

目標2 水産業の収益性の向上

(1) 収益の改善による競争力の強化

■背景

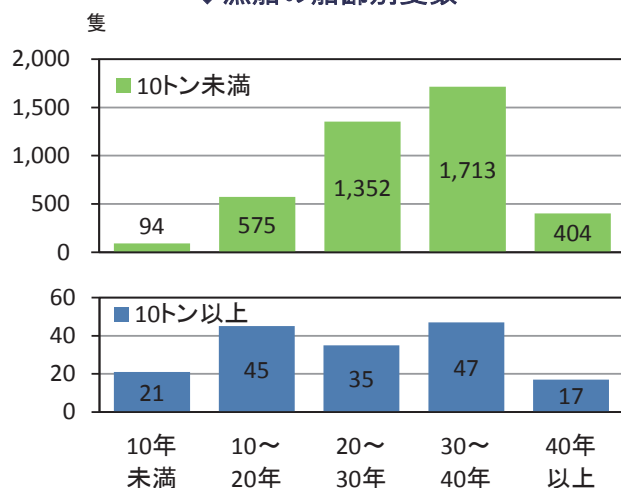
県内で使用されている漁船は、進水から30年以上経過している漁船が10トン未満の階層で51%、10トン以上の階層で39%を占めており、高船齢の船では船体や機関、漁労設備などの老朽化が進み修繕費が増加しています。しかし、魚価の長期的な低迷が続く中で、漁業者は新たな漁船建造に踏み切れない状況が続いており、老朽化した漁船の修繕費が経営を圧迫しています。

さらに、漁業支出のうち、多くの割合を占める燃油代については、国際的な需給関係や為替相場の変動などのさまざまな要因により影響を受けやすく、燃油価格の動向は漁業収支に大きな影響を与えます。

また、沖合いか釣り漁業では、回遊するスルメイカを追って山陰沖から北海道沖までの広い範囲を共同で漁場探索を行います。廃業が続く漁船隻数が減少していることから、効率的に好漁場を見つけることが難しくなり、1隻当たりの漁獲量は減少傾向にあります。

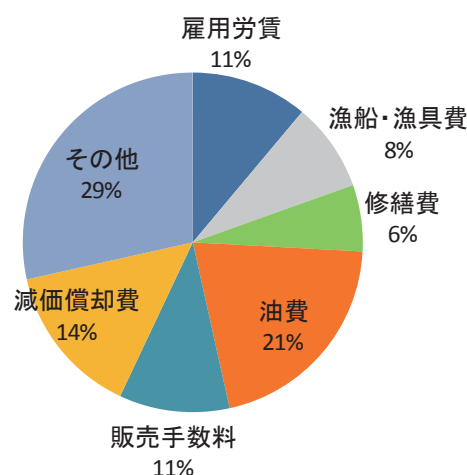
こうした状況を打開していくためには、収益性の高い漁業経営を実現することにより、漁業を魅力ある産業へと成長させていくことが必要です。

◆漁船の船齢別隻数



資料：石川県水産課調べ

◆沿岸漁業の漁労支出の内訳



資料：農林水産省「平成27年度水産白書」

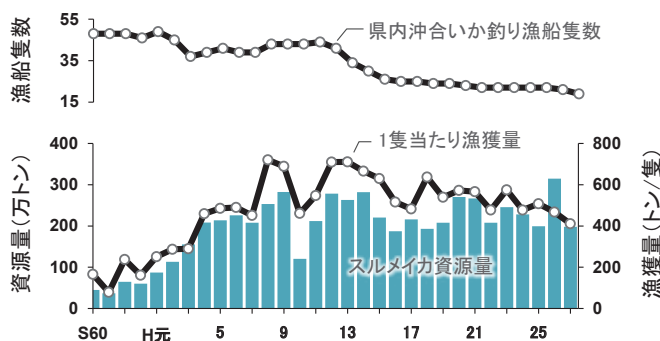
◆金沢港におけるA重油価格指数の推移



(H17.1の価格を100とする)

