

浜の活力再生プラン

1 地域水産業再生委員会

組織名	新居浜市垣生地区地域水産業再生委員会
代表者名	会長 中原 英行

再生委員会の 構成員	新居浜市垣生漁業協同組合、新居浜市
オブザーバー	

※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	愛媛県新居浜市垣生地区	
	小型機船底びき網漁業	10 経営体
	刺網漁業	2 経営体
	流し網漁業	8 経営体
	延なわ漁業	3 経営体
	一本釣り	1 経営体
	計	24 経営体 (33名)

※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

当地区は燧灘東部海域の中央部に位置し、小型機船底びき網漁業、流し網漁業を中心に刺網漁業、延なわ漁業など様々な漁業が営まれており、主にサワラ・サゴシ(4月～5月)、小型エビ類(6月～8月)、タチウオ(4月～10月)が水揚げされている。

しかし、近年の資源の減少や組合員の高齢化、漁業後継者不足等により漁協市場への水揚高はここ10年で半分近くにまで落ち込んでいる。また若年層の魚離れや他の食品との競合による消費の伸び悩み、あるいは産地仲買人の競争力の低下等により魚価が低迷し、加えて燃油や漁業資材の高騰が続くなど、地域漁業にとっては厳しい状況が続いている。

(2) その他の関連する現状等

当地域の漁協施設は整備から25年ほどが経過し、特に漁業者が操業上必要とする冷蔵・冷凍施設、製氷・貯氷施設については、老朽化による能力の低下が著しい。現状、冷凍・冷蔵施設はなんとか修理で間に合わせているものの、製氷・貯氷施設にあっては修理では追い付かず、製氷施設の不調から氷の製造・供給が間に合わず、不足が生じるケースが頻発している。

この現状において、氷の不足については近隣地域から調達することとなるが、近隣地域も同じ海域、同じ漁業種類での操業であることから氷を必要とする期間が重なっており、垣生地域の漁民にまで販売する余力が少ないことから、安定的に必要な氷を確保することが困難となっている。

このことにより、漁獲した漁獲物に対し十分な施氷を行うことができず、鮮度保持対策に支障が生じている。

3 活性化の取組方針

(1) 基本方針

上記の現状・課題を踏まえ、当地域では以下の方針により漁業所得の向上を図るとともに、この方針に沿った取組を行うことで、水産業の活性化と地域の魅力を向上させ漁業就業者の維持・定着促進を図ることとする。

○漁業収入向上のための取組

- ・製氷・貯氷施設の整備による氷の安定供給等の供給体制の確立
- ・漁獲物の鮮度管理や活け締め徹底など出荷手法の改善による魚価向上
- ・小中学校の漁業体験授業等を通じた魚食普及等

○漁業コスト削減のための取組

- ・省燃油活動や低燃費航行によるコスト縮減

(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

愛媛県漁業調整規則により、採捕できる水産生物の体長制限や採捕禁止期間を設けている。
広域漁業調整委員会指示により、サワラ流し網漁業の目合い制限と禁漁期間を設けている。
垣生地区の漁業者間の取決めによる休漁日を設定している。

(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26年度)

