

## 別記様式第2号 別添

### 浜の活力再生プラン (第2期)

#### 1 地域水産業再生委員会

組織名	兵庫県地域水産業再生委員会 育波浦漁協部会 浜プラン ID : 1122036
代表者名	部会長 小溝 政二

再生委員会の構成員	育波浦漁業協同組合、淡路市、兵庫県淡路県民局洲本農林水産振興事務所
オブザーバー	兵庫県漁業協同組合連合会

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	兵庫県淡路市育波浦地域 船曳網漁業 148名 海苔養殖漁業 16名 計のべ 164名
-------------------	---

#### 2 地域の現状

##### (1) 関連する水産業を取り巻く現状等

当地域は兵庫県淡路島の北西部にあり、播磨灘に面し、沖合には県下有数の鹿の瀬漁場を有している。当地域では、船曳網漁業と海苔養殖漁業が営まれており、特に船曳網漁業により水揚げされるイカナゴ、チリメン（主にカタクチイワシの稚魚）は、兵庫県内の2割以上を占める一大生産拠点となっている。その背景には、当地域にはイカナゴ、チリメンを主に扱う水産加工会社が多く立地し、当漁港で水揚げされた漁獲物を水産加工会社がすばやく加工できるため市場などから高く評価されているためである。

さらに近隣の室津浦漁協や南あわじ市の南あわじ漁協、湊漁協、姫路市家島の家島漁協、高砂市の伊保漁協の船曳網漁業者を受け入れることで、取扱量が増え、淡路島内の水産加工業者はもとより、県内本土地域への加工原料の供給基地となっている。

当地域の重要な漁獲物の一つであるイカナゴ新子（幼稚魚）は、「くぎ煮（佃煮）」として調理され兵庫県瀬戸内海地区の春を告げる風物詩として、メディアにも多く取り上げられている。近年は、消費者が「くぎ煮」を作るためイカナゴを購入するため、地元の鮮魚店、スーパーや関係漁協の直販はもとより大手総合スーパーでも大々的に販売が行われている。しかしイカナゴ新子は、成長が早く「くぎ煮」調理に適した時期が1ヶ月程度と短く、さらに鮮度低下が早く漁獲日に調理する必要があることから、調理に最適な魚体サイズの情報や天候・漁獲状況により「くぎ煮」原料がその日に買えるかどうかは消費者にとって非常に重要なものとなっており、よりリアルタイムな情報提供が求められている。

しかしながら近年はイカナゴやイワシシラスの漁獲物が高水温による産卵時期のずれなどにより漁獲量の減少がひどく、とくにイカナゴの漁獲量は大きく減少し絶滅が危ぶまれるほどとなっている。そのため漁業経営の不安定さが増大している、さらには円安に伴う燃油や資材の高騰により漁業経営

の継続が非常に困難な状況となっているため、老朽化した漁船や漁具の更新がなかなかできずにいる状況である。また上記の影響を受け、不安定な漁業に従事する後継者が減り、若い世代の新規就業者の減少による漁業者の減少に歯止めがかからず、高齢化により地域の活力が低下してきている。

## (2) その他の関連する現状等

・津波、高潮の災害対策はされてきたが、組合施設の地震の耐震補強等の対策はおこなわれていない。  
・漁協の所有する共同利用施設の老朽化が進んできている、平成30年に製氷貯氷施設を更新することができたが、荷捌所、海苔加工場、海苔選別所、冷凍保管施設等が組合員の漁業経営の悪化により施設の更新ができていない。主に海苔網の保管のために使用している冷凍保管施設の老朽化が顕著で、現在の保管状況では冷凍機の故障と高潮や津波による海水の浸水被害が発生する恐れが高い。

## 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

当プランの推進により、当再生委員会構成員は以下の取組を行い、漁業収入向上及び漁業コスト削減を図るとともに、魅力ある地域づくりを推進する。

### ○漁業収入向上のための取組

- ・漁獲物の品質向上
- ・販売体制の見直し
- ・水産物の消費拡大
- ・海苔単価向上のための海苔養殖の加工技術の向上と加工新製品の製造
- ・新規漁業就業者の確保及び育成
- ・漁場環境の保全と資源量の増大

### ○漁業コスト削減のための取組

- ・燃油急騰に対する備え
- ・省燃油活動の推進

- ・省エネ、省人化機器等の導入と継続活用
- ・海苔養殖漁業の協業化
- ・共同利用施設の再整備

(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

漁獲努力量の削減等につきましては、兵庫県漁業調整規則、育波浦漁協機船船曳網漁業資源管理計画(漁獲物の体長制限、操業時間及び期間の制限、休漁日、休漁区域の設定等)を確実に履行している。また海苔養殖についても兵庫県のり養殖漁場改善計画に基づく生産対策等を遵守している。

