

浜の活力再生プラン

令和 7～11 年度

第 2 期

1 地域水産業再生委員会

組織名	滑川地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 池田文也（滑川漁業協同組合 代表理事組合長）

再生委員会の構成員	滑川漁業協同組合、富山県、富山県漁業協同組合連合会、滑川市
オブザーバー	—

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	滑川漁業協同組合管内 合計88名（定置漁業69名、べにずわいがに籠縄漁業10名、ばい籠縄漁業12名、刺網漁業10名、採貝漁業8名 ※上記漁業者数については重複あり） 令和 7 年 3 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

滑川市は、富山県中央よりやや東部に位置し、市の海岸線延長は約 8 km である。滑川地先を含む常願寺川右岸から魚津漁港までの約 15 km の沖合 1. 3 km の海岸はホタルイカ群遊海面として国の特別天然記念物に指定されており、ホタルイカの好漁場となっているだけでなく、観光資源としても積極的に利用されている。滑川市における特徴的な取組として、滑川沖約 2. 6 km、水深 333 m から富山湾固有水である海洋深層水の取水が行われている。海洋深層水は、植物の光合成に必要なリンや窒素等の栄養塩が多い（富栄養性）、通年水温約 2 度で安定している（低水温性）、生菌数が少ない（清浄性）等の特性を持つが、特に低水温性と清浄性の 2 つの特性は、栽培漁業、養殖、衛生管理、食品加工等、分野を問わず水産業に幅広く活用が可能な性質であり、市場での水揚げ後の活魚の保管やホタルイカの鮮度保持をはじめ、滑川の水産業における様々な用途に用いられている。また、滑川市には県内で 2 校しかない水産関係学科を持つ高校の 1 つである富山県立滑川高等学校（以下、「滑川高校」）や、富山県農林水産総合技術センター水産研究所（以下、「県水産研究所」）、（公社）富山県農林水産公社滑川栽培漁業センター（以下、「滑川栽培漁業センター」）があり、富山県内の水産業に関して重要な施設が複数立地している場所でもある。 滑川市の漁業において最も主要な漁業種類は、定置漁業である。次いでべにずわいがに籠縄、ばい籠縄、刺網、採貝が続く。定置網は滑川特産とも言えるホタルイカを漁獲しており、滑川の基幹漁業として位置づけられている。現在は 11ヶ統の定置網によるホタルイカ漁が行われており、3 月から 6 月までのホタルイカ定置網漁は滑川漁業協同組合（以下、「滑川漁協」）管内における全漁業種の総漁獲量の大部分を占め、県内でも有数の水揚げを誇っている。しかし、近年はホタルイカの漁獲量が、平成 25～令和 3 年の 10 年平均で 396. 61 t であったのが、令和 4 年には 384 t、令和 5 年には 70 t、令和 6 年には 653 t であり、漁獲量の不安定さ、魚価の低迷により安定的な経営が困難な状況となっている。その他はベニズワイガニ、ホッコクアカエビの水揚げが多く、主な漁獲対象魚種となっている。特に、ベニズワイガニは、ホタルイカに次いで水揚げ金額が多く、滑川漁港は富山県の推進するブランド「高志の紅ガニ」の主要な水揚げ漁港となっている。
--

(2) その他の関連する現状等

滑川市では、滑川沖合水深333mから海洋深層水を取水している。海洋深層水の特徴である低温安定性、清浄性を利用してホタルイカの鮮度維持、付加価値向上に取り組んでいる。また、水産加工業者においても、海洋深層水を利用した商品開発が盛んに行われている。海洋深層水分水施設「アクアポケット」では、深層水の原水、脱塩水、高濃縮水と用途に合わせ一般の方への分水も行っている。

