

南房総市外房漁村再生計画

平成30年3月

千葉県南房総市

目次

1. 南房総市外房地域における漁業の現状と課題.....	1
1-1 外房地域の地理的特性.....	1
1-2 外房漁村地域の現状と課題.....	2
(1) 人口について.....	2
(2) 産業について.....	3
(3) 観光業について.....	4
(4) 水産業について.....	5
2. 外房漁村地域再生のための基本的な考え方.....	14
2-1 外房漁村地域の地域資源の整理.....	14
2-2 外房漁村地域の再生に向けた基本方針.....	15
2-3 外房漁村地域の将来像.....	15
2-4 外房漁村地域の再生に向けた基本戦略.....	16
2-5 外房漁村地域の再生に向けた施策体系.....	18
3. 外房漁村地域再生のための具体的な施策.....	19
3-1 漁業環境の整備による水産資源の維持・強化.....	19
(1) 定置網漁業の強化.....	19
(2) 磯根漁業の強化.....	21
(3) 水産資源の活用の強化.....	23
3-2 水産業と観光業等の連携による地域の魅力向上.....	24
(1) 水産物の飲食・宿泊施設等での取り扱い強化.....	24
(2) 外房漁村地域の水産物のブランド力強化.....	26
3-3 具体的な施策の実施スケジュール.....	29

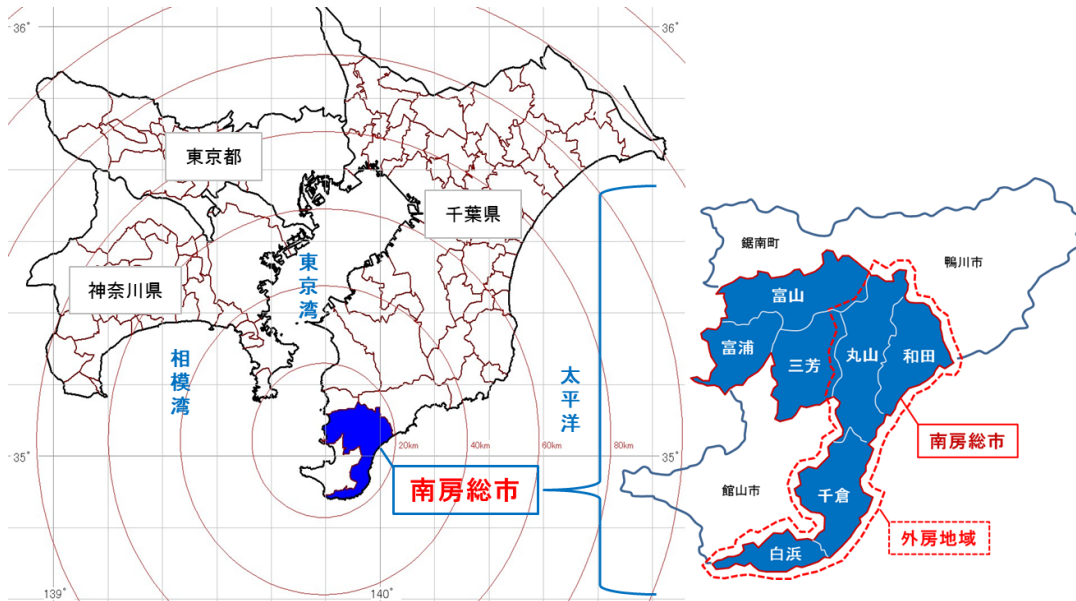
1. 南房総市外房地域における漁業の現状と課題

1-1 外房地域の地理的特性

千葉県房総半島の南部に位置する南房総市は、東京から100km圏に位置し、平成9年に開通した東京湾アクアラインを通れば、時間距離95分程度に位置している。首都圏から近いという地理的特性から観光業も発展してきた地域である。

また、西側を東京湾、東側及び南側を太平洋に囲まれ、沖合を流れる暖流の影響で冬は暖かく夏は涼しい海洋性の温暖な気候に恵まれた地域である。温暖な気候を生かしたビワや温州ミカンなどの果樹、アイリス、キンセンカ、カーネーションなどの花卉、野菜など園芸が盛んであるほか、全国有数の浅海漁場である内房地域にあたる東京湾や外房地域にあたる太平洋側は磯根資源や回遊性の魚類など、多種多様な魚種に恵まれ水産業が盛んな地域となっている。

外房地域は、南房総市の太平洋側の地域である丸山、和田、千倉、白浜地区となっており、漁業を中心に、農業、観光業なども発展してきた地域である。



【南房総市と外房地域の位置】

【外房地域の各地区の特徴概要】

地区	特徴
丸山地区	日本酪農発祥の地として有名であり農業を基盤として発展してきた地域である。
和田地区	日本で5力所しかない捕鯨基地の1つの和田漁港が所在し、現在でも年26頭のツチクジラが水揚げされている。
千倉地区	冬に春の花が咲くことで有名で、観光客も花摘みに訪れる地域であるが、大小8つの漁港があり水産業の盛んな地域である。
白浜地区	房総半島の最南端で変化に富んだ海岸の岩礁で海女によるサザエやアワビ漁が盛んな地域である。

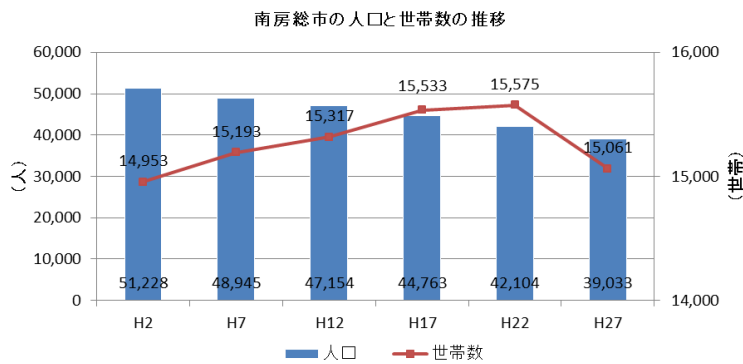
1-2 外房漁村地域の現状と課題

(1)人口について

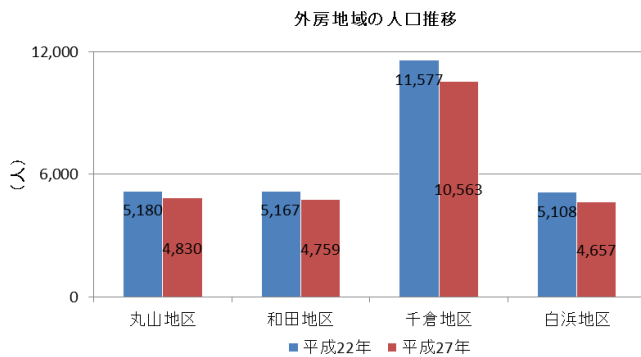
■ 少子高齢化による生産年齢人口の減少による地域活力の低下が懸念されている。

南房総市の人口について、平成 27 年国勢調査によると全体で 39,033 人となっている。この内、外房地域の人口は 24,809 人(丸山 4,830 人、和田 4,759 人、千倉 10,563 人、白浜 4,657 人)となっており 63.6%の市民が外房地域に居住している。平成 22 年の外房地域の人口と比較すると、2,223 人減少しており、人口の減少が懸念される。

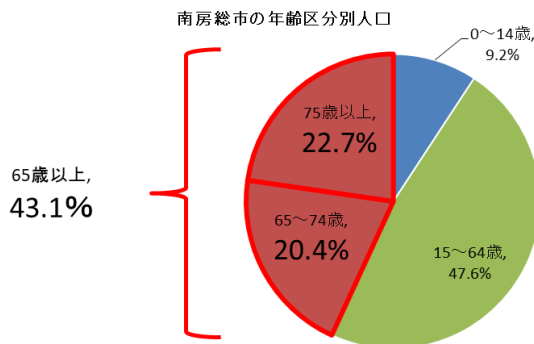
南房総市の年齢区分別人口を見ると、年少人口 3,608 人(9.2%)、生産年齢人口 18,591 人(47.6%)、老年人口 16,834 人(43.1%)となっており、生産年齢人口の減少による地域活力の低下が懸念される。



出典：国勢調査(H27)



出典：国勢調査(H22・H27)



出典：国勢調査(H27)

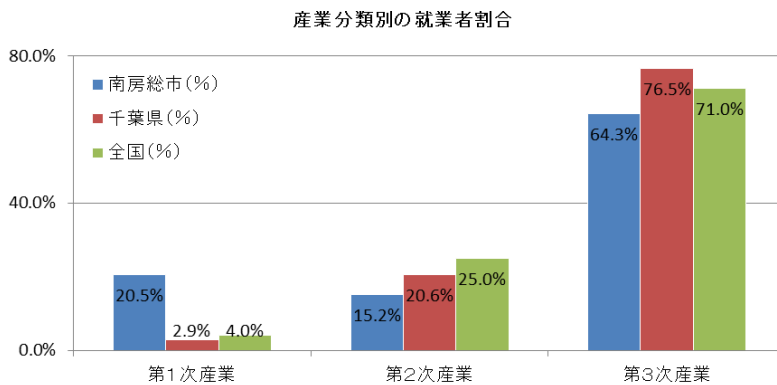
(2) 産業について

- 第1次産業の就業者割合が多い地域となっている。
- 豊富な水産資源に恵まれた地域であり、水産業が主要な産業の1つである。

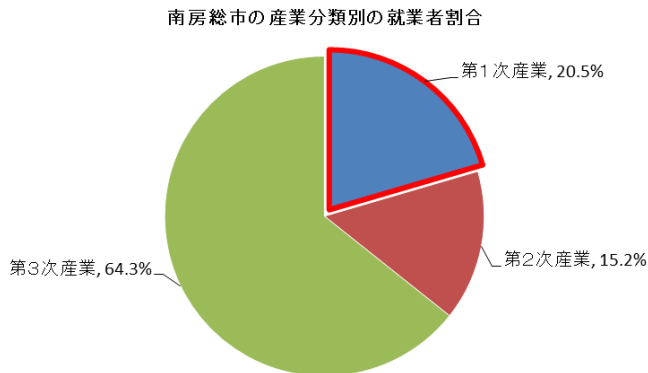
南房総市の産業分類別の就業者割合について、平成27年国勢調査によると第1次産業が20.5%(3,882人)、第2次産業が15.2%(2,883人)、第3次産業が64.3%(12,192人)となっており、千葉県内や全国と比較しても第1次産業の就業者割合が多い地域となっている。

