

全漁連
会長賞

あと30年、漁業で栄える町に

若い力を活かさせ！
漁業の復活で地域再生！



は い だ
早田 地域水産業再生委員会
(JF尾鷲 早田支所)

「限界集落」と呼ばれた町で取組まれたのは、
基幹産業である大型定置網漁業の担い手確保。
いまや各地から集まった若い世代に支えられ、
将来に渡って存続できる地域として再生。

①早田町の大形定置網漁 ②早田港
③水揚げの様子 ④ドローンで撮影した
大形定置網 ⑤新船 第八明神丸
⑥⑦⑧早田漁師塾の様子 ⑨(株)早田
大数の漁師たち
(引用：(株)早田大数ホームページ・
facebook)

基幹産業、大型定置網で不足する次世代の担い手

三重県尾鷲市にある小さな町、早田町は、人口約150人、65歳以上が65%以上を占める*、いわゆる「限界集落」だ。平成22年、町の再生を目指し、産学官が連携して立ち上げた『ビジョン早田実行委員会』の取組みの要は、町の基幹産業である大型定置網漁業の再生だった。乗組員の高齢化、後継者の不足など、次世代の担い手の確保に地域全体で取組むことが求められていた。
(※平成29年12月末日現在)

長期型研修『早田漁師塾』で若返りを実現

1ターン・Uターンで若者を確保するために考案されたのが、4週間の長期に渡って住込みで行われる研修プログラム『早田漁師塾』だ。一般的な体験漁業は数日間と短い場合が多く、受講者は内容の習得ができない上、開催者側のケアも不十分なものになってしまう。理想ではなく現実の漁業・漁村生活をじっくりと知ってもらうことが町への定住を促し、末永く漁業に取組んでもらうために必要だと考えられた。

早田漁師塾の開設後、この地で

大型定置網漁業を営む(株)早田大数には、1ターンを中心に若者が集まり始め、また、彼らが呼び水となってさらに若い世代を呼び寄せた。現在、乗組員の半数を超える20人を40代以下の若い人材が占めるようになっている。

担い手対策の他、新たな技術や取組にも積極的だ。大型定置網漁では、モニタリングシステムを導入。魚群探知機・水温計を搭載した漁具を海上に設置し、出港前に情報を収集している。漁船の大型化にも取組み、合わせて手動式の活魚締め処理機を導入して、ブリなどの活締

め出荷により魚価向上を実現した。なお、これらにはQRコード付きのタグが付けられ、そこからfacebookを通して消費者と生産者を直接つなぐ画期的な挑戦も進めている。

資源管理の意識も高い。小型魚を保護するため箱網の目合いを調整したり、混獲したヨコワの放流後の生存率を高めるためエアレーションを強化したり、将来に渡って漁業を継続するための配慮が行われている。

早田町の漁業では、担い手、体制、資源、全てにおいて将来を見据えた取組が進められている。

町の存続のために、全ての関係者が手を取り合った

早田地区での取組みは、漁業に関わる全ての地域が課題とする担い手対策に風穴を開けるものだ。だがそれ以上に、基幹産業である大型定置網の立て直しによって、地域を存続させることに焦点が置かれている点が欠かせないポイントだ。研修者を受け入れる現地の住民や、丁寧な教育を心掛けるベテラン漁師、また制度的な支援を行う自治体など、地域に関わる全ての関係者の協力が実現した成果だ。

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「限界集落化していた地域が、自発的に取組み、高齢者が若手を迎え、新船建造などの取組により、これから数十年先も漁業が続けられるような環境を整えた。」
「今まで地域の中で発言する機会がなかった人たちが動き出した点で評価でき、取組体制で多くの人が連携したというところでポイントが高い。」

再生委員会 情報

●委員会名：早田地域水産業再生委員会 ●代表者：岩本 芳和
●構成メンバー：尾鷲漁業協同組合 早田支所、ビジョン早田実行委員会、(株)早田大数、三重県漁業協同組合連合会、尾鷲市 等
●対象地域：尾鷲市早田町 ●対象漁業：大型定置網漁業、小型定置網漁業、一本釣り漁業 等