資料：石川県漁協調べ

◆沖合いか釣り漁業の漁船隻数と1隻当たり漁獲量の推移



資料：石川県水産総合センター調べ

■ 施策

漁労支出の削減

- ・国の「水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業」(漁船リース事業)を活用して老朽化した漁船の代船を進め、修繕費などの漁労支出を削減することにより、収益性の高い漁業モデルの確立・普及に取り組めます。
- ・燃料消費の少ないエンジンやLED集魚灯の導入など、地域の実情に応じた漁船の省エネルギー対策を進めます。
- ・水揚げ金額のプール制への移行、漁船漁業の操業の協業化、複数漁法の組み合わせ操業の取り組みを支援することにより、漁船間の水産資源の奪い合いや過大な設備投資を避けるとともに、経済的な航行速度の順守など効率的な操業を図ります。
- ・燃油価格が一定程度以上に上昇した際に積立金から補てん金を交付する「漁業経営セーフティネット構築事業」の活用を引き続き推進し、燃油価格が高騰した際の影響緩和を図ります。
- ・県水産総合センターが行う漁場位置の予測や漁海況予測の精度向上を図るとともに、ICTを活用して漁場形成、水温、潮流といった情報を効果的に発信することにより、いか釣り漁船などの効率的な操業を支援します。

◆「水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業」(漁船リース事業)の仕組み



◆漁船の省エネルギー対策事例



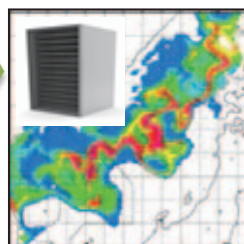
現在主流となっている集魚灯
(メタルハライドランプ)



燃料消費の少ないLED集魚灯の導入

◆ICTを活用した漁場予測情報の提供(沖合いいか釣り漁業の事例)

過去の漁船操業データ
調査船の水温観測データ
人工衛星の海面水温データ
風予報データ



数値モデルによる
漁場位置予測



衛星通信を用いた
情報配信



漁場決定

目標2 水産業の収益性の向上

(2) 経営の多角化推進

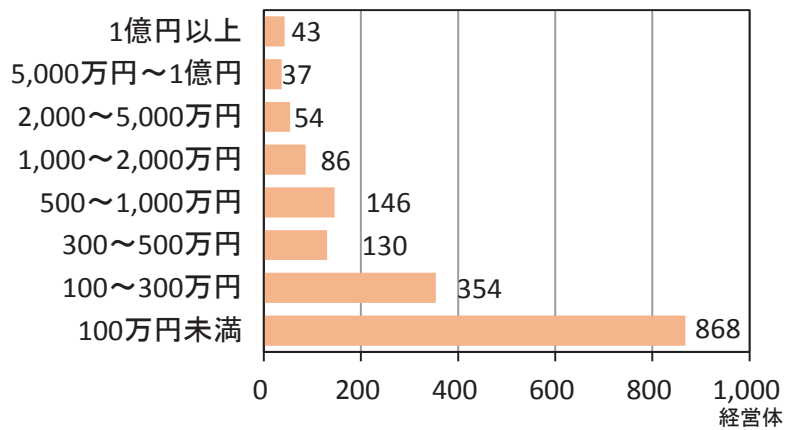
■背景

本県の漁業経営体は、年間の販売金額が500万円に満たない零細な経営体が全体の79%を占めています。これらの経営体の多くは、主に沿岸域で刺網漁業、釣り漁業、採介藻漁業などを営んでおり、産地市場における魚価の低迷で収入が伸び悩んでいます。

全国的には、安定した収入を確保するため、漁業者や漁協による水産物の加工や直売など、経営の多角化に向けた取り組みが広がっており、これらの事業の年間販売金額は、海面漁業生産額の15%に相当します。本県でも一部の漁業者などによる取り組みが行われていますが、年間販売金額は海面漁業生産額の3%と低い水準にとどまっています。

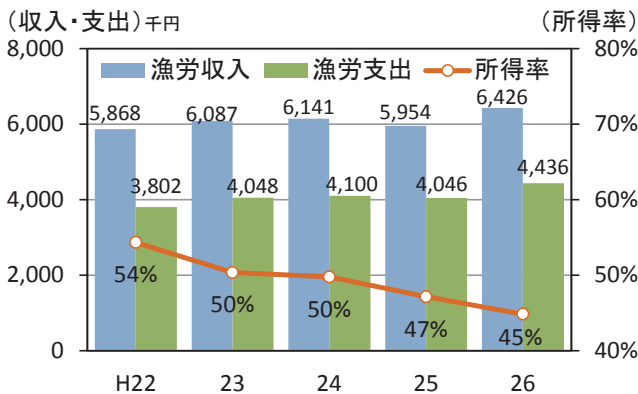
このため、漁業収入の増大や経費の削減に加え、経営の多角化による新たな所得機会の確保・推進などにより、経営を改善していくことが必要となっています。

◆販売金額別漁業経営体数(H25)



