

水産業を核とした地域振興や その効果について

NPO法人マリンネットワーク 理事長 古屋 温美
(室蘭工業大学地域共同研究開発センター 准教授)

1. 地域社会を豊かにするには

(1) むらづくりの三原則

(渡辺好明先生の講演から)

- ①地理、歴史を知る・・・地域資源の洗い出し
- ②何でも自分たちでやる・・・組織・集団が発展するには「学習→運動→実践」 成功・失敗例に学ぶ、知恵を借りる、アンテナを広げる
- ③誇りを持つ・・・地域ブランドで持つ自信

むらづくりの三原則

- ④地域の取り分を知る (産業連関分析)

(2) 地域の総合商社の機能とは？

○たとえば、組織化、輸入、輸出、物流、商流、販売、商品開発、需要創出、情報収集、提供、融資、投資、仲介、斡旋など

○かつて→地域のJA、JFも小さな商社

○いま →都市と農山漁村の関係が構築

(都会の人が農山漁村でお金を使う傾向)

ニーズ(潜在的な、ほしいもの)

→ ウォンツに引き上げ

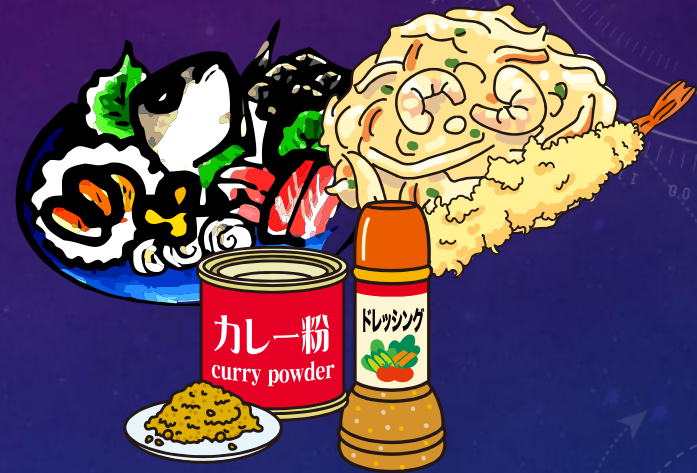
→ デザイアー(欲望・願望)にする

オーガナイズする人が必要

(3) 地域の取り分を知る(産業連関分析)



国内生産額＋輸入額＝約11兆円
(平成20年産業連関表)



食料品最終消費支出額＝約74兆円
(平成20年産業連関表)



六次産業化は消費分74兆円を取りあうのではなく、パイ大きくすることを考える。新産業をつくるためにみんなで工夫するという考え方。そのためには、地域の人には付加価値がどこについて、最終的な価格がいくらになるかを勉強すること

地域社会に軸足を置きそこに利益をもたらす担い手が必要

正) 一次 × 二次 × 三次 = 六次産業

誤) 一次 + 二次 + 三次

○ 需要・消費サイドで結びつく

○ これから大事なことは地域を訪れてもらうこと

(個人金融資産1,500兆円のうち、1,000兆円は60歳以上が保有)

(4) 地域の活性化と産業振興の枠組み

行政主導から地域主導へ

- 多様な主体の参画
- 受容型から課題解決(創造)型合意形成へ

地域経営戦略

- 地域資源を活用した創意工夫と起業・ビジネス
- 異業種・異分野との協働・連携
- 地域の主体性

先進事例が北海道マリンビジョン21

- たくさんの資源や道具をうまく使いこなす
- 他地域・異業種・異分野との連携
- 求められる複数のオーガナイザー、リーダー

一次 × 二次 × 三次 = 六次[^]?

