

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	太地町地域水産業再生委員会（浜プランID： 1123001）
代表者名	会長 脊古 輝人

再生委員会の構成員	太地町漁業協同組合、太地町、太地町開発公社、太地町立くじらの博物館代表者
オブザーバー	和歌山県東牟婁振興局農林水産振興部、 富田宏、横川倫子（浜の応援団）

※再生委員会の規約及び推進体制の分かる資料は別添のとおり

対象となる地域の範囲及び 漁業の種類	<p>（対象となる地域の範囲）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 森浦湾を中心とした太地町漁協が管轄する太地町沿岸域（陸域含む） <p>（対象となる漁業の種類）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小型鯨類追込網漁業（以下、追込網という。）及び定置網漁業を中心として、太地町沿岸で操業されているその他沿岸漁船漁業（対象漁業及び漁業者） ・ 追込網：22人、定置網漁業：15人、刺網漁業：31人、その他（ひき縄釣り漁業：15人、一本釣漁業：10人、採貝藻：57人、小型捕鯨：6人、たこ籠漁業：6人、棒受網漁業：3人、なまこ漁：11人、いるか突棒漁：4人）
-----------------------	--

2 地域の現状

(1) 関連する水産業を取り巻く現状等

<p>紀伊半島突端に立地する太地町は、わが国唯一の追込漁をはじめとする沿岸捕鯨と定置網を中心とした漁業依存度が高く高齢化も進んでいる小規模な町である（面積5.81 km²、2015年の国調人口は3,087人、2015年の高齢化率は41.7%）。</p> <p>本再生委員会は、第1期浜の活力再生プラン（以下、1期浜プランという。）において、「太地町くじらと自然公園のまちづくり構想」（2006年 太地町策定）の基本方針とそれに基づく各種事業（「道の駅たいじ」整備、「鯨肉加工場整備」、「森浦湾くじらの海計画」、「渚泊」等）と歩調を合わせて、基幹産業である沿岸捕鯨をはじめ多様な漁業振興を核とした観光振興を含めた6次産</p>

業振興による町全体の活性化をめざしているところである。

一方、当地域の漁業生産量は、天候による操業制約や天然資源変動による増減により、漁獲量自体が当初の計画通りには推移していないことから、1期浜プランで設定した目標には達成していない。また、この5年間で町の人口や世帯数の減少、高齢化の進行に歯止めはかかっていない。

当地域の活性化には沿岸捕鯨をはじめとした漁業及びこれら漁業を核とした6次産業振興が不可欠であり、当初の1期浜プランの目的・趣旨を遵守しつつ、1期浜プランの取り組み期間中に明らかになった課題に対応した新たな方策を通じて第2期浜の活力再生プラン（以下、2期浜プランという。）を策定、実践することが急務となっている。

（2）その他の関連する現状等

1期浜プラン4年目の平成29年8月に、本プランの最も重要な取組のひとつである「道の駅たいじ（農山漁村振興交付金事業）」が開業した。併せて、当プラン取組み4～5年目（平成29～30年度）にかけて渚泊（ソフト）事業（農林水産省）に着手し、当地域への来訪者による漁業体験の他、地場消費の拡大に向けたモニターツアーや、情報発信のための地域資源の発掘及びガイドブックの作成を実施し、当地域の体験交流観光や水産物の地場流通等に対応するソフト体制づくりの検討が着実に進んでいる。加えて、1期浜プランの最終年（平成30年）に設計を終えた「森浦湾くじらの海」（※追込網捕獲小型鯨類飼育・蓄養水面の増大につながる）の基幹施設である遊歩道付き仕切り網は、2期浜プラン初年度の令和元年に着工・2年完成の予定である。また、当地域の中心漁業である定置網漁業では、第1期浜プラン4年目のH29年10月から、もうかる漁業創設支援事業に取り組んでいる。このように、当地域の基幹産業である漁業振興を核とした6次産業振興による地域振興に向けたハード・ソフトの取組みは着実に進んでいる。

一方、政府は平成30年12月26日（1期浜プラン最終年）に、翌令和元年6月末のIWCの脱退を決定したことから、2期浜プランの初年度の令和元年7月から、わが国EEZ内の商業捕鯨再開への道が開くことになる。このような国際的な状況変化の中、今後解決すべき問題は山積しているものの、小型沿岸捕鯨の基地でもある当地域としては、関係漁業者の所得向上に向けて、「地域捕鯨」、「沿岸捕鯨」をコンセプトに新たな展開の可能性を見据えた議論が開始されているところである。

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期浜プランの主な課題(3-(1))の解決と更なる浜の活力再生のため、2期浜プランにおいては、次のような基本方針をもって、その目的を達成する。

(漁業収入向上のための取組)

①商業捕鯨再開に伴う小型捕鯨捕獲物の高付加価値化に向けた流通体制の構築

- ・需要の大きなミンククジラ等の捕獲が解禁され、試験操業時と異なり、商品鮮度の向上や冷凍保管による新たな販路の拡大の可能性が生まれることから、冷凍冷蔵庫の整備・活用を通じて、新たな漁業所得の向上につなげる。

②天候・海象に左右されない安定的な生産体制の構築

- ・関係研究・試験機関等と連携し、沿岸資源や漁場状況の情報把握を継続する。
- ・新技術等の導入等を念頭に置いた増養殖・蓄養(定置及び採介藻等)の可能性を検討する。
- ・市場価格に応じた出荷調整のための魚介類の高鮮度保管の可能性を検討する。
- ・主に定置網漁業で多量に漁獲されることにより市場価格が低下する魚種のうち、鯨類用餌料として使用可能な魚種(サバ類、小魚)については、一定量を1年目に整備予定の冷凍冷蔵施設に保管し、鯨類用餌料として供給することで、価格の安定、維持に取り組む。
- ・近年の天候、海象の影響を受け、魚介類の産卵・保護育成等に重要な機能を果たす藻場・干潟域の生産力低下が指摘されている。特にイセエビや採介藻の資源減少が懸念されていることから、適地における増殖場整備の可能性を検討し、築磯事業の活用を検討する。

③追込網捕獲小型鯨類の更なる単価向上

- ・森浦湾くじらの海及び餌料保管のための冷凍冷蔵施設の整備を前提とし、食肉用の14倍以上の単価となる小型鯨類の生体出荷頭数の増加と販路拡大を図る。
- ・小型鯨類とのふれあいを伴うシーカヤック活動などの試験的取組みを実施し、生体鯨類の飼育・蓄養兼観光活用の可能性を検討する。
- ・小型鯨類の生体出荷については、需要者に対する鯨類飼育に関する専門知識や実施体験、研修制度など、太地町が独自に構築してきた鯨類飼育のノウハウを提供することにより、更なる付加価値向上を目指す。