浜プラン詳細



全漁連
会長賞

市場流通から、6次産業化へ
消費者の視点で再構築！
一貫した生産・加工体制！



のう いといがわ
能生・糸魚川地区
地域水産業再生委員会
(JF上越)

市場流通中心の経営から脱却
するために

平成18年に4漁協が合併して誕生した上越漁業協同組合。その経営は、従来からの鮮魚の市場流通に負うところが多く、水揚げが多い場合には魚価が下がってしまうことが課題になっていた。そこで、加工事業の強化が目指され、施設整備が進められたほか、平成24年には加工品ブランド『糸魚川のごっつお』を商標登録するなど取組まれたものの、事業計画の実効性の難しさなどから、ほぼ休止状態にあった。

浜プランの策定をきっかけに、改め

て生産から加工・販売の各部門を一貫して運営することが目標として掲げられた。

生産～加工を一貫した体制で再構築

平成27年、青年部など若手メンバーを中心に加工企画員会が再発動。事業計画の策定にあたっては、SWOT分析やPDCAサイクルの確認など、マーケティング手法が多分に取り入れられた。

加工原料として使用されたのは、特産であるベニズワイガニやニギス、マダイのほか、低未利用魚を用いること

表彰選定委員会でのコメント（一部抜粋）

「リーダーの存在が大きく、地域全体が一体に取組んでいるところを評価。」
「大漁漁獲時の鮮魚の価格下落という多くの地域で抱える問題を克服するための一つの模範となりうる点で受賞につながった。」



休止状態にあった加工事業の立て直しをはかるため、若手漁業者が立ち上がった。マーケティング視点から体制の見直しを進め、新商品『糸魚川のごっつお 昆布メ』が誕生。

①糸魚川のごっつお 真鯛昆布メ ②昆布メシリーズの一部 ③たもすくい漁 ④直売所 ⑤加工場での様子 ⑥サザエファームでの様子 ⑦セリの様子 ⑧セリ見学

で、収益性の高い事業が目指されることになった。漁業者は魚に傷がつきにくい「たもすき」で漁獲し、シークーラーにより高い鮮度で水揚げ。衛生面を考慮し、市場には滅菌海水装置を設置し、「魚臭くない市場」でのセリが行われている。加工用原料は、高い鮮度を保つため水揚げ後すぐに加工工程に入る。鱗・内臓処理やフィル・切り身加工などの作業室はそれぞれが独立し、衛生面の配慮を怠らない。ドリップしにくい高品質冷凍が可能な3Dフリーザーで冷凍し、真空パック、検品を経て出荷という流れが整えられた。

『糸魚川のごっつお 昆布メ』は、マダイ、ホウボウ、カワハギ、マツガレイ、ナンバンエビなどの昆布メがラインナップされる主力商品。一般家庭向けの商品として販売を始め、品質と味の高さが認められながら販路を拡大し、昨年には「いいがわ6次化フェア2017」で入賞を果たした。

加工事業の強化に加え、消費者との接点を増やすための、観光業との連携にも積極的だ。セリの場に見学台を設置し観光客を誘致、地元観光協会と連携してツアーにも組み込むほか、夏にはサザエの潮干狩り体験も開催。隣接する道の駅の直売店

でお土産を購入できるような流れも作っている。

マーケティング視点で加工事業を再構築

若手漁業者たちによって立て直しが進められた加工事業の特徴は、抜き添えてマーケティング視点だ。課題の抽出から収益性の確保、ニーズに適した商品開発、販促活動と合わせた販売チャンネルの構築など、消費者目線から戦略的な事業構築を進め、漁業所得の向上を実現している。

再生委員会 情報

- 委員会名：能生・糸魚川地区地域水産業再生委員会 ●代表者：磯谷 光一
- 構成メンバー：上越漁業協同組合、糸魚川市産業部商工農林水産課
- 対象地域：能生漁港、筒石漁港、鬼舞漁港 等 ●対象漁業：小型底曳網漁業、刺網漁業、釣・延縄漁業 等