また、ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムなど観光事業との連携により「滑川産ホタルイカ」を全国的にアピールしている。ほたるいか海上観光は、毎年ホタルイカ漁期でもある3月下旬から5月上旬にかけて行われる漁業見学ツアーで、滑川沖の漁場にて、定置網漁船が漁網を引き揚げるときに網の中で青白く輝くホタルイカを間近で見ることができる。ほたるいかミュージアムはホタルイカの幻想的な光を体感できる観光施設で、定置網を模した水槽内でホタルイカの発光を再現する「ほたるいか発光ショー」を実施しており、ほたるいか海上観光以外でも、ホタルイカが水揚げ時に発光する様子を見ることができるほか、ホタルイカの生態系等をヴァーチャルリアリティの世界で学ぶことのできる「VRホタルイカ」、定置網漁の見学やほたるいかミュージアム内で展示する活ホタルイカの提供等、これらの観光事業は滑川漁協との連携が必要不可欠であり、毎年多くのマスコミに取り上げられ、滑川産ホタルイカのPR（ブランド化）に大きな役割を果たしている。

加えて、滑川市は、魚食普及にも積極的に取り組んでいる。滑川産の旬のホタルイカを使用し、米粉とカレー粉で丸ごと揚げた「ホタルイカボンボン」を小中学校の給食の献立に加える等、ホタルイカは食育推進にも活用されている。

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

漁獲量が不安定な状況において、漁業者の経営の安定を図るためには、漁業収入の向上と漁業コストの削減が重要な要素となっている。

漁業収入向上のための取組として、漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上、漁獲物の販売力強化・販路拡大、水産資源の維持・増大、担い手対策、漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）といった活動を実施していくことが重要である。

一方、漁業コストの削減においては、施設整備による労働環境の改善や燃油消費量の削減に取り組んでいく必要がある。

これらの取組により、プラン終了後には漁業所得の10%の向上を目指す。

・漁業収入向上のための取組

1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上

(1) 海洋深層水の活用による鮮度保持

富山県産のホタルイカは、産卵のために湾内に入ってきたホタルイカを定置網で漁獲しているため他県産に比べ大きく、また、漁場が近いので鮮度も抜群である。そのため、富山県産のホタルイカは県内外で需要が高く、仲買人が少しでも新鮮な状態で遠方へ出荷できる体制を求めている。

ホタルイカの鮮度管理には、①真水や氷に触れさせないことと、②速やかに冷やすことが重要とされている。そのため、滑川で漁獲されるホタルイカは、鮮度保持のため、漁獲後速やかに漁船で深層水に浸漬することで、高鮮度を保っている。外気温の高い時期において、陸揚げ後の選別から競りの工程でも海洋深層水に浸漬することで、遠方出荷の需要も見越したより鮮度の高いホタルイカの提供を目指す。それにより、市場間の競争を活性化させ、ホタルイカ平均単価を向上させる。

前期プランにおいては、競りまでの深層水利用のオペレーションが不完全だったことにより、変動する漁獲量に対応できず、前期プランでは上記取組の実施に至らなかったため、本プランでは、以下のように鮮度管理の取組について改善する。

まず、初年度に作業方法、流れを確立させることにより、以降の年度で改善した鮮度管理方法の割合を高めていくことで、目標とする鮮度管理方法を実行していくものとする。

そのため、ホタルイカへの深層水処理の割合については、令和8年度で20%、令和9年度で50%、以降の年度は100%とし、過去の漁獲量から一日あたりに実施する管理割合数量を明確にすることで、作業量の見える化を行うことにより、改善した鮮度管理方法を水揚げ作業の開始時点に実施するオペレーションを徹底する。

(2) 新規製氷施設整備による高付加価値化

滑川漁協は、水揚げの大部分を占めるホタルイカ定置網漁の鮮度保持に不要なため、製氷機を整備していない。ホタルイカ以外の定置網漁業、刺網漁業、かごなわ漁業に際しては、他地区からブロック状の氷を購入し、滑川漁協職員が用途に応じ破碎した上で漁業者に販売しているが、氷が角ばっていることで、魚を傷つける可能性があるなど、漁獲物の品質保持に課題がある。

そこで、シャーベット状の氷が製造可能な製氷機を整備することにより、効果的な鮮度保持を行い、販売単価の向上を図る。また、製氷に際し、海洋深層水の利用による他地区との差別化、高付加価値化を検討する。

(3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化

滑川漁協及び滑川市は、ホタルイカ漁の見学を行う観光船事業「ほたるいか海上観光」を継続的に実施し、「ほたるいかミュージアム」においてホタルイカの発光ショーやVR体験設備等での生態などの紹介、レストランでのホタルイカ料理の提供、お土産としてホタルイカ加工品の販売などを行う。また、ほたるいか海上観光後、ホタルイカ水揚げ見学ツアーも継続

