

## 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 ID1122003

組織名	兵庫県地域水産業再生委員会室津部会
代表者名	部会長 中川 照央

再生委員会の構成員	室津漁業協同組合、たつの市、兵庫県中播磨県民センター姫路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	兵庫県たつの市室津 組合員数 135 名 ※組合員が複数の漁業を営んでいる為各漁業種類の漁業者数は行使件数をもとに以下のとおり ・小型底曳網漁業 36 名、船曳網漁業 8 水産、かき養殖業 15 水産、アサリ養殖業 31 名 (24 経営体)、その他小型定置網漁業・雑漁業等 92 名。
-------------------	--

#### 2 地域の現状

##### (1) 関連する水産業を取り巻く現状等

当地域は兵庫県の西播地域に位置し、千種川と揖保川から注がれる豊かなミネラル分を多く含む水が栄養塩を育む豊かな漁場と、風光明媚な海岸線を有する播磨灘に面している。主な漁業種類は小型底曳網漁業、船曳網漁業、カキ養殖で、四季折々に様々な水産物が水揚げされ、大半の組合員が複数の漁業を多角的に営んでいる漁村である。

漁船漁業により漁獲される魚種は、シラス、イカナゴ、サワラ、シタビラメ、シラサエビ等 50 種類を超える。

カキを除く漁獲物は、漁協が開設する産地市場において競りにかけられるほか、漁協が運営する直販施設「魚魚市(とといち)」において、鮮魚のほか、漁協女性部により加工製造した弁当や総菜としても販売されている。また、漁村近郊の「道の駅みつ」でもこれらの漁獲物を販売し、地域水産物の販売拡大に取り組んでいる。

なお、カキ養殖については、養殖業者が経営する加工場において、むき身としての加工も行われる。むき身のカキや殻付きカキは仲買業者へ販売されるほか、養殖業者が開設する直売所でも販売されており、一部の漁業者がカキ養殖と併せて先進的に行ってきたアサリ養殖は、設備投資や作業負担が少ないにもかかわらず、味・身入りとも良く、養殖アサリとして人気が高まっている。

その一方、当地域の水産業を取り巻く環境は、魚価の低迷や水産資源の減少、漁業者の高齢化によ

る後継者不足等に加えて、燃油価格の高騰等により漁業コストが増大しており、特に漁船漁業の漁家経営は非常に厳しい状況である。

また近年では、藻場の喪失等による漁場環境の変化、ゲリラ豪雨等の荒天時におけるカキ養殖いかだの破損や、吊り線のカキが脱落して海底に落ちる「落ちガキ」による被害、カキ養殖用種苗を他県に依存していることにより種苗確保が不安定になっていること、さらには平成30年3月に発生した貝毒によりし、カキ・アサリなどの貝に対し出荷規制が行われたこともあり、不漁時・出荷規制が行われた場合などにおける収入安定対策や、食の魚ばなれによる地域における水産物への関心の低下、漁業協同組合においては施設の老朽化が進むなど、新たな課題に悩まされている状況である。

## (2) その他の関連する現状等

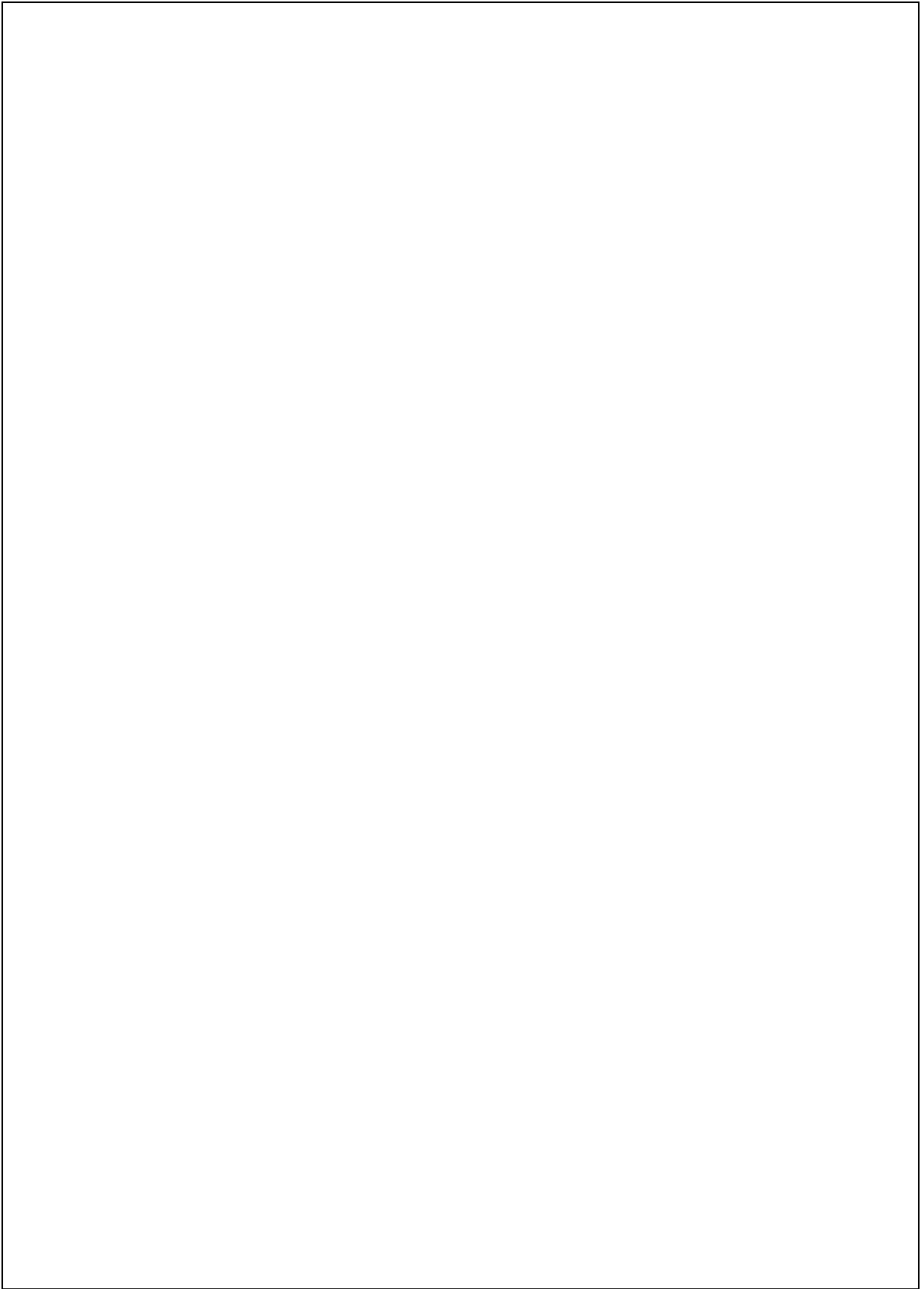
室津漁港は奈良時代の僧侶、行基が摂津・播磨で開いたとされる5つの港である「摂播五泊」の一つに定められた歴史ある港で、江戸時代には宿場町として繁栄し、現在もその町並みが地元の文化財として残されており、県内外から多くの観光客が訪れている。

