

浜の活力再生広域プラン

1 広域水産業再生委員会

組織名	中予地区広域水産業再生委員会
代表者名	会長 中矢宏明（愛媛県漁業協同組合今出支所運営委員長）

広域委員会の構成員	中島三和地区地域水産業再生委員会（愛媛県漁協中島三和支所、松山市） 伊予・上灘地区水産業再生委員会（伊予漁協、上灘漁協、伊予市） 下灘地区地域水産業再生委員会（下灘漁協、伊予市） 大洲市長浜地区地域水産業再生委員会（長浜町漁協、大洲市） 愛媛県漁協北条支所、愛媛県漁協中島支所、愛媛県漁協高浜支所、愛媛県漁協三津浜支所、愛媛県漁協今出支所、愛媛県漁協和気支所、松山市漁協、松前町漁協、愛媛県、松山市、松前町、伊予市、大洲市、愛媛県漁業協同組合
オブザーバー	

対象となる地域の範囲及び漁業の種類	○範囲：愛媛県中予地区（松山市、松前町、伊予市）及び南予地区の一部（大洲市） ○漁業種類 ・松山市 小型底曳網(40名)、いわし機船船曳網(13名)、ごち網(10名)、刺し網(76名)、はえ縄(15名)、一本釣り(305名)、潜水器(18名)、採介藻(107名)、その他(10名)、魚類養殖(2名)、アワビ養殖(7名)、ゴカイ養殖(1名) ・松前町 小型底曳網(14名)、いわし機船船曳網(8名)、一本釣り(57名)、潜水器(2名) ・伊予市 小型底曳網(67名)、いわし機船船曳網(30名)、ごち網(18名)、刺し網(6名)、潜水器(5名)、その他(4名) ・大洲市 小型底曳網(39名)、刺し網(5名)、一本釣り(40名)、採介藻(20名)
-------------------	---

2 地域の現状

(1) 地域の水産業を取り巻く現状等

(地域の概要)

当地区が面する伊予灘は、単調な海岸線と、全体的に平坦で瀬戸内海としては比較的深い水深 50～60mの海底が特徴であるが、防予諸島の東部を占める忽那（くつな）諸島は、岩礁が多く海底地形が複雑で水深は 50～80mとなっている。また、瀬戸内海にありながら、西側の豊後水道部を通じて流入する外洋水の影響を受けることがある。

当地区の中西部では、小型底曳網漁業、いわし機船船曳網漁業、ごち網漁業、サワラ流し網漁業などの網漁業を主体に営まれているが、忽那諸島周辺では、刺し網漁業、一本釣り漁業、はえ縄漁業などが営まれているほか、瀬戸内海でも最も自然海岸が豊かであることから、沿岸域では採介藻漁業も盛んに営まれている。

このうち、主に小型底曳網漁業で漁獲されるハモ、いわし機船船曳網漁業で漁獲されるカタチイワシ・シラス、サワラ流し網漁業・曳縄釣り漁業（一本釣り漁業）により漁獲されるサワラは、いずれも生活史の一時期を当地区海域で過ごすことから、地区の漁況には季節性が生じるため、時期により魚価が大きく変動する傾向がある。また、これらの魚種は取扱いの差異により品質にばらつきが生じやすく、品質の不安定さが当地区の水産物の価値の維持・向上の妨げとなっている。

養殖業は、冬季の北風による波浪の影響を回避できる松山市中島地区の島嶼部において、ヒラメやアワビ養殖業などが営まれているが、生産額は当地区漁業全体の1%程度となっている。中島地区は、かつてヒラメ養殖の盛んな地域で、平成9年のピーク時には34経営体で10億円の生産があったが、韓国からの輸入ヒラメや寄生虫クドアの影響のため、現在は1経営体にまで激減している。

その他、伊予灘海域は、周辺海域と比較すると、県内外からの遊漁船が多く、地元の一本釣り漁業者との操業上のトラブルも少なくない。

(漁業就業者)

29年度の漁業就業者数は、1,398人となっており、この10年間で年平均4.2%ずつ減少していることになる。年齢構成は、60歳以上が2/3以上、うち65歳以上が1/2以上となっており、漁業者の高齢化が深刻化している。女性の占める割合は10年前の1/6から29年度は1/10に下がっている。

新規就業者数は、この10年間では年間11～41人と比較的多いが、この4年間は年間10人台が続いており、ここ10年の中では低調となっている。29年の新規就業者の場合、着業数は12人、平均年齢は54歳、うち60歳以上は5人と中高年者の就業も多く、必ずしも、中核的担い手の潜在候補者が潤沢に就業しているような構成とはなっていない。

(水産市場)

産地市場は、北条、伊予、上灘、下灘、長浜の5地区にあり、それぞれ漁協が開設者及び卸売業者となっていて、それぞれの組合員が水揚げした漁獲物を扱っている。市場で取引された水産物は、仲買人によって、地元や松山、八幡浜などの県内市場、県外市場へ出荷される。漁業者の減少に伴い、いずれの市場も取扱量は減少しているほか、市場関係者の高齢化も進んでおり、市場を有する漁協の経営は総じて厳しい。

また、松山市内には、県内随一の消費地市場があり、産地市場からの入荷のほか、松山地区からは産地市場を経由しない漁業者や仲買人からの入荷もある。松山の消費地市場で取引された水産物は、松山及びその近郊を中心に供給される。

県では、29年3月に第10次愛媛県卸売市場整備計画を策定し、地区内6つの産地及び消費地市場の統廃合や連携強化を推進している。

(中核的担い手の確保・育成)

