

浜の活力再生プランによる
漁村地域の活性化

水産庁 漁港漁場整備部
田村真弓

平成28年5月21日

本日はお話しする内容

- 1. 浜プランの政策上の位置付け
- 2. いま、なぜ浜プランか
- 3. 特徴的な浜プラン
 - ・ 地域ブランドによる消費拡大（鮮魚流通）
 - ・ 魅力ある商品開発（水産加工）
 - ・ 新技術の導入（船上凍結）

4. 浜プラン と 広域浜プラン

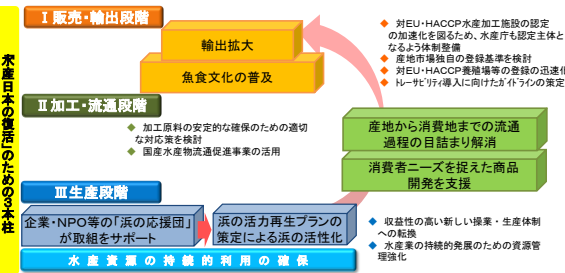
太い幹
⇒競争力強化(市場統合、施設の集約再編、流通・販売の合理化)
小さな根っこ
⇒しっかり根をはる、実をつける

5. 漁業振興を通じた漁村の活性化

他産業との連携、漁港の多機能化、官民協働

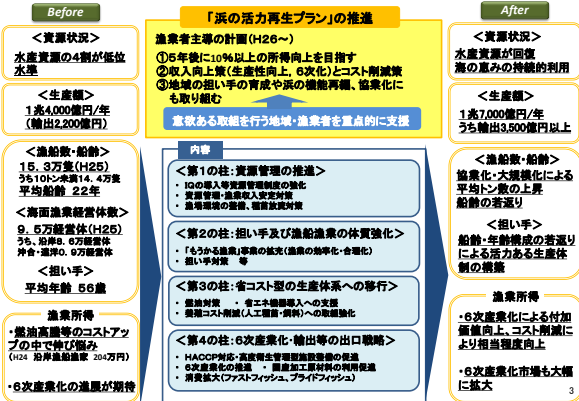
「水産日本の復活」に向けて

- 水産庁では、水産物の輸出倍増、漁村地域の所得向上を目標に掲げ、「水産日本の復活」に向け、「生産」、「加工・流通」、「販売・輸出」のそれぞれの段階を目詰まりなく一貫して出口戦略(マーケットイン)につなげる施策を展開。

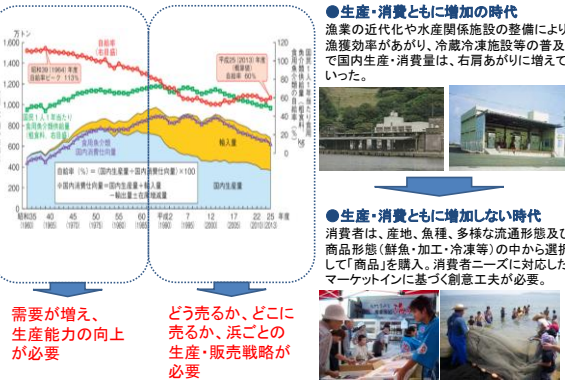


- 目標①: 2020年までに国産水産物輸出額を3,500億円に倍増 (2012年: 1,700億円)
- 目標②: 「浜の活力再生プラン」に取り組む漁村地域の漁業所得を10%以上向上