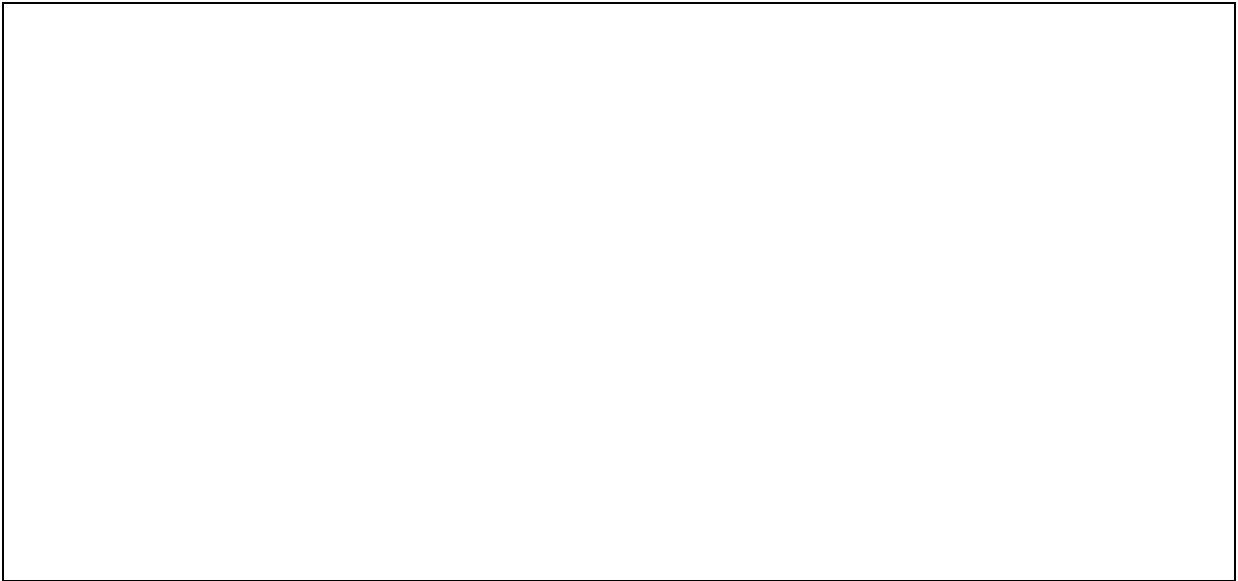
たつの市と漁協が協力し、毎年11月には室津の新鮮な海の幸と歴史的な町並みをPRするため、「室乃津祭」を開催し、1月には地元のカキをPRするために「室津かきまつり」を開催している。

## 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

1 漁業収入の向上

- ア 魚価の向上（イベントでのPR、認証制度活用によるブランド化と消費拡大等）
- イ 資源の増大と漁場の回復（種苗放流、増殖場・藻場造成等）
- ウ カキ養殖の振興（漁場の効率的利用、高品質カキの生産、養殖被害対策等）
- エ 漁船漁業の効率化（船曳網漁業の省力化等）
- オ 魚ばなれの抑止（魚食普及活動等）
- カ 漁業後継者の育成（研修の実施等）
- キ 中核的漁業者の収益向上に必要となる漁船の導入

②漁業コストの削減

- ア 燃油高騰への備え
- イ 省燃油活動の推進
- ウ 競争力強化の取組
- エ 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

瀬戸内海広域漁業調整委員会指示（さわらの操業期間、漁獲量制限等に係る指示）  
船びき網漁業資源管理計画（休漁、操業時間制限等）  
小型底びき網漁業資源管理計画（休漁、全長制限等）

(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4%向上」

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>ア 魚価の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者 92 名と漁協女性部 73 名は、漁協直営の「魚魚市（とといち）」や、「室乃津祭」、「室津かきまつり」等のイベント開催において、地元水産物（シタビラメ、ガザミ、カキ等）の直売や海鮮汁の試食、魚のつかみどり大会等の実施により、地元や都市住民に対して情報発信を行い、「魚の町室津」をPRすることによる地域水産物の知名度向上を図り、消費拡大と単価の向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部 73 名は、各漁業者と協力して、シタビラメ、グチ、アジのみりん干し等を中心とした水産物の加工品製造を行い、付加価値の向上を図る。また、加工するのに適した原材料（シタビラメ、グチ、アジ）が少ない場合でも対応できる作業方法や、原材料がすぐに確保できないこともある為、原材料の一時保管等を目的とした冷蔵施設などの購入も含め効率化、作業コスト等の見直しを行い、さらなる付加価値向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部 73 名は弁当、総菜、その他加工品を製造する際に利用している包丁やまな板等の調理器具を衛生面を考慮した調理器具に入れ替える。また調理場なども衛生管理を徹底し弁当、総菜、その他加工品のさらなる単価の向上を図る。</li> <li>・値がつかない鮮魚を用いた商品（エイ・アジ・小型の舌平目、ボラ、グレ等をミンチにし、ハンバーグ、餃子、ツミレ等に加工したもの）について、新たな商品開発に取り組むとともに、直売所「魚魚市」の弁当・惣菜等のコーナーで販売を試み、販売先の確保及びそれに伴う魚価の向上を目指す。また、安価な魚以外でも付加価値を向上できるような加工品ができないか試作・評価を行いながら浜値向上を目指す。</li> <li>・漁協は、漁獲物について従来から使用している木製のトロ箱を随時プラスチック製のトロ箱に変更し衛生面の向上等を図るとともに、各漁業者は、活魚出荷割合の増加等により単価の向上を目指す。（平成 26～30 年までに約 7 割変更済み、33 年迄に全て変更予定。）</li> <li>・漁船漁業者 92 名及び漁協は、漁村近郊の鮮魚販売施設「道の駅みつ」や「新舞子ガーデンホテル」と連携し、鮮魚等の販売を推進し取扱魚種を増加させるとともに、他の観光施設にも地元産の魚介類を販売できるように営業活動を行い販売ルートの拡大を図る。</li> </ul> <p>イ 資源の増大と漁場の回復</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者 92 名は漁協と協力して、ヒラメ、マコガレイ、ガザミ、クルマエビ等の稚魚放流を実施する。また放流方法についても放流場所・放流方法など確実的な放流方法を確立し実施する。</li> </ul>
---------------------	--