漁業では、漁労技術を習得するまでに相当な期間を要するため、中高齢の新規就業者を中心に、その間の収入が不安定であることに加え、漁船や漁具等の取得に多額の資金が必要であるため、新たに漁業就業を希望する者は少なく、漁業者の減少に歯止めが効かない状況となっている。そこで、UIターン等による新規漁業者の定住定着促進を図るため、県と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支援し、新規就業者の確保に努めている。

また、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。

(2) その他の関連する現状等

当地区の29年の人口は、62.5万人(松山市51.3万人、松前町3.1万人、伊予市3.7万人、大洲市4.4万人)で、県内の46%を占める。当地域の人口の8割以上を占める県都松山市も、23年51.7万人をピークに、以降減少傾向に転じており、いずれの市町も人口は減少している。人口減少率は他の地域と比較すると軽微と言えるが、松山周辺や松山の島嶼部では過疎化、高齢化が急速に進んでいる。

産業は、医療、教育、文化施設等が集積している松山市を中心とした都市部における県内随一の商業・サービス業に加え、臨海部では化学工業も発達している。また、同市を取り巻く近郊は、農業などの第一次産業のほか、伊予市の削り節、松前町の高瀬産海産物など、全国有数の第二次産業製品の生産地となっている。

就業者数は、人口の減少に伴い、今後減少することが見込まれており、産業別では、卸売業・小売業、医療・福祉、製造業の順に多いとされている。

観光地としては、県内最大といえる道後温泉を始めとして、歴史や文学にまつわる観光資源が数多く存在する。また、美術館や博物館などの文化拠点施設を中心に幅広い文化活動や交流が行われている。松山市以外では、伊予市は伊予灘の夕日の景色を見ながらのイベント、大洲市では道路開閉型の長浜大橋や肱川あらしなど、県内外からの集客力は高い。

交通アクセスでは、中四国で最大の利用客数を誇る松山空港のほか、松山自動車道、海上交通網も整備され、松山市が本県の広域交通ネットワークの核を担っている。

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

本地区内の各地で個別・自立的に行われている水揚げ、集出荷及びその際の処理、並びにその後の販売や加工等の諸活動を、主な各魚種の特性に応じ「魚種毎」にまとめて統一的・協調的に実施することで、これら諸活動の効率化を図るとともに、品質の統一・安定化によりブランドとしての信頼性を高め、もって単価向上、販路拡大及び経費削減を可能とし、本地区水産物の競争力を強化する。具体的には、本地区の漁船漁業で水揚げされる水産物や今後活用が期待される未利用資源について、以下のような広域的な活動に取り組む。

(漁獲物の品質向上とブランディング)

①ハモ

近年、ハモは、伊予灘で小型機船底曳網漁業による漁獲量が増加しているが、京都の祇園祭等に需要が集中するなど、消費地域と時期には偏りがある。ハモは味が良いが、小骨が多いうえに硬く、調理の際には「骨切り」という特殊処理が必要であるため、未処理鮮魚に対する需要が少ないことから、需要期以外では魚価が大きく下落してしまう。そこで、このような安価な未処理鮮魚や需要期以外を中心に、地区内で水揚げされたハモを既存の加工施設に集約して一元的に骨切り加工を行うとともに、湯引き、唐揚げ等の既存の二次加工品の増産や新規の加工商品を開発し、付加価値を向上させることで、新たな販路を開拓し、需要下落期の魚価の向上に努める。

②カタクチイワシ・シラス

県内の共販体制は確立しているものの、一部の漁業者においては、各々が水揚げ地周辺の小規模な加工場で、煮干し、釜揚げシラス、チリメン等の加工から販売まで手がけているが、作業効率の悪い加工場の使用や漁業者の意識の低さ等により、出来上がりの製品に、漁業者間の品質差が生じている。そこで、各漁業者間でばらつきのある、漁獲から水揚げまでの鮮度保持技術や加工作業時の衛生管理（梱包、夾雑物除去）について協議し、品質の向上・統一を図る。さらに、将来的には HACCP に対応した加工場を新たに整備し、集約した加工を行うことにより、衛生管理の徹底とともに、作業効率の向上を図ることにより、地区全体の製品の高品質化に努める。

③サワラ

流し網漁業で漁獲されたサワラは、比較的商品価値の高い大型魚が多いが、サワラは鮮度低下が速いため、海中で長期間網に絡んだ状態が続くと、品質が低下する。そこで、操業の方法や漁獲後の取扱いを地区全体に亘り改善し鮮度保持に努めることにより、品質を高めて魚価向上を目指す。また、曳縄釣り漁業（一本釣り漁業）によって漁獲されるサワラは、魚体の大小差はあるが、鮮度が良く大型魚は商品価値が高い。そこで、高機能アイスの製氷機を設置するなどし、漁獲時の鮮度保持技術の更なる向上により、地区全体としてのブランド化に取組み、魚価向上を目指す。

④ヒジキ

島嶼部を中心に採取されるヒジキは、近年の国産ヒジキの需要拡大等に伴い、単価が上昇している。しかし、原藻の採取から乾燥までの作業は、個々の漁業者が個別・独自に実施していることから、原藻に夾雑物が混入したまま乾燥されたものが出荷され、入札時に低評価となることがあるなど、品質は不均質である。加えて、入札に参加せず個々に加工・販売する漁業者も少なくなく、品質の不安定さからブランドとしての信頼性確保が進んでいない。また、ヒジキが生育している漁場があっても、それを採取する漁業者がおらず、資源が有効活用されていない海域も少なくない。

そこで、漁業者に選別技術を周知し、品質向上を図るとともに、入札参加を促進し、均質な原藻のまとまった出荷を目指す。また、漁業者間で調整し、未採取海域のヒジキを採取できるような体制づくりを検討し、生産量の増大を目指す。