④鯨類の加工品開発による高付加価値化の推進

- ・「道の駅たいじ」を利用する観光客を対象とした、鯨類加工品の開発・商品化を推進する。
- ・未利用部位を含む鯨肉の加工・販売戦略の展開を目的とした栄養成分分析、機能性成分分析とメカニズムの特定等を目的とした研究を実施する。
- ・科学的根拠に基づく加工品開発と販路開拓に努め、高付加価値化を図る。
- ・これまで加工用鯨肉の冷凍保管を町外の冷凍保管施設で保存してきたが、太地町で独自に冷凍冷蔵施設を町内に建設することを検討する。

⑤定置網漁獲物の地産地消割合の増加と未利用魚介類の加工による高付加価値化の推進

- ・ 1期浜プラン期間中は定置網の漁獲量の変動が大きかったため、「道の駅たいじ」の地域振興施設への出荷体制が確立していない。需要に応じた販売形態や量等を精査し、高鮮度冷凍冷蔵保管による安定供給を実施することで、定置漁獲物の本格的な地産地消のシステム作りに向けて体制を構築する。
- ・ 1期浜プラン期間では、低価格、未利用魚介類の加工・商品化体制づくりによる高付加価値化には至らなかった。加工業者や飲食店等との交流や連携を深め、原料確保から需要に応じた魅力的な商品開発と販売体制までの一連のシステム構築を図る。
- ・ 太地町は、干物等製造用原料の需要量等に応じた、冷凍冷蔵施設の整備を推進する。
- ・ 定置網で漁獲されるブリで、魚体が擦れることによる価格低下を防ぐため、加工等による付加価値向上について研究し、需要に基づいた商品開発と販路開拓を検討する。

⑥道の駅・くじらの海・渚泊を活用した本格的な体験交流等による観光振興と地産地消の体制構築

- ・ 漁村地域と異業種との連携による漁業活性化の促進や、6次産業化の推進体制の構築を図る。
- ・ 1期浜プラン期間中に作製した、太地の魅力を満載した冊子を来訪者や旅行代理店等へ配布する。また、道の駅たいじのHPを精査し本格稼働させることで情報発信体制の構築と集客力の向上に取り組む。
- ・ 周辺先進地や体験学習の交流起点となる都市部の教育機関（大学、専門学校、高校、小中学校等）を誘致し、太地町の資源を活用した具体的な体験学習・交流・観光メニューの開発や提供を推進する。
- ・ 定置網漁業をはじめ、小規模漁業者や町内加工業者と共に相互にメリットを生み出す地産地消体制の確立を図る。
- ・ 漁協は、令和2年夏、森浦湾遊歩道の供用開始に合わせた町内観光コースを太地町役場や博物館、その他関係者等と共に企画運営する。同観光コースは、博物館、道の駅、漁業体験等を観光客のニーズに合わせたプランに組み合わせることで町内観光資源を複合的に有効活用することを目指す。
- ・ 太地町は、令和3年度から4年度にかけて、捕鯨の伝統継承や鯨類の理解促進、鯨類の研究や飼育の交流拠点となる「(仮称)国際鯨類施設」を整備し、体験型観光客の増加や、鯨類の研究や飼育に携わる研究者・学生・企業関係者の太地町の拠点化といった効果を発現させ、太地町の捕鯨を含めた漁業の振興と地域の活性化を目指す。

(漁業コスト削減のための取組)

⑦省燃油対策への継続的取組みによる燃油使用料の削減

- ・ 全漁業者は、漁船の適切な船底清掃や航行速度の遵守による燃油使用料の削減を推進する。
- ・ 漁協は、全漁業者に対して漁船の定期的なメンテナンス、漁労作業の省力化等、生産性向上、省力・省コスト化に資する情報発信を行う。

(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

従来から引き続き沿岸有用資源の種苗放流（平成 29 年度は鮑 19 千個・トコブシ 16 千個・メスイセエビ 140 kg・クエ 2300 尾・ナマコ 13 千尾）に加え、禁漁区や採捕期間の設定を行い、組合員に対し資源管理規定の遵守の徹底に取り組んでいる。

漁協内での資源保護に関する取組としては、定置網漁（大型定置）は年間 2 ヶ月の休漁（網を入れない。）期間を設けている。また追込網漁（小型鯨類）は、1 日の捕獲（水揚げ）頭数を 300 頭までとし、若齢個体や親子はリリースしている。刺網（イセエビ）については、漁具（網）の種類、大きさ、数等を自主規制し、操業日数は年間上限 90 日としている。また、120g/尾以下はリリースし、メス海老も 140kg（年間漁獲量の約 1%）リリースしている。

採貝漁については年間操業日数を 45 日に制限すると共に、アワビについては殻長 10 cm 以下、トコブシでは殻長 4.5 cm 以下はリリースしている。一方、ナマコ漁では、100 g/個体以下を採取せず、潜水漁は禁止している。

加えて、刺網、採貝、ナマコ漁を通じて、禁漁区域を設定するなどの規制を実施している。

(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（令和元年度：2019 年）

<p>漁業収入向上のための取組 (その1)</p>	<p>※以下の取組は、準備段階のため漁業収入向上は 0%（0 千円）となる</p> <p>①商業捕鯨再開に伴う小型捕鯨捕獲物の付加価値向上に向けた流通体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・商業捕鯨の再開により、太地町漁協所属の小型捕鯨漁業者も商業捕鯨に移行する。従って、消費需要の大きなミンククジラ等の冷凍保管用の冷凍冷蔵施設の整備等、今後、商業捕鯨再開による消費需要の大きな種の冷凍保存・出荷による付加価値向上に向けた流通のあり方を検討する。 <p>②天候・海象に左右されない安定した生産体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・再生委員会は、県や大学等関係研究・試験機関等と連携し、沿岸資源や漁場状況の情報把握を継続、生産効率の向上のための情報交換体制づくりに着手する。 ・更に、再生委員会は、上記の関係研究・試験機関との連携や新技術等の導入等を念頭に置いた増養殖・蓄養（定置網・採介藻等漁獲物）の可能性の調査や検討をする。 ・全漁業者は、再生委員会と連携し、市場価格に応じた出荷調整のため、魚介類の高鮮度保管について活魚蓄養と高鮮度冷凍保管の両面から検討する。 ・太地水産共同組合は、再生委員会と連携し、定置網で多量に漁獲されることにより市場価格が低下する漁獲物（小型のサバ類など）について、供給可能量と、鯨類餌料の需要量を担保する県外購入量とのバランス（時期的な単価や魚種等）について把握し、有効な補完体制を検討する。
-------------------------------	--

