

未来へつなぐ魅力ある水産業の創造

# いしかわの 水産業振興ビジョン

平成29年度(2017)～平成38年度(2026)



## はじめに



三方を海に囲まれた本県の水産業は、四季折々の特色ある新鮮な水産物を私たちに供給する重要な産業です。一方、魚価の低迷による収益性の悪化や漁業就業者の減少と高齢化、漁獲量の減少など、さまざまな課題を抱えています。

こうした中、本県では、平成19年に策定した「石川県新水産振興ビジョン2007」に基づき、県産水産物の首都圏などへの販路拡大やブランド化、新規就業者の確保など各種の施策を進めてきました。

この間、平成23年に「能登の里山里海」が世界農業遺産の認定を受けたほか、北陸新幹線金沢開業も契機に新鮮な県産水産物への注目が高まり需要が増大しています。一方、本格的な人口減少時代に突入し、担い手の確保が一層厳しくなる中、将来にわたって水産業を維持・発展させるため、今後10年を見据えた新たな「いしかわの水産業振興ビジョン」を策定しました。

新ビジョンでは、県内外からの人材の確保や定着に向けたフォローアップのほか、「能登とり貝」など本県の特色ある水産物のさらなるブランド価値の向上などにより、収益性の高い漁業経営の実現を目指しています。また、世界農業遺産「能登の里山里海」を構成する海女漁など、美しく豊かな海で育まれた水産資源の持続的な利用と保全の取り組みを一体的に展開することとしています。

県では、この新しいビジョンに沿って、生産から加工、流通・販売にわたる関係機関・団体、市町との連携を一層強化することで、本県水産業が未来へつなぐ魅力ある産業としてさらに発展するよう取り組みを進めてまいります。

終わりに、本ビジョンの策定にあたり、貴重なご意見・ご提言を賜りました策定検討会議の委員の皆様や関係各位に対し、心よりお礼を申し上げます。

平成29年6月

石川県知事 谷本 正憲

# CONTENTS

## 第1章 ビジョンの概要

---

1 ビジョン策定の目的	1
2 目標とする期間	1

## 第2章 石川県の水産業を取り巻く状況

---

1 漁場の特徴と主な漁法	2
2 漁業生産量の推移	3
3 産地における価格の動向	4
4 経営体の動向	5
5 漁業就業者数の動向	6
6 漁船隻数の動向	7

## 第3章 水産施策の推進方針

---

1 水産施策の目標	8
2 施策効果を把握するための成果指標	10
3 基本的方針と施策	11
〔目標1〕意欲ある人材の確保・育成	11
(1)新規漁業就業者の確保と定住促進	11
(2)担い手の育成	13
(3)青年漁業者や女性が活躍できる環境整備	15
〔目標2〕水産業の収益性の向上	17
(1)収益の改善による競争力の強化	17
(2)経営の多角化推進	19
(3)養殖経営体の安定した収入の確保	21
(4)人を呼び込む漁村づくりの推進	23
〔目標3〕ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大	25
(1)需要に応じた供給体制の確立	25
(2)地域の特色ある水産物の魅力発信	27
(3)地産地消と食育の推進	29
(4)県産水産物の海外展開	31
〔目標4〕里海資源の持続的な利用促進	33
(1)天然資源の管理と増殖の推進	33
(2)藻場の保全と有効活用	35
(3)漁業地域の防災対策強化とにぎわいの創出	37
(4)河川などの環境保全と内水面漁業の振興	39

## 第4章 参考資料

---

1 ビジョン策定の経緯	41
2 新たな「いしかわの水産業振興ビジョン」策定検討会議委員名簿	41
3 全国における本県水産業の位置付け	42
4 石川県経済における水産業の位置付け	43
5 用語の解説	43
6 石川県の主な漁法	47
7 石川県内で水揚げされる主な水産物と漁期	49
8 関係者からの意見	53



# 第1章 ビジョンの概要

## 1 ビジョン策定の目的

「いしかわの水産業振興ビジョン」は、10年後における本県水産業のあるべき将来像であり、漁業者、水産業関係団体、市町、県などが目指すべき方向性、到達すべき目標の共有化を図るものです。

