

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	小浜地区地域水産業再生委員会
代表者名	松見 茂嗣（小浜市漁業協同組合 代表理事組合長）

再生委員会の 構成員	小浜市漁業協同組合、小浜市、福井県漁業協同組合連合会、福井県 福井県海水養魚協会、小浜魚商協同組合、小浜市食品加工協同組合 福井県立大学、福井県立若狭高等学校、(株)まちづくり小浜
オブザーバー	

対象となる地 域の範囲及び 漁業の種類	小浜市漁業協同組合管内 小型底曳網3名、大型定置網3名、小型定置網12名、延縄4名、 刺網12名、一本釣18名、採介藻4名、えびこぎ5名、養殖35名 合計96名
---------------------------	---

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

小浜市は、福井県の南西部に位置しており、その海岸は日本海唯一の大規模なリアス式海岸をなしている。森林面積が市面積の約8割を占めており、豊富な栄養分を含む水が一級・二級河川を通じ小浜湾に注ぎ込み、四季を通じて様々な魚介類が水揚げされている。

沿岸部では、リアス式海岸を活かしてトラフグやマダイ等の養殖が行われ、沖合では暖流に乗って来遊するブリやサワラ、アジ等を対象とした定置網、刺網漁、水深の深い海域ではカレイやハタハタ等を対象とした底曳網漁等が行われている。

小浜市には、福井県栽培漁業センター、福井県立大学海洋生物資源学部、福井県立若狭高等学校海洋科学科といった水産研究・人材育成機関が集積しており、また、小浜市の水産物は「若狭もの」としての評価が高く、小浜特有の加工文化も発達していることから、水産業は地域経済好循環につながる産業として重要な位置づけとなっている。

小浜市における漁獲量は、平成5年の1,500tをピークに減少傾向にあり、近年では1,000t前後で推移している。魚種別ではブリ類、サワラ類等が主要な漁獲物となっているが、天然資源の変動等、生産量は不安定な状況にある。また、海面漁業の水揚げ高は、近年約4億円から3億円に減少している。

海面養殖漁業については、マダイやトラフグ、カキ、ワカメ等が養殖されている。特に、トラフグは「若狭ふぐ」のブランドで地域団体商標に登録し、漁業者が自ら経営する漁家民宿で提供されている。近年の取組みとしては、自ら釣り上げた養殖マダイ等を自分で調理して食べることができる「ブルーパーク阿納」を平成22年に整備し、漁業と食の体験学習施設として年間約4,000人を受け入れている。

魚価については、比較的単価が高い魚種の水揚げが多いことから、全体としては、全国平均単価の約250円/kg(2013センサス)を上回る、約540円/kgであるものの、魚種ごとにみると、必ずしも単価が高いとは言えず、以前と比較しても低迷している状況にある。また、ブランド化の取組みとして、「若狭かれい」、「若狭ぐじ」、「若狭ふぐ」が地域団体商標に登録されているが、十分には単価の向上につながっていない。

これらの要因として、漁獲物の小型化が進んでいるほか、高鮮度を維持するための活〆や神経抜き等の付加価値向上対策が、漁業者に浸透していないことがあげられる。さらに、漁業に必要な漁業用資材の価格が高止まりしており、漁業経営を圧迫している状況にある。

また、小売業者においても、品質向上のための取り扱いの意識が高いとは言えず、付加価値による魚価の向上に至っていないのが現状である。

喫緊の課題である漁業者の担い手対策については、漁業就業者は平成15年から25年の10年間で91人（約37%）減少しており、若年層の新規就業もみられるが、60歳以降に漁業から離れる者が多い状況であり、漁業存続のための後継者育成、担い手確保が急務となっている。

（2）その他の関連する現状等

若狭地方は古代から「御食国」として塩や海産物などを都に運び、都の食文化を支えてきた地であり、若狭地方から京都へとつながる道は「鯖街道」と呼ばれている。これらの歴史と文化が評価され、平成27年4月に「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群～御食国若狭と鯖街道」として、文化庁が認定する日本遺産第1号に認定された。

小浜市は鯖街道の起点であり、鯖に関する加工文化が特に発達しており、浜焼き鯖、鯖寿司、へしこ、なれさば、鯖の缶詰、鯖等を原料とした小浜独特の醤油仕立ての干物「おばま醤油干」等がある。

また、京都の台所として知られる錦市場でも、「若狭ぐじ」や「若狭かれい」とともに、小浜で加工された鯖が並んでおり、小浜＝鯖というイメージが広く定着している。

近年は、未利用魚介類の利用等の6次産業化の取組みによる漁業者の所得向上や、学校給食を通じた水産物の地産地消や消費拡大を図っている。

3 活性化の取組方針

（1）基本方針

現在の水産業を取り巻く現状を鑑み、小浜市の特色を活かし発展させていくことが重要である。このため、漁業者、漁業協同組合（以下「小浜市漁協」という。）、仲卸業者、加工業者、観光関係者、行政等が一体となって連携し、①生産量の拡大、②魚介類等の付加価値向上、③観光と連携した誘客促進、④漁業経営の改善及び担い手確保の4本の柱で水産振興の取組みを推進し、水産業全体の所得向上を図ることとする。