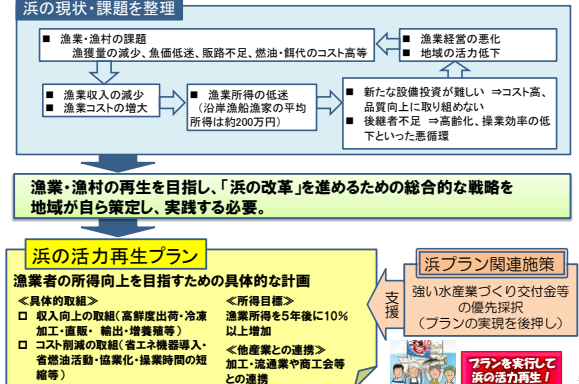
水産業の成長産業化



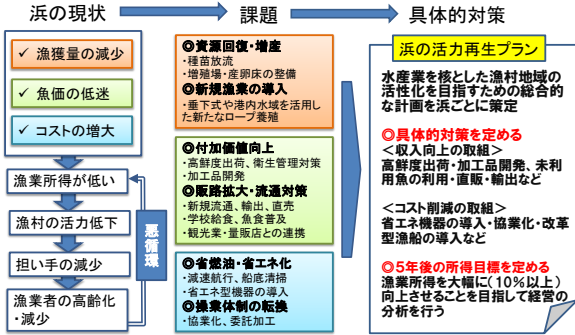
浜の活力再生プラン



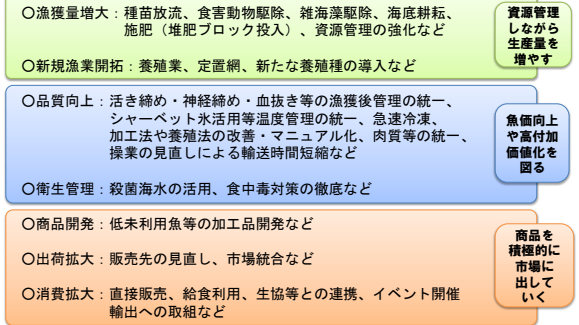
浜の活力再生プラン



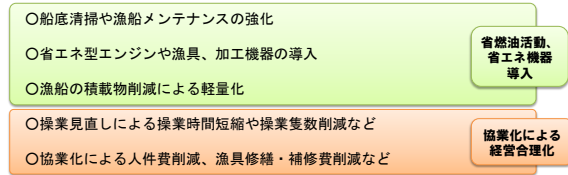
浜の活力再生プラン



浜の活力再生プラン
収入向上の取組例



浜の活力再生プラン
コスト削減の取組例



浜プラン取組事例

輸出

北海道根室地区「浜プラン」
オホーツク建設地区「浜プラン」
アジア向け加工品・EU向けホタテ輸出

根室市アジア輸出促進協議会との連携によるサンマのベトナム、タイ、シンガポールへの輸出促進

冷凍ホタテ加工品のEU向けHACCP認定施設を整備し、EU向け出荷体制の確立と付加価値向上

漁船連携

三重県鳥羽地区「浜プラン」
鳥羽の新しい「漁業プロジェクト」と漁文化の発信

市・漁協・観光協会等で漁船連携を推進。鳥羽観光協会は、宿泊客に対し、朝食に必ず地物の魚を提供する取組を開始。しずく庵で特産品を販売

海女文化のユネスコ無形世界文化遺産登録促進を目指す

地域ブランド

長崎県上五島町地区「浜プラン」
五島の恵を受ける輸入船～生産から流通・販売まで～

魚種と時期、取扱方法を限定した「五島箱入」を、漁協が認定しているブランド出荷者が販売

島外への輸送コストがかかり、時間距離が長い。鮮度保持（神経締め等）と高付加価値化に取り組む

マーケットイン

神奈川県小田原地区「浜プラン」
消費者ニーズを踏まえた加工品の開発

首都圏に近い特性を生かし、漁協と市が連携し、働くママや高齢者が手軽に美味しく食べられる加工品を開発

小田原ブランドの発信と消費者ニーズを踏まえた商品開発に力を入れる

インバウンド

大分県別府地区「浜プラン」
外国人向け情報発信・観光資源の紹介

外国人留学生数日本一である別府市の特性を生かし、漁協と市・観光協会が連携し、国際観光都市として、観光客や海外からの観光客の案内と地元水産品、郷土料理の紹介に取り組む

