

浜の活力再生プラン
令和6～10年度
第3期

1 地域水産業再生委員会

組織名	新潟地域水産業再生委員会
代表者名	本間 勉（新潟漁業協同組合 副組合長理事）

再生委員会の構成員	新潟漁業協同組合（南浜支所、松浜支所、新潟支所、五十嵐浜支所、西蒲支所）、新潟市（農村整備・水産振興課）
オブザーバー	新潟県（水産課、水産海洋研究所）新潟県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	新潟市西蒲区・西区・中央区・東区・北区（新潟漁協西蒲支所の地区～南浜支所の地区） ごち網漁業（6名）、板曳網漁業（7名）、小型底曳網漁業（3名）、定置網漁業（1名）、カニ籠漁業（2名）採貝・採草漁業（5名）、釣り漁業（1名）、刺し網漁業（2名） 令和6年7月1日時点
-------------------	---

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

当地域は、板曳網によるヤナギカレイ、アンコウ、底曳網による南蛮エビ、ホッケ、ごち網によるタイ、定置網によるアジ、スズキと一年を通して四季折々の様々な魚介類が水揚げされている。中でもヤナギカレイ、南蛮エビは、新潟県の「にいがたフードブランド」に選定されているほか、県漁連ではノドグロ、ヤナギカレイ、南蛮エビを「プライドフィッシュ」プロジェクトの対象魚種としている。

また、高速道路の整備により東京・大阪など大消費地にも魚介類を供給しており、日本海、新潟県産の魚として消費者からの評価も高い。

しかしながら、全国的にもコロナ禍による水産物消費の低下など、当地域においても魚価は総じて下落傾向にあり、漁業所得の減少、漁業用資材・燃油価格の高騰などによる経費負担の増大など漁業経営は逼迫している。この様な状況は、新規就業者の減少による後継者不足や高船齢漁船の更新の停滞などにも影響を与え漁業協同組合の経営の悪化も懸念される。

当地域においても、新たな漁業所得収入を目指し、区画漁業権を利用した採貝・採草に漁業者が一丸となって取り組む予定である。この為、加工業者は高品質な地場産冷凍原料が確保できないことから、他県産・外国産原料を使用している。地場産水産物の安定的な原料供給を目指す為には、冷凍施設や加工施設を整備する必要があるとの、

「新潟県水産物流通拠点化委員会」の提言を受け、平成28年に冷蔵施設、平成30年に急速凍結施設を設備し、新潟越後広域水産業再生委員会との連携を図り、加工原料の確保、安定供給に努めている。県内産アジの急速凍結施設を活用し、新潟県内外の水族館等に餌料用アジの供給を開始したものの、県産餌料用アジの漁獲量の減少により原料確保が難しく、県外産原料に頼らなければならない状況である。

(2) その他の関連する現状等

新潟地域は古くから「みなとまち」として栄え、新潟市は人口70万人を超え本州日本海側で初めての政令指定都市となりました。国際空港・国際港湾を擁し世界と結ぶ拠点都市機能を備えているとともに、国内では大消費地である関東・関西圏にも高速道路網が整備され、県内外には主に鮮魚流通が主体として行われている。広大な越後平野は米の他、野菜・果物・畜産物・花き類など農産物でも一大産地となっており、令和6年に佐渡金銀山が世界遺産に認定され、佐渡島への観光客も増加することが予想される、佐渡への玄関口である万代島地区に位置する新潟漁協は四季を通じて直売会を開催するなど観光誘客の一端を担っている。

3 活性化の取組方針

(1) 前期の浜の活力再生プランに係る成果及び課題等

(2) 今期の浜の活力再生プランの基本方針

1 漁業収入の向上の取組

(1) 鮮度・衛生管理を徹底した魚価の向上

- ① 引き続き産地市場の品質・衛生管理マニュアルに基づき、漁業者及び仲買人の意識向上に努めていく。
- ② カマスは自動選別機を使用し選別作業の時間短縮を図り、高鮮度品として及びツブガイもふるいを使用し規格統一を図り魚価の向上に努める。