外房地域においては、沖合いを流れる黒潮の恩恵を受け、魚介類や海藻等の資源に恵まれ、県内の水産業の中心的地域として、漁船漁業や定置網、採貝藻漁業などが地域の産業として重要な位置づけとなっている。

また、地域の豊富な自然的資源を活かした観光産業も重要な位置づけとなっており、南房総市の総合計画においても、地域産業と観光との有機的な連携を図るという視点に立ち、地域の魅力を活かした観光のメニュー化、観光拠点の整備・拡充を図っていく必要性が記載されている。



出典：国勢調査(H27)



出典：国勢調査(H27)

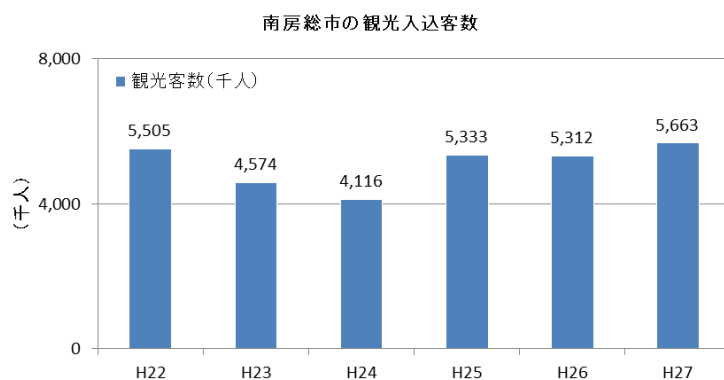
(3)観光業について

- 南房総市は、毎年 500 万人以上の観光客が訪れる。
- 市内に国内最多となる 8 つの道の駅、リゾートホテル、民宿、飲食店等が多数存在する。
- 砂浜、灯台やお花畑等の観光資源が豊富に存在する。
- 市内に訪れた観光客を外房地域にいかにか呼び込むかが課題となっている。

南房総市には、8つの道の駅が存在し、観光・地域振興の拠点となっている。道の駅とみうら枇杷倶楽部は、全国モデル道の駅にも選定されており、地域特産のビワを使った商品開発・販売を行うことで生産農家の経営安定に貢献している。海岸沿いには大型リゾートホテルが並び、同時に家族経営の民宿や飲食店が多数存在するほか、夏の海水浴や冬から春にかけての花狩り・果物狩りができるなど、観光業は主要な産業の1つとなっている。

地区	特徴
丸山地区	日本酪農の発祥の地であり、寺巡りもできる。
和田地区	広い砂浜と長い海岸線が美しく、多くのサーファーが訪れる有名なスポットとなっている。和田浦海水浴場は、日本の海水浴場百選にも選ばれているほか、花嫁街道ハイキングコースも人気となっている。
千倉地区	アワビ・イセエビの宝庫として知られ、1年を通じて旬の海の幸が味わえる。白間津のお花畑は、広大なお花畑となっており花摘みも楽しめる。
白浜地区	「海女のまち」として有名で、アワビ、イセエビ、サザエ等の海の恵みが味わえる。野島埼灯台や南房総白浜海女祭りなど観光客の訪れやすいスポットやイベントも存在する。

また、南房総市の平成 22 年以降の観光入込客数は、東日本大震災等の影響により平成 23 は減少したが、平成 25 年以降は 500 万人を上回っている。毎年 500 万人以上の観光客が、南房総市の自然や農林水産物などを求めて訪れており、道の駅等が地域の拠点となり観光客の受け皿となっているが、内房地域からのアクセス性が低く、いかに外房地域へ観光客を呼び込むかが課題となっている。



出典:南房総市統計書



出典:南房総市 HP

(4)水産業について

①東安房漁業協同組合

■東安房漁業協同組合は、外房漁村地域全体の共同漁業権免許を受けた漁協である。

南房総市には、内房地域に岩井富浦漁業協同組合と外房地域に東安房漁業協同組合が存在する。東安房漁業協同組合は、平成23年に外房地域の4漁協(和田町、房州ちくら、白浜町、天津小湊)が合併して誕生した漁協である。南房総市と鴨川市をまたいだ漁協となっており、和田地区、千倉地区、白浜地区が南房総市に所在し、天津小湊地区は鴨川市に所在する。千葉県内においても最大規模の漁業組織となっている。

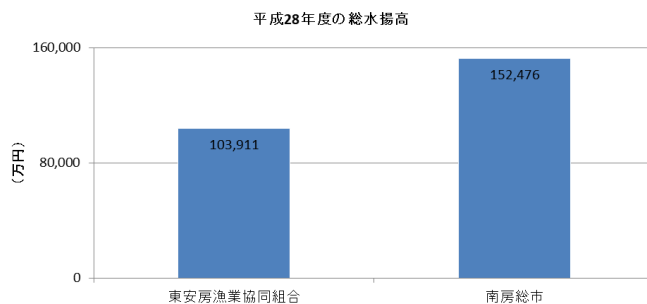
②水揚高

■東安房漁業協同組合は、南房総市の約7割の水揚高がある。

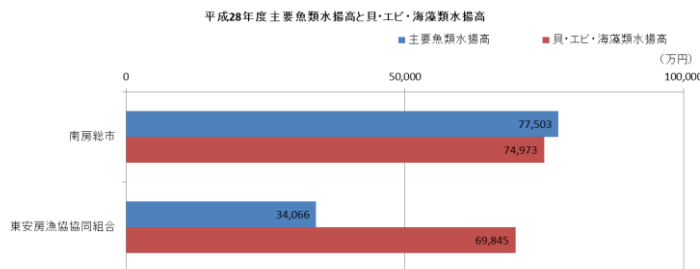
■東安房漁業協同組合の水揚高は、減少傾向にあるが、近年は横ばいとなっている。

平成28年度の南房総市全体の水揚高は、主要魚類水揚高が7.8億円、貝・エビ・海藻類水揚高が7.5億円となっており、総水揚高15.2億円となっている。東安房漁業協同組合¹の総水揚高は、主要魚類水揚高が3.4億円、貝・エビ・海藻類水揚高が7.0億円となっており、総水揚高10.4億円となっている。

東安房漁業協同組合が、南房総市の貝・エビ・海藻類水揚高の大部分を占めており、外房地域は磯根漁業が盛んであることがわかる。



出典:南房総市の水産(H29)

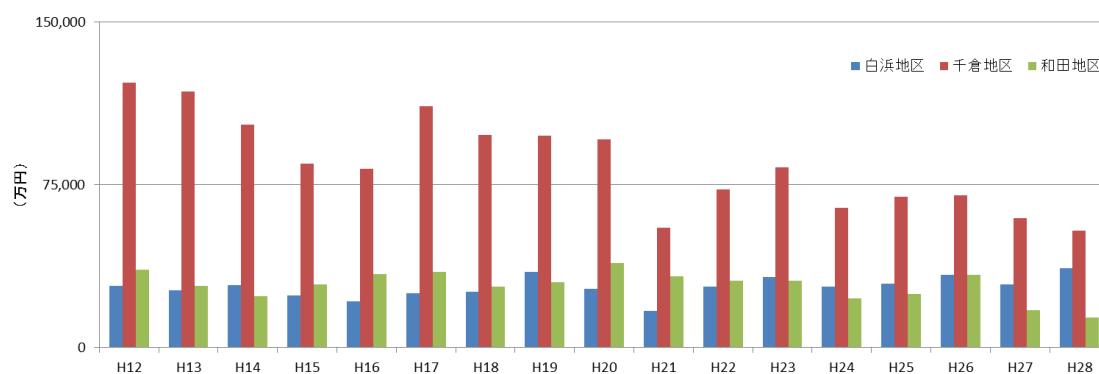


出典:南房総市の水産(H29)