① 生産量の拡大

- ・ 海底清掃、海底耕耘について、その効果を検証しつつ、積極的に推進するとともに、水産多面的機能発揮対策交付金を積極的に活用し、アマモの定植活動、カキ殻の沈設による藻場保全や海岸漂着物の処理等を行い、漁場の環境保全を図る。
- ・ 海藻が生えやすい石を設置することにより、人工的に藻場を造成し、サザエやアワビ、ウニ等の磯根資源が生息しやすい環境を整備するとともに、種苗放流による資源の底上げを行う。
- ・ ナマコ種苗の放流を行い、海底に堆積した有機物を吸収させることにより底質改善を図るとともに、資源量の増大につなげる。
- ・ 養殖について、フグ、カキ、ワカメ等の従来の魚種に加え、地域の特性や消費者の需要を踏まえた新しい魚種や手法の検討を行い、積極的に導入を進め、生産量の拡大及び安定供給につなげる。
- ・ 特に、小浜市に縁が深いマサバについては、新たに養殖に取り組み、身質をコントロールできる養殖の強みを活かして小型魚のマーケットを開拓し、養殖期間の短縮化を

図るとともに、人工種苗生産の検討を進めるなど、高品質で市場性の高い鯖を安定的に供給する体制を構築する。

- ・ また、近年需要が高まっているトラウトサーモンについて、大型生簀を用いた養殖に取り組み、生産量の増大を図る。
- ・ 上記の取組みを推進するに当たっては、市内に集積する水産研究・人材育成機関や水産関連企業とも連携を図り、「オール小浜」体制で、その技術や知見等を活かして水産物の生産拡大を推進する。

② 魚介類等の付加価値向上

- ・ 平成28年6月10日に講師を招いて地魚の鮮度向上に関する講習会を開催したところ、漁業者、仲卸業者、小売業者、飲食店関係者ら約100人が参加し、品質向上に対する高い関心が示された。これを契機に各業界が連携して、鮮度や販売力を向上させるためのスキルアップ講座を開催し、「若狭の地魚」の価値向上を図っていく。
- ・ これまで未利用・低利用となっている魚介類や海藻等について、これらを利用した加工品の開発を行うとともに、開発した加工品を直売所において直接販売し、付加価値向上を図る。
- ・ 子どもの魚に対する関心を高めるとともに、魚に対する味覚を育て、魚離れの抑制を図るため、地場産水産物の学校給食での提供を実施する。これにより、県内外で小浜の水産物の魅力を発信できる人材を育成する。
- ・ 「鯖街道」で縁の深い京都市の料理人と連携し、生産現場の見学会、料理教室、意見交換会等を開催するとともに、「御食国アカデミー」を創設し、若狭の食文化を広く発信して「若狭もの」の消費拡大を図る。
- ・ 市内の廃校になった小学校を再利用して高鮮度冷凍施設を整備し、高品質の水産加工品を安定生産するとともに、伝統食品である「へしこ」や「なれずし」のプレミアム版を作成する。

③ 観光と連携した誘客促進

- ・ 平成27年4月の「御食国若狭と鯖街道」の日本遺産認定や、平成28年度から小浜市において本格的に展開される道の駅、海の駅、まちの駅の「3駅連携構想」による誘客促進の機会を捉え、観光客に対してプレミアムサバ等の地魚の提供を拡大する。
- ・ 年間を通じて「夏の若狭ふぐ」等の誘客食材を提供するとともに、利用者の需要に対応した風呂・トイレ・客室の改修等により漁家民宿の施設を充実させることで、漁家民宿への誘客を拡大する。
- ・ また、近年のブルーツーリズムに対する需要の高まりに対応するため、釣り大会や「釣って、さばいて、食べる」体験、シーカヤック等の体験プログラムを充実させ、教育旅行等も積極的に受け入れることで、漁家民宿への誘客をさらに拡大する。
- ・ さらに、小浜市が農林水産省の「SAVORJAPAN」に認定されたことを契機に、外国人観光客を漁家民宿に受け入れる体制を整備する。
- ・ 漁業者や市民、行政等の様々な主体が連携して海の環境保全に取り組み、小浜の海の魅力を内外に発信する。

④ 漁業経営の改善及び担い手確保

- ・ 環境高度対応型機関やLED集魚灯等の省エネ機器の導入や低速走行のルール化等により、操業にかかる省エネ化を積極的に推進し、漁業経費の削減に努める。
- ・ 漁船漁業・養殖漁業において、ICT（情報通信技術）を活用した効率的な操業や作業体制の構築を検討する。

