

浜の活力再生プラン
(第 2 期)

1 地域水産業再生委員会 ID 1122019

| | |
|------|---------------------------|
| 組織名 | 兵庫県地域水産業再生委員会但馬沖合底びき網漁業部会 |
| 代表者名 | 部会長 川越 一男 |

| | |
|-----------|--|
| 再生委員会の構成員 | 但馬漁業協同組合、浜坂漁業協同組合、 豊岡市、香美町、新温泉町、 兵庫県漁業協同組合連合会但馬支所、兵庫県但馬県民局 |
| オブザーバー | — |

| | |
|-----------------------|--|
| 対象となる地域の範囲及び 漁業の種類 | 兵庫県豊岡市、香美町、新温泉町 沖合底びき網漁業 48 経営体 328 名 |
|-----------------------|--|

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

| |
|--|
| <p>兵庫県の日本海側に位置する但馬地域は切り立った岩や岩壁が並ぶリアス式海岸で、風光明媚な地理特性から都心部からの観光客も多く訪れる。直線距離は 43km と短く、傾斜の緩やかな海底も狭いため、古くから沖合漁業を中心として発展してきた。</p> <p>但馬地域の沖合底びき網漁業は、古くからいか釣り漁業とともに基幹漁業として地域経済を支えてきたが、現在では、沖合いか釣り漁業の衰退により、当地域の漁獲量のおよそ 8 割を占める最重要漁業となっている。その漁獲物は、ズワイガニ、カレイ類、ハタハタ、エビ類、ホタルイカが多く、大消費地へ生鮮出荷される一方で、地元の水産加工業者により塩干品を中心に多様な加工品が製造されてきた。こうした永きにわたる営みから、但馬地域は水産物の供給地として全国に広く知られている。</p> <p>中でもズワイガニは、全国一位の生産量を誇り、水揚港ごとにタグ付けによるブランド化を図っているほか、兵庫県機船底曳網漁業協会が主体となって、日本一の強みをキーワードとしたポスター等により「但馬の松葉ガニ」の情報を全国発信する取組も行われている。ズワイガニ漁期中には、カニを求めて旅館や民宿、産地直販所に多くの観光客が訪れ、地域経済はもとより兵庫県の観光においても欠かすことのできない水産物となっている。また、カレイ類、ハタハタ、ホタルイカも全国で常に上位を競う水揚量を誇っている。</p> <p>こうした経緯により但馬の沖合底びき網漁業は、地域とともに発展してきたが、日韓暫定水域において韓国による漁場の実質的な占拠や無秩序操業による資源の悪化、魚価の低迷、燃油価格の高騰、担い手不足や高齢化など、漁業を取り巻く社会経済状況の大きな変化にさらされ、漁業経営は極めて厳しい状況にある。さらに船齢が 20 年を越える漁船が半数以上</p> |
|--|

であるが代船建造が進まず、年々着業隻数が減少している。沖合底びき網漁業は、漁協のほか流通業者、加工業者、資材業者など多くの産業を支えており、これらに携わる人々の雇用や生活を含めると、同漁業の衰退は地域経済に大きな影響を及ぼすことになる。

(2) その他の関連する現状等

- ・沖合底びき網漁業者は兵庫県機船底曳網漁業協会を組織し、国、県及び全国底曳網漁業連合会等からの迅速な情報伝達や操業に関する取り決め及び漁獲物の取扱等、漁業者間のルール作りの意志決定が可能な体制となっている。
- ・但馬地域の沖合底びき網漁業は5つの漁業基地に分かれているが、一部の施設では老朽化が進み、今後の維持管理や施設更新に大きな不安がある。
- ・但馬地域に位置する香美町では全国でも珍しい魚食普及条例を制定しており、地域一丸となった魚食普及の取組が行われている。この取組には地域の水産加工業者や漁業者が参加しており、「魚（とと）活隊」として積極的な魚食普及活動を推進している。

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

ズワイガニの全国ブランドイメージを維持高揚するとともに、カレイ類、ハタハタ、ホタルイカ等の主要漁獲物についても積極的なPR活動による知名度向上を図るとともに、異業種との連携や新規冷凍技術等の活用による水産物の販路及び消費拡大と魚価の向上も図る。また、省エネ操業の実施や漁業施設コストの削減を推進し、漁業収益の向上を図る。この方針を推進するために以下の項目に取り組む。

1. 魅力ある水産物の提供による魚価の向上と販路及び消費の拡大
 - ・新技術活用等による水産物の鮮度保持による高付加価値化
 - ・水産加工業や観光業と連携したPR活動の推進や地域の活性化
 - ・大消費地の量販店や外食産業と連携した販売促進
 - ・異業種と連携した販売促進
2. 資源管理の推進と漁業担い手の確保育成による漁業経営の安定化
 - ・資源管理計画の履行及び資源管理の積極的な推進
 - ・漁業構造改革総合対策事業を活用した魅力ある経営体の育成
3. 漁業コストの軽減と燃油高騰時への対応
 - ・省燃油活動や省エネ機器導入及び漁業経営セーフティーネット加入促進
4. 老朽化施設の再整備
 - ・荷さばき所や製氷施設等の老朽化した施設の再整備

