浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名 階上地域水産業再生委員会 代表者名 会長 荒谷 正壽

再生委員会の	階上漁業協同組合、階上町、各漁業者団体、公益社団法人青森県栽培漁業振興協会、青森県三八地域県民局地域農林水産部八戸水産事務所・三八地
構成員	方漁港漁場整備事務所
オブザーバー	

※再生委員会規約及び推進体制の分かる資料を添付すること。

	階上地域		
	採介藻漁業者	85名	(隻)
	刺網漁業者	25名	(隻)
対象となる地域の範囲及び漁業の種類	篭・はえ縄漁業者	2名	(隻)
	イカ釣り漁業者	5名	(隻)
	小型定置	2名	(隻)
	※対象漁業者 計	119名	(隻)

※策定時点で対象となる漁業者数も記載すること。

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

当地域は、青森県の最東南端に位置し、東方5.5kmにわたる海岸線を持って太平洋を臨み、西方には標高740mの階上岳を抱え、海と山に囲まれた自然豊かな地域である。沿岸は三陸リアス式海岸に代表される岩礁が主体となっており、沖合の海流は親潮系寒流と黒潮系暖流が交錯し、さらに津軽海峡を通った津軽暖流が南下するなど複雑な海況を呈している。そうした複雑性が当地域の海域に豊富な漁場を形成している。

これらの漁場で営まれる当地域の漁業種類は、漁獲量の多い順に「沿岸いか釣り」「小型定置網」「刺網」「篭・はえ縄」「採介藻漁業」となっており、漁獲される魚種は実に80種類を超える。代表的な魚種は、「イカ」「サケ」「マダラ」であり、次いで「カレイ」「ヒラメ」「タコ」となっている。さらに、岩礁帯がもたらす磯根資源として、「ウニ」「アワビ」「ワカメ」「コンブ」などが豊富で、四季を通じて様々な魚介類が漁獲される。これらの漁獲物の流通先としては、近郊の八戸市をはじめ青森県内、さらには東京をはじめとする首都圏にまで流通している。

しかし近年、全国的な魚価の低迷による漁業者所得の減少や原油高騰に伴う漁業コストの増大など、当地域も例外なく漁業者を取り巻く環境は年々悪化している。さらに、季節に応じて様々な魚種が漁獲されるものの、当地域における高齢化と担い手不足が進行し、最近では操業できる漁業者も限られている。また、魚食離れに伴う鮮魚形態販売数の減少や仲買人の鮮魚取扱量減少など、産地を取り巻く現状は一層厳しいものとなっている。

(2) その他の関連する現状等

年々、当海岸地域を訪れる観光客数は減少し、漁業者はもとより海産物小売店などの商工業関係者をはじめとする海岸地域全体が疲弊している。これらに拍車をかけるように、東日本大震災が発生し、震災以降、より一層観光客離れが進行した。平成25年度に三陸復興国立公園やトレイルコースに指定されたこともあり、観光客入込数は微増してはいるが、根本的な解決には至っていない。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

当地域の基幹産業である水産業の経営安定化と地域水産物の消費拡大を図るため、以下の取組みを行う。

1. 漁業所得向上に向けた取組み

- (1) 漁業者が活用する加工施設整備による魚価向上
- ①漁業者は、町が新たに整備する加工施設を活用し、地域水産物を用いた中食用の加工品等 を開発・販売することで、魚離れの進む消費者の魚食意識を向上させ、地域水産物の消費拡 大を図り漁業者所得の向上を目指す。
- ②町と漁協は、漁業者の技術力向上のため、鮮度保持講習会等を開催することで漁業者の取組みを支援する。

(2)体験施設の整備による魚食普及活動

漁業者は、町が新たに整備する体験施設を活用し体験ツアーを実施することで、漁村の魅力発信や魚食文化の普及を図る。さらに、町が実施するイベントにおいて、漁業者は町と協力しサブイベントの体験ツアーを実施することで、消費者ニーズを確認しながらより広範な魚食普及を目指す。

