

浜の活力再生プラン  
令和 8 ～ 1 2 年度  
第 3 期

## 1 地域水産業再生委員会

組織名	越後新潟広域水産業再生委員会
代表者名	土屋 貞男（新潟漁業協同組合 代表理事組合長）

再生委員会の構成員	①新潟漁業協同組合 ②新潟地域水産業再生委員会（新潟漁協新潟支所、新潟市ほか） ③出雲崎地区地域水産業再生委員会（新潟漁協出雲崎支所、出雲崎町ほか） ④長岡・寺泊地域水産業再生委員会（寺泊漁協、長岡市ほか） ⑤柏崎地区地域水産業再生委員会（新潟漁協柏崎支所、柏崎市ほか） ⑥粟島浦村地区地域水産業再生委員会（粟島浦漁協、粟島浦村） ⑦村上地区地域水産業再生委員会（新潟漁協山北支所、岩船港支所、村上市ほか） ⑧上越市地区地域水産業再生委員会（上越市漁協、上越市ほか） ⑨能生・糸魚川地区地域水産業再生委員会（上越漁協、糸魚川市ほか） ⑩新潟県農林水産部水産課 ⑪新潟県漁業協同組合連合会
オブザーバー	新潟県水産海洋研究所

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	<p>新潟県村上市（47名）、粟島浦村（47名）、新潟市（25名）、長岡市（39名）、出雲崎町（31名）、柏崎市（115名）、上越市（62名）、糸魚川市（106名）          合計：472名          令和 7 年 12 月時点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・底びき網（沖底、小底、板びき）</li> <li>・吾智網</li> <li>・定置網</li> <li>・刺網</li> <li>・かご</li> <li>・延縄</li> <li>・釣り</li> </ul>

## 2 地域の現状

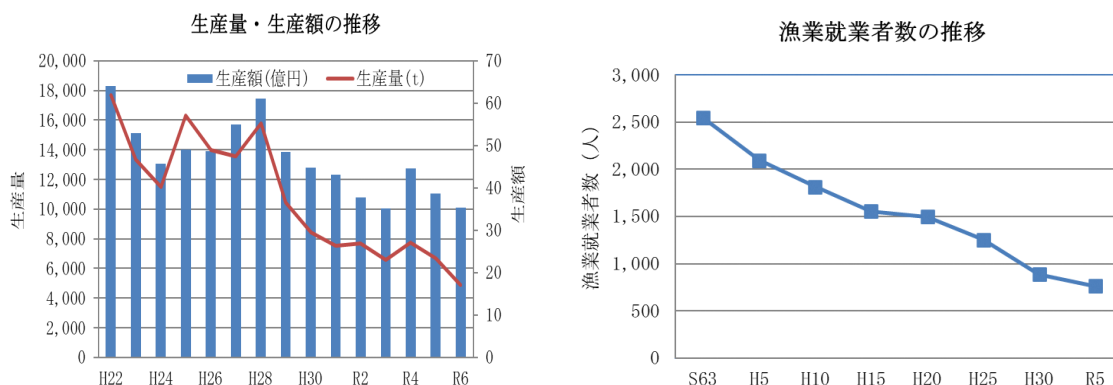
### (1) 関連する水産業を取り巻く現状等

新潟県越後地域は、新潟県の本土側に位置し、関係市町村は糸魚川から村上市までの8市町村で、5漁協（上越、上越市、寺泊、新潟、粟島浦）からなり、長い海岸線を有する。

漁業種類は、底びき網（沖底、小底、板曳き）、吾智網、定置網、刺網、かご、延縄、釣りなど多種多様な漁業が営まれ、県外船のまき網やイカ釣りによる水揚げも主要港において見られる。水揚げされる魚種もアジ、サバ、ブリ等の浮魚類の他、タイ類、カレイ類、エビ・カニ類といった底魚類、イワガキやバイといった貝類など多岐にわたる。

また、5月～7月にかけて、定置網によってクロマグロが漁獲されるが、WCPFC（中西部太平洋まぐろ類委員会）で合意された保存管理措置に基づいて設定されている我が国のクロマグロ漁獲上限を遵守するために当地域の定置網が休漁を強いられる事態となる場合、地域の基幹産業に与える影響が大きいことから、クロマグロの混獲回避が課題となっている。

令和6年の県外船を含む生産量は、4千9百t、生産額は約35億円であるが、近年の魚価安や漁業者の高齢化等による漁業就業者数の減少により、年々生産量、生産額とも減少傾向にある。



当地域で水揚げされた漁獲物は、主に地域内にある6つの産地市場（山北、岩船、新潟、寺泊、出雲崎、能生）に出荷され、セリによって価格が決定する。しかしながら、既存の仲買人による流通のみでは、鮮魚での流通量に限界があるため、同一魚種が大量に漁獲された場合等は、市場価格が値崩れを起し、魚が適正な価格で買い取りされないといった事例が引き続き生じている。魚価の安定を図り、収益性の高い漁業経営を目指すためには、仲買人の数を増やすなどの市場機能の強化や、市場以外での販路確保等による漁獲物の出荷調整機能の強化が必要である。このため、市場で価格の出ない魚種等を漁協で購入・加工する加工事業に取り組んでいる漁協もある。2期プランでは、課題としてあった、出漁が少ない時期の加工原料について、新潟漁業協同組合が整備した大型急速冷凍施設を活用し、原料を凍結保管することで、一部の漁協で、原料を確保することが可能となった。一方で、近年の漁獲量の減少から、多くの漁協経営は逼迫しており、収益を増やすための加工事業や付加価値向上の取組に、新たな投資や漁協の人員を割けない状況に追い込まれている。

また、1期プランから継続して取り組んでいるズワイガニのブランド化や、神経締めの実施基準の制定などによる品質の向上については、実施する漁業者の意識醸成は進みつつあり、取り組む漁業者も増加している。また、一部の仲卸や流通業者にも、取組は浸透しつつあるが、引き続き、関係者への取組の周知や理解増進を図る必要がある。

本県水産物の生産を支える漁業者について、令和6年の地域内の総組合員数は1,661人（うち正組合員は553名）であるが、全国平均を大きく上回る高齢化により、今後も漁業就業者数の減少が予想され、若くて意欲ある担い手の確保が、地域内の共通の課題となっている。これまで、担い手確保については、平成13年度から開始された県の研修制度（平成21年度以降は国の研修制度）を活用し、県内外から多くの就業希望者を受入れ、乗組員の確保に努めてきた。しかしながら、高齢化した経営者が、世代交代をせずに廃業するケースが多く経営体数の減少に歯止めがかからないため、経営者となる意欲ある人材の確保が課題となっている。このため、平成23年度以降、漁業者及び漁協等が担い手対策を検討する「地域担い手確保検討委員会」が村上地域、能生・糸魚川地域を皮切りに、寺泊地域、柏崎地域等においても立ち上がり、新規就業者の確保や、経営者となる人材の確保に向けた取組を行っている。一方で、地域内に現存する漁船や搭載される機器の老朽化が、依然として進んでおり、次世代に残す生産性の高い漁業経営を目指すための船の確保も課題として残されている。また、漁港機能増進事業等を活用し漁港施設の整備や老朽化した施設の維持補修を行い、就労環境の改善や安全対策の向上等を図る必要がある。