<p>漁業収入向上の ための取組 (その2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・再生委員会は、漁協、全漁業者及び関係研究・試験機関等と連携し、近年指摘されている天候、海象の影響を受けた魚介類の産卵・保護育成等に重要な機能を果たす藻場、干潟域の生産力低下に鑑み、イセエビや高級磯根資源の減少について現状調査及び対応策の検討に取り組む。 <p>③小型鯨類の更なる単価向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・追込網漁業者は、再生委員会、町立くじらの博物館等と連携し、年度内に完成が予定される森浦湾くじらの海仕切り網の活用と国内外の生体需要数を勘案しつつ、小型鯨類の生体出荷頭数の増加・販路拡大を図るための可能性を検討する。 ・再生委員会は、町立くじらの博物館と連携し、鯨類の森浦湾における飼育・蓄養と観光活用の兼用の可能性を検討すると共に、平成29年度～30年度に渚泊事業で実施したモニターツアーを引き続き実施し、体制づくりを図る。 ・再生委員会は、町立くじらの博物館等と連携し、小型鯨類の生体出荷について、鯨類飼育に関する専門知識や実施体験、研修制度などの、太地町が独自に構築してきた鯨類飼育のノウハウを提供することにより、更なる付加価値向上を目指す。 ・小型鯨類の飼育・蓄養用の餌料の十分な保管・供給のため、必要に応じた冷凍冷蔵施設を新たに町内に整備する。 <p>④鯨類の加工品開発による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁協は、再生委員会、町内関係業者（加工、飲食、宿泊関係者等）と連携し、「道の駅たいじ」を利用する観光客を対象とした、鯨類加工品の開発・商品化について、消費需要動向を含めて検討を行う。 ・再生委員会は、漁協と連携して、未利用部位を含む鯨肉の加工や更なる販売戦略の展開を目的とした栄養成分分析、機能性成分分析とメカニズムの特定等を目的とした研究について検討する。 <p>⑤定置網漁獲物の地産地消割合の増加と未利用魚介類の加工による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・太地水産共同組合（定置経営体）は再生委員会と連携し、需要に応じた販売形態や量等を精査すると共に高鮮度保管等の安定供給体制の構築と一定の定置漁獲物の地産地消システムの構築について検討を行う。 ・再生委員会は加工業者や飲食店などの異業種と連携を深め、原料確保から需要に応じた魅力的な商品開発と販売体制までの一連のシステム構築に係る検討を開始する。 ・太地町が町内に建設する冷凍冷蔵施設（※前述（③））の有効活用に向けて、再生委員会、漁協、町内加工業者は、干物等製造用原料の需要量を把握するための調査を開始する。
------------------------------------	---

<p>漁業収入向上のための取組 (その3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・再生委員会は、太地水産共同組合と連携し、定置網で漁獲されるブリのうち、魚体が擦れることによる価格低下を防ぐための加工等を研究し、付加価値向上に努めるとともに、需要調査等に基づいた商品開発と販路開拓の検討を行う。 <p>⑥道の駅たいじ・森浦湾くじらの海・渚泊成果を活用した体験交流や観光振興、地産地消体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・道の駅や森浦湾におけるシーカヤック事業等の運営管理に関わる漁協と再生委員会は、周辺市町村やインストラクター要員、来訪客居住都市等の地域で連携して漁業活性化の促進や、6次産業化の推進体制づくりを検討する。 ・再生委員会と漁協は、1期浜プラン期間中に作製した冊子の活用と道の駅たいじのHP本格稼働による情報発信体制の構築と集客力の向上に取り組む。 ・再生委員会と漁協は、周辺先進地や体験学習の交流起点となる都市部の教育機関（大学、専門学校、高校、小中学校等）の誘致に係る実証実験を実施し、太地町の資源を活用した具体的な体験学習・交流・観光メニューの開発や提供について、行政・関係者間で検討を始める。 ・再生委員会、漁協、太地水産共同組合、全漁業者が連携し、定置網漁業をはじめ、町内の小規模漁業者や町内加工業者と共に相互にメリットを生み出す地産地消体制の構築に向けたルールや体制等の検討を開始する。 ・漁協は、令和2年夏、森浦湾遊歩道の供用開始に合わせた町内観光コースを太地町役場や博物館、その他関係者等と共に企画・運営の検討に取り組む。同観光コースは、博物館、道の駅、漁業体験等を観光客のニーズに合わせたプランに組み合わせることで町内観光資源を複合的に有効活用することを目指す。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>⑦省燃油対策への継続的取組みによる燃油使用料の削減</p> <p>※以下の取組により経費の0.4%（610千円）を削減する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全漁業者は、再生委員会及び漁協の指導により、漁船の適切な船底清掃、適正な航行速度の遵守により、燃油使用料の削減を図る。 ・漁協は、漁業者に対して漁船の定期的なメンテナンス、漁労作業の省力化等、生産性向上、省力・省コスト化に資する情報発信を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>農山漁村振興交付金事業（森浦湾くじらの海遊歩道付仕切り網整備）</p> <p>浜の活力再生・成長促進交付金事業（小型捕鯨捕獲物など対象冷凍・冷蔵庫整備）</p> <p>農泊推進対策農泊地域高度化促進事業（渚泊推進体制の確立）－その1</p> <p>漁業・異業種連携促進事業（6次産業推進組織の構築に向けた検討）</p>

2年目（令和2年度：2020年度）

<p>漁業収入向上のための取組 (その1)</p>	<p>※以下の取組により、漁業収入向上は0.9%（1,665千円）となる</p> <p>①商業捕鯨再開に伴う小型捕鯨捕獲物の付加価値向上に向けた流通体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・太地町漁協所属小型捕鯨による商業捕鯨操業が2年目となり定着するとともに、冷凍冷蔵施設の整備も完了することから、消費需要の大きなミンククジラ捕獲食肉換算予測量の1割程度に当たる5tの食肉冷凍冷蔵保管及び付加価値向上に向けた流通体制の構築に着手し、小型捕鯨漁業者の所得向上に結び付ける。 <p>②天候・海象に左右されない安定した生産体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年目に引き続き、再生委員会は、県や大学等関係研究・試験機関等と連携し、沿岸資源や漁場状況の情報把握を継続、生産効率の向上のための情報交換体制を確立する。 ・更に、再生委員会は1年目に引き続き、上記の関係研究・試験機関との連携や新技術等の導入等を念頭に置いた増養殖・蓄養（定置網・採介藻等漁獲物）の可能性の調査や検討を継続する。 ・1年目に引き続き、全漁業者は、再生委員会と連携し、市場価格に応じた出荷調整のため、魚介類の高鮮度保管の可能性を活魚蓄養や高鮮度冷凍保管の両面からの検討を継続する。 ・太地水産共同組合は、再生委員会と連携し、定置網で多量に漁獲されることにより市場価格が低下する漁獲物（小型のサバ類など）について、1年目に整備する冷凍冷蔵施設に保管し、鯨類用餌料として供給することで、定置漁獲物価格の安定・維持に取り組む。 ・1年目に引き続き、再生委員会は、漁協、全漁業者及び関係研究・試験機関等と連携し、近年指摘されている天候、海象の影響を受けた魚介類の産卵・保護育成等に重要な機能を果たす藻場、干潟域の生産力低下に鑑み、イセエビや高級磯根資源の減少について現状調査及び対応策の検討に取り組む。 <p>③小型鯨類の更なる単価向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年目に完成する森浦湾くじらの海を活用し、追込網漁業者は、再生委員会、町立くじらの博物館等と連携し、小型鯨類の生体出荷頭数の増加・販路拡大を図るための可能性の検討を継続する。 ・1年目に引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館と連携し、鯨類の森浦湾における飼育・蓄養と観光活用の兼用の可能性を検討すると共に、モニターツアーなどの試験的取り組みを継続する。 ・1年目に引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館等と連携し、小型鯨類の生体出荷について、鯨類飼育に関する専門知識や実施体験、研修制度な
-------------------------------	--