- ・ 漁港施設の機能保全計画に基づき、計画的な維持補修を行い、安定的かつ継続的に漁業を営める環境づくりを推進する。

(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

- ・ 福井県漁業調整規則により、採捕できる水産物について禁止期間、体長等の制限、漁法、漁具の制限が設定されている。
- ・ 福井海区漁業調整委員会指示により、採捕できる水産物について禁止期間、体長等の制限、漁法、漁具の制限が設定されている。
- ・ 漁協が管理する共同漁業権行使規則により制限等を行っている。

(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 28 年度)

- 以下の取組で、漁業所得を基準年比 4.4%向上させる。

<p>漁業収入向上のための取組み</p>	<p>① 全ての漁業者及び小浜市漁協は、漁場環境の改善や資源の増殖のため、小浜湾内の海底清掃・海底耕耘を行うとともに、アワビ(約 25,000 個)、サザエ(約 20,000 個)、ナマコ(約 20,000 個)、ヒラメ(約 4,000 尾)等の種苗放流やプラスチック類等の漂着物処理等を実施する。</p> <p>② 小浜市は、海藻が生えやすい石を設置することにより、人工的に藻場を造成する。また、採介藻漁業者は、人工的に造成した藻場等でホンダワラ類の母海藻を設置する。さらに小浜市漁協は、市民団体(アマモサーターズ)の協力を得て、アマモの播種・定植や貝殻を充填したメッシュパイプ構造の魚礁(シェルナース)設置を行い、ガラモ場、アマモ場における海藻類の定着に向けた活動を行う。</p> <p>③ 養殖漁業者は、ワカメの加工(ボイル塩蔵等)による需要の拡大方策について検討を行うとともに、総生産量の増加及び経営の多角化を図るため、福井県立大学や福井県立若狭高等学校、福井県、小浜市等と連携し、マサバやトラウトサーモン、マハタ等の新たな魚種の導入に向けた試験養殖を開始する。</p> <p>④ 若狭カキ生産業者は、カキ類の生産技術の向上及びへい死対策等の生産量拡大対策を検討する。</p> <p>⑤ 全ての漁業者は、地魚の市場価格の向上のため、活魚出荷や活〆、神経抜き等の鮮度向上の取組みに向けた研修等を行い、技術習得を進める。また、小浜市漁協は、市場関係者、料理店及び消費者に、鮮度を高めた地魚の価値を理解してもらい魚価に反映させるため、これら地魚の試食会の開催や試験研究機関の科学的データを広く提供・PRする啓発活動</p>
----------------------	--

	<p>を実施する。</p> <p>⑥ 小浜市漁協は、底曳網で漁獲される小カレイや定置網で漁獲される小アジや小フグ（シロサバフグ）などの未利用・低利用になっている魚介類の付加価値向上を進めるため、加工品開発のための研修や他地域の事例視察の機会を設けるとともに、全ての漁業者に対して活用等について普及啓発を図る。これを受け、底曳網及び定置網漁業者は、これらの魚介類を原料とした加工品製造及び直売所等を利用した直接販売等を検討、協議する。</p> <p>⑦ 小浜市漁協は、小浜市食品加工組合等と協働し、多獲された時のサゴシ（サワラの子）やツバス（ブリの子）、カレイ類など値がつかない地魚を、学校給食の食材に一次加工するための体制づくりを進める。</p> <p>⑧ 若狭ふぐ養殖業者（漁家民宿兼業）は、若狭ふぐを活用した新たな料理開発や提供方法の改善等による需要の掘り起こしにより、生産量の拡大を図る。また小浜市漁協は、観光関連業者と連携して漁業集落への誘客と観光収入の増加を図るため、漁業体験プログラムの充実、漁家民宿の施設の改修等に取り組むとともに、出向やインターネットを通じたPRを行う。</p>
漁業コスト削減のための取組み	<p>① 全ての漁業者は、低速航行の徹底、係留中の機関停止、不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施して燃油消費量を抑制し、7%の燃油経費の削減を図る。</p> <p>② 全ての漁業者は、漁具・漁網等の取扱いを丁寧に行うことや手入れを徹底（手入れ回数の増加等）することによって、漁具・漁網の耐用年数を延長し、漁具・漁網に係る経費の5%削減を図る。</p> <p>③ 全ての漁業者は、環境高度対応型機関やLED集魚灯など省エネ機器の導入を検討する。</p> <p>④ 小浜市漁協は、燃油の急騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に推進する。</p>
活用する支援措置等	漁業経営セーフティーネット構築等事業、水産多面的機能発揮対策事業、水産環境整備事業

2年目(平成29年度)