(2) 急速冷凍施設を活用した魚価向上の取組

- ① 低・未利用魚（カナガシラ等）の加工原料としての販売促進を図り、魚価のアップによる漁業所得の向上を図る。同時に荷揚げ後の急速凍結庫への搬入体制の構築を進める。

(3) ブランドを活用した魚価の向上

- ① 引き続き越後本ズワイの品質管理の徹底を図る。
- ② 積極的な情報発信により、県内外への販売促進による価格向上を目指す。
- ③ 漁協直売所を活用した販売会開催による、（南蛮エビ・マダイ・マダラ等）魚介類の消費拡大を図る。

(4) 港湾施設を活用した、採貝・採草への取組

- ① 港湾施設の一部を活用しカキ類、アカモク等の養殖を実施し、新たな所得向上につなげる。

(5) 水産業の多面的機能の発揮

- ① 水産業の多面的機能の発揮に資する環境・生態系の維持活動を推進する。
漁協はヒラメの繁殖保護を図るため、ヒラメ種苗の放流活動を行い、放流時のサイズ（70mm）及び放流方法（直接放流）について検証する。放流する場所・時期についてはイベント開催時の一般市民による放流体験と同時に行い、情報発信する。
漁協と漁業者は2枚貝垂下式養殖業を安定させるため、カキ類の天然採苗を行う、その際に採苗器の種類・設置時期及び場所を検証し、成長の良い個体群の確保を図る。

(6) 漁港の機能保全の取組

- ① 基盤施設である漁港施設や海岸保全施設について維持管理費用の平準化と長寿命化を図り機能保全に取り組む。

2 漁業コスト削減のための取組

(1) 漁船の船底清掃、省エネ航行の実施による経費削減

(2) カナガシラ・ニギス・アジなど急速凍結後加工原料となる漁獲物には、凍結専用パンを使用しスチロール箱及び氷を使用せず、経費の削減に努める。

3 漁村活性化のための取組

(1) 新規就業者や乗組員の確保、定着促進の取組

- ② HP, SNSを活用した情報発信を行うことにより、新規就業者や乗組員の確保に努めるとともに漁業士会等の活動支援を行う。
- ③ 若手漁業者の育成及び中核的漁業の担い手育成推進。

