

## 浜の活力再生プラン (第 2 期)

### 1 地域水産業再生委員会 (ID:1120003)

組 織 名	京都府水産業再生委員会 (釣・延縄漁業)
代表者名	会長 西川 順之輔

再生委員会の 構成員	京都府漁業協同組合、一般社団法人京都府機船底曳網漁業連合 会、京都府定置漁業協会、京都府釣漁業連合会、京都府水視組合 連合会、公益財団法人京都府水産振興事業団、舞鶴市、宮津市、 京丹後市、伊根町、京都府
オブザーバー	

対象となる地域の範囲 及び漁業の種類	京都府漁業協同組合管内 釣・延縄漁業 (84 経営体、84 名)
-----------------------	-------------------------------------

### 2 地域の現状

#### (1) 関連する水産業を取り巻く現状等

京都府の海岸は日本海に面し、東の福井県境 (舞鶴市) から西の兵庫県境 (京丹後市) に至る 315 km の海岸線の延長を有する。沿岸の舞鶴市、宮津市、京丹後市及び伊根町の 3 市 1 町で、多様な漁業が営まれている。

京都府の釣・延縄漁業は、ほとんどが 5 トン未満の小型漁船で営まれている。単純な漁法である反面、季節や海況によって適切な操業場所を選択するなど、熟練を要する漁業であり、新規に着業してもすぐに安定した収入を得るのは難しいため、京都府や市町では、魚礁設置による漁場の拡大やマダイなどの種苗放流を行い、生産量の増加、漁家所得の向上を図ってきた。これら生産の安定化、増加に向けた取組は、今後も継続していくこととなっている。

安価な他県産の一次加工済み養殖魚が府北部にまで流通するようになって、マダイ・ブリなど釣・延縄漁業で重要な漁獲物の市場価格は低下している。最近では、台風の連続発生などに伴う操業回数の低下、燃油及び資材類の高騰による経費の増加で経営は更に厳しくなり、一部地区では他の漁業との兼業で参入する若い新規着業者はあるものの、主業としている漁業者の高齢化が進み、漁業者数、生産量の減少が続いている。

また、平成 30 年度において、漁業法の改正が行われ、漁業者にとって大きな

変革期を迎えることとなった。

釣・延縄漁業では、漁業者、漁協が連携してアカアマダイを「丹後ぐじ」としてブランド化しているが、今後、生産及び流通販売体制を見直し、ブランド品等の生産量及び生産額の拡大へつなげていくため、平成31年度に整備予定の京丹後市管内の間人市場の高度衛生管理と効果的な利用を進める必要がある。また、府内の釣・延縄漁業の経営体数を維持するため、漁獲物のブランド対策を強化しつつ、漁獲物の活魚・活〆出荷など量から質への転換促進など儲かる釣・延縄づくりが必要である。

さらに国において実施されている漁船リース事業等を活用することで、釣・延縄漁業者の改善が期待されるところである。

## (2) その他関連する現状等

水産資源の適切な管理と水産業の成長産業化を両立させ、漁業者の所得向上と年齢バランスの取れた漁業就業構造を確立することを目指し、国においては、今後、水産政策改革の取組が実施される。

府においては、平成29年春に、京都府の南北を縦断する高速道路網が完成し、北部地域への移動の利便性が大きく向上し、京都市などの都心部と北部地域の「人・モノ」の移動・交流が大幅に増大した。このほか、漁業地域を含む7つの市町を広域的に周遊できる観光圏として、交流人口の増大を地域・経済の活性化に繋げるため、市町、観光団体などと連携して「海の京都」づくりが進められている。

新鮮な水産物や漁村の景観などは、「海の京都」の重要な資源と考えられており、漁業者・漁村が地域活性化の一翼を担うためには、釣・延縄漁業の経営体が経営を改善し、安定した操業を続けることが必要である。

また、広域観光のスポットとして、漁村の資源を生かした新ビジネスの立ち上げが必要とされる中、安定した水産物の供給を図るためにも活魚化等の取り組みを進め、地元観光産業への貢献並びに魚価向上に繋げることが必要である。

人材の育成・確保に向けては、京都府や沿海市町、漁業団体で設立している「海の民学舎」が、新規就業者の養成、意欲ある若い漁業者の更なる研鑽を積む場となっているとともに、10次産業化、食の人材育成拠点として「丹後王国食のみやこ」が、起業のノウハウを得る場となるなど、多様な人材との交流の場としての役割を果たす。