室蘭は資源がたくさんありますね！

2. 地域で取り組む事例1（産学官民の連携）

松前さくら漁業協同組合 海水製氷機の導入と鮮度保持の効果

- 松前さくら漁業協同組合
- 北海道大学大学院水産科学研究院
- 産総研
- 株式会社ニッコー
- 松前町
- 北海道経産局

H24地域新成長産業創出事業(経産省)

道の駅 北前船 松前



直販センター(松前さくら漁協)





北前船松前

松前さくら漁業協同組合 直販センター



津軽海峡で取れた天然本マグロや蝦夷アワビなどの新鮮な海の幸や北海道の珍味を北海道の松前からご自宅に直送。

ご利用ガイド MYページ 会員登録 カゴの中を見る



ホーム 商品一覧 松前さくらマグロ お客様の声 よくある質問 お問い合わせ

メールアドレス 記憶 ログイン パスワードを忘れた方 合計数量: 0 商品金額: 0円 カゴの中を見る

津軽海峡で獲れる**国産天然**の海の幸を
マグロの町北海道松前から卸価格で
 お届けします。




松前さくら漁協 直販センター長 上野勝三
北海道松前から新鮮な海の幸を鮮度そのまま直送します。

お中元・ギフト

夏の贈り物に北海道の新鮮でおいしい殻付き生ウニや活蝦夷アワビ、ごはんのおとも等をお贈りしませんか？

⇒お世話になっているあの人へ。お中元に心のごもった美味しい贈り物。



天然【活】蝦夷アワビ 北海道松前産

コリコリの食感がたまりません！

⇒天然蝦夷あわび解禁です！コリコリの食感を是非ご堪能下さい。詳細・ご注文はこちら



商品一覧

天然本マグロ

本マグロ 大トロ(細)

本マグロ 中トロ(細)

うに

期間

松前町の港湾・漁港(離島除く)

地方港湾(1) 漁港(10)



国道 約50km

【江良漁港 (第3種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、マグロ、コンブ
 属地陸揚量 : 479.7 t
 組合員数 : 87名
 利用漁船数 : 280隻
 (内、外來船 : 59隻)
 蓄養繁殖 : 今後予定
 その他 : 蓄養施設整備予定

【原口漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、マグロ、ヤリイカ、コンブ
 属地陸揚量 : 219.3 t
 組合員数 : 40名
 利用漁船数 : 115隻
 (内、外來船 : 1隻)
 蓄養繁殖 : ホック施設換換
 その他 : イカ取扱い良い

【清部漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、マグロ、刺網、
 属地陸揚量 : 192.9 t
 組合員数 : 39名
 利用漁船数 : 87隻
 (内、外來船 : 3隻)
 蓄養繁殖 : なし
 その他 : -

【静浦漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、マグロ、コンブ
 属地陸揚量 : 354.2 t
 組合員数 : 44名
 利用漁船数 : 110隻
 (内、外來船 : 0隻)
 蓄養繁殖 : 港外ウニ養殖施設
 その他 : 漁協本所、屋根付き岸壁計画

【茂草漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、マグロ
 属地陸揚量 : 289.5 t
 組合員数 : 19名
 利用漁船数 : 53隻
 (内、外來船 : 0隻)
 蓄養繁殖 : なし
 その他 : -

【札前漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、底延網(ホッケ)、刺網
 属地陸揚量 : 385.9 t
 組合員数 : 45名
 利用漁船数 : 100隻
 (内、外來船 : 1隻)
 蓄養繁殖 : ウニ、アワビ、ホッケ
 その他 : 蓄養先導事例(専用水面)

【館浜漁港 (第2種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、マグロ、ヤリイカ
 属地陸揚量 : 249.7 t
 組合員数 : 40名
 利用漁船数 : 70隻
 (内、外來船 : 0隻)
 蓄養繁殖 : なし
 その他 : -

【大島漁港 (第4種)】
 ・陸揚げなし
 ・登録漁船なし
 ・避難拠点
 ・漁場前進基地

【朝日漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : タコ、底延網、ヤリイカ、コンブ
 属地陸揚量 : 86.6 t
 組合員数 : 23名
 利用漁船数 : 61隻
 (内、外來船 : 0隻)
 蓄養繁殖 : なし
 その他 : -

【小島漁港 (第4種)】
 ・陸揚げなし
 ・登録漁船なし
 ・避難拠点
 ・漁場前進基地

【松前港 (地方港湾)】
 主要漁業種 : マグロ、イカ釣り
 属地陸揚量 : 614.0 t
 組合員数 : 00?
 利用漁船数 : 00?
 (内、外來船 : 00?)
 蓄養繁殖 : ウニ、アワビ
 市内蓄養水場
 その他 : 漁協市場の立地