交流活動

兵庫県白馬地区「浜プラン」
量販店との連携、交流活動の推進

漁協の販売員の配置や直接取引による販路拡大への取組

漁協の青年部・女性部が漁業体験や料理教室を積極的に開催

漁業体験による外国人観光客の誘致（例：外国人観光客の誘致）

外国人観光客の誘致（例：外国人観光客の誘致）

浜プラン：上五島町漁協



浜プラン：神奈川県小田原地区

取組1：様々な食シーン・ニーズ（まちあるきフード、惣菜、給食等）に合った加工用素材の開発

～ マカスの中骨を抜き取った素材を開発 ～

未利用・低利用の地魚の有効活用を目的に、「北条一本のめかマス（通称：かます骨）」がほぼ完成！！

●販路拡大・特許取得（予定）
●原料：マカスカス

※県水産物振興事業「食のモデル地域育成事業」により、神奈川県水産物振興センターへ委託して開発

（各方面へ普及）

【販売促進】
地元・首都圏での試食・販売 学校給食や料理教室に提供

【魚食普及】
市内を中心に本格的な販売を予定（27年度）
（通期に合わせて、9月頃より）

取組2：地魚を使用した加工品ブランド「小田原産地魚（おだわらしうまざかな）」の立ち上げ

未利用・低利用の地魚を用いて、ライフスタイル（簡単・便利・短時間）に合った加工品のブランドを立ち上げました（食のモデル地域育成事業）。

●平成26年11月からスタート

・登録商品数：16品目
・使用魚種：マサシ、サバ、カマス、小イサキ、マイワシ、タカヘ等

アンチョビ アジのたれ 骨までパクリ！カマス開き

（地元及び首都圏での販売・宣伝を開始）

【販売促進】
小田原駅前販売店（アンテナショップ）を開設（3月下旬予定）

PR・商品拡大

浜プラン：但馬沖海底びき網漁業（兵庫県但馬地区）

取組1 船内凍結や活魚出荷による付加価値向上

・漁獲後船上で直ぐにチューブに袋詰めして冷却保存する「剥きたる」の販売拡大
・単価の高い「活」松葉ガニの出荷拡大



取組2 新技術導入や加工業者との連携による付加価値向上

・プロトン凍結機等の新技術を活用した高鮮度水産物の出荷や新商品開発



取組3 産直店や外食産業と連携した販路拡大

・販売員の配置や直接取引による活魚の産直店における積極的な販売促進



取組4 水産物で観光客を呼び込む地域作り

・地元観光業界と連携した「かに祭り」や「ほたていか祭り」等のPRイベントにおける販路拡充
・観光客に魅力的な地域作り



取組5 漁協青年部が水産教室（漁業体験や料理教室を実施）を積極的開催

・女性部が食育活動団体と連携して、地魚を用いた料理教室を開催



浜プランから広域浜プラン

◎浜の活力再生プラン

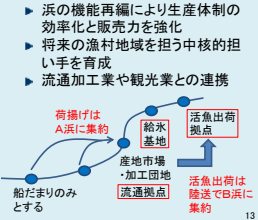
浜（漁村地域）ごとに、漁業所得の向上を目指す

- 収入向上・コスト削減
- 漁業者の所得の大幅な増加（5年間で10%以上増）

◎広域浜プラン

複数の漁村地域が連携し、浜の機能再編を進めるとともに、地域全体のネットワーク化を目指す

- 各浜に点在する荷捌き施設や製氷施設、産地市場の集約再編、販売事業の統合
- 漁港の機能再編に伴う既存施設の有効利用（増養殖・蓄養水面への転換）
- 中核的担い手に対する漁船や漁業機器等の導入支援



広域浜プランの考え方

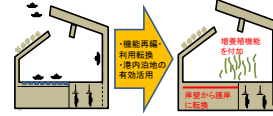
◎荷さばき、加工・冷凍施設等の機能再編・強化

各浜が有する荷さばき、加工、製氷施設や種苗生産施設を地域全体で再編し、機能の集約・強化を図る。



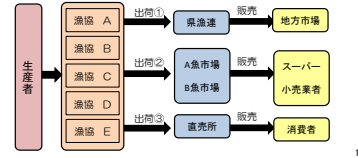
◎漁港内水域の有効利用と資源増進に向けた取組

水揚量や漁船隻数の減少した漁港において、漁港内の水域を有効利用するため、増養殖場や蓄養水面、釣堀等へ利用転換を図る。

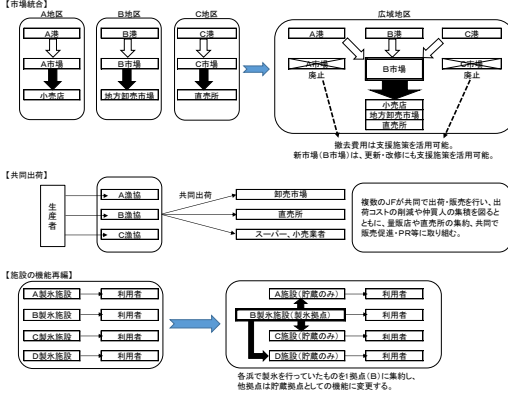


◎共同出荷・販売事業の統合

複数の漁協が共同で出荷・販売を行うことにより、出荷コストの削減や仲買人の集積による価格競争力の向上を図る。
また、地域が連携して量販店への販売促進・PRなどに取り組むことにより、地域ブランドの知名度向上を目指す。