●以下の取組で、漁業所得を基準年比 7.9%向上させる。

漁業収入向上のための取組み	<p>① 全ての漁業者及び小浜市漁協は、漁場環境の改善や資源の増殖のため、小浜湾内の海底清掃・海底耕耘を行うとともに、アワビ（約25,000個）、サザエ（約20,000個）、ナマコ（約20,000個）、ヒラメ（約4,000尾）等の種苗放流やプラスチック類等の漂着物処理等を実施する。</p> <p>② 採介藻漁業者は、前年度に人工的に造成された藻場等でホンダワラ類の</p>
---------------	---

母海藻を設置する。また小浜市漁協は、市民団体の協力を得て、アマモの播種・定植や魚礁設置を行い、ガラモ場、アマモ場における海藻類の定着に向けた活動を引き続き行う。

- ③ 養殖漁業者は、前年度に検討したワカメの加工（ボイル塩蔵等）による需要の拡大方策をもって販路・生産量拡大を図る。また、福井県立大学や福井県立若狭高等学校、福井県、小浜市等と連携し、マサバやトラウトサーモン、マハタ等の新たな魚種の導入に向けた試験養殖を引き続き行うとともに、食味向上のための餌の改良等を進める。
- ④ 若狭カキ生産業者は、カキ類の生産技術の向上及びへい死対策等の生産量拡大対策を引き続き検討する。
- ⑤ 全ての漁業者は、地魚の市場価格の向上のため、活魚出荷や活〆、神経抜き等の鮮度向上の取組みを開始するとともに、引き続き研修等を実施してこれら技術の向上を図る。また、小浜市漁協は、市場関係者、料理店及び消費者に、鮮度を高めた地魚の価値を理解してもらい魚価に反映させるため、これら地魚の試食会の開催や試験研究機関の科学的データを広く提供・PRする啓発活動を引き続き実施する。
- ⑥ 底曳網や定置網漁業者は、小カレイ（底曳網）、小アジや小フグ（定置網）などの未利用・低利用になっている魚介類の付加価値向上を進めるため、これらの魚介類を原材料とした加工品製造及び直売所を利用した直接販売等を開始する。
- ⑦ 小浜市漁協は、小浜市食品加工組合等と協働し、多獲された時のサゴシ（サワラの子）やツバス（ブリの子）、カレイ類など値がつかない地魚を、学校給食の食材に一次加工するための体制づくりを引き続き進める。
- ⑧ 若狭ふぐ養殖業者（漁家民宿兼業）は、若狭ふぐを活用したランチメニューの提供、宅配セットの販売等による需要の掘り起こしにより生産量の拡大を図る。また、小浜市漁協は、観光関連会社と連携して漁業集落への誘客と観光収入の増加を図るため、漁業体験プログラムの充実、漁家民宿の施設の改修等に取り組むとともに、出向やインターネットを通じたPRを引き続き行う。
- ⑨ 鯖街道で縁の深い京都市内において、「若狭もの」の認知度や食材としての魅力に関するアンケートを実施した結果、小浜に行っても食べたいと答えた方が20～30%、身近に売っていれば購入すると答えた方が60～70%を占めていた。「若狭もの」への潜在的需要は十分あると判断されることから、次年度以降、京都への流通実態を把握した上で新たな販路を開拓する。
- ⑩ 永久に守りたい味「A級グルメ」に取り組む京都の料理人と連携し、定置網漁船や養殖筏、へしこ・なれずし等の生産現場の見学会を開催する。また、生産者と料理人が意見交換することにより、活締めや加工の方法等、料理人のニーズに応じた処理方法を習得するとともに、生産者自身の誇りを引き出す。

	<p>⑪ 京都の料理人や地元漁業者、観光事業者等が連携し、食文化を学んだり生産体験等ができる場として「御食国アカデミー」を創設する。「若狭もの」のPRを強化することにより、水産物の利用促進と小浜市への誘客促進を図る。</p> <p>⑫ 小浜市が農林水産省の「SAVORJAPAN」に認定されたことを契機に、漁業体験や水産加工品づくり等の体験メニューを充実させ、地元の小中学生や県外からの教育旅行生、さらには外国人観光客の受け入れを拡大する。</p>
漁業コスト削減のための取組み	<p>① 全ての漁業者は、低速航行の徹底、係留中の機関停止、不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施して燃油消費量を抑制し、7%の燃油経費の削減を図る。</p> <p>② 全ての漁業者は、漁具・漁網等の取扱いを丁寧に行うことや手入れを徹底（手入れ回数の増加等）することによって、漁具・漁網の耐用年数を延長し、漁具・漁網に係る経費の5%削減を図る。</p> <p>③ 全ての漁業者は、環境高度対応型機関やLED集魚灯など省エネ機器の導入を検討する。</p> <p>④ 小浜市漁協は、燃油の急騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に推進する。</p>
活用する支援措置等	漁業経営セーフティーネット構築等事業、水産多面的機能発揮対策事業、水産環境整備事業

3年目(平成30年度)