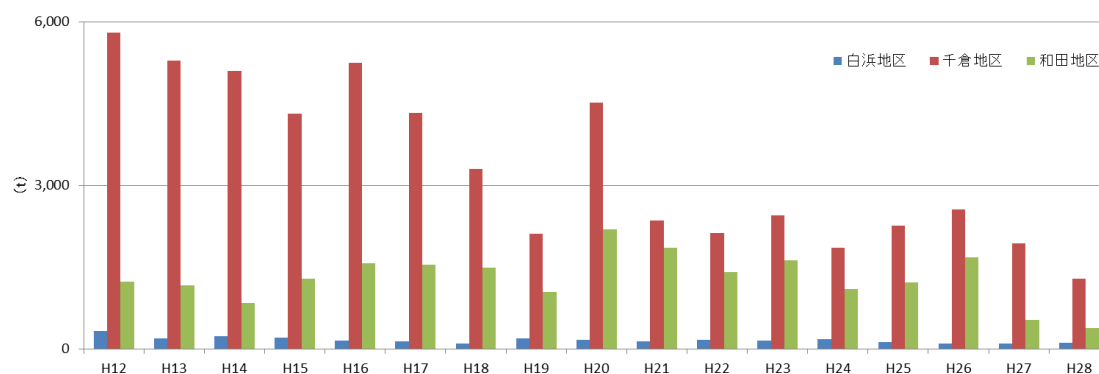
¹ 東安房漁業協同組合は、和田地区、千倉地区、白浜地区のデータを基に算出

次に水揚高の推移になるが、平成12年度以降の水揚金額は概ね横ばいとなっているが、水揚重量については、減少傾向にあり、水産資源の減少が懸念される。しかし、水揚高単価については、増加傾向にあるため、磯根漁業における輪採方式によるアワビ漁業など、単価の高い漁業へと推移している。

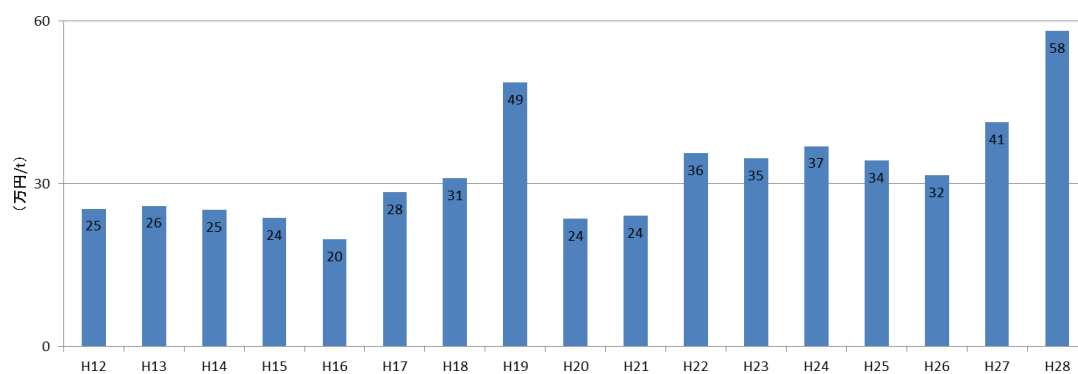
東安房漁業協同組合(白浜地区・千倉地区・和田地区)年度別総水揚高の推移(金額)



東安房漁業協同組合(白浜地区・千倉地区・和田地区)年度別総水揚高の推移(重量)



東安房漁業協同組合(白浜地区・千倉地区・和田地区)の年度別水揚高単価

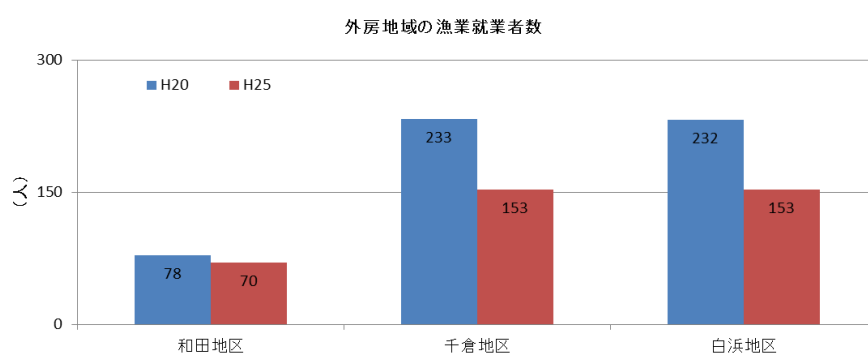


出典:南房総市の水産(H29)

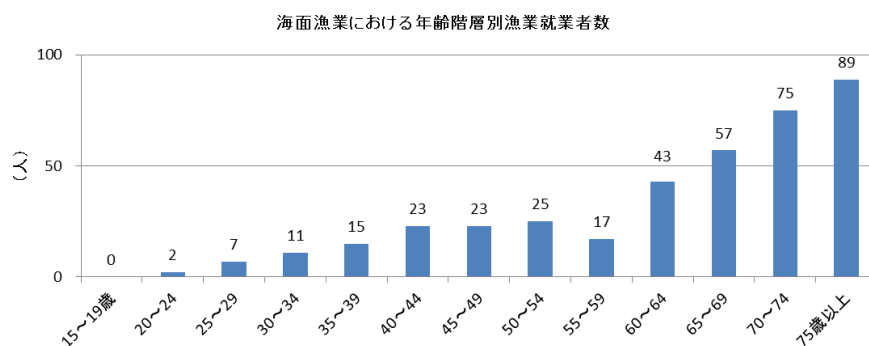
③漁業者

- 高齢化等の影響により漁業者が減少している。
- 磯根漁業が盛んであり、「あま」が存在する。

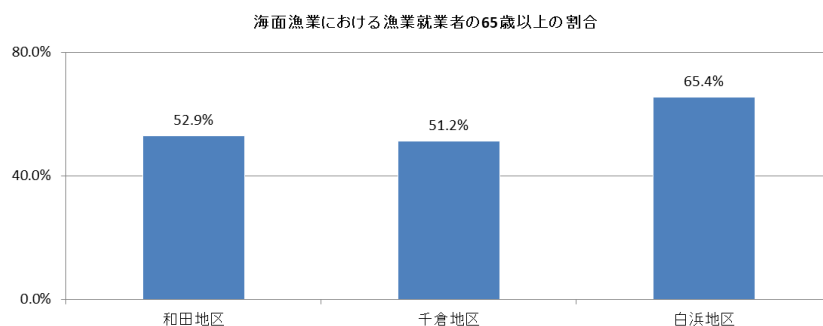
平成 25 年度漁業センサスによると外房地域の漁業就業者数²は、和田地区 70 人、千倉地区 153 人、白浜地区 153 人の計 376 人となっており、平成 20 年度は 543 人であったことから5年間で 167 人減少している。年齢階層別漁業就業者数を見ると、75 歳以上の階層者数が 89 人と最も多く、65 歳以上の割合が各地区で 50%を超えている状況にあり、高齢化による就業者数の減少が懸念される。



出典：漁業センサス(H25)



出典：漁業センサス(H25)

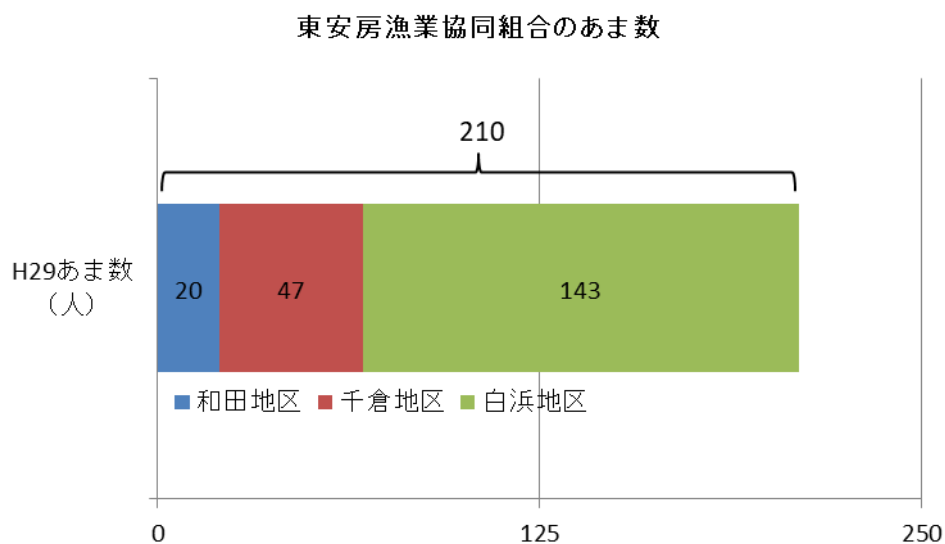
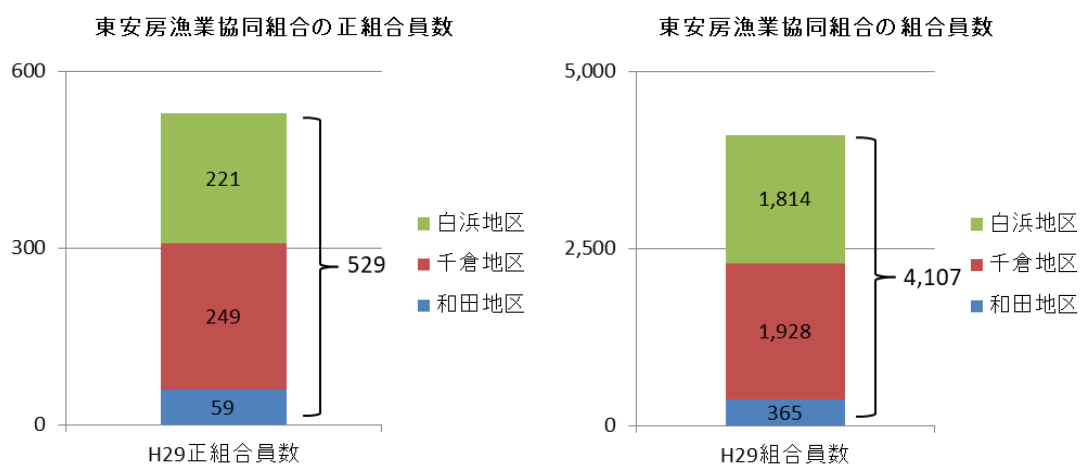


