

令和5年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 取組概要 射水市地域水産業再生委員会

水産庁
長官賞

地区の概要



- 富山県射水市では、主に定置網漁業や小型機船底曳網漁業、かごなわ漁業等多くの漁業種類が操業
- 富山県を代表するシロエビ、ホタルイカ、ベニズワイガニ、ブリの全てが漁獲される地域であり、多種多様な魚介類が流通
- 持続可能な漁業としてのシロエビ漁の取組などもPRポイントとして、特色ある水産物の販路拡大を推進
- 新湊漁業協同組合、射水市等で構成される地域水産業再生委員会が取組を推進

主な取組の概要

持続可能なシロエビ漁業PRの取組

- ・シロエビが漁獲・利用されるのは富山湾のみであり、富山県では身近な食材として慣れ親しんだ食材。
- ・平成15年頃から富山県外における認知度が向上し需要が増加したことから、漁獲圧が高まり資源量が減少。加えて、魚価が高騰したことで流通経路が限られることになり、シロエビ全体の魚価が安定しない状況に。
- シロエビの資源管理のため、**漁業者は輪番制とプール制を導入**。操業の増加を抑制すると共に、収入と経費を漁業者間で共有することで、**過度な漁獲競争を抑制**。
- 若手漁業者が「富山湾しろえび倶楽部」を設立し、メディアやシロエビ漁の見学を通じて資源管理の取組を発信。**持続可能な漁業を目指していること自体をシロエビ漁業の魅力として発信**することで、シロエビの付加価値向上を図る。



シロエビ漁見学の様子



シロエビ漁の操業風景(左、右下)と漁獲されたシロエビ(右上)



富山湾しろえび倶楽部

「富山湾しろえび倶楽部」のロゴマーク

新湊産ベニズワイガニPRの取組

- ・富山湾は水深1,200mに達する深い湾であり、深海に生息するベニズワイガニが分布。
- ・ベニズワイガニの特徴の一つに鮮度落ちが早さがあるが、漁港から片道1時間程度に漁場が存在する立地特性を活かし、高鮮度ベニズワイガニのブランド化を推進。
- 漁場の近さを活かし、地域特有の「**昼セリ**」を実施。これにより、ベニズワイガニを鮮度が保持されたまま消費者へ届けることが可能に。
- 平成28年度には「高志の紅ガニ」としてブランド化し、県内外でPRを実施。その成果もあり、「昼セリ」後にベニズワイガニを食べるルートが確立し、**観光資源の一つとなっている**。
- これらの取組の結果、**令和4年度のベニズワイガニの単価は130%向上**(第2期浜プランの基準年比)。



ブランド「高志の紅ガニ」(上)とブランドタグ



「昼セリ」及び市内イベントにおけるベニズワイガニ販売の様子