浜プラン詳細



農林中金
理事長賞

地域の産業とともに成長を
「食べられない魚」も活かす。
観賞用魚の輸送販売！



くにがみ
国頭地区 地域水産業再生委員会
(JF国頭)

定置網にかかる食用外の魚の活用を

国頭漁業協同組合の定置網漁は、平成元年の台風で定置網が大破して操業を停止していた過去がある。紆余曲折を経て、平成24年に操業を再開し、メ・裁きや売り方の工夫などによって順調に推移してきたものの、近年の燃油・資材の高騰などにより、自営の定置網漁業は厳しい経営状況にあった。そこで検討されたのが、当初、食用の魚のみを販売していたことから、定置網にかかる食用以外の魚を活用することだった。沖縄の美しい海と回遊する魚の特徴から、観

賞用魚販売への挑戦が始まった。

観賞用、食用、活魚出荷に活路を見出す

主に定置網にかかるサメ・エイ類や熱帯魚を観賞用魚として販売するために相談を持ちかけたのが、当再生委員会のオブザーバーであり、沖縄美ら海水族館を運営する(一財)沖縄美ら島財団だ。お互いの利害が一致したことから業務提携を進め、第一弾として韓国の水族館へ、次いで名古屋、大阪、東京都と国内の主要水族館への販売が行われた。財団側は魚を傷付けずに捕獲する

全国でも珍しい観賞用魚の出荷販売。水族館を運営する外部組織のノウハウと漁業の知恵を融合させ、様々な事業を展開。地域産業全体に大きな効果をもたらしている。

①②③④⑦観賞用魚の出荷作業の様子
⑤出荷される観賞用魚
⑥蓄養生質での作業の様子
⑧定置網漁の様子
⑨漁協直営の国頭港食堂

方法や輸送時の水質管理などの技術ノウハウを提供。一方、漁業者側は時期や漁場ごとに獲れる魚を把握していることから、消費者が求める観賞魚の漁獲を援助する役割をもった。好調な販売をさらに増進させるため、平成27年10月、国頭漁業協同組合と沖縄美ら島財団との共同出資で、観賞用魚の捕獲・蓄養・輸送・販売を行う子会社、OKINAWA SAKANA COMPANY(OSC株)を設立。観賞用魚販売に加えて、食用の活魚販売、水槽のリース・管理事業など独自性のある事業を展開している。OSCの設立に先立って、活魚出荷

のノウハウを活かし、平成26年4月、定置網漁業で獲れた食用魚を漁獲されたその日に提供する直営食堂「国頭港食堂」をオープン。鮮魚では味わえない新鮮さを売りにした料理が好評を得ている。さらに、食用の活魚を水槽リースとパッケージにして県内各飲食店等に提案をおこない、需要の拡大を進めているところだ。その他、定置網漁体験ツアーなど観光業にも参画するなど、多方面で事業を拡張し、地域産業に大きな影響と効果をもたらしている。

漁業だけでなく、周辺の産業にも経済効果を

定置網漁業が再開されて以降の取組は、全国でも稀に見る観賞用魚の輸送・販売事業、地元財団との共同出資による子会社設立、居酒屋チェーンの展開など多様な産業に事業を展開していることが特徴だ。その背景には、地元水族館や民間企業、バックアップ役としての県など行政の存在があり、広く地元関係者との連携を進めていることが、取組みの推進力になっている。

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「取組のすべてがつながっている点、組合員・組合も参加している点が評価につながっている」
「周辺産業への連携・貢献が高く評価される」

再生委員会 情報

- 委員会名：国頭地区地域水産業再生委員会 ●代表者：大嶺 嘉昭
- 構成メンバー：国頭漁業協同組合、国頭村、国頭村商工会、国頭村観光物産株式会社
- 対象地域：沖縄県国頭村 ●対象漁業：定置網漁業、追込漁業、一本釣りの漁業、モズク養殖、イカ漁業 等

浜プラン詳細



水連
会長賞

若手漁業者の発想を活かす

新・ご当地グルメ開発と
ブルーツーリズムで活力！



こどもり
小泊 地域水産業再生委員会
(JF小泊・JF下前)

