

養殖業ビジネスの事業性評価項目（藻類養殖）

<評価点（目安）>

各項目について、0～5点で評価する

【0点（何もしていない）、1点（ほんの一部を実施（十分でない））、3点（養殖業として基本的な取組を実施又は問題ない状況）、5点（特別に十分な取組を実施又は良好な状況）】

大項目	No	中項目	評価の観点
1 市場動向	1-1	過去・現在・将来の動向	○統計データから、養殖種(藻類)の需要トレンド（過去から現在）を把握し、今後3年の未来トレンドはどうか。
	1-2	市場規模	○藻類そのものの市場規模を把握し、上記1-1のトレンドから、市場ポテンシャルはどうか。
2 経営事業継続力	2-1	養殖事業計画・経営基盤	○所属する漁協にて中期的に経営を展望した計画（例えば乾燥機の共同購入等）が策定され、それを踏まえ経営体としての事業活動を実施しているか。加えて、個々の経営体として同時に工夫している取組みはあるか。
	2-2	漁場環境	○養殖環境（水温、栄養塩等）は藻類養殖にどの程度適したものか。 ○災害リスクを勘案した事業設計となっているか。
	2-3	養殖事業継続実績	○事業サイクル（種苗仕入れ⇒養殖⇒出荷）にどれだけの期間を要し、それがどれだけの期間継続されているか。
	2-4	事業収支管理の実施	○藻類養殖に必要な設備・人件費等の経費を把握・管理した上で、事業収支を把握・管理しているか。
	2-5	経営者の経営能力・手腕	○経営者が、品種の選定や干出管理、養殖工程ごとのタイミング、設備等の調達・メンテナンス、生産設備管理に関する意識・能力を有しているか。（ガバナンス力を日誌、資金繰り表等エビデンスとして確認） （注）摘採のタイミングに関しては、品質維持や病害リスク軽減の観点から、手間はかかるが早めの摘採が良いとされている。
	2-6	人材育成	○養殖技術の伝承（後継者問題等）への対策、作業者の確保、法人化など事業継続がなされる取組みが講じられているか。
	2-7	事業の将来性・可能性	○事業の将来性や可能性について確実性の高い根拠を持っているか。
3 販売力	3-1	販路先の確保	○ノリについては、漁協経由の販売が主流であるため、市場で如何に高い値段で買い付けられるような取組みを行っているか。
	3-2	販路拡大への取組み	—
	3-3	商品開発力・加工販売力	○所属している漁協等の共販グループまたは経営体として、商品価値を高める取組みがなされているか。 ○味覚・ブランド（商標）などの優位性を有しているか。（他と差別化を図っているか）
4 動産価値	4-1	換金容易性	○換金市場規模、養殖業種を踏まえた換金性やその難易度はどうか。 ○成長段階や出荷時点に応じた換金性および養殖技法に応じた期間リスクはどうか。
	4-2	在庫バランス	○市場ニーズ、自社のキャッシュフローや過剰在庫回避を考慮して、加工・保存方法や出荷時期を調整・コントロールしているか。
	4-3	物量	○市場・出荷先のニーズ（時期・サイズ・量）に応じた出荷に対応できているか。
	4-4	将来予想価格	○藻類の価格の将来はどの程度予想できるか。（過去の水揚げ高の平均値、流通価格及び事業性評価における偏差を基礎データとして算出する。）

養殖業ビジネスの事業性評価項目（藻類養殖）

<評価点（目安）>

各項目について、0～5点で評価する

【0点（何もしていない）、1点（ほんの一部を実施（十分でない））、3点（養殖業として基本的な取組を実施又は問題ない状況）、5点（特別に十分な取組を実施又は良好な状況）】

大項目	No	中項目	評価の観点
5 品質管理・生産管理	5-1	採苗	○生長性、高水温耐性、耐病性、嗜好性等を勘案し、リスク回避のために複数の品種を選定しているか。 ○糸状体購入後から採苗までの間、きめ細かく管理しながら育てているか。
	5-2	付着物の除去	○藻類養殖に求められる付着生物の除去等対策を適時適切に実施しているか。
	5-3	養殖施設の管理	○養殖施設の維持管理を適正に行っているか。
	5-4	品質管理全般	○品質管理基準の策定や品質管理組織（担当）の設置など、漁協および経営体として品質管理（等級検査）に取り組んでいるか。（漁協配布のチェックリスト等をどの程度遵守しているか。）
	5-5	生産管理全般	○日常の作業記録・管理が継続的に実施されているか。 ○健全なノリ芽を育てるため育苗期の干出・網洗い・網展開・酸処理等の管理を適切に行っているか。
	5-6	衛生管理全般	○食中毒菌の混入を防止するため、水質・水温や養殖施設・加工・出荷作業環境などにおいて衛生管理が適正に行われているか。
	5-7	海苔の場合は乾（ほし）海苔製造	○商品価値の維持・向上のために、異物処理（異物選別機による検査等）、ノリの場合は「乾（ほし）ノリ製造」、倉庫保管等を工夫しているか。
	5-8	包装・出荷	○包装・出荷時の検査は適切に実施されているか。
	5-9	認証取得	○HACCP認証、品質規格（FSSC22000、ISO22000等）を取得しているか、または取得しようとしているか。 ○その他環境エコラベル認証（ASC 認証、MEL 認証等）、種苗認証（SCSA 認証）を取得しているか、または取得しようとしているか。
	5-10	知財取得	○知的財産（商標・特許等）を取得しているか、または取得しようとしているか。 なお、的財産（商標・特許等）を有している場合は、知財内容自体の評価は必要に応じて、弁理士による評価を依頼する。
6 リスク管理・対策	6-1	天災回避対策	○台風・赤潮・津波被害、食害回避の工夫・手立てを講じているか。
	6-2	病害対策	○過去の病歴を管理し、その対策を継続的に講じているか。 ○病気発生の場合のトレースバック・回収を行う仕組みをもっているか。
	6-3	環境変化	○藻類の品質に影響を与える外部環境変化（工場建設や排水問題、埋め立て、空港建設等）の発生状況を把握し、対応を図ろうとしているか。
	6-4	共済加入有無	○特定養殖共済・積立ぶらす等に参加し、天災発生時の万一の場合に事業継続できるよう備えているか。
	6-5	損害保険加入有無	○共済でカバーされない損害を補填するため、別途損害保険に加入し、借入金の延滞やリスクスケジュールが発生するリスクを回避する手立てをとっているか、また、その補償条件や保険金支払いタイミングは事業継続の上で有効なものか。
	6-6	市場リスク	○漁協等の共販グループまたは経営体として市場から求められる量・品質の商品を供給する等、価格変動リスクの回避策を持っているか。