漁業収入向上のための取組	<p>以下の取組みにて、漁業収入を基準年比で1%向上させる。</p> <ul style="list-style-type: none">○ 製氷・貯氷施設の整備による氷の安定供給等の供給体制の確立 当地区の主要魚種であるサワラ・サゴシは他の魚種に比べ鮮度の低下が速く、小型エビ類やタチウオも漁獲が夏場にかかり変色や傷みを生じやすい。このため、これらの魚に対しては、極力、魚には触れない、触れる場合には素手での作業は避け、頭と尾以外には触らないなどの扱いを徹底するとともに十分な氷を使用した鮮度管理が求められる。しかしながら、漁業者の氷の重要性の認識不足や、漁協の氷の供給が追い付かず、氷が使用できない状況があり、漁獲物の鮮度が低下し単価が下落しているため、以下の取組により鮮度管理の徹底を図る。・漁協は、全漁業者と連携し、現状不足している氷の量を調査するとともに、鮮度保持に適切な施氷方法等を検討し、当該調査・検討を踏まえた氷製造量を供給するための製氷施設整備を検討する。・全漁業者は、漁獲物(サワラ等の鮮魚)の芯温の上昇が品質劣化につながることから、芯温の適正温度や芯温を十分に下げるなど、品質保持に有効な方法や冷却に必要な氷の量などについての知見を、取引先である市場筋からのニーズをもとに収集し、検討する。・漁協は、漁業者の氷の重要性の認識不足を改善するため、水揚げ時に適宜指導するとともに勉強会を開始する。また、市場筋からのニーズの収集・検討を踏まえ、芯温管理や氷の打ち方などの遵守すべき事項のマニュアルを整備し、漁業者の目の届くところに掲示する。○ 漁獲物の鮮度管理や活け締め徹底など出荷手法の改善による魚価向上 当地区で水揚げされるサワラ、サゴシ、タチウオはすべて鮮魚で取り扱われているが、漁獲物の鮮度が劣化するのを防ぐために、以下の取組により、出来るだけ活きたまま漁獲し船上で活け締めする工夫に加えて鮮度を保持する処理を行い、魚価の向上を図る。・全漁業者は、網を入れておく時間や網揚げのタイミング、水揚げ後の漁獲物の扱い方・処理方法(活き締め方法、血抜き方法など)を検討する。・漁協は、漁業者の検討結果による取組を踏まえ、活き締め処理したものについては、差別化しシール等の目印をつけるとともに、漁業者の取組みやそれにより期待できる品質や鮮度の向上についてまとめたチラシを作成し、産地仲買人はもとより取引市場等へ配布し、広く周知する。○ 地域へのPR 漁協は、以前から実施している学校授業の一環としての市場体験等を以下のとおり継続して行い、漁業への理解や地域での馴染みを深め、将来的な消費につながるよう努める。・漁協は、全漁業者と連携し、地域内の小中学校の授業の一環として漁協市場に児童・生徒の受入れを行い、地区内漁業の説明に加えて漁業者の水揚げの手伝いやセリの見学・体験などを実施し、魚食普及や将来的な消費につなげる。
漁業コスト削減のための取組	全漁業者は、船底掃除の実施や不要な漁具等をおろして船体に係る抵抗を軽減するとともに、漁場までの減速航行を実施し、基準年度のコストに対し1%の削減を図る。
活用する支援措置等	

2年目(平成27年度)