<p>漁業収入向上のための取組 (その2)</p>	<p>どの、太地町が独自に構築してきた鯨類飼育のノウハウを提供することにより、更なる付加価値向上を目指す取組を継続する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年目に建設する冷凍冷蔵施設を活用し、漁協は再生委員会と連携し、小型鯨類の飼育・蓄養用の餌料の安定的、効率的確保体制を構築するとともに、従来の運搬等に係る経費を節減するなど本格稼働の準備を行う。 <p>④鯨類の加工品開発による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年目に引き続き、漁協は、再生委員会、町内関係業者（加工、飲食、宿泊関係者等）と連携し、「道の駅たいじ」を利用する観光客を対象とした鯨類加工品の開発・商品化について、消費需要動向を含めて検討を継続する。 ・再生委員会は、漁協、大学等と連携し、未利用部位を含む鯨肉の加工や更なる販売戦略の展開を目的とした栄養成分分析、機能性成分分析とメカニズムの特定等を目的とした研究に着手する。 ・追込網漁や商業捕鯨漁業者は、1年目に町内に建設した冷凍冷蔵施設に食肉加工用鯨肉を保管することで、町内外への冷凍食肉加工品や加工原料の安定供給に資するとともに、これまでの運搬経費等を削減する。 <p>⑤定置網漁獲物の地産地消割合の増加と未利用魚介類の加工による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年目に引き続き、太地水産共同組合（定置経営体）は再生委員会と連携し、需要に応じた販売形態、量等を精査すると共に高鮮度保管等の安定供給体制の構築と一定の定置漁獲物の地産地消システムの構築について検討を継続する。 ・再生委員会は加工業者や飲食店などの異業種と連携を深め、原料確保から需要に応じた魅力的な商品開発と販売体制までの一連のシステム構築に係る検討を継続する。 ・1年目に町内に整備する冷凍冷蔵施設を活用し、再生委員会、漁協、町内加工業者は、干物等製造用原料の冷凍保管に取組み、商品の安定供給に努める。 ・再生委員会は、太地水産共同組合と連携し、定置網で漁獲されるブリのうち、魚体が擦れることによる価格低下を防ぐための加工等を研究し、付加価値向上に努めるとともに、需要調査等に基づいた商品開発と販路開拓の検討に継続的に取り組む。 <p>⑥道の駅たいじ・森浦湾くじらの海・渚泊成果を活用した体験交流や観光振興、地産地消体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年目に引き続き、道の駅たいじや森浦湾におけるシーカヤック事業等の運営管理に関わる漁協と再生委員会は、周辺市町村やインストラクター要員、来訪客居住都市等の地域で連携して漁業活性化の促進を通じて、6次産業
-------------------------------	---

<p>漁業収入向上の ための取組 (その3)</p>	<p>化の推進体制づくりに取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年目に引き続き、再生委員会と漁協は、情報受発信体制の構築と集客力の向上に取り組む。 ・再生委員会と漁協は、1年目に引き続き、周辺先進地や体験学習の交流起点となる都市部の教育機関（大学、専門学校、高校、小中学校等）を誘致し、太地町の資源を活用した具体的な体験学習・交流・観光メニューの開発や提供について、行政・関係者間で共同して実験的取り組みを継続する。 ・1年目に引き続き、再生委員会、漁協、太地水産共同組合、全漁業者が連携し、定置網漁業をはじめ、町内の小規模漁業者や町内加工業者と共に相互にメリットを生み出す地産地消体制の構築に向けたルールや体制構築に関する検討を継続する。 ・漁協は、令和2年夏、森浦湾遊歩道の供用開始に合わせた町内観光コースを太地町役場や博物館、その他関係者等と共に企画・運営の検討に取り組む。同観光コースは、博物館、道の駅、漁業体験等を観光客のニーズに合わせたプランに組み合わせることで町内観光資源を複合的に有効活用することを目指す。
<p>漁業コスト削減 のための取組</p>	<p>⑦省燃油対策への継続的取組みによる燃油使用料の削減</p> <p>※以下の取組により経費の0.4%（610千円）を削減する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁船の適切な船底清掃及び適正な航行速度の遵守による燃油使用料の削減 ・漁協は、漁業者に対して漁船の定期的なメンテナンス、漁労作業の省力化等、生産性向上、省力・省コスト化に資する情報発信を行う。
<p>活用する 支援措置等</p>	<p>その他事業（鯨肉の栄養成分・機能性成分分析と普及啓発）</p> <p>農泊推進対策農泊地域高度化促進事業（渚泊推進体制の確立）-2</p>

3年目（令和3年度：2021年度）

<p>漁業収入向上のための取組 (その1)</p>	<p>※以下の取組により、漁業収入向上は15.6%（29,656千円）となる</p> <p>①商業捕鯨再開に伴う小型捕鯨捕獲物の付加価値向上に向けた流通体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・太地町漁協所属小型捕鯨による商業捕鯨操業が3年目となり定着するとともに、冷凍冷蔵施設の運用も定着することから、2年目に引き続き、消費需要の大きなミンククジラ捕獲食肉換算予測量の1割程度に当たる5tの食肉冷凍冷蔵保管及び付加価値向上に向けた流通に着手し、小型捕鯨漁業者の所得向上に結び付ける。 <p>②天候・海象に左右されない安定した生産体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年目に引き続き、再生委員会は、県や大学等関係研究・試験機関等と連携し、沿岸資源や漁場状況の情報把握を継続し、生産効率の向上をめざす。 ・更に、再生委員会は2年目に引き続き、上記の関係研究・試験機関との連携や新技術等の導入等を念頭に置いた増養殖・蓄養（定置網・採介藻等漁獲物）の可能性の調査や検討を継続する。 ・2年目に引き続き、全漁業者は、再生委員会と連携し、市場価格に応じた出荷調整のため、魚介類の高鮮度保管の可能性を活魚蓄養や高鮮度冷凍保管の両面からの検討を継続する。 ・太地水産共同組合は、2年目に引き続き、再生委員会と連携し、定置網で多量に漁獲されることにより市場価格が低下する漁獲物（小型のサバ類など）について、冷凍冷蔵施設に保管し、鯨類用餌料として供給することで、冷凍保管と定置漁獲物価格の安定・維持に取り組む。 ・2年目に引き続き、再生委員会は、漁協、全漁業者及び関係研究・試験機関等と連携し、近年指摘されている天候、海象の影響を受けた魚介類の産卵・保護育成等に重要な機能を果たす藻場、干潟域の生産力低下に鑑み、イセエビや高級磯根資源の減少について現状調査及び対応策の検討を継続する。 <p>③小型鯨類の更なる単価向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年目までの可能性検討を踏まえ、追込網漁業者は、再生委員会、町立くじらの博物館等と連携しつつ、国内外の水族館などの需要を鑑みながら、森浦湾くじらの海を活用し、小型鯨類の生体出荷頭数を目標頭数の半数まで拡大する。 ・2年目に引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館と連携し、鯨類の森浦湾における飼育・蓄養との観光活用の兼用の可能性を検討すると共に、モニターツアーなどの試験的取り組みを継続する。 ・2年目に引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館等と連携し、小型の鯨類の生体出荷について、鯨類飼育に関する専門知識や実施体験、研修制度
-------------------------------	---