(3) 資源管理・増殖と生産性向上

漁業者は、ウニ、アワビの種苗を購入・放流し資源増大を図るとともに、密漁監視を強化 し資源確保のための取組を強化していく。

漁協は、県栽培漁業振興協会と協力しヒラメ、キツネメバルの種苗を購入・放流し資源増大に取組むことで、漁船漁業者の所得向上を目指す。

2. 漁業経費削減に向けた取組み

漁船漁業者全員は、船底清掃や低速走行を定期的に実施し、燃費効率の向上による漁業コストの削減に努めていく。

(<u>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</u>

当地域を代表する地先資源である、ウニ・アワビの種苗放流を継続的に行うとともに、漁期や操業時間、漁獲体長制限を設けるなどし、県の漁業調整規則及び資源管理計画との整合性を図りながら自主的に資源管理に努めている。

- ・アワビ漁業:漁協の共同漁業権行使規則による漁業期間、操業時間、漁獲方法、漁獲体長の制限を設けている。
- ・ウ 二漁業:漁協の共同漁業権行使規則による漁業期間、操業時間、漁獲方法の制限を設けている。
- ※プランの取組に関連する漁業調整規則や漁業調整委員会指示等について記載する。

(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26年度)

以降、以下の取組内容は取組みの進捗状況や得られた知見等を踏まえ、必要に応じて見直 すこととする。

(1)加工施設整備による魚価向上

①刺網、篭・はえ縄、小型定置網漁業者は、町と漁協が整備する加工施設を 活用し、「サケ」「タラ」「タコ」などについて「はしかみブランド」の確 立を目指すとともに6次産業化を積極的に推進するため、漁協女性部や町内水 産加工業者、漁協、町など官民の協働により、加工品の開発と普及活動に取 り組む。また、これまで未利用・低利用であった「ドンコ」等の混獲魚を有効に活用し販売するべく、町や漁協の協力を得て「ドンコ祭り」等のイベン トを開催し、来場者の声を確認しつつ鮮魚や加工品出荷に取り組む(販売に あたっては、イベントでの販売のほか、インターネット販売を行いつつ、そ の反応を確認しながら仲買業者を通じた流通にも取り組む)。

②イカ釣り漁業者は、鮮魚出荷する際の白化抑制に努めるため、船上でのト レーへの積み込み作業においてスルメイカを氷から溶けた真水に触れず、か つ、氷焼けを防いだ状態での低温管理を徹底する。また、加工施設を活用 し、「イカ」の加工品開発によるブランド化に取り組む。さらに、漁協や町 と連携し潮風トレイルや三陸復興国立公園などの観光客を対象に「一夜干し 焼きイカ」などの加工体験を企画するとともに、加工品の販売促進と魚食普 及に努める。

③採介藻漁業者は、これまでウニの設剥きのみに使用してきた紫外線濾過海 水殺菌装置をアワビや海藻類の洗浄にも使用することで、採介藻類全般にお ける徹底した品質管理に努める。また、採介藻類の「はしかみブランド」の 確立に向けた加工品開発に積極的に取組むとともに、傷物や商品価値が低く 自家消費用として扱ってきたものについても、集客数の多い「いちご煮祭り (「いちご煮」とは、ウニとアワビを具材とした吸い物のこと)」等のイベ ントにおいて来場者の声を確認しつつ販売を行うとともに、インターネット 販売等の可能性を検討する。

④その他、各漁業者は、地域イベントとして最も集客数の多い「いちご煮祭 り」が7月下旬頃に開催されるため、夏場と比較して、冬場に漁獲される水産 漁業所得向上 |物の販売促進活動が限定的となることから、町や漁協の協力を得て加工施設 のための取組 |内に「瞬間冷凍庫」を設置し、これを活用して、イクラなどの冷凍保存を行 い夏場に提供することにより、積極的な魚食普及活動を展開する。このほ か、時化などの漁獲量が不安定となる時期での安定供給にも取り組むこと で、漁業者所得の向上と安定化を図る。

> ※ 加工施設の整備に当たって町と漁協は、事業が効果的なものとなるよ う、各種漁業者と協力して生産から販売までの一元化を図るための地域ブラ ンド化研修会や加工品モニター試作講習会、水産物鮮度保持講習会などを実 施するとともに、施設を活用した6次産業化への取組に向けて地元観光協会な どとの意見交換に努める。