このように地域の中で他産業と幅広く連携し、また各種の支援を受けられる環境が整備されてきており、釣・延縄漁業の経営体では、漁協等の協力も得て、今後、新たな経営上のノウハウの習得や収入の増加等に結びつけていく必要がある。

### 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

釣・延縄漁業者の所得を増加させ、地域に新鮮な水産物を供給するとともに、若い就業希望者が参入できる安定した操業と経営を実現することを基本方針とする。

漁業生産の安定化等に向け、引き続き、行政、漁協と連携してマダいの種苗放流など、栽培漁業を推進する。また、収入を向上させるために、ブランド対策を強化しつつ、漁獲物の活魚・活〆出荷など量から質への転換等を促進するほか、流通経費の削減のために地元消費の拡大の取り組みを行う。

支出を削減するためには、操業中の低速航行や、燃料消費の少ないエンジンへの換装等をグループとして行う。

プランの期間を通じて、釣・延縄漁業者の平均所得を10%以上向上させることを目標とする。

◆ 漁業収入を向上させるための取り組み

- 1 漁獲物のブランド化の拡大（対象魚種、生産地区など）
- 2 活魚・活〆出荷による漁獲物の高鮮度、高品質化の促進
- 3 漁獲物の出荷販売方法の改善
- 4 漁獲物の販売促進PR、魚食普及

◆ 漁業コストを削減させるための取り組み

- 1 船底清掃や低速航行による燃油消費量の削減
- 2 漁船エンジンの最新機種への換装による燃料消費量の削減
- 3 老朽化した共同利用施設等の更新・統合

(2) 漁獲努力量の削減・維持及びその効果に関する担保措置

京都海区漁業調整委員会指示により、定置網から一定の範囲内での火光を利用した釣漁法の禁止及び釣漁法・延縄漁業による油餌の使用を禁止。

漁業者の自主的取組として、毎月2日の定期休漁を実施。

(3) 具体的な取組内容（毎年ごとに数値目標とともに記載）

1年目（平成31年度）

以下の取組により、漁業所得を基準年比で6.4%向上させる。

**（取組ごとの所得向上効果は別紙1のとおり：以下の年度も同じ）**

なお、取組の内容は、取組の進捗状況や得られた成果等を踏まえ、必要に応じて見直すこととする。

漁業収入向上のための取組	<p>1 漁獲物のブランド化の拡大（対象魚種、生産地区）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ ブランドアカアマダイ「丹後ぐじ」の生産地区、生産者の拡大により生産量、金額の増大を図ることを目標として検討を進めたが生産者との調整がとれず実施できなかった。</li><li>・ しかし、「丹後ぐじ」の安定供給のためには、生産地区、生産者の拡大による生産量の増大が不可欠である。</li><li>・ 「丹後ぐじ」は、宮津市及び伊根町で水揚げされた300g以上のアカアマダイを、直接手や氷に触れることなく処理し、一定の衛生管理・鮮度管理を行ったもののみ銘うつことができる。（認証は認証団体が実施）</li><li>・ 現在「丹後ぐじ」を出荷している漁業者は26名であるが、近年高齢漁業者も多くなり、市場等からの需要に対応できないことが懸念される状況にある。</li><li>・ そこで、生産地区を舞鶴市まで拡大するとともに、認証団体と協議の上、同地区で漁獲されたものについても</li></ul>
--------------	---

従来の処理方法や規定に従って生産されたものであれば、新たに「丹後ぐじ」として認証を受けることで、参加漁業者数を増加させる。

- ・ これにより、釣・延縄漁法で漁獲されブランド認証されたアカアマダイの数量を増加させるとともに、地元出荷先の新規開拓により漁業者の収入増を図る。

※ 1年目においては、認証基準の見直しを進めるとともに生産地区拡大に向け検討を行う。

- 鮮魚以外の需要の掘り起こしのため、安価な漁獲物を加工品原料として販売することで販路拡大、価格上昇を図る。

- ・ 現在、「丹後ぐじ」は生鮮出荷が前提であるが、京都市内等では小型の塩干加工品の需要が多く、「丹後ぐじ」の出荷量は少ないことから、単価や評価もさほど高くない。

- ・ このため、「丹後ぐじ」の中でも比較的単価の低い小型の「丹後ぐじ」や安価なレンコダイ等を加工品原料として販売することにより新たな販路を確保するとともに価格向上を図る。

