

浜の活力再生プラン

令和6～10年度

第3期

1 地域水産業再生委員会

組織名	小泊地域水産業再生委員会
代表者名	会長 成田直人（小泊漁業協同組合 代表理事組合長）

再生委員会の構成員	小泊漁業協同組合、下前漁業協同組合、中泊町、西北地域県民局地域農林水産部西北地方水産事務所
オブザーバー	なし

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	【地域】中泊町小泊（小泊漁業協同組合、下前漁業協同組合） 【漁業の種類】 青森県中泊町小泊地域漁業者258名 イカ釣り・ヤリイカ光力敷網漁業（97名）、メバル固定式刺網漁業・一本釣り漁業（99名）、各種刺網漁業（59名）、マグロ漁業（36名）、エビ籠漁業（1名） （令和4年末現在）
-------------------	--

2 地域の現状

（1）関連する水産業を取り巻く現状等

中泊町小泊地域はイカ釣りやマグロ釣り、各種刺網・各種定置網漁業など多種多様な漁業が基幹産業の地域である。特にメバルは、青森県内で1位の水揚げを誇る魚種であり、町の魚として定着している。しかし、近年、漁船の燃料費及び漁業資材の高騰、魚価安により漁業所得が減少していることから、同地域における漁業経営の安定化を図ることが課題となっている。このような状況下において、水揚げされる漁獲物については、安心・安全、そして品質管理の観点から、荷捌き施設の衛生管理が必要不可欠であるが、現在の荷捌き施設では、衛生管理マニュアルや作業手順書など運用してはいるが、施設においては、現施設の構造が開放型であるため、防鳥ネットの設置や手洗い場、足洗い場などの衛生管理に対する整備も必要である。また、地先資源においては、ウスメバルやキツネメバルの放流を実施しているが、年々漁獲量が減少しているため、獲る漁業から育てる漁業への転換を考えていかなければならない。

中泊町小泊地域の漁業者は現在258名（令和4年末）おり、60歳以上の漁業者は全体の70%を占める。一方、50歳未満の漁業者は20%であり、同地域の漁業者の高齢化・減少は顕著である。そのため、今後、これまで同地域の基幹産業を担ってきた漁業が衰退する可能性が大きいことから、漁業後継者や新規漁業就業希望者を確保育成することが急務となっている。

（2）その他の関連する現状等

中泊町の人口は、9,894人（令和4年度末）であり、65歳以上の高齢化率は46%である。2045年の人口減少問題では、現在の半分以下になる予想である。UIターンを促進すべく定住・移住施策を各分野で強化していく。

中泊町の観光は、特に小泊地域の景勝地とイベントを主な観光資源と位置付け誘客促進を行っている。奥津軽エリアの新緑と小泊海岸線を歩く「竜泊ラインウォーク」や折腰内ビーチで開催される「ビーチサッカーフェスタ」などイベントも多彩である。特に6月～8月の期間に行われる、中泊活ハマクラブ（平成25年12月に小泊漁協の若手漁師と行政の職員などが設立）主催の「津軽海峡メバル網はぐし体験ツアー」は、漁業体験を通じて漁業の魅力を伝える目玉のイベントとして定着しつつある。また、中泊町の新・ご当地グルメ、「中泊メバルの刺身と煮付け膳」（メバル膳）をはじめとした中泊メバルシリーズは累計販売149,066品、経済波及効果は約7億円以上（令和4年度末）となり、メバルの訴求・発信を行っている。

