

# 「多角的なアプローチで価値を創造する、赤須賀地域の浜づくり」



赤須賀

## 赤須賀地域水産業再生委員会

- 再生委員会構成員：赤須賀漁業協同組合、三重県桑名市
- 地域の主な漁業：小型機船底びき網漁業（ハマグリ、ヤマトシジミ）

令和7年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰



農林水産大臣賞



### 継続した多角的な資源管理の取組

- ・漁場である木曾三川河口域の環境悪化のため、ハマグリ・ヤマトシジミの漁獲量が低迷。多角的な資源管理を実施し、**水揚げ量・水揚げ額がともに増加**。
- ①**地域独自の漁獲量や漁獲サイズの制限と休漁日を設定**。
- ②漁協青壮年部を中心に行政(県・市・国土交通省)、(独)水資源機構等を含めた**関係者が一丸となり**、ハマグリ種の生産・放流等、**資源や漁場環境の調査・保全等を継続**。

ハマグリ	(R2 55.6トン → R6 64.7トン)
ヤマトシジミ	(R2 173.9トン → R6 435.8トン)

### 販売力強化の取組

- ・水揚げ量の増加や他産地との競合・漁獲時期等の**単価下落の要因に負けない販売体制を構築**。
- ①三重ブランド「桑名のハマグリ」の認定を受け、地元特産品としてもPRし、販路を拡大。
- ②食堂「はまかぜ」での**地元産ハマグリを使った赤須賀定食や独自メニュー(ハマグリ丼)を提供**。
- ③夏季に値崩れしやすいヤマトシジミの**漁協による買い支えと冷凍加工**を行い、出荷調整により**平均単価を底上げ**。

ハマグリ平均単価 (H28~R2 1,873円/kg → R6	2,206円/kg)
ヤマトシジミ平均単価 (H28~R2 455円/kg → R6	499円/kg)



ハマグリ丼



冷凍シジミ

### 地域漁業PRの取組

- ・特産品を生かしたイベントにより地域漁業をPRし、**地域の活性化と漁業理解を推進**。
- ①地元住民や県内外の観光客向けに「**赤須賀漁業まつり**」を開催。地元海産物の販売やシジミ漁業見学等を実施し、地域漁業の発信・理解増進に貢献。
- ②**地元小学校と協働した干潟観察会**等を実施することで、幼少時から地域理解の教育の場を提供。密漁の抑止への理解や後継者育成等だけでなく、地域への愛着を持つ機会を提供。



赤須賀漁業まつり



干潟観察会

### 現場での課題と対応

基幹漁業種であるヤマトシジミは当初から資源管理を行い、平成20年代前半まで1,000トン/年の水揚げ量があったところ、令和3年に漁獲量は約80トンの大不漁となった。そのため、漁獲サイズの制限を8mmから10mmに引き上げる**資源保護の強化により、これまで需要があった小サイズの出荷を止めざるを得なくなった**。そこで、組合長が中心となって、小サイズの貝を購入していた仲買人等**関係者の合意を得ることで、実効性のある資源管理に取り組むことができた**。また、**漁業者の努力により資源保護を実現した翌年から漁獲量は順調に回復している**。

### 今後の展望

桑名のハマグリはブランド化等で知名度がある一方、シジミは認知度が低いのが現状である。ヤマトシジミは冷凍加工品を含め出荷をしているものの、消費者の顔が見える直接販売はお祭りくらいである。商品(=ヤマトシジミ)を通して、消費者へ資源管理等の取組を知ってもらい、安心して購入できるブランド化等の仕組み作り・知名度向上に取り組みたい。