## 2 活魚・活〆出荷による漁獲物の高鮮度、高品質化の促進

- 定置網漁業において、大型サワラ等は活〆することで価格向上することが明らかになったことから、釣・延縄漁業者も生産現場で活〆を行い、高鮮度出荷により価格向上を図る。

- ・ 活〆は、船上で生きたままのサワラの脊椎を切断、破壊及び血抜きした上で、曲がりがないように定温容器に保存し施氷による低温管理を徹底する。

※ 1年目においては、10名の漁業者により技術導入のための試行、試験出荷を行い、漁協における市場での受入体制の整備を含め、本格実施に向けた準備を行う。

- 釣・延縄漁業者による、活魚の全体取扱量の拡大を進め、魚価の向上を図る。

- ・ 現状では活魚出荷される魚でも収容方法や輸送段階での管理が不十分で活力が低下している場合もあり、必ずしも価格の向上につながっていないことから、漁業者の出荷段階の取り扱いを改善するため、市場職員がマニュアルを再整備について検討を行ったが、限られた活魚施

設において多種多様の魚種の取り扱いをマニュアル化することは困難であり整備に至らなかった。

- ・ 活魚の需要は多いことから、活魚取扱マニュアル、活魚施設等の整備を合わせて進めることで、高品質な活魚の取扱量を増加させ、釣・延縄漁業者の収入増加を図る。
- ・ 京丹後市管内のイカ等の活魚化を促進し、取扱量増大による価格向上を図るため、施設の整備を行う。
- ・ 活魚施設のない地域（舞鶴大浦・宮津・養老・伊根等）への施設整備を進め、活魚取扱量の増大を図る。
- ・ 漁協の活魚車の設備を見直し、輸送段階での活魚の斃死を減少させる。

### 3 漁獲物の出荷販売方法の改善

#### ○ 漁獲物の選別基準の統一による価格の向上

- ・ 買受人にとっては、小型魚に限らず、多くの魚種において選別が良好な漁獲物は、買受後の再選別作業が不要であるなど、より高値が付けられる。
- ・ アカアマダイは、徹底した鮮度管理とあわせ、選別基準の統一を図ったことで価格が向上するとともにブランド化に繋がった。
- ・ このため、アカアマダイに続く新たな魚種を市場職員が検討、設定した魚種別の選別サイズを釣・延縄漁業者に周知徹底することで、府内産魚の商品性、価格の向上を図る。
- ・ また、氷の使用方法等、鮮度保持の手法を定め、改善が必要な釣・延縄漁業者に対し、市場職員が随時指導する。

※ 1年目においては、基準を統一する魚種、選別規格等の整理を行う。

#### ○ 輸送、市場取扱段階での衛生管理の強化

- ・ 市場価格に反映されにくい衛生対策について、荷揚げ後の鮮魚の鮮度保持を目的に使用する冷海水等の産地市場の施設設備等の衛生面を見直し、必要に応じて更新等を行うことで衛生管理強化を図る。
- ・ 産地市場の施設設備等の衛生面を見直し、必要に応じて更新等を行うことで衛生管理強化を図る。

	<p>4 漁獲物の販売促進PR、魚食普及</p> <p>従来から漁協で実施している市場見学や魚料理教室への釣・延縄漁業者団体の参加がなかなか出来ず、地元での府内産魚の認知度の向上と、大きな消費拡大に繋がっていない。</p> <p>そこで、これまでの取組に加え、漁協丹後加工部門で加工した商品を地元の学校給食等に提供することで、消費拡大を図る。</p> <p>また、「丹後ぐじ」など漁業者の各種取組を釣・延縄漁業者、漁協、行政が連携し、仕向先市場や地元店舗にPRすることにより、価格向上につなげる。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 操業経費の削減のための漁船の燃油消費量削減のための取組</p> <p>○ 釣・延縄漁業者は、船底清掃や低速航行を実施し、燃油消費量を削減してきた。</p> <p>燃油の価格変動も不安定なことから今後も継続的に実施することで、燃油消費量の削減を図る。</p> <p>○ 釣・延縄漁業者のうち、7名が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装したことで、燃油消費量が削減された。</p> <p>今後も継続し、対象となる釣・延縄漁業者が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装することにより、燃油消費量の削減を行う。</p> <p>※ 1年目においては、3名が実施することを目標とする。</p> <p>2 電気料等の削減のための、老朽化した共同利用施設等の更新・統合</p> <p>漁協は、各漁港に設置した鮮度保持施設等を効率的に運用し、釣・延縄漁業者の利用料負担を軽減するため、老朽施設の更新・統合を行う。</p> <p>生産拠点等への自動製氷機の整備を行うことで、氷の輸送コストの削減等により供給価格を低下させ、漁業者のコスト削減を図る。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>スマート水産業推進事業          漁業人材育成総合支援事業          水産物供給基盤機能保全事業          浜の活力再生・成長促進交付金</p>

