

別添（別記様式第1号）

浜の活力再生広域プラン（2019.2.8）

1 広域水産業再生委員会

組織名	八西地区広域水産業再生委員会
代表者名	福島 大朝

広域委員会の構成員	<ul style="list-style-type: none">・八幡浜地区地域水産業再生委員会（八幡浜漁協、八幡浜市、西予市、伊方町）・三崎地区地域水産業再生委員会（三崎漁協、伊方町）・八幡浜市・西予市・伊方町・愛媛県・愛媛県漁業協同組合連合会
オブザーバー	

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	<p>範囲：愛媛県八西地区（八幡浜市、伊方町、西予市の一部）</p> <ul style="list-style-type: none">・沖合底びき網漁業（1 経営体）・小型機船底びき網漁業（55 経営体）・機船船びき網漁業（12 経営体）・吾智網漁業（6 経営体）・まき網漁業（4 経営体）・刺網漁業（41 経営体）・敷網漁業（1 経営体）・小型定置網漁業（10 経営体）・延縄漁業（45 経営体）・一本釣り漁業（167 経営体）・潜水器漁業（4 経営体）・採介漁業（65 経営体）・採藻漁業（48 経営体）・魚類養殖業（29 経営体）・その他の漁業（26 経営体） <p>出展：愛媛県調べ（平成30年3月）</p>
-------------------	--

2 地域の現状

(1) 地域の水産業を取り巻く現状等

(地域水産業の概要)

当地区は八幡浜市、西宇和郡伊方町及び同旧三瓶町(現在は西予市)で構成され、その頭文字を一文字ずつ取って、八西(はっせい)地区と呼ばれている。当地区(2市1町2漁協)は宇和海北部及び伊予灘に面しており、地形的には、西に細長く突出した佐田岬半島により、リアス式の長い海岸線を有する温暖な南側の宇和海と北側の瀬戸内海(伊予灘)という様相の異なる海域を有している。

漁船漁業については、宇和海北部海域、伊予灘西部海域を主漁場とする小型機船底びき網漁業、いわし機船船びき網漁業、刺網漁業、延縄漁業や、佐田岬半島周辺での採介藻漁業や一本釣り漁業などが営まれている。加えて、九州沖合海域を漁場とする沖合底びき網漁業1ヶ統、豊後水道を漁場とする大中型まき網漁業1ヶ統なども営まれており、藩政のころより静穏な天然の良港として栄えてきた八幡浜港は、宇和海のみならず、他海域からも水揚げされる県内水産業的一大中心基地として発展してきた。また、宇和海では、リアス式海岸の波静かな入り江を利用してマダイ、スズキ、シマアジ、マアジなど多様な魚種が養殖されるとともに、陸上ではヒラメ養殖も行われている。

しかしながら、いずれの漁業においても、漁獲量の減少、燃油や飼料価格の高止まりなどに伴い、経営は厳しさを一段と増している。平成28年の生産金額は、養殖業では平成3年比で78.9%に留まっているものの、漁船漁業では漁獲量、漁獲金額とも減少傾向が著しく、特に漁船漁業の生産金額については同16.1%まで減少している。

(漁業経営体数)

愛媛県の調査によると、平成18年度末の漁業経営体数895(漁船漁業847・養殖業48)に対し、平成29年度末には514(漁船漁業485、養殖業29)と大きく減少している。また、当地区には大規模な漁船漁業や魚類養殖業がある一方、零細な漁船漁業者も多い。

なお、29年度末の男性就業者数は850名、女性就業者数は40名であるが、男性就業者数の半数を占める488名(57%)が65才以上と、就業者の高齢化が著しい。

(漁協)

当地区内には、八幡浜漁協と三崎漁協の2つの漁協が存在する。このうち八幡浜漁協は、平成17年4月に、組織や経営基盤の強化を目的に2市1町の8漁協が広域合併した組合である。同漁協では、前述の(地域水産業の概要)に示したとおり、所属組合員により多種多様な漁業種類が営まれるとともに、西日本有数の取扱量を誇る八幡浜地方卸売市場の運営の一部を担っている。また、八幡浜市では、平成26年に水産物地方卸売市場や市内の漁港で水揚げされる未利用・低価格魚の活用を目的に水産加工施設(以下、八幡浜漁協加工場)を、平成28年には離島の廃校を利用したアワビ種苗生産施設を整備しており、いずれも八幡浜漁協が運営を受託している。

一方の三崎漁協は、佐田岬半島の先端部に位置し、タチウオ、ハマチなどの一本釣りをメ

インに、アワビ・サザエやヒジキなどの採介藻、イセエビ、サザエなどを対象とした刺網などの漁船漁業が所属組合員により営まれており、季節に応じて水揚げされる様々な天然魚介類は、県内外の各地から高い評価を得ている。また、漁協自営で加工施設（以下、三崎漁協加工場）を運営しているほか、アワビ・サザエなど磯根資源の放流用種苗の生産にも取り組んでいる（施設は伊方町の所有）。

両漁協の本所間は陸上距離50km弱で、自動車により約1時間の距離にある。

（魚市場）

当地域には2か所の産地市場（八幡浜漁協と民間企業が運営する「八幡浜市水産物地方卸売市場」と、八幡浜漁協単独運営の「八幡浜漁業協同組合三瓶地方卸売市場」）が存在する。このうち、「八幡浜市水産物地方卸売市場」は、沖合底びき網漁業の基地港として発展し、同漁業が1ヶ統となった現在も、八西地区の他、地区周辺の漁業者や、市場に隣接した八幡浜港へのフェリーを活用した九州方面からの広域集荷を行うなど、西日本有数の取扱量を誇っている。