⑤全漁獲物

年間を通じて地区内に必要十分な氷を製造・供給できる体制は構築されていない。そこで、各漁協で必要な氷の入手ができないといった事態が生じることのないような製氷関連施設の配置を検討するとともに、必要な場合には追加施設を整備し、安価で安定した製氷の供給体制を構築することで、年間を通じた漁獲物の鮮度保持による品質向上と経費節減を図る。

(新たな水産資源の活用)

⑥未利用水産物（アカモクなど）

地区内沿岸域に豊富に生育し、近年、新たな食材として注目されているアカモクは、近年、県漁連が原藻の採取・製造販売を推進してきたが、今後の安定した漁業収入とするには、製造・加工・販売方法、持続的な資源活用のための資源管理方策などを検討する必要がある。そこで、県漁連や各漁協が中心となり商品化や資源が維持できる採取方法について検討しながら、アカモクの有効活用に取り組む。

また、その他の未利用魚介類や未利用藻類などに対しても積極的な有効利用を検討し、原魚・原藻のままの形態では需要が望めそうにない場合は、加工品開発や販路開拓に取り組み、漁家収益の向上を図る。

(水産業の競争力強化)

⑦試験研究の強化・充実

漁業の生産性の向上や資源管理への取り組みを進めるためには、対象生物の資源特性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現場で生かすことができる体制の強化に努める。

⑧漁港施設の整備

漁港管理者において漁港施設の施設整備を実施し、既存施設を最大限活用したストック効果の最大化を図り、水産業の競争力強化の推進に努める。

(2) 中核的担い手の育成に関する基本方針

- 参画漁協は、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と育成を図る。
- 参画漁協は、就業者フェアやセミナー等を通じて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。また、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、UI 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、新たな漁業就業者が中核的な漁業者となるよう育成に取り組む。

(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、キジハタ、ヒラメの放流を行っているほか、伊予灘沿岸域一帯における生産性の高い魚礁や餌料培養礁の整備により、マダイ、カサゴ・メバル等の生態に即した効率的、効果的な水産資源の保護・育成に努めている。
- 瀬戸内海の重要資源であるサワラについては、国が策定した資源回復計画の期間が終了した現在においても、瀬戸内海広域漁業調整委員会指示による期間休漁や愛媛県漁業調整規則による網目制限を実施している。
- 漁協や漁業種類ごとに、自主的に定期的な休漁日を設定し、実施している。
- 漁業違反者に対する漁協独自の処分基準の制定などによる密漁者を出さない体制づくりや漁協自らの漁場監視などによる自主管理に取り組んでいる。

(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】</p> <p>中予地区の漁船漁業で水揚げされる水産物や今後活用が期待される未利用資源について、以下のような広域的な活動に取り組む。</p> <p>小型機船底曳網漁業やはえ縄漁業等で漁獲されるハモは、需要が低く安価となる時期や鮮魚を中心に、各浜からの一元集荷に取り組み、必要に応じて既存の大型冷凍庫に一時保管後、既存の加工施設において、骨切りなどの一次加工やさらに付加価値を高めた加熱用二次加工を開発・製造し、販路開拓に取り組む。</p> <p>いわし船曳網漁業で漁獲されるカタクチイワシ・シラスは、漁獲から水</p>
------	---

揚げまでの鮮度保持技術や加工工程での衛生管理に配慮した製造手順等に関して統一的な取扱いを検討し、品質の向上やばらつき防止に取り組む。

流し網漁業や曳縄釣り漁業で漁獲されるサワラは、漁法ごとに操業方法や漁獲後の取扱いを見直し、鮮度保持に努めることで、品質の向上やブランド化に取り組む。

採介藻漁業で採取されるヒジキは、均質な原藻のまとまった量の共販出荷のほか、未採取海域のヒジキの有効利用に取り組む。

これらの取組みにより、水産物の付加価値向上を図り、漁家所得の向上を目指す。

なお、これらの取組みについては、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、公的な支援措置の活用を図りつつ、具体的な効果の実証とその結果に基づく取組内容の見直し等の協議を行う。

①ハモの高付加価値化

- ・鮮度保持に対応した一元集荷の方法やハモの取扱いの方法を取決め原魚の規格化を図る。松山市内において、規格化されたハモを一旦冷凍保管する大型営業冷凍庫、鮮度・衛生面に十分配慮した骨切りなどの一次加工や湯引き・唐揚げ等の加熱用の二次加工ができる加工施設を選定、確保する。
- ・これら一次加工品や二次加工品を製造するとともに、業者向け、学校給食その他の消費者向けなど、多方面への販路を開拓し、需要の拡大を図る。
- ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取組み、需要の拡大を図る。

②カタクチイワシ・シラスの高付加価値化

- ・漁獲から水揚げ、煮干しや釜揚げシラス、チリメンなどへの加工の工程までを対象に鮮度保持等にかかる取決めを行い、遵守すべき鮮度保持基準や統一した規格化に基づいた製品づくりに取り組むとともに、当該製品に関しては共販体制の強化やブランディングにも取り組む。
- ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取組み、需要の拡大を図る。
- ・集約した加工や均質な製品づくり、それを実現する HACCP に対応した加工施設の整備を検討する。

③サワラの高付加価値化

- ・主要な漁法である流し網と曳縄釣りに分けて、操業から水揚げまでのサワラの取扱基準を設定し、鮮度保持や品質向上に取り組む。

- ・曳縄釣りで漁獲されたサワラについては、上記の取扱基準のほかに、漁獲サイズなどを限定し、釣りサワラとしてブランディングに取り組む。
- ・サワラの単価向上やブランディングの一つとして、スラリーアイスなどの高機能アイス製氷機の導入などを検討する。