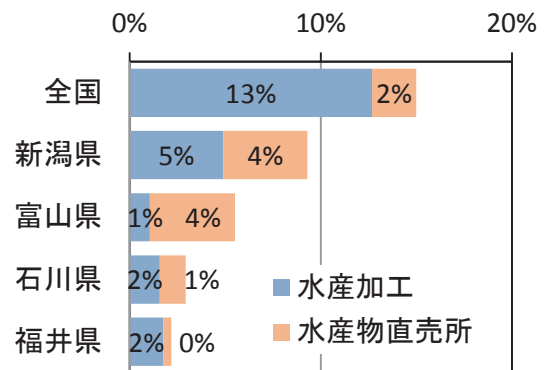
資料：石川県漁業センサス

◆沿岸漁業の漁労収入・支出の推移



資料：水産庁「平成27年度水産白書」

◆漁業者・漁協が営む加工・直売所事業の年間販売金額が海面漁業生産額に占める比率(H25)



資料：北陸農政局「石川県農林水産統計年報」

■ 施策

地域の実情に応じた経営多角化モデルの普及

- ・ 地元で水揚げされる水産物を活用した水産加工品、冷凍品や料理メニューなどの開発による付加価値向上の取り組みを「いしかわ里山振興ファンド」などにより支援するとともに、県水産総合センターによる技術的なアドバイスを行います。
- ・ 漁業者や石川県漁協が取り組む、漁獲した水産物の加工品や冷凍品の製造、直売所や食堂の経営に必要な機器や施設などの整備を支援します。
- ・ 保存性が高く安定供給しやすいなど、水産加工品や冷凍品の特性を生かし、直売所やインターネットによる販売など、多様な販路の開拓を支援します。
- ・ 「わかしお塾」などでの研修会を通じて、商品開発や販路開拓のノウハウ取得を支援することで、経営の多角化に取り組む人材の育成を図ります。

鹿渡島定置株式会社の取り組み

七尾市の鹿渡島地区を基地として定置網漁業を営む鹿渡島定置(株)は、平成23年に加工施設「魚工房・旬」を設立し、水産加工と直販事業を本格的に開始しました。

アカモクの加工品（「海のじねんじょ」として商標登録）をはじめとして、これまでに30種類以上の加工品を開発し、漁師ならではの新鮮さを売りに収益を伸ばしています。

このほか、神経締めによる鮮度保持や海外輸出、漁労技術のマニュアル化による若い漁業者の育成など、先進的な取り組みにより地域の雇用創出や活性化に貢献していることが高く評価され、平成26年に「ふるさとづくり大賞 内閣総理大臣賞」を受賞しました。



「海のじねんじょ」



ロゴマーク

曾々木定置漁業株式会社の取り組み

輪島市で定置網漁業を営む曾々木定置漁業(株)は、平成21年に加工施設を設立し、水産加工と直販事業を本格的に開始しました。

取り扱う商品数は「ふぐのたたき」など50種類以上にのぼり、地元の直売所で販売するほか、デパートの贈答品としても販売しています。荒天のため操業できない冬季に乗組員が加工作業を行うことで、周年雇用と収入の安定が可能となり、従業員の定着につながっています。

また、一人暮らしの高齢者など買物が困難な住民が増加している能登地区において、小型トラックを使った移動販売事業にも取り組み、地域に貢献しています。



おでん用かに面

ふぐのたたき



目標2 水産業の収益性の向上

(3) 養殖経営体の安定した収入の確保

■背景

七尾湾は、日本海側で最大のカキ養殖産地（主にマガキ）であり、カキ養殖業は地域の基幹漁業となっていますが、平成25年の養殖経営体数は平成15年に比べ約3割減少し、これに伴い生産量も約4割減少しています。養殖経営体の大部分は専業でカキ養殖を行っており、出荷時期は秋から冬に限定されていることから、年間を通じ安定した収入や雇用の確保が困難な状況にあります。

また、七尾湾では、長期的に水温が上昇傾向にあり、養殖カキや天然トリガイのへい死が発生するなど漁業への影響が懸念されています。

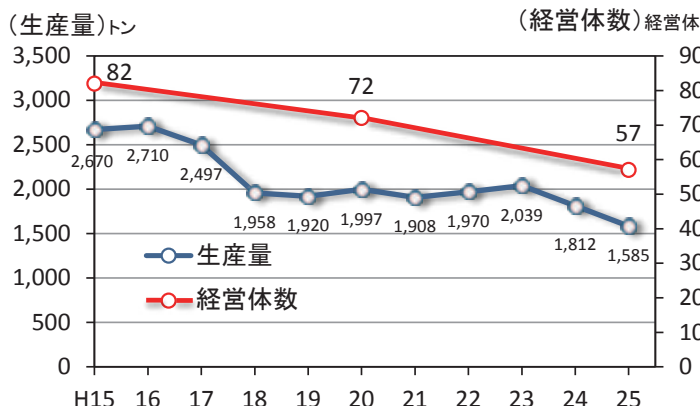
こうした中、石川県では平成22年度から養殖によるトリガイの安定供給を目指して、種苗生産や養殖技術の開発などに取り組んでいます。現在は、七尾湾内の4地区において、カキ養殖業や底びき網漁業を行いながらトリガイ養殖を行う複合経営が取り組まれています。