(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2%向上」

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁獲物の品質向上           <p>船曳網全漁業者は、当地区の主要魚種であるイカナゴ・チリメンについて、以下の取組を行うことで、鮮度管理と衛生管理、異物混入防止を徹底し漁獲物の品質向上を図ることにより魚価を向上させる。</p> <p>船曳網全漁業者は、イカナゴ・チリメンを平成30年に完成した製氷貯氷施設で作られた氷を使用しすばやく冷却する。また海水温の高い時期の船上や陸揚げ時の漁獲物の洗浄にも氷で海水を冷やし、その海水を使うことで漁獲物の品温上昇を防止し鮮度保持に努める。</p> <p>さらに、船の甲板、魚槽、魚箱、漁具、漁網を操業開始前及び帰港時に洗浄・清掃を徹底し衛生管理に努めるとともに、漁獲物にハエなどが入らないように帰港時の清掃後にハエ防止ネットで漁網を覆う作業を全船行うことで、異物の混入を未然に防ぐ。</p> <p>また荷捌所内の衛生面の向上を図るため整備した海水電解殺菌装置を適切に使用し、荷捌所内の床等の洗浄等に使用することで衛生環境を改善していく。</p> </li> <li>・販売体制の見直し           <p>現在当漁協、淡路市室津浦漁協、南あわじ市湊漁協、南あわじ漁協、姫路市家島漁協、高砂市伊保漁協の漁獲物を入札、販売しているが、取扱量を増やすことで魚価の向上を目指す。そのため周辺の漁協との共同販売を検討する。</p> <p>それと同時に魚価安定を図るため新規の仲買人を誘致する協議を始める。</p> </li> <li>・水産物の消費拡大           <p>漁協は、漁業者と協力し、イカナゴ新子の解禁日や休出漁状況、魚体サイズなどの試験操業や本操業の漁獲情報や料理方法をFACEBOOKで消費者に発信する。</p> <p>またイカナゴ解禁日等の宣伝、街頭でのイカナゴ料理の振る舞いやイカナゴの料理教室、料理方法を記したチラシの配布等、兵庫県下のイカナゴ船曳網漁業者が参画しているイカナゴ謝恩実行委員会が実施するPR活動等に参加し、イカナゴのさらなる消費拡大を目指す。</p> </li> </ul>
---------------------	---

	<p>漁協と全漁業者は、地元の小学校などに対しイカナゴ、チリメンの入札風景や海苔の生産状況の見学や海苔の試食により漁業への親しみの醸成や試食等の食育活動の取組を進める。</p> <p>漁協は全漁業者や水産加工会社と協力し、水産加工会社から仕入れたイカナゴ、チリメンの加工品や海苔養殖業者が生産した海苔を加工会社に製造委託した味付け海苔や焼海苔を兵庫県や淡路市、水産関係団体が主催、協賛する農林水産祭で消費者に対して販売する。また味付け海苔や焼き海苔を直売所として漁協事務所を利用した直販事業を引き続き行い、水産物の消費拡大を図る。</p> <p>・海苔単価向上のための海苔養殖の加工技術の向上と加工新製品開発 兵庫県漁連が実施するノリ共販の過去の入札実績において、異物混入や割れ、破れ海苔の混入等ロス割合が高い漁協の海苔は、ロスを考慮されて単価が安くなる恐れがある。</p> <p>このため、ノリ養殖漁業者は、生産前の乾燥機や周辺機器の点検及び清掃状況を加工場整備清掃点検表に記入し、点検清掃の徹底をすることで、異物混入の防止や割れ海苔や破れ海苔の混入等を無くし、ロス率の軽減を図り品質を安定させた海苔作りをすることで単価の向上を図る。</p> <p>また、漁協、ノリ養殖漁業者は、漁期開始直前の9月上旬に毎年海苔商社への視察を行い、当地区漁業者が生産した海苔の加工状況等品質の評価や品質向上のための課題を直接聞くことで商社のニーズを把握し、当該漁期の海苔作りにおいて、兵庫県ノリ入札指定商社のニーズにあった商品に反映させる。</p> <p>そういったニーズに反映させるための海苔養殖加工技術の習得、知識の研鑽を図るため、兵庫県漁連が主催するのり養殖技術研修会にも積極的に参加する。</p> <p>またバラ干し海苔や兵庫県漁連がすすめている「むかしのり」といった高付加価値の加工新製品の製造を検討する。</p> <p>・漁場環境の保全と資源量の増大 船曳網漁業者は、兵庫県水産技術センターが行っているイカナゴの成長予測や水揚げ予測、チリメン（カタクチイワシ）の卵稚魚調査などを利用し、適性サイズでの漁獲や乱獲を防ぐため、解禁日や終漁日、休漁日、時間制限の設定を毎年行うことにより、資源量の増大により安定供給を図る。</p> <p>全漁業者が、水産多面的機能発揮事業を利用し底質の改善と栄養塩供給を図るため海底耕耘に取り組む。また二枚貝の放流、さらに兵庫県漁連や一般社団法人淡路水交会が主催する漁業者による森づくりに参加し、植樹、除伐作業を行うことで豊かな森を作ることにより、漁場環境の保全に取り組む。それら活動により栄養塩低下を抑えるとともに栄養塩供給を促すことで海苔の生産量および生産額の増大を図る。さらに全漁業者は、ヒラメ、オニオコゼ、マコガレイ、クルマエビ等の種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源増大を目指す。</p> <p>・新規漁業就業者の確保及び育成 漁協は、全漁業者と協力し、漁業人材育成総合支援事業を活用し漁業への就業希望者に対し、漁業者が海上での漁業技術や陸上での網の補修作業等の実践研修をすることで、新規就業者の確保と育成を進める。</p> <p>また新卒者の漁業就業者はほとんどいないため、新たな漁業就業者の受入を狙いインターンシップの実施を検討する。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>・燃油高騰に対する備え 漁協は、漁業経営セーフティネット構築事業の全件加入を維持し、燃油の高騰に備える。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・省燃油活動の推進 全漁業者は、漁協が所有する上架クレーンを利用し、年間 2 回以上定期的な船底清掃、船底塗装による抵抗削減を実施する。 さらに減速航行の徹底、接岸時のエンジン停止などで燃油消費量を削減させる。</li> <li>・省エネ、省人化機器等の導入と継続活用 全漁業者は、省エネ機器等導入事業を利用し現在より 10%以上燃油消費量を削減できる省エネ機関の導入の推進を図る。さらに漁船リース事業を活用し、漁船をリースすることで初期投資を抑えながら、燃油消費量の削減を図ることができる。 また過年度に省エネ機関に換装、リース船を導入した漁業者は引き続き導入した省エネ機関、リース船により燃油量削減を図る。 省人化機器導入として漁獲物を船内に引き揚げる時や荷揚げ時に使用するフィッシュポンプを運搬船に設置することで、労働力と労働時間の縮減、燃油使用量も削減できるため、未設置の運搬船には導入を進める。 また海苔養殖漁業者も省エネ、省人化機器の導入を図る。</li> <li>・海苔養殖業の協業化 現在は、家族労働を主体として生産体制をとっているが、加工場の老朽化、海苔養殖漁業者、従事者の高齢化等で労働力の確保が難しくなっている。そこで海苔養殖漁業者全体を協業化し、労働時間を削減し、漁業経営の健全化を図るため、協業化へ向けた検討を行う。</li> <li>・共同利用施設の再整備 老朽化が進む海苔加工場、冷凍保管庫の再整備に向けた検討を行う。</li> </ul>
活用する支援措置等	漁業経営セーフティネット構築事業、水産多面的機能発揮対策事業、漁業人材育成総合支援事業、水産業強化支援事業、水産業競争力強化緊急事業