(2)体験施設の整備による魚食普及活動

漁業者は、町が新たに整備する体験施設を活用し、町が実施する「いちご煮 祭り」等のイベントにおいて、祭り来場者を対象としたウニの殻剥き・ウニ 丼づくり体験ツアーなどをサブイベントとして企画し、沿岸地区住民だけで なく、内陸地区住民など町内外を含め、より広範な魚食普及に努める。

(3) 資源管理への取組み

①漁業者は、資源管理・増殖を図るため、ウニ・アワビの種苗購入・放流を 増やすとともに、資源管理計画に基づいた制限や自主的な漁業期間、漁獲方 法、操業時間、漁獲体長制限を設け、密漁監視体制を強化することで、資源 の適正な管理と増殖に努める。また、既存の増殖施設を活用し、深浅・並行 移植と雑海藻などを餌料とした畜養にも取り組む。

②漁協は、資源管理・増殖を図るため、青森県栽培漁業振興協会と連携しヒ ラメ及びキツネメバルの稚魚放流を行うとともに、県の資源管理計画等に基 づき漁獲体長制限や小型魚の再放流を行う。

漁業コスト削 減のための取 組

漁業経営セーフティネット構築等事業に加入している漁船漁業13名の特別 対策事業加入者(階上漁業協同組合に所属する13名)を含めた漁船漁業者34 名は、船底清掃及び低速走行を定期的に実施し、基準年と比べて燃油コスト |7%の削減を目指す。

2年目(平成27年度)

(1)加工施設整備による魚価向上

①刺網、篭・はえ縄、小型定置網漁業者は、町と漁協が整備する加工施設を 活用し、「サケ」「タラ」「タコ」などについて「はしかみブランド」の確 立を目指すとともに6次産業化を積極的に推進するため、漁協女性部や町内水 産加工業者、漁協、町など官民の協働により、加工品の開発と普及活動に取 り組む。また、これまで未利用・低利用であった「ドンコ」等の混獲魚を有 効に活用し販売するべく、町や漁協の協力を得て「ドンコ祭り」等のイベン トを開催し、来場者の声を確認しつつ鮮魚や加工品出荷に取り組む(販売に あたっては、イベントでの販売のほか、インターネット販売を行いつつ、そ の反応を確認しながら仲買業者を通じた流通にも取り組む)。

②イカ釣り漁業者は、鮮魚出荷する際の白化抑制に努めるため、船上でのト レーへの積み込み作業においてスルメイカを氷から溶けた真水に触れず、か つ、氷焼けを防いだ状態での低温管理を徹底する。また、加工施設を活用 し、「イカ」の加工品開発によるブランド化に取り組む。さらに、漁協や町 と連携し潮風トレイルや三陸復興国立公園などの観光客を対象に「一夜干し 焼きイカ」などの加工体験を企画するとともに、加工品の販売促進と魚食普 及に努める。

③採介藻漁業者は、これまでウニの殻剥きのみに使用してきた紫外線濾過海 水殺菌装置をアワビや海藻類の洗浄にも使用することで、採介藻類全般にお ける徹底した品質管理に努める。また、採介藻類の「はしかみブランド」の 確立に向けた加工品開発に積極的に取組むとともに、傷物や商品価値が低く 自家消費用として扱ってきたものについても、集客数の多い「いちご煮祭り (「いちご煮」とは、ウニとアワビを具材とした吸い物のこと)」等のイベ ントにおいて来場者の声を確認しつつ販売を行うとともに、インターネット 販売等の可能性を検討する。

④その他、各漁業者は、地域イベントとして最も集客数の多い「いちご煮祭 漁業所得向上 | り」が7月下旬頃に開催されるため、夏場と比較して、冬場に漁獲される水産 のための取組 物の販売促進活動が限定的となることから、町や漁協の協力を得て加工施設 内に「瞬間冷凍庫」を設置し、これを活用して、イクラなどの冷凍保存を行 い夏場に提供することにより、積極的な魚食普及活動を展開する。このほ か、時化などの漁獲量が不安定となる時期での安定供給にも取り組むこと で、漁業者所得の向上と安定化を図る。

> ※ 町と漁協は、1年目の取組を踏まえ、青森県食品総合研究所が実施する研 修会等を活用して漁業者の鮮度保持技術の普及・向上を図るとともに、加工 施設及び体験施設の整備を早期に実施するための設計を行う。