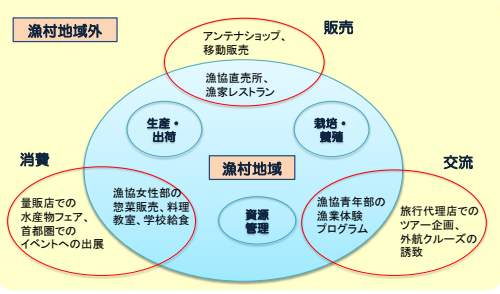


機能再編のイメージ



他産業との連携

- 地域「中」と連携する**
 - 漁協による鮮魚・加工品販売
 - 高鮮度出荷（神経締め等）や急速凍結技術を活用した高付加価値化
 - 産直店等での高鮮度食材を扱う小売店、飲食店との直接取引
 - 漁獲の仕分けによる高鮮度食材・冷凍食材の活用
 - 生協（パルシステム）やマヨロ・フジなど海外向けの出荷拡大
 - EU向け輸出（ホタテ等）やマヨロ・フジなど海外向けの出荷拡大
 - 農林漁業業者や商社（ジェイシー等）との連携による販路開拓
- 地域「外」と連携する**
 - 高鮮度出荷（神経締め等）や急速凍結技術を活用した高付加価値化
 - 産直店等での高鮮度食材を扱う小売店、飲食店との直接取引
 - 漁獲の仕分けによる高鮮度食材・冷凍食材の活用
 - 生協（パルシステム）やマヨロ・フジなど海外向けの出荷拡大
 - EU向け輸出（ホタテ等）やマヨロ・フジなど海外向けの出荷拡大
 - 農林漁業業者や商社（ジェイシー等）との連携による販路開拓



他産業との連携プラン

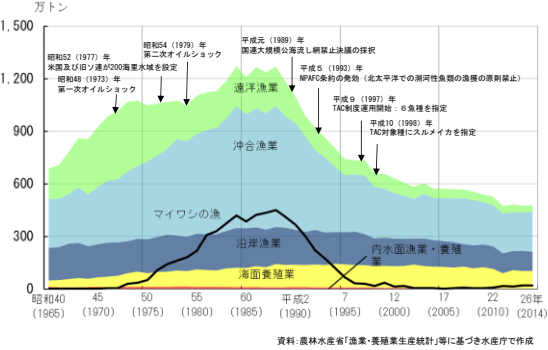
- 食品企業と連携した低・未利用魚の加工品の開発（北海道函館）
- 流通業者と連携した産卵後のサケ、コンブ茎の新たな水産加工への取り組み（岩手県小浜市）
- 加工業者と連携した生食用冷凍シラスの鮮度保持・製造技術を導入（茨城県神栖）
- 港河原温泉旅館と連携した宿泊施設への加工品販売、新たな加工品開発、消費拡大（神奈川県津久井町）
- NPO法人等と連携した自然体験、遊漁者の拡大（福井県九頭竜川）
- 学校給食センターと連携した地場産水産物の学校給食への普及（福井県大島）
- 農林中央金庫と連携し、海士漁業者を中心とした加工品開発や惣菜販売（三重県志摩地区）
- 観光協会と連携し、漁業体験やトラipsロソ等新たな取り組みを行い漁業外収入を増加（鳥取県岩井町）
- みかんブリ、みかん鯛の販売拡大のため、大手回転寿司チェーン、スーパー等へ契約販売（愛媛県宇和島市）
- 研究機関、民間の養殖会社と連携した車エビの疾病対策（大分県姫島村）
- 水産加工販売業者と連携し、低・未利用魚（ナルビエ、アカエ）のレシピ又は加工品開発を行い、商品化により大都市圏へ販売（鹿児島県指宿）
- 熱帯魚や食用としては低利用のエイ・サメ類等について、沖縄美ら海水族館への販売（沖縄県国頭村）

