

令和6年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 取組概要 高浜地区地域水産業再生委員会

農林水産
大臣賞

地区の概要



- 福井県高浜地区では、大型・小型定置漁業、刺網・延縄漁業、採貝藻及び養殖等が営まれている。
- 漁家所得の頭打ちと漁業就業者の減少・高齢化に有効な歯止め対策として、高浜駅周辺から海岸部を含めた市街地を対象にした「コンパクトシティ」構想の下、観光と漁業を核とした6次産業の振興と並行したまちづくりに取り組む。
- 若狭高浜漁業協同組合、高浜魚商組合、高浜町、福井県漁業協同組合連合会小浜支所および福井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

低利用資源の6次産業化による加工品販売の取組

- ・温暖化等の環境変化により、利用価値の低いサゴシ・ツバス・エソ・シイラ等の漁獲割合が増加し、これらの魚種の有効利用が課題。
 - 低利用魚種の買取り先として**加工場を地域商社が運営**し、漁協女性部等との協力により食べやすさをコンセプトに**新商品を開発**。
 - 漁港・既往市場周辺適地で地域商社と連携したイベント直売やネット販売、地元住民や観光客へ調理販売を実施し、**6次産業化による付加価値向上によって魚価向上を実現**。
- (平均単価(R3→R5) ツバス 161円→220円 シイラ 128円→195円)



地域商社運営の加工場



商品開発した串製品(上)とハンバーガー(下)



イベント(釣り体験)の様子

観光と連携した直販・レストラン事業の取組

- ・町全体でコンパクトシティ構想や都市整備を進める中で、地域の主要産業である水産業・漁港の再整備に伴い、魚の高付加価値化や販売量増加に向けて、漁業者、加工業者、販売業者等が多様な事業に連携して取り組む必要。
- 漁港と隣接した立地を生かしたエリアを「たらふく市場」と称し、新たに整備した衛生管理機能を持ちセリ見学もできる市場や6次産業施設「UMIKARA」を核とし、**観光と連携したビジネスを展開**。
- 直販施設に活魚水槽を備え、購入した活魚を食堂で食べられるレストラン事業により**地域ブランド魚の単価や認知度が向上**。また、昼市、海釣り体験等、海の文化と恵みを丸ごと体感できる仕組みを確立することで**地域の漁業の魅力や知名度も向上**。
- 屋上テラスや建物周辺の敷地内では、定期的にさまざまなグルメ屋台や体験イベントを楽しむことができ、地元住民の憩いの場としても利用されることで**地域活性化に貢献**。



UMIKARAを楽しむ



シーフードマーケット「UMIKARA」公式HP



うみから食堂の地魚を利用したメニュー



昼市の様子(左)と屋上テラス(右)

令和6年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 取組概要 穴道湖流域水産業再生委員会

水産庁
長官賞

地区の概要



- 島根県東部に位置する穴道湖はシジミ漁業が盛んであり、漁獲量は10年連続全国1位を誇るとともに、穴道湖産やマトシジミは地域にとって重要な特産品。
- 貧酸素化や藻類・水草類の異常繁茂等の影響を受ける中で、シジミの資源量の安定化を実現すべく、漁場保全や資源管理に取り組むとともに、単価向上に向けた品質向上、販路の多角化等にも挑戦。
- 穴道湖漁業協同組合、松江市、出雲市、島根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

漁場保全・資源管理の取組

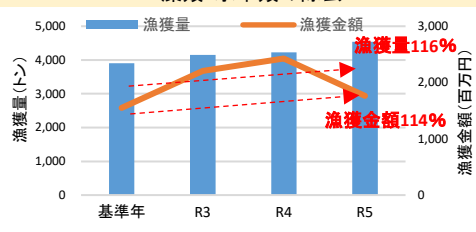
- ・汽水湖である穴道湖は、ヤマトシジミの一大産地として知られているが、環境変化の影響が大きく、塩分変動による餌料環境の悪化や高水温等による湖底の貧酸素化の発生等に伴う資源量の不安定化と漁獲量の減少が課題。
- ・近年、藻類・水草類の異常繁茂による操業可能範囲の縮小が漁獲量減少に直結。
- 貧酸素化防止のための湖底耕耘の実施や、県水産技術センターと連携し作成した水草管理マニュアルに基づき、**毎年約15トン**を漁業者自ら除去する等漁場保全活動を実施。また、天然採苗と生息適地への稚貝放流による資源増殖や、資源量調査に基づく資源管理(漁獲量、操業日数、ジョレン目合の規制)も実施。
- これらの取組により資源量が回復し、**漁獲量は116%に上昇**(H27～R1平均: 3,904トン→ R5: 4,539トン)、**漁獲金額は114%に増加**(H27～R1平均: 15.5億円→ R5: 17.6億円)。