当市場では、沖合底びき網漁業を始めとする様々な漁法による漁獲物が水揚げされることから、市場の魚種の豊富さや時化でも水揚げが途切れる事がない事などが仲卸業者から高い評価を受け、漁獲物が安定して確実に入荷する市場として知られてきた。さらに、このような長所が、ねり製品等の加工業や流通・販売業の発展を推進し、その加工・流通の発展が安定した需要につながり、水揚物が高値安定して取引されるという相乗効果を生み出してきた。

また、平成25年4月には、高度な衛生管理型の荷捌き施設が新たに整備され、安全・安心な水産物の流通、それに伴う浜値の向上にも大きく寄与している。加えて、市場に隣接したエリアには、平成25年度に道の駅『みなっと』や八幡浜漁協に水揚げされた新鮮な魚介類の直販所『どーや市場』などが開設され、『みなっと』には毎年100万人以上が訪れるなど、フェリー乗降客の立ち寄りと併せて、活況を呈している。

八幡浜漁業協同組合三瓶地方卸売市場では、三瓶地区に水揚げされる魚介類を八幡浜地方卸売市場に送るための、集荷・中継基地として機能しており、一部の水産物については、地元向けのセリが行われている。

（中核的担い手の確保育成）

新たに漁業就業を希望する者は少なく、年々、漁業者の減少に歯止めがきにくくなっている。このため、U I ターン等による新規漁業者の定住定着促進を図るため、県、市町と漁協が連携し、就業に必要な資格の取得や着業時の漁業経費に対して補助を行い、漁業者の確保に努めている。

また、漁協でも、国の制度等も活用して、熟練組合員による新規就業者への研修等を行い、漁獲能力や経営能力の高い地域漁業のリーダーとなる漁業者の育成にも努めている。

(広域的漁業振興の課題)

① 多量に水揚げされる水産物の高付加価値化

当地区は、西日本有数の取扱量、金額を誇る八幡浜市水産物地方卸売市場を流通の拠点に有し、県内唯一の沖合底びき網漁船の基地として、賑わいを見せていたが、近年は、水産資源の減少、魚価の低迷、燃油の高騰等、漁業従事者の減少、漁業経営環境の悪化等により漁業を取り巻く環境が悪化しており、それに伴い水揚げも年々減少している。その一方で、魚種によっては一時的に大量に水揚げされることがあるが、需要を上回った場合には、せっかく多獲されても値崩れを起こし、漁家所得に結びついていない状況にある。また、漁港付近に大型の冷凍保管庫が無いため、現在は近隣にある民間の冷凍庫に需要を上回った水産物を一時的に保管しているが、保管経費がかさむ、輸送に時間がかかるとともに、容量に限度があるなどのデメリットが多い。

また、魚類養殖においては、自然環境の影響を受けたり、製品の差別化が難しい等の課題があり、八幡浜地区地域水産業再生委員会では、赤潮、水質等の生育環境モニタリング、産地ブランドの確立に取り組んでいるところであるが、浜値は需給バランスに応じて大きく変動し価格変動リスクが高い、養殖期間が長い、出荷時期が限定される等の課題も残されている。

②半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化

佐田岬半島周辺海域においては、半島先端部を中心に、一本釣り等により、ハマチ、タチウオ、マアジなど高品質の天然鮮魚が水揚げされ、高い評価を得ているが、その地理的条件から、市場間流通で鮮度が損なわれ、すべてを高鮮度のまま消費地に届けることが困難であることから、一部の水産物については、商品価値の低下を生じている。

また、釜揚げとして取り扱われるシラスは、漁獲後の鮮度劣化が速いため、漁業者は、漁獲・水揚げ・釜茹で・急速冷凍といった一連の作業を各地元の加工場で行っている。漁業者は商品の出荷調整・安定供給を目的に冷凍保存しているが、シラスの主要構成種であるカタクチイワシ稚魚の漁模様は、宇和海以南の海域からの資源添加により影響を受け、好不漁の変動があるため、個々の冷凍庫だけでは在庫の調整管理に支障を来している。

③漁獲物の品質向上及び産地ブランド化

八幡浜港には年間で200種類以上の魚介類が水揚げされるが、数が少なかつたり、小さいなどの理由で取引されなかつたり加工に回される「未利用魚」や「低利用魚」も多く含まれている。これらについては、地元の商工会議所が中心となり、一般市民を対象に食材としての普及を図るイベントを行い、利用の向上に一定の効果が見られた。しかしながら、多種多様の魚介類があるにもかかわらず、八幡浜の知名度の向上につながるような地区を代表する魚介類は見当たらない。一方、三崎地区では、岬(はな)アジ、岬(はな)サバと銘打って、ブランド化を試みたものの、成功には至らず、同地区の浜の活力再生プランにおいても、ブランドの再構築に取り組むこととされている。

そのような状況下で、八幡浜地区、三崎地区では各地域水産業再生委員会の元、魚体選別、

適切な施氷（氷の量、冷却時間など）、神経絞め、魚種別の鮮度保持方法など、産地ブランドの確立に必要な品質や規格の設定、その改善に必要なノウハウを蓄積しつつあるが、両地区別での対応では必要な技術開発や漁業者への普及に時間を要する上、取扱いが少量の場合はその効果を実感できていない。

④海藻類の高付加価値化・増産

当地区のうち三崎漁協では、近年、健康食品として注目されている海藻類のうちアカモク（ヒバマタ目ホンダワラ科）に着目し、県内でもいち早く製品化を進め、現在では同漁協の売れ筋商品となっている。また、本種は管内の多くの海岸に分布していることから、今後の有効活用が期待される。一方で、現在のところ、加工のノウハウがあるのは三崎漁協のみであることから、実際に販売を行っているのも同漁協のみである。また、採取可能な時期が春季の数か月間に限られ、採取直後に加工する必要があることから、さらなる有効活用を図るために、域内全域を対象とした原藻の集荷・保管と加工施設の効率的な稼働体制を確保することが求められている。