④ヒジキの高付加価値化と増産

- ・収穫から洗浄、釜揚げ、乾燥までの工程の中で、均質な原藻を確保するための取扱基準を設定し、品質の向上に取り組む。
- ・採捕者らによる共販体制を強化するとともに、等級選別や検査体制を整備・強化し、ヒジキの単価向上を図る。
- ・ヒジキ未利用漁場における利活用の方法を協議し、生産量の増大を検討する。

⑤全漁獲物の高付加価値化

- ・地区で漁獲される全ての鮮魚を対象に、漁獲から出荷までの工程で実施すべきメ方や施氷、箱詰めなど、統一的な取扱基準を設定し、鮮度保持や品質向上に取り組む。
- ・鮮度保持や品質向上に欠かせない製氷施設に関して、既存施設の能力や耐用年数、漁獲時や水揚げ後・魚種のサイズに応じた製氷の利活用などを踏まえ、新たな製氷供給体制の構築に向けて協議・検討する。

⑥新たな水産資源の活用

- ・アカモクの資源維持に配慮した採取方法、原藻の採取から製造・加工・販売までの手法を検討、協議する。
- ・伊予灘において、アカモク以外の未利用資源についても候補種を選定し、加工品開発を検討する。

⑦試験研究の強化・充実

- ・カタクチイワシ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種については、効率的な資源維持・増大を目的に、県の試験研究機関の調査結果に基づき、再生委員会は資源管理方策について検討する。
- ・ハモやヒジキ、アカモクなどの海藻類等の地先資源について、再生委員会は、個々の魚種の資源の動向を注視しながら、県の試験研究機関や水産業改良普及員と連携し、資源維持に対処する。

【中核的担い手育成関連】

参画漁協は、漁業者の所得向上のため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、新規漁業就業者総合支援事業等を活用し、就業フェアやセミナー等により新規就業者や漁業研修生を受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。さらに、漁協は公的な支援策も活用し

	<p>ながら、中核的担い手の後継者となる、UJI ターン漁業者を積極的に受け入れられるとともに、育成のための定住環境を整える。</p> <p>また、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ともに、更なる漁業後継者の育成に努める。</p>
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、⑥) ・競争力強化型機器等導入緊急対策事業 (①、②、③、④) ・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業 (④、⑥)

2年目(令和2年度)

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化】</p> <p>小型機船底曳網漁業やはえ縄漁業等で漁獲されるハモは、需要が低く安価となる時期や鮮魚を中心に、各浜からの一元集荷に取組み、必要に応じて既存の大型冷凍庫に一時保管後、既存の加工施設において、骨切りなどの一次加工やさらに付加価値を高めた加熱用二次加工を開発・製造し、販路開拓に取組む。</p> <p>いわし船曳網漁業で漁獲されるカタクチイワシ・シラスは、漁獲から水揚げまでの鮮度保持技術や加工工程での衛生管理に配慮した製造手順等に関して統一的な取扱いを検討し、品質の向上やばらつき防止に取組む。</p> <p>流し網漁業や曳縄釣り漁業で漁獲されるサワラは、漁法ごとに操業方法や漁獲後の取扱いを見直し、鮮度保持に努めることで、品質の向上やブランド化に取組む。</p> <p>採介藻漁業で採取されるヒジキは、均質な原藻のまとまった量の共販出荷のほか、未採取海域のヒジキの有効利用に取組む。</p> <p>これらの取組みにより、水産物の付加価値向上を図り、漁家所得の向上を目指す。</p> <p>なお、これらの取組みについては、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、公的な支援措置の活用を図りつつ、具体的な効果の実証とその結果に基づく取組内容の見直し等の協議を行う。</p> <p>①ハモの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮮度保持に対応した一元集荷の方法やハモの取扱いの方法を取決め原魚の規格化を図る。松山市内において、規格化されたハモを一旦冷凍保管する大型営業冷凍庫、鮮度・衛生面に十分配慮した骨切りなどの一次加工や湯引き・唐揚げ等の加熱用の二次加工ができる加工施設を、
------	---