(3) 漁獲努力量の削減・維持及びその効果に関する担保措置

- ・沖合底びき網漁業資源管理計画
- ・海洋生物資源の保存及び管理に関する基本計画
- ・日本海ズワイガニ採捕に関する協定
- ・因但底曳網協議会「機船底曳網漁業の資源保護協定」

(4) 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）（2019年度） 「所得0.5%向上」

取組内容は、取組の進捗状況や得られた成果を踏まえ、必要に応じ見直すこととする。

| | |
|---------------------|--|
| <p>漁業収入向上のための取組</p> | <p>1. 魚価向上と販路及び消費拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 船内凍結や活魚出荷による付加価値向上 <p>沖合底びき網漁業者全員により組織された県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、兵庫県認証食品に認定されているエビ類やアカガレイの船内凍結や、浜坂地区の「浜ほたる」（漁獲直後の状態のホタルイカを消費地に届けるため、発泡箱の代わりにビニールチューブを使用し、船上で袋詰して冷却保存する）の取組の拡大を検討する。また、但馬漁協、浜坂漁協は、漁船の冷却海水水槽にカニを収容して持ち帰り、単価の高い活ガニでの出荷を増大させるために、老朽化して能力が低下した海水冷却装置の更新や処理水量の増大のための機器導入を推進する。</p> ・ 新技術導入や加工業者との連携による付加価値向上 <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、プロトン凍結機等の新技術を活用してホタルイカ等の高鮮度水産物出荷（浜ホタルは生鮮で販売、プロトン凍結ホタルイカは冷凍で販売）の増大に取り組むとともに、地元水産加工業者等と連携し、鮮度や味等の品質は遜色ないが魚体が小さいために著しく安価に取り扱われる小型のカレイ類やニギス等の低利用魚を用いたすり身等や低利用・未利用魚を使った商品等の開発を検討する。</p> ・ 量販店と連携した販路拡大 <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、兵庫県漁業協同組合連合会と連携し、高鮮度出荷対策を実施した「船内凍結エビ」や「浜ホタル」をはじめ、カレイ類、ハタハタ、エビ類等を含めた主要漁獲物について、イオンやコープこうべ等の大消費地の量販店において積極的な販売を促進するとともに、県漁連が指導・連携して但馬の魚の魅力をPRするための販売推進員の配置や直接取引による積極的な販売及び安定的な出荷体制と低コスト流通体制について検討する。また、漁業者や漁協女性部は、コープこうべが消費者を対象に実施する「生産者との交流会」において、カレイ類やハタハタ、エビ類等の漁獲物について紹介して普及を図るとともに、「クッキングサポーター研修会」「魚食を推進する会」において調理方法や美味しさを普及し、消費拡大を推進する。</p> <p>更に、但馬及び浜坂漁協は、量販店が求める量産体制や消費者が求める高度な衛生管理体制の整備を進める。</p> ・ 外食産業への販路拡大 <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県と「県産品活用</p> |
|---------------------|--|

と知名度向上連携協定」を結び、県産品を使ったメニュー開発や県産品の県内外でのPRに取り組むキリンビールや兵庫県漁業協同組合連合会及び地元加工業者の流通販売ルートを活用して、都市部のレストランや外食産業に対するカレイ類やハタハタ、エビ類等の主要漁獲物の旬や地元での美味しい調理法等の普及をすすめ、知名度の向上を図る。

・水産物で観光客を呼び込む地域作り

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、地元観光業界とタイアップした「香住ガニまつり」、「かすみ松葉がにまつり」、「浜坂みなとカニ祭り」、「浜坂みなとほたるいか祭り」、「浜坂みなと海鮮まつり」等のPRイベントにおける直接販売等を継続して実施し、全国1位の生産量を誇るズワイガニやホタルイカのさらなる知名度の向上を図る。また、都市部からの観光客を受け入れる魅力ある地域作りを推進するため、カレイ類やハタハタ、エビ類等の魚種についても効果的なPR方法について検討する。更に、但馬、浜坂漁協は閲覧者の興味と購買意欲を高めるネット直販サイト作りについて専門業者等を交えて検討する。

・漁協青壮年部及び女性部による魚食普及

若手漁業者で組織された漁協青壮年部は、県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協と協力し、地域の小学生及び保護者を対象に漁業体験や地魚を用いた料理教室等を行う水産少年教室を積極的に実施する。また、漁協女性部は漁業者と協力し、食育活動団体等を対象とした地魚を用いた料理教室を開催し、地域における魚食普及を推進し、地元水産物の消費拡大を図る。

・異業種との連携による販売促進

但馬及び浜坂漁協は、商工会、観光協会と協力し、全国1位の生産量を誇るズワイガニ以外の地元水産物を消費拡大するためのメニュー開発を行い、食べ比べのお披露目会等を開催するなど販売促進や知名度の向上を図る。

2. 資源管理の推進

・混獲回避漁具使用、休漁・禁漁区の設定遵守

沖合底びき網漁業者全員は、資源管理計画を確実に履行するとともに、漁期外に入網するズワイガニの排出機構を備えた混獲回避漁具の利用や保護区及び禁漁期の設定等自主的な資源管理を積極的に推進し、安定的な水揚げが維持できるよう資源の維持増大を図る。