また、当地区で採取されるヒジキについては、品質が高いものが多く、加工業者の国産ヒジキに対する志向から高値が続いていることから、漁業者の採取意欲も高い。しかしながら、ヒジキが繁茂する漁場が限定されていることから、現状以上の増産は難しい。また、採取業者ごとに共販にかけていることから、高品質であっても小ロットで価格に反映されず、高い評価（品質）を活かしきれていない状況にある。

⑤磯根資源の回復

当地区では、佐田岬半島を中心にアワビ、サザエ等が素潜り漁で漁獲され、地域の重要な資源となってきた。近年は、これら磯根資源が減少傾向にあることから、両漁協では、各々が所有する種苗生産施設において、アワビ等の種苗を生産・放流し、資源の添加・回復を図っているが、生産施設の規模・能力の不足等で効率的、効果的な種苗生産・放流ができないことがある。また、従来の漁場のみでは漁獲量を維持・増加することが困難であることから、資源の回復・増大と併せて、餌場・隠れ家となる基盤整備と併せて、新たな漁場開拓を行う必要がある。しかし、地区内の海域は、季節風や台風の影響を受けやすい海面が多いことから、新たな静穏域を確保することは、各地区が単独で行う限り困難な状況にある。

（2）他の関連する現状等

（地域の概要）

当地域は、日本一細長いと言われている佐田岬半島とその付け根を含み、瀬戸内海と宇和海に面したリアス式海岸を有している。水産業以外では、その地形を生かした柑橘類の栽培が盛んであり、日の丸、真穴といった、全国的にも知名度の高い、ブランドみかんの産地として知られるなど、第一次産業が基幹産業となる地域である。また、第二次産業についても、豊富な水産資源を活用した練り製品などの水産加工業が発達し、かまぼこやじやこてんが特産品となっており、魚肉ソーセージ発祥の地としても知られている。

地区の人口は、約4万9千人（八幡浜市3万3千人、伊方町9千人、西予市三瓶地区7千人）と県内全体の約4%で、人口の減少と高齢化が続いているのが実状である。

（観光）

当地区の中心に位置する八幡浜市では、フェリーターミナルの隣接地に、産直物販飲食施設、魚の産直市場などで構成された、道の駅みなとオアシス「八幡浜みなと」が整備され、フェリーの乗降客だけでなく、八幡浜漁港に水揚げされた新鮮な魚介類を求める多くの人にぎわっている。また、日本一細長い半島と言われている佐田岬半島や、平成25年にジオパークとして認定された西予市の海岸線など、風光明媚で自然豊かな環境を求めて当地を訪れる人も多い。

（交通・物流）

交通・物流面では、八幡浜港から大分県の別府、臼杵に1日20往復のフェリーが就航し、四国の西の玄関として活況を呈している。また、伊方町の三崎港からも大分県佐賀関に向かう航路が1日17便開設されており、道路環境の改善とも相まって近年利用客が増加している。

今後は、八幡浜市や西予市に隣接する大洲市から八幡浜市までの高規格道路の延伸が予定されており、松山自動車道等の高速道路網とつながることで、四国における九州との結節点としての重要性がますます高まるものと期待されている。

3 競争力強化の取組方針

（1）機能再編・地域活性化に関する基本方針

○機能再編による競争力強化に関する基本方針

本地区内で水揚げされる水産物は、企業型漁業から零細漁業まで多数混在していることを反映して、全体で見た場合、量・質・魚種とも様々で季節等による変動も大きい。このため、地区内に分散する保管、加工、物流等に係る諸機能の各地区での限定的な利用のみでは、それぞれの漁獲物に適した処理、加工、販売等の機会を逸することも多く、水揚げ物の価値を十分に引き出せていな状況となっている。

このため、産業給食向け、業務用外食チェーン向け、消費者用小売向けといった最終的な消費形態を見据えつつ、それぞれに適した前処理、原料保管、加工、製品保管、最終出荷、並びにこれらの間の物流といった諸機能を域内において再編・系統化（バリュー・チェーンの形成）するとともに、域内の中小加工メーカーや試験研究機関等との連携、並びに取扱方法や製品規格の統一化等によって品質の改善や安定化を促進し、最終製品の高付加価値化による競争力強化を図ることとする。合わせて、これら機能再編や競争力強化に応じた漁業操業体制の構築についても取り組むこととする。具体的には次の取組を推進する。

① 多量に水揚げされる水産物の高付加価値化

大量に水揚げされ、地元はもちろん、大都市の消費地市場においても価格の低下を生じるアジなどの水産物を対象に、地区内に大規模な冷凍庫を整備し、これらを冷凍・一時保管する。これを用いて、八幡浜漁協加工場、三崎漁協加工場や八西地区の高度な技術を有する中小加工メーカーとも連携して、学校給食や医療機関等の産業給食向けに、児童・生徒・患者・高齢者でも食べやすい加熱用高次加工品を開発・製造することで高付加価値化を図る。併せて、安定的な出荷が可能な養殖魚についても、同様の手法を用いて、学校給食用の切り身や加工品として活用し、需要の底支えを図る。

② 半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化

佐田岬半島で水揚げされる新鮮で品質の高い天然鮮魚（タチウオ、ハマチ等）の、市場間流通での鮮度低下を防ぐため、水揚げ場所である三崎漁協の加工場において、刺身や寿司ネタ等生食用の高次加工商品を開発・製造し、業務用や小売用として外食チェーンや量販店及び輸出用としてニーズに適合するよう規格化を進める。これらの製品については、在庫の調整管理に支障を来している釜揚げシラスとともに、地区内に新規に整備する加工済製品専用の冷凍庫に保管することにより、発注から納品までの期間の短縮に努め、川下からの物流のスピード需要に対応する。

