

1 地域水産業再生委員会

組織名	紀州勝浦産生まぐろ地域水産業再生委員会
代表者名	会長 片谷 匡

再生委員会の 構成員	勝浦漁業協同組合(平成28年9月解散) 紀州勝浦漁業協同組合(平成28年7月設立) 勝浦魚商協同組合 勝浦廻船問屋組合 那智勝浦冷蔵株式会社 和歌山県漁業協同組合連合会 那智勝浦町 勝浦まぐろ資源を守る会(上記団体に町観光協会・商工会等を含む)
オブザーバー	和歌山県東牟婁振興局

※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。

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	まぐろ延縄漁業 経営体
-------------------	-------------

※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

<p>勝浦地方卸売市場は、全国から集まるマグロ延縄船による水揚げ基地として発展し、昭和50年代から平成前半にかけて100億円以上の水揚げを誇り、現在でも全国有数、西日本最大のマグロ水揚げ基地である。さらに、冬場から春先にかけては紀州勝浦沖で好漁場が形成され、特に鮮度の良いマグロ類が水揚げされる。しかし、現在では全国のマグロ延縄漁業者が燃油の高騰、魚価の低迷、後継者対策等に悩まされ、水揚げ量が減少し続けている。</p> <p>さらに、消費地においては、天然物、養殖物、延縄、巻網、国内産、国外産を問わずマグロが氾濫している状況にあり、折角漁業者が長年の研究と努力により開発継承している水揚げされたマグロを1本1本丁寧に活締処理、船内において冷水保存(氷温)し、水揚げ直後の品質を保つ技術を生かしきれていない。また、全国屈指と言われる仲買人の厳しい選別による「紀州勝浦産生まぐろ」という地域ブランドについても、消費者段階で生かしきれていない状況にある。</p> <p>漁業者の努力と工夫によるマグロ延縄漁法により水揚げされる高鮮度高品質なマグロに対し、市場内での鮮度保持方法、衛生管理への意識強化、輸送方法等改善していかなければならない問題が山積しているのが現状である。また、流通に至っては消費者に対する情報不足や消費者価格を縮減する流通システムの構築が必要になる。</p>

(2) その他の関連する現状等

TPP加盟により国内産の魚価が大きく低下するということが全国的に危惧されている。その中で、国内外への「紀州勝浦産まぐろ」のブランドの確立、輸出向けのエコラベル認証等の取り組みも併せて必要になってくる。

また、マグロ資源保護の取り組みについて、マグロ水揚げ基地としてマグロ漁業者が水揚げを持続できるよう、町内一丸となって協同で取り組む必要があるため、「勝浦まぐろ資源を守る会」を発足した。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

I 魚価向上の取り組み

- ①衛生管理型市場への取り組み
- ②MEL（マリンエコラベル）ジャパン認証への取り組み
- ③鮮度保持、流通システム見直しへの取り組み

II 各消費地への販売促進

- ①イベントを利用した販売促進
- ②観光地としての地元消費・販売の拡大
- ③マグロ解体ショー等を通じた各消費地への販売促進（マグロキッチンカーの利用）

III 凍結・保管施設の改築及び新技術導入

- ①流通コストの削減
- ②新技術導入による鮮度保持、付加価値の向上
- ③マグロ缶製造販売の推進

(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

太平洋クロマグロ小型魚管理（水産庁）

中西部太平洋メバチマグロ漁獲制限（中西部太平洋まぐろ類管理委員会）

※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27年度)