し、水産業と観光産業との連携を推進することで、「滑川産ホタルイカ」の一層のブランド化を図っていく。

2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携）

（1）直売イベントの実施

漁港周辺エリアの既存の土地・建物及び整備予定の直売所を活用し、漁業者が滑川漁港で水揚げされた水産物の直売イベントを実施する。イベント時の販売価格は、卸売価格と小売価格の間の範囲で設定する。これにより、購買者にとっては、小売店舗での購入と比較し、安価に新鮮な魚介類を購入でき、漁業者にとっては、魚価を向上させ、直接的な収入増が見込める。

また、滑川市場は近隣の市場と比較し卸売価格が低い傾向にあるため、イベントの開催を通じて、滑川産水産物の知名度を向上させ、近隣の市場に対する競争力強化を図る。

（2）臨港食堂及び直売所の整備

漁港周辺の賑わい創出と漁業収入向上を目的として、漁業者が考案したメニューを提供する食堂や直売所を整備する。施設の整備・運営については、民間の能力を活用する公民連携手法を軸として検討する。食堂で使用する魚介類については、漁業者が良質なものを選び、運営主体が平均単価より高く買い上げることで、魚価を向上させる。さらに、直売所において、通年販売を実施することで、（1）の取り組みの加速化を図る。

3. 漁獲物の販売力強化・販路拡大

（1）「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動

「滑川産ホタルイカ」について、現状のほたるいか海上観光やほたるいかミュージアムでのPRに加え、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し、漁業者が積極的に対応し、全国的なPR活動に努める。また、ホタルイカをはじめとした滑川産水産物の美味しさを広めるため、市内の水産加工業者や料理店等の協力を得ながら、SNS等のPR媒体を活用する。

（2）「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR

滑川漁港で水揚げされるベニズワイガニは、漁場が近いことから鮮度が良く、品質が高いという長所がある。富山県で推進している富山県産ベニズワイガニ「高志の紅ガニ」ブランドとして、紅ズワイガニ・ブランド化推進協議会と連携を図りながら、滑川漁協や滑川市がPRしていくことで、滑川産ベニズワイガニの販売力強化を図る。

4. 水産資源の維持・増大

（1）種苗放流による水産資源の維持・増大

第1期プランに引き続き、滑川漁協が、滑川栽培漁業センターで生産された種苗を放流し、資源増殖活動を行う。

また、県水産研究所が現在技術開発を進めているキジハタとアカムツについて、種苗供給が開始された際には、滑川地区においても放流を行う。

・漁業コスト削減のための取組

1. 施設整備による労働環境の改善

（1）ウインチ整備による船揚作業の安全性向上及び省力化

滑川漁港内で現在使用されている漁船上架用のウインチは、昭和55年度に整備されたものである。経年劣化やリモコン操作が不可能な機種であることなどから、危険な作業に対し多くの人員を割く必要がある。

そこで、既存ウインチの撤去及び新設を行うことで、作業効率及び安全性の向上並びにコスト削減を図る。

2. 燃油消費量の削減

(1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策

漁業者は、操業時の積載量の減量を励行するほか、燃費効率が良い動力機関への換装を行う等により、燃油消費量の削減を図る。

(2) 2ノット以上の減速航行の励行

漁業者は、2ノット以上の減速航行を励行し、燃油消費量の削減を図る。

・漁村活性化のための取組

1. ホームページの開設及びSNS等を活用した情報発信

滑川市は、ホームページやSNS等を活用して漁協や漁業者が実施するイベント情報を積極的に発信し、周知を図る。

2. 食を通じた漁村交流人口の拡大への取組

漁業者、滑川漁協及び滑川市は、臨港食堂や直売所を整備し、連携しながら運用することにより、満足度の高い定食や良質な滑川水産物の提供を行い、漁港周辺への集客力の向上による漁村交流人口の増加を図る。

