網が期待できるため、漁労収入の3%向上を図る。 ・漁協は、民間業者と連携し、たもすくい網漁業で漁獲したマサバの小型サイズを缶詰で使用することで買い支えに繋げる。缶詰は長期的に常温保存が可能な商品であるため、仕入販売を継続する。また、焼津市のふるさと納税の返礼品として出荷を継続し、年間でマサバ12トン、缶詰4万8千個を目標とする。 ・漁協は、HPへの商品の掲載方法の工夫やSNSを利用した広報の強化等を引き続き行う。焼津市は、ふるさと納税返礼品全国上位を誇るノウハウを活用し、写真の見せ方や魅力的な文章作成、HPへリンクをつけるなどして出荷数を増やし「小川さば」ブランドの確立を進めていく。 ・漁協および漁業者は、お中元、お歳暮商戦におけるPRや市内外のイベントへ積極的に出店することで販売促進に繋げ、「小川さば」の認知拡大に努める。
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・当地域における海流熟成ワインの実現に向けて、漁業者、漁協、民間事業者が連携し、ワインを海中へ沈下させる導入試験を行い、1年目に導入試験を行った海流熟成ワインを1ケース（180本）生産する。
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、さば漁業において、加工業者や行政と連携して新たな代替餌料を検証し、餌料費削減を図る。マイワシ以外の魚や未利用魚なども餌料として使用する。醤油の搾りかすをイワシに混ぜて使用できないかや、当地域で漁獲が増えている利用価値が低く、単価も低いカタボシイワシを餌料として利用できないかの検証に入る。また、漁業者が自ら漁獲したイワシを凍結し餌として使用して餌料費削減に繋げる。 ・漁業者は、引き続き船底、プロペラ清掃及び減速航行の取り組みを継続する（定置網においては5%削減を図る）。 ・漁業者は、さば漁業においてICTを活用して、漁場データ（魚探映像、水温等）を漁船と陸上との間で共有し、漁場探索の効率化を維持する。また、同じ漁場で操業する他地区のさば船や静岡県漁業指導調査船との連携を強化し、効率的な漁場探索を行い、漁場共有や情報交換を行う。これらの取組により燃油使用量の2%削減を図る。
漁村の活性化のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、地域教育機関との連携を強化し、県立漁業高等学園や焼津水産高校のインターンシップを積極的に受け入れる。 ・漁業者、漁協、民間事業者は、当地域における海流熟成ワインの実現に向けて地域の名物として地域の魅力向上につなげる。2年目は、海流熟成ワインを1ケース（180本）生産する。
活用する支援措置等	<p>経営体育成総合支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 水産業成長産業化沿岸地域創出事業（新リース事業） クロマグロ混獲回避活動支援事業</p>