今後とも、海水温の上昇など海洋環境の変化に対応できる安定した養殖技術の確立や生産規模の拡大により、海面養殖業の収益性向上を図ることが必要です。

◆本県の主な養殖対象種

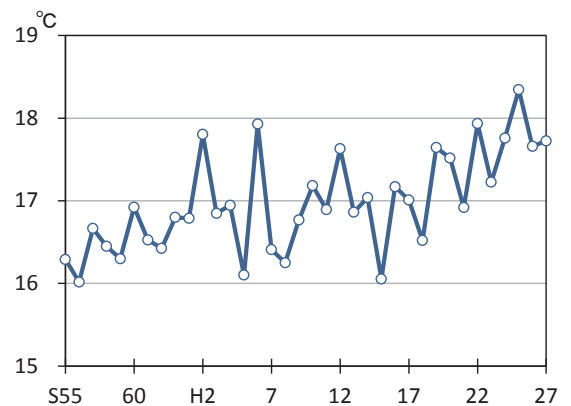
種類	養殖海域	石川県の優位性	養殖期間
マガキ 	七尾湾	静穏で餌となるプランクトンが豊富な七尾湾は、日本海側で最大の養殖産地。	1～2年
トリガイ 	七尾湾	種苗の量産技術を有するのは京都府と石川県のみ。他産地に比べ身が大きく肉厚。	1年

◆カキ養殖業の生産量と経営体数の推移



資料：北陸農政局「石川県農林水産統計年報」

◆七尾湾における年平均水温の推移



資料：石川県水産総合センター調べ

■ 施策

新たな養殖対象種の導入などによる年間を通じた収入の確保

- ・ 消費者ニーズを踏まえ、新たな養殖対象種の開発・生産拡大に取り組みます。特に七尾湾海域については、新たな養殖品種の導入により、マガキやトリガイと組み合わせた複合養殖を推進し、年間を通じた収入や雇用の確保を図ります。
- ・ 県が養殖技術を開発した「能登とり貝」については、種苗の安定供給、養殖技術の改善による生残率向上など、ブランド化を支える技術の確立に努めることで、生産及び販路の拡大に取り組む石川県漁協や漁業者グループを支援します。また、出荷時期が限られるため、高品質な冷凍品や加工品の商品開発を支援することにより、年間を通じた供給体制を整備します。
- ・ 区画漁業権免許の切り替えにあたっては、漁場の利用実態を踏まえた上で、養殖規模の拡大や新たな養殖業の展開、新規就業者の受け入れなどを推進します。

能登とり貝生産組合の取り組み

トリガイ養殖業者約30名で組織する「能登とり貝生産組合」は、県水産総合センターの協力のもとで、養殖技術の改善や養殖規模の拡大に取り組んでいます。

七尾湾で養殖したトリガイは「能登とり貝」のブランド名で市場へ出荷されており、他産地のトリガイに比べ身が大きく肉厚なことから高値で取引されています。

七尾湾の漁業者は、カキ養殖業や底びき網漁業、刺網漁業などに従事する零細な経営体が多く、兼業が可能なトリガイ養殖は新たな収入源として期待されています。



「能登とり貝」のPR用ポスター

海洋環境の変化に対応し得る養殖技術の確立

- ・ 県水産総合センターにおいて、海水温上昇など、海域環境の変動に対応した養殖技術の開発・普及に取り組み、養殖業の安定生産体制の構築を図ります。
- ・ 海水温の急激な上昇や貧酸素水塊の発生などによる貝類のへい死を防ぐため、県水産総合センターにおいて、自動観測ブイなどによる観測体制の高度化を図るとともに、養殖業者への迅速な情報提供体制を整備します。
- ・ カキ養殖業では、種ガキのほとんどを広島県、三重県など県外からの購入に頼っており、これらの産地で気象状況などの影響により種ガキが不漁となった場合、種ガキを十分確保できない恐れがあります。このため、県水産総合センターの技術的なアドバイスにより天然採苗の手法を普及し、種ガキの安定確保を図ります。また、漁場環境の変化に対応したカキ養殖施設の最適な配置や漁場の底質改善などの取り組みを促進します。

