

平成30年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 農林水産大臣賞受賞者取組概要

糸島市地域水産業再生委員会（福岡県）

地区の概要



○当地域は福岡県西部の糸島半島に位置し、主に二双ごち網によるマダイや一本釣りによるサワラ、カキ養殖などが営まれており、天然マダイは日本有数の産地（平成28年度の市町村別統計で全国一位）。

○当地域は、福岡市中心部からのアクセスの良さから、大消費地へのマダイ、サワラ等の出荷とともに、カキ小屋（年間約50万人来訪（平成29年度））などの観光資源を活かして、水産物の地産地消に向けた取組を推進。

○福岡県、糸島市、糸島漁協、福岡県漁連が委員会を構成して取組を推進。

主な取組の概要

サワラの高鮮度保持技術の取組 （高鮮度処理、出荷先の拡充他）

①高鮮度化による魚価向上

・「高鮮度処理マニュアル」をもとにサワラの海水氷を用いた脱血処理を漁業者が実施し、岡山市場で高評価。

②地産地消の取組

・高鮮度サワラを県内市場でも評価されるよう、出荷箱への漁協認定シールの貼付や尾にタグをつけての出荷、PRチラシの配布など、差別化を図る取組を実施。



高鮮度サワラの出荷ラベル

○サワラの単価（平成29年度）

通常出荷：981円/kg → 高鮮度出荷：1,156円/kg

③地元での消費拡大を目指すPR活動

・高鮮度処理を行ったサワラについては、異業種連携として、地元の飲食店と連携し、サワラフェアを開催。

・糸島を代表する水産物や水産加工品には、市や漁協などで構成する審査会を経て、JF糸島漁協ブランドとしてロゴなどを使用し販売するなど、地域ブランドの育成を推進。



JF糸島ブランド
ロゴマーク

カキ養殖業 （カキ小屋、地産地消他）

①カキ小屋での地場産カキの提供

・ビールメーカーや交通・旅行業者との異業種連携によるPR活動を実施。

・現在、カキ小屋は仮設で営業しており、省コスト化や観光客の利便性向上を図るため、常設化を検討中。

・平成29年度の来場者は、53万人超。



カキ小屋外観



カキ小屋への来場者数の推移

②カキ殻リサイクル

・JAや肥料会社との異業種連携として、カキ小屋から出るカキ殻を園芸用の土壌改良材として商品化し、販売。

・公共機関へ無償提供し、街路樹木等に使用するなど、漁協によるCSR活動も展開。



漁協女性部等による 魚食普及活動

・地元小・中学校で、漁業・水産業の講演、業務体験、調理実習を実施。



その他の取組

①ふともずくを対象とした異業種連携

・授業の一環で、販売・営業・販路開拓に取り組む地元高校と連携し、地元では知名度が低かったふともずくのPR活動を実施。

・上記の取組は、フード・アクション・ニッポンアワード2017において受賞産品に選定されたことで、(株)ローソンとのコラボ商品が実現。

②ハマグリ資源管理

・漁業者自らが、小型貝の保護や禁漁期の設定など、厳しい資源管理を行い、安定した漁獲を維持。

・平成30年2月には、日本で初めてハマグリで、MEL(マリンエコラベルジャパン)の認証を取得。



資源管理のため
漁法は手掘限定

基準年（H24）に比べ、**28%の漁業所得向上**（H29）

平成30年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 水産庁長官賞受賞者取組概要 苫小牧市地域水産業再生委員会（北海道）

地区の概要



- 当地域は北海道の太平洋側に位置し、刺網漁業によるスケトウダラ、さけ定置網漁業による秋サケ、小型機船底びき網漁業によるホッキガイ(ウバガイ)を主に水揚げ。
- 特にホッキガイは17年連続水揚日本一を誇り、苫小牧市の「市の貝」として認定を受けるほか「苫小牧産 ほっき貝」の地域団体商標登録を取得するなど、地域資源として大きな役割を担っている。
- 苫小牧市、苫小牧漁業協同組合等が委員会を構成して取組を推進。

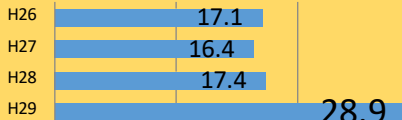
主な取組の概要

●ホッキガイ資源管理・単価向上のための取組

外敵駆除の実施

- ・漁業者自らがホッキガイの外敵駆除を実施し資源量が増加。

■ 推定資源量の推移 (トン)



■ 駆除状況 (ハスノハスカシパン)