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

①漁業収入向上のための取組

- ・町、漁協及び漁業者が小泊地域で水揚げされる水産物の高付加価値化推進活動（活〆や神経〆の講習会、冷却による品質向上、水揚げ時における鮮魚の出荷方法、その他魚介類の鮮度保持、）を継続し、一括競りにおけるコスト削減や、引き続きインターネット等を使用した鮮魚販売を検討する。
- ・消費地（首都圏や関西圏など）でのフェアやイベントの開催、トップセールスを通じて、鮮魚あるいは加工品の商談会の開催、販路拡大を目指す。また、水産物加工品の新規開発を行う。
- ・町の新・ご当地グルメ「中泊メバル膳」のリニューアルや新メニューの開発を実施。
- ・町、漁協及び漁業者が密漁監視体制を強化し、水産資源増大のため稚アワビやウスメバルやキツネメバル稚魚の放流を継続。
- ・青森県がウスメバルやヤリイカ等の地先資源増殖を目指して実施する、小泊地先の魚礁漁場と増殖場、下前地先の増殖場の着実な整備促進を継続して要望していく。
- ・地先で親ナマコを採取し、施設内で繁殖・育成したナマコの幼生を放流し、ナマコの増殖を目指す。また、放流効果を高めるため、現状より効果的な資源管理手法を検討し、実施する。

②漁業コスト削減のための取組

- ・漁業者が燃油高騰に対応するため、漁船の使用燃料抑制のための省燃油活動を継続。前期では省燃油活動に取り組み燃油経費を削減したが、燃油高騰により燃料費の削減には至らなかったため、引き続き省燃油活動を実施し燃料費の削減に取り組む。

③浜の活性化のための取組

- ・町、漁業者及び小泊地域住民（中泊活ハマクラブ・漁協婦人部等）が、漁業後継者・新規漁業就労者の育成確保及び水産振興・魚食普及（学校給食に提供）・地産地消・水産観光（ブルーツーリズム）活動を継続。
- ・海業体験の商品を開発し、観光産業と連携していく。

(3) 資源管理に係る取組

小泊地域のウスメバルは「青森県ウスメバル資源回復計画（平成19年3月に公表）」に基づき、同地域のウスメバルの資源を守るため、小型魚の荷受け制限や休漁日設定、漁具の制限等を行っている。また、アワビやナマコ、ウニ、エゴノリ等の海藻類は青森県海面漁業調整規則第36条及び第37条と漁協の共同漁業権行使規則に基づき、操業期間や操業回数、漁獲方法、漁獲サイズ等の制限を行っている。

(4) 具体的な取組内容

1 年目（令和 6 年度） 所得向上率（基準年比）4.1%

漁業収入向上のための取組	①全漁業者は、町と漁協が漁港荷捌き所の衛生管理のための施設整備を進めるに当たって効果的なものとなるよう、1 期目・2 期目に引き続き漁協職員と協力して水産物鮮度保持講習会（活締めや神経締め等含む）を開催する。 また、引き続き省燃油活動を積極的に行い、コスト削減に努める。 漁業者が水産物鮮度保持講習会等を通して漁業種類別に魚類の魚価向上に取り組む内容は、以下のとおり。 ・スルメイカ、ヤリイカ 漁業者は、釣り、光力敷網で漁獲したイカについて、活氷や氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・ウスメバル 漁業者は、刺網・一本釣漁業で水揚げするウスメバルについて、船上で海水と真水を混ぜた冷却水（水温5℃以下、塩分濃度1%）を使用して体色を向上させ、魚体を傷つけることのないよう従来の手カギを廃止し、加えて魚体を左向きに並べることでよりいっそうのブランド化を図り、毎年1%の単価向上を目指す。また、漁協は町の補助金も活用し、県水産総合研究所と連携してウスメバル稚魚の中間育成・放流手法を習得し、ウスメバルの資源管理、増殖に努める。 ・クロマグロ 漁業者は、延縄漁業で水揚げするクロマグロのほとんどについて、神経氷により鮮度保持を行っているが、更に神経氷後の冷海水保存などにより身焼け防止措置を行う。また、単価の安い時期ではなく、単価の高い時期を狙って漁獲を行う。以上のことで、毎年1%の単価向上を目指す。 ・マダラ 漁業者は、刺網漁で多く獲れるマダラは、鮮度が落ちやすいため、氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・エビ 漁業者は、活シマエビ・活ボタンエビの鮮度保持技術を向上させ、これまで使用してきた海水殺菌・冷却装置の他、エアーレーション又は高濃度酸素発生装置等を活用することにより、毎年1%の単価向上を目指す。 ②町と漁協、漁業者は、漁業関係者（中泊町活ハマクラブ等）の協力を得て、引き続き、地元及び県内外への販売促進活動（インターネットを活用した鮮魚販売含む）や水産観光活動（「津軽海峡メバル網外し体験ツアー」などのブルーツーリズム）を行う。また、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品について、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ③町と漁協、漁業者は、当地域のブランド魚「津軽海峡メバル」（平成30年2月地域団体商標登録）については、企業や県東京事務所と連携し、主に首都圏や関西圏におけるフェアやイベントでの商談を1回以上行い、販路拡大を目指す。 ④町は、北海道新幹線開業に合わせて企画・開発した「中泊メバル膳」について、荒天時にも安定的に供給できる体制を構築し販売促進を目指す。また、「中泊メバル膳」のリニューアルを検討し、更に訴求・発信を加速させる。 漁業者は、「中泊メバル膳」に使用するスルメイカ・ヤリイカの、船上での活イカ・活氷や氷焼け対策（シート使用）等の鮮度保持技術を向上させ、漁業所得の向上を目指す。
--------------	--