また、水産業関係者だけでなく、県民の皆さんに対し、食育や地産地消、水産業が持つ多面的な機能への理解などを通じて、本県水産業の発展に向けた身近な取り組みへの参加を呼びかけるメッセージでもあります。

本県では、平成19年11月に「石川県新水産振興ビジョン2007」を策定し、「水産資源の回復と維持」、「機能的な流通システムの確立」、「魅力ある漁業経営の確立」を3本の柱として、小型魚の保護などによる資源管理や種苗放流による資源造成の推進、首都圏などへの販路拡大やブランド化、「わかしお塾」による新規就業者の確保やスキルアップ対策など、基本方針である「漁業者が一丸となった魅力ある水産業の再生」の具現化に向けた取り組みを着実に進めてきました。

しかしながら、本格的な人口減少時代に突入する中で、今後、漁業就業者の確保は一層厳しくなると見込まれることから、担い手の確保育成が急務となっています。

また、魚価の長期的な低迷や漁船の老朽化などが進む中での収益性の高い漁業経営の実現や、国が打ち出している資源管理の方向性に合わせた資源の持続的な利用にも取り組み、水産業を魅力ある産業へと成長させていくことが求められています。

さらに、北陸新幹線金沢開業を契機として、鮮度の高い県産水産物への需要が増大しており、消費者ニーズの変化に対応した商品づくりなど、新たな対応も必要となってきています。

新たな「いしかわの水産業振興ビジョン」では、本県水産業を取り巻く様々な課題を踏まえ、今後10年間で重点的に推進すべき施策を明らかとするため、「意欲ある人材の確保・育成」、「水産業の収益性の向上」、「ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大」、「里海資源の持続的な利用促進」を4つの目標として整理し、これらの実現のための施策を一体的に展開することにより、「未来へつなぐ魅力ある水産業の創造」を目指します。

### ◆ビジョン策定の変遷



## 2 目標とする期間

このビジョンは平成38年度（10年後）を目標年度とします。ただし、水産業や社会経済の情勢変化などに的確に対応する必要がある場合は、概ね5年後にビジョンの見直しを行います。



## 第2章 石川県の水産業を取り巻く状況

### 1 漁場の特徴と主な漁法

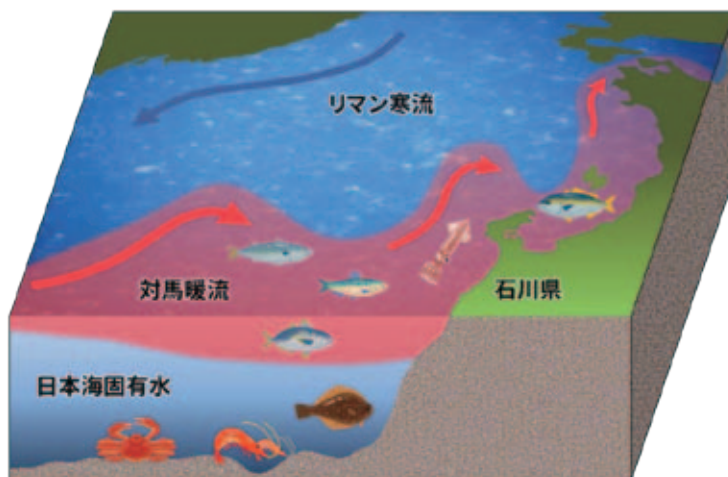
本県は、日本海に大きく突き出た能登半島を有し、日本列島の中央に位置しています。また、海岸線は、遠浅の砂浜域が広がる加賀海域、岩礁域が広がる能登外浦海域、急深な能登内浦海域、一年を通じて静穏な七尾湾など変化に富んでいます。

表層には日本海を北上する対馬暖流が流れ、水深 300 メートル以深には冷たく栄養塩に富んだ日本海固有水が存在しており、それぞれの漁場環境を生かした多種多様な漁業が営まれています。