## (2) その他の関連する現状等

本再生委員会の地域は、北は村上市から南は糸魚川市まで、長い海岸線を持ち、いわゆる日本海縦貫線が通り、京阪神や首都圏と東北、北海道を結ぶ貨物列車等が多く運行する日本海側の交通の大動脈となっている。鉄道についても、上越、北陸の二つの新幹線が東京と本県を結び、関東からのアクセスが良い。

また、春はチューリップ等の色とりどりの花、夏は美しい日本海、秋は黄金色の稲穂と山々の紅葉、そして冬は一面の銀世界といった四季折々の自然や、地域ごとに特色ある祭り・芸能・歴史など1年を通じて、多くの観光資源が存在する。

食材については、全国でも有数のトップブランドを誇る米や酒の印象が強い一方で、水産物のイメージは乏しく、ブリやマグロ、ズワイガニといった多様な水産物が漁獲されることについて、県内外で認知度が低い。

新潟県の取組例としては、令和4年3月に「新潟県農林水産物ブランド化推進に関する条例」に基づき、県産農林水産物のうち8品目（新潟米、錦鯉、新潟県産えだまめ、ル レクチェ、越後姫、にいがた和牛、のどぐろ、南蛮エビ）をブランド品目とした。これらを県産農林水産物全体の付加価値を高める牽引役として、県推進ブランド品目は、それぞれの特性を踏まえた役割を設定し、その役割に応じた販路開拓やPR（輸出、県外消費、ギフト、県内消費等）に取組んでいる。水産物では「のどぐろ」、「南蛮エビ」がトップブランドとして、本県水産物のPRの柱となっている。

上記の魚種以外についても、「新潟の水産物」としての認知度を高め、当地域の好適な立地条件を生かして、県内外での消費拡大や販路開拓を図る取組を実施することで、産業としての漁業の活性化を目指す。

## 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

上述の2期プランの取組状況や成果を踏まえ、引き続き、各地域における「浜の活力再生プラン」に基づく新潟県産水産物の品質向上、加工品の開発、資源管理及び資源増大の取組や収益性の向上対策等の効果が最大限に発揮できるよう取り組む。

まず、「流通販売強化」として、当広域地域内に整備した急速冷凍・冷蔵施設を活用して出荷調整を行う、さらに、産地市場における競争力の強化等の市場機能の向上のため、情報の集約化や効率的な情報伝達を行うための方策として、電子化を含めて検討を行う。

また、「水産物の高付加価値化」として、規格統一による地場産水産物のブランド化、神経締めによる高品質化、魚食普及活動等を広域で連携して取り組むことで、魚価の底上げによる漁家所得の向上と地域の活性化を図る。当委員会として下記の取組を3期プランの基本方針とする。

#### 【1 流通販売強化】

##### ① 急速冷凍冷蔵施設の活用

3期プランでは、1期プランから実績があり2期プランでも継続したマダイ、マアジに加え、エソ類の加工用冷凍素材の利用推進にあたり、広域委員会として連携するためのエソ類の需要について情報共有を図るとともに、加工品の配送基地としての流通業者へのPRの強化を図る。また、3期プラン実施期間中に資源が増加した魚種があれば、それらも対象とし、環境に合わせて臨機応変に様々な魚種に対応していく。また、カナガシラ等の以前から漁獲されて、味は良いが骨が多いなどの理由から利用しにくい魚種についての、利用方法を検討する。

冷凍冷蔵施設は、ストック基地及び都市部への配送基地としての機能も兼ね備える事とする。なお、具体的には、次の項目の取組を進めることとする。

- ・冷凍素材について販路拡大を図る。
- ・エソ類やカナガシラ等の未利用魚の既存加工品とは違う新たな加工品開発を水産海洋研究所と協力して取り組む。また、「エソ類の需要」について、構成員間で情報共有を図り、利用促進を図る。
- ・加工品の配送基地として利用するにあたり、流通業者へのPRを行う。
- ・エソに限らず、カナガシラ等の味は良いが利用しにくい魚種について、利用方法を検討する。

なお、上記取組を実施するに当たり、粟島浦村地区においては、当該地区で水揚げされる定置

網漁業の安定的な操業が必要である。そのため、クロマグロの混獲が見られた場合は、これを放流するための取組を行う。

## ② 産地市場の情報の共有化と市場機能の強化

急速冷凍施設への加工用冷凍素材のストックを図るにあたり、各地区のリアルタイムの漁獲情報の収集は、現状では、セリ後に市場毎にまとめられる紙ベースの市況情報や、担当者間の電話連絡によって実施されているが、スピード感に欠けるほか、漁協担当職員等の負担となるため、原料確保の判断を遅らせて、取組が進まない要因ともなっているが、2期プランで進めた電子システム導入は見送り、本県と同規模な水揚げがある県等を対象にどのような電子化をしているかの情報収集やSNSアプリ等を活用した地域間での情報共有体制を構築するための方法を検討する。

なお、具体的には、次の項目の取組を進めることとする。

- ・情報共有の先進的な事例を調査する。
- ・漁獲情報や加工原料として必要な魚種について、情報共有や漁獲物の集約化を効率的に図る具体的な手法を検討する。
- ・SNSアプリ等を活用して、地域間の情報共有化を図る。

## 【2 水産物の高付加価値化】

### ① ズワイガニの規格統一によるブランド化

1期プランで誕生した、新ブランド「越後本ズワイ」について、規格統一に係る地域内の生産者の意識醸成が進んだため、今後も、規格基準を遵守していくと共に、定期的な規格の確認や品質の維持に努めていく。また、販売解禁に合わせた県内外へのプレスリリースを継続してズワイガニ産地として、認知度向上を図る必要がある。

なお、具体的には、次の項目の取組を実施する。

- ・引き続き、販売解禁に合わせて、プレスリリースを行うなど、県内外へのPRを継続する。
- ・越後本ズワイ以外のズワイガニの価格向上に向けた取組（選別基準の定義や厳格化等）を検討する。

### ② 神経締め

漁獲物の高付加価値化を目指して、1期プランで策定した基準を順守し、既に実施している漁業者間での技術の確認をするなど、品質維持に努める。現時点で、基準に準じた取り扱いをしていない漁業者については、講習会への参加よびかけるなどして、地域全体の漁獲物のレベルの底上げを図る。