漁業収入向上のための取組	<p>I 魚価向上の取り組み</p> <p>①衛生管理型魚市場への取り組み 勝浦漁協は、大日本水産会認定の優良衛生品質管理市場への取り組みを進めるため、外部講師を招いて市場の事前調査をもとに衛生管理のノウハウを魚市場、漁業者、所属仲買人に直接指導を頂き、市場全体で衛生管理に取り組む。また、既にHACCPを取得しているまぐろ市場への視察等を再生委員会のメンバーで1年以内に実施するとともに、勝浦漁協(魚市場)が県、町の支援を頂いて市場施設の整備を行い、4年以内をめどにHACCP取得を目指します。</p> <p>②MEL (マリンエコラベル) ジャパンの取得 マグロ資源を乱獲から守り、延縄漁法による持続可能なマグロ漁業を守る意思表示として、勝浦漁協は国内の魚市場としては初めて巻網漁業によるまぐろ漁の大量水揚を昭和56年より原則禁止とした。また、当勝浦漁港を基地とするまぐろ延縄漁船にも適正な漁獲量と航海日数の縮減による鮮度保持強化や燃料費の削減を漁協が漁業者にチラシなどで啓蒙し、勝浦漁協はこれらの取り組みを強化することによりMELジャパンの認証を2年後を目処に取得します。</p> <p>③鮮度保持、流通システム見直しへの取り組み 勝浦漁協は生マグロ100%の魚市場であるため、鮮度保持が非常に魚価に反映される。このため、水産物が水揚されてから出荷されるまでの所要時間を短縮するため、計量機のデジタル化推進、選別作業の技術向上による迅速化、入札時のデジタル機器への転換等を1年～3年を掛けて実施します。</p> <p>④流通システムの見直しについては、勝浦漁協が所属仲買人と連携し大消費地での直接販売への取り組みとして、アンテナショップの開設の道筋を付けるため、1年以内に再生委員会のメンバーで市場調査を実施します。</p> <p>これらの取り組みにより、消費者への水産物に対する安全安心をPRし、魚食を拡大させ、併せて海外への新たな販路が開拓できる環境が整うことにより、魚市場での魚価の底上げを実現し、2%の漁業収入の向上を図る。</p> <p>II 各消費地への販売促進</p> <p>①マグロ解体ショー等を通じた各消費地への販売促進 和歌山県漁連勝浦市場は所属仲買人と連携し、県外への販路を開拓するため、各地での集客力のあるイベントでのマグロ解体ショーを行い、和歌山県が推進するプレミアム和歌山にも認定され、地域団体商標にも登録されたブランド名「紀州勝浦産生マグロ」の魅力を伝えるとともに、各地のまぐろ消費の実態を調査し、販路拡大と販売促進に取り組む。</p>
漁業コスト削減のための取組	・MELジャパン取得のため、まぐろ漁船にも漁獲数量の適正に取り組んでもらい、航海日数の縮減が鮮度保持へ繋がり、漁業コストの削減と併せてまぐろの価格を向上させ、漁業所得の増加に繋げる。
活用する支援措置等	