	⑤町は、水産物加工品について、新商品として、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品を、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ⑥漁協、漁業者は、同地域の漁業者の高齢化・担い手不足対策として、小中学生を対象に漁師担い手育成事業として町の支援を得て、漁業後継者や新規漁業就業希望者の確保育成を行う。 ⑦漁業者と漁協は、同地域の水産資源を増大させるために、町が行う中泊町水産資源保全推進事業を活用し、稚アワビ、ウスメバル稚魚等の放流を行い（ウスメバル20,000尾、稚アワビ10,000個を毎年放流）、町の支援により建設した密漁監視小屋を有効利用した監視体制に基づき、密漁を防止する。 ⑧全漁業者は、上記の取り組みを進めつつ、県が実施する水産環境整備事業の促進を県に要望する。 ⑨漁業者及び漁協は、県水産総合研究所の指導のもと、地先の親ナマコを採取し、施設内で繁殖・育成したナマコの幼生を放流し資源増大を図る。また、放流効果を高めるため、現状より効果的な資源管理手法を検討する。
漁業コスト削減のための取組	小泊地域の漁業者グループが漁船の船底や舵、プロペラ等の清掃や減速航行（1～2ノット減速）を行い、基準年の17%燃油削減を目指す。
漁村の活性化のための取組	漁業者及び漁協は、町や中泊町文化観光交流協会と連携し、海業体験の商品を開発するため、ワークショップを開催し検討していく。
活用する支援措置等	水産環境整備事業、中泊町水産資源保全推進事業、ALPS基金事業

2年目（令和7年度） 所得向上率（基準年比）6.5%

漁業収入向上のための取組	①全漁業者は、町と漁協が漁港荷捌き所の衛生管理のための施設整備を進めるに当たって効果的なものとなるよう、1期目・2期目に引き続き漁協職員と協力して水産物鮮度保持講習会（活締めや神経締め等含む）を開催する。 また、引き続き省燃油活動を積極的に行い、コスト削減に努める。 漁業者が水産物鮮度保持講習会等を通して漁業種類別に魚類の魚価向上に取り組む内容は、以下のとおり。 ・スルメイカ、ヤリイカ 漁業者は、釣り、光力敷網で漁獲したイカについて、活氷や氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・ウスメバル 漁業者は、刺網・一本釣り漁業で水揚げするウスメバルについて、船上で海水と真水を混ぜた冷却水（水温5℃以下、塩分濃度1%）を使用して体色を向上させ、魚体を傷つけることのないよう従来の手カギを廃止し、加えて魚体を左向きに並べることでよりいっそうのブランド化を図り、毎年1%の単価向上を目指す。また、漁協は町の補助金も活用し、県水産総合研究所と連携してウスメバル稚魚の中間育成・放流手法を習得し、ウスメバルの資源管理、増殖に努める。 ・クロマグロ 漁業者は、延縄漁業で水揚げするクロマグロのほとんどについて、神経氷により鮮度保持を行っているが、更に神経氷後の冷海水保存などにより身焼け防止措置を行う。また、単価の安い時期ではなく、単価の高い時期を狙って漁獲を行う。以上のことで、毎年1%の単価向上を目指す。 ・マダラ 漁業者は、刺網漁で多く獲れるマダラは、鮮度が落ちやすいため、氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・エビ 漁業者は、活シマエビ・活ボタンエビの鮮度保持技術を向上させ、これまで使
--------------	--