(2) 漁協は、漁協直売所を利用し販売会イベント等を行い、魚介類の消費拡大を図ると共にその効果による、魚価の向上を目指す

(3) 資源管理に係る取組

- ・新潟県資源管理方針
- ・資源管理関係規則
- ・特定水産資源の知事管理漁獲可能量、資源管理協定審査基準

(3) 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）－2.49%

漁業収入向上のための取組	(1) 鮮度・衛生管理を徹底した魚価の向上 ①漁協は産地市場の品質・衛生管理マニュアルに基づき、継続的に漁業者、仲買人への指導等に努め、適切な品質・衛生管理を行う。 ②カマスに自動選別機を使用することで、選別による規格統一及び選別時間短縮による高鮮度品として及びツブガイもふるいを使用し規格統一を図ることで魚価の向上を目指す。 (2) 急速冷凍施設を活用した魚価向上の取組 ①漁協と漁業者は急速冷凍施設を利用し低・未利用魚である小サイズのカナガシラを加工用原料として凍結し、新潟市内の保育園給食向けにフィレ加工して、新潟県産の安全・安心な食材として納品することにより、若年層への魚食普及と更なる漁業所得の向上を目指す。 ②漁業者が、入網して困っている未利用魚であるワニエソを新潟県水産海洋研究所と連携し加工原料として利用できないか試験検討を行う。 ③石山支所の車両を利用して、各支所よりの急速凍結用加工原料の搬入体制を整える。 (3) ブランドを活用した魚価の向上 ①越後本ズワイは漁協と漁業者が新潟越後広域水産業再生委員会と協力して解禁日等を県内外への情報発信に積極的に取組み、更なる価格向上を図る。 ②南蛮エビは新潟県の推進ブランド品目や、「新潟フードブランド」に選定されており、漁協と漁業者はそのブランド力を生かし漁協直売所での販売会を開催する。販売会は、地元テレビ局にも協力依頼するとともに、SNSも活用して積極的に宣伝し、新潟県産南蛮エビをたくさんの人に味わってもらい、消費拡大を図る。 ③漁業者は、小型底曳網船に南蛮エビの選別の効率化による漁獲量増加を図るための、選別機導入を行う。 (4) 港湾施設を活用した、採貝・採草への取組 ①漁協と漁業者は、南浜支所において港湾施設を活用した、カキ類・アカモク等の養殖を行い販売に繋がる取組みを行う。 (5) 水産業の多面的機能の発揮 ①漁協はヒラメの放流活動を実施し、場所、方法、時期等を検証しより効果的な放流活動に努める。 ②漁協と漁業者は、カキ類の天然採苗を行い、場所、方法、時期を検証しより効果的な種苗育成に努める。 ③漁協は、漁協直売所を利用し季節により美味しい魚種（南蛮エビ・クロマグロ・シジミ・ズワイガニ等）を消費者に宣伝・販売し魚食普及・魚介類の消費拡大による魚価の向上に繋がる取組みを年間を通じて行う。
漁業コスト削減のための取組	(1) 漁船の船底清掃、省エネ航行の実施による経費削減 ①漁業者は漁船の燃費向上の為、船底清掃、舵・プロペラ等の清掃及び省エネ航行を実施し燃料使用量の削減に努める。 (2) カナガシラ・ニギス・アジなど急速凍結後加工原料となる漁獲物は、スチロール箱及び氷を使用せず、経費の削減に努める。
漁村の活性化のための取組	(1) 新規就業者や乗組員の確保、定着促進の取組 ①漁協はHPやSNSを活用し広報活動に努める。 ②漁協は新規就業者の研修制度を活用した就業者の確保、育成に努める。
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) 経営体育成総合支援事業（国） 水産基盤整備事業(国)

	水産多面的機能発揮対策事業(国) 水産業競争力強化緊急事業(国) 新潟県農林水産業総合振興事業(県)
--	--

2 年目（令和7年度） 所得向上率（基準年比）3.53%

」	(1) 鮮度・衛生管理を徹底した魚価の向上 ①漁協は産地市場の品質・衛生管理マニュアルに基づき、継続的に漁業者、仲買人への指導等に努め、適切な品質・衛生管理を行う。 ②カマスを自動選別機を使用することで、選別による規格統一及び選別時間短縮による高鮮度品として及びツブガイもふるいを使用し規格統一を図ることで魚価の向上を目指す。 (2) 急速冷凍施設を活用した魚価向上の取組 ①漁協と漁業者は急速冷凍施設を利用し低・未利用魚である小サイズのカナガシラを加工用原料として凍結し、新潟市内の保育園給食向けにフィーレ加工して、新潟県産の安全・安心な食材として納品することにより、若年層への魚食普及と更なる漁業所得の向上を目指す。過去にスポット実績があるマダラを切身加工し定番食材として納品検討を行う。 ②漁業者が、入網して困っている未利用魚であるワニエソを新潟県水産海洋研究所と連携し加工原料として利用できないか試験検討及び餌料としての販売検討も行う。 ③石山支所の車両を利用して、各支所よりの急速凍結用加工原料の搬入体制を整える。 (3) ブランドを活用した魚価の向上 ①越後本ズワイは漁協と漁業者が新潟越後広域水産業再生委員会と協力して解禁日等を県内外への情報発信に積極的に取組み、更なる価格向上を図る。 ②南蛮エビは新潟県の推進ブランド品目や「新潟フードブランド」にも選定されており、漁協と漁業者はそのブランド力を生かし漁協直売所での販売会を開催する。販売会は、地元テレビ局にも協力依頼するとともに、SNSも活用して積極的に宣伝し、新潟県産南蛮エビをたくさんの人に味わってもらい、消費拡大を図る。 ③漁業者は、小型底曳網船に南蛮エビの選別機導入を行った結果、選別の効率化による漁獲量の増加や、迅速な作業による鮮度向上を図る。 (4) 漁協と漁業者は、港湾施設を活用した、採貝・採草への取組 ①南浜支所港湾施設を活用した、カキ類・アカモク等の養殖を行い販売に繋がる取組みを行い北区を中心とした飲食店等への販路開拓に努める。 (5) 水産業の多面的機能の発揮 ①漁協はヒラメの放流活動を実施し、場所、方法、時期等を検証しより効果的な放流活動に努める。 ②漁協と漁業者は、カキ類の天然採苗を行い、場所、方法、時期を検証しより効果的な種苗育成に努める。 ③漁協は、漁協直売所を利用し季節により美味しい魚種（南蛮エビ・クロマグロ・シジミ・ズワイガニ等）を消費者に宣伝・販売し魚食普及・魚介類の消費拡大による魚価の向上に繋がる取組みを年間を通じて行う。
漁業コスト削減のための取組	(1) 漁船の船底清掃、省エネ航行の実施による経費削減 ①漁業者は漁船の燃費向上の為、船底清掃、舵・プロペラ等の清掃及び省エネ航行を実施し燃料使用量の削減に努める。 (2) カナガシラ・ニギス・アジなど急速凍結後加工原料となる漁獲物は、スチロール箱及び氷を使用せず、経費の削減に努める。