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>I 魚価向上の取り組み</p> <p>①衛生管理型魚市場への取り組み 勝浦漁協は大日本水産会認定の優良衛生品質管理市場への取り組みを進めるため、外部講師を一年目と同様に招き、1年目からの改善状況についての評価をもとに衛生管理のノウハウを魚市場、漁業者、所属仲買人に直接指導頂くことにより、市場全体で衛生管理の強化に取り組む。また、既にHACCPを取得しているまぐろ市場への視察も再生委員で1年目と同様に実施し、基準年より3年以内をめどに施設整備を含めHACCP取得を目指す。</p> <p>②MEL（マリンエコラベル）ジャパンの取得 マグロ資源を乱獲から守り、延縄漁法による持続可能なマグロ漁業を守る意思表示として、勝浦漁協は国内の魚市場としては初めて巻網漁業によるまぐろ漁の大量水揚を昭和56年より原則禁止とした。また、当勝浦漁港を基地とするまぐろ延縄漁船にも適正な漁獲量と航海日数の縮減による鮮度保持や燃料費の削減を漁協が漁業者にチラシなどにより啓蒙し、勝浦漁協はこれらの取り組みを強化推進することによりMELジャパンの認証を1年後を目処に取得します。</p> <p>③鮮度保持、流通システム見直しへの取り組み 勝浦漁協は生マグロ100%の魚市場であるため、鮮度保持が非常に魚価に反映される。このため、水産物が水揚されてから出荷されるまでの所要時間を短縮するため、計量機のデジタル化推進、選別作業の技術向上による迅速化、入札時のデジタル機器への転換等を1年～2年を掛けて実施します。</p> <p>④流通システムの見直しについては、勝浦漁協が所属仲買人と連携し消費地での直接販売への取り組みとして、アンテナショップの開設を実現化するため、1年目の市場調査をもとに、消費地での直接販売の実施など具体的な取り組みを始めます。</p> <p>これらの取り組みにより、消費者への水産物に対する安全安心をPRし、魚食を拡大させ、併せて海外への新たな販路が開拓できる環境を整えることにより、魚市場での魚価の底上げを実現し、基準年より4%の漁業収入の向上を図る。</p> <p>II 各消費地への販売促進</p> <p>①マグロ解体ショー等を通じた各消費地への販売促進 勝浦漁協は所属仲買人と連携し、また町行政にも協力頂き、県外への販路を開拓するため、各地での集客力のあるイベントでのマグロ解体ショーを行い、また、和歌山県が推進するプレミアム和歌山にも認定され、地域団体商標にも登録されたブランド名「紀州勝浦産生マグロ」の味、品質等の魅力を伝えるとともに、各地のまぐろ消費の実態を調査し、販路拡大と販売促進に取り組む。</p> <p>②那智勝浦町の支援を頂きマグロ解体ショー専用の車両（キッチンカー、3トン車）を制作して頂き、全国各地で行われている野外でのイベントにも対応できる仕様とする。車体にはマグロの迫力ある絵をラッピングし、生マグロの町「那智勝浦」のPRに繋げ、地産地消を推進する。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>・MELジャパン取得のため、まぐろ漁船にも漁獲数量の適正に取り組んでもらい、航海日数の縮減が鮮度保持へ繋がり、漁業コストの削減と併せてまぐろの価格を向上させ、漁業所得の増加に繋がる。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	