(2)体験施設の整備による魚食普及活動

漁業者は、町が新たに整備する体験施設を活用し、町が実施する「いちご煮 祭り」等のイベントにおいて、祭り来場者を対象としたウニの設剥き・ウニ 丼づくり体験ツアーなどをサブイベントとして企画し、沿岸地区住民だけで なく、内陸地区住民など町内外を含め、より広範な魚食普及に努める。

(3) 資源管理への取組み

①漁業者は、資源管理・増殖を図るため、ウニ・アワビの種苗購入・放流を 増やすとともに、資源管理計画に基づいた制限や自主的な漁業期間、漁獲方 法、操業時間、漁獲体長制限を設け、密漁監視体制を強化することで、資源 の適正な管理と増殖に努める。また、既存の増殖施設を活用し、深浅・並行 移植と雑海藻などを餌料とした畜養にも取り組む。

②漁協は、資源管理・増殖を図るため、青森県栽培漁業振興協会と連携しヒ ラメ及びキツネメバルの稚魚放流を行うとともに、県の資源管理計画等に基 づき漁獲体長制限や小型魚の再放流を行う

漁業コスト削 減のための取

漁業経営セーフティネット構築等事業に加入している漁船漁業13名の特別 対策事業加入者 (階上漁業協同組合に所属する13名) を含めた漁船漁業者34 名は、船底清掃及び低速走行を定期的に実施し、基準年と比べて燃油コスト |7%の削減を目指す。

3年目(平成28年度)

(1)加工施設整備による魚価向上

①刺網、篭・はえ縄、小型定置網漁業者は、町と漁協が整備する加工施設を 活用し、「サケ」「タラ」「タコ」などについて「はしかみブランド」の確 立を目指すとともに6次産業化を積極的に推進するため、漁協女性部や町内水 産加工業者、漁協、町など官民の協働により、加工品の開発と普及活動に取 り組む。また、これまで未利用・低利用であった「ドンコ」等の混獲魚を有 効に活用し販売するべく、町や漁協の協力を得て「ドンコ祭り」等のイベン トを開催し、来場者の声を確認しつつ鮮魚や加工品出荷に取り組む(販売に あたっては、イベントでの販売のほか、インターネット販売を行いつつ、そ の反応を確認しながら仲買業者を通じた流通にも取り組む)。

②イカ釣り漁業者は、鮮魚出荷する際の白化抑制に努めるため、船上でのト レーへの積み込み作業においてスルメイカを氷から溶けた真水に触れず、か つ、氷焼けを防いだ状態での低温管理を徹底する。また、加工施設を活用 し、「イカ」の加工品開発によるブランド化に取り組む。さらに、漁協や町 と連携し潮風トレイルや三陸復興国立公園などの観光客を対象に「一夜干し 焼きイカ」などの加工体験を企画するとともに、加工品の販売促進と魚食普 及に努める。

③採介藻漁業者は、これまでウニの殻剥きのみに使用してきた紫外線濾過海 水殺菌装置をアワビや海藻類の洗浄にも使用することで、採介藻類全般にお ける徹底した品質管理に努める。また、採介藻類の「はしかみブランド」の 確立に向けた加工品開発に積極的に取組むとともに、傷物や商品価値が低く 自家消費用として扱ってきたものについても、集客数の多い「いちご煮祭り (「いちご煮」とは、ウニとアワビを具材とした吸い物のこと)」等のイベ ントにおいて来場者の声を確認しつつ販売を行うとともに、インターネット 販売等の可能性を検討する。

④その他、各漁業者は、地域イベントとして最も集客数の多い「いちご煮祭 漁業所得向上 | り」が7月下旬頃に開催されるため、夏場と比較して、冬場に漁獲される水産 のための取組 |物の販売促進活動が限定的となることから、町や漁協の協力を得て加工施設 内に「瞬間冷凍庫」を設置し、これを活用して、イクラなどの冷凍保存を行 い夏場に提供することにより、積極的な魚食普及活動を展開する。このほ か、時化などの漁獲量が不安定となる時期での安定供給にも取り組むこと で、漁業者所得の向上と安定化を図る。