- ・各漁業者及び漁協は、県と共同で、マコガレイ、メバル、カサゴ、スズキ等を対象とする西播磨増殖場造成事業を推進することで、これらの魚種の資源量増加と漁獲量の向上を図る。
- ・各漁業者は、従来から実施している海底耕耘に加えカキ養殖の漁期の始めと終わりの計2回、海底清掃を実施し、漁場環境保全に係る活動を推進する。

#### ウ カキ養殖の振興

- ・カキ養殖業者は、漁場環境のモニタリング調査を実施するとともに、養殖漁場や養殖密度の検証を行い、より成長が良く効率的なカキの生産方法を確立する。
- ・カキ養殖業者は、兵庫県認証食品制度の認証を受けることができる高品質（一粒15g以上・細菌数基準の合格など）のカキを生産するとともに、認証マークの貼付等によるPRを推進し、室津かきのブランド化を図る。
- ・カキ養殖業者は漁協と協力し県の指導を受けながら、他県に依存している養殖用種苗を地元でも供給できるよう、引き続き採苗試験を実施し、全国的な種苗不足時のリスク軽減及び種苗の安定供給を図る。
- ・カキ養殖業者は、荒天時に吊り線のカキが脱落して海底に落ちる「落ちガキ」による被害を軽減するため、「落ちがきキャッチャー（※）」の導入を継続推進する。

（※）同地区の漁業者が考案した養殖筏の吊り線下に設置する円形ネット。これにより「落ちガキ」の回収が可能。

- ・カキ養殖業者はカキの殻が「キレイで、同じサイズ、同じデザイン」で提供できるように「シングルシード（※）」を用いた養殖も取り入れ殻付きカキの単価の向上を目指す。

（※）従来のホタテ貝の殻ではなく、牡蠣の殻を砕いて細かい粒にしたものを使用し、水槽の中でカキの卵を受精させ、幼生になったころ、カキ殻の粒に付着させ、水槽の中で、幼生をある程度の大きさの稚貝にして、網かごに移し替え、海に沈める方法。また、シングルシードはゆったりしたかごの中で転がりながら育つため身が丸く厚くなると言われている。

- ・カキ養殖業者は、カキとアサリの複合養殖の取り組みを進めることにより、カキ不漁による減収リスクを分散させ、副収入による経営の安定化と、アサリの生産拡大を図る。
- ・アサリ養殖業者はアサリのふ化から稚貝になるまでの生産率を上げる方法を確立し、種苗の安定供給を図るとともに、コストの削減にも取り組む。

#### エ 漁船漁業の効率化

- ・船曳網漁業者及び漁協は、新たに運搬船の大型化やクレーンの設置等による効率的な漁業形態を検証し、漁船漁業の収益性改善を図る。

	<p>オ 魚ばなれの抑止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協女性部 73 名は、料理教室等を通じて、地域の小中学生や食育活動を実施している団体に引き続き魚食普及活動を実施し、地元水産物の P R を行う。</li> </ul> <p>カ 漁業後継者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、健全な漁業経営と資源管理を行うことができる漁業後継者を育てるため、様々な分野の研修に参加できる体制を構築する。</li> <li>・漁協は、新たに漁家の後継者候補に対する研修を実施し、新規就業者の確保に努める。</li> </ul> <p>キ 中核的漁業者の収益向上に必要となる漁船の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業を営んでいる地元の中核的漁業者と漁協とが協力し、船齢が古く作業スペースが狭く、故障等も多い船曳網漁船（運搬船・網船）を、浜の担い手漁船リース事業等を利用し、漁業コストの削減、作業効率の向上を目的とした漁船を導入し浜値の向上を目指す。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>ア 燃油高騰への備え</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業燃油を使用するすべての漁業者に、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を推進する。</li> </ul> <p>イ 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全漁船は、船底清掃実施回数を 1 回から 2 回に増やし、平均燃油費を 2 % 削減する。</li> <li>・全漁船は、減速航行の徹底、積載物の削減による船体の軽量化等を実施する。</li> </ul> <p>ウ 競争力強化の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者 10 名は、省エネ型エンジンを導入し、10%以上の燃油使用量を削減するとともに、燃油コストを 0.5%削減する。</li> </ul> <p>エ 共同利用施設の再整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、老朽化してランニングコストがかかっている冷凍冷蔵施設等について再整備計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化して足場の悪い棧橋を、安全で荷揚げ作業など効率をよくするための棧橋を再整備する計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化している上架場（漁船を台車に乗せ、レール上を電動ウインチで引き上げる形式）を安全で作業効率が上がるよう再整備する計画を検討する。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>水産多面的機能発揮対策事業 ①-イ</p> <p>浜の担い手漁船リース事業 ①-エ</p> <p>漁業人材育成総合支援事業 ①-カ</p> <p>漁業経営セーフティーネット構築事業 ②-ア</p>

