

4. 県外他地域の取組

4-1. 調査概要

浜田漁港の活性化を図るために、他地域における取組を WEB・文献等を通じて調査した。調査に当たっては、地域が主体となって漁港施設等を活用している取組に焦点を当て、浜田漁港の活性化に向けた施策を推進する上で、参考となる点を整理した。

■ 漁港・市場機能の強化に関する取組

都道府県	市町村	実施主体	取組概要
新潟県	糸魚川市	上越漁業協同組合	若手漁業者が中心となり、生産から加工・販売の各部門を一体的・計画的に運営し、未利用魚等による新たな加工品の開発・販路拡大・3Dフリーザー等を整備。セリの見学台を設置し、観光協会と連携したツアー等の受入れや、道の駅に漁協加工商品の直売所を開設。

■ 集荷・販売力の強化に関する取組

都道府県	市町村	実施主体	取組概要
新潟県	糸魚川市	シーフードカンパニー 能水商店	イクラを取り除いた後に廃棄される鮭の問題解決として、海洋高校生が魚醤を開発。この商品を利用して地域貢献をしたいとの思いから、高校同窓会と市が連携し、平成27年4月に会社を設立。高校生がイベントへの出展販売や小売店への営業、魚醤レシピ開発等を実施。
福岡県	豊前市	豊築漁業協同組合	漁船から直接仕入れた魚を提供する「漁師食堂うのしま豊築丸（レストラン）」や、直売所で購入した魚介類を持ち込む海鮮バーベキュースペース等、地元産にこだわる。直売所「四季旬海 buzen」では、漁師がそれぞれ自慢の魚介類を対面にて販売。漁港に立地する利点を生かし、店内にイケスを設置し、活きたままの魚も取り扱う。魚はさばくこともでき、さばきの担当は、地元の女性が担う。
徳島県	小松島市	和田島漁業協同組合 女性部	食堂「網元や」の運営（改装計画・メニュー考案・PR 情報発信・仕入れ・調理・接客等）を漁協女性部が担当。漁業者が直接販売することで、県産ブランド「阿波ちりめん・しらす」の消費拡大やブランド力の維持向上に繋がり、漁村の活性化の核となる拠点となっている。

■ 観光及び地域活性化の推進に関する取組

都道府県	市町村	実施主体	取組概要
富山県	魚津市	魚津漁業協同組合	厄介ものだが大量に漁獲されるウマヅラハギのブランド化に平成 20 年から取り組む。品質管理を徹底し、大きさにより呼称を代える等ウマヅラハギをブランド化。市内飲食店と連携し、和洋中のメニューを開発し提供。普及促進活動として、料理教室の開催や地元小学校の給食で提供。
広島県	三原市	三原市漁業協同組合	道の駅「みはら神明の里」内に、タコ天等加工品の販売コーナーを設置。平成 26 年に市の特産品として「三原やっさタコ」の商標権を取得。伝統あるタコ漁の認知度を高めるための水産教室やタコ漁体験の開催、学校給食の食材として提供。
愛媛県	今治市	大浜漁業協同組合女性部	天然真鯛『来島鯛』を中心とした大浜で水揚げされる魚介類を使ったメニューを開発。平成 28 年 9 月、来島海峡でもまれた「真鯛」のふる里にという由来で命名した加工直販施設「浜の台所『潮里（しおり）』」をオープン。「潮里」では、魚介類を使ったメニューを提供。地元のデイサービスへの出張販売やスーパーへの納品も行う。
熊本県	天草市	天草地区漁業士会	天草の 2 市 1 町の漁業士 39 名で組織。魚食普及に向け、平成 25 年より一般公募による複数回参加型のお魚さばき方教室を実施。平成 22 年から地元小中学・高校生を対象の漁業体験教室を年 3 回程度実施。
長崎県	対馬市	峰東女性部キッチン	平成 22 年より漁協女性部員による峰東女性部キッチンが発足。地元定置網で漁獲された魚介類を原料とした給食用水産加工の製造・販売を開始。品質の確かさが認められ、現在は島内の全小中学校 41 校の給食や 4 ヶ所の保育所でも採用。学校給食での地元水産物の使用回数は、平成 20 年は 16 回であったが、発足後の平成 23 年以降は約 500～700 回/年まで増加。
高知県	安芸市	安芸釜あげちりめん丼楽会	じゃこの聖地として安芸市を全国へ P R するため、じゃこに特化したイベント「じゃこサミット」を開催。毎月 15 日を「じゃこの日」として、保育園・小中学校の給食にじゃこ料理を提供。地元高校生に企画立案、イベントへの協力、新商品の提案等への参画を依頼。また、出前授業や高知大学による講演を実施。