ご静聴ありがとうございました。



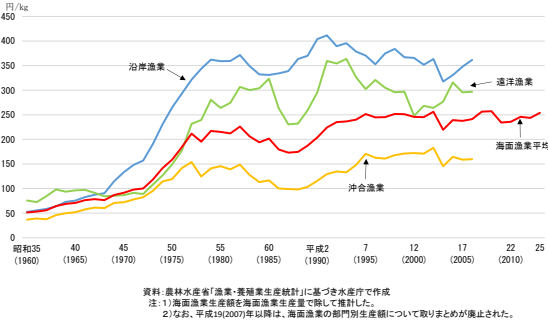
水産庁

漁業生産量の推移



25

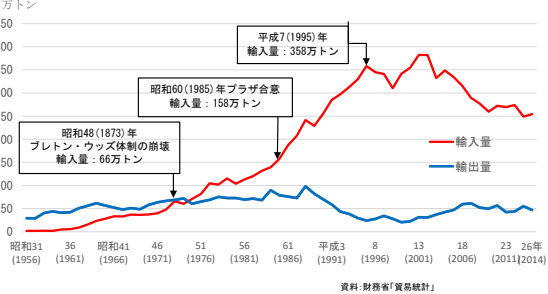
沿岸・沖合・遠洋漁業の平均魚価の推移



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」に基づき水産庁で作成
注：1) 海面漁業生産額を海面漁業生産量で除して推計した。
2) なお、平成19(2007)年以降は、海面漁業の部門別生産額について取りまとめが廃止された。

26

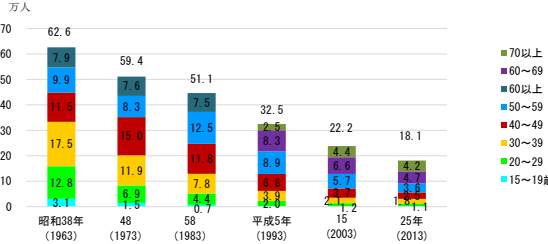
我が国の水産物の輸出入の推移



資料：財務省「貿易統計」

27

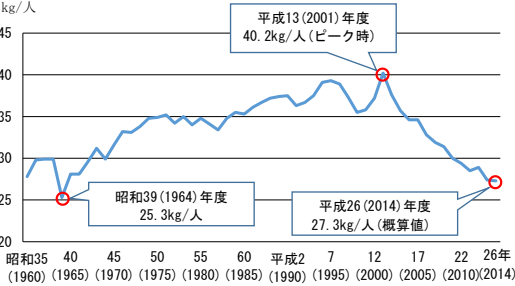
漁業就業者数の推移



資料：農林水産省「漁業センサス」
注：昭和58(1983)年以前は、「60～69歳」及び「70歳以上」の区分がない。

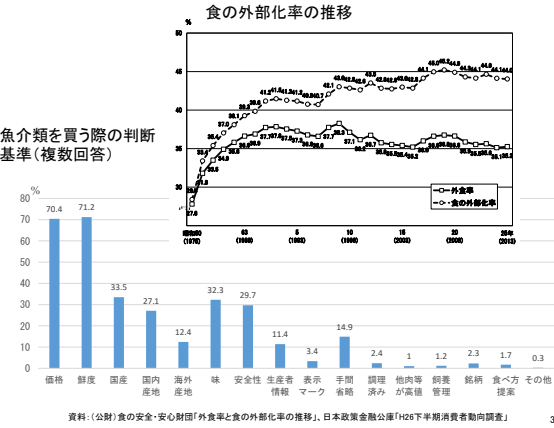
28

1人1年当たりの水産物消費量の推移



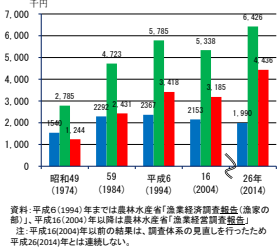
資料：農林水産省「食料需給表」

29

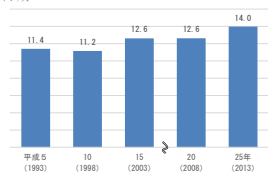


30

沿岸漁船漁家の経営状況の変化

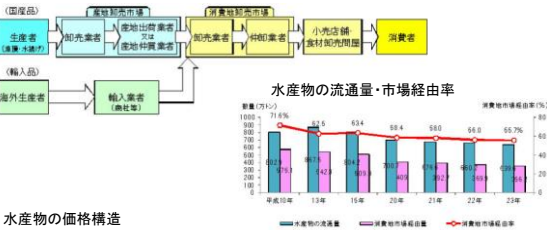


沿岸漁船漁家1人当たりの生産量の推移



31

水産物の一般的な流通経路



32

水産物の価格構造