<p>漁業収入向上の ための取組 (その2)</p>	<p>などの、太地町が独自に構築してきた鯨類飼育のノウハウを提供することにより、更なる付加価値向上に取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年目に引き続き、冷凍冷蔵施設を活用し、漁協は再生委員会と連携し、小型鯨類の飼育・蓄養用の餌料の安定的、効率的確保体制を構築すると共に、従来の運搬等に係る経費を節減する。 <p>④鯨類の加工品開発による付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年目に引き続き、漁協は、再生委員会、町内関係業者（加工、飲食、宿泊関係者等）と連携し、「道の駅たいじ」を利用する観光客を対象とした鯨類加工品の開発・商品化について、消費需要動向を含めて検討を継続する。 ・2年目に引き続き、再生委員会は、漁協や大学等と連携し、未利用部位を含む鯨肉の加工や更なる販売戦略の展開を目的とした栄養成分分析、機能性成分分析とメカニズムの特定等を目的とした研究に取り組むと同時に、その成果の加工・販売戦略への展開可能性を検討する。 ・漁協は、2年目に引き続き、追込網や今後再開する商業捕鯨において、食肉加工用鯨肉を冷凍保管することで、町内外への冷凍食肉や加工原料の安定供給に資するとともに、これまでの運搬経費等を削減する。 <p>⑤定置網漁獲物の地産地消割合の増加と未利用魚介類の加工による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年目に引き続き、太地水産共同組合（定置経営体）は再生委員会と連携し、「道の駅たいじ」を活用しながら、需要に応じた販売形態や量等を精査すると共に高鮮度保管等の安定供給体制の構築と一定の定置漁獲物の地産地消システムの構築について検討を継続する。 ・2年目に引き続き、再生委員会は加工業者や飲食店などの異業種と連携を深め、原料確保から需要に応じた魅力的な商品開発と販売体制までの一連のシステム構築に係る検討を継続する。 ・2年目に引き続き、再生委員会、漁協、町内加工業者は、町内に建設された冷凍冷蔵施設を活用し、干物等製造用原料の冷凍保管に取り組み、商品の安定供給に努める。 ・2年目に引き続き、再生委員会は、太地水産共同組合と連携し、定置網で漁獲されるブリのうち、魚体が擦れることによる価格低下を防ぐための加工等を研究し、付加価値向上に努めるとともに、需要調査等に基づいた商品開発と販路開拓の検討を推進する。 <p>⑥道の駅たいじ・森浦湾くじらの海・渚泊成果を活用した体験交流や観光振興、地産地消体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年目に引き続き、道の駅たいじや森浦湾におけるシーカヤック事業等の運営管理に関わる漁協と再生委員会は、周辺市町村やインストラクター要員、
------------------------------------	--

<p>漁業収入向上のための取組 (その3)</p>	<p>来訪客居住都市等の地域で連携して漁業活性化の促進を通じて、6次産業化の推進体制づくりに継続して取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年目に引き続き、再生委員会と漁協は、情報受発信体制の構築と集客力向上に向けた取組を継続する。 ・2年目に引き続き、再生委員会と漁協は、周辺先進地や体験学習の交流起点となる都市部の教育機関（大学、専門学校、高校、小中学校等）を誘致し、太地町の資源を活用した具体的な体験学習・交流・観光メニューの開発や提供について、行政・関係者間で共同してモニターツアーなど実験的取組を継続する。 ・2年目に引き続き、再生委員会、漁協、太地水産共同組合、全漁業者が連携し、定置網漁業をはじめ、町内の小規模漁業者や町内加工業者と共に相互にメリットを生み出す地産地消体制の構築に向けたルールや体制構築に関する検討を継続する。 ・漁協は、令和2年夏、森浦湾遊歩道の供用開始に合わせた町内観光コースを太地町役場や博物館、その他関係者等と共に企画・運営の検討に取り組むを継続する。同観光コースは、博物館、道の駅、漁業体験等を観光客のニーズに合わせたプランに組み合わせることで町内観光資源を複合的に有効活用することを目指す。関係者は、町内観光コースの取組を経て、毎年利用者のニーズに合わせた調整を協議し、企画・運営に反映させる。 ・太地町は、捕鯨の伝統継承や鯨類の理解促進、鯨類の研究や飼育の交流拠点となる「(仮称)国際鯨類施設」を整備するため、入札等事業着手する。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>⑦省燃油対策への継続的取組みによる燃油使用料の削減</p> <p>※以下の取組により経費の0.4%（610千円）を削減する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁船の適切な船底清掃及び適正な航行速度の遵守による燃油使用料の削減 ・漁協は、漁業者に対して漁船の定期的なメンテナンス、漁労作業の省力化等、生産性向上、省力・省コスト化に資する情報発信を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>水産業強化支援事業</p> <p>その他事業（ソフト：モニターツアーの実践と体制づくり）-1</p>