4-2. 考察

先述した各種事例をもとに、浜田漁港の活性化を検討する上で、考慮すべき事柄について、3つの項目に分けて整理する。

①管理運営体制の強化による付加価値向上（漁港・市場機能の強化）

上越漁業協同組合（新潟県 糸魚川市）では、若手漁業者が中心となり、生産から加工・販売の各部門を一体的かつ計画的に運営する体制を整備しており、未利用魚等による新たな加工品の開発、販路拡大、3Dフリーザー等の整備やセリの見学台を設置し、観光協会と連携したツアー等の受入れや、道の駅に漁協加工商品の直売所を開設している。

今後、新たな施設を整備する上では、他事例を参考としながら、衛生管理水準の確保をはじめとして、水産物の陸揚げから加工・流通・小売までの一貫した管理運営体制を構築することにより、水産物の付加価値向上を図る必要がある。

②高鮮度の「水産物」販売を通じた魅力づくり（集荷・販売力の強化）

地産地消の推進や集客施設の賑わいづくりに向け、道の駅阿武町（山口県阿武町）では、定置網で獲れた水産物を仕入れ販売できる体制を整備し、当日の朝に獲れた新鮮な魚介類の販売を毎日行っている。

また、道の駅むなかた（福岡県宗像市）では、鮮魚コーナーにおいて、1時間以内に水揚げされた新鮮な魚を、水揚げした漁師名と併せて陳列するという工夫を行っている。さらに、道の駅のホームページ上で、「鮮魚・水産物の入荷状況」を毎朝更新しており、情報発信にも力を入れている。

加えて、三原市漁業協同組合（広島県三原市）では、地元産のタコのブランド化を図り、「三原やっさタコ」の商標権を取得している。さらに、伝統あるタコ漁の認知度を高めるための水産教室やタコ漁体験事業を実施する等、「三原やっさタコ」ブランドの知名度向上とともに、他の魚種の販売増加にも尽力している。

新鮮な魚介類を消費者に届ける上では、漁業関係者との緊密な連携を図り、旬の水産物をスムーズに仕入れ・販売できる仕組みを整備する必要があるほか、ブランド戦略の構築やインターネットを活用した情報発信等も重要であると考えられる。

■ 「鮮魚・水産物の入荷状況」

本日の水産物の入荷状況

令和元年 9月30日(月)

【鮮魚類】

マダイ・アナゴ・カワハギ・サザエ・ヒラス切身・茹でタコなど

【海藻類】

おすすめ! 味付け沖縄モズク、ところんも販売しております。

湯通し塩蔵わかめ、湯通しアカモク、塩もずく

※地島産あかもく 110g 250円販売中

※大島あかもく 100g 250円販売中



カワハギの入荷量が増えました〜♪

③食育・魚食普及活動の推進（観光及び地域活性化の推進）

シーフードカンパニー能水商店（新潟県糸魚川市）では、地元高校生とともに魚醤の商品開発から販売までを一貫して行い、地元食材の販売促進につなげており、魚醤の需要増加に伴い、パート従業員の雇用が増加している。

天草地区漁業士会（熊本県天草市）では、小学生から高校生を対象に漁業体験教室を開催し、漁業に興味を持った参加者（高校生）が水産加工場でアルバイトとして活躍している。

また、峰東女性部キッチン（長崎県対馬市）では、給食用水産加工品の製造・販売を行い、学校給食での地元水産物使用回数が飛躍的に増加している。

水産加工業に関わる雇用創出・後継者育成においては、学校給食や体験教室の開催等を通じ、子ども向けの普及活動を継続することで、水産業への関心・需要の拡大を図ることが重要となる。