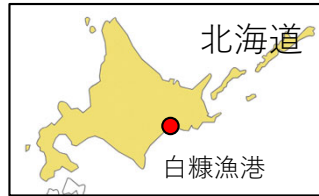


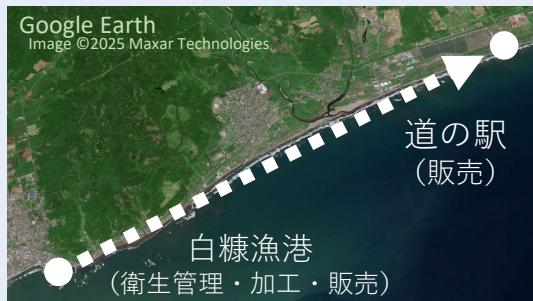
増養殖と安心・安全な水産物の加工、販わいの拠点となる漁港：白糠漁港（北海道白糠町）

概要

- 衛生管理対策に取り組んできた本漁港は、安全な水産物の加工規模の拡大および運営効率の向上のために、道の駅に加え、漁協直営の水産加工場と直売店の活用を計画している。
- 漁業所得の向上を目指し、漁港を活用した増養殖や漁業体験に関連する教育活動といった海業を取り入れながら、地域全体の活性化と地元水産物の消費拡大を目指す。
- 本漁港は、イベント開催や出前授業などの教育への取組で町と連携しており、浜の活性化は地域の発展の重要な鍵となっている。



海業の取組概要



用地利用 (蓄養)



販わい創出



衛生管理



直売所・道の駅



増養殖

ホタテ・ナマコの増養殖に着手

- 水産資源の持続的な利用を促進し、主要魚種であるサケの来遊不振にも対応する。

衛生管理施設の活用

- 漁港の衛生管理施設に加工場を併設し、直売所および道の駅にて、安心・安全な水産物を提供する。

漁港の用地利用

- 民間企業が漁港活用による蓄養を実施し、地元水産物の高付加価値および販路拡大を推進する。

販わい創出の取組

- 白糠町および近隣地域から約7千人が集う大漁祭りや出前授業の開催拠点として、地域活性化に寄与する。

効果

- ◆増養殖推進および民間企業の用地利用による地元の漁業所得の向上
- ◆衛生管理による安心・安全な水産物の加工及び販売規模の拡大
- ◆町と連携した販わい創出拠点としての活用発展

協力体制

白糠町
白糠漁協・白糠漁協青年部
民間企業（水産加工）

スケジュール

令和7年4月	道の駅しらぬか恋問移転改装オープン
令和8年4月	漁港内加工処理施設 開業
令和8年5月	ホタテ稚貝放流 ナマコ増養殖調査開始