◆石川県沿岸の海域区分

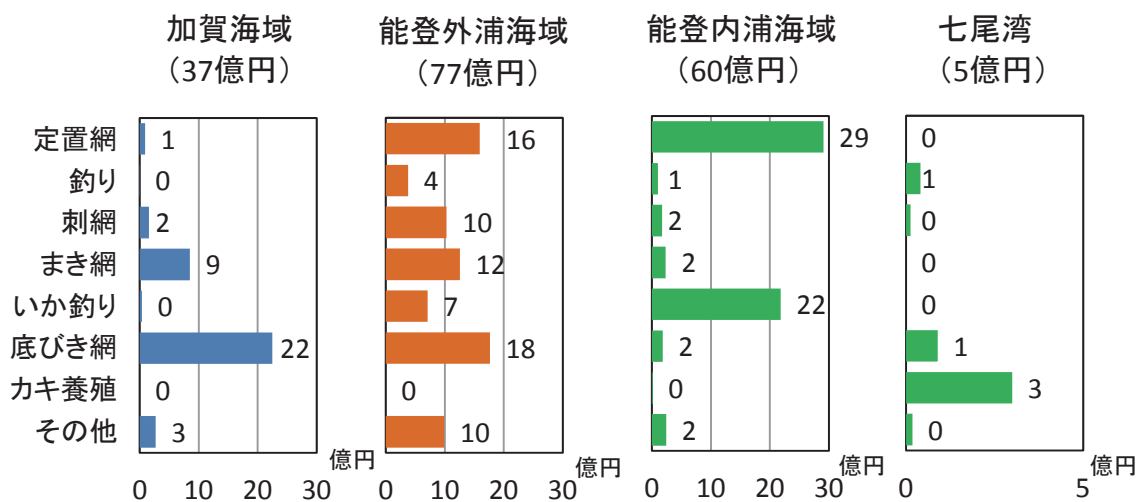


◆石川県周辺の海流模式図



加賀海域は、ズワイガニやアマエビ、カレイ類などが生息する砂泥域が広がり、底びき網漁業が発達しています。能登外浦海域は、岩礁や離島が点在する複雑な海底地形が特徴であり、底びき網漁業、刺網漁業、釣り漁業、定置網漁業、まき網漁業、海女漁など、多種多様な漁法が発達しています。能登内浦海域は、急深なことからブリなどの回遊魚が岸近くまで来遊するため、定置網漁業が発達しているほか、小木港は沖合いか釣り漁業の基地となっています。七尾湾は、波静かで小河川が多く流れ込み栄養塩が豊富なため、日本海側で最大の養殖カキの産地となっており、内湾に生息するナマコなどを漁獲する底びき網漁業も発達しています。

◆石川県沿岸の海域別生産額 (H27)