2年目（平成32年度（2020年度））「所得4%向上」

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁獲物の品質向上 船曳網全漁業者は、当地区の主要魚種であるイカナゴ・チリメンについて、以下の取組を行うことで、鮮度管理と衛生管理、異物混入防止を徹底し漁獲物の品質向上を図ることにより魚価を向上させる。 船曳網全漁業者は、イカナゴ・チリメンを平成 30 年に完成した製氷貯氷施設で作られた氷を使用しすばやく冷却する。また海水温の高い時期の船上や陸揚げ時の漁獲物の洗浄にも氷で海水を冷やし、その海水を使うことで漁獲物の品温上昇を防止し鮮度保持に努める。 さらに、船の甲板、魚槽、魚箱、漁具、漁網を操業開始前及び帰港時に洗浄・清掃を徹底し衛生管理に努めるとともに、漁獲物にハエなどが入らないように帰港時の清掃後にハエ防止ネットで漁網を覆う作業を全船行うことで、異物の混入を未然に防ぐ。 また荷捌所内の衛生面の向上を図るため整備した海水電解殺菌装置を適切に使用し、荷捌所内の床等の洗浄等に使用することで衛生環境を改善していく。</li> <li>・販売体制の見直し 現在当漁協、淡路市室津浦漁協、南あわじ市湊漁協、南あわじ漁協、姫路市家島漁協、高砂市伊保漁協の漁獲物を入札、販売しているが、取扱量を増やすことで魚価の向上を目指す。そのため周辺の漁協との共同販売を検討する。 それと同時に魚価安定を図るため新規の仲買人を誘致する協議を始める。</li> </ul>
--------------	---

・水産物の消費拡大

漁協は、漁業者と協力し、イカナゴ新子の解禁日や休出漁状況、魚体サイズなどの試験操業や本操業の漁獲情報や料理方法を **FACEBOOK** で消費者に発信する。

またイカナゴ解禁日等の宣伝、街頭でのイカナゴ料理の振る舞いやイカナゴの料理教室、料理方法を記したチラシの配布等、兵庫県下のイカナゴ船曳網漁業者が参画しているイカナゴ謝恩実行委員会が実施する **PR** 活動等に参加し、イカナゴのさらなる消費拡大を目指す。

漁協と全漁業者は、地元の小学校などに対しイカナゴ、チリメンの入札風景や海苔の生産状況の見学や海苔の試食により漁業への親しみの醸成や試食等の食育活動の取組を進める。

漁協は全漁業者や水産加工会社と協力し、水産加工会社から仕入れたイカナゴ、チリメンの加工品や海苔養殖業者が生産した海苔を加工会社に製造委託した味付け海苔や焼海苔を兵庫県や淡路市、水産関係団体が主催、協賛する農林水産祭で消費者に対して販売する。また味付け海苔や焼き海苔を直売所として漁協事務所を利用した直販事業を引き続き行い、水産物の消費拡大を図る。

・海苔単価向上のための海苔養殖の加工技術の向上と加工新製品開発

兵庫県漁連が実施するノリ共販の過去の入札実績において、異物混入や割れ、破れ海苔の混入等ロス割合が高い漁協の海苔は、ロスを考慮されて単価が安くなる恐れがある。

このため、ノリ養殖漁業者は、生産前の乾燥機や周辺機器の点検及び清掃状況を加工場整備清掃点検表に記入し、点検清掃の徹底をすることで、異物混入の防止や割れ海苔や破れ海苔の混入等を無くし、ロス率の軽減を図り品質を安定させた海苔作りをすることで単価の向上を図る。

また、漁協、ノリ養殖漁業者は、漁期開始直前の9月上旬に毎年海苔商社への視察を行い、当地区漁業者が生産した海苔の加工状況等品質の評価や品質向上のための課題を直接聞くことで商社のニーズを把握し、当該漁期の海苔作りにおいて、兵庫県ノリ入札指定商社のニーズにあった商品に反映させる。

そういったニーズに反映させるための海苔養殖加工技術の習得、知識の研鑽を図るため、兵庫県漁連が主催するのり養殖技術研修会にも積極的に参加する。

またバラ干し海苔や兵庫県漁連がすすめている「むかしのり」といった高付加価値の加工新製品の製造を検討する。

・漁場環境の保全と資源量の増大

船曳網漁業者は、兵庫県水産技術センターが行っているイカナゴの成長予測や水揚げ予測、チリメン（カタクチイワシ）の卵稚魚調査などを利用し、適性サイズでの漁獲や乱獲を防ぐため、解禁日や終漁日、休漁日、時間制限の設定を毎年行うことにより、資源量の増大により安定供給を図る。