出典：漁業センサス(H25)

² 満 15 歳以上で過去 1 年間に漁業の海上作業に年間 30 日以上従事した者をいう。

平成 29 年 3 月現在の東安房漁業協同組合の正組合員³の数は、和田地区 59 人、千倉地区 249 人、白浜地区 221 人の計 529 人となっている。また、准組合員⁴を含む組合員数は、和田地区 365 人、千倉地区 1,928 人、白浜地区 1,814 人の計 4,107 人となっている。

あま数は、和田地区 20 人、千倉地区 47 人、白浜地区 143 人の計 210 人となっている。「あま」の平均年齢については、和田地区 63 歳、千倉地区 55.9 歳、白浜地区 64.8 歳となっており、漁業就業者の中でも若い世代が中心となっており、今後の活躍が期待できる漁業であるものの、高齢化率(65 歳以上が占める割合)は依然高く、「あま」の担い手対策が喫緊の課題となっている。



出典：南房総市の水産(H29)

³ 正組合員：年間 90 日以上の日数、漁業を営む漁民。

⁴ 准組合員：正組合員以外の漁民、正組合員と世帯を同じくする者、遊漁船業を営む者など。

④漁船

■小型船が多く磯根漁業や沿岸漁業が中心である。

漁船保有数は、和田地区 56 隻、千倉地区 215 隻、白浜地区 141 隻となっており、3t 未満の小型船を多く保有している。漁業別漁船隻数では、採貝藻、刺網、雑一本釣が大部分を占めており、和田地区では雑一本釣り漁船が多く、千倉地区では採貝藻漁船が多く、白浜地区では刺網漁船が多くなっており、外房地域では、磯根漁業や沿岸漁業が中心となっている。

漁船保有数 平成 29 年 3 月末

地区	1t未満	1～3t 未満	3～5t 未満	5～10t 未満	10～20t 未満	20t以上	合計
和田地区	31	8	12	1	3	1	56
千倉地区	53	140	13	2	7	0	215
白浜地区	76	47	11	5	2	0	141
合計	160	195	36	8	12	1	412

漁業別漁船隻数 平成 29 年 3 月末

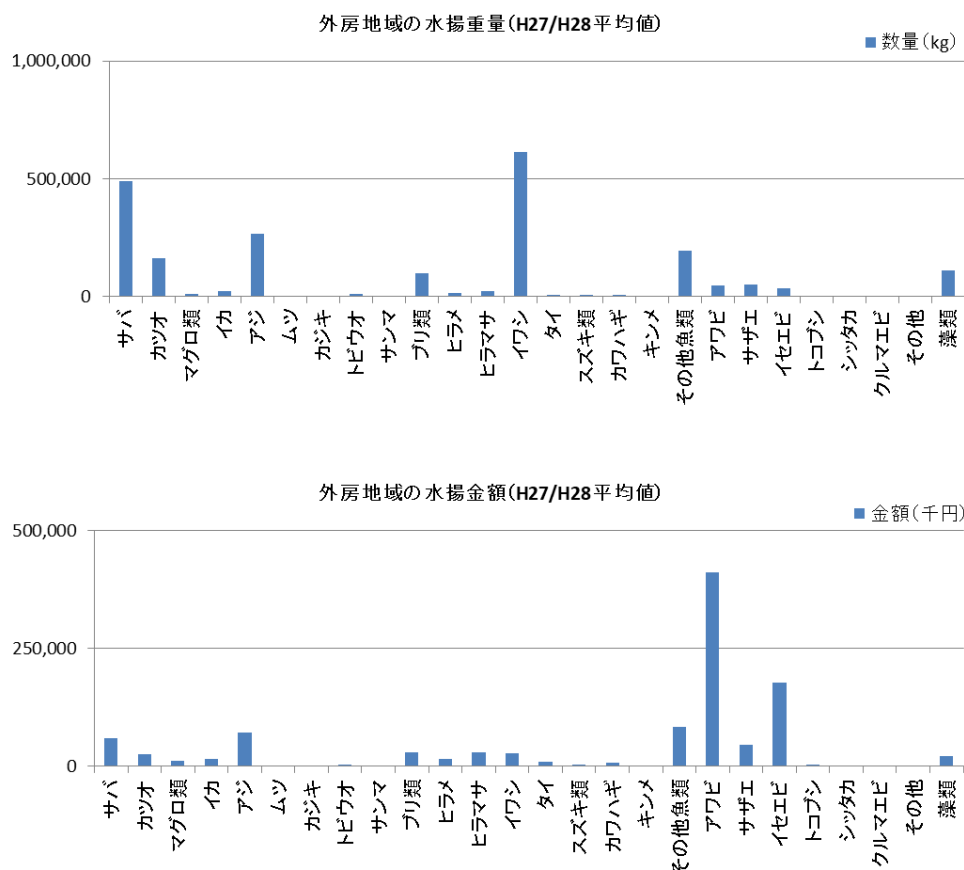
地区	採貝藻	刺網	雑一本釣	サバ サンマ カツオ	遊漁船	その他	合計
和田地区	6	11	32	0	0	7	56
千倉地区	94	67	33	7	5	9	215
白浜地区	35	79	7	0	20	0	141
合計	135	157	72	7	25	16	412

出典：南房総市の水産(H29)

⑤各地区の漁業

外房地域(和田地区、千倉地区、白浜地区の合計)の水揚重量は、イワシ、サバ、アジが多く、水揚金額は、アワビ、イセエビ、その他魚類⁵が多い。重量ベースでは、イワシ、サバ、アジ等の定置網漁業の水揚が多く、金額ベースでは、アワビ、イセエビ等の磯根漁業の水揚が多い。

定置網漁業は長年一定以上の水揚を維持しており、東安房漁業協同組合の経営の柱となっているが、定置用網や漁船の老朽化等が課題となっており、より効率的な定置網漁業の環境整備が求められている。また、東安房漁業協同組合のアワビは、全国の総水揚高の2%を占め、うち65%は、「房州黒あわび」として千葉ブランド水産物認定品に認定され、しっかりとした歯ごたえと濃厚なアワビ独特の美味しさが評価され高値で取引されている。一方で、アワビやイセエビ等の定着性資源は、資源の枯渇を招かないように細かな管理が求められ、輪採方式⁶によるアワビ漁業のような先進的な資源管理に取り組んでいる。



出典: 南房総市の水産(H29)

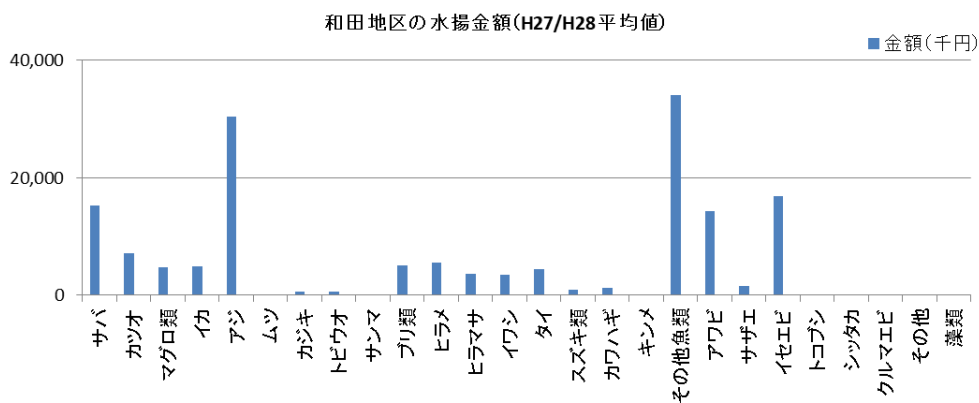
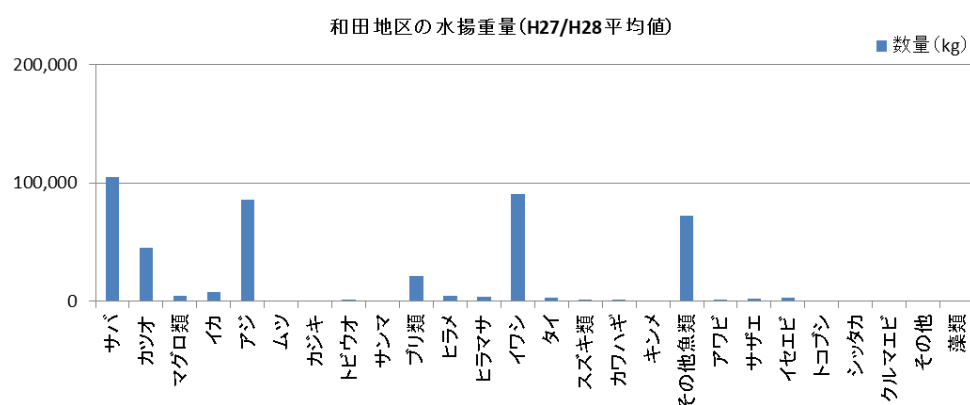
⁵ その他魚類: イサキ、カマス、シイラ、ハギ類など。