漁村の活性化のための取組	(1) 新規就業者や乗組員の確保、定着促進の取組 ①漁協はHPやSNSを活用し広報活動に努める。 ②漁協は新規就業者の研修制度を活用した就業者の確保、育成に努める。
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) 経営体育成総合支援事業(国) 水産基盤整備事業(国) 水産多面的機能発揮対策事業(国) 水産業競争力強化緊急事業(国)

3 年目（令和8年度） 所得向上率（基準年比）6.06%

漁業収入向上のための取組	(1) 鮮度・衛生管理を徹底した魚価の向上 ①漁協は産地市場の品質・衛生管理マニュアルに基づき、継続的に漁業者、仲買人への指導等に努め、適切な品質・衛生管理を行う。 ②カマスを自動選別機を使用することで、選別による規格統一及び選別時間短縮による高鮮度品として及びツブガイもふるいを使用し規格統一を図ることで魚価の向上を目指す。 (2) 急速冷凍施設を活用した魚価向上の取組 ①漁協と漁業者は急速冷凍施設を利用し低・未利用魚である小サイズのカナガシラを加工用原料として凍結し、新潟市内の保育園給食向けにフィレ加工して、新潟県産の安全・安心な食材として納品することにより、若年層への魚食普及と更なる漁業所得の向上を目指す。過去にスポット実績があるマダラを切身加工し期間限定食材として納品を行う。 ②漁業者が、入網して困っている未利用魚であるワニエソを新潟県水産海洋研究所と連携し加工原料として利用できるよう、急速冷凍施設も活用した供給体制の構築を図る。餌料としての販売検討を行ってきたワニエソを冷凍して試験的に使用を行う。 ③石山支所の車両を利用して、各支所よりの急速凍結用加工原料の搬入体制を整える。 (3) ブランドを活用した魚価の向上 ①越後本ズワイは漁協と漁業者が新潟越後広域水産業再生委員会と協力して解禁日等を県内外への情報発信を積極的に行いイベント等も実施し、更なる価格向上を図る。 ②南蛮エビは新潟県の推進ブランド品目や「新潟フードブランド」にも選定されており、漁協と漁業者はそのブランド力を生かし漁協直売所での販売会を開催する。 販売会は、地元テレビ局にも協力依頼するとともに、SNS・HP等も活用して積極的に宣伝し、新潟県産南蛮エビをたくさんの人に味わってもらい、消費拡大を図る。漁協の直売所においてお中元・お歳暮用に南蛮エビを入れたセット商品を作成し販売を行う。 ③漁業者は、小型底曳網船に南蛮エビの選別機導入を行った結果、選別の効率化による漁獲量の増加や、迅速な作業による鮮度向上を図る。 (4) 漁協と漁業者は、港湾施設を活用した、採貝・採草への取組 ①南浜支所港湾施設を活用した、カキ類・アカモク等の養殖を行い販売に繋がる取組みを行い新潟市を中心とした飲食店等への販路開拓に努める。 (5) 水産業の多面的機能の発揮 ①漁協はヒラメの放流活動を実施し、場所、方法、時期等を検証しより効果的な放流活動に努める。 ②漁協と漁業者は、カキ類の天然採苗を行い、場所、方法、時期を検証しより効果的な種苗育成に努める。 ③漁協は、漁協直売所を利用し季節により美味しい魚種（南蛮エビ・クロマグロ・シジミ・ズワイガニ等）を消費者に宣伝・販売し魚食普及・魚介
--------------	---