	競争力強化型機器等導入推進事業 ②ーウ 水産業強化支援事業 ②ーエ
--	--------------------------------------

2年目（平成32年度（2020年度））「5.3%向上」

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>ア 魚価の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 漁船漁業者 92 名と漁協女性部 73 名は、漁協直営の「魚魚市（とといち）」や、「室乃津祭」、「室津かきまつり」等のイベント開催において、地元水産物（シタビラメ、ガザミ、カキ等）の直売や海鮮汁の試食、魚のつかみどり大会等の実施により、地元や都市住民に対して情報発信を行い、「魚の町室津」をPRすることによる地域水産物の知名度向上を図り、消費拡大と単価の向上を目指す。</li> <li>・ 漁協女性部 73 名は、各漁業者と協力して、シタビラメ、グチ、アジのみりん干し等を中心とした水産物の加工品製造を行い、付加価値の向上を図る。また、加工するのに適した原材料（シタビラメ、グチ、アジ）が少ない場合でも対応できる作業方法や、原材料がすぐに確保できないこともある為、原材料の一時保管等を目的とした冷蔵施設などの購入も含め効率化、作業コスト等の見直しを行い、さらなる付加価値向上を目指す。</li> <li>・ 漁協女性部 73 名は弁当、総菜、その他加工品を製造する際に利用している包丁やまな板等の調理器具を衛生面を考慮した調理器具に入れ替える。また調理場なども衛生管理を徹底し弁当、総菜、その他加工品のさらなる単価の向上を図る。</li> <li>・ 値がつかない鮮魚を用いた商品（エイ・アジ・小型の舌平目、ボラ、グレ等をミンチにし、ハンバーグ、餃子、ツミレ等に加工したもの）について、新たな商品開発に取り組むとともに、直売所「魚魚市」の弁当・惣菜等のコーナーで販売を試み、販売先の確保及びそれに伴う魚価の向上を目指す。また、安価な魚以外でも付加価値を向上できるような加工品ができないか試作・評価を行いながら浜値向上を目指す。</li> <li>・ 漁協は、漁獲物について従来から使用している木製のトロ箱を随時プラスチック製のトロ箱に変更し衛生面の向上等を図るとともに、各漁業者は、活魚出荷割合の増加等により単価の向上を目指す。（平成 26～30 年までに約 7 割変更済み、33 年迄に全て変更予定。）</li> <li>・ 漁船漁業者 92 名及び漁協は、漁村近郊の鮮魚販売施設「道の駅みつ」や「新舞子ガーデンホテル」と連携し、鮮魚等の販売を推進し取扱魚種を増加させるとともに、他の観光施設にも地元産の魚介類を販売できるように営業活動を行い販売ルートの拡大を図る。</li> </ul> <p>イ 資源の増大と漁場の回復</p>
---------------------	---



- ・漁船漁業者 92 名は漁協と協力して、ヒラメ、マコガレイ、ガザミ、クルマエビ等の稚魚放流を実施する。また放流方法についても放流場所・放流方法など確実的な放流方法を確立し実施する。
- ・各漁業者及び漁協は、県と共同で、マコガレイ、メバル、カサゴ、スズキ等を対象とする西播磨増殖場造成事業を推進することで、これらの魚種の資源量増加と漁獲量の向上を図る。
- ・各漁業者は、従来から実施している海底耕耘に加え牡蠣養殖の漁期の始めと終わりの計 2 回、海底清掃を実施し、漁場環境保全に係る活動を推進する。

#### ウ カキ養殖の振興

- ・カキ養殖業者は、漁場環境のモニタリング調査を実施するとともに、養殖漁場や養殖密度の検証を行い、より成長が良く効率的なカキの生産方法を確立する。
- ・カキ養殖業者は、兵庫県認証食品制度の認証を受けることができる高品質（一粒 15g 以上・細菌数基準の合格など）のカキを生産するとともに、認証マークの貼付等による P R を推進し、室津かきのブランド化を図る。
- ・カキ養殖業者は漁協と協力し県の指導を受けながら、他県に依存している養殖用種苗を地元でも供給できるよう、引き続き採苗試験を実施し、全国的な種苗不足時のリスク軽減及び種苗の安定供給を図る。
- ・カキ養殖業者は、荒天時に吊り線のカキが脱落して海底に落ちる「落ちガキ」による被害を軽減するため、「落ちがきキャッチャー（※）」の導入を継続推進する。  
 (※) 同地区の漁業者が考案した養殖筏の吊り線下に設置する円形ネット。これにより「落ちガキ」の回収が可能。
- ・カキ養殖業者はカキの殻が「キレイで、同じサイズ、同じデザイン」で提供できるよう「シングルシード(※)」を用いた養殖も取り入れ殻付きカキの単価の向上を目指す。  
 (※) 従来のホタテ貝の殻ではなく、牡蠣の殻を砕いて細かい粒にしたものを使用し、水槽の中でカキの卵を受精させ、幼生になったころ、カキ殻の粒に付着させ、水槽の中で、幼生をある程度の大きさの稚貝にして、網かごに移し替え、海に沈める方法。また、シングルシードはゆったりしたかごの中で転がりながら育つため身が丸く厚くなると言われている。
- ・カキ養殖業者は、カキとアサリの複合養殖の取り組みを進めることにより、カキ不漁による減収リスクを分散させ、副収入による経営の安定化と、アサリの生産拡大を図る。
- ・アサリ養殖業者はアサリのふ化から稚貝になるまでの生産率を上げる方法を確立し、種苗の安定供給を図るとともに、コストの削減にも取り組む。

	<p>エ 漁船漁業の効率化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業者及び漁協は、新たに運搬船の大型化やクレーンの設置等による効率的な漁業形態を検証し、漁船漁業の収益性改善を図る。</li> </ul> <p>オ 魚ばなれの抑止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協女性部 73 名は、料理教室等を通じて、地域の小中学生や食育活動を実施している団体に引き続き魚食普及活動を実施し、地元水産物の P R を行う。</li> </ul> <p>カ 漁業後継者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、健全な漁業経営と資源管理を行うことができる漁業後継者を育てるため、様々な分野の研修に参加できる体制を構築する。</li> <li>・漁協は、新たに漁家の後継者候補に対する研修を実施し、新規就業者の確保に努める。</li> </ul> <p>キ 中核的漁業者の収益向上に必要となる漁船の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業を営んでいる地元の中核的漁業者と漁協とが協力し、船齢が古く作業スペースが狭く、故障等も多い船曳網漁船（運搬船・網船）を、浜の担い手漁船リース事業等を利用し、漁業コストの削減、作業効率の向上を目的とした漁船を導入し浜値の向上を目指す。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>ア 燃油高騰への備え</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業燃油を使用するすべての漁業者に、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を推進する。</li> </ul> <p>イ 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全漁船は、船底清掃実施回数を 1 回から 2 回に増やし、平均燃油費を 2 % 削減する。</li> <li>・全漁船は、減速航行の徹底、積載物の削減による船体の軽量化等を実施する。</li> </ul> <p>ウ 競争力強化の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者 10 名は、省エネ型エンジンを導入し、10%以上の燃油使用量を削減するとともに、燃油コストを 0.5%削減する。</li> </ul> <p>エ 共同利用施設の再整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、老朽化してランニングコストがかかっている冷凍冷蔵施設等について再整備計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化して足場の悪い棧橋を、安全で荷揚げ作業など効率をよくするための棧橋を再整備する計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化している上架場（漁船を台車に乗せ、レール上を電動ウインチで引き上げる形式）を安全で作業効率が上がるよう再整備する計画を検討する。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>水産多面的機能発揮対策事業 ①-イ      浜の担い手漁船リース事業 ①-エ</p>