また、流通・飲食関係者への、当該技術や成果物（神経締め魚）の価値について、認知度向上を図り、消費者に対して、新潟県産の「神経締め魚」のPRを行っていく。

なお、具体的には、次の項目の取組を進めることとする。

- ・既存の実施者の技術を、相互に確認し合うための講習会を開催する。
- ・流通・飲食関係者を対象とした試食会等を開催し、関係者への周知や付加価値の高い水産物の取り扱いに係る意識醸成を図る。
- ・県内消費者や、県内を訪れる旅行者に対して、生産者及び流通・飲食店が一体となって、新潟県産の「神経締め魚」のPRを行う。

### ③ プライドフィッシュ

本県のプライドフィッシュ（ノドグロ、ヤナギムシガレイ、ナンバンエビ、越後本ズワイ）について、1、2期に引き続き、広域で連携した下記の共通の取組を実施することで、県内外での新潟県自慢の魚として、定着を図る。

なお、具体的には、次の項目の取組を進めることとする。

- ・認知度向上を図るための活動を広域で連携して行う。
- ・利用店舗・販売店舗拡大のため、県外で実施する販促活動や見本市においてPRを行う。
- ・県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。

※3期プラン実施中に新たな魚種の登録を目指す。

### ④ 地場産水産物の消費拡大に向けた魚食普及活動等

広域水産業再生員会内のメンバーで構成された「魚食普及の会」によりお魚料理教室（小・中学校、親子、一般向け）を開催し、その時に水揚げされた旬の魚を用いて、県産水産物のPRを実施することができた。また、学校によっては「県産水産物や水産業」への理解促進を希望する学

校もあり、料理教室と出前授業を併せた形で、実施することができた。  
料理教室や出前講座を実施し、家庭における喫食機会の増加を図る取組が課題である。  
なお、具体的には、次の項目の取組を進めることとする。

- ・食育の日や総合学習等で漁業の現場や魚の捌き方、調理方法等を教える「出前授業」等を実施する。
- ・親子を対象とした料理教室等を実施する。
- ・県産水産物の学校給食用食材を希望する学校と、県産水産物の学校給食用食材を提供する漁協加工場や、生産者と連携して県産水産物による学校給食用食材を製造する加工業者とのマッチングを行うことで、県産水産物の学校給食での利用頻度を増加させる。

⑤ 新潟県産のどぐろの価格向上の取組【新規】

新潟県で令和6年から高規格基準のどぐろ「美宝」を新たにブランド化した。

広域委員会の生産者の多くも、のどぐろを漁獲対象としており、のどぐろ「美宝」を筆頭にして「新潟県産のどぐろ」のイメージアップのためのPRを積極的に行い、単価向上を図ることが課題である。

なお、具体的には、次の項目の取組を進めることとする。

- ・沿岸漁業担い手確保促進事業を用いて、「美宝」を取り扱える漁業者数を増加させる。
- ・既存の実施者の技術を、相互に確認し合うための講習会を開催する。
- ・利用店舗・販売店舗拡大のため、県外で実施する販促活動や見本市においてPRを行う。
- ・県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。

【3 漁港施設の整備による水産業の競争力強化】

漁港管理者において漁港施設の施設整備を実施し、既存施設を最大限活用したストック効果の最大化を図り、水産業の競争力強化の推進に努める。

(2) 中核的担い手の育成に関する基本方針

① 前期の浜の活力再生広域プランの評価（成果及び課題等）

② 今期の浜の活力再生広域プランの基本方針

将来の当地域の漁業を担う若くて意欲のある中核的漁業者を確保・育成するため、引き続き、以下の取組を行う。

- ・新規就業希望者について、研修制度等を活用して、研修生の受入を行う。
- ・各地区で設置されている地域担い手検討委員会等を中心に、新規就業者の受入体制を整えるとともに、研修生の適正等について、事前の確認等を行ったうえで、確実な地域への定着を促進する。
- ・定着後についても、委員会や漁業士による、技術指導を行い、早期の経営安定に向けた育成を行う。
- ・地域担い手委員会や漁業士間の交流等を行う事で、情報交換や就業情報の共有化を図る。
- ・漁船リース、機器等の導入事業の活用により、生産性及び収益性の向上を図る。
- ・効率的な操業体制の確立支援事業の活用により、漁場の競合回避のための統一的な航行規制の実施などを行い、厳しい経営環境に耐えうる収益性の高い操業体制の確立を図る。