●以下の取組で、漁業所得を基準年比 8.2%向上させる。

漁業収入向上のための取組み	<p>① 全ての漁業者及び小浜市漁協は、漁場環境の改善や資源の増殖のため、小浜湾内の海底清掃・海底耕耘を行うとともに、アワビ(約25,000個)、サザエ(約20,000個)、ナマコ(約20,000個)、ヒラメ(約4,000尾)等の種苗放流やプラスチック類等の漂着物処理等を実施する。</p> <p>② 採介藻漁業者は、引き続き藻場等でホンダワラ類の母海藻を設置する。また小浜市漁協は、市民団体の協力を得て、アマモの播種・定植や魚礁設置を行い、ガラモ場、アマモ場における海藻類の定着に向けた活動を引き続き行う。</p> <p>③ 養殖漁業者は、引き続きワカメの加工(ボイル塩蔵等)による販路・生産量拡大を図る。また、福井県立大学や福井県立若狭高等学校、福井県、小浜市等と連携し、マサバやトラウトサーモン、マハタ等の新たな魚種の導入に向けた試験養殖を引き続き行うとともに、食味向上のための餌の改良等を更に進める。</p> <p>④ 若狭カキ生産業者は、前年度までの検討を踏まえ、カキ類の生産量拡大</p>
---------------	--

	<p>のための資材の調達や具体的な生産技術の向上等の生産量拡大対策を検討する。</p> <p>⑤ 全ての漁業者は、地魚の市場価格の向上のため、活魚出荷や活〆、神経抜き等の鮮度向上の取組みを引き続き実施するとともに、研修等を実施してこれら技術の向上を図る。また、小浜市漁協は、市場関係者、料理店及び消費者に、鮮度を高めた地魚の価値を理解してもらい魚価に反映させるため、これら地魚の試食会の開催や試験研究機関の科学的データを広く提供・PRする啓発活動を実施する。</p> <p>⑥ 底曳網や定置網漁業者は、小カレイ（底曳網）、小アジや小フグ（定置網）などの未利用・低利用になっている魚介類の付加価値向上を進めるため、これらの魚介類を原材料とした加工品の製造及び直売所を利用した直接販売等を引き続き行う。</p> <p>⑦ 小浜市漁協は、小浜市食品加工組合等と協働し、多獲された時のサゴシ（サワラの子）やツバス（ブリの子）、カレイ類など値がつかない地魚を、学校給食の食材に一次加工する取り組みを開始し、魚食の普及・拡大及び魚価の向上を図る。</p> <p>⑧ 若狭ふぐ養殖業者（漁家民宿兼業）は、若狭ふぐを活用したランチメニューの提供、宅配セットの販売等による需要掘り起こしにより生産量の拡大を図る。また、小浜市漁協は、観光関連会社と連携して漁業集落への誘客と観光収入の増加を図るため、漁業体験プログラムの充実、漁家民宿の施設の改修等に取り組むとともに、出向やインターネットを通じたPRを引き続き行う。</p> <p>⑨ 旧田烏小学校を改修して高鮮度冷凍施設を導入し、ニーズに合わせた加工品等を開発して、安定的かつ継続的に販売する。 また、同施設を活用し、近年、注目されている発酵食品のへしこやなれずし等の生産拡大とブラッシュアップを図り、小浜市の代表的な「食」の一つに位置づける。</p> <p>⑩ 永久に守りたい味「A級グルメ」に取り組む京都の料理人と連携し、定置網漁船や養殖筏、へしこ・なれずし等の生産現場の見学会を開催する。また、生産者と料理人が意見交換することにより、活締めや加工の方法等、料理人のニーズに応じた処理方法を習得するとともに、生産者自身の誇りを引き出す。</p> <p>⑪ 「御食国アカデミー」を活用し、京都市で若狭の食材を使った料理教室を開催し、小浜市への注目度を高め誘客促進を図る。</p> <p>⑫ 小浜市が農林水産省の「SAVORJAPAN」に認定されたことを契機に、漁業体験や水産加工品づくり等の体験メニューを充実させ、地元の小中学生や県外からの教育旅行生、さらには外国人観光客の受け入れを拡大する。</p> <p>⑬ 四季を通じて水揚げされる水産物を取りそろえた詰め合わせを「ふるさと小包」として商品化し、ふるさと納税の返礼品やインターネット販売</p>
--	--