	漁業人材育成総合支援事業 ①ーカ 漁業経営セーフティーネット構築事業 ②ーア 競争力強化型機器等導入推進事業 ②ーウ 水産業強化支援事業 ②ーエ
--	---

3年目（平成33年度（2021年度））「所得7.5%向上」

漁業収入向上のための取組	<p>ア 魚価の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者92名と漁協女性部73名は、漁協直営の「魚魚市（とといち）」や、「室乃津祭」、「室津かきまつり」等のイベント開催において、地元水産物（シタビラメ、ガザミ、カキ等）の直売や海鮮汁の試食、魚のつかみどり大会等の実施により、地元や都市住民に対して情報発信を行い、「魚の町室津」をPRすることによる地域水産物の知名度向上を図り、消費拡大と単価の向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部73名は、各漁業者と協力して、シタビラメ、グチ、アジのみりん干し等を中心とした水産物の加工品製造を行い、付加価値の向上を図る。また、加工するのに適した原材料（シタビラメ、グチ、アジ）が少ない場合でも対応できる作業方法や、原材料がすぐに確保できないこともある為、原材料の一時保管等を目的とした冷蔵施設などの購入も含め効率化、作業コスト等の見直しを行い、さらなる付加価値向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部73名は弁当、総菜、その他加工品を製造する際に利用している包丁やまな板等の調理器具を衛生面を考慮した調理器具に入れ替える。また調理場なども衛生管理を徹底し弁当、総菜、その他加工品のさらなる単価の向上を図る。</li> <li>・値がつかない鮮魚を用いた商品（エイ・アジ・小型の舌平目、ボラ、グレ等をミンチにし、ハンバーグ、餃子、ツミレ等に加工したもの）について、新たな商品開発に取り組むとともに、直売所「魚魚市」の弁当・惣菜等のコーナーで販売を試み、販売先の確保及びそれに伴う魚価の向上を目指す。また、安価な魚以外でも付加価値を向上できるような加工品ができないか試作・評価を行いながら浜値向上を目指す。</li> <li>・漁協は、漁獲物について従来から使用している木製のトロ箱を随時プラスチック製のトロ箱に変更し衛生面の向上等を図るとともに、各漁業者は、活魚出荷割合の増加等により単価の向上を目指す。（平成26～30年までに約7割変更済み、33年迄に全て変更予定。）</li> <li>・漁船漁業者92名及び漁協は、漁村近郊の鮮魚販売施設「道の駅みつ」や「新舞子ガーデンホテル」と連携し、鮮魚等の販売を推進し取扱魚種を増加させるとともに、他の観光施設にも地元産の魚介類を販売できるように営業活動を行</li> </ul>
--------------	--

い販売ルート of 拡大を図る。

#### イ 資源の増大と漁場の回復

- ・漁船漁業者 92 名は漁協と協力して、ヒラメ、マコガレイ、ガザミ、クルマエビ等の稚魚放流を実施する。また放流方法についても放流場所・放流方法など確実的な放流方法を確立し実施する。
- ・各漁業者及び漁協は、県と共同で、マコガレイ、メバル、カサゴ、スズキ等を対象とする西播磨増殖場造成事業を推進することで、これらの魚種の資源量増加と漁獲量の向上を図る。
- ・各漁業者は、従来から実施している海底耕耘に加え牡蠣養殖の漁期の始めと終わりの計 2 回、海底清掃を実施し、漁場環境保全に係る活動を推進する。

#### ウ カキ養殖の振興

- ・カキ養殖業者は、漁場環境のモニタリング調査を実施するとともに、養殖漁場や養殖密度の検証を行い、より成長が良く効率的なカキの生産方法を確立する。
- ・カキ養殖業者は、兵庫県認証食品制度の認証を受けることができる高品質（一粒 15g 以上・細菌数基準の合格など）のカキを生産するとともに、認証マークの貼付等による PR を推進し、室津かきのブランド化を図る。
- ・カキ養殖業者は漁協と協力し県の指導を受けながら、他県に依存している養殖用種苗を地元でも供給できるよう、引き続き採苗試験を実施し、全国的な種苗不足時のリスク軽減及び種苗の安定供給を図る。
- ・カキ養殖業者は、荒天時に吊り線のカキが脱落して海底に落ちる「落ちガキ」による被害を軽減するため、「落ちがきキャッチャー（※）」の導入を継続推進する。  
（※）同地区の漁業者が考案した養殖筏の吊り線下に設置する円形ネット。これにより「落ちガキ」の回収が可能。
- ・カキ養殖業者はカキの殻が「キレイで、同じサイズ、同じデザイン」で提供できるように「シングルシード（※）」を用いた養殖も取り入れ殻付きカキの単価の向上を目指す。  
（※）従来のホタテ貝の殻ではなく、牡蠣の殻を砕いて細かい粒にしたものを使用し、水槽の中でカキの卵を受精させ、幼生になったころ、カキ殻の粒に付着させ、水槽の中で、幼生をある程度の大きさの稚貝にして、網かごに移し替え、海に沈める方法。また、シングルシードはゆったりしたかごの中で転がりながら育つため身が丸く厚くなると言われている。
- ・カキ養殖業者は、カキとアサリの複合養殖の取り組みを進めることにより、カキ不漁による減収リスクを分散させ、副収入による経営の安定化と、アサリの生産拡大を図る。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アサリ養殖業者はアサリのふ化から稚貝になるまでの生産率を上げる方法を確認し、種苗の安定供給を図るとともに、コストの削減にも取り組む。</li> <li>エ 漁船漁業の効率化 <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業者及び漁協は、新たに運搬船の大型化やクレーンの設置等による効率的な漁業形態を検証し、漁船漁業の収益性改善を図る。</li> </ul> </li> <li>オ 魚ばなれの抑止 <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協女性部 73 名は、料理教室等を通じて、地域の小中学生や食育活動を実施している団体に引き続き魚食普及活動を実施し、地元水産物の P R を行う。</li> </ul> </li> <li>カ 漁業後継者の育成 <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、健全な漁業経営と資源管理を行うことができる漁業後継者を育てるため、様々な分野の研修に参加できる体制を構築する。</li> <li>・漁協は、新たに漁家の後継者候補に対する研修を実施し、新規就業者の確保に努める。</li> </ul> </li> <li>キ 中核的漁業者の収益向上に必要となる漁船の導入 <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業を営んでいる地元の中核的漁業者と漁協とが協力し、船齢が古く作業スペースが狭く、故障等も多い船曳網漁船（運搬船・網船）を、浜の担い手漁船リース事業等を利用し、漁業コストの削減、作業効率の向上を目的とした漁船を導入し浜値の向上を目指す。</li> </ul> </li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ア 燃油高騰への備え <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業燃油を使用するすべての漁業者に、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を推進する。</li> </ul> </li> <li>イ 省燃油活動の推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>・全漁船は、船底清掃実施回数を 1 回から 2 回に増やし、平均燃油費を 2 %削減する。</li> <li>・全漁船は、減速航行の徹底、積載物の削減による船体の軽量化等を実施する。</li> </ul> </li> <li>ウ 競争力強化の取組 <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者 10 名は、省エネ型エンジンを導入し、10%以上の燃油使用量を削減するとともに、燃油コストを 0.5%削減する。</li> </ul> </li> <li>エ 共同利用施設の再整備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、老朽化してランニングコストがかかっている冷凍冷蔵施設等について再整備計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化して足場の悪い栈橋を、安全で荷揚げ作業など効率をよくするための栈橋を再整備する計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化している上架場（漁船を台車に乗せ、レール上を電動ウインチで引き上げる形式）を安全で作業効率が上がるよう再整備する計画を検討する。</li> </ul> </li> </ul>