若手漁業者を中心に、行政職員も含めて構成された『中泊活ハマクラブ』。若い発想による活動が、地域に大きな経済効果をもたらしている。

①ウスマバル ②中泊活ハマクラブ ③中泊メバル膳 ④メバルチン！ ⑤活ハマまつりでの様子 ⑥活ハマまつりでの様子 ⑦網外し体験ツアーでの様子 ⑧製氷庫見学の様子
(引用：中泊メバル料理推進協議会ホームページ)

若い力で高齢化漁業に歯止めをかける

業界全体を悩ませる燃油や資材の高騰は、青森県 中泊町 小泊地域でも同様の課題だった。また、この地で漁業を営む小泊・下前の両漁協では60歳以上の漁業者が7割を超え、今後の漁業の発展のためには、高齢化に歯止めをかけ、若い人材の確保と育成が必要だった。

この状況を打破し、地域活性化を目指して、平成25年、若手漁師と漁協・行政の職員など、総勢23名で構成された『中泊活ハマクラブ』が発足した。

新・ご当地グルメ『中泊メバル膳』の誕生

取組みが大きく飛躍したきっかけは、平成28年の北海道新幹線開業だった。観光客の誘致を目指して、中泊ならではの商品企画が進められ、この地で獲られる「津軽海峡メバル」(ウスマバル)を丸一尾使ったご当地グルメが開発されることになった。漁協・飲食店・中泊町が連携する場、「中泊メバル料理推進協議会」を発足し、おもてなし膳『中泊メバル膳』が完成。新幹線開業前の平成26年7月から町内の飲食店での

提供を開始した。積極的なPRの甲斐もあり、平成29年末までに50,000食に迫る販売実績を記録、その経済効果は2億円に上るとも試算され、地域活性化に大きな効果をもたらした。また、中泊メバル膳の好評を受け、電子レンジ調理で煮付けを楽しむ加工品『中泊メバルでチン！』(通称：メバルチン！)も開発するなど、事業を展開中だ。

若手漁業者の発想によるブルーツーリズム

中泊活ハマクラブは、津軽海峡メバルの販売促進のため、イベントの

開催などブルーツーリズムに注力。平成26年から『津軽海峡メバル』網外し体験ツアーを夏期に開催。メバルの網外し体験後にはメバル料理が楽しめるうえ、ウスマバル1尾のお土産付きで、昨年までに計18回開催し、観光客の誘致に貢献している。また、地域はもちろんのこと、漁業者をも元気づけることを目的に、イベント『活ハマまつり』を定期開催している。その他にも多彩なイベントを自分たちで企画・立案することで、若手漁業者内の地域に対する愛着が増し、前向きな発想を生み出すといった成果も得られている。

若手を育てる環境が、前向きな発想を生む

小泊地区の浜ブランでは、若手漁業者を中心に組織された『中泊活ハマクラブ』の存在がキーになっている。販促・PR活動を通じて、若い漁業者を育てる風土が出来上がり、当初23名だったメンバーは、現在、20代の若者を中心に45名にまで増加し、若い発想による地域活性化のための活動が生まれている。「漁業者よし、漁協よし、地域よし」の「三方よし」の浜ブランが着実に浜に活力を与え始めている。

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「リーダーの存在が大きく、地域全体が一体に取組んでいるところを評価。」
「大漁時の鮮魚の価格下落という多くの地域で抱える問題を克服するための一つの模範となりうる点で受賞につながった。」

再生委員会 情報

- 委員会名：小泊地域水産業再生委員会
- 代表者：成田 直人
- 構成メンバー：中泊町、小泊漁業協同組合、下前漁業協同組合 他
- 対象漁業：各種定置網漁業、各種刺網漁業、一本釣り、イカ釣り・サリカ光力利用敷網漁業 等

浜ブラン詳細 (小泊) 浜ブラン詳細 (下前)