	で売上げ拡大を図る。
漁業コスト削減のための取組み	<p>① 全ての漁業者は、低速航行の徹底、係留中の機関停止、不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施して燃油消費量を抑制し、7%の燃油経費の削減を図る。</p> <p>② 全ての漁業者は、漁具・漁網等の取扱いを丁寧に行うことや手入れを徹底（手入れ回数の増加等）することによって、漁具・漁網の耐用年数を延長し、漁具・漁網に係る経費の5%削減を図る。</p> <p>③ 全ての漁業者は、環境高度対応型機関やLED集魚灯など省エネ機器の導入を検討し、機関換装の際は省エネ機関を優先的に導入する。</p> <p>④ 小浜市は、老朽化が進む田烏漁港の棧橋の修繕・補修を行い、漁港施設を長寿命化させ更新コストの平準化・削減を図る。</p> <p>⑤ 小浜市漁協は、燃油の急騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に推進する。</p>
活用する支援措置等	競争力強化型機器等導入緊急対策事業、漁業経営セーフティーネット構築等事業、水産多面的機能発揮対策事業、水産環境整備事業、水産物供給基盤機能保全事業、農山漁村振興交付金

4年目(平成31年度)

●以下の取組で、漁業所得を基準年比 11.6%向上させる。

漁業収入向上のための取組み	<p>① 全ての漁業者及び小浜市漁協は、漁場環境の改善や資源の増殖のため、小浜湾内の海底清掃・海底耕耘を行うとともに、アワビ(約25,000個)、サザエ(約20,000個)、ナマコ(約20,000個)、ヒラメ(約4,000尾)等の種苗放流やプラスチック類等の漂着物処理等を実施する。</p> <p>② 採介藻漁業者は、引き続き藻場等でホンダワラ類の母海藻を設置するとともに、これまでに放流したサザエ、アワビ、ナマコ等の魚介類の漁獲を開始する。また小浜市漁協は、市民団体の協力を得て、アマモの播種・定植や魚礁設置を行い、ガラモ場、アマモ場における海藻類の定着に向けた活動を引き続き行う。</p> <p>③ 養殖漁業者は、引き続きワカメの加工(ボイル塩蔵等)による販路・生産量拡大を図るとともに、前年度まで試験養殖を行っていたマサバとトラウトサーモンの養殖を本格的に実施する。マサバについては、大型で高品質なものはプレミアムサバとして生食用に提供する一方、小型のものは鯖寿司等に加工し、新たな観光食材とする。トラウトサーモンについては、市内外の飲食店へ生食用に提供するとともに、県漁連の水産加工場と連携してフィレ加工を進める。またマハタについては、水産試験場と共同で、福井県産種苗を用いた試験養殖に取り組む。</p>
---------------	--

- ④ 若狭カキ生産業者は、これまでの取組を踏まえ、カキ類の生産技術の向上及びへい死対策等を実施し、生産量の拡大及び県内外への提供拡大を図る。
- ⑤ 全ての漁業者は、地魚の市場価格の向上のため、活魚出荷や活〆、神経抜き等の鮮度向上の取組を引き続き実施するとともに、研修等を実施してこれら技術の向上を図る。また、小浜市漁協は、市場関係者、料理店及び消費者に、鮮度を高めた地魚の価値を理解してもらい魚価に反映させるため、これら地魚の試食会の開催や試験研究機関の科学的データを広く提供・PRする啓発活動を実施する。
- ⑥ 底曳網や定置網漁業者は、小カレイ（底曳網）、小アジや小フグ（定置網）などの未利用・低利用になっている魚介類の付加価値向上を進めるため、これらの魚介類を原材料とした加工品の製造及び直売所を利用した直接販売等を引き続き行う。
- ⑦ 小浜市漁協は、小浜市食品加工組合等と協働し、多獲された時のサゴシ（サワラの子）やツバス（ブリの子）、カレイ類など値がつかない地魚を、学校給食の食材に一次加工する取り組みを引き続き実施し、魚食の普及・拡大及び魚価の向上を図る。
- ⑧ 若狭ふぐ養殖業者（漁家民宿兼業）は、若狭ふぐを活用したランチメニューの提供、宅配セットの販売等による需要の掘り起こしにより生産量の拡大を図る。また、小浜市漁協は、観光関連会社と連携して漁業集落への誘客と観光収入の増加を図るため、漁業体験プログラムの充実、漁家民宿の施設の改修等に取り組むとともに、出向やインターネットを通じたPRを引き続き行う。
- ⑨ 旧田鳥小学校を改修し、定置網漁業や養殖漁業において、漁獲変動に左右されることなく、安定的かつ継続的に販売できる、高鮮度冷凍施設を導入し、ニーズに合わせた加工品等の商品を開発し所得の向上を図る。また、同施設を活用し、近年、注目されている発酵食品のへしこやなれずし等の伝承料理の生産の拡大及び商品のブラッシュアップを図り、小浜市を代表する「食」の一つとして研ぎ販路拡大に努める。
- ⑩ 永久に守りたい味「A級グルメ」に取り組む京都の料理人と連携し、定置網漁船や養殖筏、へしこ・なれずし等の生産現場の見学会を開催する。また、生産者と料理人が意見交換することにより、活締めや加工の方法等、料理人のニーズに応じた処理方法を習得するとともに、生産者自身の誇りを引き出す。
- ⑪ 「御食国アカデミー」を活用し、京都市で若狭の食材を使った料理教室を開催し、小浜市への注目度を高め誘客促進を図る。
- ⑫ 小浜市が農林水産省の「SAVORJAPAN」に認定されたことを契機に、漁業体験や水産加工品づくり等の体験メニューを充実させ、地元の小中学生や県外からの教育旅行生、さらには外国人観光客の受け入れを拡大する。