⁶ 輪採方式: 漁場を数区域に区分し、順次禁漁期間を定めて捕獲すること。東安房漁業協同組合の場合は、人工の漁礁を設置し3~4年ごとに漁場を変えている。

【和田地区】

- 主な漁業は、沿岸漁業や磯根漁業であり、民間の定置網漁も行われている。
- 関東で唯一の沿岸捕鯨基地が存在する。

和田地区の水揚重量は、サバ、イワシ、アジ、その他魚類⁷が多く、水揚金額は、その他魚類、アジ、イセエビ、サバ、アワビが多い。重量ベース及び金額ベースともに、イワシ、サバ、アジ等の定置網漁業の水揚高が多くなっている。また、金額ベースについては、イセエビ、アワビの水揚金額も多く、沿岸漁業及び磯根漁業が主要な漁業となっている。また、関東では唯一の沿岸捕鯨基地が存在する。



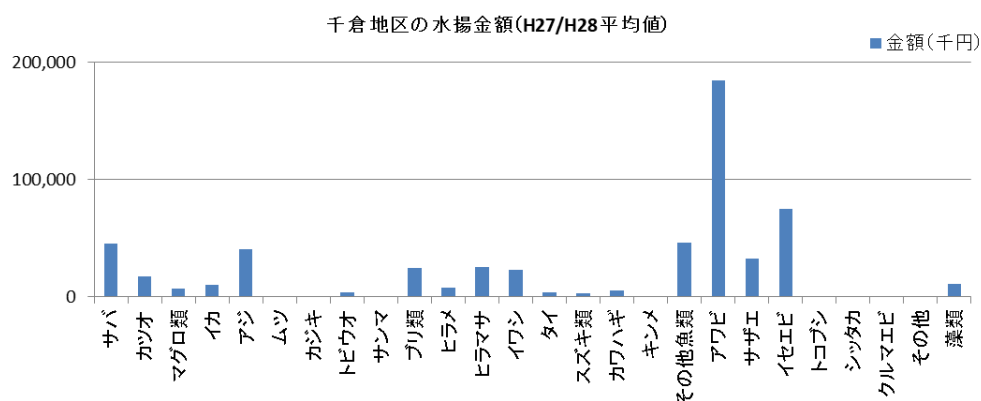
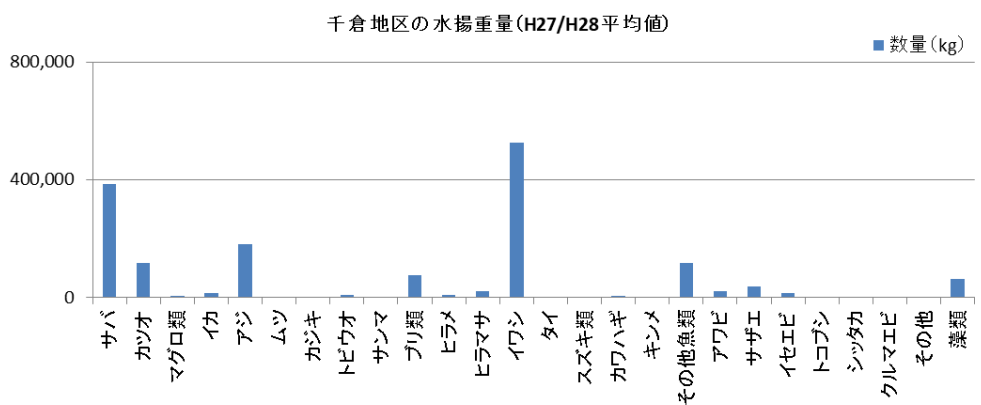
出典：南房総市の水産(H29)

⁷ その他魚類：イサキ、カマス、シイラ、ハギ類など。

【千倉地区】

- 外房地域で最も水揚高が多い地域である。
- 主な漁業は、定置網漁業や磯根漁業である。
- 定置網漁の漁具及び漁船の老朽化が課題となっている。
- 市場隣接型の製氷施設、鮮魚出荷場、鮮魚等加工施設の設置が望まれている。

千倉地区の水揚重量は、イワシ、サバ、アジが多く、水揚金額は、アワビ、イセエビ、その他魚類、サバ、アジが多い。重量ベースでは、イワシ、サバ、アジ等の定置網漁業の水揚が多く、金額ベースでは、アワビ、イセエビ等の磯根漁業の水揚が多い。千倉地区は、外房地域の中で最も水揚高が多く地域内外に流通する鮮魚等の水揚の拠点となっている。定置網漁については、漁具や漁船の老朽化が課題となっており、操業率の低下が懸念されている。また、安定した漁業者収入を確保していくために、水産物の鮮度保持や加工による付加価値の向上が求められており、市場に隣接した製氷施設の設置による作業効率と魚価の向上や、加工施設の整備による付加価値の向上が漁業者から求められている。



出典：南房総市の水産(H29)

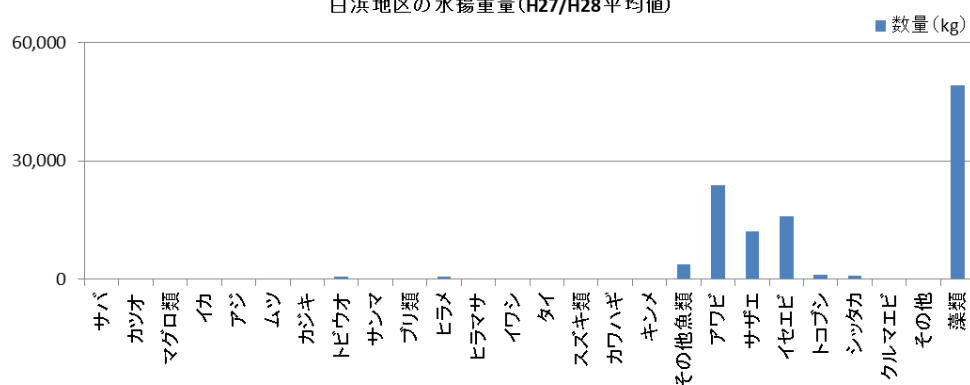
【白浜地区】

- 主な漁業は、磯根漁業であり、あま数が最も多い地区である。
- 安定した磯根資源の確保のための新たな輪採漁業による漁場が求められている。
- ヒジキ加工施設の老朽化による処理能力の低下が課題となっている。

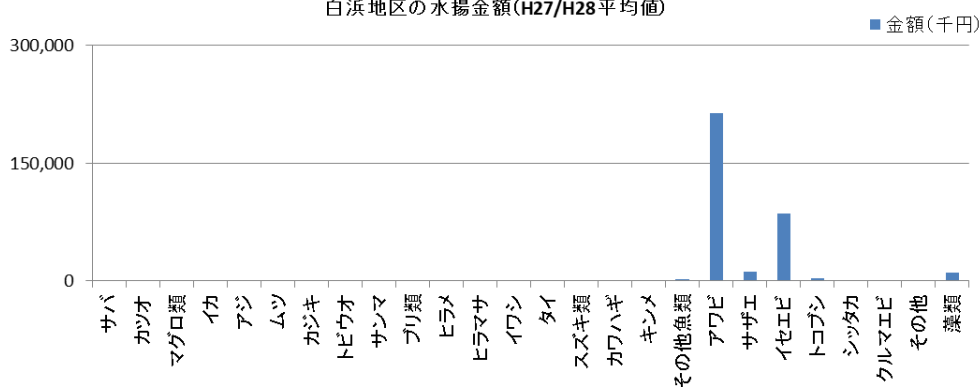
白浜地区の水揚げ重量は、藻類、アワビ、イセエビが多く、水揚げ金額は、アワビ、イセエビ、サザエ、藻類が多い。重量ベース及び金額ベースともに、アワビ、イセエビ、藻類等の磯根漁業が多く、特に外房地域の中でも最もあま数の多い地区となっており、高値で取引されるアワビ漁（磯根漁業）が盛んである。東安房漁業協同組合では、アワビ等の定着性水産資源は、水産資源の枯渇が懸念されるため、輪採漁業に取り組んでおり、「房州黒あわび」などのブランド品を創出するなど資源管理にも力を入れている。さらなる安定した磯根資源の確保のために新たな漁場が求められている。

また、白浜地区ではヒジキの加工商品を製造しており、施設の老朽化により処理能力が低下し水揚げを制限しなければならない状況にあるため、処理能力の向上が課題となっている。

白浜地区の水揚げ重量(H27/H28平均値)



白浜地区の水揚げ金額(H27/H28平均値)



白浜地区のあま数(人)

年度	海士	海女	計	平均年齢
H19	95	100	195	65.0
H29	86	57	143	64.8

出典: 南房総市の水産(H29)