③ 漁獲物の品質向上及び産地ブランド化

八幡浜、三崎の両地区の地域水産業再生委員会で検討した衛生管理、品質管理に係る取組みを協議し、効果的な手法を全地区に周知し普及を図ることによって、地区的漁獲物の品質向上を加速させるとともに、両地区で進める産地ブランド確立の一助とする。

④ 海藻類の高付加価値化・増産

海藻類のうち、近年注目されているアカモクについては、県内では三崎漁協が先駆的に製造販売しており、様々な加工技術やノウハウを有していることから、八西地区で採取されたアカモク原藻を、三崎漁協加工場において、業者向けに一次加工すると併せて、消費者向けの商品を製造し、新たな水産物加工品として地域再生の足がかりとする。これらは、地区内に新規に整備予定の冷凍庫で保管し、周年供給可能な体制を構築する。

ヒジキについては、三崎漁協及び八幡浜漁協各支所で、統一した品質基準に基づいて、共同で共販への出荷に取り組むとともに、県の水産研究センターが開発した岩盤清掃技術や母藻の添加技術等を活用して、天然ヒジキ藻場の拡大と生産性向上を図る。

⑤ 磯根資源の回復

資源の維持・回復を目的に、八幡浜漁協、三崎漁協で放流対象種、サイズ等を協議し、それぞれが有する種苗生産施設における年間生産計画を策定し、相互に連携して補完し合う効率的な生産・放流を行い、地区内の資源維持・回復に努める。また、県が伊予灘、宇和海沿岸域に整備する増殖礁を維持管理し、磯根資源の保護育成や藻場造成を行う。さらに、漁業者の減少により空いた漁場や利用頻度の低下した漁港等有効活用が図られていない水域に

について、根付漁業等で漁獲されるアワビやサザエの種苗及び成貝の小割生簀養殖や地まき養殖に取組む。その際、捕食者からの保護と輪採制（3、4年サイクル）が可能な漁場を選定することで、持続的かつ安定的な収益の確保を図る。

⑥ 試験研究の強化・充実

同地域における漁船漁業や魚類養殖業の経営安定化を図るために、資源量の変動や養殖場の環境を十分に把握する必要がある。そこで、漁業者と試験研究機関との連携を密に行い、試験研究機関の研究成果を水産業普及指導員を通じて迅速かつ的確に還元する体制の強化に努める。

（2）中核的担い手の育成に関する基本方針

- ・対象となる2漁協は、漁業所得向上のための経営改善指導を行うことにより、中核的漁業者の定着及び後継育成を図る。
- ・対象となる2漁協は、就業者フェアやセミナー等により漁業研修生の受入や雇用拡大を行うことで、漁船漁業個人経営体数の現状維持を図る。中核的漁業個人経営体の後継者の確保・育成のため、漁協、各漁業経営体及び自治体が協力して、U I ターン漁業者を積極的に誘致し、育成及び定住条件の整備を図る。
- ・中核的漁業者が中心となり、新たな漁業就業者の育成に取組む。

（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

- ・マダイ・ヒラメ・キジハタ・アワビ・サザエなどの有用魚種の種苗を放流し、水産資源の保護・育成に努めるとともに、幼稚魚の育成場として、餌料培養礁、藻場礁などの増殖礁整備にも努めている。また、休漁日に外部遊漁船・違反船等の監視・指導を実施し、水産資源の回復や漁場の適正利用を図っている。
- ・採捕できる水産生物の体長制限や採捕禁止期間を設けた愛媛県漁業調整規則を順守している。
- ・広域漁業調整委員会指示（伊予灘）により、サワラ流し網漁業の目合い制限と禁漁期間（5月15日から1ヶ月間）を設け、漁獲努力量の抑制に努めている。
- ・愛媛海区漁業調整委員会指示（宇和海）により、サワラ流し網漁業、さごし・めじか流し網漁業について禁漁期間（サワラ流し網は5月1日から1ヶ月間、さごし・めじか流し網は8月1日から9月30日まで）を設け、漁獲努力量の削減に努めている。
- ・漁協や漁業種類ごとに、自主的に定期的な休漁日を定めるとともに、漁獲上限量の設定や産卵期の休漁を実施している。
- ・魚類養殖業を営んでいる八幡浜漁協では、漁場改善計画の着実な履行により、過密養殖の防止等、魚類養殖漁場環境の保全を図り、安定的・持続的な養殖生産に努めている。

（4）具体的な取組内容（年度ごとに数値目標とともに記載）

1年目（平成31年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化関連】</p> <p>八西地区の漁船漁業で水揚げされる水産物について、多量に水揚げされる水産物の高付加価値化、半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化、海藻類の高付加価値化・増産、磯根資源の回復、試験研究の強化・充実について、広域的な活動に取り組む。</p> <p>尚、これらの取り組みについては、平成31年度広域浜プラン緊急対策事業（広域浜プラン実証事業）への申請・採択を前提に、再生委員会及びその下部組織として設置する各漁協担当者連絡会議において、具体的な実証と協議をおこなう。</p> <p>①多量に水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> 両漁協の加工場担当者は、八西地区の高度な技術を有する中小加工メーカー等と一緒に大量に水揚げされる水産物（マアジ等）を活用した加工品開発について、魚種、加工方法等について協議を行う。 安定的な出荷が可能である養殖魚（マダイ、スズキ等）については、八幡浜地区地域水産業再生委員会が浜の活力再生プランで取り組む产地ブランド化と併せて、学校給食の食材としての導入の可能性について魚種、納入規格基準等について協議を開始する。
------	--

②半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化

- ・流通業者や外食チェーンの関係者と協議を行い、佐田岬半島部で漁獲される、品質の高い天然鮮魚を、刺身や寿司ネタ等生食用の業務用、小売用としてニーズに適合するよう規格化を協議する。