	類の消費拡大による魚価の向上に繋がる取組みを年間を通じて行う。
漁業コスト削減のための取組	(1) 漁船の船底清掃、省エネ航行の実施による経費削減 ①漁業者は漁船の燃費向上の為、船底清掃、舵・プロペラ等の清掃及び省エネ航行を実施し燃料使用量の削減に努める。 (2) カナガシラ・ニギス・アジなど急速凍結後加工原料となる漁獲物は、スチロール箱及び氷を使用せず、経費の削減に努める。
漁村の活性化のための取組	(1) 新規就業者や乗組員の確保、定着促進の取組 ①漁協はHPやSNSを活用し広報活動に努める。 ②漁協は新規就業者の研修制度を活用した就業者の確保、育成に努める。
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) 経営体育成総合支援事業 (国) 水産基盤整備事業(国) 水産多面的機能発揮対策事業(国) 水産業競争力強化緊急事業(国)

4 年目（令和9年度） 所得向上率（基準年比）8.00%

漁業収入向上のための取組	(1) 鮮度・衛生管理を徹底した魚価の向上 ①漁協は産地市場の品質・衛生管理マニュアルに基づき、継続的に漁業者、仲買人への指導等に努め、適切な品質・衛生管理を行う。 ②カマスを自動選別機を使用することで、選別による規格統一及び選別時間短縮による高鮮度品として及びツブガイもふるいを使用し規格統一を図ることで魚価の向上を目指す。 (2) 急速冷凍施設を活用した魚価向上の取組 ①漁協と漁業者は急速冷凍施設を利用し低・未利用魚である小サイズのカナガシラを加工用原料として凍結し、新潟市内の保育園給食向けにフィレ加工して、新潟県産の安全・安心な食材として納品することにより、若年層への魚食普及と更なる漁業所得の向上を目指す。過去にスポット実績があるマダラを切身加工し期間限定食材として納品を行う。 ②漁業者が、入網して困っている未利用魚であるワニエソを新潟県水産海洋研究所と連携し加工原料として利用できるよう、急速冷凍施設も活用した供給体制を整備した結果、出荷を開始する。販売検討を行ってきたワニエソを冷凍し餌料として使用を始める。 ③石山支所の車両を利用して、各支所より急速凍結用加工原料として、カナガシラ・ワニエソの搬送を開始する。 (3) ブランドを活用した魚価の向上 ①越後本ズワイは漁協と漁業者が新潟越後広域水産業再生委員会と協力して解禁日等を県内外への情報発信を積極的に行いイベント等も継続実施し、更なる価格向上を図る。 ②南蛮エビは新潟県の推進ブランド品目や「新潟フードブランド」にも選定されており、漁協と漁業者はそのブランド力を生かし漁協直売所での販売会の開催日数を増やし販売促進に努める。 販売会は、地元テレビ局にも協力依頼するとともに、SNS・HP等も活用して積極的に宣伝し、新潟県産南蛮エビをたくさんの人に味わってもらい、消費拡大を図る。漁協の直売所においてお中元・お歳暮用に南蛮エビを入れたセット商品の計画生産量を協議し、前年度より多くの作成販売を行う。 ③漁業者は、小型底曳網船に南蛮エビの選別機導入を行った結果、選別の効率化による漁獲量の増加や、迅速な作業による鮮度向上を図る。 (4) 漁協と漁業者は、港湾施設を活用した、採貝・採草への取組 ①南浜支所港湾施設を活用した、カキ類・アカモク等の養殖を行い販売に
--------------	--