	用してきた海水殺菌・冷却装置の他、エアーレーション又は高濃度酸素発生装置等を活用することにより、毎年1%の単価向上を目指す。 ②町と漁協、漁業者は、漁業関係者（中泊町活ハマクラブ等）の協力を得て、引き続き、地元及び県内外への販売促進活動（インターネットを活用した鮮魚販売含む）や水産観光活動（「津軽海峡メバル網外し体験ツアー」などのブルーツーリズム）を行う。また、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品について、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ③町と漁協、漁業者は、当地域のブランド魚「津軽海峡メバル」（平成30年2月地域団体商標登録）については、企業や県東京事務所と連携し、主に首都圏や関西圏におけるフェアやイベントでの商談を1回以上行い、販路拡大を目指す。 ④町は、北海道新幹線開業に合わせて企画・開発した「中泊メバル膳」について、荒天時にも安定的に供給できる体制を構築し販売促進を目指す。また、「中泊メバル膳」のリニューアルを検討し、更に訴求・発信を加速させる。 漁業者は、「中泊メバル膳」に使用するスルメイカ・ヤリイカの、船上での活イカ・活メや氷焼け対策（シート使用）等の鮮度保持技術を向上させ、漁業所得の向上を目指す。 ⑤町は、水産物加工品について、新商品として、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品を、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ⑥漁協、漁業者は、同地域の漁業者の高齢化・担い手不足対策として、小中学生を対象に漁師担い手育成事業として町の支援を得て、漁業後継者や新規漁業就業希望者の確保育成を行う。 ⑦漁業者と漁協は、同地域の水産資源を増大させるために、町が行う中泊町水産資源保全推進事業を活用し、稚アワビ、ウスメバル稚魚等の放流を行い（ウスメバル20,000尾、稚アワビ10,000個を毎年放流）、町の支援により建設した密漁監視小屋を有効利用した監視体制に基づき、密漁を防止する。 ⑧全漁業者は、上記の取り組みを進めつつ、県が実施する水産環境整備事業の促進を県に要望する。 ⑨漁業者及び漁協は、県水産総合研究所の指導のもと、地先の親ナマコを採取し、施設内で繁殖・育成したナマコの幼生を放流し資源増大を図る。また、放流効果を高めるため、現状より効果的な資源管理手法を検討する。
漁業コスト削減のための取組	小泊地域の漁業者グループが漁船の船底や舵、プロペラ等の清掃や減速航行（1～2ノット減速）を行い、基準年の17%燃油削減を目指す。
漁村の活性化のための取組	漁業者及び漁協は、町や中泊町文化観光交流協会と連携し、ワークショップで検討した商品について、モニターツアーを開催する。
活用する支援措置等	水産環境整備事業、中泊町水産資源保全推進事業、ALPS基金事業

3年目（令和8年度） 所得向上率（基準年比）8.8%

漁業収入向上のための取組	①全漁業者は、町と漁協が漁港荷捌き所の衛生管理のための施設整備を進めるに当たって効果的なものとなるよう、1期目・2期目に引き続き漁協職員と協力して水産物鮮度保持講習会（活締めや神経締め等含む）を開催する。 また、引き続き省燃油活動を積極的に行い、コスト削減に努める。 漁業者が水産物鮮度保持講習会等を通して漁業種類別に魚類の魚価向上に取り組む内容は、以下のとおり。 ・スルメイカ、ヤリイカ 漁業者は、釣り、光力敷網で漁獲したイカについて、活メや氷などで冷やし込
--------------	--