3年目（平成29年度）

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>I 魚価向上の取り組み</p> <p>①衛生管理型魚市場への取り組み 和歌山県漁連は大日本水産会の優良衛生品質管理市場の認定を取得後、さらに市場全体で衛生管理を推進します。また、HACCPを取得できるための魚市場の施設整備を県、町の支援を頂き2年以内をめどに実施します。</p> <p>②MEL（マリンエコラベル）ジャパンの取得 マグロ資源を乱獲から守り、延縄漁法による持続可能なマグロ漁業を守る意思表示として、国内の魚市場としては初めて巻網漁業によるまぐろ漁の大量水揚を昭和56年より原則禁止とした。また、当勝浦漁港を基地とするまぐろ延縄漁船にも適正な漁獲量と航海日数の縮減による鮮度保持強化や燃料費の削減を漁協が漁業者にチラシなどで啓蒙し、紀州勝浦漁協はこれらの取り組みの効果を実証し、継続することでMELジャパンの認証を年度内に取得します。</p> <p>③鮮度保持、流通システム見直しへの取り組み 和歌山県漁連（勝浦市場部）は生マグロ100%の魚市場であるため、鮮度保持が非常に魚価に反映される。このため、水産物が水揚されてから出荷されるまでの所要時間を短縮するため、計量機のデジタル化推進、選別作業の技術向上による迅速化、入札時のデジタル機器への転換等を確実に実施していきます。</p> <p>④流通システムの見直しについては、所属仲買人と連携し消費地での直接販売の取り組みとして、アンテナショップの市場調査をもとに、開設を実現化するため、和歌山県、那智勝浦町の協力を頂き取り組みます。</p> <p>これらの取り組みにより、消費者への水産物に対する安全安心をPRし、魚食を拡大させ、海外への新たな販路が開拓できる環境が整うことにより、魚市場での魚価の底上げを実現し、基準年より6%の漁業収入の向上を図る。</p> <p>II 各消費地への販売促進</p> <p>①マグロ解体ショー等を通じた各消費地への販売促進 県外への生マグロの販路を開拓するため、和歌山県漁連は町行政とともに所属仲買人と連携し「マグロキッチンカー」で各地でのイベントでマグロ解体ショーを行い、和歌山県が推進するプレミアム和歌山にも認定され、地域団体商標にも登録されたブランド名「紀州勝浦産生マグロ」の味、品質等の魅力を伝えとともに、各地のまぐろ消費の実態を調査し、その反応をふまえて再生委員会で戦略を構築し販路拡大と販売促進に取り組む。</p> <p>②イベントを利用した販売促進 平成7年より、年1回開催しているまぐろ祭りは22回を数え、県内外で認知され、直売によるまぐろの販売促進に一応の効果はでているが、和歌山県漁連としてはもう一層の販売促進の効果がでるよう、再生委員会や仲買人と連携しマグロ祭りの複数日開催し、地元でのマグロ販売を増加させます。</p> <p>③観光地としての地元消費・販売の拡大 年間160万人が訪れる観光地として、町内及び近隣市町村周辺における消費を拡大させるため、和歌山県漁連は所属仲買人と協力して漁港内で生マグロを直売できる体制を整え、県、町行政の協力を得て日曜朝市会場を整備して頂き「見て食べて買って楽しむ勝浦漁港」をキャッチフレーズに朝市会場でのマグロ直売日を拡大していきます、併せて、町内におけるマグロを扱う飲食業者等の連携と新たな参入を呼び掛け、紀州勝浦生まぐろマップを整備拡大し、町内一丸となって販売と消費拡大を図る。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>・MELジャパン取得のため、まぐろ漁船にも漁獲数量の適正に取り組んでもらい、航海日数の縮減と鮮度保持への繋がりが、漁業コストの削減と併せてまぐろの価格を向上させ、漁業所得の増加に繋げる。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>産地水産業強化支援事業・水産物輸出促進緊急推進事業</p>

