

令和5年度 浜の活力再生プラン優良事列表彰 取組概要 諫早市小長井地区地域水産業再生委員会



地区の概要

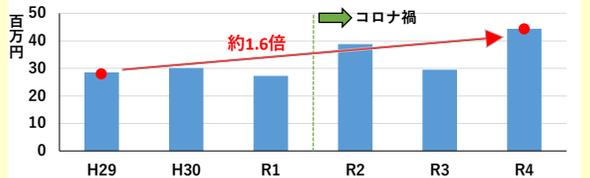


- 長崎県諫早市小長井地区では、主にカキ養殖業やアサリ養殖業、刺網、小型定置網を操業
- カキ・アサリ以外の時期は、漁協直売店は鮮魚が主体となるが、地元産の鮮魚は少なく、客が減少傾向
- 地元関係者の創意工夫と諫早湾の生産力を活かし、周年出荷可能な加工品開発や集客力向上に向けた直売店強化等に取り組む
- 諫早湾漁業協同組合(小長井地区)、諫早市、長崎県で構成される地域水産業再生委員会が取組を推進

主な取組の概要

加工品等の開発・販売の取組

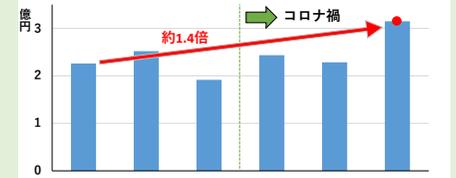
・新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店等向けから消費者に周年届けられる販売形態への転換が必要
 →加工品の開発を加速し、保管・流通や利用にも優位性のある**常温加工品を多数開発**
 →地元飲食店や高校生とタイアップした牡蠣カレーの開発や、新幹線開業の駅弁を共同開発し好評を得るなど、**観光客への販売も好調**
 →加工品の販売高は増加し、**令和4年度には平成29年度の約1.6倍の販売高を記録**



開発した商品(牡蠣カレー(上段左)、駅弁(上段右)と加工品販売高の推移(下段)

直売店強化の取組

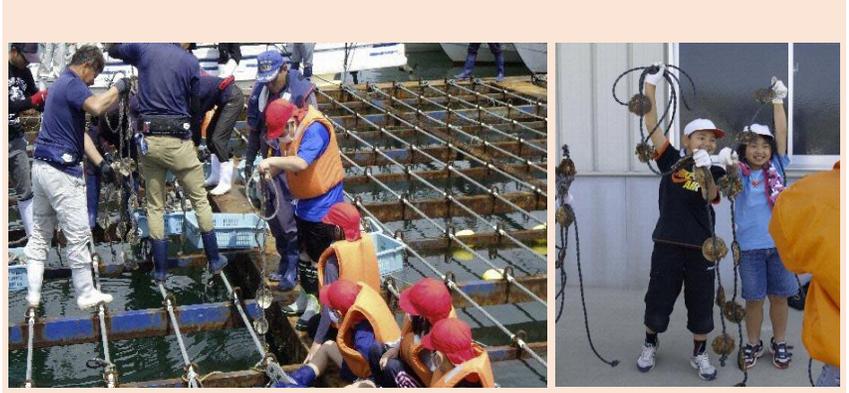
・直売所の認知度・集客力向上が漁業者の販売益増につながるという考えから、地元の農水産物を中心に地区外の水産物も仕入れることで、常に豊富な品揃えを実現
 ・カキのシーズンである11月～翌3月には、更なる集客のためにカキ焼小屋を併設
 →コロナ禍でも直売店販売高は減少せず、**令和4年度には平成29年度の約1.4倍の販売高を記録**
 →冬季に併設するカキ小屋は遠方からの来客もあるほどの評判を集め、**高い集客効果を確認**



併設されるカキ小屋(上)と直売店販売高の推移(下)

体験学習による担い手確保育成

・正組合員の高齢化が進んでおり、6年間で60歳以上の割合が10%上昇
 ・高齢化対策として、漁協の青壮年部による小学生を対象としたカキ養殖体験学習及び新規就業希望者の支援を実施
 →**体験学習経験者が地元に残り漁業に就業する**ほか、県・市の就業支援事業を活用し、4名が着業、2名が就業研修中。
 →小学生を対象としたカキ養殖体験学習は、早い時期から漁業への理解醸成や魅力の体感を深め、**地域の漁業後継者確保・育成への波及効果も期待**