> ※ 町と漁協は、2年目の取組を踏まえ、青森県食品総合研究所が実施する研 修会等を活用して、引き続き、漁業者の鮮度保持技術の普及・向上を図ると ともに、加工施設・体験施設及び瞬間冷凍庫の整備を行う。

(2)体験施設の整備による魚食普及活動

漁業者は、町が新たに整備する体験施設を活用し、町が実施する「いちご煮 祭り」等のイベントにおいて、祭り来場者を対象としたウニの設剥き・ウニ 丼づくり体験ツアーなどをサブイベントとして企画し、沿岸地区住民だけで なく、内陸地区住民など町内外を含め、より広範な魚食普及に努める。

(3) 資源管理への取組み

①漁業者は、資源管理・増殖を図るため、ウニ・アワビの種苗購入・放流を 増やすとともに、資源管理計画に基づいた制限や自主的な漁業期間、漁獲方 法、操業時間、漁獲体長制限を設け、密漁監視体制を強化することで、資源 の適正な管理と増殖に努める。また、既存の増殖施設を活用し、深浅・並行 移植と雑海藻などを餌料とした畜養にも取り組む。

②漁協は、資源管理・増殖を図るため、青森県栽培漁業振興協会と連携しヒ ラメ及びキツネメバルの稚魚放流を行うとともに、県の資源管理計画等に基 づき漁獲体長制限や小型魚の再放流を行う

漁業コスト削 減のための取

漁業経営セーフティネット構築等事業に加入している漁船漁業13名の特別 対策事業加入者 (階上漁業協同組合に所属する13名) を含めた漁船漁業者34 名は、船底清掃及び低速走行を定期的に実施し、基準年と比べて燃油コスト |7%の削減を目指す。

4年目(平成29年度)

(1)加工施設整備による魚価向上

①刺網、篭・はえ縄、小型定置網漁業者は、町と漁協が整備する加工施設を活用し、「サケ」「タラ」「タコ」などについて「はしかみブランド」の確立を目指すとともに6次産業化を積極的に推進するため、漁協女性部や町内水産加工業者、漁協、町など官民の協働により、加工品の開発と普及活動に取り組む。また、これまで未利用・低利用であった「ドンコ」等の混獲魚を有効に活用し販売するべく、町や漁協の協力を得て「ドンコ祭り」等のイベントを開催し、来場者の声を確認しつつ鮮魚や加工品出荷に取り組む(販売にあたっては、イベントでの販売のほか、インターネット販売を行いつつ、その反応を確認しながら仲買業者を通じた流通にも取り組む)。

これらに取組むことで、刺網漁業者は5.4%、篭・はえ縄漁業者は7.0%、小型定置網漁業者は9.5%の所得向上を目指す。

②イカ釣り漁業者は、鮮魚出荷する際の白化抑制に努めるため、船上でのトレーへの積み込み作業においてスルメイカを氷から溶けた真水に触れず、かつ、氷焼けを防いだ状態での低温管理を徹底する。また、加工施設を活用し、「イカ」の加工品開発によるブランド化に取り組む。さらに、漁協や町と連携し潮風トレイルや三陸復興国立公園などの観光客を対象に「一夜干し焼きイカ」などの加工体験を企画するとともに、加工品の販売促進と魚食普及に努める。

これらに取組むことで、2.8%の所得向上を目指す。

③採介藻漁業者は、これまでウニの殻剥きのみに使用してきた紫外線濾過海水殺菌装置をアワビや海藻類の洗浄にも使用することで、採介藻類全般における徹底した品質管理に努める。また、採介藻類の「はしかみブランド」の確立に向けた加工品開発に積極的に取組むとともに、傷物や商品価値が低く自家消費用として扱ってきたものについても、集客数の多い「いちご煮祭り(「いちご煮」とは、ウニとアワビを具材とした吸い物のこと)」等のイベントにおいて来場者の声を確認しつつ販売を行うとともに、インターネット販売等の可能性を検討する。