	<p>集荷量の増大に応じて選定、確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これら一次加工品や二次加工品を製造するとともに、業者向け、学校給食その他の消費者向けなど、多方面への販路を開拓し、需要の拡大を図る。 ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取り組み、需要の拡大を図る。 <p>②カタクチイワシ・シラスの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁獲から水揚げ、煮干しや釜揚げシラス、チリメンなどへの加工の工程までを対象に鮮度保持等にかかる取決めを行い、遵守すべき鮮度保持基準や統一した規格化に基づいた製品づくりに取り組むとともに、当該製品に関しては共販体制の強化やブランディングにも取り組む。 ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取り組み、需要の拡大を図る。 ・集約した加工や均質な製品づくり、それを実現する HACCP に対応した加工施設の整備を検討する。 <p>③サワラの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主要な漁法である流し網と曳縄釣りに分けて、操業から水揚げまでのサワラの取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。 ・曳縄釣りで漁獲されたサワラについては、上記の取扱基準のほかに、漁獲サイズなどを限定し、釣りサワラとしてブランディングに取り組む。 ・サワラの単価向上やブランディングの一つとして、スラリーアイスなどの高機能アイス製氷機の導入などを検討する。 <p>④ヒジキの高付加価値化と増産</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収穫から洗浄、釜揚げ、乾燥までの工程の中で、均質な原藻を確保するための取扱基準に基づき、品質の向上に取り組む。 ・採捕者らによる共販体制を強化するとともに、等級選別や検査体制を整備・強化し、ヒジキの単価向上を図る。 ・ヒジキ未利用漁場における利活用の方法を協議し、生産量の増大を検討する。 <p>⑤全漁獲物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地区で漁獲される全ての鮮魚を対象に、漁獲から出荷までの工程で実施すべき方法や施氷、箱詰めなど、統一的な取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。 ・鮮度保持や品質向上に欠かせない製氷施設に関して、既存施設の能力や耐用年数、漁獲時や水揚げ後・魚種のサイズに応じた製氷の利活用などを踏まえ、新たな製氷供給体制の構築に向けて協議・検討する。 <p>⑥新たな水産資源の活用</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・アカモクの資源維持に配慮した採取方法、原藻の採取から製造・加工・販売までの手法を検討、協議する。 ・伊予灘において、アカモク以外の未利用資源についても候補種を選定し、加工品開発を検討する。 <p>⑦試験研究の強化・充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カタクチイワシ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種については、効率的な資源維持・増大を目的に、県の試験研究機関の調査結果に基づき、再生委員会は資源管理方策について検討する。 ・ハモやヒジキ、アカモクなどの海藻類等の地先資源について、再生委員会は、個々の魚種の資源の動向を注視しながら、県の試験研究機関や水産業改良普及員と連携し、資源維持に対処する。 <p>【中核的担い手育成関連】</p> <p>参画漁協は、漁業者の所得向上のため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。</p> <p>漁船漁業については、新規漁業就業者総合支援事業等を活用し、就業フェアやセミナー等により新規就業者や漁業研修生を受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。さらに、漁協は公的な支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、UJI ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、育成のための定住環境を整える。</p> <p>また、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ともに、更なる漁業後継者の育成に努める。</p>
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、⑥） ・競争力強化型機器等導入緊急対策事業（①、②、③、④） ・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業（④、⑥）

3年目（令和3年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化】</p> <p>小型機船底曳網漁業やはえ縄漁業等で漁獲されるハモは、需要が低く安価となる時期や鮮魚を中心に、各浜からの一元集荷に取組み、必要に応じて既存の大型冷凍庫に一時保管後、既存の加工施設において、骨切りなどの一次加工やさらに付加価値を高めた加熱用二次加工を開発・製造し、販路開拓に取組む。</p> <p>いわし船曳網漁業で漁獲されるカタクチイワシ・シラスは、漁獲から水揚げまでの鮮度保持技術や加工工程での衛生管理に配慮した製造手順等に関して統一的な取扱いを検討し、品質の向上やばらつき防止に取組む。</p>
------	--

流し網漁業や曳縄釣り漁業で漁獲されるサワラは、漁法ごとに操業方法や漁獲後の取扱いを見直し、鮮度保持に努めることで、品質の向上やブランド化に取り組む。

採介藻漁業で採取されるヒジキは、均質な原藻のまとまった量の共販出荷のほか、未採取海域のヒジキの有効利用に取り組む。

これらの取組みにより、水産物の付加価値向上を図り、漁家所得の向上を目指す。

なお、これらの取組みについては、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、公的な支援措置の活用を図りつつ、具体的な効果の実証とその結果に基づく取組内容の見直し等の協議を行う。

①ハモの高付加価値化

- ・松山市内において、規格化されたハモを一旦冷凍保管する大型営業冷凍庫、鮮度・衛生面に十分配慮した骨切りなどの一次加工や湯引き・唐揚げ等の加熱用の二次加工ができる加工施設を、集荷量の増大に応じて選定、確保する。
- ・これら一次加工品や二次加工品を製造するとともに、業者向け、学校給食その他の消費者向けなど、多方面への販路を開拓し、需要の拡大を図る。
- ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取組み、需要の拡大を図る。

②カタクチイワシ、シラスの高付加価値化

- ・漁獲から水揚げ、煮干しや釜揚げシラス、チリメンなどへの加工の工程までを対象に鮮度保持等にかかる取決めを行い、遵守すべき鮮度保持基準や統一した規格化に基づいた製品づくりに取り組むとともに、当該製品に関しては共販体制の強化やブランディングにも取り組む。
- ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取組み、需要の拡大を図る。
- ・集約した加工や均質な製品づくり、それを実現する HACCP に対応した加工施設の整備を検討する。

③サワラの高付加価値化

- ・主要な漁法である流し網と曳縄釣りに分けて、操業から水揚げまでのサワラの取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。
- ・曳縄釣りで漁獲されたサワラについては、上記の取扱基準のほかに、漁獲サイズなどを限定し、釣りサワラとしてブランディングに取り組む。
- ・サワラの単価向上やブランディングの一つとして、スラリーアイスな

どの高機能アイス製氷機の設置を検討する。

④ヒジキの高付加価値化と増産

- ・収穫から洗浄、釜揚げ、乾燥までの工程の中で、均質な原藻を確保するための取扱基準に基づき、品質の向上に取り組む。
- ・採捕者らによる共販体制を強化するとともに、等級選別や検査体制を整備・強化し、ヒジキの単価向上を図る。
- ・ヒジキ未利用漁場における利活用の方法を協議し、生産量の増大を検討する。

⑤全漁獲物の高付加価値化

- ・地区で漁獲される全ての鮮魚を対象に、漁獲から出荷までの工程で実施すべき方法や施氷、箱詰めなど、統一的な取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。
- ・鮮度保持や品質向上に欠かせない製氷施設に関して、既存施設の能力や耐用年数、漁獲時や水揚げ後・魚種のサイズに応じた製氷の利活用などを踏まえ、新たな製氷供給体制の構築に向けて協議・検討する。