全漁業者が、水産多面的機能発揮事業を利用し底質の改善と栄養塩供給を図るため海底耕耘に取り組む。また二枚貝の放流、さらに兵庫県漁連や一般社団法人淡路水交会が主催する漁業者による森づくりに参加し、植樹、除伐作業を行うことで豊かな森を作ることにより、漁場環境の保全に取り組む。それら活動により栄養塩低下を抑えるとともに栄養塩供給を促すことで海苔の生産量および生産額の増大を図る。さらに全漁業者は、ヒラメ、オニオコゼ、マコガレイ、クルマエビ等の種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源増大を目指す。

・新規漁業就業者の確保及び育成

漁協は、全漁業者と協力し、漁業人材育成総合支援事業を活用し漁業への就業希望者に対し、漁業者が海上での漁業技術や陸上での網の補修作業等の実践研修をす

	<p>ることで、新規就業者の確保と育成を進める。</p> <p>また新卒者の漁業就業者はほとんどいないため、新たな漁業就業者の受入を狙いインターンシップの実施を検討する。</p>
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・燃油高騰に対する備え 漁協は、漁業経営セーフティネット構築事業の全件加入を維持し、燃油の高騰に備える。</li> <li>・省燃油活動の推進 全漁業者は、漁協が所有する上架クレーンを利用し、年間 2 回以上定期的な船底清掃、船底塗装による抵抗削減を実施する。 さらに減速航行の徹底、接岸時のエンジン停止などで燃油消費量を削減させる。</li> <li>・省エネ、省人化機器等の導入と継続活用 全漁業者は、省エネ機器等導入事業を利用し現在より 10%以上燃油消費量を削減できる省エネ機関の導入の推進を図る。さらに漁船リース事業を活用し、漁船をリースすることで初期投資を抑えながら、燃油消費量の削減を図ることができる。 また過年度に省エネ機関に換装、リース船を導入した漁業者は引き続き導入した省エネ機関、リース船により燃油量削減を図る。 省人化機器導入として漁獲物を船内に引き揚げる時や荷揚げ時に使用するフィッシュポンプを運搬船に設置することで、労働力と労働時間の縮減、燃油使用量も削減できるため、未設置の運搬船には導入を進める。 また海苔養殖漁業者も省エネ、省人化機器の導入を図る。</li> <li>・海苔養殖業の協業化 現在は、家族労働を主体として生産体制をとっているが、加工場の老朽化、海苔養殖漁業者、従事者の高齢化等で労働力の確保が難しくなっている。そこで海苔養殖漁業者全体を協業化し、労働時間を削減し、漁業経営の健全化を図るため、協業化へ向けた検討を行う。</li> <li>・共同利用施設の再整備 老朽化が進む海苔加工場、冷凍保管庫の再整備に向けた検討を行う。</li> </ul>
活用する支援措置等	<p>漁業経営セーフティネット構築事業、水産多面的機能発揮対策事業、漁業人材育成総合支援事業、水産業強化支援事業、水産業競争力強化緊急事業</p>

3年目（平成33年度（2021年度））「所得6%向上」

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁獲物の品質向上 船曳網全漁業者は、当地区の主要魚種であるイカナゴ・チリメンについて、以下の取組を行うことで、鮮度管理と衛生管理、異物混入防止を徹底し漁獲物の品質向上を図ることにより魚価を向上させる。 船曳網全漁業者は、イカナゴ・チリメンを平成 30 年に完成した製氷貯氷施設で作られた氷を使用しすばやく冷却する。また海水温の高い時期の船上や陸揚げ時の漁獲物の洗浄にも氷で海水を冷やし、その海水を使うことで漁獲物の品温上昇を防止し鮮度保持に努める。 さらに、船の甲板、魚槽、魚箱、漁具、漁網を操業開始前及び帰港時に洗浄・清掃を徹底し衛生管理に努めるとともに、漁獲物にハエなどが入らないように帰港時の清掃後にハエ防止ネットで漁網を覆う作業を全船行うことで、異物の混入を未然に防ぐ。</li> </ul>
--------------	--



また荷捌所内の衛生面の向上を図るため整備した海水電解殺菌装置を適切に使用し、荷捌所内の床等の洗浄等に使用することで衛生環境を改善していく。

・販売体制の見直し

現在当漁協、淡路市室津浦漁協、南あわじ市湊漁協、南あわじ漁協、姫路市家島漁協、高砂市伊保漁協の漁獲物を入札、販売しているが、取扱量を増やすことで魚価の向上を目指す。そのため周辺の漁協との共同販売を検討する。

それと同時に魚価安定を図るため新規の仲買人を誘致する協議を始める。

・水産物の消費拡大

漁協は、漁業者と協力し、イカナゴ新子の解禁日や休出漁状況、魚体サイズなどの試験操業や本操業の漁獲情報や料理方法を **FACEBOOK** で消費者に発信する。

またイカナゴ解禁日等の宣伝、街頭でのイカナゴ料理の振る舞いやイカナゴの料理教室、料理方法を記したチラシの配布等、兵庫県下のイカナゴ船曳網漁業者が参画しているイカナゴ謝恩実行委員会が実施する **PR** 活動等に参加し、イカナゴのさらなる消費拡大を目指す。

漁協と全漁業者は、地元の小学校などに対しイカナゴ、チリメンの入札風景や海苔の生産状況の見学や海苔の試食により漁業への親しみの醸成や試食等の食育活動の取組を進める。

漁協は全漁業者や水産加工会社と協力し、水産加工会社から仕入れたイカナゴ、チリメンの加工品や海苔養殖業者が生産した海苔を加工会社に製造委託した味付け海苔や焼海苔を兵庫県や淡路市、水産関係団体が主催、協賛する農林水産祭で消費者に対して販売する。また味付け海苔や焼き海苔を直売所として漁協事務所を利用した直販事業を引き続き行い、水産物の消費拡大を図る。