漁濟連
会長賞

ブランドづくりのためのニーズ収集

日本一の海苔を生んだ、

徹底した品質追求！



かわち 河内地区 地域水産業再生委員会 (JF河内)

海苔への評価が、漁師のやる気に影響

熊本県有明海の沿岸で行われる海苔養殖は、年間生産額100億円にもなる県の主要産業だ。だが、「有明海産」ブランドの恩恵を受ける面もある一方、佐賀県や福岡県に比べると、熊本の海苔は知名度が低く、入札価格も低い傾向にあった。単価の低迷に加え、色落ち被害や燃油高騰と莫大な設備投資により、地区の経営が厳しくなるにつれ、漁業者のやる気も失われていき、悪循環は明らかだった。

求められる海苔の品質を、徹底的に追及

「同じ有明産なのに、何が違うのか、どう違うのか、何を改善したらよいか。」河内漁業協同組合でまず取り組んだのは、漁協職員指導のもと若手生産者が改めて海苔商社から意見をもらうことだった。情報収集を目的に5年間で約30社を訪問、改善点を生産者と共有し、以降の活動方針となる『河内海苔作りの基本方針』を作成した。網の干出時間の統一など、生産・加工・衛生管理に関する遵守項目を規定した結果、海苔の質・等級がそろい、ロットもままと

全国最高値の海苔ブランドが成長のために必要としたことは、徹底した消費者ニーズの収集、生産指針の策定、全メンバーへの共有、そして改善への熱意。

- ①河内地区 海苔養殖場
- ②最高値の塩屋一番
- ③摘採の様子
- ④商社訪問時の様子
- ⑤海苔抄き
- ⑥味検査の様子
- ⑦塩屋一番
- ⑧塩屋の研究会
- ⑨船津地区の後継者たち
- ⑩船津一番
- ⑪勉強会の様子
- ⑫販売イベントの様子

るようになった。

さらに、従来の製造方法を見直し、養殖現場から加工現場において、味のある美味しい海苔作りを生産者全員で目指し、入札会毎に求められる海苔を出品し、情報発信を行った結果、河内地区の入札単価向上につながった。

また、熊本の高海苔は全量が共販されているが、福岡のある商社を訪問した際、多くの在庫を抱えている現状を知り、「これでは次の年に買ってもらうことはできない」と気付いた。そこで、商社から海苔を買戻し、独自ブランドで商品化することを思い立つ。ブラ

ンド商品『塩屋一番』『船津一番』『輝』には、生産者の顔写真が入れられ、イベント等で試食を重ねるにつれ、その質の高さが知られるようになっていった。地元菓子メーカーとの商品開発の話も舞い込むなど、努力が実り始める。

ついに平成28年、『塩屋一番』が乾のり初入札会で国内最高値を付ける。そして翌平成29年の入札会でも最も高い評価が得られた。その要因には、海苔のブランド規格として、従来の見た目(黒さ、つや、穴の有無など)に加え、特に「味、香り、柔らかさ」を重視した味検査基準を独自

に新設したことがある。商社からの情報収集を踏まえ、消費者ニーズに適した方針を策定し、全生産者がそれに専念した結果だった。

地域全体に広がる改善の熱意

海苔の評価が格段に上がったことにより、所得向上への効果、地域への経済効果には絶大なものがあった。将来への危機感から、自分たちに足りないことへの意見に真摯に耳を傾け、改善を続けた成果だ。漁協と若手漁業者が連携して進めた取組は、その熱意が地域全体に広がっている。

表彰選定委員会でのコメント (一部抜粋)

「全体的な評価も高く、漁業所得に大きな向上が見られる。」
「安定的な収益性が見込まれるものと見える。2年連続で最高値を付けた『塩屋一番』が、商社と積極的に進めるなど、目を引く部分がある。」

再生委員会 情報

- 委員会名：河内地区地域水産業再生委員会
- 代表者：川崎 武克
- 構成メンバー：河内漁業協同組合、熊本市、熊本県漁業協同組合連合会
- 対象地域：熊本県熊本市西区河内町
- 対象漁業：刈養殖業、網漁業、採介漁

浜プラン詳細