2年目（平成32年度）

以下の取組により、漁業所得を基準年比で6.8%向上させる。

なお、取組の内容は、取組の進捗状況や得られた成果等を踏まえ、必要に応じて見直すこととする。

漁業収入向上のための取組	<p>1 漁獲物のブランド化の拡大（対象魚種、生産地区）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ ブランドアカアマダイ「丹後ぐじ」の生産地区、生産者の拡大により生産量、金額の増大を図ることを目標として検討を進めたが生産者との調整がとれず実施できなかった。<ul style="list-style-type: none"><li>・ しかし、「丹後ぐじ」の安定供給のためには、生産地区、生産者の拡大による生産量の増大が不可欠である。</li><li>・ 「丹後ぐじ」は、宮津市及び伊根町で水揚げされた300g以上のアカアマダイを、直接手や氷に触れることなく処理し、一定の衛生管理・鮮度管理を行ったもののみ銘うつことができる。（認証は認証団体が実施）</li><li>・ 現在「丹後ぐじ」を出荷している漁業者は26名であるが、近年高齢漁業者も多くなり、市場等からの需要に対応できないことが懸念される状況にある。</li><li>・ そこで、生産地区を舞鶴市まで拡大するとともに、認証団体と協議の上、同地区で漁獲されたものについても従来の処理方法や規定に従って生産されたものであれば、新たに「丹後ぐじ」として認証を受けることで、参加漁業者数を増加させる。</li><li>・ これにより、釣・延縄漁法で漁獲されブランド認証されたアカアマダイの数量を増加させるとともに、地元出荷先の新規開拓により漁業者の収入増を図る。</li><li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li></ul></li><li>○ 鮮魚以外の需要の掘り起こしのため、安価な漁獲物を加工品原料として販売することで販路拡大、価格上昇を図る。<ul style="list-style-type: none"><li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li></ul></li></ul> <p>2 活魚・活〆出荷による漁獲物の高鮮度、高品質化の促進</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 定置網漁業において、大型サワラ等は活〆することで価格向上することが明らかになったことから、釣・延縄漁業者も生産現場での活〆を行い、高鮮度出荷により価格向上を図る。<ul style="list-style-type: none"><li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li></ul></li></ul> <p>※ 2年目においては、取組漁業者数を10名から15名に増加することを目標とする。</p>
--------------	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 釣・延縄漁業者による、活魚の全体取扱量の拡大を進め、魚価の向上を図る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現状では活魚出荷される魚でも収容方法や輸送段階での管理が不十分で活力が低下している場合もあり、必ずしも価格の向上につながっていないことから、漁業者の出荷段階の取り扱いを改善するため、市場職員がマニュアルを再整備について検討を行ったが、限られた活魚施設において多種多様の魚種の取り扱いをマニュアル化することは困難であり整備に至らなかった。</li> <li>・ 活魚の需要は多いことから、活魚取扱マニュアル、活魚施設等の整備を合わせて進めることで、高品質な活魚の取扱量を増加させ、釣・延縄漁業者の収入増加を図る。</li> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> </ul> <p>3 漁獲物の出荷販売方法の改善</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漁獲物の選別基準の統一による価格の向上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> <li>○ 輸送、市場取扱段階での衛生管理の強化 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市場価格に反映されにくい衛生対策について、荷揚げ後の鮮魚の鮮度保持を目的に使用する冷海水等の産地市場の施設設備等の衛生面を見直し、必要に応じて更新等を行うことで衛生管理強化を図る。</li> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> <li>○ 生産・市場情報交換の迅速化による販路の確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 全国の産地市場関係者の間では、産地での水揚げ状況がリアルタイムで把握され、その日の販売先、価格が迅速に決定されている。</li> <li>・ そこで、ICT技術を活用し、タブレット等により海上での水揚げ状況を詳細に把握し、情報集約を迅速化することで、価格の安定を図る。</li> </ul> </li> </ul> <p>※ 2年目においては、情報交換システムの導入に向けた検討をし、システムの試行をする。</p> <p>4 漁獲物の販売促進PR、魚食普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 操業経費の削減のための漁船の燃油消費量削減のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 釣・延縄漁業者は、船底清掃や低速航行を実施し、燃油消費量を削減してきた。</li> </ul> <p>燃油の価格変動も不安定なことから今後も継続的に実施す</p>