・フロンティア漁場造成推進による資源増大

| | |
|----------------------|---|
| | <p>沖合底びき網漁業者全員は、フロンティア漁場整備事業で国が設置する保護育成礁を近隣県の漁業者と協力して適切に管理するとともに、効果調査等にも積極的に協力することにより、ズワイガニ及びアカガレイの安定的な水揚げができるよう資源の保護と維持増大を図る。</p> <p>3. 漁業の担い手確保と育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業構造改革総合対策事業による安定した経営の転換 <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、船内凍結機による高鮮度保持、冷却海水水槽の導入による活ガニでの出荷等の高付加価値化、さらに揚網機器等の漁労施設を高度化した改革型漁船によるコストカットによって収益性が高く安定した漁業経営への転換を図るため代船建造を推進し、魅力ある経営体の育成を検討する。</p> |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <p>1. 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 減速航行と船底清掃の実施 <p>沖合底びき網漁業者全員は、操業海域への往復時等における減速航行を徹底するとともに、係留中の機関停止や定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減などの省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。</p> <p>2. 燃油高騰時の対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ セーフティーネット加入促進 <p>沖合底びき網漁業者全員は、燃油高騰時に備え漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に促進する。</p> <p>3. 省エネ機器の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ リシップ等を活用した漁船、機関等の更新 <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、沖合底びき網漁船 48 隻のうち、老朽化が進んだ約半数の漁船についてリシップ（船体は残し、機器を中心に配管も含めた大規模な修繕を行い、新船と同等の使用年数を確保する工事）や機関、漁労機器等の更新に必要なコストの縮減方策について検討する。</p> <p>4. 老朽化施設の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 老朽化施設再整備による施設利用経費の削減 <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、製氷施設の整備や老朽化が進む荷捌き所等の共同利用施設の整備について検討を行い、作業の効率化と維持経費の軽減を図る。</p> |
| <p>活用する支援措置等</p> | <p>水産業強化支援事業、水産基盤整備事業、漁業経営セーフティーネット構築事業、水産物供給基盤機能保全事業、</p> |

| | |
|--|-----------------------------------|
| | 漁業構造改革総合対策事業、国産水産物流通促進事業、漁業施設貸与事業 |
|--|-----------------------------------|

2年目（平成32年度）（2020年度） 「所得1.5%向上」

取組内容は、取組の進捗状況や得られた成果を踏まえ、必要に応じ見直すこととする。

| | |
|--------------|---|
| 漁業収入向上のための取組 | <p>1. 魚価向上と販路及び消費拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> <p>・ 船内凍結や活魚出荷による付加価値向上</p> <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県認証食品に認定されているエビ類やアカガレイの船内凍結や、浜坂地区の「浜ほたる」の取組の拡大を検討する。また、但馬漁協、浜坂漁協は、漁船の冷却海水水槽にカニ収容して持ち帰り、単価の高い活ガニでの出荷を増大させるために、老朽化して能力が低下した海水冷却装置の更新や処理水量の増大のための機器導入を推進する。</p> <p>・ 新技術導入や加工業者との連携による付加価値向上</p> <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は平成25年度に6次産業化推進整備事業により導入したプロトン凍結機等の新技術を活用してホタルイカ等の高鮮度水産物出荷の増大に取り組むとともに、地元水産加工業者等と連携し、鮮度や味等の品質は遜色ないが魚体が小さいために著しく安価に取り扱われる小型のカレイ類やニギス等の低利用魚を用いたすり身等や低利用・未利用魚を使った商品等の開発を検討する。</p> <p>・ 量販店と連携した販路拡大</p> <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、兵庫県漁業協同組合連合会と連携し、高鮮度出荷対策を実施した「船内凍結エビ」や「浜ホタル」をはじめとして、カレイ類、ハタハタ、エビ類等を含めた主要漁獲物について、イオンやコープこうべ等の大消費地の量販店において積極的な販売を促進するとともに、県漁連が指導・連携して但馬の魚の魅力をもPRする販売推進員の配置や直接取引による積極的な販売及び安定的な出荷体制と低コスト流通体制について検討する。また、漁業者や漁協女性部は、コープこうべが消費者を対象に実施する「生産者との交流会」においてカレイ類やハタハタ、エビ類等の漁獲物について紹介して普及を図る「クッキングサポーター研修会」「魚食を推進する会」において調理方法や美味しさを普及し、消費拡大を推進する。</p> <p>更に、但馬及び浜坂漁協は、量販店が求める量産体制や消費者が求</p> |
|--------------|---|

める高度な衛生管理体制の整備を進める。

・ 外食産業への販路拡大

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県と「県産品活用と知名度向上連携協定」を結び、県産品を使ったメニュー開発や県産品の県内外でのPRに取り組むキリンビールや兵庫県漁業協同組合連合会及び地元加工業者の流通販売ルートを活用して、都市部のレストランや外食産業に対するカレイ類やハタハタ、エビ類等の主要漁獲物の旬や地元での美味しい調理法等の普及をすすめ、知名度の向上を図る。