みを行い鮮度保持に努め、毎年１％の単価向上を目指す。

・ウスメバル

漁業者は、刺網・一本釣漁業で水揚げするウスメバルについて、船上で海水と真水を混ぜた冷却水（水温５℃以下、塩分濃度１％）を使用して体色を向上させ、魚体を傷つけることのないよう従来の手カギを廃止し、加えて魚体を左向きに並べることでよりいっそうのブランド化を図り、毎年１％の単価向上を目指す。また、漁協は町の補助金も活用し、県水産総合研究所と連携してウスメバル稚魚の中間育成・放流手法を習得し、ウスメバルの資源管理、増殖に努める。

・クロマグロ

漁業者は、延縄漁業で水揚げするクロマグロのほとんどについて、神経ペにより鮮度保持を行っているが、更に神経ペ後の冷海水保存などにより身焼け防止措置を行う。また、単価の安い時期ではなく、単価の高い時期を狙って漁獲を行う。以上のことで、毎年１％の単価向上を目指す。

・マダラ

漁業者は、刺網漁で多く獲れるマダラは、鮮度が落ちやすいため、氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年１％の単価向上を目指す。

・エビ

漁業者は、活シマエビ・活ボタンエビの鮮度保持技術を向上させ、これまで使用してきた海水殺菌・冷却装置の他、エアーレーション又は高濃度酸素発生装置等を活用することにより、毎年１％の単価向上を目指す。

②町と漁協、漁業者は、漁業関係者（中泊町活ハマクラブ等）の協力を得て、引き続き、地元及び県内外への販売促進活動（インターネットを活用した鮮魚販売含む）や水産観光活動（「津軽海峡メバル網外し体験ツアー」などのブルーツーリズム）を行う。また、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品について、少なくとも１種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。

③町と漁協、漁業者は、当地域のブランド魚「津軽海峡メバル」（平成30年2月地域団体商標登録）については、企業や県東京事務所と連携し、主に首都圏や関西圏におけるフェアやイベントでの商談を１回以上行い、販路拡大を目指す。

④町は、北海道新幹線開業に合わせて企画・開発した「中泊メバル膳」について、荒天時にも安定的に供給できる体制を構築し販売促進を目指す。また、「中泊メバル膳」のリニューアルを検討し、更に訴求・発信を加速させる。

漁業者は、「中泊メバル膳」に使用するスルメイカ・ヤリイカの、船上での活イカ・活ペや氷焼け対策（シート使用）等の鮮度保持技術を向上させ、漁業所得の向上を目指す。

⑤町は、水産物加工品について、新商品として、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品を、少なくとも１種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。

⑥漁協、漁業者は、同地域の漁業者の高齢化・担い手不足対策として、小中学生を対象に漁師担い手育成事業として町の支援を得て、漁業後継者や新規漁業就業希望者の確保育成を行う。

⑦漁業者と漁協は、同地域の水産資源を増大させるために、町が行う中泊町水産資源保全推進事業を活用し、稚アワビ、ウスメバル稚魚等の放流を行い（ウスメバル20,000尾、稚アワビ10,000個を毎年放流）、町の支援により建設した密漁監視小屋を有効利用した監視体制に基づき、密漁を防止する。

⑧全漁業者は、上記の取り組みを進めつつ、県が実施する水産環境整備事業の促進を県に要望する。

⑨漁業者及び漁協は、県水産総合研究所の指導のもと、地先の親ナマコを採取

	し、施設内で繁殖・育成したナマコの幼生を放流し資源増大を図る。また、放流効果を高めるため、現状より効果的な資源管理手法を検討する。
漁業コスト削減のための取組	小泊地域の漁業者グループが漁船の船底や舵、プロペラ等の清掃や減速航行（1～2ノット減速）を行い、基準年の17%燃油削減を目指す。
漁村の活性化のための取組	漁業者及び漁協は、町や中泊町文化観光交流協会と連携し、モニターツアーを数回開催し、アンケートを実施。観光事業者に提案する。
活用する支援措置等	水産環境整備事業、中泊町水産資源保全推進事業、ALPS基金事業