漁業所得向上 のための取組

これらに取組むことで、2.2%の所得向上を目指す。

④その他、各漁業者は、地域イベントとして最も集客数の多い「いちご煮祭り」が7月下旬頃に開催されるため、夏場と比較して、冬場に漁獲される水産物の販売促進活動が限定的となることから、町や漁協の協力を得て加工施設内に「瞬間冷凍庫」を設置し、これを活用して、イクラなどの冷凍保存を行い夏場に提供することにより、積極的な魚食普及活動を展開する。このほか、時化などの漁獲量が不安定となる時期での安定供給にも取り組むことで、漁業者所得の向上と安定化を図る。

※ 町と漁協は、完成した加工施設及び体験施設の適正な管理・運営に努める。

(2)体験施設の整備による魚食普及活動

漁業者は、町が新たに整備する体験施設を活用し、町が実施する「いちご煮祭り」等のイベントにおいて、祭り来場者を対象としたウニの設剥き・ウニ丼づくり体験ツアーなどをサブイベントとして企画し、沿岸地区住民だけでなく、内陸地区住民など町内外を含め、より広範な魚食普及に努める。

(3) 資源管理への取組み

①漁業者は、資源管理・増殖を図るため、ウニ・アワビの種苗購入・放流を増やすとともに、資源管理計画に基づいた制限や自主的な漁業期間、漁獲方法、操業時間、漁獲体長制限を設け、密漁監視体制を強化することで、資源の適正な管理と増殖に努める。また、既存の増殖施設を活用し、深浅・並行移植と雑海藻などを餌料とした畜養にも取り組む。

②漁協は、資源管理・増殖を図るため、青森県栽培漁業振興協会と連携しヒラメ及びキツネメバルの稚魚放流を行うとともに、県の資源管理計画等に基づき漁獲体長制限や小型魚の再放流を行う。

漁業コスト削減のための取

漁業経営セーフティネット構築等事業に加入している漁船漁業13名の特別対策事業加入者(階上漁業協同組合に所属する13名)を含めた漁船漁業者34名は、船底清掃及び低速走行を定期的に実施し、基準年と比べて燃油コスト7%の削減を目指す。

活用する支援 措置等

産地水産業強化支援事業、階上町水産振興事業

5年目(平成30年度)

(1)加工施設整備による魚価向上

①刺網、篭・はえ縄、小型定置網漁業者は、町と漁協が整備する加工施設を活用し、「サケ」「タラ」「タコ」などについて「はしかみブランド」の確立を目指すとともに6次産業化を積極的に推進するため、漁協女性部や町内水産加工業者、漁協、町など官民の協働により、加工品の開発と普及活動に取り組む。また、これまで未利用・低利用であった「ドンコ」等の混獲魚を有効に活用し販売するべく、町や漁協の協力を得て「ドンコ祭り」等のイベントを開催し、来場者の声を確認しつつ鮮魚や加工品出荷に取り組む(販売にあたっては、イベントでの販売のほか、インターネット販売を行いつつ、その反応を確認しながら仲買業者を通じた流通にも取り組む)。

これらに取組むことで、刺網漁業者は5.4%、篭・はえ縄漁業者は7.0%、小型定置網漁業者は9.5%の所得向上を目指す。

②イカ釣り漁業者は、鮮魚出荷する際の白化抑制に努めるため、船上でのトレーへの積み込み作業においてスルメイカを氷から溶けた真水に触れず、かつ、氷焼けを防いだ状態での低温管理を徹底する。また、加工施設を活用し、「イカ」の加工品開発によるブランド化に取り組む。さらに、漁協や町と連携し潮風トレイルや三陸復興国立公園などの観光客を対象に「一夜干し焼きイカ」などの加工体験を企画するとともに、加工品の販売促進と魚食普及に努める。

これらに取組むことで、2.8%の所得向上を目指す。

③採介藻漁業者は、これまでウニの設剥きのみに使用してきた紫外線濾過海水殺菌装置をアワビや海藻類の洗浄にも使用することで、採介藻類全般における徹底した品質管理に努める。また、採介藻類の「はしかみブランド」の確立に向けた加工品開発に積極的に取組むとともに、傷物や商品価値が低く自家消費用として扱ってきたものについても、集客数の多い「いちご煮祭り(「いちご煮」とは、ウニとアワビを具材とした吸い物のこと)」等のイベントにおいて来場者の声を確認しつつ販売を行うとともに、インターネット販売等の可能性を検討する。

