

「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。

「極上の水産物といすみの食文化で、浜に新たな活気を呼び込む」

千葉県地域水産業再生委員会（夷隅地区部会）

- 再生委員会構成員：夷隅東部漁業協同組合、千葉県いすみ市等
- 地域の主な漁業：小型漁船漁業（ひき縄・はえ縄・刺し網・まき刺し網・たこつぼ）、まき網漁業（イワシ）

令和7年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰



水産庁長官賞



いすみ市

ブリの鮮度向上の取組

・初夏の高気温の中、まき刺し網漁で漁獲されるブリは、鮮度低下により市場価格が下落。**知識の吸収と技術の研鑽により、高鮮度での出荷体制を構築。**

①鮮度管理を目的として、**定期的に外部専門家による勉強会や実地研修を開催。**漁業者は得た技術を活かし、保冷温度を計測する等、魚価向上のための意識が向上。**氷締めによる保冷作業を徹底**し、ブリの平均単価が向上。

(H29～R3の5中3平均 235円/kg → R6 308円/kg)

②令和7年3月製氷貯氷施設が完成。安定的な氷の供給が可能となった出荷体制のもと、鮮度を保持し、出荷時の価値を上げる取組を継続中。



鮮度管理勉強会



氷締めによる保冷作業

トラフグ活用の取組

・近年の海洋環境の変化から、トラフグの漁獲量が急増。新たなトラフグの産地化に向けた取組や発信を行い、水揚量が4倍に増加した中でも、単価を維持し、水揚げ額は約3倍と大幅に増加。

①持続的な資源利用のために「夷隅東部漁業協同組合フグ縄船団」にて、操業規約等の**自主的な資源管理**や漁獲後の扱い方に係る研修会を開催。**品質管理にも取り組むことで、県が定める「千葉ブランド水産物」に認定。**

②地域での消費を促進するために、イベントでのトラフグ料理の提供やWEBサイト上での取扱い飲食店の紹介等、**地域全体でフグの町としての認知度向上と消費拡大を推進。**

トラフグの水揚げ額

(H29～R3の5中3平均 3,928万円 → R6 13,181万円)



千葉ブランド水産物「大原産天然トラフグ」



トラフグ研修会

地元水産物や食文化のPR活動の取組

・地域水産物の需要創出と知名度向上を目的に毎週日曜日に**大原漁港で「港の朝市」を開催。**

①いすみの特産物であるイセエビやマダコを目標として毎回平均約2,000人が来場。そのうち約7割が市外からの訪問であり、**新鮮な魚介類や水産加工品の販売により、交流人口拡大にも寄与。**

②漁協女性部の有志を中心に運営する「じあじあクラブ」では、**未利用魚のサメを使った郷土料理のじあじあを販売**するなど、地域の魚食文化を継承・発信し、浜のにぎわいを創出。



じあじあクラブによる出店



郷土料理のじあじあ

現場での課題と対応

当初、漁獲量が急増するトラフグを狙う操業船が増える中、フグ縄船団の中で資源保護の課題が生じた。さらに、漁場が競合する既存の底びき網漁業やまき網漁業等とトラブルが発生しかねない事態となり、他漁業との共存の双方の面で苦労した。このため、**苦労して漁業調整を行うとともに、持続的な資源の利用と操業秩序の維持を目標に掲げ、操業規約（操業期間、針数制限、操業範囲等）を策定し、関係者に周知したことで、漁場トラブルを未然に防ぎ、共存を図るという課題を乗り越えることができた。**結果、取組が進み、地域一体となってルールを守る体制も評価され千葉ブランド水産物の認定に結びついた。

今後の展望

完成した製氷貯氷施設の良質な氷を活用し、陸上における徹底した鮮度管理を継続することに加え、船上でも工夫をこらすことで、鮮度の向上にこだわっていきたい。

今後、安定したトラフグの水揚げが期待される中、トラフグの消費拡大に向けて新たに完成した組合直営のフグ処理施設を活用して、加工品や調理品を地元や消費地へ広く提供していく計画である。