4年目（令和9年度） 所得向上率（基準年比）11.2%

漁業収入向上のための取組	①全漁業者は、町と漁協が漁港荷捌き所の衛生管理のための施設整備を進めるに当たって効果的なものとなるよう、1期目・2期目に引き続き漁協職員と協力して水産物鮮度保持講習会（活締めや神経締め等含む）を開催する。 また、引き続き省燃油活動を積極的に行い、コスト削減に努める。 漁業者が水産物鮮度保持講習会等を通して漁業種類別に魚類の魚価向上に取り組む内容は、以下のとおり。 ・スルメイカ、ヤリイカ 漁業者は、釣り、光力敷網で漁獲したイカについて、活氷や氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・ウスメバル 漁業者は、刺網・一本釣漁業で水揚げするウスメバルについて、船上で海水と真水を混ぜた冷却水（水温5℃以下、塩分濃度1%）を使用して体色を向上させ、魚体を傷つけることのないよう従来の手カギを廃止し、加えて魚体を左向きに並べることでよりいっそうのブランド化を図り、毎年1%の単価向上を目指す。また、漁協は町の補助金も活用し、県水産総合研究所と連携してウスメバル稚魚の中間育成・放流手法を習得し、ウスメバルの資源管理、増殖に努める。 ・クロマグロ 漁業者は、延縄漁業で水揚げするクロマグロのほとんどについて、神経氷により鮮度保持を行っているが、更に神経氷後の冷海水保存などにより身焼け防止措置を行う。また、単価の安い時期ではなく、単価の高い時期を狙って漁獲を行う。以上のことで、毎年1%の単価向上を目指す。 ・マダラ 漁業者は、刺網漁で多く獲れるマダラは、鮮度が落ちやすいため、氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・エビ 漁業者は、活シマエビ・活ボタンエビの鮮度保持技術を向上させ、これまで使用してきた海水殺菌・冷却装置の他、エアーレーション又は高濃度酸素発生装置等を活用することにより、毎年1%の単価向上を目指す。 ②町と漁協、漁業者は、漁業関係者（中泊町活ハマクラブ等）の協力を得て、引き続き、地元及び県内外への販売促進活動（インターネットを活用した鮮魚販売含む）や水産観光活動（「津軽海峡メバル網外し体験ツアー」などのブルーツーリズム）を行う。また、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品について、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ③町と漁協、漁業者は、当地域のブランド魚「津軽海峡メバル」（平成30年2月地域団体商標登録）については、企業や県東京事務所と連携し、主に首都圏や関西圏におけるフェアやイベントでの商談を1回以上行い、販路拡大を目指す。 ④町は、北海道新幹線開業に合わせて企画・開発した「中泊メバル膳」について、荒天時にも安定的に供給できる体制を構築し販売促進を目指す。また、「中泊メバル膳」のリニューアルを検討し、更に訴求・発信を加速させる。 漁業者は、「中泊メバル膳」に使用するスルメイカ・ヤリイカの、船上での活イカ・活氷や氷焼け対策（シート使用）等の鮮度保持技術を向上させ、漁業所得の向上を目指す。
--------------	--

	⑤町は、水産物加工品について、新商品として、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品を、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ⑥漁協、漁業者は、同地域の漁業者の高齢化・担い手不足対策として、小中学生を対象に漁師担い手育成事業として町の支援を得て、漁業後継者や新規漁業就業希望者の確保育成を行う。 ⑦漁業者と漁協は、同地域の水産資源を増大させるために、町が行う中泊町水産資源保全推進事業を活用し、稚アワビ、ウスメバル稚魚等の放流を行い（ウスメバル20,000尾、稚アワビ10,000個を毎年放流）、町の支援により建設した密漁監視小屋を有効利用した監視体制に基づき、密漁を防止する。 ⑧全漁業者は、上記の取り組みを進めつつ、県が実施する水産環境整備事業の促進を県に要望する。 ⑨漁業者及び漁協は、県水産総合研究所の指導のもと、地先の親ナマコを採取し、施設内で繁殖・育成したナマコの幼生を放流し資源増大を図る。また、放流効果を高めるため、現状より効果的な資源管理手法を検討する。
漁業コスト削減のための取組	小泊地域の漁業者グループが漁船の船底や舵、プロペラ等の清掃や減速航行（1～2ノット減速）を行い、基準年の17%燃油削減を目指す。
漁村の活性化のための取組	漁業者及び漁協は、海業体験を企画した商品について、観光事業者と連携して交流人口の増大及び外貨獲得を目指す。
活用する支援措置等	水産環境整備事業、中泊町水産資源保全推進事業、ALPS基金事業