2. 外房漁村地域再生のための基本的な考え方

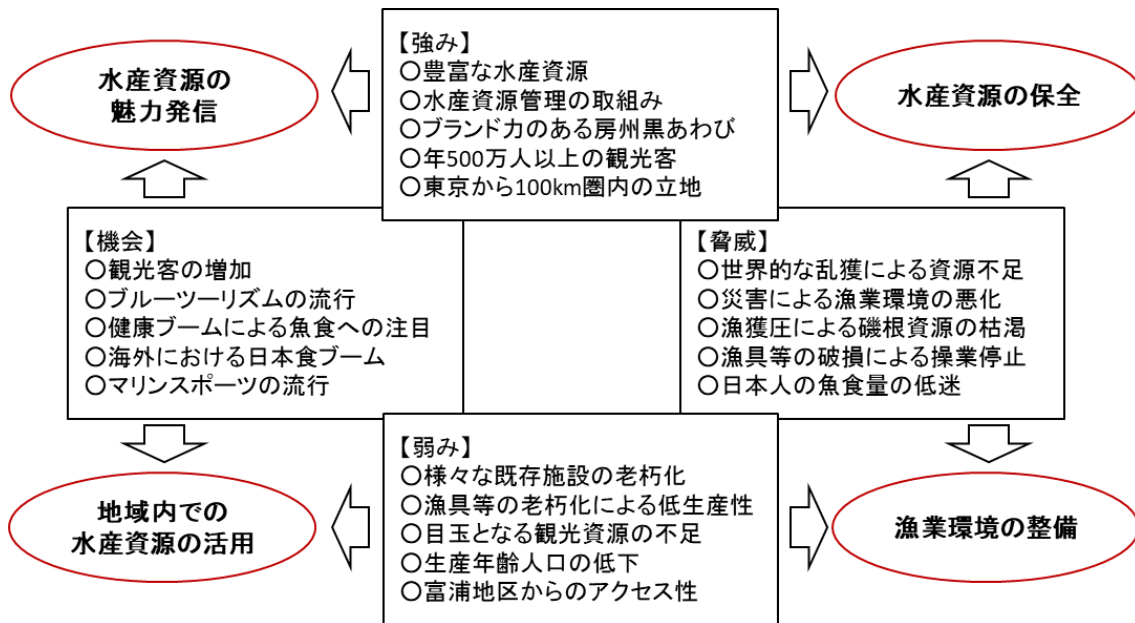
2-1 外房漁村地域の地域資源の整理

外房漁村地域の地域資源は、定置網漁で漁獲される新鮮な魚や磯根漁業で漁獲されるアワビ、イセエビなどの水産資源となっている。また、ヒジキ等の加工品にも需要があり水産資源が外房漁村地域にとって重要な位置づけとなっている。

一方で、世界的な魚食ブームによる水産資源の減少が懸念されている中、国内では黒潮大蛇行⁸等の影響による不漁がニュースになるなど、水産資源の枯渇が重要な課題となっている。外房漁村地域においては、多くの漁業者が存在するが、高齢化が進んでおり、漁船や漁具、漁業関連施設等の老朽化により生産性の低下も問題となっている。

外房漁村地域を再生するためには、水産資源が重要であることから、水産資源の保全と漁業環境の整備が必要である。持続的な水産資源と安定した漁業環境を確保した上で、水産資源の魅力を活用した地域内での魚料理の提供、加工品の販売など、地域の魅力発信につなげていくことで地域内経済を活性化させ外房漁村地域の再生を図っていく。

【地域資源の整理】

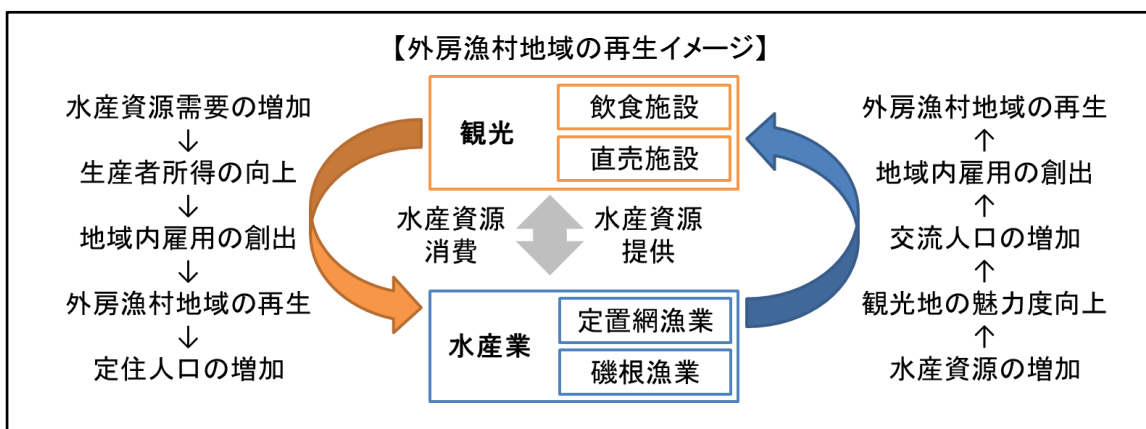


⁸ 黒潮大蛇行（くろしおだいだこう）：日本南岸を東進する黒潮が、紀伊半島沖から沿岸を離れ、大きく迂回し、大きく蛇行（だこう）する現象をいう。

2-2 外房漁村地域の再生に向けた基本方針

「持続的な漁業環境」の整備と「地域力の発揮」に向けた取組み支援

外房漁村地域の主要産業は第一次産業の水産業であり、第三次産業の観光にも強みがある。現在および今後の課題として、水産業を担う人材の不足や水産資源の枯渇等があげられる。重要な地域産業である水産業を地域の魅力につなげるためにも持続的な漁業環境の整備が必要である。さらに、地域力の発揮に向けた取組みを支援することで、地域内経済を活性化させ外房漁村地域を再生していく。



2-3 外房漁村地域の将来像

外房漁村地域には豊富な水産資源があることから、地域の観光資源を求めて多くの観光客が外房漁村地域を訪れている。水産物の首都圏等への出荷のほか、地域内でも流通し、飲食店では美味しい水産物料理が食べられ、道の駅・水産物直売所では、鮮魚や貝、エビのほか、水産物を活用した加工品なども購入できる。また、持続的に水産資源を活用していくために、水産資源の保護活動にも積極的に取り組み自然との共存を目指していく。



2-4 外房漁村地域の再生に向けた基本戦略

【基本戦略①】

漁業環境の整備による水産資源の維持・強化

外房漁村地域の主要な産業である漁業(第一次産業)を活性化させるためには、生産者所得の向上及び安定により魅力的な「仕事」として位置づけられる必要がある。外房漁村地域は、沿岸漁業(定置網漁業)や磯根漁業(あま)が主要な漁業となっていることから、これらの漁業が持続的で安定した収入源となるように漁業環境を整備していく必要がある。

定置網漁業については、イワシ、アジ、ブリ、サバ等が水揚げされ平成 28 年度水揚金額は約 3.7 億円(漁協自営定置)となっており、東安房漁業協同組合の経営における柱となっている。

磯根漁業については、素潜り漁や刺網によるアワビ、サザエ、イセエビ、海藻類等の採貝藻漁が盛んであり、中でもアワビについては、築磯事業を行い、毎年約 90 万個の稚貝を放流し輪採体制による安定した磯根資源の確保を目指している。白浜、千倉、和田地区で水揚げされる黒アワビは、千葉ブランド水産物認定品「房州黒あわび」として市場で高く評価されている。

外房漁村地域にとって主要な漁業となっている定置網漁業については、一年中安定した漁獲量を確保するためには、漁具や漁船を計画的に更新していくことで、効率的な漁業が営めるようになる。また、漁獲した魚を鮮度の良い状態で、市場や消費者に届ける必要があることから、鮮度保持施設等についても計画的に整備し、1年を通じて新鮮な魚を消費者に提供できる体制を整備していくことを目指す。

よって、漁業環境の整備による水産資源の維持・強化をしていくために以下の取組みを実施する。

<具体的な施策>

- 定置網漁業の強化
- 磯根漁業の強化
- 水産資源の活用の強化

【基本戦略②】

地域産業の連携による地域の魅力向上

漁業環境の整備による水産資源の維持・強化をしていく中で、水産物の安定した販売体制を構築していく必要がある。また、観光業を始めとした他産業と連携し外房漁村地域に人を呼び込み、地域の賑わいを創出することで、旅館、飲食店、お土産店等に観光客が訪れ、外房漁村地域全体の産業を活性化していくことができる。

また、地域外から収入を得ると地域経済を拡大できるが、東安房漁業協同組合では、地域で水揚げされた水産物を販売できる直売所を運営しており、市場出荷以外に地域外からの収入を得る仕組みを持っている。しかし、観光客等に新鮮な魚を提供するための飲食施設を所有しておらず、外房漁村地域を訪れた観光客が直売所のみ利用して飲食は別の地域に行ってしまう状況にある。地域内での滞在時間を延ばすためにも、漁協直営飲食施設の運営は地域活性化における拠点として活用することができる。さらに、地域の飲食施設や民宿等と連携し、地域全体で観光客等を受け入れる体制づくりが望まれる。

ブランド力は、常に発信していかないと低下してしまうことから地域の魅力を作り、情報発信していくことは外房漁村地域の再生において重要な役割を担う。定期的に情報発信していくためにも地域産業が連携し、加工品の共同開発や、フェアの開発等、情報を作っていく必要がある。そのためには、地域内での連携をコーディネートする人材の育成も必要である。漁業者と飲食店や民宿を連携させたフェアを開催したり、漁業者と加工業者を連携させた商品開発に取り組むなど、外房漁村地域の再生に向けて取り組む人材の育成にも取り組んでいく必要がある。