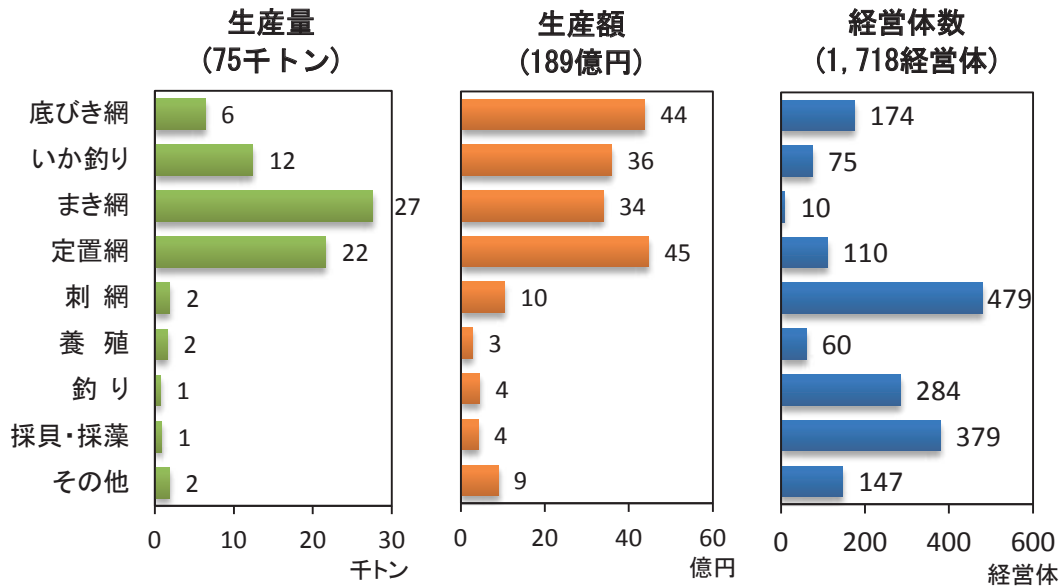


資料：石川県水産総合センター調べ  
(カキ養殖についてはH25の値)

本県では、底びき網漁業、いか釣り漁業、まき網漁業、定置網漁業が基幹漁業となっており、平成25年にはこの4つの漁法で生産量の91%、生産額の84%を占めています。

このほか、刺網漁業、釣り漁業、海女漁などが営まれており、これらの漁法は零細な個人経営体が主体で、経営体数の79%を占めています。

◆漁法別の生産量、生産額、経営体数(H25)



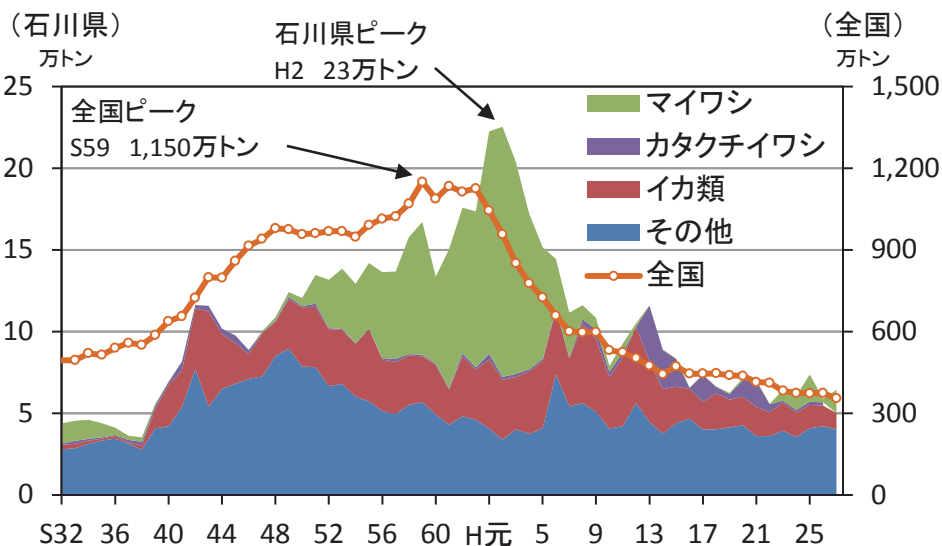
資料：農林水産省「2013 漁業センサス」  
(生産額は石川県水産総合センター統計より推定)

2 漁業生産量の推移

本県では、昭和40年代に入り、漁労技術の進歩などを背景に沖合や海外の漁場開拓に取り組み、いか釣り漁業、大中型まき網漁業、遠洋底びき網漁業などの生産量が急増しました。昭和50年代以降は遠洋漁業からの撤退が続きましたが、マイワシが豊漁期を迎えたことから、平成2年の海面漁業の生産量は過去最高の23万トンを記録しました。その後はマイワシ資源の減少に加え、経営体数の減少などにより、生産量は急減しましたが、平成17年以降は概ね6万トン前後で安定して推移しています。

平成27年の石川県海面漁業生産量は6.6万トンで、全国シェア1.9%、都道府県別生産量で全国17位となっています。(42ページ参照)