(3) 資源管理に係る取組

浜の活力再生プランと同様に、新潟県資源管理指針及び各地区で漁業種類毎に策定されている資源管理計画の確実な遵守により履行する。

【主な取組】

- ・漁獲物の体長等の制限
- ・操業制限（区域、期間、時間）
- ・休漁日の設定

(4) 具体的な取組内容  
1年目（令和8年度）

取組内容	<p><b>【1 流通販売強化】</b></p> <p>① <b>急速冷凍冷蔵施設の活用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>急速冷凍冷蔵施設を活用する構成員（粟島浦地区、新潟漁協、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、新潟漁協の所有する急速冷凍冷蔵施設を有効に活用するため、各地区で漁獲される魚と凍結を活用する情報等について、相互間に共有、補完する。</li> <li>新潟漁協は、冷凍加工品および既存の商品等については、安定的な供給を図れるよう、需要の把握と原料の確保を進める。また、カナガシラ等の味は良いが、使いにくい魚種に対しての新たな商品を検討する。</li> <li>加工を行う構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、エソ類等を使い、水産海洋研究所と協力して、既存加工品とは違う新たな加工品について検討、試作品の作成を行い、各地区の加工品について情報交換を行う。また、加工を行う構成員（新潟地区）は、構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）に対して「エソの需要説明会（新潟地区のエソの取組）」を実施し、各地区の漁獲や利用状況を確認する。</li> <li>加工を行う構成員（新潟地区）は、加工品の配送基地としての利用を進めるにあたり、流通業者等へ周知を図る。</li> <li>粟島浦地区では、定置網漁業の安定的操業を図るため、定置網においてクロマグロの入網が見られた際、混獲を回避するための取組を行う。</li> </ul> <p>② <b>産地市場の情報の共有化と市場機能の強化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>産地市場を開設する漁協のうち、新潟漁協、上越漁協は委員会内でワーキンググループを構成し、先進的な事例を調査、情報共有する。</li> <li>加工事業を行う構成員間（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）では、加工原料として必要な魚種（エソ類等の低未利用魚）の漁獲情報等について、情報を効率的に共有するための具体的な手法（SNS アプリ等）について検討する。</li> </ul> <p><b>【2 水産物の高付加価値化】</b></p> <p>① <b>ズワイガニの規格統一によるブランド化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「越後本ズワイ」を取り扱う地区（粟島浦地区、村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、出雲崎地区、上越市地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で漁獲される越後本ズワイに関する情報、取組等について、相互に共有・補完し、ブランド化の推進を図る。</li> <li>委員会事務局（県・漁連・新潟漁協）は、前期プランの反省点などを含めて、新たに PR 戦略の策定を行う。</li> <li>委員会事務局（県・漁連・新潟漁協）は、「越後本ズワイ」以外の新潟県産ズワイガニの価格向上のための策定マニュアル（選別基準等）を作るために、各漁協のズワイガニの取扱状況等の情報収集を行う。</li> </ul> <p>② <b>神経締め</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で取り組む神経締めに関する情報、取組等について、相互間に共有・補完し、神経締めの推進を図る。</li> <li>委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、既存の実施者の技術を相互に確認し合うため、講習会を開催する。</li> <li>構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、県内の流通・飲食関係者を対象として、技術の周知を図るためのイベント等を開催する。</li> </ul> <p>③ <b>プライドフィッシュ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>県漁連は、認知度向上を図るため、各地域で県内イベント等を実施する際、併せて PR をする。</li> <li>県漁連は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市において PR を検討する。</li> </ul>
------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県漁連は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。</li> </ul> <p>④ 地場産水産物の消費拡大に向けた魚食普及活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全構成員は、県、県漁連らと連携して、食育の日や総合学習等で漁業の現場や魚の捌き方、調理方法等を教える「出前授業」等の要望調査を行い、実施計画を策定する。</li> <li>・全構成員は、県、県漁連らと連携して、公民館等で実施する親子を対象とした料理教室等を企画、開催する。</li> <li>・各地区の構成員である漁協は、学校給食用として提供可能な食材リストを作成する。</li> </ul> <p>⑤ 新潟県産のどぐろの価格向上の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県は、既存の実施者（村上地区、能生・糸魚川地区）を講師として、沿岸漁業担い手確保促進事業を用いて、「美宝」を取扱える漁業者数を増加させるために漁協へヒアリングを行い、新規の取扱希望者に研修を実施する。</li> <li>・県は、既存の実施者が「美宝」の規格基準を遵守するため、講習会を開催する。</li> <li>・県は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市においてPRを検討する。</li> <li>・県は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。</li> </ul> <p>【3 漁港施設の整備による水産業の競争力強化】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新潟県が管理する出雲崎漁港において、照明設備を更新することで夜間、早朝の漁船の入出港時や水揚げ作業時の安全性が向上し、操業時間の拡大を図る。また、劣化した車止め、防舷材を更新するとともに、側溝の蓋を設置し車両や利用者の転落を防ぐことで、漁港の安全対策向上を図る。</li> <li>・粟島浦村が管理する釜谷漁港において、機能保全計画の見直しを実施し、対策が必要な施設を整理するとともに、適切に対策を実施することで、ライフサイクルコストの低減を図りつつ漁港を健全に利用できる体制を維持する。</li> <li>・新潟県が管理する粟島漁港において、岸壁のグレーチング、コーナー材、はしご、照明柱等を更新することで漁港の安全対策の向上を図る。</li> </ul> <p>【4 担い手の確保・育成】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全構成員は、新規就業希望者について、新規漁業就業者総合支援事業を活用して、研修生の受入を行う。</li> <li>・全構成員は、各地区で設置されている地域担い手検討委員会等を中心に、これまでの新規就業者の受入体制について検証し、見直し等を行う。</li> <li>・中核的漁業者を各漁協が推薦し、広域委員会で認定する。</li> <li>・全構成員は、漁船リース、機器等の導入事業の活用により、中核的漁業者の生産性及び収益性の向上を図る。</li> <li>・全構成員は、効率的な操業体制の確立支援事業の活用により、漁場の競合回避のための統一的な航行規制等を実施し、収益性の高い操業の確立を目指す。</li> </ul>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域浜プラン緊急対策事業（広域浜プラン実証調査）【1の①②、2①②③④】</li> <li>・水産流通適正化協議会支援事業【1の②】</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業【4】</li> <li>・効率的な操業体制の確立支援事業【4】</li> <li>・漁業人材育成総合支援事業【4】</li> <li>・定置網の安定的な操業に必用なクロマグロの混獲回避活動支援【1】</li> <li>・水産業競争力強化漁港機能増進事業【3】</li> </ul>

取組内容	<p><b>【1 流通販売強化】</b></p> <p>① <b>急速冷凍冷蔵施設の活用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>急速冷凍冷蔵施設を活用する構成員（粟島浦地区、新潟漁協、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、新潟漁協の所有する急速冷凍冷蔵施設を有効に活用するため、各地区で漁獲される魚と凍結を活用する情報等について、相互間に共有、補完する。</li> <li>新潟漁協は、冷凍加工品および既存の商品等については、安定的な供給を図れるよう、需要の把握と原料の確保に務める。また、新たな商品について学校給食担当者や加工業者、飲食店に提案する。</li> <li>加工を行う構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、エソ類等を使った新たな加工品について試食会等を行い、商品化に向けた検討を行い、各地区の加工品について情報交換を行う。また、加工を行う構成員（新潟地区）は、前年度に各地区から得た状況を構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）に対して共有し、エソ類の利用促進を図る取組を検討する。</li> <li>加工を行う構成員（新潟地区）は、新たな急速冷凍商品の製造、販売体制を構築する。</li> <li>加工を行う構成員（新潟地区）は、加工品の配送基地としての利用を進めるにあたり、引き続き、流通業者等へ周知を図る。</li> <li>粟島浦地区では、定置網漁業の安定的操業を図るため、定置網においてクロマグロの入網が見られた際、混獲を回避するための取組を行う。</li> </ul> <p>② <b>産地市場の情報の共有化と市場機能の強化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>産地市場を開設する漁協のうち、新潟漁協、上越漁協は委員会内でワーキンググループを構成し、先進的な事例を調査、情報共有する。</li> <li>構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、加工原料として必要な魚種（エソ類等）の漁獲情報について、情報共有や漁獲物の集約化を効率的に図るため、前年度検討した手法（SNS アプリ等）について、関係者との意見交換を行う。</li> </ul> <p><b>【2 水産物の高付加価値化】</b></p> <p>① <b>ズワイガニの規格統一によるブランド化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「越後本ズワイ」を取り扱う地区（粟島浦地区、村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、出雲崎地区、上越市地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で漁獲される越後本ズワイに関する情報、取組等について、相互に共有・補完し、ブランド化の推進を図る。</li> <li>委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、販売戦略に基づき、販売解禁に合わせて、プレスリリース、大消費地圏でのイベントなど、県内外への PR を実施する。</li> <li>委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、「越後本ズワイ」以外の新潟県産ズワイガニの価格向上のために前年度、各地区から情報収集した結果を策定マニュアル案（選別基準等）として周知し、意見聴取を実施する。</li> </ul> <p>② <b>神経締め</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で取り組む神経締めに関する情報、取組等について、相互間に共有・補完し、神経締めの推進を図る。</li> <li>委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、既存の実施者の技術を相互に確認し合うための講習会を開催する。</li> <li>構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、県内の流通・飲食関係者を対象とした試食会等を開催し、関係者への周知や付加価値の高い水産物の取り扱いに係る意識醸成を図る。</li> </ul> <p>③ <b>プライドフィッシュ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>県漁連は、認知度向上を図るため、各地域で県内イベント等を実施する際、併せて PR をする。</li> <li>県漁連は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市に</li> </ul>
------	---