活用する支援措置等	水産多面的機能発揮対策事業 ①-イ 浜の担い手漁船リース事業 ①-エ 漁業人材育成総合支援事業 ①-カ 漁業経営セーフティーネット構築事業 ②-ア 競争力強化型機器等導入推進事業 ②-ウ 水産業強化支援事業 ②-エ
-----------	--

4年目（平成34年度（2022年度））「所得8.8%向上」

漁業収入向上のための取組	<p>ア 魚価の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者92名と漁協女性部73名は、漁協直営の「魚魚市（とといち）」や、「室乃津祭」、「室津かきまつり」等のイベント開催において、地元水産物（シタビラメ、ガザミ、カキ等）の直売や海鮮汁の試食、魚のつかみどり大会等の実施により、地元や都市住民に対して情報発信を行い、「魚の町室津」をPRすることによる地域水産物の知名度向上を図り、消費拡大と単価の向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部73名は、各漁業者と協力して、シタビラメ、グチ、アジのみりん干し等を中心とした水産物の加工品製造を行い、付加価値の向上を図る。また、加工するのに適した原材料（シタビラメ、グチ、アジ）が少ない場合でも対応できる作業方法や、原材料がすぐに確保できないこともある為、原材料の一時保管等を目的とした冷蔵施設などの購入も含め効率化、作業コスト等の見直しを行い、さらなる付加価値向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部73名は弁当、総菜、その他加工品を製造する際に利用している包丁やまな板等の調理器具を衛生面を考慮した調理器具に入れ替える。また調理場なども衛生管理を徹底し弁当、総菜、その他加工品のさらなる単価の向上を図る。</li> <li>・値がつかない鮮魚を用いた商品（エイ・アジ・小型の舌平目、ボラ、グレ等をミンチにし、ハンバーグ、餃子、ツミレ等に加工したもの）について、新たな商品開発に取り組むとともに、直売所「魚魚市」の弁当・惣菜等のコーナーで販売を試み、販売先の確保及びそれに伴う魚価の向上を目指す。また、安価な魚以外でも付加価値を向上できるような加工品ができないか試作・評価を行いながら浜値向上を目指す。</li> <li>・漁船漁業者92名及び漁協は、漁村近郊の鮮魚販売施設「道の駅みつ」や「新舞子ガーデンホテル」と連携し、鮮魚等の販売を推進し取扱魚種を増加させるとともに、他の観光施設にも地元産の魚介類を販売できるように営業活動を行い販売ルートの拡大を図る。</li> </ul> <p>イ 資源の増大と漁場の回復</p>
--------------	---

- ・漁船漁業者 92 名は漁協と協力して、ヒラメ、マコガレイ、ガザミ、クルマエビ等の稚魚放流を実施する。また放流方法についても放流場所・放流方法など確実的な放流方法を確立し実施する。
- ・各漁業者及び漁協は、県と共同で、マコガレイ、メバル、カサゴ、スズキ等を対象とする西播磨増殖場造成事業を推進することで、これらの魚種の資源量増加と漁獲量の向上を図る。
- ・各漁業者は、従来から実施している海底耕耘に加え蠣養殖の漁期の始めと終わりの計 2 回、海底清掃を実施し、漁場環境保全に係る活動を推進する。

#### ウ カキ養殖の振興

- ・カキ養殖業者は、漁場環境のモニタリング調査を実施するとともに、養殖漁場や養殖密度の検証を行い、より成長が良く効率的なカキの生産方法を確立する。
- ・カキ養殖業者は、兵庫県認証食品制度の認証を受けることができる高品質（一粒 15g 以上・細菌数基準の合格など）のカキを生産するとともに、認証マークの貼付等による PR を推進し、室津かきのブランド化を図る。
- ・カキ養殖業者は漁協と協力し県の指導を受けながら、他県に依存している養殖用種苗を地元でも供給できるよう、引き続き採苗試験を実施し、全国的な種苗不足時のリスク軽減及び種苗の安定供給を図る。
- ・カキ養殖業者は、荒天時に吊り線のカキが脱落して海底に落ちる「落ちガキ」による被害を軽減するため、「落ちがきキャッチャー（※）」の導入を継続推進する。  
 (※) 同地区の漁業者が考案した養殖筏の吊り線下に設置する円形ネット。これにより「落ちガキ」の回収が可能。
- ・カキ養殖業者はカキの殻が「キレイで、同じサイズ、同じデザイン」で提供できるように「シングルシード(※)」を用いた養殖も取り入れ殻付きカキの単価の向上を目指す。  
 (※) 従来のホタテ貝の殻ではなく、牡蠣の殻を砕いて細かい粒にしたものを使用し、水槽の中でカキの卵を受精させ、幼生になったところ、カキ殻の粒に付着させ、水槽の中で、幼生をある程度の大きさの稚貝にして、網かごに移し替え、海に沈める方法。また、シングルシードはゆったりしたかごの中で転がりながら育つため身が丸く厚くなると言われている。
- ・カキ養殖業者は、カキとアサリの複合養殖の取り組みを進めることにより、カキ不漁による減収リスクを分散させ、副収入による経営の安定化と、アサリの生産拡大を図る。
- ・アサリ養殖業者はアサリのふ化から稚貝になるまでの生産率を上げる方法を確立し、種苗の安定供給を図るとともに、コストの削減にも取り組む。