	<p>ることで、燃油消費量の削減を図る。</p> <p>○ 釣・延縄漁業者のうち、7名が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装したことで、燃油消費量が削減された。今後も継続し、対象となる釣・延縄漁業者が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装することにより、燃油消費量の削減を行う。</p> <p>※ 2年目においては、3名が実施することを目標とする。</p> <p>2 電気料等の削減のための、老朽化した共同利用施設等の更新・統合</p> <p>漁協は、各漁港に設置した鮮度保持施設等を効率的に運用し、釣・延縄漁業者の利用料負担を軽減するため、老朽施設の更新・統合を行う。</p> <p>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</p>
活用する支援措置等	<p>スマート水産業推進事業</p> <p>漁業人材育成総合支援事業</p> <p>水産物供給基盤機能保全事業</p> <p>浜の活力再生・成長促進交付金</p>

### 3年目（平成33年度）

以下の取組により、漁業所得を基準年比で8.8%向上させる。

なお、取組の内容は、取組の進捗状況や得られた成果等を踏まえ、必要に応じて見直すこととする。

漁業収入向上のための取組	<p>1 漁獲物のブランド化の拡大（対象魚種、生産地区）</p> <p>○ ブランドアカアマダイ「丹後ぐじ」の生産地区、生産者の拡大により生産量、金額の増大を図ることを目標として検討を進めたが生産者との調整がとれず実施できなかった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ しかし、「丹後ぐじ」の安定供給のためには、生産地区、生産者の拡大による生産量の増大が不可欠である。</li> <li>・ 「丹後ぐじ」は、宮津市及び伊根町で水揚げされた300g以上のアカアマダイを、直接手や氷に触れることなく処理し、一定の衛生管理・鮮度管理を行ったもののみ銘うつことができる。（認証は認証団体が実施）</li> <li>・ 現在「丹後ぐじ」を出荷している漁業者は26名であるが、近年高齢漁業者も多くなり、市場等からの需要に対応できないことが懸念される状況にある。</li> </ul>
--------------	--

- ・ そこで、生産地区を舞鶴市まで拡大するとともに、認証団体と協議の上、同地区で漁獲されたものについても従来の処理方法や規定に従って生産されたものであれば、新たに「丹後ぐじ」として認証を受けることで、参加漁業者数を増加させる。

- ・ これにより、釣・延縄漁法で漁獲されブランド認証されたアカアマダイの数量を増加させるとともに、地元出荷先の新規開拓により漁業者の収入増を図る。

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

※ 3年目においては、取組漁業者数を26名から43名に増加することを目標とする。

○ 鮮魚以外の需要の掘り起こしのため、安価な漁獲物を加工品原料として販売することで販路拡大、価格上昇を図る。

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

## 2 活魚・活〆出荷による漁獲物の高鮮度、高品質化の促進

○ 定置網漁業において、大型サワラ等は活〆することで価格向上することが明らかになったことから、釣・延縄漁業者も生産現場での活〆を行い、高鮮度出荷により価格向上を図る。

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

※ 3年目においては、取組漁業者数を15名から20名に増加することを目標とする。

○ 釣・延縄漁業者による、活魚の全体取扱量の拡大を進め、魚価の向上を図る。

- ・ 現状では活魚出荷される魚でも収容方法や輸送段階での管理が不十分で活力が低下している場合もあり、必ずしも価格の向上につながっていないことから、漁業者の出荷段階の取り扱いを改善するため、市場職員がマニュアルを再整備について検討を行ったが、限られた活魚施設において多種多様の魚種の取り扱いをマニュアル化することは困難であり整備に至らなかった。