	<p>試験的に参加する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県漁連は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。</li> </ul> <p><b>④ 地場産水産物の消費拡大に向けた魚食普及活動</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全構成員は、県、県漁連らと連携して、前年度策定した計画に基づき、食育の日や総合学習等で漁業の現場や魚の捌き方、調理方法等を教える「出前授業」等を実施する。</li> <li>・全構成員は、県、県漁連らと連携して、公民館等で実施する親子を対象とした料理教室等を企画・開催する。</li> <li>・各地区の構成員である漁協は、学校給食用として提供可能な食材リストを関係者（給食提供者や栄養士など）に周知する。</li> </ul> <p><b>⑤ 新潟県産のどぐろの価格向上の取組</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県は、既存の実施者（村上地区、能生・糸魚川地区）を講師として、沿岸漁業担い手確保促進事業を用いて、「美宝」を取扱える漁業者数を増加させるために新規の取扱希望者に研修を実施する。</li> <li>・県は、既存の実施者が「美宝」の規格基準を遵守するため、講習会を開催する。</li> <li>・県は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市に試験的に参加する。</li> <li>・県は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。</li> </ul> <p><b>【3 担い手の確保・育成】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全構成員は、新規就業希望者について、新規漁業就業者総合支援事業を活用して、研修生の受入を行う。</li> <li>・全構成員は、各地区で設置されている地域担い手検討委員会等を中心に、これまでの新規就業者の受入体制について検証し、見直し等を行う。</li> <li>・中核的漁業者を各漁協が推薦し、広域委員会で認定する。</li> <li>・全構成員は、漁船リース、機器等の導入事業の活用により、中核的漁業者の生産性及び収益性の向上を図る。</li> <li>・全構成員は、効率的な操業体制の確立支援事業の活用により、漁場の競合回避のための統一的な航行規制等を実施し、収益性の高い操業の確立を目指す。</li> </ul>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域浜プラン緊急対策事業（広域浜プラン実証調査）【1の①②、2①②③④】</li> <li>・水産流通適正化協議会支援事業【1の②】</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業【3】</li> <li>・効率的な操業体制の確立支援事業【3】</li> <li>・漁業人材育成総合支援事業【3】</li> <li>・定置網の安定的な操業に必用なクロマグロの混獲回避活動支援【1】</li> </ul>

3年目（令和10年度）

取組内容	<p><b>【1 流通販売強化】</b></p> <p><b>① 急速冷凍冷蔵施設の活用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・急速冷凍冷蔵施設を活用する構成員（粟島浦地区、新潟漁協、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、新潟漁協の所有する急速冷凍冷蔵施設を有効に活用するため、各地区で漁獲される魚と凍結を活用する情報等について、相互間に共有、補完する。</li> <li>・新潟漁協は、冷凍加工品等について、既存の商品については、安定的な供給を図れるよう、需要の把握と原料の確保に務める。また、新たな商品について学校給食担当者や加工業者、飲食店等などに提案する。</li> <li>・加工を行う構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、エソ類等を使った新たな加工品について試食会等を行い、商品化を進め、各地区間の加工品について情報交換を行う。また、加工を行う構成員（新潟地区）は、構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）に対してエソ類の安定的な利用促進を図るための原料確保を行う。</li> </ul>
------	--

- ・加工を行う構成員（新潟地区）は、新たな急速冷凍商品の販売を開始する。
- ・加工を行う構成員（新潟地区）は、加工品の配送基地としての利用を進める。
- ・粟島浦地区では、定置網漁業の安定的操業を図るため、定置網においてクロマグロの入網が見られた際、混獲を回避するための取組を行う。

## ② 産地市場の情報の共有化と市場機能の強化

- ・産地市場を開設する漁協のうち、新潟漁協、上越漁協は委員会内でワーキンググループを構成し、先進的な事例を調査、情報共有する。
- ・構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、漁獲情報や加工原料として必要な魚種について、情報共有や漁獲物の集約化を効率的に図るため、必要な SNS アプリ等の選定を進める。

## 【2 水産物の高付加価値化】

### ① ズワイガニの規格統一によるブランド化

- ・「越後本ズワイ」を取り扱う地区（粟島浦地区、村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、出雲崎地区、上越市地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で漁獲される越後本ズワイに関する情報、取組等について、相互に共有・補完し、ブランド化の推進を図る。
- ・委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、販売戦略に基づき、販売解禁に合わせて、プレスリリース、大消費地圏でのイベントなど、県内外への PR を実施する。
- ・委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、「越後本ズワイ」以外の新潟県産ズワイガニの価格向上のために漁協へ前年度に作成した策定マニュアル（選別基準等）を配布し、試験的に運用する。

### ② 神経締め

- ・構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で取り組む神経締めに関する情報、取組等について、相互間に共有・補完し、神経締めの推進を図る。
- ・委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、既存の実施者の技術を相互に確認し合うため、引き続き、講習会を開催する。
- ・構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、県内の流通・飲食関係者を対象とした試食会等を開催し、関係者への周知や付加価値の高い水産物の取り扱いに係る意識醸成を図る。
- ・構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、県内消費者や、県内を訪れる旅行者に対して、生産者及び流通・飲食店が一体となって、新潟県産の「神経締め魚」の PR を行う。

### ③ プライドフィッシュ

- ・県漁連は、認知度向上を図るため、各地域で県内イベント等を実施する際、併せて PR をする。
- ・県漁連は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市に参加する。
- ・県漁連は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。

### ④ 地場産水産物の消費拡大に向けた魚食普及活動

- ・全構成員は、県、県漁連らと連携して、前年度策定した計画に基づき、食育の日や総合学習等で漁業の現場や魚の捌き方、調理方法等を教える「出前授業」等を実施する。
- ・全構成員は、県、県漁連らと連携して、公民館等で実施する親子を対象とした料理教室等を企画・開催する。
- ・各地区の構成員である漁協は、学校給食用として提供可能な食材リストを関係者（給食提供者や栄養士など）に周知する。