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>以下の取組みにて、漁業収入を基準年比で2%向上させる。</p> <p>○ 製氷・貯氷施設の整備による氷の安定供給等の供給体制の確立 当地区の主要魚種であるサワラ・サゴシは他の魚種に比べ鮮度の低下が速く、小型エビ類やタチウオも漁獲が夏場にかかり変色や傷みを生じやすい。このため、これらの魚に対しては、極力、魚には触れない、触れる場合には素手で作業は避け、頭と尾以外には触らないなどの扱いを徹底するとともに十分な氷を使用した鮮度管理が求められる。しかしながら、漁業者の氷の重要性の認識不足や、漁協の氷の供給が追い付かず、氷が使用できない状況があり、漁獲物の鮮度が低下し単価が下落しているため、以下の取組により鮮度管理の徹底を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、検討してきた結果をもとに必要となる氷を賄うための製氷施設を整備する。 ・全漁業者は、漁獲物(サワラ等の鮮魚)の芯温の上昇が品質劣化につながることから、芯温の適正温度や芯温を十分に下げるなど、品質保持に有効な方法や冷却に必要な氷の量などについての知見をもとに実践する。また、引き続き取引先との連絡を密にし、必要となるニーズや情報を収集し、取り扱いに反映していく。 ・漁協は、漁業者の氷の重要性の認識不足を改善するため、水揚げ時に適宜指導するとともに勉強会を引き続き行う。また、漁業者は、前年度に整備したマニュアルを活用し、芯温管理や氷の打ち方を遵守し鮮度管理の徹底を図る。 <p>○ 漁獲物の鮮度管理や活け締め徹底など出荷手法の改善による魚価向上 当地区で水揚げされるサワラ、サゴシ、タチウオはすべて鮮魚で取り扱われているが、漁獲物の鮮度が劣化するのを防ぐために、以下の取組により、出来るだけ活きたまま漁獲し船上で活け締めする工夫に加えて鮮度を保持する処理を行い、魚価の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全漁業者は、網を入れておく時間や網揚げのタイミング、水揚げ後の漁獲物の扱い方・処理方法(活き締め方法、血抜き方法など)について、これまで検討してきた内容を参考にし試験的な取組みを実施する。 ・漁協は、漁業者の検討結果による取組を踏まえ、活き締め処理したものについては、差別化しシール等の目印をつけるとともに、漁業者の取組みやそれにより期待できる品質や鮮度の向上についてまとめたチラシを作成し、産地仲買人はもとより取引市場等へ配布し、広く周知する。 <p>○ 地域へのPR 漁協は、以前から実施している学校授業の一環としての市場体験等を以下のとおり継続して行い、漁業への理解や地域での馴染みを深め、将来的な消費につながるよう努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、全漁業者と連携し、地域内の小中学校の授業の一環として漁協市場に児童・生徒の受入れを行い、地区内漁業の説明に加えて漁業者の水揚げの手伝いやセリの見学・体験などを実施し、魚食普及や将来的な消費につなげる。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>全漁業者は、船底掃除の実施や不要な漁具等をおろして船体に係る抵抗を軽減するとともに、漁場までの減速航行を実施し、基準年度のコストに対し1%の削減を図る。</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>

3年目(平成28年度)

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>以下の取組みにて、漁業収入を基準年比で5%向上させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 製氷・貯氷施設の整備による氷の安定供給等の供給体制の確立 当地区の主要魚種であるサワラ・サゴシは他の魚種に比べ鮮度の低下が速く、小型エビ類やタチウオも漁獲が夏場にかかり変色や傷みを生じやすい。このため、これらの魚に対しては、極力、魚には触れない、触れる場合には素手で作業は避け、頭と尾以外には触らないなどの扱いを徹底するとともに十分な氷を使用した鮮度管理が求められる。しかしながら、漁業者の氷の重要性の認識不足や、漁協の氷の供給が追い付かず、氷が使用できない状況があり、漁獲物の鮮度が低下し単価が下落しているため、以下の取組により鮮度管理の徹底を図る。 ・全漁業者は、前年度に整備された製氷施設を活用し次の取組により鮮度管理の徹底を図る。 ・全漁業者は、漁獲物(サワラ等の鮮魚)の芯温の上昇が品質劣化につながることから、芯温の適正温度や芯温を十分に下げるなど、品質保持に有効な方法や冷却に必要な氷の量などについての知見をもとに実践する。また引き続き取引先との連絡を密にし、必要となるニーズや情報を収集し、取り扱いに反映していく。 ・漁協は、漁業者の氷の重要性の認識不足を改善するため、水揚げ時に適宜指導するとともに勉強会を引き続き行う。また、漁業者は、整備したマニュアルを活用し、芯温管理や氷の打ち方を遵守し鮮度管理の徹底を図る。 ○ 漁獲物の鮮度管理や活け締め徹底など出荷手法の改善による魚価向上 当地区で水揚げされるサワラ、サゴシ、タチウオはすべて鮮魚で取り扱われているが、漁獲物の鮮度が劣化するのを防ぐために、以下の取組により、出来るだけ活かしたまま漁獲し船上で活け締めする工夫に加えて鮮度を保持する処理を行い、魚価の向上を図る。 ・全漁業者は、網を入れておく時間や網揚げのタイミング、水揚げ後の漁獲物の扱い方・処理方法(活き締め方法、血抜き方法など)について、試験的な取組みの結果を踏まえ実現可能な方法を選抜のうえ本格的に実施する。 ・漁協は、漁業者の検討結果による取組を踏まえ、活き締め処理したものについては、差別化しシール等の目印をつけるとともに、漁業者の取組みやそれにより期待できる品質や鮮度の向上についてまとめたチラシを作成し、産地仲買人はもとより取引市場等へ配布し、広く周知する。 ○ 地域へのPR 漁協は、以前から実施している学校授業の一環としての市場体験等を以下のとおり継続して行い、漁業への理解や地域での馴染みを深め、将来的な消費につながるよう努める。 ・漁協は、全漁業者と連携し、地域内の小中学校の授業の一環として漁協市場に児童・生徒の受入れを行い、地区内漁業の説明に加えて漁業者の水揚げの手伝いやセリの見学・体験などを実施し、魚食普及や将来的な消費につなげる。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>全漁業者は、船底掃除の実施や不要な漁具等をおろして船体に係る抵抗を軽減するとともに、漁場までの減速航行を実施し、基準年度のコストに対し1%の削減を図る。</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>