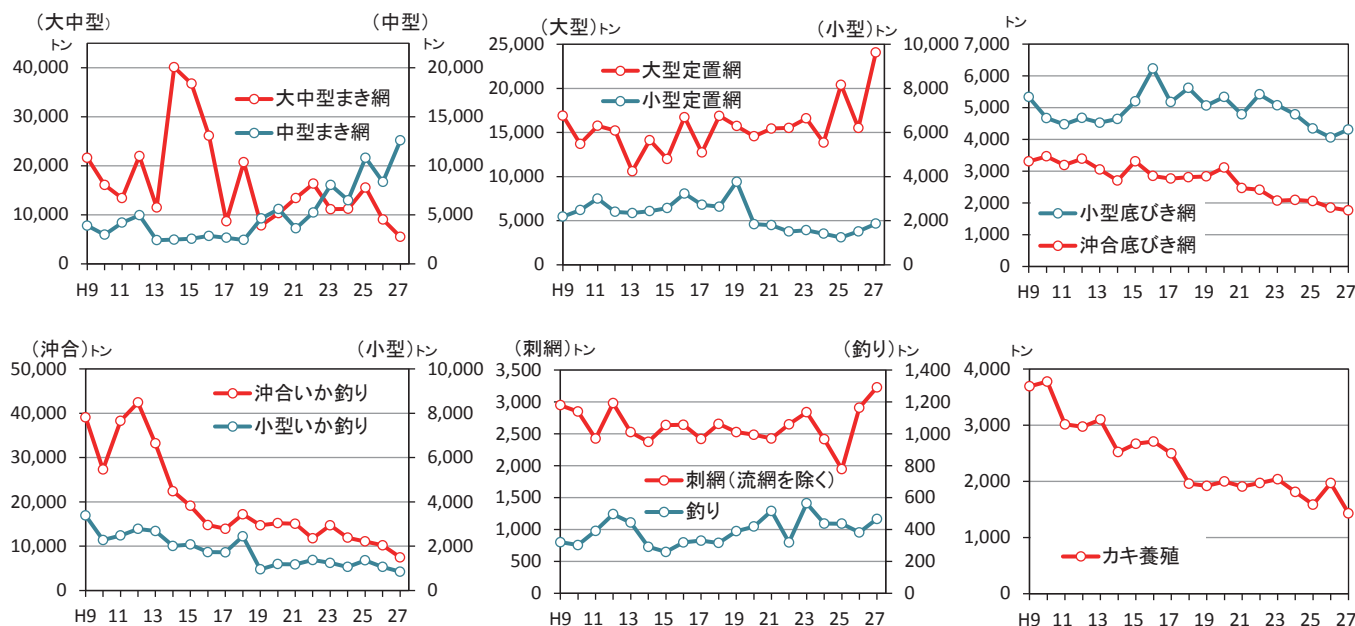
◆本県の海面漁業生産量の長期的な推移



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

また、平成9年以降の生産量の推移を漁法別に見ると、中型まき網漁業、大型定置網漁業では増加傾向、刺網漁業、釣り漁業では横ばい傾向にありますが、これ以外の漁業では減少傾向にあります。