・ 水産物で観光客を呼び込む地域作り

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、地元観光業界とタイアップした「香住ガニまつり」、「かすみ松葉がにまつり」、「浜坂みなとカニ祭り」、「浜坂みなとほたるいか祭り」、「浜坂みなと海鮮まつり」等のPRイベントにおける直接販売等を継続して実施し、全国1位の生産量を誇るズワイガニやホタルイカのさらなる知名度の向上を図る。また、都市部からの観光客を受け入れる魅力ある地域作りを推進するため、カレイ類やハタハタ、エビ類等の魚種についても効果的なPR方法について検討する。更に、但馬、浜坂漁協は閲覧者の興味と購買意欲を高めるネット直販サイト作りについて専門業者等を交えて検討する。

・ 青壮年部や女性部による地域の魚食普及

若手漁業者で組織された漁協青壮年部は、県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協と協力し、地域の小学生及び保護者を対象に漁業体験や地魚を用いた料理教室等を行う水産少年教室を積極的に実施する。また、漁協女性部は漁業者と協力し、食育活動団体等を対象とした地魚を用いた料理教室を開催し、地域における魚食普及を推進し、地元水産物の消費拡大を図る。

・ 異業種との連携による販売促進

但馬及び浜坂漁協は、商工会、観光協会と協力し、全国1位の生産量を誇るズワイガニ以外の地元水産物を消費拡大するため、メニュー開発を行い、食べ比べのお披露目会等をするなどの販売促進、知名度の向上を図る。

2. 資源管理の推進

・ 混獲回避漁具使用、休漁・禁漁区の設定遵守

沖合底びき網漁業者全員は、資源管理計画を確実に履行するとともにズワイガニの混獲回避漁具の利用や保護区及び禁漁期の設定等

| | |
|----------------------|--|
| | <p>自主的な資源管理を積極的に推進し、安定的な水揚げが維持できるよう資源の維持増大を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ フロンティア漁場造成推進による資源増大 沖合底びき網漁業者全員は、フロンティア漁場整備事業で国が設置する保護育成礁を近隣県の漁業者と協力して適切に管理するとともに、効果調査等にも積極的に協力することにより、ズワイガニ及びアカガレイの安定的な水揚げができるよう資源の保護と維持増大を図る。 <p>3. 漁業の担い手確保と育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 漁業構造改革総合対策事業による安定した経営の転換 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、船内凍結機による高鮮度保持、冷却海水水槽の導入による活ガニでの出荷等の高付加価値化、さらに揚網機器等の漁労施設を高度化した改革型漁船によるコストカットによって収益性が高く安定した漁業経営への転換を図るため代船建造を推進し、魅力ある経営体の育成を検討する。 |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <p>1. 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 減速航行と船底清掃の実施 沖合底びき網漁業者全員は、操業海域への往復時等における減速航行を徹底するとともに、係留中の機関停止や定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減などの省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。 <p>2. 燃油高騰時の対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ セーフティーネット加入促進 沖合底びき網漁業者全員は、燃油高騰時に備え漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に促進する。 <p>3. 省エネ機器の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ リシップ等を活用した漁船、機関等の更新 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、沖合底びき網漁船 48 隻のうち、老朽化が進んだ約半数の漁船についてリシップや機関、漁労機器等の更新に必要となるコストの縮減方策について検討する。 <p>4. 老朽化施設の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 老朽化施設再整備による施設利用経費の削減 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、製氷施設の整備を行い、氷の積み込み作業の効率化による係船時間の短縮を図るとともに、引き続き老朽化が進む荷捌き所等の共同利用施設の整備につい |

| | |
|-----------|--|
| | て検討を行う。 |
| 活用する支援措置等 | 水産業強化支援事業、水産基盤整備事業、 漁業経営セーフティーネット構築事業、水産物供給基盤機能保全事業、 漁業構造改革総合対策事業、国産水産物流通促進事業、漁業施設貸与事業 |

3年目（平成33年度）（2021年度） 「所得3.5%向上」

取組内容は、取組の進捗状況や得られた成果を踏まえ、必要に応じ見直すこととする。

| | |
|--------------|---|
| 漁業収入向上のための取組 | <p>1. 魚価向上と販路及び消費拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 船内凍結や活魚出荷による付加価値向上 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県認証食品に認定されているエビ類やアカガレイの船内凍結や、浜坂地区の「浜ほたる」の出荷の増大を図る。また、但馬漁協、浜坂漁協は、漁船の冷却海水水槽にカニを収容して持ち帰り、単価の高い活ガニでの出荷を増大させるために、老朽化して能力が低下した海水冷却装置の更新や処理水量の増大のための機器導入を推進する。 ・ 新技術導入や加工業者との連携による付加価値向上 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は平成25年度に6次産業化推進整備事業により導入したプロトン凍結機等の新技術を活用してホタルイカ等の高鮮度水産物出荷の増大に取り組むとともに、地元水産加工業者等と連携して鮮度や味等の品質は遜色ないが魚体が小さいために著しく安価に取り扱われる小型のカレイ類やニギス等の低利用魚を用いたすり身等や低利用・未利用魚を使った商品等の開発に取り組む。 ・ 量販店と連携した販路拡大 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、兵庫県漁業協同組合連合会と連携し、高鮮度出荷対策を実施した「船内凍結エビ」や「浜ホタル」をはじめとして、カレイ類、ハタハタ、エビ類等を含めた主要漁獲物について、イオンやコープこうべ等の大消費地の量販店において積極的な販売を促進するとともに、県漁連が指導・連携して但馬の魚の魅力をもPRする販売推進員の配置や直接取引による積極的な販売及び量販店の流通システム等と連携した安定的な出荷体制と低コスト流通体制による消費拡大を推進する。また、漁業者や漁協女性部は、コープこうべが消費者を対象に実施する「生産者との交流会」においてカレイ類やハタハタ、エビ類等の漁獲物について紹介して普及を図る「クッキングサポーター研修会」「魚食 |
|--------------|---|