4年目（令和4年度：2022年度）

<p>漁業収入向上のための取組 (その1)</p>	<p>※以下の取組により、漁業収入向上 20.5% (38,986千円) となる</p> <p>①商業捕鯨再開に伴う小型捕鯨捕獲物の付加価値向上に向けた流通体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・太地町漁協所属小型捕鯨による商業捕鯨操業が4年目となり定着するとともに、冷凍冷蔵施設の運用も定着することから、3年目に引き続き、消費需要の大きなミンククジラ捕獲食肉換算予測量の1割程度に当たる5tの食肉冷凍冷蔵保管及び付加価値向上に向けた流通体制の構築に着手し、小型捕鯨漁業者の所得向上に結び付ける。 <p>②天候・海象に左右されない安定生した産体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続き、再生委員会は、県や大学等関係研究・試験機関等と連携し、沿岸資源や漁場状況の情報把握を継続し、生産効率の向上をめざす。 ・更に、再生委員会は3年目に引き続き、上記の関係研究・試験機関との連携や新技術等の導入等を念頭に置いた増養殖・蓄養（定置網・採介藻等漁獲物）の可能性の調査や検討を継続する。
<p>漁業収入向上のための取組 (その2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・3年目までの全漁業者と再生委員会の連携による、市場価格に応じた出荷調整のため、魚介類の高鮮度保管の可能性を活魚蓄養や高鮮度冷凍保管の両面からの検討を踏まえて、漁港泊地や森浦湾くじらの海を活用した活魚蓄養や冷凍冷蔵施設を活用した高鮮度冷凍保管に具体的に取り組む。 ・太地水産共同組合は、3年目に引き続き、再生委員会と連携し、定置網で多量に漁獲されることにより市場価格が低下する漁獲物（小型のサバ類など）について、冷凍冷蔵施設に保管し、鯨類用餌類として供給することで、冷凍保管と定置漁獲物価格の安定・維持に取り組む。 ・3年目に引き続き、再生委員会は、漁協、全漁業者及び関係研究・試験機関等と連携し、近年指摘されている天候、海象の影響を受けた魚介類の産卵・保護育成等に重要な機能を果たす藻場、干潟域の生産力低下に鑑み、イセエビや高級磯根資源の減少について現状調査及び対応策の検討を継続する。 <p>③小型鯨類の更なる単価向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目の取組を踏まえ、追込網漁業者は、再生委員会、町立くじらの博物館等と連携しつつ、国内外の水族館などの需要を鑑みながら、森浦湾くじらの海を活用し、小型鯨類の生体出荷頭数を目標頭数の2/3まで拡大する。 ・3年目に引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館と連携し、鯨類の森浦湾における飼育・蓄養との観光活用の兼用の可能性を検討すると共に、モニターツアーなどの試験的取り組みを継続する。 ・3年目に引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館等と連携し、小型の鯨類の生体出荷について、鯨類飼育に関する専門知識や実施体験、研修制度

<p>漁業収入向上の ための取組 (その3)</p>	<p>などの、太地町が独自に構築してきた鯨類飼育のノウハウを提供することにより、更なる付加価値向上を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続き、冷凍冷蔵施設を活用し、漁協は再生委員会と連携し、小型鯨類の飼育・蓄養用の餌料の安定的、効率的確保体制を構築すると共に、従来の運搬等に係る経費を節減する。 <p>④鯨類の加工品開発による付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続き、漁協は、再生委員会、町内関係業者（加工、飲食、宿泊関係者等）と連携し、「道の駅たいじ」を利用する観光客を対象とした鯨類加工品の開発・商品化について、消費需要動向を含めて検討を継続する。 ・3年目に引き続き、再生委員会は、漁協や大学等と連携し、未利用部位を含む鯨肉の加工や更なる販売戦略の展開を目的とした栄養成分分析、機能性成分分析とメカニズムの特定等を目的とした研究に取り組むと同時に、その成果の加工・販売戦略への展開可能性を検討する。 ・漁協は、3年目に引き続き、追込網や今後再開する商業捕鯨において、食肉加工用鯨肉を冷凍保管することで、町内外への冷凍食肉や加工原料の安定供給に資するとともに、これまでの運搬経費等を削減する。 <p>⑤定置網漁獲物の地産地消割合の増加と未利用魚介類の加工による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続き、太地水産共同組合（定置経営体）は再生委員会と連携し、「道の駅たいじ」を活用しながら、需要に応じた販売形態や量等を精査すると共に高鮮度保管等の安定供給体制の構築と一定の定置漁獲物の地産地消システムの構築について検討を継続する。 ・3年目に引き続き、再生委員会は加工業者や飲食店などの異業種と連携を深め、原料確保から需要に応じた魅力的な商品開発と販売体制までの一連のシステム構築に係る検討を継続する。 ・3年目に引き続き、再生委員会、漁協、町内加工業者は、町内に建設された冷凍冷蔵施設を活用し、干物等製造用原料の冷凍保管に取り組み、商品の安定供給に努める。 ・3年目に引き続き、再生委員会は、太地水産共同組合と連携し、定置網で漁獲されるブリのうち、魚体が擦れることによる価格低下を防ぐための加工等を研究し、付加価値向上に努めると共に、需要調査等に基づいた商品開発と販路開拓の検討を推進する。 <p>⑥道の駅たいじ・森浦湾くじらの海・渚泊成果を活用した体験交流や観光振興、地産地消体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続き、再生委員会と漁協は連携して、地域と異業種連携（周辺市町村やインストラクター要員、来訪客居住都市等）による漁業活性化の促
------------------------------------	--

	<p>進を通じて、信通頼性の高い6次産業推進体制づくりに取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年目に引き続き、再生委員会と漁協は、情報受発信体制の構築と集客力向上に向けた取組を継続する。 ・3年目に引き続き、再生委員会と漁協は、周辺先進地や体験学習交流起点となる都市部の教育機関（大学、専門学校、高校、小中学校等）を誘致し、太地町の資源を活用した具体的な体験学習・交流観光メニューの開発・提供について、行政・関係者間と共同してモニターツアーなど実験的取組みを継続する。 ・3年目に引き続き、再生委員会、漁協、太地水産共同組合、全漁業者が連携し、定置網漁業をはじめ、町内の小規模漁業者や町内加工業者と共に相互にメリットを生み出す地産地消体制構築に向けたルールや体制構築に関する検討を継続する。 ・漁協は、令和2年夏、森浦湾遊歩道の供用開始に合わせた町内観光コースを太地町役場や博物館、その他関係者等と共に企画・運営の検討に取り組みを継続する。同観光コースは、博物館、道の駅、漁業体験等を観光客のニーズに合わせたプランに組み合わせることで町内観光資源を複合的に有効活用することを目指す。関係者は、町内観光コースの取組みを経て、毎年利用者のニーズに合わせた調整を協議し、企画・運営に反映させる。 ・太地町は、令和4年度末までに、捕鯨の伝統継承や鯨類の理解促進、鯨類の研究や飼育の交流拠点となる「(仮称)国際鯨類施設」を整備し、体験型観光客の増加や、鯨類の研究や飼育に携わる研究者・学生・企業関係者の太地町の拠点化といった効果を発現させ、太地町の捕鯨を含めた漁業の振興と地域の活性化を目指す。
<p>漁業コスト削減のための取組</p>	<p>⑦省燃油対策への継続的取組みによる燃油使用料の削減</p> <p>※以下の取組により経費の0.4%（610千円）を削減する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁船の適切な船底清掃及び適正な航行速度の遵守による燃油使用料の削減 ・漁協は、漁業者に対して漁船の定期的なメンテナンス、漁労作業の省力化等、生産性向上、省力・省コスト化に資する情報発信を行う。
<p>活用する支援措置等</p>	<p>その他事業（ソフト：モニターツアーの実践と体制づくり）-2</p>