・海苔単価向上のための海苔養殖の加工技術の向上と加工新製品開発

兵庫県漁連が実施するノリ共販の過去の入札実績において、異物混入や割れ、破れ海苔の混入等ロス割合が高い漁協の海苔は、ロスを考慮されて単価が安くなる恐れがある。

このため、ノリ養殖漁業者は、生産前の乾燥機や周辺機器の点検及び清掃状況を加工場整備清掃点検表に記入し、点検清掃の徹底をすることで、異物混入の防止や割れ海苔や破れ海苔の混入等を無くし、ロス率の軽減を図り品質を安定させた海苔作りをすることで単価の向上を図る。

また、漁協、ノリ養殖漁業者は、漁期開始直前の9月上旬に毎年海苔商社への視察を行い、当地区漁業者が生産した海苔の加工状況等品質の評価や品質向上のための課題を直接聞くことで商社のニーズを把握し、当該漁期の海苔作りにおいて、兵庫県ノリ入札指定商社のニーズにあった商品に反映させる。

そういったニーズに反映させるための海苔養殖加工技術の習得、知識の研鑽を図るため、兵庫県漁連が主催するのり養殖技術研修会にも積極的に参加する。

またバラ干し海苔や兵庫県漁連がすすめている「むかしのり」といった高付加価値の加工新製品の製造を検討する。

・漁場環境の保全と資源量の増大

船曳網漁業者は、兵庫県水産技術センターが行っているイカナゴの成長予測や水揚げ予測、チリメン（カタクチイワシ）の卵稚魚調査などを利用し、適性サイズでの漁獲や乱獲を防ぐため、解禁日や終漁日、休漁日、時間制限の設定を毎年行うことにより、資源量の増大により安定供給を図る。

全漁業者が、水産多面的機能発揮事業を利用し底質の改善と栄養塩供給を図るため海底耕耘に取り組む。また二枚貝の放流、さらに兵庫県漁連や一般社団法人淡路水交会が主催する漁業者による森づくりに参加し、植樹、除伐作業を行うことで豊

	<p>かな森を作ることにより、漁場環境の保全に取り組む。それら活動により栄養塩低下を抑えるとともに栄養塩供給を促すことで海苔の生産量および生産額の増大を図る。さらに全漁業者は、ヒラメ、オニオコゼ、マコガレイ、クルマエビ等の種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源増大を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新規漁業就業者の確保及び育成 漁協は、全漁業者と協力し、漁業人材育成総合支援事業を活用し漁業への就業希望者に対し、漁業者が海上での漁業技術や陸上での網の補修作業等の実践研修をすることで、新規就業者の確保と育成を進める。 また新卒者の漁業就業者はほとんどいないため、新たな漁業就業者の受入を狙いインターンシップの実施を検討する。</li> </ul>
漁業コスト削減のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・燃油高騰に対する備え 漁協は、漁業経営セーフティネット構築事業の全件加入を維持し、燃油の高騰に備える。</li> <li>・省燃油活動の推進 全漁業者は、漁協が所有する上架クレーンを利用し、年間 2 回以上定期的な船底清掃、船底塗装による抵抗削減を実施する。 さらに減速航行の徹底、接岸時のエンジン停止などで燃油消費量を削減させる。</li> <li>・省エネ、省人化機器等の導入と継続活用 全漁業者は、省エネ機器等導入事業を利用し現在より 10%以上燃油消費量を削減できる省エネ機関の導入の推進を図る。さらに漁船リース事業を活用し、漁船をリースすることで初期投資を抑えながら、燃油消費量の削減を図ることができる。 また過年度に省エネ機関に換装、リース船を導入した漁業者は引き続き導入した省エネ機関、リース船により燃油量削減を図る。 省人化機器導入として漁獲物を船内に引き揚げる時や荷揚時に使用するフィッシュポンプを運搬船に設置することで、労働力と労働時間の縮減、燃油使用量も削減できるため、未設置の運搬船には導入を進める。 また海苔養殖漁業者も省エネ、省人化機器の導入を図る。</li> <li>・海苔養殖業の協業化 現在は、家族労働を主体として生産体制をとっているが、加工場の老朽化、海苔養殖漁業者、従事者の高齢化等で労働力の確保が難しくなっている。そこで海苔養殖漁業者全体を協業化し、労働時間を削減し、漁業経営の健全化を図るため、協業化へ向けた検討を行う。</li> <li>・共同利用施設の再整備 老朽化が進む海苔加工場、冷凍保管庫の再整備に向けた検討を行う。</li> </ul>
活用する支援措置等	漁業経営セーフティネット構築事業、水産多面的機能発揮対策事業、漁業人材育成総合支援事業、水産業強化支援事業、水産業競争力強化緊急事業

4年目（平成34年度（2022年度））「所得8%向上」

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁獲物の品質向上 船曳網全漁業者は、当地区の主要魚種であるイカナゴ・チリメンについて、以下の取組を行うことで、鮮度管理と衛生管理、異物混入防止を徹底し漁獲物の品質向上を図ることにより魚価を向上させる。</li> </ul>
--------------	---

船曳網全漁業者は、イカナゴ・チリメンを平成 30 年に完成した製氷貯氷施設で作られた氷を使用しすばやく冷却する。また海水温の高い時期の船上や陸揚げ時の漁獲物の洗浄にも氷で海水を冷やし、その海水を使うことで漁獲物の品温上昇を防止し鮮度保持に努める。