⑥新たな水産資源の活用

- ・アカモクの資源維持に配慮した採取方法、原藻の採取から製造・加工・販売までの手法を検討、協議する。
- ・伊予灘において、アカモク以外の未利用資源についても候補種を選定し、加工品開発を検討する。

⑦試験研究の強化・充実

- ・カタクチイワシ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種については、効率的な資源維持・増大を目的に、県の試験研究機関の調査結果に基づき、再生委員会は資源管理方策について検討する。
- ・ハモやヒジキ、アカモクなどの海藻類等の地先資源について、再生委員会は、個々の魚種の資源の動向を注視しながら、県の試験研究機関や水産業改良普及員と連携し、資源維持に対処する。

⑧漁港施設の整備による水産業の競争力強化

- ・伊予市では、豊田漁港において、荷さばき施設前のグレーチングの改修を実施し、漁業者の就労環境の改善と流通機能の改善により水産業の競争力強化を図る。

【中核的担い手育成関連】

参画漁協は、漁業者の所得向上のため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、新規漁業就業者総合支援事業等を活用し、就業フェアやセミナー等により新規就業者や漁業研修生を受入れ、雇用拡大を図

	<p>ることで個人経営体数を確保する。さらに、漁協は公的な支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、UJI ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、育成のための定住環境を整える。</p> <p>また、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ともに、更なる漁業後継者の育成に努める。</p>
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、⑥） ・競争力強化型機器等導入緊急対策事業（①、②、③、④） ・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業（④、⑥） ・水産業競争力強化緊急施設整備事業（②） ・水産業競争力強化漁港機能増進事業⑧

4年目（令和4年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化】</p> <p>小型機船底曳網漁業やえ縄漁業等で漁獲されるハモは、需要が低く安価となる時期や鮮魚を中心に、各浜からの一元集荷に取組み、必要に応じて既存の大型冷凍庫に一時保管後、既存の加工施設において、骨切りなどの一次加工やさらに付加価値を高めた加熱用二次加工を開発・製造し、販路開拓に取組む。</p> <p>いわし船曳網漁業で漁獲されるカタクチイワシ・シラスは、漁獲から水揚げまでの鮮度保持技術や加工工程での衛生管理に配慮した製造手順等に関して統一的な取扱いを検討し、品質の向上やばらつき防止に取組む。</p> <p>流し網漁業やえ縄釣り漁業で漁獲されるサワラは、漁法ごとに操業方法や漁獲後の取扱いを見直し、鮮度保持に努めることで、品質の向上やブランド化に取組む。</p> <p>採介藻漁業で採取されるヒジキは、均質な原藻のまとまった量の共販出荷のほか、未採取海域のヒジキの有効利用に取組む。</p> <p>これらの取組みにより、水産物の付加価値向上を図り、漁家所得の向上を目指す。</p> <p>なお、これらの取組みについては、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、公的な支援措置の活用を図りつつ、具体的な効果の実証とその結果に基づく取組内容の見直し等の協議を行う。</p> <p>①ハモの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・松山市内において、規格化されたハモを一旦冷凍保管する大型営業冷凍庫、鮮度・衛生面に十分配慮した骨切りなどの一次加工や湯引き・
------	---

	<p>唐揚げ等の加熱用の二次加工ができる加工施設を、集荷量の増大に応じて選定、確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これら一次加工品や二次加工品を製造するとともに、業者向け、学校給食その他の消費者向けなど、多方面への販路を開拓し、需要の拡大を図る。 ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取り組み、需要の拡大を図る。 ・効率的な生産・加工・販売体制を構築するため、冷凍保管庫や加工施設の整備について検討する。 <p>②カタクチイワシ・シラスの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さらにステップアップした鮮度保持基準や衛生管理にも検討を加え、統一した品質基準に基づいた製品づくりに取り組むとともに、当該製品に関しては共販体制の強化やブランディングにも取り組む。 ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取り組み、需要の拡大を図る。 ・集約した加工や均質な製品づくり、それを実現する HACCP に対応した加工施設の整備を検討する。 <p>③サワラの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主要な漁法である流し網と曳縄釣りに分けて、操業から水揚げまでのサワラの取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。 ・曳縄釣りで漁獲されたサワラについては、上記の取扱基準のほかに、漁獲サイズなどを限定し、釣りサワラとしてブランディングに取り組む。 ・サワラの単価向上やブランディングの一つとして、スラリーアイスなどの高機能アイス製氷機の設置を検討する。 <p>④ヒジキの高付加価値化と増産</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収穫から洗浄、釜揚げ、乾燥までの工程の中で、均質な原藻を確保するための取扱基準に基づき、品質の向上に取り組む。 ・採捕者らによる共販体制を強化するとともに、等級選別や検査体制を整備・強化し、ヒジキの単価向上を図る。 ・ヒジキ未利用漁場における利活用の方法を協議し、生産量の増大を図る。 <p>⑤全漁獲物の高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地区で漁獲される全ての鮮魚を対象に、漁獲から出荷までの工程で実施すべき方法や施氷、箱詰めなど、統一的な取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。 ・鮮度保持や品質向上に欠かせない製氷施設に関して、既存施設の能力や耐用年数、漁獲時や水揚げ後・魚種のサイズに応じた製氷の利活用
--	--