3年目（令和8年度） 所得向上率（基準年比）7.74%

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、定置漁業において、活魚出荷や活メを積極的に行い、高品質な魚の取扱量を増加させる。仲買人は、漁業者と連携して付加価値向上に努め、小川で水揚げされる旬の魚や魚の特徴、素材の生かし方、食べ方等を協力してPRする。飲食店は、季節に応じた高鮮度な魚を積極的に利用することにより「小川」の名が知られてきたところで、小川で獲れた魚の価値を高める。それに伴い、全体的に魚価の底上げを図る。このような連携により、全体の3%を活魚・活メで流通させる。 ・漁業者は、定置漁業において、強度の高い網へと新調したことで、漁労収入の3%を維持する。 ・漁協は、民間業者と連携し、たもすくい網漁業で漁獲したマサバの小型サイズを缶詰で使用することで買い支えに繋げる。缶詰は長期的に常温保存が可能な商品であるため、漁協でも仕入販売を継続する。また、焼津市のふるさと納税の返礼品として出荷を継続し、年間でマサバ18トン、缶詰7万2千個を目標とする。さらに、つまみ感覚で食べられるように、アルコール飲料会社とのコラボを検討する。 ・漁協は、HPへの商品の掲載方法やSNSを利用して販路を拡大するためのセミナーに参加してPRの強化を行い、ネット通販をさらに活性化させる。焼津市は、ふるさと納税返礼品全国上位を誇るノウハウを活用し、写真の見せ方や魅力的な文章作成、HPへリンクをつけるなどして出荷数を増やし「小川さば」ブランドの確立を進めていく。
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、お中元、お歳暮商戦における PR や市内外のイベントへ積極的に出店することで販売促進に繋げ、「小川さば」の認知拡大に努める。 ・漁業者、漁協、民間事業者が連携し、海流熟成ワインを3ケース（540本）に増加させる。
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、さば漁業において、加工業者や行政と連携して新たな代替餌料を検証し、餌料費削減を図る。醤油の搾りかすやカタボシイワシの検証結果を踏まえながら、配合や使用量を調整して代替餌料として利用できるか検討する。また、漁業者が自ら漁獲したイワシを凍結し餌として使用して餌料費削減を継続する。 ・漁業者は、引き続き船底、プロペラ清掃及び減速航行の取り組みを継続する（定置網においては5%削減を図る）。 ・漁業者は、さば漁業において ICT を活用して、漁場データ（魚探映像、水温等）を漁船と陸上との間で共有し、漁場探索の効率化を維持する。また、JAMSTEC、県水技研と共同で行う漁場短期予測について、検証を開始する。また、同じ漁場で操業する他地区のさば船や静岡県漁業指導調査船との連携を強化し、効率的な漁場探索を行い、漁場共有や情報交換を行う。これらの取組により燃油使用量の3%削減を図る。
漁村の活性化のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、地域教育機関との連携を強化し、県立漁業高等学園や焼津水産高校のインターンシップを積極的に受け入れる。 ・漁業者、漁協、民間事業者は、当地域における海流熟成ワインの実現に向けて地域の名物として地域の魅力向上につなげる。海流熟成ワインの生産本数を、3ケース（540本）に増加させる。
活用する支援措置等	<p>経営体育成総合支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 水産業成長産業化沿岸地域創出事業（新リース事業） クロマグロ混獲回避活動支援事業</p>

4年目（令和9年度） 所得向上率（基準年比）10.00%

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、定置漁業において、活魚出荷や活メを積極的に行い、高品質な魚の取扱量を増加させる。仲買人は、漁業者と連携して付加価値向上に努め、小川で水揚げされる旬の魚や魚の特徴、素材の生かし方、食べ方等を協力して PR する。飲食店は、季節に応じた高鮮度な魚を積極的に利用することで「小川」の名が知られ、小川で獲れた魚の価値が高まるので、さらなる PR を強化する。また、全体的な魚価の底上げを維持する。このような連携により、全体の4%を活魚・活メで流通させる。 ・漁業者は、定置漁業において、強度の高い網へと新調したことで、漁労収入の3%を維持する。 ・漁協は、民間業者と連携し、たもすくい網漁業で漁獲したマサバの小型サイズを缶詰で使用することで買い支えに繋げる。缶詰は長期的に常温保存が可能な商品であるため、漁協でも仕入販売を継続する。焼津市のふるさと納税の返礼品として出荷を継続し、年間でマサバ24トン、缶詰9万6千個を目標とする。さらに、つまみ感覚で食べられるように、アルコール飲料会社とのコラボを実現させ、夏の出荷数の増加に繋げる。それに合わせてレシピも考案する。 ・漁協は、HP や SNS での PR 強化を行い、ネット通販やイベント、直売での販売を活性化させる。焼津市は、ふるさと納税返礼品全国上位を誇るノウハウを活用し、写真の見せ方や魅力的な文章作成、HP へリンクをつ
--------------	---