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>I 魚価向上の取り組み</p> <p>①衛生管理型魚市場への取り組み 和歌山県漁連は大日本水産会の優良衛生品質管理市場の認定を取得後、さらに市場全体で衛生管理を推進します。また、HACCPを取得することが可能な魚市場の施設整備を、県、町行政の支援を頂き、1年以内をめどに施設整備を完了し、HACCP取得を確実にします。</p> <p>②MEL（マリンエコラベル）ジャパンの取得 紀州勝浦漁協はMELジャパン取得後もマグロ資源を乱獲から守り、延縄漁法による持続可能なマグロ漁業を守るため、当勝浦漁港を基地とするまぐろ延縄漁船にも適正な漁獲量と航海日数の縮減による鮮度保持強化や燃料費の削減を漁協が漁業者にチラシなどで啓蒙を継続し、紀州勝浦漁協はこれらの取り組みの効果を実証し、継続することでMELジャパンの基本理念を推進します。</p> <p>③鮮度保持、流通システム見直しへの取り組み 和歌山県漁連（勝浦市場部）は生マグロ100%の魚市場であるため、鮮度保持が非常に魚価に反映される。このため、水産物が水揚げされてから出荷されるまでの所要時間を短縮するため、計量機のデジタル化推進、選別作業の技術向上による迅速化を一層推進し、また入札時のデジタル機器への転換については所属仲買人との連携を密に行い、導入運営を実施します。</p> <p>④流通システムの見直しについては、所属仲買人と連携し消費地での直接販売の取り組みとして、アンテナショップの市場調査をもとに、開設を実現化するため、和歌山県、那智勝浦町の協力を頂き取り組みます。 これらの取り組みにより、消費者への水産物に対する安全安心をPRし、魚食を拡大させ、併せて海外への新たな販路が開拓できる環境が整うことにより、魚市場での魚価の底上げを実現し、基準年より8%の漁業収入の向上を図る。</p> <p>II 各消費地への販売促進</p> <p>①マグロ解体ショー等を通じた各消費地への販売促進 県外への生マグロの販路を開拓するため、和歌山県漁連は町行政とともに所属仲買人と連携し「マグロキッチンカー」で各地でのイベントでマグロ解体ショーを行い、和歌山県が推進するプレミアム和歌山にも認定され、地域団体商標にも登録されたブランド名「紀州勝浦産生マグロ」の味、品質等の魅力を伝えるとともに、各地のまぐろ消費の実態を調査し、その反応をふまえて再生委員会で戦略を構築し販路拡大と販売促進に取り組む。</p> <p>②イベントを利用した販売促進 平成7年より、年1回開催しているまぐろ祭りは22回を数え、県内外で認知され、直売によるまぐろの販売促進に一応の効果はでているが、和歌山県漁連としてはもう一層の販売促進の効果がでるよう、再生委員会や仲買人と連携しマグロ祭りの複数日開催を実施し、地元でのマグロ販売を増加させます。</p> <p>③観光地としての地元消費・販売の拡大 年間160万人が訪れる観光地として、町内及び近隣市町村周辺における消費を拡大させるため、和歌山県漁連は所属仲買人と協力して漁港内で生マグロを直売できる体制を整え、県、町行政の協力を得て日曜朝市会場を整備して頂き、「見て食べて買って楽しむ勝浦漁港」をキャッチフレーズに朝市会場でのマグロ直売日を拡大していきます、併せて、町内におけるマグロを扱う飲食業者等の連携と新たな参入を呼び掛け、紀州勝浦生まぐろマップを整備拡大し、町内一丸となって販売と消費拡大を図る。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>・MELジャパン取得のため、まぐろ漁船にも漁獲数量の適正に取り組んでもらい、航海日数の縮減と鮮度保持への繋がりが、漁業コストの削減と併せてまぐろの価格を向上させ、漁業所得の増加に繋がる。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>I 魚価向上の取り組み</p> <p>①衛生管理型魚市場への取り組み 和歌山県漁連は大日本水産会の優良衛生品質管理市場の認定を取得後、さらに市場全体で衛生管理を推進します。また、魚市場の施設整備を県、町行政の支援を頂いて実施し、HACCPを取得します。</p> <p>②MEL（マリンエコラベル）ジャパンの取得 紀州勝浦漁協はMELジャパン取得後もマグロ資源を乱獲から守り、延縄漁法による持続可能なマグロ漁業を守るため、当勝浦漁港を基地とするまぐろ延縄漁船にも適正な漁獲量と航海日数の縮減による鮮度保持強化や燃料費の削減を漁協が漁業者にチラシなどで啓蒙を継続し、紀州勝浦漁協はこれらの取り組みの効果を実証し、継続することでMELジャパンの基本理念を推進します。</p> <p>③鮮度保持、流通システム見直しへの取り組み 和歌山県漁連（勝浦市場部）は生マグロ100%の魚市場であるため、鮮度保持が非常に魚価に反映される。このため、水産物が水揚げされてから出荷されるまでの所要時間を短縮するため、計量機のデジタル化推進、選別作業の技術向上による迅速化を一層推進し、また入札時のデジタル機器への転換については所属仲買人との連携を密に行い、導入運営を推進します。</p> <p>④流通システムの見直しについては、所属仲買人と連携し消費地での直接販売の取り組みとして、アンテナショップの市場調査をもとに、開設を実現化するため、和歌山県、那智勝浦町の協力を頂き取り組みます。</p> <p>これらの取り組みにより、消費者への水産物に対する安全安心をPRし、魚食を拡大させ、併せて海外への新たな販路が開拓できる環境が整うことにより、魚市場での魚価の底上げを実現し、基準年より10%の漁業収入の向上を図る。</p> <p>II 各消費地への販売促進</p> <p>①マグロ解体ショー等を通じた各消費地への販売促進 県外への生マグロの販路を開拓するため、和歌山県漁連勝浦市場は町行政とともに所属仲買人と連携し「マグロキッチンカー」で各地でのイベントでマグロ解体ショーを行い、和歌山県が推進するプレミアム和歌山にも認定され、地域団体商標にも登録されたブランド名「紀州勝浦産生マグロ」の味、品質等の魅力を伝えるとともに、各地のまぐろ消費の実態を調査し、その反応をふまえて再生委員会で戦略を構築し販路拡大と販売促進に取り組む。</p> <p>②イベントを利用した販売促進 平成7年より、年1回開催しているまぐろ祭りは22回を数え、県内外で認知され、直売によるまぐろの販売促進に一応の効果はでているが、和歌山県漁連勝浦市場としてはもう一層の販売促進の効果がでるよう、再生委員会や仲買人と連携しマグロ祭りの複数日開催を実施し、地元でのマグロ販売を増加させます。</p> <p>③観光地としての地元消費・販売の拡大 年間160万人が訪れる観光地として、町内及び近隣市町村周辺における消費を拡大させるため、和歌山県漁連勝浦市場は所属仲買人と協力して漁港内で生マグロを直売できる体制を整え、県、町行政の協力を得て日曜朝市会場を整備して頂き、「見て食べて買って楽しむ勝浦漁港」をキャッチフレーズに朝市会場でのマグロ直売日を拡大していきます、併せて、町内におけるマグロを扱う飲食業者等の連携と新たな参入を呼び掛け、紀州勝浦生まぐろマップを整備拡大し、町内一丸となって販売と消費拡大を図る。</p>
---------------------	--