【大沢漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : イカ釣り、マグロ、刺網、コンブ
 属地陸揚量 : 160.8 t
 組合員数 : 14名
 利用漁船数 : 34隻
 (内、外來船 : 0隻)
 蓄養繁殖 : コンブ養殖
 その他 : 養殖用地要望

【白神漁港 (第1種)】
 主要漁業種 : マグロ、刺網、コンブ
 属地陸揚量 : 160.8 t
 組合員数 : 14名
 利用漁船数 : 34隻
 (内、外來船 : 0隻)
 蓄養繁殖 : コンブ養殖
 その他 : 養殖用地要望



海水製氷機の導入と鮮度保持



14t/日の製造能力
-2.5度のシャーベット氷



ナマコ、ホッケ、ヤリイカなどで利用 7月からはマグロの鮮度保持も実施



ナマコは、加工場で高い評価

ヤリイカは、脱水氷を発泡の下氷として
使用。札幌中央市場の中卸へ通常の
1.7倍の単価で販売

刺し網のホッケは、この状態で加工場
へ直接出荷される。網はずし後、仕分
け、出荷までの手間をなくし、鮮度保持。

タグをつけて差別化



更に、
その他、多くの魚種で利用を進め、マグロの輸出など今後の課題

地域で取り組む事例2(産学官民の連携)

苫前漁港 苫前地方卸売市場 漁港における雪冷熱利用例

- ・北るもい漁協苫前支所
- ・苫前町
- ・室蘭工業大学
- ・一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所