5年目（令和5年度：2023年度）

<p>漁業収入向上のための取組 (その1)</p>	<p>※以下の取組により、漁業収入向上 31.6%（60,219千円）となる</p> <p>①商業捕鯨再開に伴う小型捕鯨捕獲物の付加価値向上に向けた流通体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・太地町漁協所属小型捕鯨による商業捕鯨操業が5年となり定着するとともに、冷凍冷蔵施設の運用も定着することから、4年目に引き続き、消費需要の大きなミンククジラ捕獲食肉換算予測量の1割程度に当たる5tの食肉冷凍冷蔵保管及び付加価値向上に向けた流通に着手し、小型捕鯨漁業者の所得向上に結び付ける。 <p>②天候・海象に左右されない安定生産体制の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目に引き続き、再生委員会は、県や大学等関係研究・試験機関等と連携し、沿岸資源や漁場状況の情報把握を継続し、生産効率の向上をめざす。 ・更に、再生委員会は4年目に引き続き、上記の関係研究・試験機関との連携や新技術等の導入等を念頭に置いた増養殖・蓄養（定置網・採介藻等漁獲物）の可能性の調査や検討を継続する。 ・4年目に引き続き、全漁業者は、再生委員会と連携し、市場価格に応じた出荷調整のため、魚介類の高鮮度保管のため、漁港泊地や森浦湾くじらの海を活用した活魚蓄養や、冷凍冷蔵施設を活用した高鮮度冷凍保管の両面から具体的に取り組む。 ・4年目に引き続き、太地水産共組合は、再生委員会と連携し、定置網で多量に漁獲されることにより市場価格が低下する漁獲物（小型のサバ類など）について、冷凍冷蔵施設に保管し、鯨類用餌料として供給することで、冷凍保管と定置漁獲物価格の安定・維持に取り組む。 ・4年目に引き続き、再生委員会は、漁協、全漁業者及び関係研究・試験機関等と連携し、近年指摘されている天候、海象の影響を受けた魚介類の産卵・保護育成等に重要な機能を果たす藻場、干潟域の生産力低下に鑑み、イセエビや高級磯根資源の資源減少について現状調査・対応策の検討を継続すると同時に、築磯事業を行う予定。
<p>漁業収入向上のための取組 (その2)</p>	<p>③小型鯨類の更なる単価向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目までの取組を踏まえ、追込網漁業者は、再生委員会、町立くじらの博物館等と連携しつつ、国内外の水族館などの需要を鑑みながら、森浦湾くじらの海を活用し、小型鯨類の生体出荷頭数を全目標頭数に拡大する。 ・4年目引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館と連携し、生体鯨類の森浦湾における蓄養兼観光活用の検討と試験的取り組みを継続する。 ・4年目に引き続き、再生委員会は、町立くじらの博物館等と連携し、小型鯨類の生体出荷について、鯨類飼育に関する専門知識や実施体験、研修制度な

<p>漁業収入向上の ための取組 (その3)</p>	<p>ど、太地町が独自に構築してきた鯨類飼育のノウハウを提供することにより、更なる付加価値向上を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目に引き続き、冷凍冷蔵施設を活用し、漁協は再生委員会と連携し、鯨生体飼育に必要な餌料の安定的、効率的確保に資するとともに、従来の運搬等に係る経費を節減する。 <p>④鯨類の加工品開発による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目に引き続き、漁協は、再生委員会、町内関係業者（加工、飲食、宿泊関係者等）と連携し、「道の駅たいじ」を利用する観光客を対象とした鯨類加工品の開発・商品化について、消費需要動向を含めて検討を継続する。 ・4年目に引き続き、再生委員会は、漁協や大学等と連携し、未利用部位を含む鯨肉の加工や更なる販売戦略の展開を目的とした栄養成分分析、機能性成分分析とメカニズムの特定等を目的とした研究に取り組むと同時に、その成果の加工・販売戦略への展開可能性を検討する。 ・漁協は、4年目に引き続き、追込網や再開する商業捕鯨において、食肉加工用鯨肉を冷凍保管することで、町内外への冷凍食肉や加工原料の安定供給に資するとともに、これまでの運搬経費等を削減する。 <p>⑤定置網漁獲物の地産地消割合の増加と未利用魚介類の加工による高付加価値化の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目までの成果を踏まえ、太地水産共同組合（定置経営体）は再生委員会と連携し、「道の駅たいじ」を活用しながら、一定の定置漁獲物の地産地消システムを構築し、定置漁獲の高鮮度漁獲物と「傷ブリ」の安定供給体制を構築する。 ・4年目に引き続き、再生委員会は加工業者や飲食店などの異業種と連携を深め、原料確保から需要に応じた魅力的な商品開発と販売体制までの一連のシステム構築に係る検討を継続する。 ・4年目に引き続き、再生委員会、漁協、町内加工業者は、冷凍冷蔵施設を活用し、干物等製造用原料の冷凍保管に取組み、商品の安定供給に努める。 <p>⑥道の駅たいじ・森浦湾くじらの海・渚泊成果を活用した体験交流や観光振興、地産地消体制構築</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目に引き続き、再生委員会と漁協は連携して、地域と異業種連携（周辺市町村やインストラクター要員、来訪客居住都市等）による漁業活性化の促進を通じて、信通頼性の高い6次産業推進体制を構築する。 ・4年目に引き続き、再生委員会と漁協は、情報受発信体制の構築と集客力向上に向けた取組を継続する。 ・4年目に引き続き、再生委員会と漁協は、周辺先進地や体験学習交流起点となる都市部の教育機関（大学、専門学校、高校、小中学校等）を誘致し、太
------------------------------------	--

	<p>地町の資源を活用した具体的な体験学習・交流観光メニューを開発すると共に、行政・関係者間と共同して取り組みを定着させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年目に引き続き、再生委員会、漁協、太地水産共同組合、全漁業者が連携し、定置網漁業をはじめ、町内の小規模漁業者や町内加工業者と共に相互にメリットを生み出す地産地消体制構築に向けたルールや体制構築に関する検討を継続する。 ・漁協は、令和2年夏、森浦湾遊歩道の供用開始に合わせた町内観光コースを太地町役場や博物館、その他関係者等と共に企画・運営の検討に取り組みを継続する。同観光コースは、博物館、道の駅、漁業体験等を観光客のニーズに合わせたプランに組み合わせることで町内観光資源を複合的に有効活用することを目指す。関係者は、町内観光コースの取組みを経て、毎年利用者のニーズに合わせた調整を協議し、企画・運営に反映させる。 <p>これらの取組の結果、本格的体験交流観光振興を通じて、漁業者の副収入となるような目標所得を確保する。</p>
漁業コスト削減のための取組	<p>⑦省燃油対策への継続的取組みによる燃油使用料の削減</p> <p>※以下の取組により経費の0.4%（610千円）を削減する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁船の適切な船底清掃及び適正な航行速度の遵守による燃油使用料の削減 ・漁協は、漁業者に対して漁船の定期的なメンテナンス、漁労作業の省力化等、生産性向上、省力・省コスト化に資する情報発信を行う。
活用する支援措置等	水産業強化支援事業（築磯）