5年目（令和10年度） 所得向上率（基準年比）13.8%

漁業収入向上のための取組	①全漁業者は、町と漁協が漁港荷捌き所の衛生管理のための施設整備を進めるに当たって効果的なものとなるよう、1期目・2期目に引き続き漁協職員と協力して水産物鮮度保持講習会（活締めや神経締め等含む）を開催する。 また、引き続き省燃油活動を積極的に行い、コスト削減に努める。 漁業者が水産物鮮度保持講習会等を通して漁業種類別に魚類の魚価向上に取り組む内容は、以下のとおり。 ・スルメイカ、ヤリイカ 漁業者は、釣り、光力敷網で漁獲したイカについて、活氷や氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・ウスメバル 漁業者は、刺網・一本釣漁業で水揚げするウスメバルについて、船上で海水と真水を混ぜた冷却水（水温5℃以下、塩分濃度1%）を使用して体色を向上させ、魚体を傷つけることのないよう従来の手カギを廃止し、加えて魚体を左向きに並べることでよりいっそうのブランド化を図り、毎年1%の単価向上を目指す。また、漁協は町の補助金も活用し、県水産総合研究所と連携してウスメバル稚魚の中間育成・放流手法を習得し、ウスメバルの資源管理、増殖に努める。 ・クロマグロ 漁業者は、延縄漁業で水揚げするクロマグロのほとんどについて、神経氷により鮮度保持を行っているが、更に神経氷後の冷海水保存などにより身焼け防止措置を行う。また、単価の安い時期ではなく、単価の高い時期を狙って漁獲を行う。以上のことで、毎年1%の単価向上を目指す。 ・マダラ 漁業者は、刺網漁で多く獲れるマダラは、鮮度が落ちやすいため、氷などで冷やし込みを行い鮮度保持に努め、毎年1%の単価向上を目指す。 ・エビ 漁業者は、活シマエビ・活ボタンエビの鮮度保持技術を向上させ、これまで使
--------------	---

	用してきた海水殺菌・冷却装置の他、エアーレーション又は高濃度酸素発生装置等を活用することにより、毎年1%の単価向上を目指す。 ②町と漁協、漁業者は、漁業関係者（中泊町活ハマクラブ等）の協力を得て、引き続き、地元及び県内外への販売促進活動（インターネットを活用した鮮魚販売含む）や水産観光活動（「津軽海峡メバル網外し体験ツアー」などのブルーーツーリズム）を行う。また、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品について、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ③町と漁協、漁業者は、当地域のブランド魚「津軽海峡メバル」（平成30年2月地域団体商標登録）については、企業や県東京事務所と連携し、主に首都圏や関西圏におけるフェアやイベントでの商談を1回以上行い、販路拡大を目指す。 ④町は、北海道新幹線開業に合わせて企画・開発した「中泊メバル膳」について、荒天時にも安定的に供給できる体制を構築し販売促進を目指す。また、「中泊メバル膳」のリニューアルを検討し、更に訴求・発信を加速させる。 漁業者は、「中泊メバル膳」に使用するスルメイカ・ヤリイカの、船上での活イカ・活エビや氷焼け対策（シート使用）等の鮮度保持技術を向上させ、漁業所得の向上を目指す。 ⑤町は、水産物加工品について、新商品として、未利用魚や低利用魚などを材料とした水産加工品を、少なくとも1種類を開発し、当地域の水産物販売促進を目指す。 ⑥漁協、漁業者は、同地域の漁業者の高齢化・担い手不足対策として、小中学生を対象に漁師担い手育成事業として町の支援を得て、漁業後継者や新規漁業就業希望者の確保育成を行う。 ⑦漁業者と漁協は、同地域の水産資源を増大させるために、町が行う中泊町水産資源保全推進事業を活用し、稚アワビ、ウスメバル稚魚等の放流を行い（ウスメバル20,000尾、稚アワビ10,000個を毎年放流）、町の支援により建設した密漁監視小屋を有効利用した監視体制に基づき、密漁を防止する。 ⑧全漁業者は、上記の取り組みを進めつつ、県が実施する水産環境整備事業の促進を県に要望する。 ⑨漁業者及び漁協は、県水産総合研究所の指導のもと、地先の親ナマコを採取し、施設内で繁殖・育成したナマコの幼生を放流し資源増大を図る。また、放流効果を高めるため、現状より効果的な資源管理手法を検討する。
漁業コスト削減のための取組	小泊地域の漁業者グループが漁船の船底や舵、プロペラ等の清掃や減速航行（1～2ノット減速）を行い、基準年の17%燃油削減を目指す。
漁村の活性化のための取組	引き続き、漁業者及び漁協は、海業体験を企画した商品について、観光事業者と連携して交流人口の増大及び外貨獲得を目指す
活用する支援措置等	水産環境整備事業、中泊町水産資源保全推進事業、ALPS基金事業

