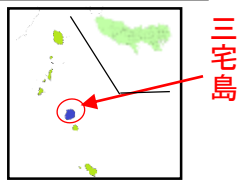


令和2年度 浜の活力再生プラン優良事列表彰 取組概要 三宅島地区地域水産業再生委員会



地区の概要



三宅島

- 東京都の伊豆諸島に位置する三宅島は、底魚一本釣り漁業によるキンメダイ・メダイやひき縄漁業によるカツオ・キハダマグロが中心
- 漁協、漁業者、村、都による「漁業後継者対策実行委員会」での新規漁業就業者の確保・育成の取組を中核に据え、後継者の確保、地域の水揚げ増加、浜の活力向上を実現
- 三宅島漁協、三宅村、東京都で構成する地域水産業再生委員会が取組を推進

主な取組の概要

新規漁業就業者の確保・育成の取組

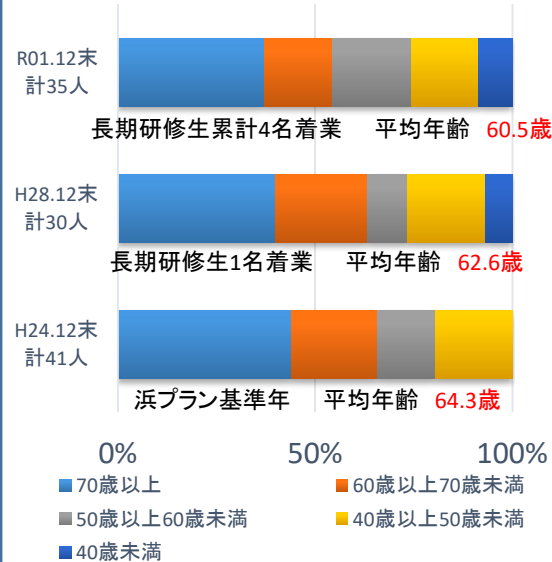
・三宅島は噴火による全島避難からの避難解除後、噴火前から正組員が1/5ほどとなり、また高齢化も進んでおり、このままでは三宅島の漁業は衰退の一途を辿るといいう危機感
 ・この現状を打破するため、漁業者の増大と定着を目標に漁協、漁業者、村及び都で一体となった「後継者対策実行委員会」を立ち上げ、新規就業者の確保・育成の取組を実施、現在までに7名の長期研修生が漁業に取組み、そのうち4名の新規就業者が独立
 →この4名のうち3名は令和元年の正組員の平均水揚げ金額を上回る水揚、残り1名もそれに近い水揚

魚食普及・未利用魚の活用



- ・漁協の自営定置の経営改善を図るべく、島内外の定置網でとれた魚に興味を持ってもらうきっかけづくりとして図鑑を作成
- ・島内の学校や商店、島の玄関口である空港や港等へ配布、閲覧
- ・東京都調布市内の飲食店にも配付し、三宅島と調布間の航空機を活用した鮮魚出荷の取組に活用

三宅島漁協正組員年齢構成



研修の様子(操業)



研修の様子(ロープワーク)



長期研修卒業(独立)

三宅島さかな図鑑

・カツオ等は、季節によっては内地市場へ出荷しても市場手数料や出荷経費等がかさみ、漁業者の収入につながらないことから、土産物として加工品を開発



カツオジャーキー、カジキ燻製



ドライマグロふりかけ

- ・島内の栄養士会と連携し、島の水産物の活用促進に関する会議を実施
- ・燻製作成時に出る不揃いの切り身を学校給食用食材として活用



漁協職員と栄養士会との会議