### ⑤ 新潟県産のどぐろの価格向上の取組

- ・県は、既存の実施者（村上地区、能生・糸魚川地区）を講師として、沿岸漁業

	<p>担い手確保促進事業を用いて、取り扱える漁業者数を増加させるために新規の取扱希望者に研修を実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県は、既存の実施者が「美宝」の規格基準を遵守するため、講習会を開催する。</li> <li>・ 県は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市に参加する。</li> <li>・ 県は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。</li> </ul> <p><b>【3 担い手の確保・育成】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 全構成員は、新規就業希望者について、新規漁業就業者総合支援事業を活用して、研修生の受入を行う。</li> <li>・ 全構成員は、各地区で設置されている地域担い手検討委員会等を中心に、これまでの新規就業者の受入体制について検証し、見直し等を行う。</li> <li>・ 中核的漁業者を各漁協が推薦し、広域委員会で認定する。</li> <li>・ 全構成員は、漁船リース、機器等の導入事業の活用により、中核的漁業者の生産性及び収益性の向上を図る。</li> <li>・ 全構成員は、効率的な操業体制の確立支援事業の活用により、漁場の競合回避のための統一的な航行規制等を実施し、収益性の高い操業の確立を目指す。</li> </ul>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 広域浜プラン緊急対策事業（広域浜プラン実証調査）【1の①②、2①②③④】</li> <li>・ 水産流通適正化協議会支援事業【1の②】</li> <li>・ 競争力強化型機器等導入緊急対策事業【3】</li> <li>・ 効率的な操業体制の確立支援事業【3】</li> <li>・ 漁業人材育成総合支援事業【3】</li> <li>・ 定置網の安定的な操業に必用なクロマグロの混獲回避活動支援【1】</li> </ul>

4年目（令和11年度）

取組内容	<p><b>【1 流通販売強化】</b></p> <p>① 急速冷凍冷蔵施設の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 急速冷凍冷蔵施設を活用する構成員（粟島浦地区、新潟漁協、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、新潟漁協の所有する急速冷凍冷蔵施設を有効に活用するため、各地区で漁獲される魚と凍結を活用する情報等について、相互間に共有、補完する。</li> <li>・ 新潟漁協は、冷凍加工品等について、既存の商品については、安定的な供給を図れるよう、需要の把握と原料の確保に務める。引き続き、新たな商品について学校給食担当者や加工業者、飲食店に提案する。</li> <li>・ 加工を行う構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、エソ類等を使った新たな加工品について販売を開始し、各地区間の加工品について情報交換を行う。また、加工を行う構成員（新潟地区）は、構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）に対してエソ類の安定的な利用促進を図るための原料確保を行い、県内外への出荷も検討する。</li> <li>・ 加工を行う構成員（新潟地区）は、新たな急速凍結商品の販路を開拓する。</li> <li>・ 加工を行う構成員（新潟地区）は、加工品の配送基地としての利用を進める。</li> <li>・ 粟島浦地区では、定置網漁業の安定的な操業を図るため、定置網においてクロマグロの入網が見られた際、混獲を回避するための取組を行う。</li> </ul> <p>② 産地市場の情報の共有化と市場機能の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 産地市場を開設する漁協のうち、新潟漁協、上越漁協は委員会内でワーキンググループを構成し、先進的な事例を調査、情報共有する。</li> <li>・ 産地市場を有する構成員（新潟漁協、上越漁協）がモデル地区となり、SNSアプリを活用した市場情報共有の運用を試験的に開始する。</li> </ul> <p><b>【2 水産物の高付加価値化】</b></p> <p>① ズワイガニの規格統一によるブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「越後本ズワイ」を取り扱う地区（粟島浦地区、村上地区、新潟地区、長岡・</li> </ul>
------	---

寺泊地区、出雲崎地区、上越市地区、能生・糸魚川地区)は、各地区で漁獲される越後本ズワイに関する情報、取組等について、相互に共有・補完し、ブランド化の推進を図る。

- ・委員会事務局(県・県漁連・新潟漁協)は、販売戦略に基づき、販売解禁に合わせて、プレスリリース、大消費地圏でのイベントなど、県内外へのPRを実施する。
- ・委員会事務局(県・県漁連・新潟漁協)は、「越後本ズワイ」以外の新潟県産ズワイガニの価格向上のために漁協で試験的に運用した策定マニュアルの評価を行い、内容を精査する。

## ② 神経締め

- ・構成員(村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区)は、各地区で取り組む神経締めに関する情報、取組等について、相互間に共有・補完し、神経締めの推進を図る。
- ・委員会事務局(県・県漁連・新潟漁協)は、既存の実施者の技術を、相互に確認し合うための講習会を開催する。
- ・構成員(村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区)は、流通・飲食関係者を対象とした試食会等を開催し、関係者への周知や付加価値の高い水産物の取り扱いに係る意識醸成を図る。
- ・構成員(村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区)は、県内消費者や、県内を訪れる旅行者に対して、生産者及び流通・飲食店が一体となって、新潟県産の「神経締め魚」のPRを行う。

## ③ プライドフィッシュ

- ・県漁連は、認知度向上を図るため、各地域で県内イベント等を実施する際、併せてPRをする。
- ・県漁連は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市に参加する。
- ・県漁連は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。

## ④ 地場産水産物の消費拡大に向けた魚食普及活動

- ・全構成員は、県、県漁連らと連携して、前年度策定した計画に基づき、食育の日や総合学習等で漁業の現場や魚の捌き方、調理方法等を教える「出前授業」等を実施する。
- ・全構成員は、県、県漁連らと連携して、公民館等で実施する親子を対象とした料理教室等を企画・開催する。
- ・各地区の構成員である漁協は、学校給食用として提供可能な食材リストを関係

## ⑤ 新潟県産のどぐろの価格向上の取組

- ・県は、既存の実施者(村上地区、能生・糸魚川地区)を講師として、沿岸漁業担い手確保促進事業を用いて、取り扱える漁業者数を増加させるために新規の取扱希望者に研修を実施する。
- ・県は、既存の実施者が「美宝」の規格基準を遵守するため、講習会を開催する。
- ・県は、利用店舗・販売店舗拡大のため、県外で実施する販促活動や見本市においてPRを行う。
- ・県は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。

## 【3 担い手の確保・育成】

- ・全構成員は、新規就業希望者について、新規漁業就業者総合支援事業を活用して、研修生の受入を行う。
- ・全構成員は、各地区で設置されている地域担い手検討委員会等を中心に、これまでの新規就業者の受入体制について検証し、見直し等を行う。
- ・中核的漁業者を各漁協が推薦し、広域委員会で認定する。
- ・全構成員は、漁船リース、機器等の導入事業の活用により、中核的漁業者の生産性及び収益性の向上を図る。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全構成員は、効率的な操業体制の確立支援事業の活用により、漁場の競合回避のための統一的な航行規制等を実施し、収益性の高い操業の確立を目指す。</li> </ul>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域浜プラン緊急対策事業（広域浜プラン実証調査）【1の①②、2①②③④】</li> <li>・水産流通適正化協議会支援事業【1の②】</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業【3】</li> <li>・効率的な操業体制の確立支援事業【3】</li> <li>・漁業人材育成総合支援事業【3】</li> <li>・定置網の安定的な操業に必用なクロマグロの混獲回避活動支援【1】</li> </ul>