	<p>けるなどして出荷数を増やし「小川さば」ブランドの確立を進めていく。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、お中元、お歳暮商戦における PR や市内外のイベントへ積極的に出店することで販売促進に繋げ、「小川さば」の認知拡大に努める。県外でのイベント出店も検討する。 ・漁業者、漁協、民間事業者が連携し、海流熟成ワインを6ケース（1,080本）に増加させる。さらに、ワイン購入者に対して、海流熟成ワインと漁業商品のセット販売について実施可能か検証する。
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、さば漁業において、加工業者や行政と連携して新たな代替餌料を検証し、餌料費削減を図る。配合や使用量を調整して醤油の搾りかすやカタボシイワシの検証を開始し、代替餌料として利用できるか判断しながら他の代替餌料も検討していく。また、漁業者が自ら漁獲したイワシを凍結し餌として使用して餌料費削減を継続する。 ・漁業者は、引き続き船底、プロペラ清掃及び減速航行の取り組みを継続する（定置網においては5%削減を図る）。 ・漁業者は、さば漁業において ICT を活用して、漁場データ（魚探映像、水温等）を漁船と陸上との間で共有し、漁場探索の効率化を維持する。また、JAMSTEC、県水技研と共同で行う漁場短期予測について、データを蓄えながら実証を継続する。また、同じ漁場で操業する他地区のさば船や静岡県漁業指導調査船との連携を強化し、効率的な漁場探索を行い、漁場共有や情報交換を行う。これらの取組により燃油使用量の4%削減を図る。
漁村の活性化のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、地域教育機関との連携を強化し、県立漁業高等学園や焼津水産高校のインターンシップを積極的に受け入れる。 ・漁業者、漁協、民間事業者は、当地域における海流熟成ワインの実現に向けて地域の名物として地域の魅力向上につなげる。海流熟成ワインを6ケース（1,080本）に増加させると共に、海流熟成ワインと漁業商品のセット販売の可能性を検証する。
活用する支援措置等	<p>経営体育成総合支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 水産業成長産業化沿岸地域創出事業（新リース事業） クロマグロ混獲回避活動支援事業</p>

5年目（令和10年度） 所得向上率（基準年比）12.37%

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業者は、定置漁業において、活魚出荷や活メを積極的に行い、高品質な魚の取扱量を増加させる。仲買人は、漁業者と連携して付加価値向上に努め、小川で水揚げされる旬の魚や魚の特徴、素材の生かし方、食べ方等を協力して PR する。飲食店は、季節に応じた高鮮度な魚を積極的に利用することで「小川」の名が知られ、小川で獲れた魚の価値が高まるので、PR 強化に努める。また、全体的な魚価の底上げを維持する。このような連携により、全体の5%を活魚・活メで流通させる。 ・漁業者は、定置漁業において、強度の高い網へと新調したことで、漁労収入の3%を維持する。 ・漁協は、民間業者と連携し、たもすくい網漁業で漁獲したマサバの小型サイズを缶詰で使用することで買い支えに繋げる。缶詰は長期的に常温保存が可能な商品であるため漁協でも仕入販売を継続する。焼津市のふるさと納税の返礼品として出荷を継続し、年間でマサバ30トン、缶詰12万個を目標とする。さらに、つまみ感覚で食べられるように、アルコ
--------------	---