（5）関係機関との連携

漁業収入向上の取り組みの効果が十分に発揮させるために、青森県関係部局、食品総合研究所、青森県漁業協同組合連合会との連携を強化する。また、県内外の流通、販売業者、飲食店等とも新たな連携を図る。

漁村の活性化のための取組については、中泊町文化観光交流協会や、観光事業者との連携を図る。

(6) 取組の評価・分析の方法・実施体制

年1回以上、再生委員会を開催し、事業の進捗状況を報告、見直しを行いながらプランの推進を図っていく。

4 目標

(1) 所得目標

漁業者の所得の 向上10%以上	基準年		千円
			千円
	目標年		千円
			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

未利用魚及び低利用魚、その他水産物の加工品 開発	基準年	令和5年度： 0 (品)
	目標年	令和10年度： 5 (品)
中泊メバル膳の新メニュー	基準年	令和5年度： 1 (メニュー)
	目標年	令和10年度： 2 (メニュー)
販路拡大	基準年	令和5年度： 1 (回)
	目標年	令和10年度： 6 (回)
海業体験	基準年	令和5年度： 0 (回)
	目標年	令和10年度： 1 (回)

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

○未利用魚及び低利用魚の加工品開発

魚価に直接結び付かない、未・低利用魚や、現在小泊地域で水揚げされている水産物を加工品にすることで魚価所得に繋げていく。実施主体は、漁協婦人部が商品部として組織されている「中泊さかなプロダクツ協議会」で、1年に1商品を開発していく。

○中泊メバル膳の新メニュー

「中泊メバル膳」は、平成27年7月デビューし、8年が経過、累計販売食数が10万食を超え、経済波及効果は約5億8千万円と試算される。その「中泊メバル膳」の効果を継続かつ進化していくために、「中泊メバル料理推進協議会」を実施主体として新メニューを開発していく。

○販路拡大

青森県関係部局と連携したトップセールスなど、年1回以上の商談会及びフェアに参加し、当地域の鮮魚及び加工品の販路拡大を目指す。

○海業体験

津軽海峡交流フェスタ「①海に挑む（遠泳）②海を楽しむ（海洋性レクリエーション）③海の魅力を知る（津軽海峡の魅力発信）④海を味わう（海峡マグロ食べ方講座等）」の開催により、交流人口の増大を目指す。

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
水産環境整備事業	ウスメバル及びヤリイカ、ソイ類、ヒラメ、カレイ類、アイナメ、サザエの資源増大を図るための増殖場整備及び漁獲の効率性を高める魚礁漁場の整備を通じて、漁業収入の向上に寄与する。
中泊町水産資源保全推進事業	ウスメバル稚魚、稚アワビを放流
漁師担い手育成事業	地元の小中学生を対象に、海と漁業についてふれあう環境を作り、漁業者の担い手確保を推進する。
ALPS基金事業	消費燃料の削減（漁船船底洗浄等による抵抗軽減）などに取り組む。