	<p>エ 漁船漁業の効率化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業者及び漁協は、新たに運搬船の大型化やクレーンの設置等による効率的な漁業形態を検証し、漁船漁業の収益性改善を図る。</li> </ul> <p>オ 魚ばなれの抑止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協女性部 73 名は、料理教室等を通じて、地域の小中学生や食育活動を実施している団体に引き続き魚食普及活動を実施し、地元水産物の P R を行う。</li> </ul> <p>カ 漁業後継者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、健全な漁業経営と資源管理を行うことができる漁業後継者を育てるため、様々な分野の研修に参加できる体制を構築する。</li> <li>・漁協は、新たに漁家の後継者候補に対する研修を実施し、新規就業者の確保に努める。</li> </ul> <p>キ 中核的漁業者の収益向上に必要となる漁船の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業を営んでいる地元の中核的漁業者と漁協とが協力し、船齢が古く作業スペースが狭く、故障等も多い船曳網漁船（運搬船・網船）を、浜の担い手漁船リース事業等を利用し、漁業コストの削減、作業効率の向上を目的とした漁船を導入し浜値の向上を目指す。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>ア 燃油高騰への備え</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業燃油を使用するすべての漁業者に、漁業経営セーフティーネット構築事業への加入を推進する。</li> </ul> <p>イ 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全漁船は、船底清掃実施回数を 1 回から 2 回に増やし、平均燃油費を 2 % 削減する。</li> <li>・全漁船は、減速航行の徹底、積載物の削減による船体の軽量化等を実施する。</li> </ul> <p>ウ 競争力強化の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者 10 名は、省エネ型エンジンを導入し、10%以上の燃油使用量を削減するとともに、燃油コストを 0.5%削減する。</li> </ul> <p>エ 共同利用施設の再整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、老朽化してランニングコストがかかっている冷凍冷蔵施設等について再整備計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化して足場の悪い栈橋を、安全で荷揚げ作業など効率をよくするための栈橋を再整備する計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化している上架場（漁船を台車に乗せ、レール上を電動ウインチで引き上げる形式）を安全で作業効率が上がるよう再整備する計画を検討する。</li> </ul>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>水産多面的機能発揮対策事業 ①-イ      浜の担い手漁船リース事業 ①-エ      漁業人材育成総合支援事業 ①-カ</p>



	漁業経営セーフティネット構築事業 ②ーア 競争力強化型機器等導入推進事業 ②ーウ 水産業強化支援事業 ②ーエ
--	--

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	<p>ア 魚価の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者92名と漁協女性部73名は、漁協直営の「魚魚市（とといち）」や、「室乃津祭」、「室津かきまつり」等のイベント開催において、地元水産物（シタビラメ、ガザミ、カキ等）の直売や海鮮汁の試食、魚のつかみどり大会等の実施により、地元や都市住民に対して情報発信を行い、「魚の町室津」をPRすることによる地域水産物の知名度向上を図り、消費拡大と単価の向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部73名は、各漁業者と協力して、シタビラメ、グチ、アジのみりん干し等を中心とした水産物の加工品製造を行い、付加価値の向上を図る。また、加工するのに適した原材料（シタビラメ、グチ、アジ）が少ない場合でも対応できる作業方法や、原材料がすぐに確保できないこともある為、原材料の一時保管等を目的とした冷蔵施設などの購入も含め効率化、作業コスト等の見直しを行い、さらなる付加価値向上を目指す。</li> <li>・漁協女性部73名は弁当、総菜、その他加工品を製造する際に利用している包丁やまな板等の調理器具を衛生面を考慮した調理器具に入れ替える。また調理場なども衛生管理を徹底し弁当、総菜、その他加工品のさらなる単価の向上を図る。</li> <li>・値がつかない鮮魚を用いた商品（エイ・アジ・小型の舌平目、ボラ、グレ等をミンチにし、ハンバーグ、餃子、ツミレ等に加工したもの）について、新たな商品開発に取り組むとともに、直売所「魚魚市」の弁当・惣菜等のコーナーで販売を試み、販売先の確保及びそれに伴う魚価の向上を目指す。また、安価な魚以外でも付加価値を向上できるような加工品ができないか試作・評価を行いながら浜値向上を目指す。</li> </ul> <p>値がつかない鮮魚を用いた商品（エイ・アジ・小型の舌平目、ボラ、グレ等をミンチにし、ハンバーグ、餃子、ツミレ等に加工したもの）を、直売所「魚魚市」において、弁当・惣菜等のコーナーで販売を試みながら新たな商品開発にも取り組み販売先の確保を目指し、魚価の向上を目指す。また、安価な魚以外でも付加価値を向上できるような加工品ができないか試作・評価を行いながら浜値向上を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者92名及び漁協は、漁村近郊の鮮魚販売施設「道の駅みつ」や「新舞子ガーデンホテル」と連携し、鮮魚等の販売を推進し取扱魚種を増加させるとと</li> </ul>
--------------	---

もに、他の観光施設にも地元産の魚介類を販売できるように営業活動を行い販売ルート拡大を図る。

#### イ 資源の増大と漁場の回復

- ・漁船漁業者 92 名は漁協と協力して、ヒラメ、マコガレイ、ガザミ、クルマエビ等の稚魚放流を実施する。また放流方法についても放流場所・放流方法など確実的な放流方法を確立し実施する。
- ・各漁業者及び漁協は、県と共同で、マコガレイ、メバル、カサゴ、スズキ等を対象とする西播磨増殖場造成事業を推進することで、これらの魚種の資源量増加と漁獲量の向上を図る。
- ・各漁業者は、従来から実施している海底耕耘に加え蠣養殖の漁期の始めと終わりの計 2 回、海底清掃を実施し、漁場環境保全に係る活動を推進する。

#### ウ カキ養殖の振興

- ・カキ養殖業者は、漁場環境のモニタリング調査を実施するとともに、養殖漁場や養殖密度の検証を行い、より成長が良く効率的なカキの生産方法を確立する。
- ・カキ養殖業者は、兵庫県認証食品制度の認証を受けることができる高品質（一粒 15g 以上・細菌数基準の合格など）のカキを生産するとともに、認証マークの貼付等による PR を推進し、室津かきのブランド化を図る。
- ・カキ養殖業者は漁協と協力し県の指導を受けながら、他県に依存している養殖用種苗を地元でも供給できるよう、引き続き採苗試験を実施し、全国的な種苗不足時のリスク軽減及び種苗の安定供給を図る。
- ・カキ養殖業者は、荒天時に吊り線のカキが脱落して海底に落ちる「落ちガキ」による被害を軽減するため、「落ちがきキャッチャー（※）」の導入を継続推進する。

（※）同地区の漁業者が考案した養殖筏の吊り線下に設置する円形ネット。これにより「落ちガキ」の回収が可能。

- ・カキ養殖業者はカキの殻が「キレイで、同じサイズ、同じデザイン」で提供できるように「シングルシード（※）」を用いた養殖も取り入れ殻付きカキの単価の向上を目指す。