を推進する会」において調理方法や美味しさを普及し、消費拡大を推進する。

更に、但馬及び浜坂漁協は、量販店が求める量産体制や消費者が求める高度な衛生管理体制の整備により効率的で安全・安心な生産を行う。

・ 外食産業への販路拡大

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県と「県産品活用と知名度向上連携協定」を結び、自ら県産品を使ったメニュー開発や県産品の県内外でのPRに取り組むキリンビールや兵庫県漁業協同組合連合会及び地元加工業者の流通販売ルートを活用して、都市部のレストランや外食産業に対してカレイ類やハタハタ、エビ類等の主要漁獲物の旬や地元での美味しい調理法等の普及を推進するとともに、直接取引による積極的な販売促進に取り組む。

・ 水産物で観光客を呼び込む地域作り

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、地元観光業界とタイアップした「香住ガニまつり」、「かすみ松葉がにまつり」、「浜坂みなとカニ祭り」、「浜坂みなとほたるいか祭り」、「浜坂みなと海鮮まつり」等のPRイベントにおける直接販売等を継続して実施する。また、カレイ類やハタハタ、エビ類についても都市部におけるポスター掲示やインターネットを活用したPR活動による知名度向上を図り、観光客を受け入れる魅力ある地域作りを推進し、地域の民宿やホテルでの積極的な利用を促進して消費拡大を図る。更に、漁協においてもネット直販により消費拡大を図る。

・ 青壮年部や女性部による地域の魚食普及

若手漁業者で組織された漁協青壮年部は、県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協と協力し、地域の小学生及び保護者を対象に漁業体験や地魚を用いた料理教室等を行う水産少年教室を積極的に実施する。また、漁協女性部は漁業者と協力し、食育活動団体等を対象とした地魚を用いた料理教室を開催し、地域における魚食普及を推進し、地元水産物の消費拡大を図る。

・ 異業種との連携による販売促進

但馬及び浜坂漁協は、商工会、観光協会と協力し、全国1位の生産量を誇るズワイガニ以外の地元水産物を消費拡大するために地元事業者と協力し、地元水産物を使ったメニュー開発を行い、食べ比べのお披露目会等をするなどの販売促進、知名度の向上を図る。

2. 資源管理の推進

| | |
|----------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ・混獲回避漁具使用、休漁・禁漁区の設定遵守 沖合底びき網漁業者全員は、資源管理計画を確実に履行するとともにズワイガニの混獲回避漁具の利用や保護区及び禁漁期の設定等自主的な資源管理を積極的に推進し、安定的な水揚げが維持できるよう資源の維持増大を図る。 ・フロンティア漁場造成推進による資源増大 沖合底びき網漁業者全員は、フロンティア漁場整備事業で国が設置する保護育成礁を近隣県の漁業者と協力して適切に管理するとともに、効果調査等にも積極的に協力することにより、ズワイガニ及びアカガレイの安定的な水揚げができるよう資源の保護と維持増大を図る。 <p>3. 漁業の担い手確保と育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業構造改革総合対策事業による安定した経営の転換 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、船内凍結機による高鮮度保持、冷却海水水槽の導入による活ガニでの出荷等の高付加価値化、さらに揚網機器等の漁労施設を高度化した改革型漁船によるコストカットによって収益性が高く安定した漁業経営への転換するために代船建造を推進し、魅力のある経営体の育成を検討する。 |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <p>1. 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・減速航行と船底清掃の実施 沖合底びき網漁業者全員は、操業海域への往復時等における減速航行を徹底するとともに、係留中の機関停止や定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減などの省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。 <p>2. 燃油高騰時の対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セーフティーネット加入促進 沖合底びき網漁業者全員は、燃油高騰時に備え漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に促進する。 <p>3. 省エネ機器の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リシップ等を活用した漁船、機関等の更新 沖合底びき網漁業者等は、漁船の更新時におけるリシップの活用や老朽化した機関、漁労機器等の省エネ機器への更新に取り組む。 <p>4. 老朽化施設の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> ・老朽化施設再整備による施設利用経費の削減 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、製氷施設の整備を行い氷の積み込み作業の作業の効率化の検証を行うとともに、引き続 |

| | |
|-----------|--|
| | き老朽化が進む共同利用施設の整備について検討を行う。 |
| 活用する支援措置等 | 水産業強化支援事業、水産基盤整備事業、 漁業経営セーフティーネット構築事業、水産物供給基盤機能保全事業、 漁業構造改革総合対策事業、国産水産物流通促進事業、漁業施設貸与事業 |