5年目（令和12年度）

取組内容	<p><b>【1 流通販売強化】</b></p> <p>① 急速冷凍冷蔵施設の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・急速冷凍冷蔵施設を活用する構成員（粟島浦地区、新潟漁協、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、新潟漁協の所有する急速冷凍冷蔵施設を有効に活用するため、各地区で漁獲される魚と凍結を活用する情報等について、相互間に共有、補完する。</li> <li>・新潟漁協は、冷凍加工品等について、安定的な供給を図れるよう、需要の把握と原料の確保に務める。新たな商品について学校給食担当者や加工業者、飲食店等に採用を推進する。</li> <li>・加工を行う構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）は、エソ類等を使った新たな加工品について販売を拡大し、各地区間の加工品について情報交換を行う。また、加工を行う構成員（新潟地区）は、構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）に対して引き続き、エソ類の安定的な利用促進を図るための原料確保を行い、県内外への出荷を実施する。</li> <li>・加工を行う構成員（新潟地区）は、新たな急速凍結商品の販路を開拓する。</li> <li>・加工を行う構成員（新潟地区）は、加工品の配送基地としての利用を進める。</li> <li>・粟島浦地区では、定置網漁業の安定的な操業を図るため、定置網においてクロマグロの入網が見られた際、混獲を回避するための取組を行う。</li> </ul> <p>② 産地市場の情報の共有化と市場機能の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・産地市場を開設する漁協のうち、新潟漁協、上越漁協は委員会内でワーキンググループを構成し、先進的な事例を調査、情報共有する。</li> <li>・産地市場を有する構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、能生・糸魚川地区）で SNS アプリを活用した市場情報共有の運用を開始する。</li> </ul> <p><b>【2 水産物の高付加価値化】</b></p> <p>① ズワイガニの規格統一によるブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「越後本ズワイ」を取り扱う地区（粟島浦地区、村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、出雲崎地区、上越市地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で漁獲される越後本ズワイに関する情報、取組等について、相互に共有・補完し、ブランド化の推進を図る。</li> <li>・委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は、販売戦略に基づき、販売解禁に合わせて、プレスリリース、大消費地圏でのイベントなど、県内外への PR を実施する。</li> <li>・委員会事務局（県・県漁連・漁協）は、「越後本ズワイ」以外の新潟県産ズワイガニの価格向上のために漁協で前年度、内容を精査した策定マニュアルを遵守し、運用を開始する</li> </ul> <p>② 神経締め</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、各地区で取り組む神経締めに関する情報、取組等について、相互間に共有・補完し、神経締めの推進を図る。</li> </ul>
------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委員会事務局（県・県漁連・新潟漁協）は既存の実施者の技術を、相互に確認し合うための講習会を開催する。</li> <li>・構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は流通・飲食関係者を対象とした試食会等を開催し、関係者への周知や付加価値の高い水産物の取り扱いに係る意識醸成を図る。</li> <li>・構成員（村上地区、新潟地区、長岡・寺泊地区、柏崎地区、能生・糸魚川地区）は、県内消費者や、県内を訪れる旅行者に対して、生産者及び流通・飲食店が一体となって、新潟県産の「神経締め魚」のPRを行う。</li> </ul> <p>③ プライドフィッシュ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県漁連は、認知度向上を図るため、各地域で県内イベント等を実施する際、併せてPRをする。</li> <li>・県漁連は、利用・販売店舗拡大のため、県内外で実施する販促活動や見本市に参加する。</li> <li>・県漁連は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。</li> </ul> <p>④ 地場産水産物の消費拡大に向けた魚食普及活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全構成員は、県、県漁連らと連携して、前年度策定した計画に基づき、食育の日や総合学習等で漁業の現場や魚の捌き方、調理方法等を教える「出前授業」等を実施する。</li> <li>・全構成員は、県、県漁連らと連携して、公民館等で実施する親子を対象とした料理教室等を企画・開催する。</li> <li>・各地区の構成員である漁協は、学校給食用として提供可能な食材リストを関係者（給食提供者や栄養士など）に周知する。</li> </ul> <p>⑤ 新潟県産のどぐろの価格向上の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県は、既存の実施者（村上地区、能生・糸魚川地区）を講師として、沿岸漁業担い手確保促進事業を用いて、取り扱える漁業者数を増加させるために新規の取扱希望者に研修を実施する。</li> <li>・県は、既存の実施者が「美宝」の規格基準を遵守するため、講習会を開催する。</li> <li>・県は、利用店舗・販売店舗拡大のため、県外で実施する販促活動や見本市においてPRを行う。</li> <li>・県は、県のアンテナショップ等を活用し、大消費地である首都圏を中心に情報発信を行う。</li> </ul> <p>【3 担い手の確保・育成】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全構成員は、新規就業希望者について、新規漁業就業者総合支援事業を活用して、研修生の受入を行う。</li> <li>・全構成員は、各地区で設置されている地域担い手検討委員会等を中心に、これまでの新規就業者の受入体制について検証し、見直し等を行う。</li> <li>・中核的漁業者を各漁協が推薦し、広域委員会で認定する。</li> <li>・全構成員は、漁船リース、機器等の導入事業の活用により、中核的漁業者の生産性及び収益性の向上を図る。</li> <li>・全構成員は、効率的な操業体制の確立支援事業の活用により、漁場の競合回避のための統一的な航行規制等を実施し、収益性の高い操業の確立を目指す。</li> </ul>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域浜プラン緊急対策事業（広域浜プラン実証調査）【1の①②、2①②③④】</li> <li>・水産流通適正化協議会支援事業【1の②】</li> <li>・競争力強化型機器等導入緊急対策事業【3】</li> <li>・効率的な操業体制の確立支援事業【3】</li> <li>・漁業人材育成総合支援事業【3】</li> <li>・定置網の安定的な操業に必用なクロマグロの混獲回避活動支援【1】</li> </ul>

**【流通販売強化】**

- ・凍結魚や加工品の品質確認について、県水産海洋研究所と連携して検証作業を行う。
- ・事業の遂行に関しては、各浜プランと連携して進める。
- ・産地情報共有化等のシステムについては、国の補助金により支援を受ける。