・その他の取組

1. 藻場の再生に対する取組

全国的に問題となっている藻場の減少について、滑川沖でもいわゆる磯焼けによる被害が確認されている。漁業を持続可能な取組とする観点から、藻場の再生は重要である。

そこで、漁業者、大学機関、滑川高校及び滑川市が連携し、藻場造成の取組を行う。具体的な役割については、大学機関において、現状の調査と滑川沖の環境に適した種別の海藻の選定を行い、滑川高校が協力を行う。滑川高校は、多面的機能発揮対策事業において、モニタリングや母藻の設置を実施中である。

漁業者は、調査時、藻場造成時において潜水作業等の実施を担う。

滑川市は、全体の調整業務を行うとともに、調査業務に係る経費について、デジタル田園都市国家構想交付金（地方創生推進タイプ）の活用に取り組む。

(3) 資源管理に係る取組

富山県漁業調整規則、滑川漁業協同組合共第5号第一種共同漁業権行使規則、富山県資源管理方針等に基づき、資源保護に努めている。

(4) 具体的な取組内容

1年目（令和7年度） 所得向上率（基準年比）0.2%

漁業収入向上のための取組	1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上 (1) 海洋深層水の活用による鮮度保持 ・漁業者と滑川漁協は、ホタルイカの鮮度をより向上させるため、陸揚げ後の深層水の活用方法について協議し、鮮度保持の具体的な方法を検討する。 (2) 新規製氷施設整備による高付加価値化 ・漁業者と滑川漁協は、製氷施設整備の内容等について検討を進める。 (3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化
--------------	--

	・滑川市は、前期プランより実施していたほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続することにより、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携） (1) 直売イベントの実施 ・漁業者は、漁港エリアの既存建物を活用し、直売イベントを試行的に実施し、整備予定の直売所で開催予定のイベントについて情報を収集する。 (2) 臨港食堂及び直売所の整備 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売場の整備内容について検討する。 3. 漁獲物の販売力強化・販路拡大 (1) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 (2) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR ・滑川漁協と滑川市は、県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 4. 水産資源の維持・増大 (1) 種苗放流による水産資源の維持・増大 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、県水産研究所の意見を聞き取り、より効果の高い稚魚放流方法について検討し、実施する。 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、県のキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。
漁業コスト削減のための取組	1. 施設整備による労働環境の改善 (1) ウインチ整備による船揚作業の安全性向上及び省力化 ・漁業者と滑川漁協は、ウインチ整備の内容を検討する。 2. 燃油消費量の削減 (1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策 ・漁業者と滑川漁協は、積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 (2) 2ノット以上の減速航行の励行 ・漁業者と滑川漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
漁村の活性化のための取組	1. ホームページの開設及びSNS等を活用した情報発信 ・滑川市は、滑川漁協や漁業者が実施する直売イベント等の情報を広く周知する。 2. 食を通じた漁村交流人口の拡大への取組 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂と直売所等の整備を検討する中、メニュー考案やイベント立案等を行い、漁村の交流人口拡大に向けた事業内容を検討する。

その他の取組	1. 藻場再生に対する取組 ・漁業者、大学機関、滑川高校及び滑川市は、藻場の現況を調査し、藻場を増やすための課題と滑川市沿岸で適した藻場の造成方法を探る。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業(国) ・水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業(国) ・滑川市栽培漁業振興対策事業補助金(市)

2 年目（令和 8 年度） 所得向上率（基準年比）1.4%

漁業収入向上のための取組	1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上 (1) 海洋深層水の活用による鮮度保持 ・漁業者と滑川漁協は、前年度協議した鮮度保持方法について、小規模に試行を行い、鮮度保持の結果や解決が必要な課題について情報を蓄積する。 (2) 新規製氷施設整備による高付加価値化 ・漁業者と滑川漁協は、交付金等を活用し製氷施設を整備することにより、効果的な鮮度保持を行い販売単価の向上を図る。 (3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化 ・滑川市は、ほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続することにより、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携） (1) 直売イベントの実施 ・漁業者は、漁港エリアの既存建物を活用し、直売イベントを実施し、整備予定の直売所で開催予定のイベントについて情報を収集する。 (2) 臨港食堂及び直売所の整備 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売場の整備内容を詰め、着工に向け準備を進める。 3. 漁獲物の販売力強化・販路拡大 (1) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 (2) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 4. 水産資源の維持・増大 (1) 種苗放流による水産資源の維持・増大 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、引き続き資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、県のキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、それらの種苗放流により資源増殖を実施する。
漁業コスト削減のための取組	1. 施設整備による労働環境の改善 (1) ウインチ整備による船揚作業の安全性向上及び省力化 ・漁業者と滑川漁協は、ウインチ整備の内容を検討する。