さらに、船の甲板、魚槽、魚箱、漁具、漁網を操業開始前及び帰港時に洗浄・清掃を徹底し衛生管理に努めるとともに、漁獲物にハエなどが入らないように帰港時の清掃後にハエ防止ネットで漁網を覆う作業を全船行うことで、異物の混入を未然に防ぐ。

また荷捌所内の衛生面の向上を図るため整備した海水電解殺菌装置を適切に使用し、荷捌所内の床等の洗浄等に使用することで衛生環境を改善していく。

・販売体制の見直し

現在当漁協、淡路市室津浦漁協、南あわじ市湊漁協、南あわじ漁協、姫路市家島漁協、高砂市伊保漁協の漁獲物を入札、販売しているが、取扱量を増やすことで魚価の向上を目指す。そのため周辺の漁協との共同販売を検討する。

それと同時に魚価安定を図るため新規の仲買人を誘致する協議を始める。

・水産物の消費拡大

漁協は、漁業者と協力し、イカナゴ新子の解禁日や休出漁状況、魚体サイズなどの試験操業や本操業の漁獲情報や料理方法を **FACEBOOK** で消費者に発信する。

またイカナゴ解禁日等の宣伝、街頭でのイカナゴ料理の振る舞いやイカナゴの料理教室、料理方法を記したチラシの配布等、兵庫県下のイカナゴ船曳網漁業者が参画しているイカナゴ謝恩実行委員会が実施する **PR** 活動等に参加し、イカナゴのさらなる消費拡大を目指す。

漁協と全漁業者は、地元の小学校などに対しイカナゴ、チリメンの入札風景や海苔の生産状況の見学や海苔の試食により漁業への親しみの醸成や試食等の食育活動の取組を進める。

漁協は全漁業者や水産加工会社と協力し、水産加工会社から仕入れたイカナゴ、チリメンの加工品や海苔養殖業者が生産した海苔を加工会社に製造委託した味付け海苔や焼海苔を兵庫県や淡路市、水産関係団体が主催、協賛する農林水産祭で消費者に対して販売する。また味付け海苔や焼き海苔を直売所として漁協事務所を利用した直販事業を引き続き行い、水産物の消費拡大を図る。

・海苔単価向上のための海苔養殖の加工技術の向上と加工新製品開発

兵庫県漁連が実施するノリ共販の過去の入札実績において、異物混入や割れ、破れ海苔の混入等ロスの割合が高い漁協の海苔は、ロスを考慮されて単価が安くなる恐れがある。

このため、ノリ養殖漁業者は、生産前の乾燥機や周辺機器の点検及び清掃状況を加工場整備清掃点検表に記入し、点検清掃の徹底をすることで、異物混入の防止や割れ海苔や破れ海苔の混入等無くし、ロス率の軽減を図り品質を安定させた海苔作りをすることで単価の向上を図る。

また、漁協、ノリ養殖漁業者は、漁期開始直前の9月上旬に毎年海苔商社への視察を行い、当地区漁業者が生産した海苔の加工状況等品質の評価や品質向上のための課題を直接聞くことで商社のニーズを把握し、当該漁期の海苔作りにおいて、兵庫県ノリ入札指定商社のニーズにあった商品に反映させる。

そういったニーズに反映させるための海苔養殖加工技術の習得、知識の研鑽を図るため、兵庫県漁連が主催するのり養殖技術研修会にも積極的に参加する。

またバラ干し海苔や兵庫県漁連がすすめている「むかしのり」といった高付加価値の加工新製品の製造を検討する。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 漁場環境の保全と資源量の増大 船曳網漁業者は、兵庫県水産技術センターが行っているイカナゴの成長予測や水揚げ予測、チリメン（カタクチイワシ）の卵稚魚調査などを利用し、適性サイズでの漁獲や乱獲を防ぐため、解禁日や終漁日、休漁日、時間制限の設定を毎年行うことにより、資源量の増大により安定供給を図る。 全漁業者が、水産多面的機能発揮事業を利用し底質の改善と栄養塩供給を図るため海底耕耘に取り組む。また二枚貝の放流、さらに兵庫県漁連や一般社団法人淡路水交会が主催する漁業者による森づくりに参加し、植樹、除伐作業を行うことで豊かな森を作ることにより、漁場環境の保全に取り組む。それら活動により栄養塩低下を抑えるとともに栄養塩供給を促すことで海苔の生産量および生産額の増大を図る。さらに全漁業者は、ヒラメ、オニオコゼ、マコガレイ、クルマエビ等の種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源増大を目指す。</li> <li>・ 新規漁業就業者の確保及び育成 漁協は、全漁業者と協力し、漁業人材育成総合支援事業を活用し漁業への就業希望者に対し、漁業者が海上での漁業技術や陸上での網の補修作業等の実践研修をすることで、新規就業者の確保と育成を進める。 また新卒者の漁業就業者はほとんどいないため、新たな漁業就業者の受入を狙いインターンシップの実施を検討する。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 燃油高騰に対する備え 漁協は、漁業経営セーフティネット構築事業の全件加入を維持し、燃油の高騰に備える。</li> <li>・ 省燃油活動の推進 全漁業者は、漁協が所有する上架クレーンを利用し、年間 2 回以上定期的な船底清掃、船底塗装による抵抗削減を実施する。 さらに減速航行の徹底、接岸時のエンジン停止などで燃油消費量を削減させる。</li> <li>・ 省エネ、省人化機器等の導入と継続活用 全漁業者は、省エネ機器等導入事業を利用し現在より 10%以上燃油消費量を削減できる省エネ機関の導入の推進を図る。さらに漁船リース事業を活用し、漁船をリースすることで初期投資を抑えながら、燃油消費量の削減を図ることができる。 また過年度に省エネ機関に換装、リース船を導入した漁業者は引き続き導入した省エネ機関、リース船により燃油量削減を図る。 省人化機器導入として漁獲物を船内に引き揚げる時や荷揚時に使用するフィッシュポンプを運搬船に設置することで、労働力と労働時間の縮減、燃油使用量も削減できるため、未設置の運搬船には導入を進める。 また海苔養殖漁業者も省エネ、省人化機器の導入を図る。</li> <li>・ 海苔養殖業の協業化 現在は、家族労働を主体として生産体制をとっているが、加工場の老朽化、海苔養殖漁業者、従事者の高齢化等で労働力の確保が難しくなっている。そこで海苔養殖漁業者全体を協業化し、労働時間を削減し、漁業経営の健全化を図るため、協業化へ向けた検討を行う。</li> <li>・ 共同利用施設の再整備 老朽化が進む海苔加工場、冷凍保管庫の再整備に向けた検討を行う。</li> </ul>