- ・ 活魚の需要は多いことから、活魚取扱マニュアル、活魚施設等の整備を合わせて進めることで、高品質な活魚の取扱量を増加させ、釣・延縄漁業者の収入増加を図る。

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

	<p>3 漁獲物の出荷販売方法の改善</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漁獲物の選別基準の統一による価格の向上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> <li>○ 輸送、市場取扱段階での衛生管理の強化 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市場価格に反映されにくい衛生対策について、荷揚げ後の鮮魚の鮮度保持を目的に使用する冷海水等の産地市場の施設設備等の衛生面を見直し、必要に応じて更新等を行うことで衛生管理強化を図る。</li> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> <li>○ 生産・市場情報交換の迅速化による販路の確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は2年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> </ul> <p>4 漁獲物の販売促進PR、魚食普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 操業経費の削減のための漁船の燃油消費量削減のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 釣・延縄漁業者は、船底清掃や低速航行を実施し、燃油消費量を削減してきた。  燃油の価格変動も不安定なことから今後も継続的に実施することで、燃油消費量の削減を図る。</li> <li>○ 釣・延縄漁業者のうち、7名が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装したことで、燃油消費量が削減された。  今後も継続し、対象となる釣・延縄漁業者が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装することにより、燃油消費量の削減を行う。  ※ 3年目においては、3名が実施することを目標とする。</li> </ul> <p>2 電気料等の削減のための、老朽化した共同利用施設等の更新・統合</p> <p>漁協は、各漁港に設置した鮮度保持施設等を効率的に運用し、釣・延縄漁業者の利用料負担を軽減するため、老朽施設の更新・統合を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>スマート水産業推進事業  漁業人材育成総合支援事業  水産物供給基盤機能保全事業  浜の活力再生・成長促進交付金</p>

#### 4年目（平成34年度）

以下の取組により、漁業所得を基準年比で9.7%向上させる。

なお、取組の内容は、取組の進捗状況や得られた成果等を踏まえ、必要に応じて見直すこととする。

漁業収入向上のための取組	<p>1 漁獲物のブランド化の拡大（対象魚種、生産地区）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ ブランドアカアマダイ「丹後ぐじ」の生産地区、生産者の拡大により生産量、金額の増大を図ることを目標として検討を進めたが生産者との調整がとれず実施できなかった。<ul style="list-style-type: none"><li>・ しかし、「丹後ぐじ」の安定供給のためには、生産地区、生産者の拡大による生産量の増大が不可欠である。</li><li>・ 「丹後ぐじ」は、宮津市及び伊根町で水揚げされた300g以上のアカアマダイを、直接手や氷に触れることなく処理し、一定の衛生管理・鮮度管理を行ったもののみ銘うつことができる。（認証は認証団体が実施）</li><li>・ 現在「丹後ぐじ」を出荷している漁業者は26名であるが、近年高齢漁業者も多くなり、市場等からの需要に対応できないことが懸念される状況にある。</li><li>・ そこで、生産地区を舞鶴市まで拡大するとともに、認証団体と協議の上、同地区で漁獲されたものについても従来の処理方法や規定に従って生産されたものであれば、新たに「丹後ぐじ」として認証を受けることで、参加漁業者数を増加させる。</li><li>・ これにより、釣・延縄漁法で漁獲されブランド認証されたアカアマダイの数量を増加させるとともに、地元出荷先の新規開拓により漁業者の収入増を図る。</li><li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li></ul></li><li>○ 鮮魚以外の需要の掘り起こしのため、安価な漁獲物を加工品原料として販売することで販路拡大、価格上昇を図る。<ul style="list-style-type: none"><li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li></ul></li></ul> <p>2 活魚・活〆出荷による漁獲物の高鮮度、高品質化の促進</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 定置網漁業において、大型サワラ等は活〆することで価格向上することが明らかになったことから、釣・延縄漁業者も生産現場での活〆を行い、高鮮度出荷により価格向上を図る。<ul style="list-style-type: none"><li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li></ul></li></ul>
--------------	---

	<p>※ 4年目においては、取組漁業者数を20名から30名に増加することを目標とする。</p> <p>○ 釣・延縄漁業者による、活魚の全体取扱量の拡大を進め、魚価の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現状では活魚出荷される魚でも収容方法や輸送段階での管理が不十分で活力が低下している場合もあり、必ずしも価格の向上につながっていないことから、漁業者の出荷段階の取り扱いを改善するため、市場職員がマニュアルを再整備について検討を行ったが、限られた活魚施設において多種多様の魚種の取り扱いをマニュアル化することは困難であり整備に至らなかった。</li> <li>・ 活魚の需要は多いことから、活魚取扱マニュアル、活魚施設等の整備を合わせて進めることで、高品質な活魚の取扱量を増加させ、釣・延縄漁業者の収入増加を図る。</li> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> <p>3 漁獲物の出荷販売方法の改善</p> <p>○ 漁獲物の選別基準の統一による価格の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> <p>○ 輸送、市場取扱段階での衛生管理の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市場価格に反映されにくい衛生対策について、荷揚げ後の鮮魚の鮮度保持を目的に使用する冷海水等の産地市場の施設設備等の衛生面を見直し、必要に応じて更新等を行うことで衛生管理強化を図る。</li> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> <p>○ 生産・市場情報交換の迅速化による販路の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は2年目に記載のとおり。</li> </ul> <p>4 漁獲物の販売促進PR、魚食普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 操業経費の削減のための漁船の燃油消費量削減のための取組</p> <p>○ 釣・延縄漁業者は、船底清掃や低速航行を実施し、燃油消費量を削減してきた。</p> <p>燃油の価格変動も不安定なことから今後も継続的に実施することで、燃油消費量の削減を図る。</p> <p>○ 釣・延縄漁業者のうち、7名が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装したことで、燃油消費量が削減され</p>