4年目(平成29年度)

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>以下の取組みにて、漁業収入を基準年比で5%向上させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 製氷・貯氷施設の整備による氷の安定供給等の供給体制の確立 当地区の主要魚種であるサワラ・サゴシは他の魚種に比べ鮮度の低下が速く、小型エビ類やタチウオも漁獲が夏場にかかり変色や傷みを生じやすい。このため、これらの魚に対しては、極力、魚には触れない、触れる場合には素手で作業は避け、頭と尾以外には触らないなどの扱いを徹底するとともに十分な氷を使用した鮮度管理が求められる。しかしながら、漁業者の氷の重要性の認識不足や、漁協の氷の供給が追い付かず、氷が使用できない状況があり、漁獲物の鮮度が低下し単価が下落しているため、以下の取組により鮮度管理の徹底をはかる。 ・全漁業者は、整備された製氷施設を活用し次の取組により引き続き鮮度管理の徹底を図る。 ・全漁業者は、漁獲物(サワラ等の鮮魚)の芯温の上昇が品質劣化につながることから、芯温の適正温度や芯温を十分に下げるなど、品質保持に有効な方法や冷却に必要となる氷の量などについての知見をもとに実践する。また引き続き取引先との連絡を密にし、必要となるニーズや情報を収集し、取り扱いに反映していく。 ・漁協は、漁業者の氷の重要性の認識不足を改善するため、水揚げ時に適宜指導するとともに勉強会を引き続き行う。また、漁業者は、整備したマニュアルを活用し、芯温管理や氷の打ち方を遵守し、鮮度管理の徹底を図る。 ○ 漁獲物の鮮度管理や活け締め徹底など出荷手法の改善による魚価向上 当地区で水揚げされるサワラ、サゴシ、タチウオはすべて鮮魚で取り扱われているが、漁獲物の鮮度が劣化するのを防ぐために、以下の取組により、出来るだけ活きたまま漁獲し船上で活け締めする工夫に加えて鮮度を保持する処理を行い、魚価の向上を図る。 ・全漁業者は、網を入れておく時間や網揚げのタイミング、水揚げ後の漁獲物の扱い方・処理方法(活き締め方法、血抜き方法など)について、試験的な取組みやこれなでの実践結果を踏まえ実現可能な方法を選抜のうえ本格的に実施する。 ・漁協は、漁業者の検討結果による取組を踏まえ、活き締め処理したものについては、差別化しシール等の目印をつけるとともに、漁業者の取組みやそれにより期待できる品質や鮮度の向上についてまとめたチラシを作成し、産地仲買人はもとより取引市場等へ配布し、広く周知する。 ○ 地域へのPR 漁協は、以前から実施している学校授業の一環としての市場体験等を以下のとおり継続して行い、漁業への理解や地域での馴染みを深め、将来的な消費につながるよう努める。 ・漁協は、全漁業者と連携し、地域内の小中学校の授業の一環として漁協市場に児童・生徒の受入れを行い、地区内漁業の説明に加えて漁業者の水揚の手伝いやセ
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>全漁業者は、船底掃除の実施や不要な漁具等をおろして船体に係る抵抗を軽減するとともに、漁場までの減速航行を実施し、基準年度のコストに対し1%の削減を図る。</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>