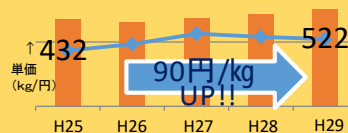
道外への販路拡大

- ・発送先毎に、出荷サイズ調整、砂出しなどニーズに合った出荷を実施、漁業者自らが発送作業に協力。
- ・PR活動も積極的に実施し、これまでホッキガイの喫食文化のなかった関西圏の消費拡大に繋がり、単価が向上。
432円/kg (H25年度) → 522円/kg (H29年度)

■ ホッキガイPR状況



■ ホッキガイ単価推移 (円)

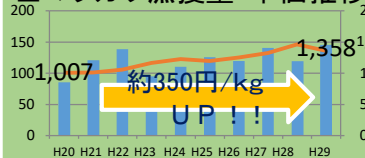


●マツカワ単価向上のための取組

魚価対策プロジェクトチームとして広域連携したPR活動の実施

- ・栽培漁業の対象種としてH18年度から北海道内のえりも以西地域で種苗放流を行いH20年度以降漁獲が増大し年間100t前後の水揚げに
- ・急増した漁獲に対し単価が伸び悩んだものの、本再生委員会の構成員である苫小牧漁協が魚価対策プロジェクトチームのチームリーダーとして他地域と連携しPR活動に取り組んだ結果、約350円/kgの単価向上

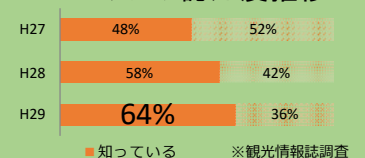
■ マツカワ漁獲量・単価推移



■ マツカワPR状況



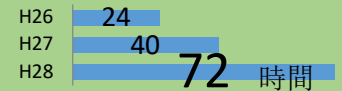
■ マツカワ認知度推移



長期輸送技術の研究による商圈の拡大

- ・海外や道外への活魚需要に対応した長時間輸送について試験研究を実施 (苫小牧高専と共同、H26道補助)
- ・長時間輸送が可能になったことから、国内市場に活で搬入できるようになり、高単価で取引される。
- ・海外への出荷も実施、活かした状態で苫小牧からマレーシア、香港などの海外にも輸出を実現

■ 活輸送生存時間の推移



■ 活魚販売状況 (大阪市場)



基準年 (H21~H25平均) に比べ、**17%の漁業所得向上** (H29)

平成30年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 水産庁長官賞受賞者取組概要

大紀町地域水産業再生委員会（三重県）

地区の概要

三重県



- 大紀町は三重県南部に位置し、町唯一の漁村である錦地区では、大型定置網、まき網、魚類養殖(マダイ、ハマチ、ヒラメ)のほか、小規模な漁船漁業など、多様な漁業が営まれている。
- 魚価の低迷に加え、燃油代やえさ代の高騰から経営は厳しくなっているが、所得向上に向けて様々な組織が積極的に連携し、活性化に取り組んでいる。
- 三重外湾漁業協同組合、大紀町が委員会を構成して取組を推進。

主な取組の概要

漁業者を中心とした地域ぐるみの多様な取組の推進

漁業者、漁協、町、仲買人、女性部、遊漁船業者からなる「大紀町漁業活性化推進協議会」と、商工会や観光協会等からなる「大紀町地域活性化協議会」が連携して地域活性化の取組を着実に推進。

魚類養殖業の高品質化・複合化による経営の安定化と販路拡大

地元水産物を活用した加工品やメニューの開発や直販による消費拡大

積極的な地域の魅力発信

伊勢まだい



カワハギの養殖



- ・養殖マダイの出荷前に14日間以上、三重県特産の海藻類、柑橘類、伊勢茶の粉末を餌に添加し、臭みや脂分を抑えた「伊勢まだい」は、首都圏等のスーパーから引き合いが増加。
- ・複合養殖として取り組んだカワハギ養殖、マハタ養殖についても高値で取引され、収益が増加。



移動販売車「魚々錦号」の導入

直売施設「魚々錦」の開設

- ・女性部等が中心となり、水産加工品や郷土食をベースとした新メニューの開発、提供を推進。
- ・移動販売車「魚々錦号」を活用した消費拡大の取組は、中山間地域や地域高齢者への水産物提供機会の創出にも寄与。



- ・「錦ぶりまつり」の継続的な実施による地区外の来訪者増加。
- ・大紀町では「田舎暮らし体験ツアー」を開催し、アジ・サバ等の干物づくり体験プログラムなどを提供し、地域の魅力を発信。

基準年（H25）に比べ、**12%の漁業所得向上**（H29）