**【水産物の高付加価値化（共通ブランド化）】**

- ・県水産課や県水産海洋研究所と連携して、ブランド品質の確保に努める。
- ・県漁連と連携して、プライドフィッシュのPR活動を行う
- ・保育園や小学校等の教育機関と連携して、地域の子供達への魚食普及を促進する。

**【担い手の確保・育成】**

- ・研修事業（新規就業者支援事業）及び漁船リース船事業の活用にあたっては、県漁連及び県水産課と連携してすすめる。
- ・関係市町村と連携して、新規就業者の定着促進に向けた取組を推進する。
- ・教育機関と連携して、水産教室やインターンシップ研修の実施などにより、漁業が職業選択肢の一つとなるよう、地域の子供達の漁業に対する理解促進に努める。

(6) 他産業との連携

**【流通販売強化】**

- ・地場産水産物を利用した加工品の開発を地元加工業者等と連携して進める。
- ・観光業、飲食業、流通業と連携して、地域の観光資源としての水産物の利用を促進する。

**【水産物の高付加価値化（共通ブランド化）】**

- ・観光業、飲食業、流通業と連携して、地域の観光資源としての水産物の利用を促進する。

4 成果目標

(1) 成果目標の考え方

1. 機能再編・地域活性化に関する取組

**【流通販売強化】**

- ・主に一時的に大量に漁獲されることで低単価となる魚種（マダイ、アジ）を対象に急速冷凍冷蔵により供給の安定化を図ることから、5年後の単価向上を活性化指標と定める。

**【水産物の高付加価値化（共通ブランド化）】**

- ・ズワイガニの選別基準を新たに設けて厳格化することにより品質の向上を図るズワイガニを対象として、5年後の単価向上を活性化指標と定める。
- ・神経締めについては、実施地区（3地区）における主要魚種（5魚種）の5年後の取扱金額を活性化指標と定める。
- ・のどぐろ「美宝」の新規取扱者増加による取扱金額の向上を活性化指標と定める。

**【担い手の確保・育成】**

- ・新潟越後地域における中核的漁業経営体に就業した新規漁業者数を指標と定める。

(2) 成果目標

5～6月のマダイの市場平均単価	基準年	令和2～令和6年度の平均：398円/kg
	目標年	令和12年度：428円/kg

3～5月のマアジの市場平均単価	基準年	令和2～令和6年度の平均：387円/kg
	目標年	令和12年度：396円/kg
ズワイガニ（雄・雌合計）の市場平均単価	基準年	令和2～令和6年度の平均：1,767円/kg
	目標年	令和12年度：5,336円/kg
神経締め主要魚種（3地区5魚種）の取扱金額	基準年	令和6年度：4,350千円
	目標年	令和12年度：6,088千円
のどぐろ「美宝」の取扱金額	基準年	令和6年度：3,771千円
	目標年	令和12年度：9,159千円
55歳未満の新規中核的漁業者数	基準年	令和2～令和6年度の累計：43人
	目標年	令和8年度～令和12年度の累計：43人

(3) 上記の算出方法及びその妥当性

<p><b>【流通販売強化】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>規準年の単価を過去5カ年（R2～R6）平均とし、目標年の単価を以下のとおり設定する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>マダイ：加工原料としての買取実績単価（700円/kg）で月漁獲量の10%を購入、残り90%は基準年と同単価とした場合の平均単価とする。</li> <li>マアジ：基準年における年平均単価（383円/kg）で月漁獲量の10%を購入し、残り90%は基準年と同単価とした場合の平均単価とする。</li> </ul> </li> </ul> <p><b>【水産物の高付加価値化（共通ブランド化）】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ズワイガニの単価向上については、基準年の単価を過去5カ年（R2～R6）の雄・雌合計の平均とし、目標年の単価をR2～R5の全国平均単価とする。</li> <li>神経締めについては、主に取り組んでいる3地区の主要5魚種（長岡・寺泊地区：マダイ・スズキ・ヒラメ・シマダイ（インダイ）、柏崎地区：アラ、村上地区：ヒラメ）における直近年（R6）の取扱金額を基準額とし、目標額は地区ごとに以下のとおり設定した。 <ul style="list-style-type: none"> <li>長岡・寺泊地区：第3期浜プランの成果目標の算定に用いた神経締めの取組によるマダイ・スズキ・ヒラメ・シマダイ（インダイ）のR12目標額（730千円）とした。</li> <li>柏崎地区：柏崎地区地域水産業再生委員会の浜プラン（主に実施している上記3名に絞る）におけるアラの神経締め取扱目標額（水揚げ量1,000kg（R6実績を979.2kgを四捨五入）として単価5,000円を目標）R12年の目標額（5,000千円）とした。</li> <li>村上地区：神経締めヒラメの取扱金額を基準年（R6）から3倍増させることを目標とし、358千円を目標額とした。</li> </ul> </li> <li>のどぐろ「美宝」の新規取扱者増加による取扱金額の向上 <ul style="list-style-type: none"> <li>基準年はR6とし、目標年における取扱金額は、以下のとおり設定する。</li> <li>水揚金額合計÷取扱者で一人当たりの水揚げ高を計算（R6）  <math>(3,771,000円 \div 7名 = 538,764円)</math></li> <li>各年度に新規取扱者を2名ずつ増加させ取扱金額を向上させる（最終年度10名が新規）  <math>(538,764円 \times 10人 = 5,388千円)</math></li> </ul> </li> </ul> <p><b>【担い手の確保育成】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>新潟越後地域における55歳未満の新規中核的漁業者数は過去5カ年累計で43人を維持する。</li> </ul>
--

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広域プランとの関係性
-----	------------------------

広域浜プラン緊急対策事業（広域浜プラン実証調査）	広域浜プラン実行に必要な情報収集や各種調査等への支援
水産バリューチェーン事業	市場の機能向上のための検討及び施設整備等
効率的な操業体制の確立支援事業	統一的な航行規制による漁労経費の削減
競争力強化型機器等導入救急対策事業	生産性の向上、省力化、省コスト化に資する機器等の導入
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）	収益性の向上に取り組むために必要な中古漁船又は新造船のリース
経営体育成総合支援事業	新規就業者確保のためのマッチングや一定期間の研修を行う
沿岸漁業担い手確保促進事業（県）	地域における担い手の受入体制の整備、高校生に対する就業意欲を醸成のための講習会の実施、新規経営体の早期経営安定化を目的とした研修の実施
広域浜プラン緊急対策事業（クロマグロの混獲回避活動支援）	粟島浦村地区では、定置網漁業の安定的操業を図るため、定置網におけるクロマグロの入網が確認された際、混獲を回避するための取組を行う。
水産業競争力強化漁港機能増進事業	漁港管理者において漁港施設の施設整備を実施し、既存施設を最大限活用したストック効果の最大化を図り、水産業の競争力強化の推進に努める。