4年目（平成34年度）（2022年度） 「所得7.0%向上」

取組内容は、取組の進捗状況や得られた成果を踏まえ、必要に応じ見直すこととする。

| | |
|--------------|---|
| 漁業収入向上のための取組 | <p>1. 魚価向上と販路及び消費拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 船内凍結や活魚出荷による付加価値向上 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県認証食品に認定されているエビ類やアカガレイの船内凍結や、浜坂地区の「浜ほたる」の出荷の増大を図る。また、冷却海水水槽を活用して、単価の高い活ガニ出荷の増大を図る。 ・ 新技術導入や加工業者との連携による付加価値向上 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は平成25年度に6次産業化推進整備事業により導入したプロトン凍結機等の新技術を活用してホタルイカ等の高鮮度水産物出荷の増大に取り組むとともに、地元水産加工業者等と連携して鮮度や味等の品質は遜色ないが魚体が小さいために著しく安価に取り扱われる小型のカレイ類やニギス等の低利用魚を用いたすり身等や低利用・未利用魚を使った商品等の開発に取り組む。 ・ 量販店と連携した販路拡大 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、兵庫県漁業協同組合連合会と連携し、高鮮度出荷対策を実施した「船内凍結エビ」や「浜ほたる」をはじめとして、カレイ類、ハタハタ、エビ類等を含めた主要漁獲物について、イオンやコープこうべ等の大消費地の量販店において積極的な販売を促進するとともに、県漁連が指導・連携して但馬の魚の魅力をもPRする店員等の販売推進員の配置や直接取引による積極的な販売及び量販店の流通システム等と連携した安定的な出荷体制と低コスト流通体制による消費拡大を推進する。また、漁業者や漁協女性部は、コープこうべが消費者を対象に実施する「生産者との交流会」においてカレイ類やハタハタ、エビ類等の漁獲物について紹介して普及を図る「クッキングサポーター研修会」「魚食を推進する会」において調理方法や美味しさを普及し、消費拡大を推進する。更に、但馬及び浜坂漁協は、量販店が求める |
|--------------|---|

量産体制や消費者が求める高度な衛生管理体制の整備により効率的で安全・安心な生産を行う。

・ 外食産業への販路拡大

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県と「県産品活用と知名度向上連携協定」を結び、自ら県産品を使ったメニュー開発や県産品の県内外でのPRに取り組むキリンビールや兵庫県漁業協同組合連合会及び地元加工業者の流通販売ルートを活用して、都市部のレストランや外食産業に対してカレイ類やハタハタ、エビ類等の主要漁獲物の旬や地元での美味しい調理法等の普及を推進するとともに、直接取引による積極的な販売促進に取り組む。

・ 水産物で観光客を呼び込む地域作り

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、地元観光業界とタイアップした「香住ガニまつり」、「かすみ松葉がにまつり」、「浜坂みなとカニ祭り」、「浜坂みなとほたるいか祭り」、「浜坂みなと海鮮まつり」等のPRイベントにおける直接販売等を継続して実施する。また、カレイ類やハタハタ、エビ類についても都市部におけるポスター掲示やインターネットを活用したPR活動による知名度向上を図り、観光客を受け入れる魅力ある地域作りを推進し、地域の民宿やホテルでの積極的な利用を促進して消費拡大を図る。更に、漁協においてもネット直販により消費拡大を図る。

・ 青壮年部や女性部による地域の魚食普及

若手漁業者で組織された漁協青壮年部は、県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協と協力し、地域の小学生及び保護者を対象に漁業体験や地魚を用いた料理教室等を行う水産少年教室を積極的に実施する。また、漁協女性部は漁業者と協力し、食育活動団体等を対象とした地魚を用いた料理教室を開催し、地域における魚食普及を推進し、地元水産物の消費拡大を図る。

・ 異業種との連携による販売促進

但馬及び浜坂漁協は、商工会、観光協会と協力し、全国1位の生産量を誇る松葉ガニ以外の地元水産物を消費拡大するため、メニュー開発を行い、食べ比べのお披露目会等をするなどの販売促進、知名度の向上を図る。

2. 資源管理の推進

・ 混獲回避漁具使用、休漁・禁漁区の設定遵守

沖合底びき網漁業者全員は、資源管理計画を確実に履行するとともにズワイガニの混獲回避漁具の利用や保護区及び禁漁期の設定等

| | |
|----------------------|---|
| | <p>自主的な資源管理を積極的に推進し、安定的な水揚げが維持できるよう資源の維持増大を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フロンティア漁場造成推進による資源増大 沖合底びき網漁業者全員は、フロンティア漁場整備事業で国が設置する保護育成礁を近隣県の漁業者と協力して適切に管理するとともに、効果調査等にも積極的に協力することにより、ズワイガニ及びアカガレイの安定的な水揚げができるよう資源の保護と維持増大を図る。 <p>3. 漁業の担い手確保と育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業構造改革総合対策事業による安定した経営の転換 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、船内凍結機による高鮮度保持や冷却海水水槽の導入による活ガニでの出荷等の高付加価値化や漁労施設を高度化した改革型漁船によるコストカットにより収益性が高く安定した漁業経営への転換するために代船建造を推進し、魅力ある経営体の育成を検討する。 |
| <p>漁業コスト削減のための取組</p> | <p>1. 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・減速航行と船底清掃の実施 沖合底びき網漁業者全員は、操業海域への往復時等における減速航行を徹底するとともに、係留中の機関停止や定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減などの省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。 <p>2. 燃油高騰時の対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セーフティーネット加入促進 沖合底びき網漁業者全員は、燃油高騰時に備え漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に促進する。 <p>3. 省エネ機器の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リシップ等を活用した漁船、機関等の更新 沖合底びき網漁業者等は、漁船の更新時におけるリシップの活用や老朽化した機関、漁労機器等の省エネ機器への更新に取り組む。 <p>4. 老朽化施設の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> ・老朽化施設再整備による施設利用経費の削減 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、製氷施設の整備を行い、氷の積み込み作業の効率化の検証を行うとともに、引き続き老朽化が進む荷捌き所等の共同利用施設の整備を行う。 |
| <p>活用する支援措置等</p> | <p>水産業強化支援事業、水産基盤整備事業、漁業経営セーフティーネット構築事業、水産物供給基盤機能保全事業、</p> |