	<p>た。</p> <p>今後も継続し、対象となる釣・延縄漁業者が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装することにより、燃油消費量の削減を行う。</p> <p>※ 4年目においては、3名が実施することを目標とする。</p> <p>2 電気料等の削減のための、老朽化した共同利用施設等の更新・統合</p> <p>漁協は、各漁港に設置した鮮度保持施設等を効率的に運用し、釣・延縄漁業者の利用料負担を軽減するため、老朽施設の更新・統合を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul>
活用する支援措置等	<p>スマート水産業推進事業</p> <p>漁業人材育成総合支援事業</p> <p>水産物供給基盤機能保全事業</p> <p>浜の活力再生・成長促進交付金</p>

5年目（平成35年度）

以下の取組により、漁業所得を基準年比で10.5%向上させる。

取組の最終年であり、以下の取組を引き続き行うが、目標達成を確実なものとするよう、プランの取組の成果を検証し必要な見直しを行う。

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>1 漁獲物のブランド化の拡大（対象魚種、生産地区）</p> <p>○ ブランドアカアマダイ「丹後ぐじ」の生産地区、生産者の拡大により生産量、金額の増大を図ることを目標として検討を進めたが生産者との調整がとれず実施できなかった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>しかし、「丹後ぐじ」の安定供給のためには、生産地区、生産者の拡大による生産量の増大が不可欠である。</li> <li>「丹後ぐじ」は、宮津市及び伊根町で水揚げされた300g以上のアカアマダイを、直接手や氷に触れることなく処理し、一定の衛生管理・鮮度管理を行ったもののみ銘うつことができる。（認証は認証団体が実施）</li> <li>現在「丹後ぐじ」を出荷している漁業者は26名であるが、近年高齢漁業者も多くなり、市場等からの需要に対応できないことが懸念される状況にある。</li> <li>そこで、生産地区を舞鶴市まで拡大するとともに、認証団体と協議の上、同地区で漁獲されたものについても</li> </ul>
---------------------	---

従来の処理方法や規定に従って生産されたものであれば、新たに「丹後ぐじ」として認証を受けることで、参加漁業者数を増加させる。

- ・ これにより、釣・延縄漁法で漁獲されブランド認証されたアカアマダイの数量を増加させるとともに、地元出荷先の新規開拓により漁業者の収入増を図る。
- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

○ 鮮魚以外の需要の掘り起こしのため、安価な漁獲物を加工品原料として販売することで販路拡大、価格上昇を図る。

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

## 2 活魚・活魚出荷による漁獲物の高鮮度、高品質化の促進

○ 定置網漁業において、大型サワラ等は活魚することで価格向上することが明らかになったことから、釣・延縄漁業者も生産現場での活魚を行い、高鮮度出荷により価格向上を図る。

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

※ 5年目においては、取組漁業者数を30名から40名に増加することを目標とする。

○ 釣・延縄漁業者による、活魚の全体取扱量の拡大を進め、魚価の向上を図る。

- ・ 現状では活魚出荷される魚でも収容方法や輸送段階での管理が不十分で活力が低下している場合もあり、必ずしも価格の向上につながっていないことから、漁業者の出荷段階の取り扱いを改善するため、市場職員がマニュアルを再整備について検討を行ったが、限られた活魚施設において多種多様の魚種の取り扱いをマニュアル化することは困難であり整備に至らなかった。
- ・ 活魚の需要は多いことから、活魚取扱マニュアル、活魚施設等の整備を合わせて進めることで、高品質な活魚の取扱量を増加させ、釣・延縄漁業者の収入増加を図る。