	繋がる取組みを行い新潟市を中心とした飲食店等への販路開拓に努める。 (5) 水産業の多面的機能の発揮 ①漁協はヒラメの放流活動を実施し、場所、方法、時期等を検証しより効果的な放流活動に努める。 ②漁協と漁業者は、カキ類の天然採苗を行い、場所、方法、時期を検証しより効果的な種苗育成に努める。 ③漁協は、漁協直売所を利用し季節により美味しい魚種（南蛮エビ・クロマグロ・シジミ・ズワイガニ等）を消費者に宣伝・販売し魚食普及・魚介類の消費拡大による魚価の向上に繋がる取組みを年間を通じて行う。
漁業コスト削減のための取組	(1) 漁船の船底清掃、省エネ航行の実施による経費削減 ①漁業者は漁船の燃費向上の為、船底清掃、舵・プロペラ等の清掃及び省エネ航行を実施し燃料使用量の削減に努める。 (2) カナガシラ・ニギス・アジなど急速凍結後加工原料となる漁獲物は、スチロール箱及び氷を使用せず、経費の削減に努める。
漁村の活性化のための取組	(1) 新規就業者や乗組員の確保、定着促進の取組 ①漁協はHPやSNSを活用し広報活動に努める。 ②漁協は新規就業者の研修制度を活用した就業者の確保、育成に努める。
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) 経営体育成総合支援事業(国) 水産基盤整備事業(国) 水産多面的機能発揮対策事業(国) 水産業競争力強化緊急事業(国)

5 年目（令和10年度） 所得向上率（基準年比）10.20%

漁業収入向上のための取組	(1) 鮮度・衛生管理を徹底した魚価の向上 ①漁協は産地市場の品質・衛生管理マニュアルに基づき、継続的に漁業者、仲買人への指導等に努め、適切な品質・衛生管理を行う。 ②カマスを自動選別機を使用することで、選別による規格統一及び選別時間短縮による高鮮度品として及びツブガイもふるいを使用し規格統一を図ることで魚価の向上を目指す。 (2) 急速冷凍施設を活用した魚価向上の取組 ①漁協と漁業者は急速冷凍施設を利用し低・未利用魚である小サイズのカナガシラを加工用原料として凍結し、新潟市内の保育園給食向けにフィレ加工して、新潟県産の安全・安心な食材として納品することにより、若年層への魚食普及と更なる漁業所得の向上を目指す。過去にスポット実績があるマダラを切身加工し期間限定食材として納品を行う。 ②漁業者が、入網して困っている未利用魚であるワニエソを新潟県水産海洋研究所と連携し加工原料として利用できるよう、急速冷凍施設も活用した供給体制を整備した結果、出荷を開始する。販売検討を行ってきたワニエソを冷凍し餌料として使用を始める。 ③石山支所の車両を利用して、各支所より急速凍結用加工原料として、カナガシラ・ワニエソの搬送を開始する。 ④南浜支所港湾施設を活用したカキ類の凍結保管を行い、需要期に安定供給が可能な出荷体制を整備推進する。 (3) ブランドを活用した魚価の向上 ①越後本ズワイは漁協と漁業者が新潟越後広域水産業再生委員会と協力して解禁日等を県内外への情報発信を積極的に行いイベント等も継続実施し、更なる価格向上を図る。 ②南蛮エビは新潟県の推進ブランド品目や「新潟フードブランド」にも選定されており、漁協と漁業者はそのブランド力を生かし漁協直売所での販
--------------	--