③漁獲物の品質向上及び产地ブランド化

- ・八幡浜、三崎の両地区の地域水産業再生委員会で検討した衛生管理、品質管理に係る取組みについて協議を行う。

④海藻類の高付加価値化・増産

- ・アカモクについては、八西地区で採取されたアカモク原藻を、三崎漁協の加工場において、業者向けに一次加工する。また、消費者向けの従来商品の製造に加え、新たな水産物加工品として地域再生の足がかりとする目的を以て、両漁協ならびに地元の加工業者と連携して新商品を開発に努める。
- ・ヒジキについては、三崎漁協及び八幡浜漁協各支所で、品質基準について協議し、統一した基準作りを行う。
- ・県の水産研究センターが開発した、岩盤清掃技術や母藻の添加技術等を活用して、天然ヒジキ藻場の拡大と生産性向上を図る。

⑤磯根資源の回復

- ・両漁協がそれぞれの種苗生産施設において実施する種苗生産について、漁場毎に適した磯根資源（アワビ、サザエ等）の種類や生産数量、サイズ、生産時期などについて協議し、効率的・効果的な生産計画を検討する。
- ・両漁協において、将来的な漁場の開拓を目的に、底質、水質環境、餌料環境、漁業者による海域の利用実態等を調査し、放流種苗の増殖が期待できる海域の探索を行う。
- ・県が伊予灘、宇和海に整備する餌料培養礁や藻場礁等の増殖礁を適切に管理し、磯根資源を始めとする有用水産資源の餌場・隠れ場を造成することにより、幼稚魚、稚貝の保護育成に努める。

⑥試験研究の強化・充実

- ・県の試験研究機関は、タチウオ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種について、効率的な資源維持・増大を目的に、種苗放流技術開発、資源生態研究を進め、関係漁業者と共に、速やかに調査研究結果に基づく適切な資源管理方策を検討する。
- ・魚類養殖業については、赤潮被害防止技術、養殖技術など、養殖業者の

	<p>収益性の向上に直結する研究を進め、その成果を水産業改良普及員等を通して速やかに普及する。</p> <p>【中核的担い手育成関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> 両漁協は、漁業者所得向上の為の経営改善指導を実施することにより、「中核的漁業者」の育成と組織力強化を図る。 漁船漁業については、就業者フェアやセミナー等により新規就業者等を受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。更に、漁協は行政などの支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、U I J ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、定住環境の整備を整える。 意欲的な漁業者に対しては、漁船リースや機器導入事業を活用して経営改善を図ると共に、更なる後継者の育成に努める。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> 広域浜プラン緊急対策事業(広域浜プラン実証事業 1年目／3年) (①、②、③、④、⑤) 水産業競争力強化緊急施設整備事業 (①、②、④) 競争力強化機器等導入緊急対策事業（中核的担い手育成関連） 水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業（中核的担い手育成関連）

2年目（平成31年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化】</p> <p>以下の取り組みについては、再生委員会及びその下部組織として設置する各漁協担当者連絡会議において、具体的な実証と協議を行う。</p> <p>①多量に水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> 1年目の協議を踏まえて、両漁協の加工場担当者は八西地区の高度な技術を有する中小加工メーカー等とともに付加価値の高い加工品の開発に取り組む。 養殖魚については、1年目に引き続き、学校給食の食材としての導入の可能性について魚種、納入規格基準等について協議を行う。 <p>②半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> 1年目の協議を踏まえて、佐田岬半島部で漁獲された天然鮮魚を三崎漁協の加工場等において、定められた規格に基づいて、高次加工、急速冷凍に係る技術を開発する。 <p>③漁獲物の品質向上及び産地ブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> 八幡浜、三崎の両地区の地域水産業再生委員会で検討した衛生管理、
------	---

	<p>品質管理に係る取組みについて協議を行う。</p> <p>④海藻類の高付加価値化・増産</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アカモクについては、八西地区で採取されたアカモク原藻を、三崎漁協の加工場において、業者向けに一次加工する。また、消費者向けの従来商品の製造に加え、新商品を開発し、新たな水産物加工品として販路の開拓を図る。 ・ヒジキについては、三崎漁協及び八幡浜漁協各支所で、統一した品質基準に基づいて、共同で共販への出荷に取り組む。 ・県の水産研究センターが開発した、岩盤清掃技術や母藻の添加技術等を活用して、天然ヒジキ藻場の拡大と生産性向上を図る。 <p>⑤磯根資源の回復</p> <ul style="list-style-type: none"> ・両漁協がそれぞれの種苗生産施設において実施する種苗生産について、漁場毎に適した磯根資源（アワビ、サザエ等）の種類や生産数量、サイズ、生産時期などについて協議し、効率的・効果的な生産計画を策定する。 ・1年目に引き続いて、両漁協において、放流種苗の増殖が期待できる海域の探索を行い、選定する。 ・県が伊予灘、宇和海に整備する餌料培養礁や藻場礁等の増殖礁を適切に管理し、磯根資源を始めとする有用水産資源の餌場・隠れ場を造成することにより、幼稚魚、稚貝の保護育成に努める。 <p>⑥試験研究の強化・充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県の試験研究機関は、タチウオ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種について、効率的な資源維持・増大を目的に、種苗放流技術開発、資源生態研究を進め、関係漁業者と共に、速やかに調査研究結果に基づく適切な資源管理方策を検討する。 ・魚類養殖業については、赤潮被害防止技術、養殖技術など、養殖業者の収益性の向上に直結する研究を進め、その成果を水産業改良普及員等を通して速やかに普及する。 <p>【中核的担い手育成関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・両漁協は、漁業者所得向上の為の経営改善指導を実施することにより、「中核的漁業者」の育成と組織力強化を図る。 ・漁船漁業については、就業者フェアやセミナー等により新規就業者等を受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。更に、漁協は行政などの支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、U I J ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、定住環境の整備を
--	--