活用する支援措置等	漁業経営セーフティネット構築事業、水産多面的機能発揮対策事業、漁業人材育成総合支援事業、水産業強化支援事業、水産業競争力強化緊急事業
-----------	--

5年目（平成35年度（2023年度））「所得10%向上」

漁業収入向上のための取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁獲物の品質向上 <p>船曳網全漁業者は、当地区の主要魚種であるイカナゴ・チリメンについて、以下の取組を行うことで、鮮度管理と衛生管理、異物混入防止を徹底し漁獲物の品質向上を図ることにより魚価を向上させる。</p> <p>船曳網全漁業者は、イカナゴ・チリメンを平成30年に完成した製氷貯氷施設で作られた氷を使用しすばやく冷却する。また海水温の高い時期の船上や陸揚げ時の漁獲物の洗浄にも氷で海水を冷やし、その海水を使うことで漁獲物の品温上昇を防止し鮮度保持に努める。</p> <p>さらに、船の甲板、魚槽、魚箱、漁具、漁網を操業開始前及び帰港時に洗浄・清掃を徹底し衛生管理に努めるとともに、漁獲物にハエなどが入らないように帰港時の清掃後にハエ防止ネットで漁網を覆う作業を全船行うことで、異物の混入を未然に防ぐ。</p> <p>また荷捌所内の衛生面の向上を図るため整備した海水電解殺菌装置を適切に使用し、荷捌所内の床等の洗浄等に使用することで衛生環境を改善していく。</p> </li> <li>・販売体制の見直し <p>現在当漁協、淡路市室津浦漁協、南あわじ市湊漁協、南あわじ漁協、姫路市家島漁協、高砂市伊保漁協の漁獲物を入札、販売しているが、取扱量を増やすことで魚価の向上を目指す。そのため周辺の漁協との共同販売を実施する。</p> <p>それと同時に魚価安定を図るため新規の仲買人を誘致する。</p> </li> <li>・水産物の消費拡大 <p>漁協は、漁業者と協力し、イカナゴ新子の解禁日や休出漁状況、魚体サイズなどの試験操業や本操業の漁獲情報や料理方法を <b>FACEBOOK</b> で消費者に発信する。</p> <p>またイカナゴ解禁日等の宣伝、街頭でのイカナゴ料理の振る舞いやイカナゴの料理教室、料理方法を記したチラシの配布等、兵庫県下のイカナゴ船曳網漁業者が参画しているイカナゴ謝恩実行委員会が実施する <b>PR</b> 活動等に参加し、イカナゴのさらなる消費拡大を目指す。</p> <p>漁協と全漁業者は、地元の小学校などに対しイカナゴ、チリメンの入札風景や海苔の生産状況の見学や海苔の試食により漁業への親しみの醸成や試食等の食育活動の取組を進める。</p> <p>漁協は全漁業者や水産加工会社と協力し、水産加工会社から仕入れたイカナゴ、チリメンの加工品や海苔養殖業者が生産した海苔を加工会社に製造委託した味付け海苔や焼海苔を兵庫県や淡路市、水産関係団体が主催、協賛する農林水産祭で消費者に対して販売する。また味付け海苔や焼き海苔を直売所として漁協事務所を利用した直販事業を引き続き行い、水産物の消費拡大を図る。</p> </li> <li>・海苔単価向上のための海苔養殖の加工技術の向上と加工新製品開発 <p>兵庫県漁連が実施するノリ共販の過去の入札実績において、異物混入や割れ、破れ海苔の混入等ロス割合が高い漁協の海苔は、ロスを考慮されて単価が安くなる恐れがある。</p> <p>このため、ノリ養殖漁業者は、生産前の乾燥機や周辺機器の点検及び清掃状況を加工場整備清掃点検表に記入し、点検清掃の徹底をすることで、異物混入の防止や割れ海苔や破れ海苔の混入等を無くし、ロス率の軽減を図り品質を安定させた海苔</p> </li> </ul>
--------------	---