	2. 燃油消費量の削減 (1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策 ・漁業者と滑川漁協は、積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 (2) 2ノット以上の減速航行の励行 ・漁業者と滑川漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
漁村の活性化のための取組	1. ホームページの開設及びSNS等を活用した情報発信 ・滑川市は、滑川漁協や漁業者が実施する直売イベント等の情報を広く周知する。 2. 食を通じた漁村交流人口の拡大への取組 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売所等の整備内容の検討と並行し、メニュー考案やイベント立案等を行い、関係団体と事業内容を協議する。
その他の取組	1. 藻場再生に対する取組 ・漁業者、大学機関、滑川高校及び滑川市は、藻場の現況を調査し、藻場を増やすための課題と滑川市沿岸で適した藻場の造成方法を探る。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業(国) ・水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業(国) ・滑川市栽培漁業振興対策事業補助金(市)

3年目（令和9年度） 所得向上率（基準年比）3.4%

漁業収入向上のための取組	1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上 (1) 海洋深層水の活用による鮮度保持 ・漁業者と滑川漁協は、1年目に協議した鮮度保持方法について、試行を継続し、鮮度保持の方法について方針を固める。 (2) 新規製氷施設整備による高付加価値化 ・漁業者と滑川漁協は、整備した製氷施設の活用により、効果的な鮮度保持を行い販売単価の向上を図る。 (3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化 ・滑川市は、ほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続し、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携） (1) 直売イベントの実施 ・漁業者は、漁港エリアの既存建物を活用し、引き続き直売イベントを実施する。併せて、イベント試行により得られた知見を基に、直売所でのイベントを想定し、整備内容に反映させる。 (2) 臨港食堂及び直売所の整備 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売所の整備内容を確定させ、食堂及び直売場の次年度着工に向け、運営体制の構築等を進める。 3. 漁獲物の販売力強化・販路拡大 (1) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 (2) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR
--------------	--

	・滑川漁協と滑川市は、県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 4. 水産資源の維持・増大 (1) 種苗放流による水産資源の維持・増大 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、引き続き資源の維持・増大を目的とした種苗放流を継続する。 ・漁業者と滑川漁協と滑川市は、県のキジハタとアカムツの生産体制が整った際に、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。
漁業コスト削減のための取組	1. 施設整備による労働環境の改善 (1) ウインチ整備による船揚作業の安全性向上及び省力化 ・漁業者と滑川漁協は、交付金等を活用しウインチ整備を行うことにより、船揚げ作業の作業効率及び安全性の向上を図り、コストを削減する。 2. 燃油消費量の削減 (1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策 ・漁業者と滑川漁協は、積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 (2) 2ノット以上の減速航行の励行 ・漁業者と滑川漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
漁村の活性化のための取組	1. ホームページの開設及びSNS等を活用した情報発信 ・滑川市は、滑川漁協や漁業者が実施する直売イベント等の情報を広く周知する。 2. 食を通じた漁村交流人口の拡大への取組 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売所の整備内容を確定させつつ、メニュー考案やイベント立案といった事業内容の協議を継続する。
その他の取組	1. 藻場再生に対する取組 ・漁業者、大学機関、滑川高校及び滑川市は、前年度までの検証結果を基に、藻場造成を実践し、藻場の増殖に取り組む。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業(国) ・水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業(国) ・滑川市栽培漁業振興対策事業補助金(市)

4年目（令和10年度） 所得向上率（基準年比）6.6%

漁業収入向上のための取組	1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上 (1) 海洋深層水の活用による鮮度保持 ・漁業者と滑川漁協は、前年度まで試行した鮮度保持方法を漁獲されるすべてのホタルイカに適用し、より鮮度の高いホタルイカの提供を実施する。併せて、規模の拡大による新たな課題等の情報を収集し、次年度の改善に活用する。 (2) 新規製氷施設整備による高付加価値化 ・漁業者と滑川漁協は、整備した製氷施設の活用により、効果的な鮮度保持を行い販売単価の向上を図る。 (3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化
--------------	---