よって、地域産業の連携による地域の魅力向上を図るために以下の取組みを実施する。

＜具体的な施策＞

- 水産物の飲食・宿泊施設等での取り扱い強化
- 外房漁村地域の水産物のブランド力強化

2-5 外房漁村地域の再生に向けた施策体系

外房漁村地域の再生に向けた施策体系は以下の通りとする。

基本戦略① 漁業環境の整備による水産資源の維持・強化

(1) 定置網漁業の強化

- ① 定置用網(定置網・替網・側)の更新
- ② 定置用漁船(本船1隻・作業船1隻)の更新
- ③ 鮮度保持施設(製氷施設)の更新

(2) 磯根漁業の強化

- ① アワビ平板礁の設置(輪採漁業の維持)
- ② 中核泊地への共同利用施設の集約化

(3) 水産資源の活用の強化

- ① 鮮魚出荷場及び加工施設の整備
- ② ヒジキ加工場の整備
- ③ UV 殺菌装置の更新

基本戦略② 地域産業の連携による地域の魅力向上

(1) 水産物の飲食・宿泊施設等での取り扱い強化

- ① 漁協直営食堂の整備
- ② 水産物を活用したメニュー・加工食品の開発促進
- ③ 水産資源を活用する地域産業の支援

(2) 外房漁村地域の水産物のブランド力強化

- ① 情報発信力の強化
- ② 地域のコーディネーター育成
- ③ 知的財産等を活用したブランド力強化
- ④ 生産者による営業活動
- ⑤ 市と漁業関係者が協力したPR

3. 外房漁村地域再生のための具体的な施策

3-1 漁業環境の整備による水産資源の維持・強化

(1) 定置網漁業の強化

～周年操業による操業率の向上～

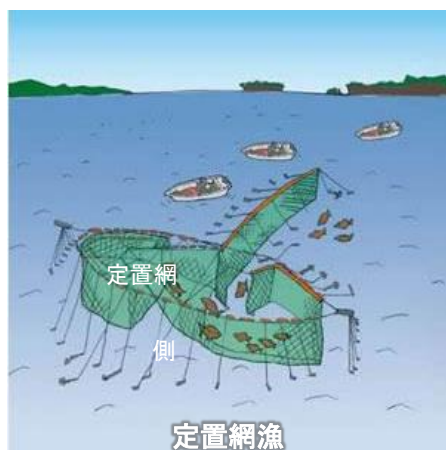
【具体的な施策】

- ① 定置用網(定置網・替網・側)の更新
- ② 定置用漁船(本船1隻・作業船1隻)の更新
- ③ 鮮度保持施設(製氷施設)の更新

① 定置用網(定置網・替網・側)の更新

定置網漁業は、外房漁村地域(東安房漁業協同組合)の主要な漁業となっており、資源管理計画に基づく休漁期間である9～10月の期間以外は操業している。定置網漁業で水揚げされる魚は地域内外に流通しており、年間を通じて新鮮な魚を地域内に流通させることは、地域の魅力発信につながる観光資源となる。

よって、定置用網を更新(定置網2カ統の側張を共有・簡素化し、入れ替え用の側張を保有し夏期の1段箱式への転換をすることにより、網・側の入れ替え作業を効率化できる。)することで、周年を通じて新鮮な魚を地域内外へ届ける生産性の向上を図る。



出典: 全国漁業就業者確保育成センターHP



出典: 東安房漁業協同組合HP

②定置網用漁船(本船1隻・作業船1隻)の更新

～操業工程の合理化と船団構成の縮小によるコスト削減～

定置用網を更新することで定置網漁の周年操業が実現可能となるが、定置網漁に使用する漁船の老朽化が、定置網漁の継続において課題となっている。そのため、定置用漁船(本船1隻・作業船1隻)を更新することで、台風シーズンの網抜き・網入れ作業の迅速化及び漁具被害防止による操業率の向上を図る。定置網漁の周年操業を実現することで生産性の向上を図り、周年を通して新鮮な水産資源を地域内外に届ける生産体制を整備する。



出典:東安房漁業協同組合HP

③鮮度保持施設(製氷施設)の更新

～鮮度保持体制の合理化と効率化～

鮮度保持施設は、定置網漁で水揚げされた鮮度の良い魚を地域内外に届ける上で重要な役割を担っている。現在、東安房漁業協同組合で稼働している鮮度保持施設(製氷施設)は老朽化しており、新鮮な魚を地域内外へ流通させていくには鮮度保持施設(製氷施設)の更新が必要になっている。

そこで、鮮度保持施設(製氷施設)を市場と隣接した場所に設置し、効率的な鮮度保持体制を整備することで、魚価の向上と漁業者所得の向上を図る。また、既存の平館製氷工場、白子自動製氷施設、和田貯氷施設については、鮮度保持施設運営の合理化を図るため機能の集約化を行う。



出典:東安房漁業協同組合HP

(2) 磯根漁業の強化

【具体的な施策】

- ①アワビ平板礁の設置(輪採漁業の維持)
- ②中核泊地への共同利用施設の集約化の検討

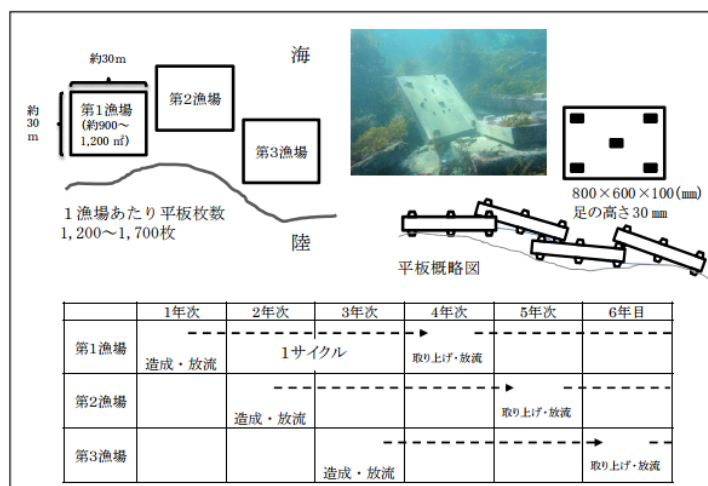
①アワビ平板礁の設置(輪採漁業の維持)

～磯根資源の増殖と資源管理の推進～

磯根漁業で水揚げされる房州黒あわび、イセエビ等は高価格で取引され重要な水産資源となっているが、定着性であることから水産資源の枯渇が懸念されている。これまで、東安房漁業協同組合では、磯根資源の増殖や資源管理の推進を目的としてアワビの輪採漁業に取り組んでおり高く評価されている。

そこで、さらにアワビの輪採漁場(平板礁)を設置し、安定した磯根資源の確保に努め、磯根漁業の経営の安定化に取り組む。

【輪採漁場の仕組み】



出典: 東安房漁業協同組合 営漁計画実行委員会連絡協議会



畜養場で育てられるアワビの稚貝

出典: 東安房漁業協同組合HP

②中核泊地への共同利用施設の集約化の検討

～鮮度保持体制の整備と流通の効率化～

漁業者が減少している中、外房漁村地域としての経営体質を強化する必要があることから、共同利用施設の集約化を検討することで経営効率の改善を目指していく。将来的な目標として、1漁港1泊地への集約化を検討していくが、拠点となる泊地には、水揚げされたアワビやイセエビの鮮度を落とさず、効率的に流通させるための生け簀を備えた買取り施設を整備することが必要となる。漁船数、地形的条件等を含めて泊地の集約化の検討を進めていく。

現在、全国的に利用される第3種漁港の千倉漁港、第4種避難港の乙浜漁港を中心に、捕鯨基地でもある第2種漁港の和田漁港、地元の漁業を主とする第1種漁港の白浜西部(2)⁹、川下、野島(4)、名倉(2)、白間津、大川、七浦、平磯、川口、忽戸、白子の14漁港19泊地が存在する。

【外房漁村地域の漁港】



⁹ () 内は泊地数を示す。

(3)水産資源の活用の強化

【具体的な施策】

- ①鮮魚出荷場及び加工施設の整備
- ②ヒジキ加工場の整備
- ③UV 殺菌装置の更新

①鮮魚出荷場及び加工施設の整備

～水産物の付加価値向上～

東安房漁業協同組合では、鮮魚出荷場及び加工施設を設けているが、冷凍工場の一部を利用しているため作業効率や衛生面に課題がある。また、冷凍工場の業務と重なっているため、これ以上の事業拡大が望めない状況にある。

よって、鮮魚出荷や加工専用の施設を設置することで、衛生面や作業性を向上させ、水産物の付加価値向上や未利用魚の加工等、外房漁村地域の水産物の魅力向上を図っていく。

②ヒジキ加工場の整備

～既存施設の統合による生産能力と作業効率の向上～

東安房漁業協同組合では、ヒジキ加工商品がブランド化され、外房漁村地域を代表する商品となっており、現在は、千倉工場と白浜工場でボイル・乾燥をして製品として出荷している。しかし、千倉工場、白浜工場ともに老朽化が進んでおり、処理能力の低下や作業効率が悪くなり加工体制が追い付かず、ヒジキの水揚量を制限するなど、ヒジキ加工商品の生産における課題となっている。

今後も、ヒジキ加工商品の需要が見込めることから、既存施設を統合した新たな加工場を設置し、処理能力や作業効率の向上を図り、ヒジキの加工における効率的な生産・経営体制の構築に取り組んでいく。



ヒジキ加工品

③UV 殺菌装置の更新

～鮮度保持体制の強化～

千倉漁港の荷捌水は、漁港内の海水を汲み上げ既存の UV 殺菌ろ過装置を通し屋上貯水タンクを経由した水を使用している。そのため、荷捌量が多くなると荷捌水が不足し、荷捌業務に支障をきたしている。さらに、漁港内には加工業者が排水する水が流入しており、水質の状態や屋上の貯水槽では鳥の糞等の混入が懸念されるなど、衛生面にも課題が存在している。