	売会の開催日数を増やし販売促進に努める。 販売会は、地元テレビ局にも協力依頼するとともに、SNS・HP等も活用して積極的に宣伝し、新潟県産南蛮エビをたくさんの人に味わってもらい、消費拡大を図る。漁協の直売所においてお中元・お歳暮用に南蛮エビを入れたセット商品の計画生産量を協議し、前年度より多くの作成販売を行う。 ③漁業者は、小型底曳網船に南蛮エビの選別機導入を行った結果、選別の効率化による漁獲量の増加や、迅速な作業による鮮度向上を図る。 (4) 港湾施設を活用した、採貝・採草への取組 ①漁協と漁業者は、南浜支所港湾施設を活用した、カキ類・アカモク等の養殖を行い販売に繋がる取組を行い新潟市を中心とした飲食店等への販路開拓に努める。冷凍施設と連携し冷凍カキの県内外への通信販売等の販路拡大を図る。 (5) 水産業の多面的機能の発揮 ①漁協はヒラメの放流活動を実施し、場所、方法、時期等を検証しより効果的な放流活動に努める。 ②漁協と漁業者は、カキ類の天然採苗を行い、場所、方法、時期を検証しより効果的な種苗育成に努める。 ③漁協は、漁協直売所を利用し季節により美味しい魚種（南蛮エビ・クロマグロ・シジミ・ズワイガニ等）を消費者に宣伝・販売し魚食普及・魚介類の消費拡大による魚価の向上に繋がる取組を年間を通じて行う。
漁業コスト削減のための取組	(1) 漁船の船底清掃、省エネ航行の実施による経費削減 ①漁業者は漁船の燃費向上の為、船底清掃、舵・プロペラ等の清掃及び省エネ航行を実施し燃料使用量の削減に努める。 (2) カナガシラ・ニギス・アジなど急速凍結後加工原料となる漁獲物は、スチロール箱及び氷を使用せず、経費の削減に努める。
漁村の活性化のための取組	(1) 新規就業者や乗組員の確保、定着促進の取組 ①漁協はHPやSNSを活用し広報活動に努める。 ②漁協は新規就業者の研修制度を活用した就業者の確保、育成に努める。
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) 経営体育成総合支援事業（国） 水産基盤整備事業(国) 水産多面的機能発揮対策事業(国) 水産業競争力強化緊急事業(国)

(4) 関係機関との連携

急速冷凍施設を活用した魚価向上の取組では、新潟県水産海洋研究所と連携し試験検討を行う。 ブランドを活用した魚価の向上の取組では、新潟越後広域水産業再生委員会、新潟県水産課と協力しPR活動や消費拡大を図る。
--

(5) 取組の評価・分析の方法・実施体制

浜プランの取組の成果を評価・分析するため、委員会は年に1度開催し事務局が策定した自己評価案を審議、決定し次年度以降の取組の改善等に繋げる。
--

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

南蛮赤エビ	基準年	平成30年～令和4年 (5中3) 魚価単価	923.9	円
	目標年	令和10年度： 魚価単価	1154.9	円

販売イベントの開催	基準年	平成30年～令和4年 (平均)	2	回
	目標年	令和10年度：	5	回

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

小型底曳き船への、南蛮エビ自動選別機導入による選別作業の効率化により取扱量の増大と鮮度向上による単価アップにより、所得の向上が図られる。 販売イベントの開催については、コロナ禍により縮小して年間2回程度の開催であった。 今期の浜プランでは、販売する魚の種類（南蛮エビ・ズワイガニ・蜆・カキ・本マグロ等）を増やし時期により販売イベントを開催し目標年には年間5回開催することを目標とする。

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 (国)	研修制度等を活用した就業者の確保による操業安定化

水産業競争力強化緊急事業(国)	省力・省コスト化に資する漁業用機器等の導入
水産業基盤整備事業（国）	漁協の販売方法の省力化・省コスト化の整備
水産多面的機能発揮対策事業（国）	環境生態系の維持回復や安心して活動できる海域確保
漁業経営セーフティネット構築事業（国）	燃油高騰の影響緩和による漁業経営の安定化
新潟県農林水産業総合振興事業(県)	省力・省コスト化に資する漁業用機器等の導入