	・滑川市は、ほたるいか海上観光や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供を継続し、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携） (1) 直売イベントの実施 ・漁業者は、漁港エリアの既存建物を活用し、引き続き直売イベントを実施する。 (2) 臨港食堂及び直売所の整備 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売所の整備を実施する。併せて、次年度の運営開始に向け、運営体制を確定させる。 3. 漁獲物の販売力強化・販路拡大 (1) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動 ・漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 (2) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR ・漁協と滑川市は、県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 4. 水産資源の維持・増大 (1) 種苗放流による水産資源の維持・増大 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、引き続き放流を実施し、滑川地先の資源量を増大させる。 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、県のキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。
漁業コスト削減のための取組	1. 施設整備による労働環境の改善 (1) ウインチ整備による船揚作業の安全性向上及び省力化 ・漁業者と滑川漁協は、整備したウインチにより船揚げ作業の作業効率及び安全性の向上を図り、コストを削減する。 2. 燃油消費量の削減 (1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策 ・漁業者と滑川漁協は、積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 (2) 2ノット以上の減速航行の励行 ・漁業者と滑川漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
漁村の活性化のための取組	1. ホームページの開設及びSNS等を活用した情報発信 ・滑川市は、滑川漁協や漁業者が実施する直売イベント等の情報を広く周知する。 2. 食を通じた漁村交流人口の拡大への取組 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売所の次年度の運営開始に向け、運営体制を確定させる。
その他の取組	1. 藻場再生に対する取組 ・漁業者、大学機関、滑川高校及び滑川市は、藻場造成を継続し、藻場の増殖に取り組む。

活用する支援措置等	・ 浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業(国) ・ 水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業(国) ・ 滑川市栽培漁業振興対策事業補助金(市)
-----------	---

5 年目（令和11年度） 所得向上率（基準年比）10.2%

漁業収入向上のための取組	1. 漁獲物の鮮度向上・高付加価値化による魚価向上 (1) 海洋深層水の活用による鮮度保持 ・ 漁業者と滑川漁協は、確立した鮮度保持方法を漁獲されるすべてのホタルイカに適用し、より鮮度の高いホタルイカの提供を実施する。併せて、規模の拡大による新たな課題等の情報を収集し、次年度の改善に活用する。 (2) 新規製氷施設整備による高付加価値化 ・ 漁業者と滑川漁協は、整備した製氷施設の活用により、効果的な鮮度保持を行い販売単価の向上を図る。 (3) ほたるいか海上観光、ほたるいかミュージアムとの連携による「滑川産ホタルイカ」のブランド化 ・ 滑川市は、ほたるいか海上観光の継続的な実施や、ほたるいかミュージアムでのPR、ホタルイカ料理の提供により、滑川産ホタルイカの需要を拡大させる。 2. 漁港周辺エリアの土地・建物を活用した「漁港・観光振興エリア」の整備（新）による滑川漁港周辺の賑わい創出（観光産業等との連携） (1) 直売イベントの実施 ・ 漁業者は、新しく整備した直売所を活用した直売イベントを実施する。 (2) 臨港食堂及び直売所の運営開始 ・ 運営主体（漁業者及び滑川漁協）は、食堂及び直売所の運用を開始し、漁業者からホタルイカやベニズワイガニを直接仕入れることで、単価向上を図る。 3. 漁獲物の販売力強化・販路拡大 (1) 「滑川産ホタルイカ」の認知度のさらなる向上を目指したPR活動 ・ 漁業者は、ホタルイカ定置網漁に関連した各マスメディアの取材に対し積極的に対応し、全国へ向けたPR活動を実施する。 (2) 「高志の紅ガニ」ブランドを活用した滑川産ベニズワイガニのPR ・ 滑川漁協と滑川市は、県の「高志の紅ガニ」ブランドを活用し、地元水産物のPRを実施する。 4. 水産資源の維持・増大 (1) 種苗放流による水産資源の維持・増大 ・ 漁業者、滑川漁協及び滑川市は、引き続き放流を実施し、滑川地先の資源量を増大させる。 ・ 漁業者、滑川漁協及び滑川市は、県のキジハタとアカムツの生産体制が整った際には、資源の維持・増大を目的とした種苗放流を実施する。
漁業コスト削減のための取組	1. 施設整備による労働環境の改善 (1) ウインチ整備による船揚げ作業の安全性向上及び省力化 ・ 漁業者と滑川漁協は、整備したウインチにより船揚げ作業の作業効率及び安全性の向上を図り、コストを削減する。