5年目(平成30年度)

<p>漁業収入向上のための取組</p>	<p>以下の取組みにて、漁業収入を基準年比で5%向上させる。</p> <p>○ 製氷・貯氷施設の整備による氷の安定供給等の供給体制の確立 当地区の主要魚種であるサワラ・サゴシは他の魚種に比べ鮮度の低下が速く、小型エビ類やタチウオも漁獲が夏場にかかり変色や傷みを生じやすい。このため、これらの魚に対しては、極力、魚には触れない、触れる場合には素手での作業は避け、頭と尾以外には触らないなどの扱いを徹底するとともに十分な氷を使用した鮮度管理が求められる。しかしながら、漁業者の氷の重要性の認識不足や、漁協の氷の供給が追い付かず、氷が使用できない状況があり、漁獲物の鮮度が低下し単価が下落しているため、以下の取組により鮮度管理の徹底をはかる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全漁業者は、整備された製氷施設を活用し次の取組により引き続き鮮度管理の徹底を図る。 ・全漁業者は、漁獲物(サワラ等の鮮魚)の芯温の上昇が品質劣化につながることから、芯温の適正温度や芯温を十分に下げるなど、品質保持に有効な方法や冷却に必要となる氷の量などについての知見をもとに実践する。また引き続き取引先との連絡を密にし、必要となるニーズや情報を収集し、取り扱いに反映していく。 ・漁協は、漁業者の氷の重要性の認識不足を改善するため、水揚げ時に適宜指導するとともに勉強会を引き続き行う。また、漁業者は、整備したマニュアルを活用し、芯温管理や氷の打ち方を遵守し、鮮度管理の徹底を図る。 <p>○ 漁獲物の鮮度管理や活け締め徹底など出荷手法の改善による魚価向上 当地区で水揚げされるサワラ、サゴシ、タチウオはすべて鮮魚で取り扱われているが、漁獲物の鮮度が劣化するのを防ぐために、以下の取組により、出来るだけ活きたまま漁獲し船上で活け締めする工夫に加えて鮮度を保持する処理を行い、魚価の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全漁業者は、網を入れておく時間や網揚げのタイミング、水揚げ後の漁獲物の扱い方・処理方法(活き締め方法、血抜き方法など)について、試験的な取組みやこれなでの実践結果を踏まえ実現可能な方法を選抜のうえ本格的に実施する。 ・漁協は、漁業者の検討結果による取組を踏まえ、活き締め処理したものについては、差別化しシール等の目印をつけるとともに、漁業者の取組みやそれにより期待できる品質や鮮度の向上についてまとめたチラシを作成し、産地仲買人はもとより取引市場等へ配布し、広く周知する。 <p>○ 地域へのPR 漁協は、以前から実施している学校授業の一環としての市場体験等を以下のとおり継続して行い、漁業への理解や地域での馴染みを深め、将来的な消費につながるよう努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、全漁業者と連携し、地域内の小中学校の授業の一環として漁協市場に児童・生徒の受入れを行い、地区内漁業の説明に加えて漁業者の水揚げの手伝いやセリの見学・体験などを実施し、魚食普及や将来的な消費につなげる。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>全漁業者は、船底掃除の実施や不要な漁具等をおろして船体に係る抵抗を軽減するとともに、漁場までの減速航行を実施し、基準年度のコストに対し1%の削減を図る。</p>
<p>活用する支援措置等</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

--

4 目標

(1) 数値目標

漁業所得の向上10%以上	基準年	平成21～25年度平均 : 漁業所得	千円
	目標年	平成30年度 : 漁業所得	千円

(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	老朽化し組合員への供給が不安定となっている製氷施設を新設し、漁業者の魚価の向上と漁業コストの削減を図り、加えて漁協の経営改善(製氷原価の削減、職員の労働環境の改善など)を進める。

※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。