漁業所得向上のための取組

これらに取組むことで、10.3%の所得向上を目指す。

④その他、各漁業者は、地域イベントとして最も集客数の多い「いちご煮祭り」が7月下旬頃に開催されるため、夏場と比較して、冬場に漁獲される水産物の販売促進活動が限定的となることから、町や漁協の協力を得て加工施設内に「瞬間冷凍庫」を設置し、これを活用して、イクラなどの冷凍保存を行い夏場に提供することにより、積極的な魚食普及活動を展開する。このほか、時化などの漁獲量が不安定となる時期での安定供給にも取り組むことで、漁業者所得の向上と安定化を図る。

※ 町と漁協は、完成した加工施設及び体験施設の適正な管理・運営に努める。

(2)体験施設の整備による魚食普及活動

漁業者は、町が新たに整備する体験施設を活用し、町が実施する「いちご煮祭り」等のイベントにおいて、祭り来場者を対象としたウニの殻剥き・ウニ丼づくり体験ツアーなどをサブイベントとして企画し、沿岸地区住民だけでなく、内陸地区住民など町内外を含め、より広範な魚食普及に努める。

(3) 資源管理への取組み

①漁業者は、資源管理・増殖を図るため、ウニ・アワビの種苗購入・放流を増やすとともに、資源管理計画に基づいた制限や自主的な漁業期間、漁獲方法、操業時間、漁獲体長制限を設け、密漁監視体制を強化することで、資源の適正な管理と増殖に努める。また、既存の増殖施設を活用し、深浅・並行移植と雑海藻などを餌料とした畜養にも取り組む。

	②漁協は、資源管理・増殖を図るため、青森県栽培漁業振興協会と連携しヒラメ及びキツネメバルの稚魚放流を行うとともに、県の資源管理計画等に基づき漁獲体長制限や小型魚の再放流を行う。
漁業コスト削 減のための取 組	漁業経営セーフティネット構築等事業に加入している漁船漁業13名の特別対策事業加入者(階上漁業協同組合に所属する13名)を含めた漁船漁業者34名は、船底清掃及び低速走行を定期的に実施し、基準年と比べて燃油コスト7%の削減を目指す。
活用する支援 措置等	階上町水産振興事業

- ※プランの実施期間が6年以上となる場合、記載欄は適宜増やすこと。
- ※「活用する支援措置等」欄に記載するのは国の支援措置に限らない。

1	1)	朗亿	機関	الم	の油	堆
l	4)	一一一	(1茂(美)		リノコ牢・	ł#

4 目標

(1)数值目標

\			
		直近5ヵ年の平均	
		①採介藻漁業	千円
	甘淮左	②刺網漁業	千円
	基準年	③篭・はえ縄漁業	千円
		④小型定置漁業	千円
 漁業所得の向上10%以上		⑤イカ釣り漁業	千円
温米所持の同工1090以上		平成30年度	
		①採介藻漁業	千円
	口抽左	②刺網漁業	千円
	目標年	③篭・はえ縄漁業	千円
		④小型定置漁業	千円
		⑤イカ釣り漁業	千円

(2) 上記の算出方法及びその妥当性

※算出の根拠及びその方法等について詳細に記載し、必要があれば資料を添付すること。

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

TAME 1 & O CO OBJETICA CONTINUO DE COBRETA			
事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性		
①産地水産業強化支援事業	地域水産業の活性化を図ることを目的とした、加工作業所及び 漁業体験施設など、海業支援のための施設を整備するととも に、水産物鮮度保持講習会等を実施することで、地域水産物の 鮮度保持技術の向上や漁業体験交流を通じた地域資源の付加価 値創造を図る漁業者の取組みを支援する。		
②省燃油対策推進事業	船底状態改善等の省燃油活動に取組む漁船漁業者グループに対 し支援する。		
③階上町水産振興事業	資源増大を図るためのウニやアワビの種苗放流、漁業者や町水 産振興協議会が行う海洋性レクリエーション事業など、水産振 興を図るための各種取組みを支援する。		

- ※具体的な事業名が記載できない場合は、「事業名」は「未定」とし、「事業内容及び浜の活力 再生プランとの関係性」のみ記載する。
- ※本欄の記載により、関連施策の実施を確約するものではない。