三崎地区



「三崎の海が育てる、最高品質ブランドがいな逸品」

三崎地区地域水産業再生委員会

- 再生委員会構成員：愛媛県漁業協同組合三崎支所、愛媛県西宇和郡伊方町農林水産課
- 地域の主な漁業：一本釣りの漁業（アジ、サバ、ブリ）、はえ縄漁業（トラフグ）、刺網漁業（イセエビ）及び採介藻漁業（アワビ、サザエ、ウニ）

令和7年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰



水産庁長官賞



アカウニブランド化の取組

・三崎地区で主力であった一本釣りのアジ・サバ資源が減少。そこで、他産地に比べ知名度が低く、低価格で取引されていた地域の磯根資源であるアカウニの**高付加価値化に着目**。藻場の維持管理や資源管理を徹底し、**高価格帯での販売体制を構築**。

- ①各地区・世代の海士から選出したブランド化推進委員が主導し、より大きなアカウニを育てるために、1日あたりの漁獲量やサイズを制限。
- ②三崎の方言で「大きい」「すごい」を意味する「**三崎の赤ウニ がいな**」を**最高品質ブランドとして商品化**。えひめ愛フード機構による「愛」あるブランド商品にも認定され、1パック(80g)で10,000円以上と高価格帯での取引を実現。
- ③**関西等県外への流通・販路網の拡大やEC販売**も併せて実施。**三崎のトップブランドとして他のアカウニ商品も牽引**し、アカウニ全体の平均単価の向上にも寄与。
アカウニ全体の平均単価（R 2～R 4 平均 30,552円/kg→ R 6 49,938円/kg）

「三崎の赤ウニ がいな」ブランド条件

- (1) 漁期の中で最も美味とされる8・9月の1か月半の間に漁獲された個体
- (2) 一定の規格（殻長6.8cm）以上の大きさ
- (3) 水揚げ当日に一粒一粒丁寧に加工し、塩水漬け後に密閉することで高鮮度を維持



ブランド「三崎の赤ウニ がいな」



三崎産アカウニ



海士による藻場での素潜りの様子

イセエビ品質管理・販売向上の取組

・三崎地区は、愛媛県内随一のイセエビの生産を誇る一方、生産量の落ち込みとそれに伴う市場取引価格の下落が課題。出荷基準を明確化することで全体の平均単価向上を実現。

- ①再生委員会が主体となり、イセエビ漁を行う全漁業者が集まり、体長や活出荷等の**出荷基準を明確化し、高品質なイセエビのみ一級品(活魚)として選別出荷**を行うことで平均単価の向上を実現。
イセエビの平均単価（R 6 4,411円/kg→ R 7 5,103円/kg）
- ②近隣飲食店との協力による佐田岬伊勢えび祭の開催や小学校給食にイセエビを提供することで、**佐田岬での消費拡大や地域活性化にも寄与**。



三崎産イセエビ



学校給食で提供されたイセエビのタルタルソース焼き

現場での課題と対応

アカウニは、時化による不漁や加工人員の不足で供給が不安定だったが、**課題やプロセスを事前に共有し合意形成を図り、漁協役員や若手が率先して出漁・加工することで安定供給を実現**した。また、クラウドファンディングやメディア出演で機運を高めた。

アカウニ・イセエビ共に漁獲サイズ制限や新たな出荷基準を設けたことで、**漁師に大きな負担をかけたが、販売単価の向上が理解と生産意欲を促進**した。こうした協力体制とリーダーシップにより課題を克服し、供給の安定と生産意欲の向上を実現した。

今後の展望

先祖が守ってきた、“この豊かな漁場と資源に優しい漁法”を何が何でも後世に残したい。

そのためにも引き続き品質向上だけでなく、資源管理、環境保全活動に積極的に取り組む。また、「三崎の赤ウニ がいな」の殻長等の規格や品質基準を上回るトップ製品の開発・商品化も視野に入れている。漁協、若手が活力ある姿、そして魅力ある漁村を内外部に発信しつつ、より多くの新規就業者を確保し、漁獲量・漁師の減少といった状況に可能な限り抗っていきたい。