小学生によるカキ養殖体験学習の様子

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



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



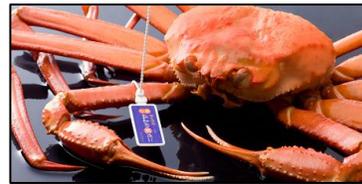
シロエビ漁の操業風景(左、右下)と漁獲されたシロエビ(右上)



「富山湾しろえび倶楽部」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

令和5年度 浜の活力再生プラン優良事列表彰 取組概要 鳥羽磯部地域水産業再生委員会



地区の概要

鳥羽市

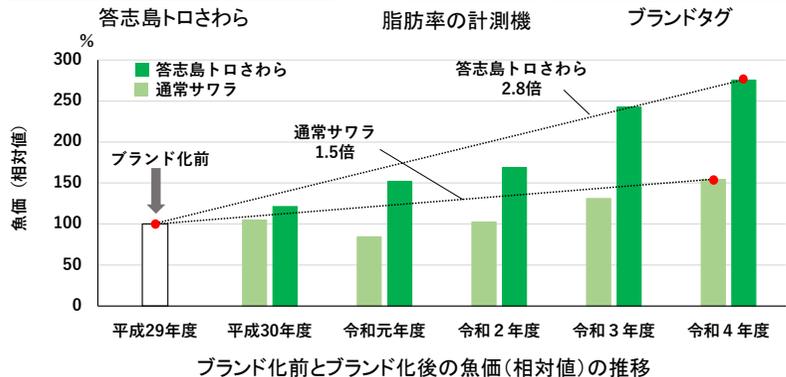


- 鳥羽市は伊勢湾口の内湾水と外洋水が混じりあう栄養豊かな漁場に位置しており、一本釣り漁業や採介藻漁業、クロノリ・アオノリ・カキ等の養殖業が営まれている
- 資材費の高騰、漁場環境の悪化、担い手不足など漁業経営は厳しい状況にある中、観光業と連携したサワラのブランド化や、クロノリの委託加工による省人・省力化等を実施
- 鳥羽磯部漁業協同組合・鳥羽市・志摩市で構成される地域水産業再生委員会が取組を推進

主な取組の概要

答志島トロさわらのブランド推進の取組

- ・平成27年度、「鳥羽市・漁業と観光の連携促進協議会」が発足。地元の観光業者と連携し、サワラのブランド化を推進。県の研究機関の協力を得つつ、客観的な指標を用いたブランドルールを策定。
- ・当該地域のサワラの特徴の一つが脂の乗りの良さ。消費者向けにアンケートを実施し、おいしいとされる脂肪率を調査。本調査に基づき、ブランドルールに脂肪率の規定を設定。
- 答志島トロさわらに認定された個体にはタグをつけて出荷することで、脂肪率が見える化して販売。
「答志島トロさわら」の単価が2.8倍に上昇しただけでなく、知名度向上により、**ブランド外のサワラの単価も1.5倍に上昇**。
- 「答志島トロさわら」を食事内容に組み込んだ観光プランが人気であり、**地域活性化にも大きく貢献**。



クロノリ委託加工の取組

- ・黒のりの加工機器は高額であり、業者毎に機器を更新することが難しい状況にあったことから、漁協運営の委託加工施設を地区内3カ所に整備。
- ・同時に、最新機器を導入することによる品質の向上・均一化を図った。
- 漁業者の加工作業にかかる負担が減少し、海上の養殖作業に注力できるようになった結果、令和4年には平成29年と比較して**一人当たりのり網養殖枚数が約2割増加**。
- のり網の増加により、令和2年度から新たにバラノリ生産に着手。**令和4年度には450万円の出荷**を実現。

答志島トロさわらのブランドルール (概要)

- (1) 一本釣りで漁獲された個体であること
- (2) サイズは2.1 ~ 4.0 kgであること
- (3) 背側の規定部位を計測した脂肪含有率が10%以上の個体であること
- (4) 当日に漁獲された個体であること
- (5) 答志島、菅島の各市場で秋～冬に水揚げされた個体であること
- (6) 船上活締めがなされ、且つ規程のマニュアルに基づいて締め・保存処理がなされていること



整備した委託加工施設



黒のりPRポスター