	<p>ール飲料会社とのコラボで出荷数を増加させ、小川さばのブランド価値ができてきたところで、ふるさと納税返礼品の年末需要を増やしていく。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、HP や SNS での PR 強化を継続し、ネット通販やイベント販売、直売でのさらなる活性化を図る。焼津市は、ふるさと納税返礼品全国上位を誇るノウハウを活用し、写真の見せ方や魅力的な文章作成、HP へリンクをつけるなどして出荷数を増やし「小川さば」ブランドの確立を進めていく。 ・漁協および漁業者は、お中元、お歳暮商戦における PR や市内外もしくは県外のイベントへ積極的に出店することで販売促進に繋げ、「小川さば」の認知拡大に努める。 ・漁業者、漁協、民間事業者が連携し、海流熟成ワインを 11 ケース（1,980 本）に増加させる。海流熟成ワインと漁業商品のセット販売を実施する。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、さば漁業において、加工業者や行政と連携して新たな代替餌料を検証し、餌料費削減を図る。醤油の搾りかすやカタボシイワシ、その他の魚や未利用魚などを使用する中で代替餌料として有力なもの使用量比率を増やし、餌料費削減を図る。また、漁業者が自ら漁獲したイワシを凍結し餌として使用して餌料費削減を継続する。 ・漁業者は、引き続き船底、プロペラ清掃及び減速航行の取り組みを継続する（定置網においては 5%削減を図る）。 ・漁業者は、さば漁業において ICT を活用して、漁場データ（魚探映像、水温等）を漁船と陸上との間で共有し、漁場探索の効率化を維持する。また、JAMSTEC、県水技研と共同で行う漁場短期予測について、データを蓄えながら実証を継続する。また、同じ漁場で操業する他地区のさば船や静岡県漁業指導調査船との連携を強化し、効率的な漁場探索を行い、漁場共有や情報交換を行う。これらの取組により燃油使用量の 5%削減を図る。
<p>漁村の活性化のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・漁協および漁業者は、地域教育機関との連携を強化し、県立漁業高等学園や焼津水産高校のインターンシップを積極的に受け入れる。 ・漁業者、漁協、民間事業者は、当地域における海流熟成ワインの実現に向けて地域の名物として地域の魅力向上につなげる。海流熟成ワインを 11 ケース（1,980 本）に増加させると共に、海流熟成ワインと漁業商品のセット販売を実施する。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>経営体育成総合支援事業 漁業経営セーフティネット構築事業 漁業収入安定対策事業 水産業成長産業化沿岸地域創出事業（新リース事業） クロマグロ混獲回避活動支援事業</p>

(5) 関係機関との連携

<ul style="list-style-type: none"> ・定置漁業で漁獲された活魚、活〆魚等の流通において仲買人、飲食店との連携を図る。 ・海流熟成ワインの生産及び流通に際して漁業者及び漁協は、民間企業及び焼津商工会議所と協力して取り組む。 ・ICT 活用に関して、静岡県水産・海洋技術研究所、JAMSTEC 等との連携を図る。
--

(6) 取組の評価・分析の方法・実施体制

浜プランの取組の実施状況及び効果の発現状況を自ら評価・分析し、それを踏まえた取組の改善を検討するため、進捗管理チェックシートを作成し、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

漁業者の所得の向上 10%以上	基準年	
	目標年	

(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

漁協商品におけるふるさと 納税販売金額	基準年	平成30年～令和4年度における5中3平均 販売金額 369千円
	目標年	令和10年度 販売金額 406千円
海流熟成ワイン生産本数	基準年	平成30年～令和4年度における5中3平均 生産本数 一本
	目標年	令和10年度 生産本数 1,980本

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

ふるさと納税返礼品全国上位にいる焼津市と引き続き協力し、写真の見せ方や魅力的な文章作成、HPへリンクをつけてもらうなどして出荷数を増やし、基準値の販売金額の10%向上に取り組む。
また、海流熟成ワインについては、設置する予定の海底の状況を踏まえ、民間業者と協議をし、目標を設定した。

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
経営体育成総合支援事業	県立漁業高等学園の定置網乗船実習や焼津水産高校のインターンシップに協力し、学生に地域漁業への理解と興味を深めてもらい、地域漁業への就業を目指して取り組むと共に、事業活用によって就業先への定着を図る。
漁業経営セーフティネット構築事業	事業活用によって燃油価格の高騰に備え、プラン内における燃油コスト削減と併せて漁業経営の安定化に取り組む。
漁業収入安定対策事業	プラン内の収入向上策と併せた事業活用によって、漁業経営の安定化に取り組む。
水産業成長産業化沿岸地域創出事業（新リース事業）	網の側張り等の導入によって適正な網の組成を実現し、収入向上を図るため、当事業を活用する。
クロマグロ混獲回避活動支援事業	クロマグロの混獲回避を図り資源管理を推進すると共に、漁業経営の安定化に取り組む。