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。

## 3 漁獲物の出荷販売方法の改善

○ 漁獲物の選別基準の統一による価格の向上

- ・ 取組内容は1年目に記載のとおり。



	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 輸送、市場取扱段階での衛生管理の強化 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市場価格に反映されにくい衛生対策について、荷揚げ後の鮮魚の鮮度保持を目的に使用する冷海水等の産地市場の施設設備等の衛生面を見直し、必要に応じて更新等を行うことで衛生管理強化を図る。</li> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> <li>○ 生産・市場情報交換の迅速化による販路の確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は2年目に記載のとおり。</li> </ul> </li> </ul> <p>4 漁獲物の販売促進PR、魚食普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>1 操業経費の削減のための漁船の燃油消費量削減のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 釣・延縄漁業者は、船底清掃や低速航行を実施し、燃油消費量を削減してきた。  燃油の価格変動も不安定なことから今後も継続的に実施することで、燃油消費量の削減を図る。</li> <li>○ 釣・延縄漁業者のうち、7名が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装したことで、燃油消費量が削減された。  今後も継続し、対象となる釣・延縄漁業者が漁船エンジンを最新機種（省エネ型）へ換装することにより、燃油消費量の削減を行う。  ※ 5年目においては、3名が実施することを目標とする。</li> </ul> <p>2 電気料等の削減のための、老朽化した共同利用施設等の更新・統合</p> <p>漁協は、各漁港に設置した鮮度保持施設等を効率的に運用し、釣・延縄漁業者の利用料負担を軽減するため、老朽施設の更新・統合を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取組内容は1年目に記載のとおり。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>スマート水産業推進事業  漁業人材育成総合支援事業  水産物供給基盤機能保全事業  浜の活力再生・成長促進交付金</p>

#### (4) 関係機関との連携

組織・資金力のない釣り・延縄漁業者が海業など新たな漁村ビジネスを収入源として立ち上げるためには、所属する漁村地域での取組に参加し、一定の役割を担うというやり方が多くなるものと思われる。

この際には、アイデアの提供等支援を受けるため、「海の京都」や「10次産業化」の取り組み主体である観光業者や農商工業者と幅広く連携し、京都府や市町、漁協においては情報の収集やマッチングに協力する。

また、新規就業者の人材育成機関である「海の民学舎」は、研修場所の提供や技術指導の面で釣り・延縄漁業者の協力のもと運営し、個人漁業での新規就業希望者が漁村に円滑に受け入れられるための役割を果たすとともに、水産業・漁村全体の活性化に貢献していく。

### 4 目 標

#### (1) 数値目標

漁家所得の向上10%以上	基準年	平成27～29年度の平均：漁業所得 千円
	目標年	平成35年度：漁業所得 千円

#### (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

大型サワラの単価向上	基準年	平成29年度：kg単価1,039円
	目標年	平成35年度：kg単価1,101円

#### (4) 上記の算出方法及びその妥当性

漁協が集計した漁獲統計の直近年（平成29年）のkg単価を基準値とし、目標年には基準値の6%単価向上を図る。

（基準値と単価向上の内訳詳細は別紙3のとおり）

目標値の把握、検証は年ごとの漁獲統計データで確認可能なものであり、算出方法を含めて妥当なものと考えられる。

## 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

スマート水産業推進事業	生産現場と産地市場との情報交換を迅速化するため、ICT技術を活用したシステムの導入により販路の確保と価格の安定を図るために活用する。
浜の活力再生・成長促進交付金	釣・延縄漁業者、漁協の所有する加工施設の統合、衛生対策の向上のための施設整備、ソフト対策を通じて、収入の向上を図るために活用する。 また、老朽化した鮮度保持施設や関連施設を統合・整備することで、ランニングコスト、利用料を低減して漁業コストを削減するために活用する。
漁業人材育成総合支援事業	京都府や漁協が開設する「海の民学舎」で育成する新規漁業就業者を、円滑に釣・延縄漁業に就業させるための現地研修において活用する。
水産物供給基盤機能保全事業	釣・延縄漁業者の根拠地や産地市場の所在する漁港の老朽化対策を京都府と関係市町が実施することで、釣・延縄漁業の生産・流通の安定化と収入の向上を図る。
未定	釣・延縄漁業者が所有する漁船の船底清掃や低速航行に取り組み、燃油消費量と操業コストを削減するために活用する。
未定	釣・延縄漁業者が所有する漁船のエンジンを燃油消費の少ない最新機種に更新し、燃油消費量と操業コストを削減するために活用する。