

浜の活力再生プラン 取組内容(収入向上策)



漁獲量増大 : 種苗放流、食害動物駆除、雑海藻駆除、
海底耕耘、施肥（堆肥ブロック投入）、資源管理の強化など
新規漁業開拓 : 養殖業、定置網、新たな養殖種の導入など

資源管理しながら
生産量を増やす

品質向上 : 生き締め・神経締め・血抜き等の漁獲後管理の統一、
シャーベット氷活用等温度管理の統一、急速冷凍、
加工法や養殖法の改善・マニュアル化、肉質等の統一、
操業の見直しによる輸送時間短縮など

衛生管理 : 殺菌海水の活用、食中毒対策の徹底など

魚価向上や
高付加価値化を図る

商品開発 : 低未利用魚等の加工品開発など

出荷拡大 : 販売先の見直し、市場統合など

消費拡大 : 直接販売、給食利用、生協等との連携、イベント開催輸出への取組など

商品を積極的に
市場に出していく

北海道 苫小牧市地区（JF苫小牧）

「幻の魚」マツカワカレイ（タカノハ）



種苗放流事業により
安定的な水揚げ



水温を厳格管理の上、
活魚出荷



顧客ニーズにより、
活け締めでも出荷



固形酸素から生酸素に切
り替えたことにより、輸送コス
トが軽減、生残率も向上

「苫小牧市の貝」ホッキ貝(ウバガイ)



市町村別水揚げ日本一



首都圏等への活貝出荷

【徹底した資源管理、衛生管理】

- ・砂吐きの徹底、蓄養時の殺菌海水使用
- ・資源量調査に基づく漁獲制限量の設定
- ・資源量の増大に向けた外敵駆除及び漁場耕耘



J F、青年部、女性部
などによる P R 活動



顧客ニーズに対応し
出荷サイズを統一
漁業者自らが発送作業に協力

漁業者や J F が皆で分析し、課題解決のために何ができるかを考え、取り組みを実践
→ 地元資源の有効活用、顧客ニーズの把握 等

取組1か年目(2014年度)には23%、2か年目(2015年度)には53%、それぞれ漁業所得が向上

静岡県 伊東網代地区 (JFいとう)

浜プラン取組前の課題

- ✓ 魚離れ等による魚介類消費の低迷
- ✓ 高水温や藻食性魚介類の影響による磯焼け
- ✓ 食害哺乳類・魚類による水揚げ量減少
- ✓ 燃油や漁業資材の高騰によるコストの増大



地産地消や魚食普及により
漁業所得の向上を目指す！



浜プランの取組内容

加工品開発

骨肉分離機を導入し、定置網等で水揚げされた魚を新鮮なうち“すりみ”にし漁獲から販売までをマニュアル化し、漁獲量が少なく流通に乗りにくい魚や普段あまり食べられていない美味しい魚を付加価値化。新鮮なサバのみを使用したすりみを“サバ男くん”として商標登録し、更に、2次加工品として、はんぺん、揚げはんぺん、つまみ等の製造販売。

ビジネスマッチング

企業と連携して、サバのすり身を原料にしたナゲット（「いとうナゲット」）を商品化。Fish-1グランプリのファストフィッシュ部門でグランプリを獲得するなど好評を得て、取扱も増加。今後、商品のバリエーションを増やすなどして、さらに拡大を目指す。

地産地消や魚食普及

漁協直営食堂“波魚波”を開店。「伊豆の地魚を食べていただく」をコンセプトに漁獲量が少なく流通に乗りにくい魚や普段あまり食べられていない美味しい魚を積極的にメニューに取り入れ魚食普及に努めている。



今後の展開

- ・外食店や加工業者のニーズに合わせた販売形態の検討。県外への販路拡大にも取り組み中
- ・企業との連携を進め、さらなる取組拡大を目指す



福岡県 糸島市地区（JF糸島）

浜プラン取組前の課題

- ✓ 漁獲量の減少
- ✓ 輸入水産物の増加による魚価低迷
- ✓ 組合員の高齢化と後継者不足
- ✓ 燃油高騰

漁業経営難から脱するため、
魚価向上、消費拡大に取り組む



浜プランの取組内容

サワラ付加価値向上プラン

サワラの名産地、岡山で求められる品質を研究、活〆や水氷冷却など高鮮度処理をマニュアル化し、付加価値化。
「糸島さわら」は岡山市場でも最も高いサワラとして取引される。（キロ約250円高）



マダイPR策プラン

「マダイ漁獲量日本一」を市と連携の上、特産品として全国にPR。イベントへの参加やメディア露出へも積極的に実施。



水産物への興味拡大策プラン

市内小中学校への課外授業「いとしま学」や、職場体験、また学校給食へPRを行い、水産物全体に対する理解を促進。



カキ殻リサイクル コスト削減プラン

焼きガキの殻はJA向けの肥料に、生カキの殻は漁礁として活用し、かかっていた廃棄コストを削減。
（水産庁長官賞 受賞歴あり）



今後の展開

“浜プラン”を広域浜プラン”へ！

福岡県漁連は、糸島の個別の浜プランを福岡の広域浜プランへと進化させるよう取組中

◎ナノバブルなど高鮮度技術の導入とマニュアル化

◎出荷規格の統一化