目標2 水産業の収益性の向上

(4) 人を呼び込む漁村づくりの推進

■背景

本県の里山里海は、新鮮な魚介類をはじめ、数多くの魅力的な食材が揃っており、本県を訪れる観光客などにとって大きな魅力であるとともに、本県の大きな強みとなっています。

今後、本県の豊かな里山里海資源をこれまで以上に活用することにより、国内はもとより外国からの誘客も促進し、里山里海地域における農林漁業を中心とした多様な収入源の確保につなげる必要があります。

例えば、イタリアでは、地域の食材や食文化を重視する「スローフード」の考え方を実践し、国内外から多くの観光客や移住者を呼び込み、地域の活性化に成果をあげています。また、本県でも、農村体験を提供する農家民宿群「春蘭の里」においては、毎年、交流人口が拡大しています。

これらの取り組み事例を参考にしながら、農漁家民宿などの宿泊施設を核にして、本県が誇る「食」を中心に、地域で培われた伝統文化、伝統技術、美しい景観などの魅力を点から面につなげる、いわばネットワーク化することにより、多様なサービスを地域で一体的に提供する「石川型スローツーリズム」を推進します。

◆「石川型スローツーリズム」のイメージ

漁家民宿を核に「食」をはじめとする里山里海の魅力を地域で一体的に提供
市場見学 水産物直売所



魚の選別体験

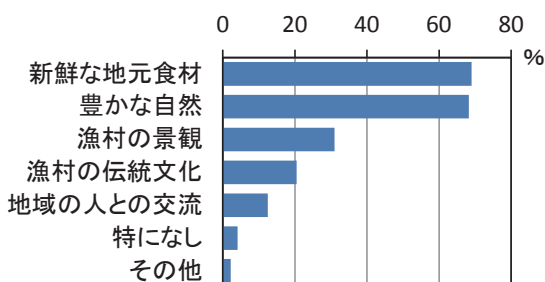


漁家民宿



地元食材を使用するレストラン

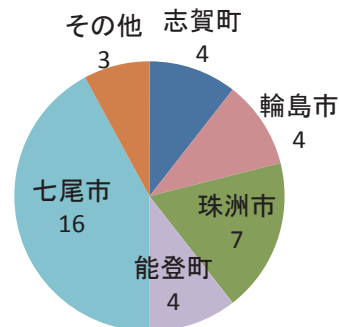
◆石川県の漁村について魅力を感じること



資料：石川県

「いしかわの水産物についての県民意識調査」

◆漁業者が営む民宿の市町別経営体数 (H25)



資料：石川県「2013年漁業センサス」

■ 施策

里山里海の魅力を提供する「石川型スローツーリズム」の推進

- ・「石川型スローツーリズム」の推進により、漁村地域に人を呼び込み、漁業を中心とした多様な収入源の確保につなげます。
 - ①食を中心とした財産の磨き上げと新たな魅力の発掘
 - ②宿泊施設を核とした魅力のネットワーク化と多様な滞在メニューの開発支援
 - ③漁家民宿の開業支援と里山里海景観の形成
 - ④地域固有の優れた特徴を有する希少食材の生産の継承や販路の拡大、産地形成の支援
- ・石川県内での就職を希望する方の就職・移住相談を一体的にサポートする「いしかわ就職・定住総合サポートセンター（ILAC）」を活用し、移住就業相談者に対して石川県の漁業や漁村の魅力をPRするとともに、先行移住者による体験の説明・相談会などを通して、UIターン希望者の移住就業を促進します。

◆七尾市能登島における取り組み事例



漁家民宿が行う定置網漁の見学



農漁家レストランによる地元食材を活用したメニューの提供

能登島祖母ヶ浦地区における取り組み

七尾市能登島祖母ヶ浦町では、東京から移住した夫婦が、定置網や刺網、採介藻漁業に携わりながらフランス料理が楽しめる漁家民宿を運営しています。

漁業者や地域の関係者と連携し、地元の食材を活用したレシピや加工品の開発にも取り組んでおり、地域の活性化につながっています。

地元の魚介類や野菜にこだわったフランス料理は、県内外から多くのリピーターを集め、数ヶ月先まで予約が埋まる人気レストランとなっており、ミシュランガイド富山・石川特別版にも掲載されています。