（※）従来のホタテ貝の殻ではなく、牡蠣の殻を砕いて細かい粒にしたものを使用し、水槽の中でカキの卵を受精させ、幼生になったころ、カキ殻の粒に付着させ、水槽の中で、幼生をある程度の大きさの稚貝にして、網かごに移し替え、海に沈める方法。また、シングルシードはゆったりしたかごの中で転がりながら育つため身が丸く厚くなると言われている。

- ・カキ養殖業者は、カキとアサリの複合養殖の取り組みを進めることにより、カキ不漁による減収リスクを分散させ、副収入による経営の安定化と、アサリの

	<p>生産拡大を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アサリ養殖業者はアサリのふ化から稚貝になるまでの生産率を上げる方法を確立し、種苗の安定供給を図るとともに、コストの削減にも取り組む。</li> </ul> <p>エ 漁船漁業の効率化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業者及び漁協は、新たに運搬船の大型化やクレーンの設置等による効率的な漁業形態を検証し、漁船漁業の収益性改善を図る。</li> </ul> <p>オ 魚ばなれの抑止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協女性部 73 名は、料理教室等を通じて、地域の小中学生や食育活動を実施している団体に引き続き魚食普及活動を実施し、地元水産物の P R を行う。</li> </ul> <p>カ 漁業後継者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、健全な漁業経営と資源管理を行うことができる漁業後継者を育てるため、様々な分野の研修に参加できる体制を構築する。</li> <li>・漁協は、新たに漁家の後継者候補に対する研修を実施し、新規就業者の確保に努める。</li> </ul> <p>キ 中核的漁業者の収益向上に必要となる漁船の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・船曳網漁業を営んでいる地元の中核的漁業者と漁協とが協力し、船齢が古く作業スペースが狭く、故障等も多い船曳網漁船（運搬船・網船）を、浜の担い手漁船リース事業等を利用し、漁業コストの削減、作業効率の向上を目的とした漁船を導入し浜値の向上を目指す。</li> </ul>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>ア 燃油高騰への備え</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、漁業燃油を使用するすべての漁業者に、漁業経営セーフティネット構築事業への加入を推進する。</li> </ul> <p>イ 省燃油活動の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全漁船は、船底清掃実施回数を 1 回から 2 回に増やし、平均燃油費を 2 % 削減する。</li> <li>・全漁船は、減速航行の徹底、積載物の削減による船体の軽量化等を実施する。</li> </ul> <p>ウ 競争力強化の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船漁業者 10 名は、省エネ型エンジンを導入し、10%以上の燃油使用量を削減するとともに、燃油コストを 0.5%削減する。</li> </ul> <p>エ 共同利用施設の再整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁協は、老朽化してランニングコストがかかっている冷凍冷蔵施設等について再整備計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化して足場の悪い栈橋を、安全で荷揚げ作業など効率をよくするための栈橋を再整備する計画を検討する。</li> <li>・漁協は、老朽化している上架場（漁船を台車に乗せ、レール上を電動ウインチで引き上げる形式）を安全で作業効率上がるよう再整備する計画を検討する。</li> </ul>

活用する支援措置等	水産多面的機能発揮対策事業 ①-イ 浜の担い手漁船リース事業 ①-エ 漁業人材育成総合支援事業 ①-カ 漁業経営セーフティネット構築事業 ②-ア 競争力強化型機器等導入推進事業 ②-ウ 水産業強化支援事業 ②-エ
-----------	---

(5) 関係機関との連携

取組の効果が十分に発現されるよう、行政（兵庫県、たつの市）、系統団体（兵庫県漁業協同組合連合会、兵庫県漁業共済組合等）、地域団体（室津漁業協同組合）との連携を強固にするとともに、県内外の販売業者・飲食店等とも連携を図る。

また、国、県、市と連携し（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）、当該漁港の維持管理を推進することで漁家資産及び地域住民の生命・財産を守ることに協力する。

4 目標

(1) 所得目標

漁業所得の向上10%以上	基準年	平成30年度（2018年度）： 千円
	目標年	平成35年度（2023年度）： 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

直売所人員一人当たりの一日平均売上高	基準年	平成30年度（2018年度）： 2,640円
	目標年	平成35年度（2023年度）： 2,772円

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

基準年の直売所人員一人当たりの一平均売上高は直売所での鮮魚・弁当・惣菜・スーパー等の納品も含む売上高より鮮魚の買入分と弁当の食材などの仕入れ分（人件費・光熱費・袋代等の消耗品を除く。）を差引き、漁業組合の操業カレンダーの各年の操業日数及び、直売所に関わる人員数で割った数値を3ヵ年平均により算出した数値である。

尚、3ヵ年の算出期間については平成28年・平成29年はそれぞれ1年間の実数、平成30年においては集計上の都合により平成29年11月より平成30年10月の1年間とした。

上記にて算出した参考値を基準値とし、直売所における鮮魚販売及び鮮魚の付加価値向上にて取り組んでいる弁当・惣菜などの人員一人当たりの1日平均売上高を平成35年迄に基準年より5%向上させる目標とした。

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
水産多面的機能発揮対策事業	海底耕耘の実施等による漁場環境保全に係る取組を実施する。
競争力強化型機器等導入推進事業	持続可能な収益性の高い操業体制を確立するため、被代替機と比較し、生産性の向上や省力・省コスト化に資する漁業用機器等の導入を行う漁業者に支援する。
漁業人材育成総合支援事業	新規漁業就業者の研修を実施し、漁業後継者の育成を行う。
漁業経営セーフティネット構築事業	燃油高騰時の漁業用コストを軽減させるために実施する。
水産業強化支援事業	加工場、活魚水槽、漁具倉庫、上架施設等の共同利用施設の整備改修等を実施し、漁業経営体質を強化するとともに漁業用コストを軽減し、漁業所得の向上を図る。
浜の担い手漁船リース事業	競争力強化の取組を推進するために必要な漁船を円滑に導入・確保できるよう支援する。 持続可能かつ収益性の高い操業体制への転換を推進。
水産基盤整備事業(国)	魚礁、岸壁等の整備。
水産物供給基盤機能保全事業(国)	漁港施設の長寿命化計画に基づき漁港施設の補修を行うことで漁家資産の保全を図る。
水産物供給基盤整備事業(国)	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
漁港施設機能増進事業（国）	漁港利用者や生産者の就労環境の改善、安全性の向上及び漁港施設の有効活用など漁港機能の増進を図る。
海岸堤防等老朽化対策事業	海岸保全施設の老朽化対策を計画的に推進することで、漁家及び地域住民の生命・財産を守る。