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>Ⅲ 凍結・保管施設の改築及び新技術導入</p> <p>①新技術導入による鮮度保持、付加価値向上 和歌山県漁連は水揚げされた直後のマグロの新鮮さを消費者に届けるために、町行政の協力により新冷凍冷蔵庫が建設されることに併せ、新技術による冷凍冷蔵システムの構築を確立し、マグロ価格の高値安定を目指す。また、マグロの食感を飛躍的に上げることができる冷蔵システムを導入（所属仲買人が県の事業で確立している。）も取り入れ、新たな需要層の開拓と海外への販路拡大を目指す。</p> <p>②まぐろ缶製造販売増の取り組み 和歌山県漁連はマグロの安定した魚価底上げの取り組みとして、現在行っているまぐろ缶詰の製造販売を積極的に推し進める。その一貫として、A-coopと連携し生まぐろとまぐろ缶とを併せた販売方法を工夫し、相乗効果でまぐろ缶の販売を拡大する。（生まぐろから製造するまぐろ缶は冷凍したまぐろから製造するまぐろ缶とは味、食感とともに大きく違う。）</p> <p>以上、冷凍冷蔵技術や加工品の新たな取り組み、また、まぐろ缶の販売増を加えることにより、安定した魚価の下支えが可能となり、5年後に10%以上の所得向上を確実にします。</p>
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>・MELジャパン取得のため、まぐろ漁船にも漁獲数量の適正に取り組んでもらい、航海日数の縮減と鮮度保持への繋がりが、漁業コストの削減と併せてまぐろの価格を向上させ、漁業所得の増加に繋がる。</p>
<p>活用する支援措置等</p>	<p>産地水産業強化支援事業</p>

※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。

(4) 関係機関との連携

<p>国の事業を積極的に活用し、和歌山県とも緊密に連携して事業を行う。</p>

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上 %以上	基準年	:	円
	目標年	:	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

事業名	事業内容及び浜の活力再生プランとの関係性
産地水産業強化支援事業 水産物輸出促進緊急推進事業	水産鮮度保持施設（凍結保管施設） HACCP対応のための魚市場の施設整備

※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。