	2. 燃油消費量の削減 (1) 積載量の減量の実施及び燃油高騰への対策 ・漁業者と滑川漁協は、積荷及び燃料積載量の減載、燃費効率の良い漁船動力機関の換装の推進を行い、漁労活動にかかるコストを削減する。 (2) 2ノット以上の減速航行の励行 ・漁業者と滑川漁協は、漁港から漁場まで航行する際の2ノット以上の減速航行を励行し、漁労活動にかかるコストを削減する。
漁村の活性化のための取組	1. ホームページの開設及びSNS等を活用した情報発信 ・滑川市は、滑川漁協や漁業者が実施する直売イベント等の情報を広く周知する。 2. 食を通じた漁村交流人口の拡大への取組 ・漁業者、滑川漁協及び滑川市は、食堂及び直売所の運営及び定期的な集客イベント等の開催により、漁村交流人口の拡大を図る。
その他の取組	1. 藻場再生に対する取組 ・漁業者、大学機関、滑川高校及び滑川市は、藻場造成を継続し、藻場の増殖に取り組む。
活用する支援措置等	・浜の活力再生・成長促進交付金 水産業強化支援事業(国) ・水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業(国) ・滑川市栽培漁業振興対策事業補助金(市)

(5) 関係機関との連携

ほたるいか海上観光やほたるいかミュージアムによる観光の面からの滑川地区水産業のPRについて、それらの運営主体である(株)WAVE滑川や、滑川市観光協会とも連携して事業を推進していく。 また、滑川市内には、県水産研究所、滑川栽培漁業センターなど、富山県内の水産業において重要な機関が複数立地していることから、これら機関との連携を図っていく。

(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し、それを踏まえた取組の改善を検討するため、委員会は、浜プラン評価検討委員会を毎年3月に1回開催し、その結果を会員会議に報告・審議し決定する。なお、浜プラン評価検討委員会の構成委員は、滑川漁協組合長、滑川漁協役員、外部委員として滑川市、富山県、富山県漁連とする。
--

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

① 所得向上の取組に係る成果目標

ホタルイカ単価の向上	基準年	令和元年度～令和5年度 5中3平均：単価	1,230 円/kg
	目標年	令和11年度：単価	1,333 円/kg

② 漁村活性化の取組に係る成果目標

交流人口の増加	基準年	過去実績：なし 食堂及び直売所利用者数	— 人/年
	目標年	令和11年度： 食堂及び直売所利用者数	14,000 人/年

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

鮮度向上による高付加価値への取組み、食堂で使用する魚介類については、漁業者が良質なものを選び、運営主体が平均単価より高く買い上げることで、約8%の魚価向上が見込まれることから妥当と判断した。 交流人口の増加については、食堂の想定される規模及び主力魚種の漁期等を考慮した上で、次のとおり算出しており、漁港の立地条件やアクセス条件から妥当と判断した。 ・3月～5月（ホタルイカ漁期） 平日（40人×60日）＋休日（70人×30日）＝4,500人 ・9月～翌年5月（ベニズワイガニ漁期。平日2日、土日祝2日） 平日（40人×90日）＋休日（70人×90日）＝9,900人 上記より、年間合計利用者数は14,000人。

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（国）	なめりかわ漁港・観光振興エリア（仮）整備 漁港周辺施設（漁具倉庫等）の充実
水産業競争力強化緊急事業 競争力強化型機器等導入緊急対策事業 （国）	漁船動力機関等の更新
栽培漁業振興対策事業（市）	種苗放流