| | |
|--|-----------------------------------|
| | 漁業構造改革総合対策事業、国産水産物流通促進事業、漁業施設貸与事業 |
|--|-----------------------------------|

5年目（平成35年度）（2023年度） 「所得12.0%向上」

取組の最終年度であり、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。

| | |
|--------------|--|
| 漁業収入向上のための取組 | <p>1. 魚価向上と販路及び消費拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> <p>・ 船内凍結や活魚出荷による付加価値向上</p> <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県認証食品に認定されているエビ類やアカガレイの船内凍結や、浜坂地区の「浜ホタル」の出荷の増大を図る。また、冷却海水水槽を活用して、単価の高い活ガニ出荷の増大を図る。</p> <p>・ 新技術導入や加工業者との連携による付加価値向上</p> <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は平成25年度に6次産業化推進整備事業により導入したプロトン凍結機等の新技術を活用してホタルイカ等の高鮮度水産物出荷の増大に取り組むとともに、地元水産加工業者等と連携して鮮度や味等の品質は遜色ないが魚体が小さいために著しく安価に取り扱われる小型のカレイ類やニギス等の低利用魚を用いたすり身等や低利用・未利用魚を使った商品等の販売促進に取り組む。</p> <p>・ 量販店と連携した販路拡大</p> <p>県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、兵庫県漁業協同組合連合会と連携し、高鮮度出荷対策を実施した「船内凍結エビ」や「浜ほたる」をはじめとして、カレイ類、ハタハタ、エビ類等を含めた主要漁獲物について、イオンやコープこうべ等の大消費地の量販店において積極的な販売を促進するとともに、県漁連が指導・連携して但馬の魚の魅力をもPRする店員等の販売推進員の配置や直接取引による積極的な販売及び量販店の流通システム等と連携した安定的な出荷体制と低コスト流通体制による消費拡大を推進する。また、漁業者や漁協女性部は、コープこうべが消費者を対象に実施する「生産者との交流会」においてカレイ類やハタハタ、エビ類等の漁獲物について紹介して普及を図る「クッキングサポーター研修会」「魚食を推進する会」において調理方法や美味しさを普及し、消費拡大を推進する。更に、但馬及び浜坂漁協は、量販店が求める量産体制や消費者が求める高度な衛生管理体制の整備により効率的で安全・安心な生産を行う。</p> |
|--------------|--|

・ 外食産業への販路拡大

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は兵庫県と「県産品活用と知名度向上連携協定」を結び、自ら県産品を使ったメニュー開発や県産品の県内外でのPRに取り組むキリンビールや兵庫県漁業協同組合連合会及び地元加工業者の流通販売ルートを活用して、都市部のレストランや外食産業に対してカレイ類やハタハタ、エビ類等の主要漁獲物の旬や地元での美味しい調理法等の普及を推進するとともに、直接取引による積極的な販売促進に取り組む。

・ 水産物で観光客を呼び込む地域作り

県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、地元観光業界とタイアップした「香住ガニまつり」、「かすみ松葉がにまつり」、「浜坂みなとカニ祭り」、「浜坂みなとほたるいか祭り」、「浜坂みなと海鮮まつり」等のPRイベントにおける直接販売等を継続して実施する。また、カレイ類やハタハタ、エビ類についても都市部におけるポスター掲示やインターネットを活用したPR活動による知名度向上を図り、観光客を受け入れる魅力ある地域作りを推進し、地域の民宿やホテルでの積極的な利用を促進して消費拡大を図る。更に、漁協においてもネット直販により消費拡大を図る。

・ 青壮年部や女性部による地域の魚食普及

若手漁業者で組織された漁協青壮年部は、県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協と協力し、地域の小学生及び保護者を対象に漁業体験や地魚を用いた料理教室等を行う水産少年教室を積極的に実施する。また、漁協女性部は漁業者と協力し、食育活動団体等を対象とした地魚を用いた料理教室を開催し、地域における魚食普及を推進し、地元水産物の消費拡大を図る。

・ 異業種との連携による販売促進

但馬及び浜坂漁協は、商工会、観光協会と協力し、全国1位の生産量を誇る松葉ガニ以外の地元水産物を消費拡大するため、メニュー開発を行い、食べ比べのお披露目会等をするなどの販売促進、知名度の向上を図る。