	⑬ 四季を通じて水揚げされる水産物を取りそろえた詰め合わせを「ふるさと小包」として商品化し、ふるさと納税の返礼品やインターネット販売で売上げ拡大を図る。
漁業コスト削減のための取組み	<p>① 全ての漁業者は、低速航行の徹底、係留中の機関停止、不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施して燃油消費量を抑制し、7%の燃油経費の削減を図る。</p> <p>② 全ての漁業者は、漁具・漁網等の取扱いを丁寧に行うことや手入れを徹底（手入れ回数の増加等）することによって、漁具・漁網の耐用年数を延長し、漁具・漁網に係る経費の5%削減を図る。</p> <p>③ 全ての漁業者は、環境高度対応型機関やLED集魚灯など省エネ機器の導入を検討し、機関換装の際は省エネ機関を優先的に導入する。</p> <p>④ 小浜市は、老朽化が進む田島漁港の栈橋の修繕・補修を行い、漁港施設を長寿命化させ更新コストの平準化・削減を図る。</p> <p>⑤ 小浜市漁協は、燃油の急騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に推進する。</p>
活用する支援措置等	競争力強化型機器等導入緊急対策事業、漁業経営セーフティーネット構築等事業、水産多面的機能発揮対策事業、水産環境整備事業、水産物供給基盤機能保全事業、農山漁村振興交付金

5年目(平成32年度)

●以下の取組で、漁業所得を基準年比 11.6%向上させる。

漁業収入向上のための取組み	<p>① 全ての漁業者及び小浜市漁協は、漁場環境の改善や資源の増殖のため、小浜湾内の海底清掃・海底耕耘を行うとともに、アワビ(約25,000個)、サザエ(約20,000個)、ナマコ(約20,000個)、ヒラメ(約4,000尾)等の種苗放流やプラスチック類等の漂着物処理等を実施する。</p> <p>② 採介藻漁業者は、引き続き藻場等でホンダワラ類の母海藻を設置するとともに、これまでに放流したサザエ、アワビ、ナマコ等の魚介類の漁獲を開始する。また小浜市漁協は、市民団体の協力を得て、アマモの播種・定植や魚礁設置を行い、ガラモ場、アマモ場における海藻類の定着に向けた活動を引き続き行う。</p> <p>③ 養殖漁業者は、引き続きワカメの加工(ボイル塩蔵等)による販路・生産量拡大を図るとともに、前年度まで試験養殖を行っていたマサバとトラウトサーモンの養殖を本格的に実施する。マサバについては、大型で高品質なものはプレミアムサバとして生食用に提供する一方、小型のも</p>
---------------	--

のは鯖寿司等に加工し、新たな観光食材とする。トラウトサーモンについては、市内外の飲食店へ生食用に提供するとともに、県漁連の水産加工場と連携してフィレ加工を進める。またマハタについては、水産試験場と共同で、福井県産種苗を用いた試験養殖に取り組む。

- ④ 若狭カキ生産業者は、これまでの取組を踏まえ、カキ類の生産技術の向上及びへい死対策等を実施し、生産量の拡大及び県内外への提供拡大を図る。
- ⑤ 全ての漁業者は、地魚の市場価格の向上のため、活魚出荷や活〆、神経抜き等の鮮度向上の取組みを引き続き実施するとともに、研修等を実施してこれら技術の向上を図る。また、小浜市漁協は、市場関係者、料理店及び消費者に、鮮度を高めた地魚の価値を理解してもらい魚価に反映させるため、これら地魚の試食会の開催や試験研究機関の科学的データを広く提供・PRする啓発活動を実施する。
- ⑥ 底曳網や定置網漁業者は、小カレイ（底曳網）、小アジや小フグ（定置網）などの未利用・低利用になっている魚介類の付加価値向上を進めるため、これらの魚介類を原材料とした加工品の製造及び直売所を利用した直接販売等を引き続き行う。
- ⑦ 小浜市漁協は、小浜市食品加工組合等と協働し、多獲された時のサゴシ（サワラの子）やツバス（ブリの子）、カレイ類など値がつかない地魚を、学校給食の食材に一次加工する取組みを引き続き実施し、魚食の普及・拡大及び魚価の向上を図る。
- ⑧ 若狭ふぐ養殖業者（漁家民宿兼業）は、若狭ふぐを活用したランチメニューの提供、宅配セットの販売等による需要の掘り起こしにより生産量の拡大を図る。また、小浜市漁協は、観光関連会社と連携して漁業集落への誘客と観光収入の増加を図るため、漁業体験プログラムの充実、漁家民宿の施設の改修等に取り組むとともに、出向やインターネットを通じたPRを引き続き行う。
- ⑨ 旧田烏小学校を改修し、定置網漁業や養殖漁業において、漁獲変動に左右されることなく、安定的かつ継続的に販売できる、高鮮度冷凍施設を導入し、ニーズに合わせた加工品等の商品を開発し所得の向上を図る。また、同施設を活用し、近年、注目されている発酵食品のへしこやなれずし等の伝承料理の生産の拡大及び商品のブラッシュアップを図り、小浜市を代表する「食」の一つとして研ぎ販路拡大に努める。
- ⑩ 永久に守りたい味「A級グルメ」に取り組む京都の料理人と連携し、定置網漁船や養殖筏、へしこ・なれずし等の生産現場の見学会を開催する。また、生産者と料理人が意見交換することにより、活締めや加工の方法等、料理人のニーズに応じた処理方法を習得するとともに、生産者自身の誇りを引き出す。
- ⑪ 「御食国アカデミー」を活用し、京都市で若狭の食材を使った料理教室を開催し、小浜市への注目度を高め誘客促進を図る。