	<p>整える。</p> <ul style="list-style-type: none"> 意欲的な漁業者に対しては、漁船リースや機器導入事業を活用して経営改善を図ると共に、更なる後継者の育成に努める。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> 広域浜プラン緊急対策事業(広域浜プラン実証事業 2年目／3年) (①、②、③、④、⑤) 水産業競争力強化緊急施設整備事業 (①、②、④) 競争力強化機器等導入緊急対策事業 (中核的扱い手育成関連) 水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業 (中核的扱い手育成関連)

3年目（平成32年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化関連】</p> <p>以下の取り組みについては、再生委員会及びその下部組織として設置する各漁協担当者連絡会議において、具体的な実証と協議を行う。</p> <p>①多量に水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> 2年目に引き続いて、両漁協の加工場担当者は八西地区の高度な技術を有する中小加工メーカー等とともに付加価値の高い加工品の開発に取り組むとともに、安定的な出荷体制を確立するために必要な冷凍保管施設について、対象魚種の漁獲量や加工用に必要な量等の調査を行い、それに応じた施設規模、設置場所等について協議を行う。 養殖魚については、1、2年目の協議を踏まえて、試験的な学校給食への納入、市場への出荷を行う。 <p>②半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> 半島部に水揚げされる天然鮮魚について、三崎漁協の加工場等において、流通業者や外食チェーンの関係者との協議により定めた規格に沿って、高次加工商品の製造を開始するとともに販路開拓に努める。また、製造された加工商品については、在庫調整に支障を来している釜揚げシラス等の加工済み製品と共に、新たに整備する加工品専用の衛生的な冷凍保管庫で冷凍保管することとし、加工地から入庫するための輸送や発注から納品に係る時間の短縮に努め、物流のスピード需要に対応する観点から、必要とする冷凍保管庫の能力、規模等について協議を開始する。 <p>③漁獲物の品質向上及び産地ブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> 八幡浜、三崎の両地区の地域水産業再生委員会で検討した衛生管理、品質管理に係る取組みについて協議を行う。
------	---

④海藻類の高付加価値化・増産

- ・アカモクについては、八西地区で採取されたアカモク原藻を、三崎漁協の加工場において、業者向けに一次加工する。また、消費者向けの従来商品の製造に加え、新商品を開発し、新たな水産物加工品として販路の拡大を図る。
- ・ヒジキについては、三崎漁協及び八幡浜漁協各支所で、統一した品質基準に基づいて、共同で共販への出荷に取り組む。
- ・県の水産研究センターが開発した、岩盤清掃技術や母藻の添加技術等を活用して、天然ヒジキ藻場の拡大と生産性向上を図る。

⑤磯根資源の回復

- ・両漁協の種苗生産施設で生産計画に基づき、効率的、効果的な種苗生産・種苗放流を行う。また、探索の結果、増殖が期待できる海域においても試験的に種苗放流を行うとともに、種苗の生育状況、資源状態を明らかにし、持続的かつ安定的な漁獲を可能とする環境整備、漁獲方法を検討する。
- ・県が伊予灘、宇和海に整備する餌料培養礁や藻場礁等の増殖礁を適切に管理し、磯根資源を始めとする有用水産資源の餌場・隠れ場を造成することにより、幼稚魚、稚貝の保護育成に努める。

⑥試験研究の強化・充実

- ・県の試験研究機関は、タチウオ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種について、効率的な資源維持・増大を目的に、種苗放流技術開発、資源生態研究を進め、関係漁業者と共に、速やかに調査研究結果に基づく適切な資源管理方策を検討する。
- ・魚類養殖業については、赤潮被害防止技術、養殖技術など、養殖業者の収益性の向上に直結する研究を進め、その成果を水産業改良普及員等を通して速やかに普及する。

【中核的担い手育成関連】

- ・両漁協は、漁業者所得向上の為の経営改善指導を実施することにより、「中核的漁業者」の育成と組織力強化を図る。
- ・漁船漁業については、就業者フェアやセミナー等により新規就業者等を受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。更に、漁協は行政などの支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、U I Jターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、定住環境の整備を整える。
- ・意欲的な漁業者に対しては、漁船リースや機器導入事業を活用して経営

	改善を図ると共に、更なる後継者の育成に努める。
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none">・広域浜プラン緊急対策事業(広域浜プラン実証事業 3年目／3年) (①、②、③、④、⑤)・水産業競争力強化緊急施設整備事業 (①、②、④)・競争力強化機器等導入緊急対策事業 (中核的扱い手育成関連)・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業 (中核的扱い手育成関連)

4年目（平成33年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化関連】</p> <p>以下の取り組みについては、再生委員会及びその下部組織として設置する各漁協担当者連絡会議において、具体的な実証と協議を行う。</p> <p>①多量に水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続いて、冷凍保管庫の整備について協議を行う。また、一時的に、大量に水揚げされる水産物を冷凍・一時保管し、これを用いて加工品の製造を開始し、加工用原魚の流通体制の確立を目指す。 ・養殖魚については、1、2年目の協議を踏まえて、試験的な学校給食への納入、市場への出荷を行う。 <p>②半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続いて、半島部に水揚げされる天然鮮魚について、三崎漁協の加工場等において、流通業者や外食チェーンの関係者との協議により定めた規格に沿って、高次加工商品を製造、急速冷凍処理するとともに、販路開拓に努める。また、販路の開拓に伴い、加工場の機能向上・規模拡大等について検討を行う。さらに、半島部で水揚げされる水産物の加工品専用の衛生的な冷凍保管庫の仕様とともに、これらの物流拠点となる冷凍保管庫の整備場所についても協議を行う。 <p>③漁獲物の品質向上及び産地ブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八幡浜、三崎の両地区の地域水産業再生委員会で検討した衛生管理、品質管理に係る効果的な手法を全地区に周知し普及を図ることによって、地区の漁獲物の品質向上を加速させる。 <p>④海藻類の高付加価値化・増産</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アカモクについては、八西地区で採取されたアカモク原藻を、三崎漁協の加工場において、業者向けに一次加工する。また、消費者向けの従来商品の製造に加え、新商品を開発し、新たな水産物加工品として販路の拡大を図る。 ・ヒジキについては、三崎漁協及び八幡浜漁協各支所で、統一した品質基準に基づいて、共同で共販への出荷に取り組む。 ・県の水産研究センターが開発した、岩盤清掃技術や母藻の添加技術等を活用して、天然ヒジキ藻場の拡大と生産性向上を図る。 <p>⑤磯根資源の回復</p> <ul style="list-style-type: none"> ・引き続いて、効率的、効果的な種苗生産・種苗放流を行う。また、新たに探索した海域で種苗放流を継続するとともに、持続的かつ安定的な
------	---