	<p>などを踏まえ、新たな製氷供給体制の構築に向けて協議・検討する。</p> <p>⑥新たな水産資源の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アカモクの資源維持に配慮した採取方法、原藻の採取から製造・加工・販売までの手法を検討、協議する。 ・伊予灘において、アカモク以外の未利用資源についても候補種を選定し、加工品開発を検討し、実用化を図る。 <p>⑦試験研究の強化・充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カタクチイワシ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種については、効率的な資源維持・増大を目的に、県の試験研究機関の調査結果に基づき、再生委員会は資源管理方策について検討する。 ・ハモやヒジキ、アカモクなどの海藻類等の地先資源について、再生委員会は、個々の魚種の資源の動向を注視しながら、県の試験研究機関や水産業改良普及員と連携し、資源維持に対処する。 <p>【中核的担い手育成関連】</p> <p>参画漁協は、漁業者の所得向上のため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。</p> <p>漁船漁業については、新規漁業就業者総合支援事業等を活用し、就業フェアやセミナー等により新規就業者や漁業研修生を受入れ、雇用拡大を図ることで個人経営体数を確保する。さらに、漁協は公的な支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、UJI ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、育成のための定住環境を整える。</p> <p>また、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ともに、更なる漁業後継者の育成に努める。</p>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・競争力強化型機器等導入緊急対策事業 (①、②、③、④) ・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業 (④、⑥) ・水産業競争力強化緊急施設整備事業 (①、②)

5年目（令和5年度）

取組内容	<p>【機能再編・地域活性化】</p> <p>小型機船底曳網漁業やはえ縄漁業等で漁獲されるハモは、需要が低く安価となる時期や鮮魚を中心に、各浜からの一元集荷に取組み、必要に応じて既存の大型冷凍庫に一時保管後、既存の加工施設において、骨切りなどの一次加工やさらに付加価値を高めた加熱用二次加工を開発・製造し、販路開拓に取組む。</p> <p>いわし船曳網漁業で漁獲されるカタクチイワシ・シラスは、漁獲から水</p>
------	---

	<p>揚げまでの鮮度保持技術や加工工程での衛生管理に配慮した製造手順等に関して統一的な取扱いを検討し、品質の向上やばらつき防止に取り組む。</p> <p>流し網漁業や曳縄釣り漁業で漁獲されるサワラは、漁法ごとに操業方法や漁獲後の取扱いを見直し、鮮度保持に努めることで、品質の向上やブランド化に取り組む。</p> <p>採介藻漁業で採取されるヒジキは、均質な原藻のまとまった量の共販出荷のほか、未採取海域のヒジキの有効利用に取り組む。</p> <p>これらの取組みにより、水産物の付加価値向上を図り、漁家所得の向上を目指す。</p> <p>なお、これらの取組みについては、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、公的な支援措置の活用を図りつつ、具体的な効果の実証とその結果に基づく取組内容の見直し等の協議を行う。</p> <p>①ハモの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・松山市内において、規格化されたハモを一旦冷凍保管する大型営業冷凍庫、鮮度・衛生面に十分配慮した骨切りなどの一次加工や湯引き・唐揚げ等の加熱用の二次加工ができる加工施設を、集荷量の増大に応じて選定、確保する。 ・これら一次加工品や二次加工品を製造するとともに、業者向け、学校給食その他の消費者向けなど、多方面への販路を開拓し、需要の拡大を図る。 ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取り組み、需要の拡大を図る。 ・効率的な生産・加工・販売体制を構築するため、冷凍保管庫や加工施設の整備について検討する。 <p>②カタクチイワシ・シラスの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さらにステップアップした鮮度保持基準や衛生管理にも検討を加え、統一した品質基準に基づいた製品づくりに取り組むとともに、当該製品に関しては共販体制の強化やブランディングにも取り組む。 ・地元加工業や流通業者などと連携し、新たな二次加工品の開発にも取り組み、需要の拡大を図る。 ・集約した加工や均質な製品づくり、それを実現する HACCP に対応した加工施設の整備を検討する。 <p>③サワラの高付加価値化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主要な漁法である流し網と曳縄釣りに分けて、操業から水揚げまでのサワラの取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。
--	--

- ・曳縄釣りで漁獲されたサワラについては、上記の取扱基準のほかに、漁獲サイズなどを限定し、釣りサワラとしてブランディングに取り組む。
- ・サワラの単価向上やブランディングの一つとして、スラリーアイスなどの高機能アイス製氷機を整備する。

④ヒジキの高付加価値化と増産

- ・収穫から洗浄、釜揚げ、乾燥までの工程の中で、均質な原藻を確保するための取扱基準に基づき、品質の向上に取り組む。
- ・採捕者らによる共販体制を強化するとともに、等級選別や検査体制を整備・強化し、ヒジキの単価向上を図る。
- ・ヒジキ未利用漁場における利活用の方法を協議し、生産量の増大を図る。

⑤全漁獲物の高付加価値化

- ・地区で漁獲される全ての鮮魚を対象に、漁獲から出荷までの工程で実施すべき方法や施氷、箱詰めなど、統一的な取扱基準に基づき、鮮度保持や品質向上に取り組む。
- ・鮮度保持や品質向上に欠かせない製氷施設に関して、新たな製氷供給体制の構築に向けた検討結果を踏まえ整備する。

⑥新たな水産資源の活用

- ・アカモクの資源維持に配慮した採取方法、原藻の採取から製造・加工・販売までの手法を検討、協議した結果を踏まえ、伊予灘で採取したアカモク原藻を既存の加工施設に持ち込み、業者向けの一次加工品、消費者向けの二次加工品を製造、販売を検討する。
- ・伊予灘において、アカモク以外の未利用資源についても候補種を選定し、加工品開発を検討し、実用化を図る。