2. 資源管理の推進

・ 混獲回避漁具使用、休漁・禁漁区の設定遵守

沖合底びき網漁業者全員は、資源管理計画を確実に履行するとともにズワイガニの混獲回避漁具の利用や保護区及び禁漁期の設定等自主的な資源管理を積極的に推進し、安定的な水揚げが維持できるよう資源の維持増大を図る。

| | |
|---------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ・フロンティア漁場造成推進による資源増大 沖合底びき網漁業者全員は、フロンティア漁場整備事業で国が設置する保護育成礁を近隣県の漁業者と協力して適切に管理するとともに、効果調査等にも積極的に協力することにより、ズワイガニ及びアカガレイの安定的な水揚げができるよう資源の保護と維持増大を図る。 <p>3. 漁業の担い手確保と育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業構造改革総合対策事業による安定した経営の転換 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は漁業構造改革総合対策事業（もうかる漁業）の実証事業により得られた成果や課題を他の沖合底びき網漁業経営体に普及推進することにより漁業所得の向上や代船健造を推進する。 |
| 漁業コスト削減のための取組 | <p>1. 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・減速航行と船底清掃の実施 沖合底びき網漁業者全員は、操業海域への往復時等における減速航行を徹底するとともに、係留中の機関停止や定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減などの省燃油に繋がる活動を実施し、燃油消費量を抑制する。 <p>2. 燃油高騰時の対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セーフティーネット加入促進 沖合底びき網漁業者全員は、燃油高騰時に備え漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に促進する。 <p>3. 省エネ機器の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リシップ等を活用した漁船、機関等の更新 沖合底びき網漁業者は漁船の更新時におけるリシップの活用や老朽化した機関、漁労機器等の省エネ機器への更新に取り組む。 <p>5. 老朽化施設の更新</p> <ul style="list-style-type: none"> ・老朽化施設再整備による施設利用経費の削減 県機船底曳網漁業協会、但馬及び浜坂漁協は、製氷施設の整備を行い作業の効率化の検証結果をもとに他施設への応用を検討するとともに、老朽化が進む荷捌き所等の共同利用施設の整備を行い、維持経費等の削減による施設利用料等の経費節減を図る。 |
| 活用する支援措置等 | 水産業強化支援事業、水産基盤整備事業、漁業経営セーフティーネット構築事業、水産物供給基盤機能保全事業、漁業構造改革総合対策事業、国産水産物流通促進事業、漁業施設貸与事業 |

(5) 関係機関との連携

地域行政（兵庫県、豊岡市、香美町及び新温泉町）、系統団体（兵庫県漁業協同組合連合会、兵庫県信用漁業協同組合連合会、兵庫県漁業共済組合）、地域団体（香住水産加工業協同組合、柴山水産加工業協同組合、豊岡市水産加工協同組合、豊岡港観光協会、香住観光協会、浜坂観光協会）と連携して取り組む。また、県内外の流通業者、量販店、飲食店等とも連携を図る。

根拠地漁港における水産物供給基盤機能保全事業及び海岸堤防等老朽化対策事業の計画策定及び事業実施に協力し、当該漁港の維持管理を推進することをもって漁家資産及び背後地住民の生命・財産を守る事に協力する。

4 目標

(1) 所得目標

| | | |
|--------------|-----|---------|
| 漁業所得の向上10%以上 | 基準年 | 平成29年度： |
| | 目標年 | 平成35年度： |

(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

| | | |
|------------------|-----|-------------------------|
| 新商品開発及び料理メニュー開発数 | 基準年 | 平成29年度： 0（種類） 2017年度 |
| | 目標年 | 平成35年度： 5（種類） 2023年度 |

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

・但馬漁協と浜坂漁協に聞き取り調査を行い、平成29年度に新商品開発数、料理メニュー開発数を基準年として算出した。

・沖合底びき網漁業で漁獲する魚種を使用して新商品開発及び料理メニュー開発数を1年間に1種類を目標値とした。

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 |
|--------------------|---|
| 水産業強化支援事業・水産基盤整備事業 | 荷捌き所、製氷・搬氷施設等の共同利用施設の整備により漁業経営の強化とコストの削減を図る。 |
| 漁業経営セーフティネット構築事業 | 燃油の高騰に備えて収入の安定を図る。 |
| 水産多面的機能発揮対策 | 魚食普及の推進により魚価の向上を図る。 |
| 漁業構造改革総合対策事業 | 労働環境改善型代船健造等による収益性改善実証を行い操業の効率化を図る。 |
| 未定 | 新規技術を応用した鮮度保持により魚価の向上を図る。 |
| 水産物供給基盤機能保全事業 | 漁港施設の長寿命化計画の策定及び漁港施設の補修を行うことで漁家資産の保全を図る |
| 海岸堤防等老朽化対策事業 | 岸保全施設の老朽化対策を計画的に推進することで漁家及び背後地住民の生命・財産を守る |
| 水産物供給基盤整備事業 | 安全・安心な水産物の品質確保や流通機能の強化に資する高度衛生管理型荷さばき所、岸壁等の整備 |
| 国産水産物流通促進事業 | 消費・販路拡大に繋げるために新商品開発や魚食普及の利用促進に必要な機器等の導入を図る。 |
| 漁業施設貸与事業 | 新たに漁船や機器を導入することで漁業コストの削減を図る。 |