	<p>漁獲を可能とする環境整備、漁獲方法など資源管理方策を取りまとめ る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県が伊予灘、宇和海に整備する餌料培養礁や藻場礁等の増殖礁を適切に 管理し、磯根資源を始めとする有用水産資源の餌場・隠れ場を造成す ることにより、幼稚魚、稚貝の保護育成に努める。 <p>⑥試験研究の強化・充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県の試験研究機関は、タチウオ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種につ いて、効率的な資源維持・増大を目的に、種苗放流技術開発、資源生 態研究を進め、関係漁業者と共に、速やかに調査研究結果に基づく適 切な資源管理方策を検討する。 ・魚類養殖業については、赤潮被害防止技術、養殖技術など、養殖業者の 収益性の向上に直結する研究を進め、その成果を水産業改良普及員等 を通して速やかに普及する。 <p>【中核的扱い手育成関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・両漁協は、漁業者所得向上の為の経営改善指導を実施することにより、 「中核的漁業者」の育成と組織力強化を図る。 ・漁船漁業については、就業者フェアやセミナー等により新規就業者等を 受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。更に、漁協 は行政などの支援策も活用しながら、中核的扱い手の後継者となる、 U I J ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、定住環境の整備を 整える。 ・意欲的な漁業者に対しては、漁船リースや機器導入事業を活用して経営 改善を図ると共に、更なる後継者の育成に努める。
活用する 支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・水産業競争力強化緊急施設整備事業（①、②、④） ・競争力強化機器等導入緊急対策事業（中核的扱い手育成関連） ・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業（中核的扱い手育成関連）

5年目（平成34年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化関連】</p> <p>以下の取り組みについては、再生委員会及びその下部組織として設置す る各漁協担当者連絡会議において、具体的な実証と協議を行う。</p> <p>①多量に水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目までの協議に基づき、地区内に冷凍保管庫を整備し加工品の製
------	---

	<p>造を本格化し、一時的に大量に水揚げされる水産物の流通を改善することにより、高付加価値化を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・養殖魚については、学校給食用の継続的な納入による価格の安定化を図ることにより、高付加価値化を図る。
	<p>②半島部で水揚げされる水産物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・流通業者や外食チェーンの関係者との協議により定めた規格に沿って、三崎漁協の加工場において製造、急速冷凍処理した半島部に水揚げされる天然鮮魚の高次加工商品や釜揚げシラスを入庫する冷凍保管庫の整備を行い、加工済製品を物流拠点に整備した衛生的な冷凍保管庫で保管し、加工から納品までの停滞を可能な限り小さくすることにより、物流の効率化を図る。また、4年目に引き続いて、販路の開拓に伴い、加工場の機能向上・規模拡大等について検討を行う。
	<p>③漁獲物の品質向上及び产地ブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八幡浜、三崎の両地区の地域水産業再生委員会で検討した衛生管理、品質管理に係る効果的な手法を全地区に周知し普及を図ることによって、地区の漁獲物の品質向上を加速させる。
	<p>④海藻類の高付加価値化・増産</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アカモクについては、八西地区で採取されたアカモク原藻を、三崎漁協の加工場において、業者向けに一次加工する。また、消費者向けの従来商品の製造に加え、新商品を開発し、新たな水産物加工品として販路の拡大を図る。 ・アカモクを原材料とする製品は、地区内に整備予定の冷凍庫で保管し、周年供給可能な体制を構築する。 ・ヒジキについては、三崎漁協及び八幡浜漁協各支所で、統一した品質基準に基づいて、共同で共販への出荷に取り組む。 ・県の水産研究センターが開発した、岩盤清掃技術や母藻の添加技術等を活用して、天然ヒジキ藻場の拡大と生産性向上を図る。
	<p>⑤磯根資源の回復</p> <ul style="list-style-type: none"> ・引き続いて、効率的、効果的な種苗生産・種苗放流を行うとともに、探索した海域において、適切な資源管理のもとで漁獲を開始し、持続的かつ安定的に収益が確保できる漁場としての確立を目指す。 ・県が伊予灘、宇和海に整備する餌料培養礁や藻場礁等の増殖礁を適切に管理し、磯根資源を始めとする有用水産資源の餌場・隠れ場を造成することにより、幼稚魚、稚貝の保護育成に努める。