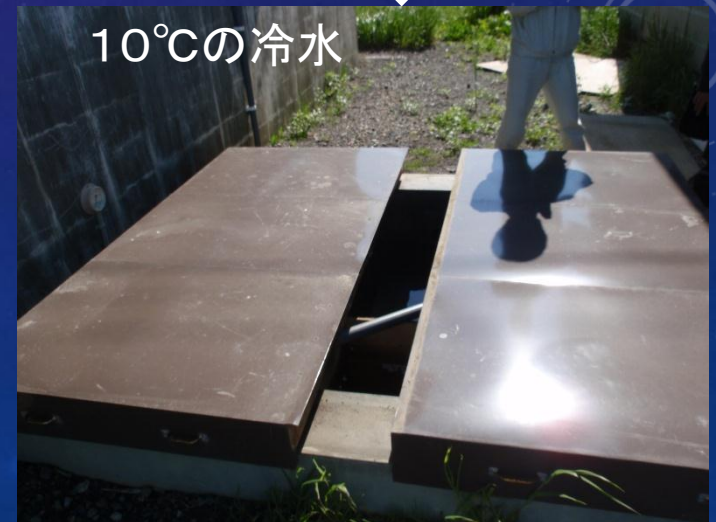
雪氷融解水を利用した熱交換による蓄養生簀冷却システム



雪



シャワー水で雪を溶かし冷水を作成



10°Cの冷水

この冷水を熱交換器へ送り、蓄養施設からの海水と熱交換し、再び天井からのシャワー水として循環させることで安定した冷水を確保するシステム

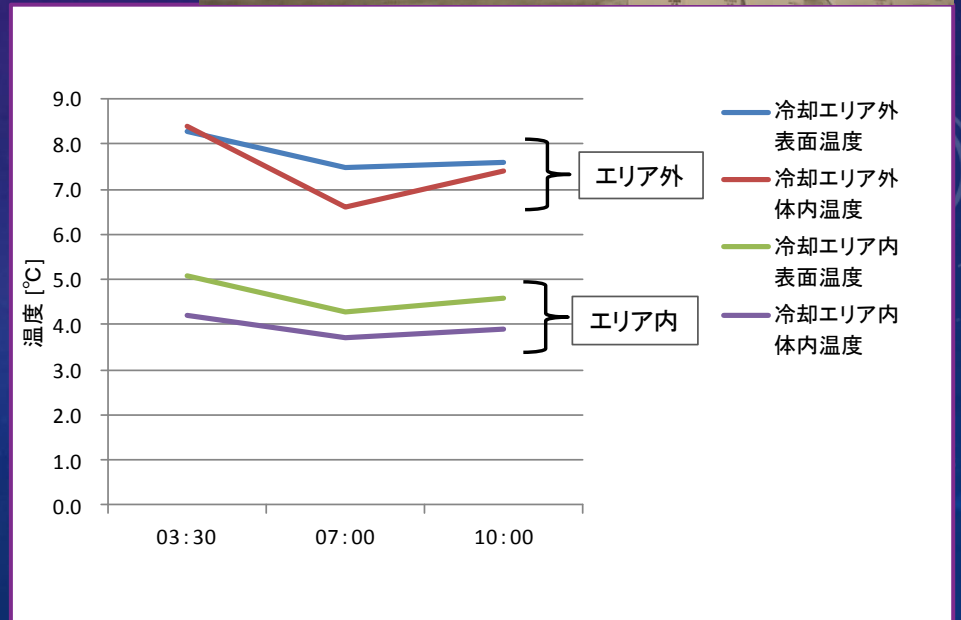


電気料金を削減

雪氷熱を利用した魚市場冷房システム



甘エビの魚体温度



今年度・来年度の共同研究の予定

■内容

①雪冷熱を利用した冷房システム導入による多岐にわたる効果の把握

- ・漁獲から流通販売の過程における、**時間短縮、経費削減、水産物価格の変化**など魚種別の直接効果項目と関連資料収集
- ・**水産物や地域のイメージアップ**など定性的効果
- ・**CO2排出削減効果**とする。

②経済波及効果

参画

- ・北るもい漁協苫前支所
- ・苫前町
- ・室蘭工業大学
- ・一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所

地域で取り組む事例3

標津漁協 地域HACCPの取り組みとその効果 (H12～)



これが海のハサップです

Marine Products HACCP



秋サケの場合

- ①漁獲 → ②水揚げ → ③市場 → ④加工場 → ⑤輸送 → 消費者
- ①漁獲
 - ・清浄な海水氷の船倉に保管
 - ・積載は一定量以下
 - ・温度管理
 - ②水揚げ
 - ・船倉からタモ取りして選別台へ
 - ・海水氷をはったタンクに入れ、断熱シートをかける
 - ③市場
 - ・専用タンクごとにせりを行い、タンクごと加工場へ輸送
 - ④加工場
 - ・加工場で策定した地域HACCPマニュアルに基づき加工
 - ⑤輸送
 - ・輸送温度条件を確認して温度を記録



地域HACCPの経済効果について(標津町を例に)

安心は心理的なもの

これまでは**定性的**な評価

- 標津町水産物の安全性確保、地域ブランド化など

平成12年から取組みの継続、手間がかかるうえ、
手間やコストに見合う効果について実感が無い。

定量的な評価の試み

- 各取組主体へのヒアリング調査
- 具体的効果の抽出と**直接効果**の推計
- 地域産業連関表を使って**経済波及効果**

■ 直接効果

- 標津産水産物の付加価値化
- イクラ製品のブランド化による効果
- エコツーリズムなど観光振興への効果

■ 直接効果

- 風評被害・食品事故予防効果
被害が起きた時の被害額による波及影響を試算

標津町地域HACCPの取組による 3つの経済波及効果

単位：百万円

直接効果	直接効果	一次二次波及効果	GDP増加額
1. 標津産水産物の付加価値化	51	42	69
2. イクラ製品のブランド化による効果	415	342	563
3. エコツーリズムなど観光振興への効果	56	88	37
合計	524	472	203

効果の波及する産業内訳

水産物の付加価値化による一次二次波及額



- 地域内や地域内外の産業連携
- 新たな技術や知識の活用（研究機関や行政など）
- 他地域・異業種・異分野の人たちと協働・交流・連携
- 消費者との交流



ネットワークづくり

何をするにも“人”が命である。
人を育てる、意識をつなげる。