（5）関係機関との連携

<p>漁協は、取組の効果が十分に発現されるよう、主管行政機関（和歌山県、太地町）及び観光商工・水産流通関係で密接な関係を有する那智勝浦町等周辺南紀市町村、観光商工会、農協、海保、和歌山県警、系統団体（和歌山県漁業協同組合連合会、和歌山県漁業共済組合等）との連携を強化するとともに、商業捕鯨再開を契機として、これまで培ってきた日本鯨類研究所はじめ官民研究機関や全国の近海捕鯨基地地域（下関市、網走市、釧路市、八戸市、石巻市、南房総市）、観光エージェント、流通・販売業者、飲食店等についても更に新たな連携の輪を広げていくこととする。また、鯨肉等の水産資源に含まれる機能性成分の探索と商品開発について、大学等幅広く専門研究機関と共同研究体制を組み、新たな事業開発に取り組む。</p>
--

4 目標

(1) 所得目標

漁業所得の向上 10%以上	基準年	5 中 3(平成 25 年～29 年) : 漁業所得	千円
	目標年	令和 5 年度(2023 年度) : 漁業所得	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

体験学習交流ツアー客の創出	基準年	平成 29 年度(2017 年度) :	(人)
	目標年	令和 5 年度(2023 年度) :	(人)

(4) 上記の算出方法及びその妥当性

--

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
浜の活力再生・成長促進交付金事業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷凍冷蔵施設の整備 本プラン着手1年目に当たる令和元年度(2019年度)内を目標に、商業捕鯨再開に伴う小型捕鯨捕獲物の付加価値化、追込漁捕獲対象小型鯨類の生体出荷増に向けた必要十分な餌料確保、定置網漁獲物の加工原料保管などのために、需要に応じた冷凍冷蔵施設を整備する。 ・ (仮称) 国際鯨類施設の整備 着手3年目、4年目に当たる令和3年度から令和4年度にかけて、捕鯨の伝統継承や鯨類の理解促進、鯨類の研究や飼育の交流拠点となる「(仮称) 国際鯨類施設」を整備し、体験型観光客の増加や、鯨類の研究や飼育に携わる研究者・学生・企業関係者の太地町の拠点化といった効果を発現させ、太地町の捕鯨を含めた漁業の振興と地域の活性化を目指す。
浜の活力再生・成長促進交付金事業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 沿岸海域・資源状況調査と必要に応じた藻場等増殖場整備 1期浜プランの検証の結果、当地域の漁業は天然資源に依存し、気象・海象条件や資源変動の影響を直接受けて漁獲変動が大きいと、付加価値化計画等に対応するための漁獲量自体の増減が大きい。従って、漁獲変動による漁業所得へのマイナス影響を最小に抑えるため、県水産部局や試験研究機関と連携し、沿岸海域及び資源生息状況調査を実施すると共に、特にイセエビ、トコブシ等採介藻対象高級磯根資源の増殖漁場整備を資源管理体制の確立と共に検討する。
浜の活力再生・成長促進交付金事業 (水産資源の管理・維持増大)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 陸上又は海域利用蓄養殖施設整備の可能性研究・検討 天然資源依存型の変動の大きい漁船漁業に依存する当地域の漁業形態に鑑み、漁獲変動の漁業所得への直接影響を最小化するために、主に磯根高級資源(イセエビ、トコブシその他)の出荷調整や肥育蓄養の可能性を、陸上あるいは海上適地の選定を含めて実施する。
農林水産業 みらい基金	<ul style="list-style-type: none"> ・ 既存施設の補修による未利用資源等の高付加価値加工施設整備 わが国のIWC脱退を契機に、まだ解決すべき問題は山積しているものの、地域沿岸捕鯨の振興が見込まれる中、状況に応じて既存鯨肉加工施設の商品開発や生産量拡大等の機能向上に向けた施設改良に加え、定置網漁獲物を中心とした低利用資源の特産化加工開発・生産に資する加工施設の拡充可能性を検討し、必要に応じて、適切な補助事業の導入と加工企業化の可能性を検討する。
誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成実証事業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 空き家や既存宿泊施設を活用した渚泊の定着と多様な太地体験交流観光情報発信ツールの構築 当地域では、1期浜プランの4～5年目にかけて、渚泊事業を実施し、モニターツアーの実践や地域資源の掘り起こしと魅力的な資源情報の集積及びパンフレットの作成を実施し、関係者の一定の理解は進んだものの全体を力強く牽引する体制構築には至っていない。また、シーシェパード等の反捕鯨団体によるIT攻撃等の不安もあり、積極的な体験学習交流観光情報の発信にも慎重にならざるを得ないのが実状である。このような状況に鑑み、太地型の身の丈に合い、独自性のある体験学習交

	<p>流観光の姿を具体化する推進体制及び情報受発信体制の構築を、異業種交流や地域間交流等を通じて推進する。</p>
産学連携事業	<p>・鯨肉の栄養成分・機能性成分分析と普及啓発</p> <p>わが国のIWC脱退を契機に、まだ解決すべき問題は山積しているものの、地域沿岸捕鯨の振興が見込まれる。一方、全国的には鯨肉需要は縮小傾向にあり、鯨肉需要喚起が同時並行でなされる必要があり、大学他関係研究機関と連携し、鯨肉の魅力の普及啓発するための栄養成分・機能成分分析を実施する。</p>
漁業・異業種連携促進事業	<p>・小型鯨類とふれあう特色あるシーカヤック、ダイビング、その他体験交流活動体制を補強するための異業種連携の促進</p> <p>小型鯨類の出荷蓄養及び将来的には湾内放流を想定している森浦湾くじらの海を舞台にした特色あるくじらとふれあうシーカヤックやダイビングの他漁業体験学習活動の本格化を目指しているが、インストラクターの不足や交流体験学習観光需要の掘り起こしと集客力の弱さが課題となっており、漁業・異業種連携促進事業（マッチング支援事業）を導入し、企業や周辺地域、個人との連携による当地域へのインストラクター誘致や体験学習交流観光客の集客体制の構築などを通じて、太地地区がめざすくじらを主体とした地域活性化を図る。</p>