	<p>⑥試験研究の強化・充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県の試験研究機関は、タチウオ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種について、効率的な資源維持・増大を目的に、種苗放流技術開発、資源生態研究を進め、関係漁業者と共に、速やかに調査研究結果に基づく適切な資源管理方策を検討する。 ・魚類養殖業については、赤潮被害防止技術、養殖技術など、養殖業者の収益性の向上に直結する研究を進め、その成果を水産業改良普及員等を通して速やかに普及する。 <p>【中核的担い手育成関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・両漁協は、漁業者所得向上の為の経営改善指導を実施することにより、「中核的漁業者」の育成と組織力強化を図る。 ・漁船漁業については、就業者フェアやセミナー等により新規就業者等を受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。更に、漁協は行政などの支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、U I J ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、定住環境の整備を整える。 ・意欲的な漁業者に対しては、漁船リースや機器導入事業を活用して経営改善を図ると共に、更なる後継者の育成に努める。
活用する 支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・水産業競争力強化緊急施設整備事業（①、②、④） ・競争力強化機器等導入緊急対策事業（中核的担い手育成関連） ・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業（中核的担い手育成関連）

(5) 関係機関との連携

愛媛県、再生委員会を構成する2市1町（八幡浜市、西予市、伊方町）及び愛媛県漁連との連携の下、本プランの確実な実践を図る。

(6) 他産業との連携

地区の加工業者、流通業者など他産業と連携しつつ、本プランを効果的に推進する。

4 成果目標

(1) 成果目標の考え方

競争力強化に向けた、八西地区に水揚げされた水産物の高付加価値化を目指す。

需要量に対して水揚量が過大となり、単価の維持が困難な水産物に対して、供給量の調整を図るとともに加工による付加価値向上を、両漁協が連携して取り組むことで、水産物の価格向上が期待できる。なお、具体的な取組内容は3の（1）の①②の通りである。

よって、成果目標は、八西地区において一時的に大量に水揚げされ、供給量の調整を行うとともに、地区内で連携した加工、タイムリーな流通を行うことで、魚価の向上が求められる魚種について、単価の向上を目指すこととする。

3の（1）の③水産物取扱いの高度化については、浜の活力再生プランにおける取組みと重複することから、成果目標に加えないこととする。

既に共販システムが構築されている、ヒジキについても、両地区で品質のすり合わせを行い、共同して共販にかけることで、出荷単価の向上を図るが、直近2年は、価格が高騰していることから、23～27年度の共販平均1,163円/kgを基準とした。

アワビ・サザエ等の磯根資源については、種苗添加、漁場の開拓等により、水揚げ量の増加を図る。

(2) 成果目標

★★★ (注) これまでの流れから、以下魚種の順番は「マアジ」を先頭にした方がよいと思われます。また、「ハマチ」に関しては、取組内容に「養殖」とありますので、その旨示するとともに、次の(3)で「マダイ」の説明があることから、「マダイ」の後がよいかと思われます。ご検討願います。)

単価アップ (5 %)	マアジ	基準年	平成 28 年： 300 (円／kg)	
		目標年	平成 35 年： 315 (円／kg)	
	タチウオ	基準年	平成 28 年： 545 (円／kg)	
		目標年	平成 35 年： 572 (円／kg)	
	ハマチ	基準年	平成 28 年： 361 (円／kg)	
		目標年	平成 35 年： 379 (円／kg)	
	ヒジキ	基準年	平成 23～27 年度： 1,636 (円／kg)	
		目標年	平成 35 年度： 1,718 (円／kg)	
	養殖マダイ	基準年	平成 26～29 年度： 763 (円／kg)	
		目標年	平成 35 年： 801 (円／kg)	
生産量アップ (3 %)	アワビ類	基準年	平成 28 年： 10,292 kg)	
		目標年	平成 35 年： 10,601 (kg)	
	サザエ	基準年	平成 28 年： 154,950 (kg)	
		目標年	平成 35 年： 159,599 (kg)	
中核的漁業者の認定数		基準年	平成 28 年度： 0 (人)	
		目標年	平成 35 年度： 24 (人)	

(3) 上記の算出方法及びその妥当性

単価向上

八西地区の漁船漁業で一度に大量に水揚げされる漁獲物は、非常に安値で取引されている。原因としては、こうした漁獲物を他の地域で借りている冷凍施設に運搬してまで購入するメリットが無いからである。また、加工品の原材料として購入する場合も、使用するまでの貯蔵庫がないため、購入することができない。

そこで、市場敷地内に大型の冷凍施設を整備することにより、①出荷までの経費が抑えられるため漁獲物の商品価値が上がること。②加工品の原材料が安定して確保できとともに、加工品の保存もできることから、安定した周年加工・出荷が可能となる。以上のことから漁獲物の市場価格が 5 % 程度向上すると考えられる。

また、養殖魚の価格変動 (H29 年におけるマダイの安値：1 月 800 円/kg、高値：10 月 970 円/kg、県漁連宇和島支部調べ) は、季節的な需給バランスにより生じることから、プラン

に基づく製品や供給先の多様化といった取組みを行うことによって、単価の低い時期の養殖魚の単価を向上させることにより、年平均の単価が5%程度向上すると考えられる。

中核的漁業者の認定数

再生委員会が浜のリーダーとして認定する「中核的漁業者」は、本プラン策定時点で0人である。一方、対象2漁協に対し、漁協毎の漁業種類別に「中核漁業者」として適切と考えられ、本人の了承も得られた漁業者数を推薦する調査を実施した結果、最低でも24人は必要であるという結果となった。今後、5年後の目標年である平成35年度を目指して、両漁協から推薦された24人の「漁業者」の資質の向上に再生委員会が取組み、目標とする実質的浜の漁業指導者としての「中核漁業者」として育成することとする。

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広域プランとの関係性
競争力強化型機器等導入緊急対策事業	水産物の付加価値向上に向けての加工用機器の導入を進める。
水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業	各漁業種類において、担い手・雇用維持の観点から、漁船リース事業を活用する。
水産業競争力強化緊急施設整備事業	水産物の付加価値向上に向けて、加工用魚の保存用冷凍施設の整備を進める。
広域浜プラン緊急対策事業(広域浜プラン実証事業)	事業や機能再編に係る流通調査や専門家の分析等を踏まえながら、効果的な再編・強化を図る。