	<p>作りをすることで単価の向上を図る。</p> <p>また、漁協、ノリ養殖漁業者は、漁期開始直前の9月上旬に毎年海苔商社への視察を行い、当地区漁業者が生産した海苔の加工状況等品質の評価や品質向上のための課題を直接聞くことで商社のニーズを把握し、当該漁期の海苔作りにおいて、兵庫県ノリ入札指定商社のニーズにあった商品に反映させる。</p> <p>そういったニーズに反映させるための海苔養殖加工技術の習得、知識の研鑽を図るため、兵庫県漁連が主催するのり養殖技術研修会にも積極的に参加する。</p> <p>またバラ干し海苔や兵庫県漁連がすすめている「むかしのり」といった高付加価値の加工新製品の製造を始める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁場環境の保全と資源量の増大       <p>船曳網漁業者は、兵庫県水産技術センターが行っているイカナゴの成長予測や水揚げ予測、チリメン（カタクチイワシ）の卵稚魚調査などを利用し、適性サイズでの漁獲や乱獲を防ぐため、解禁日や終漁日、休漁日、時間制限の設定を毎年行うことにより、資源量の増大により安定供給を図る。</p> <p>全漁業者が、水産多面的機能発揮事業を利用し底質の改善と栄養塩供給を図るため海底耕耘に取り組む。また二枚貝の放流、さらに兵庫県漁連や一般社団法人淡路水交会が主催する漁業者による森づくりに参加し、植樹、除伐作業を行うことで豊かな森を作ることにより、漁場環境の保全に取り組む。その活動により栄養塩低下を抑えるとともに栄養塩供給を促すことで海苔の生産量および生産額の増大を図る。さらに全漁業者は、ヒラメ、オニオコゼ、マコガレイ、クルマエビ等の種苗放流による栽培漁業や資源管理等の取り組みに参加し、資源増大を目指す。</p> </li> <li>・新規漁業就業者の確保及び育成       <p>漁協は、全漁業者と協力し、漁業人材育成総合支援事業を活用し漁業への就業希望者に対し、漁業者が海上での漁業技術や陸上での網の補修作業等の実践研修をすることで、新規就業者の確保と育成を進める。</p> <p>また新卒者の漁業就業者はほとんどいないため、新たな漁業就業者の受入を狙いインターンシップを実施する。</p> </li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・燃油高騰に対する備え       <p>漁協は、漁業経営セーフティネット構築事業の全件加入を維持し、燃油の高騰に備える。</p> </li> <li>・省燃油活動の推進       <p>全漁業者は、漁協が所有する上架クレーンを利用し、年間2回以上定期的な船底清掃、船底塗装による抵抗削減を実施する。</p> <p>さらに減速航行の徹底、接岸時のエンジン停止などで燃油消費量を削減させる。</p> </li> <li>・省エネ、省人化機器等の導入と継続活用       <p>全漁業者は、省エネ機器等導入事業を利用し現在より10%以上燃油消費量を削減できる省エネ機関の導入の推進を図る。さらに漁船リース事業を活用し、漁船をリースすることで初期投資を抑えながら、燃油消費量の削減を図ることができる。</p> <p>また過年度に省エネ機関に換装、リース船を導入した漁業者は引き続き導入した省エネ機関、リース船により燃油量削減を図る。</p> <p>省人化機器導入として漁獲物を船内に引き揚げる時や荷揚時に使用するフィッシュポンプを運搬船に設置することで、労働力と労働時間の縮減、燃油使用量も削減できるため、未設置の運搬船には導入を進める。</p> <p>また海苔養殖漁業者も省エネ、省人化機器の導入を図る。</p> </li> <li>・海苔養殖業の協業化</li> </ul>

	<p>現在は、家族労働を主体として生産体制をとっているが、加工場の老朽化、海苔養殖漁業者、従事者の高齢化等で労働力の確保が難しくなっている。そこで海苔養殖漁業者全体を協業化し、労働時間を削減し、漁業経営の健全化を図るため、協業化を進める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 共同利用施設の再整備 老朽化が進む海苔加工場、冷凍保管庫の再整備を行う。</li> </ul>
活用する支援措置等	漁業経営セーフティネット構築事業、水産多面的機能発揮対策事業、漁業人材育成総合支援事業、水産業強化支援事業、水産業競争力強化緊急事業

(5) 関係機関との連携

<p>取組の効果が十分に発揮できるよう兵庫県、淡路市、系統団体との連携を密にすることはもとより、他業種の団体(農協、商工会、飲食店組合など)との連携も図る。また淡路島内外、兵庫県内外の他業種の団体との新たな連携を図る。</p> <p>また根拠地漁港における水産基盤整備事業及び海岸保全施設整備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・財産を守ることに協力する。</p>
--

4 目標

(1) 所得目標

漁業所得の向上10%以上	基準年	平成30年度(2018年度):
	目標年	平成35年度(2023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

ちりめんの単価	基準年	平成30年度(2018年度): 376円/kg
	目標年	平成35年度(2023年度): 414円/kg

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

基準年の単価は、平成 25 年から 29 年の 5 か年平均で算出した。目標年の単価は、平成 30 年に整備した製氷貯氷施設を活用し、漁獲物の鮮度保持に取り組み、単価を 10% 向上させる。

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

事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性
漁業経営セーフティネット構築事業	燃油高騰による漁業経費の増加に備え、漁業経営に及ぼす影響を緩和する。
水産多面的機能発揮対策事業	浅場等の保全活動による資源量の増大や栄養塩供給を図り、漁業所得の増大を図る。
漁業人材育成総合支援事業	意欲ある若者が漁業に新規参入し、継続して漁業に携わるための環境を整えるとともに漁業の高付加価値化を担う人材を確保・育成する。
水産業強化支援事業	老朽化が進む荷捌所、海苔加工場、海苔選別所、冷凍保管施設等の共同利用施設の再整備、また海苔養殖漁業者が協業し品質の高い海苔生産を行うため大型ノリ自動乾燥機及び周辺機器、高性能刈取船を導入することで、漁業経営体質を強化し、漁業コストの削減及び漁業所得の向上を図る。
水産業競争力強化緊急事業	省エネ機関やリース船を導入することにより、漁業支出の低減を図り、漁業所得を確保し、燃油高騰に左右されない強い漁業経営を目指す
未定	災害に強い漁業地域づくり 漁獲物や漁業に関する情報発信 水産物の商品開発 地域児童に対する食育活動
海岸堤防等老朽化対策事業（国）	海岸保全施設の長寿命化計画に基づき老朽化対策を計画的に推進することで、漁家及び地域住民の生命・財産を守る。