	<p>⑫ 小浜市が農林水産省の「SAVORJAPAN」に認定されたことを契機に、漁業体験や水産加工品づくり等の体験メニューを充実させ、地元の小中学生や県外からの教育旅行生、さらには外国人観光客の受け入れを拡大する。</p> <p>⑬ 四季を通じて水揚げされる水産物を取りそろえた詰め合わせを「ふるさと小包」として商品化し、ふるさと納税の返礼品やインターネット販売で売上げ拡大を図る。</p>
漁業コスト削減のための取組み	<p>① 全ての漁業者は、低速航行の徹底、係留中の機関停止、不要不急な積載物の削減による船体の軽量化、定期的な船底清掃による航行時の抵抗削減など、省燃油に繋がる活動を実施して燃油消費量を抑制し、7%の燃油経費の削減を図る。</p> <p>② 全ての漁業者は、漁具・漁網等の取扱いを丁寧に行うことや手入れを徹底（手入れ回数の増加等）することによって、漁具・漁網の耐用年数を延長し、漁具・漁網に係る経費の5%削減を図る。</p> <p>③ 全ての漁業者は、環境高度対応型機関やLED集魚灯など省エネ機器の導入を検討し、機関換装の際は優先的に省エネ機関を導入する。</p> <p>④ 小浜市は、老朽化が進む田烏漁港の棧橋の修繕・補修を行い、漁港施設を長寿命化させ更新コストの平準化・削減を図る。</p> <p>⑤ 小浜市漁協は、燃油の急騰による漁業コストの圧迫に備えるため、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を更に推進する。</p>
活用する支援措置等	競争力強化型機器等導入緊急対策事業、漁業経営セーフティーネット構築等事業、水産多面的機能発揮対策事業、水産環境整備事業、水産物供給基盤機能保全事業、農山漁村振興交付金

(4) 関係機関との連携

小浜市の豊かな海や自然環境を保全し、その自然環境と調和した利活用を図るため、漁協、市民、福井県立大学、福井県立若狭高等学校、県、市を構成員とした「小浜市海のまちづくり協議会」を組織している。平成27年4月には、基本方針や具体的な取組事項等をまとめた「小浜市海のまちづくり計画」を策定し、漁業者や市民、行政が一体となって、沿岸域総合管理に基づく海を活かしたまちづくりの取組みを推進している。

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上 10%以上	基準年	平成	年度平均：漁業所得	千円
	目標年	平成	年度： 漁業所得	千円

(2) 上記の算出方法及びその妥当性

--

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連性

事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性
競争力強化型機器等導入緊急対策事業	収益性の高い操業体制を確立するため、生産力の向上、省力・省コスト化に資する漁業用機器等の導入を支援する。
漁業経営セーフティーネット構築等事業	漁業用燃油と養殖用配合飼料の価格の高騰に備えて、漁業者、養殖業者がセーフティーネットに加入し、漁業コスト削減に努める。
水産多面的機能発揮対策事業	アマモの播種・定植や、カキ殻を有効利用した魚礁を設置して海藻類の繁殖を促し、漁業資源の回復を図る。
水産環境整備事業	自然石を浅海域に設置して藻場を造成し、海藻類を繁茂させてアワビ、サザエなど磯根資源の増大を図る。
水産物供給基盤機能保全事業	老朽化が進む漁港施設の長寿命化を図り、更新コストを平準化・削減するとともに、安全で効率的な操業体制を築く。
農山漁村振興交付金	廃校を利用して高鮮度冷凍施設等を整備し、安定かつ継続的に水産加工品を製造するとともに、SAVORJAPANの認定を契機に、漁村への外国人観光客の受け入れを図る。