これらの課題解決を目的として、浮上ろ材式自動洗浄ろ過機を増設し、圧送回路を改良することで安全な荷捌水の必要量を確保していく。

3-2 水産業と観光業等の連携による地域の魅力向上

(1)水産物の飲食・宿泊施設等での取り扱い強化

【具体的な施策】

- ①漁業直営食堂の整備の検討
- ②水産物を活用したメニュー・加工食品の開発促進
- ③水産資源を活用する地域産業(千倉水産加工業協同組合)の支援

①漁協直営食堂の整備

～地域の魅力を発信する拠点施設～

近年、漁協直営食堂が注目を集めており、漁港直送の新鮮な水産物が食べられることで人気となっている。内房地域の「おさかな倶楽部」、道の駅富楽里とみやまの「網納屋」、静岡県沼津市の「いけすや」、神奈川県平塚市の「平塚漁港の食堂」など、多くの地域住民や観光客で賑わっている。

外房漁村地域においても、観光客の集客や地域情報の発信拠点として活用できる漁協直営食堂の開設を検討する。また、併せて、定置網漁業や磯根漁業で水揚げされた新鮮な水産物を提供し、外房漁村地域の魅力を発信する拠点施設としての活用方法も検討していく。



網納屋

出典：岩井富浦漁業協同組合 HP

②水産物を活用したメニュー・加工食品の開発促進

～地域の魅力の向上～

観光客から注目を集めるためには、その地域でしか食べられないメニューやその地域でしか買えない商品があることが重要となっている。外房漁村地域においては、地域の主要な産品である水産物を活用したメニューや加工食品が注目されることで地域の魅力の向上につながっていく。また、外房漁村地域の水産物を活用したメニューが注目されることで、地域内の飲食・宿泊施設等でも提供され、地域内での鮮魚流通を活性化させることができる。

現在、地域の食材で開発した新商品をグランプリ方式で競い合う「南房総名品づくりグランプリ」が開催されており、水産物を活用した商品もエントリーされている。今後も、こういった商品開発を促す取組みを継続するほか、専門家の招聘や商品開発に関する研修会の開催、物産展への参加等をしていくことで水産物を活用したメニュー・加工食品の開発を促進する。

【「南房総名品づくりグランプリ」エントリー商品】



出典：南房総名品づくり HP

第1回南房総名品づくりグランプリで審査員特別賞を受賞。

定置網で水揚げされた地魚を燻製にした商品で、添加物、着色料、保存料を含まない、酒に良く合う商品。



出典：聖徳大学短期大学部 HP

第2回南房総名品づくりグランプリで敢闘賞を受賞。

学生が企画し、そてつ農園が商品化した南房総産のアジを使ったさんが焼き。あつたかいご飯にのせるだけというお手軽にさんが焼きが食べられるアイデア商品。

③水産資源を活用する地域産業(千倉水産加工業協同組合)の支援

～地域産業の活性化～

水産資源を活用する地域産業についても、漁業環境と同様に様々な課題を抱えている。地域産業が衰退すると、水産資源の活用ができなくなり、地域活力の低下など悪循環につながる。よって、水産資源を活用する飲食店、民宿、旅館、加工事業者の支援についても検討していく必要がある。

千倉水産加工業協同組合では、水産加工品を製造するための原材料を保管する冷凍冷蔵庫施設が老朽化しており、原材料の保管場所が課題となっている。よって、千倉水産加工業協同組合が管理する冷凍冷蔵庫施設の長寿命化の支援を検討する。

(2)外房漁村地域の水産物のブランド力強化

【具体的な施策】

- ①情報発信力の強化
- ②地域のコーディネーター育成
- ③知的財産等を活用したブランド力強化
- ④生産者による営業活動
- ⑤市と漁業関係者が協力した PR

①情報発信力の強化

～水産物・地域情報の発信～

定置網漁業の強化や磯根漁業の強化に取り組んでいく中で、外房漁村地域の魅力的な水産物が確保できる体制が整っていくことになる。そこで、魅力的な水産物の情報や地域の情報を地域内外へ発信していくことで観光客の誘客や商品の購入につなげていくことができる。現在は、東安房漁業協同組合のホームページ等でのブログやレシピの公開のほか、facebook や Twitter での情報発信に取り組んでいる。今後は、漁業者や観光業者、行政等との連携を踏まえて、より魅力的な発信内容や方法を検討し情報発信力の強化に努めていく。

②地域のコーディネーター育成

～ブランド力の強化と販路の拡大～

外房漁村地域の水産物のブランド力を強化していく上では、観光業や水産業等の他分野の関係者をコーディネートできる人材の育成が必要になる。また、新たな加工品を開発した際の販路開拓や地域内でのイベント等の開催など、マーケティングの知識を持った人材の活躍の場が増えてくる。

よって、マーケティングに関する研修会の開催や、専門的知識をもったコンサルタントを招聘するなど、外房漁村地域の魅力を十分に生かすことのできる人材の育成に取り組んでいく。

③知的財産等を活用したブランド力強化

～ブランド力の保護～

ブランド化においては、ブランド名とその品質が結びついており、その商品を購入すれば品質が担保されていることによってブランド価値が高まっていくことがある。つまり、ブランド化を図る上では、安定した品質の商品を出荷し、常に高品質の商品を生産する必要がある。ブランド名と品質が結びついている場合、粗悪品にブランド名を使用されることでブランド価値の低下を招くことになる。

よって、ブランド化を図る上では、ブランドの保護についても検討する必要がある。商標登録、団体登録商標、地理的表示保護制度¹⁰等の活用しブランド力の保護についても検討していく。

【地理的表示保護制度の登録産品】



出典：農林水産省 HP

④生産者による営業活動

～ブランド価値を広げる～

製品のブランド化を図る上では、影響力のある人にブランド価値を認めてもらうことで、ブランド価値が拡散することがある。例えば、高級ホテルや高級レストランでメニューに取り入れられることで、品質の良い製品であることが証明できる。シェフに南房総市産の魚介類をPRする上では、直接、生産者が製品の品質や魅力を伝えることで、製品の品質への信頼感や魅力を効果的に伝えることができる。

よって、漁業者と漁協が協力して、ホテルやレストランのシェフに直接、営業活動をすることで、南房総市産の水産物の良さと水産物を漁獲している生産者の魅力を伝えていくことができる。

¹⁰ 地理的表示保護制度：生産地等の特性と製品の特性が結びついている製品の名称を登録し保護する制度。

⑤市と漁業関係者が協力したPR

～水産物を通じた地域の活性化～

市内産水産物のブランド化や消費拡大のため、市と漁業関係者が協力した水産物のPRに地域を上げて取組んでいる。大分県臼杵市では、地域の特産魚として「カマガリ」を位置づけ、飲食店で提供するメニューや、加工品の開発を行った。これらのメニューを活用しながら、様々なイベントに出店することで、漁協や市、県で行っていた事業に地域の方々が関わるようになり、地域活性化につながっている。

よって、市と漁協が連携し地域一体となった水産振興を進めていくために、南房総市の水産振興を目的とした協議会を設立し、市内産水産物のPRを行っていく。

【大分県臼杵市の取組み】



出典:全日本自治団体労働組合 HP、臼杵市役所 HP

3-3 具体的な施策の実施スケジュール

基本戦略① 漁業環境の整備による水産資源の維持・強化	H30	H31	H32	H33	H34
(1) 定置網漁業の強化					
① 定置用網(定置網・替網・側)の更新 ・周年操業による操業率の向上	更新	周年操業の実施			
② 定置用漁船(本船1隻・作業船1隻)の更新 ・操業工程の合理化と船団構成の縮小によるコスト削減	更新	周年操業の実施			
③ 鮮度保持施設(製氷施設)の更新 ・鮮度保持体制の合理化と効率化	建築	製氷施設の稼働			
(2) 磯根漁業の強化					
① アワビ平板礁の設置(輪採漁場の維持) ・磯根資源の増殖と資源管理の推進	平板礁の設置(約9,000枚を随時設置)				
② 中核泊地への共同利用施設の集約化 ・鮮度保持体制の整備と流通の効率化		集約化の検討・実施			
(3) 水産資源の活用の強化					
① 鮮魚出荷場及び加工施設の整備 ・水産物の付加価値向上		鮮魚等加工施設、鮮魚出荷場	検討・実施		
② ヒジキ加工場の整備 ・既存施設の統合による生産能力と作業効率の向上			ヒジキ加工場の検討・実施		
③ UV殺菌装置の更新 ・鮮度保持体制の強化		UV殺菌装置の更新			
基本戦略② 水産業と観光業等の連携による地域の魅力向上	H30	H31	H32	H33	H34
(1) 水産物の飲食・宿泊施設等での取り扱い強化					
① 漁協直営食堂の整備 ・地域の魅力を発信する拠点施設				漁協直営食堂の検討・実施	
② 水産物を活用したメニュー・加工食品の開発 ・地域の魅力の向上	メニュー・加工食品の検討・実施				
③ 水産資源を活用する地域産業の支援 ・地域産業の活性化		検討・実施			
(2) 外房漁村地域の水産物のブランド力強化					
① 情報発信力の強化 ・水産物・地域情報の発信		検討・実施			
② 地域コーディネーター育成 ・ブランド力の強化と販路の拡大		検討・実施			
③ 知的財産等を活用したブランド力強化 ・ブランド力の保護		検討・実施			
④ 生産者による営業活動 ・ブランド価値を広める		検討・実施			
⑤ 市と漁業関係者が協力したPR ・水産物を通じた地域の活性化		検討・実施			