⑦試験研究の強化・充実

- ・カタクチイワシ、サワラ、トラフグ等の広域回遊種については、効率的な資源維持・増大を目的に、県の試験研究機関の調査結果に基づき、再生委員会は資源管理方策について検討する。
- ・ハモやヒジキ、アカモクなどの海藻類等の地先資源について、再生委員会は、個々の魚種の資源の動向を注視しながら、県の試験研究機関や水産業改良普及員と連携し、資源維持に対処する。

【中核的担い手育成関連】

参画漁協は、漁業者の所得向上のため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、新規漁業就業者総合支援事業等を活用し、就業フェアやセミナー等により新規就業者や漁業研修生を受入れ、雇用拡大を図

	<p>ることで個人経営体数を確保する。さらに、漁協は公的な支援策も活用しながら、中核的担い手の後継者となる、UJI ターン漁業者を積極的に受け入れるとともに、育成のための定住環境を整える。</p> <p>また、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ともに、更なる漁業後継者の育成に努める。</p>
活用する支援措置等	<ul style="list-style-type: none"> ・競争力強化型機器等導入緊急対策事業 (①、②、③、④) ・水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業 (④、⑥) ・水産業競争力強化緊急施設整備事業 (①、②、⑤)

(5) 関係機関との連携

<p>再生委員会を構成する愛媛県、3市1町（松山市、伊予市、大洲市、松前町）、愛媛県漁協及び各支所、関係漁協との連携を図りながら、本プランを確実に実践していく。</p>
--

(6) 他産業との連携

<p>特に地元の加工業者や冷凍保管業者との連携を強化するほか、流通・販売業者や給食関係団体等との連携を深め、漁獲物の付加価値向上に円滑に取り組むことができるように努める。</p>

4 成果目標

(1) 成果目標の考え方

<p>【機能再編・地域活性化】</p> <p>地区内において主要な漁獲物である「ハモ」「カタクチイワシ・シラス」「サワラ」「ヒジキ」について、共同集荷による量の集約、一次加工や二次加工による付加価値の向上、漁獲時や水揚げ後の鮮度保持や衛生面に配慮することによる品質の向上、さらにはブランディングによる需要や販路の拡大を図り、魚価の平均単価をそれぞれ10%上げることを目指す。</p> <p>【中核的担い手の育成】</p> <p>参画漁協は漁業所得向上のための経営改善指導を行い新たな中核的漁業者の育成に取り組むこととする。参画漁協が認定する中核的漁業者は、4市町ごとの主要な漁業種類別に配置することが適当であり、今後目標年までに最低18名を推薦し、資質向上に向けた取り組みを実施し、認定する。</p>
--

(2) 成果目標

魚価の単価向上	ハモ	基準年	平成29年度 : 333円/kg
		目標年	令和5年度 : 366円/kg
	カタクチイワシ (煮干しとして)	基準年	平成29年度 : 810円/kg
		目標年	令和5年度 : 891円/kg
	シラス(釜揚げと)	基準年	平成29年度 : 711円/kg
		目標年	令和5年度 : 782円/kg

	して)	目標年	令和 5 年度 : 782 円/kg
	サワラ	基準年	平成 29 年度 : 870 円/kg
		目標年	令和 5 年度 : 957 円/kg
	ヒジキ	基準年	平成 28~30 年度 : 1,807 円/kg
		目標年	令和 5 年度 : 1,988 円/kg
	中核的漁業者の認定数	基準年	平成 29 年度 : 0 人
目標年		令和 5 年度 : 18 人	

(3) 上記の算出方法及びその妥当性

<p>【主要魚種の平均単価向上】</p> <p>○ハモ 基準年は取扱の多い主要市場における需要期以外及び鮮魚の単価から算出した。 目標年は、他の主要魚種と同様 10%の単価向上を目標とした。</p> <p>○カタクチイワシ・シラス（煮干し・釜揚げ） 基準年は当該地区の加工品の県漁連による共販結果から算出した。 目標年は、同種の取扱の多い地区の「浜の活力再生プラン」において、丁寧な取扱い等による品質向上により、10%の単価向上を目標としていることから、同様の設定とした。</p> <p>○サワラ 基準年は取扱の多い主要市場の鮮魚の単価から算出した。 目標年は、同種の取扱の多い地区の「浜の活力再生プラン」において、丁寧な取扱い等による品質向上により、10%の単価向上を目標としていることから、同様の設定とした。</p> <p>○ヒジキ 基準年は当該地区の乾燥品の県漁連による共販結果から算出した。なお、29 年度は国産需要の急激な高まりから、取引単価が高騰したため、28 年度から 30 年度の 3 ヶ年の平均単価を基準とした。 目標年は、同種の取扱の多い地区の「浜の活力再生プラン」において、丁寧な取扱い等による品質向上により、10%の単価向上を目標としていることから、同様の設定とした。</p> <p>【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、参画 13 漁協に対し、漁協毎の漁業種類別に「中核漁業者」を認定することが適切と考えられ、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 18 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 年度を目途に、各漁協から推薦された 18 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した。</p>

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	生産性の向上や省エネ機器導入により、漁業収入の向上に努めるとともに燃油コスト削減に努める。
水産業競争力強化漁船導入緊急対策事業	地区内の中核的漁業者を選定し、漁船リース事業に必要な漁船の更新（新造・中古）を行い、担い手対策の底支えを行う。
水産業競争力強化緊急施設整備事業	加工施設や製氷施設などの共同利用施設の整備を行い、広域浜プランに掲げられている諸目的達成の足掛かりとする。
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・助言を踏まえながら、事業連携に係る試験的取組みを経て、効果的な再編・強化を図る。
水産業競争力強化漁港機能増進事業	・競争力のある生産・流通体制の構築を図るために必要となる漁港機能を増進する取組を緊急的に推進する。