天然採苗と稚貝放流による資源増殖



藻類・水草類の除去



シジミの漁獲量と漁獲金額の推移

穴道湖しじみ販売促進の取組

- ・国内全体でのシジミ需要減や他産地との競合により単価が低迷。
- 品質向上のため、選別の徹底による斃死貝の混入防止や規格統一、需要の高い大型シジミの出荷割合増加、貝に優しい水流式の漁獲方法を開発。
- ブランド力の強化とともに、公式オンラインショップでの冷凍販売、ふるさと納税、レトルトしじみ汁の商品開発などの**販路多角化に取り組む**、漁協直販事業の**販売金額は191%に増加**(H27～R1平均: 1,516万円→ R5: 2,903万円)。
- SNSによる情報発信等のPR活動のほか、漁業者有志で結成したPR推進チームが「しじみの日」としてシジミ漁の実演、シジミ汁配布イベントや小学生向けの体験学習会を年20回開催し、**認知度向上や消費拡大**を企画。



冷凍シジミのオンライン販売



水流式操業



「しじみの日」イベントの様子

令和6年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 取組概要 大阪市地区地域水産業再生委員会

水産庁
長官賞

地区の概要

大阪市

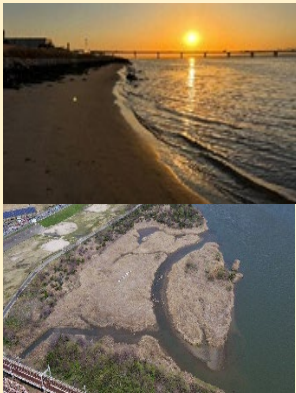


- 大阪府大阪市では、主にイワシシラス、イカナゴを漁獲する船びき網漁業やウナギ・シジミ漁業を操業。
- 大阪湾奥部、淀川河口域に位置する大阪市地区は、2025年に大阪・関西万博が開催される予定であり、地元漁協が中心となり大阪湾、淀川の生産性向上に向けた活動に取り組むとともに、大都市部沿岸である大阪湾、淀川産魚介類の販路拡大やイメージ向上に取り組む。
- 大阪市漁業協同組合、大阪市で構成される地域水産業再生委員会が取組を推進。

主な取組の概要

淀川河口域の生産性向上の取組

- ・淀川や淀川が流れ込む大阪湾は、自然環境の変化等によるシジミ・ウナギ等の漁獲量の減少が課題である。
- 環境改善のために「**淀川河口域を考える会**」をR1年から開始し、計7回開催。漁業者だけでなく、河川事務所や工事業者、府の水産技術センターや水族館の研究員、市民ボランティア等**地域関係者ととも**に、河口域の環境問題に関する議論を進めた。本勉強会を通じて河川管理者や河川工事業者へ働きかけることで、既存の干潟の水路掘削や新たな人工干潟の造成等の**環境改善を実施**。
- 漁業者や地域関係者に限らず、府域全体における環境意識や淀川産魚介類のイメージ向上のため、親子や学生向けのハゼ釣り船体験や石干見漁体験イベントを実施。
- 将来の生産性向上に向けてシジミの種苗放流を実施し、**シジミ個体数・湿重量の向上が図られた**(R5年10月:1200個53.5g→12月:2690個1,027g)。



新たに造成した干潟(上)
水路掘削した干潟(下)



シジミ種苗放流(上) 淀川産シジミ(下)



ハゼ釣り船体験(上) 石干見漁体験イベント(下)

大阪湾・淀川産魚介類の6次産業化・販路拡大の取組

- ・淀川や大阪湾という大都市部沿岸水域が持つ悪いイメージを払拭し、大阪・淀川産魚介類についても、イメージアップを図るとともに販路拡大に取り組むことが必要。
- 「淀川うなぎ」「べっこうシジミ」としてブランド化し、**地域の飲食店での取扱いや販売店舗を拡大**(R1:10店舗→R5:15店舗)。
- また、地域の浪速魚菜の会、大阪料理会と連携して食味会を実施するとともに、特産のシラスを使用した**加工品を食品企業と共同開発し販売**。美味しい淀川産魚介類を実際に食してもらう機会を通じて、イメージ向上を図っている。



食味会の様子



淀川産天然
ウナギ料理



共同開発商品
「じゃこ味噌」

天然ハゼを
使用した料理