◆漁法別生産量の推移



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

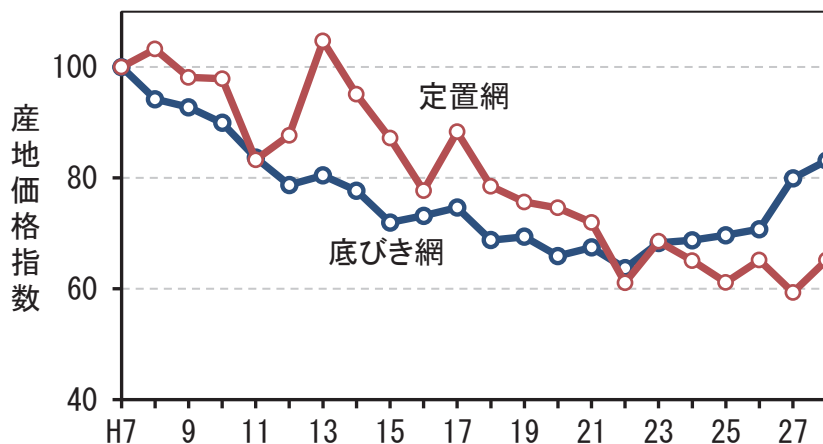
3 産地における価格の動向

県内で水揚げされた水産物の産地価格は、水揚量の増減などの影響を受け年により変動しますが、平成7年以降について長期的な推移を見ると近年は総じて低い水準にあります。

底びき網漁業については、平成22年頃まで低下傾向が続き、その後は平成7年の約7割の水準で推移していましたが、平成27年以降は上昇に転じています。定置網漁業については、平成22年頃まで低下傾向が続き、その後は平成7年の約6割から7割の水準で推移しています。

北陸新幹線金沢開業以降、県産水産物の需要が増加していることなどから、底びき網漁業では平成27年以降に大部分の魚種で価格が上昇しており、特にズワイガニ、ノドグロ（アカムツ）、ガスエビ（トゲザコエビほか）などでは2割以上の上昇となっています。一方、定置網漁業では明確な価格の上昇傾向は見られていません。

◆県内産地市場における価格の推移



資料：石川県水産総合センター調べ

(産地価格指数は、金額上位40銘柄の単価を平均水揚重量で重みづけした値の合計 (H7を100としている。))



#### 4 経営体の動向

本県の漁業経営体数は、平成15年の2,442経営体から平成25年には1,718経営体へと、10年間で70%に減少しています。漁法別では、小型底びき網漁業、小型いか釣り漁業、小型定置網漁業、刺網漁業などの沿岸漁業で大きく減少しています。

販売金額別では、5,000万円以上の経営体数が横ばいで推移していますが、5,000万円未満ではすべての階層で減少しています。

##### ◆漁法別経営体数の推移

単位：経営体

漁法	H15	H20	H25	(H25/H15)
沖合底びき網	20	19	15	75%
小型底びき網	236	211	159	67%
沖合いか釣り	20	17	16	80%
小型いか釣り	89	53	59	66%
大中型まき網	2	2	2	100%
中型まき網	6	6	6	100%
大型定置網	41	30	29	71%
小型定置網	145	114	81	56%
刺網	815	717	479	59%
釣り	301	321	284	94%
採貝・採藻	492	437	379	77%
カキ養殖	82	72	57	70%
その他の漁業	193	190	152	79%
計	2,442	2,189	1,718	70%

資料：農林水産省「2013年漁業センサス」

##### ◆販売金額別経営体数の推移

単位：経営体

販売金額	H15	H20	H25	(H25/H15)
100万円未満	1,174	1,125	868	74%
100～500万円	732	573	484	66%
500～1,000万円	233	204	146	63%
1,000～2,000万円	129	125	86	67%
2,000～5,000万円	95	77	54	57%
5,000万円～1億円	34	35	37	109%
1億円以上	45	50	43	96%
計	2,442	2,189	1,718	70%

資料：農林水産省「2013年漁業センサス」

また、平成15年から平成25年までの10年間で、一経営体当たりの生産量は148%に増加しています。特に、ブリやマイワシの漁獲量が増加傾向にあることから、これらを主な漁獲対象とする中型まき網漁業や大型定置網漁業で大きく増加しています。一方、沖合底びき網漁業、沖合いか釣り漁業、小型定置網漁業では減少傾向にあります。

##### ◆一経営体当たり生産量の推移

単位：トン

漁法	H15	H20	H25	(H25/H15)
沖合底びき網	166	164	140	85%
小型底びき網	22	25	27	123%
沖合いか釣り	955	893	694	73%
小型いか釣り	23	22	24	102%
大中型まき網	-	-	-	-
中型まき網	426	912	1,807	424%
大型定置網	293	486	703	240%
小型定置網	18	16	15	84%
刺網	3	3	4	123%
釣り	2	2	2	142%
採貝・採藻	3	3	2	74%
カキ養殖	33	28	28	85%
その他の漁業	10	11	13	130%
計	23	25	34	148%

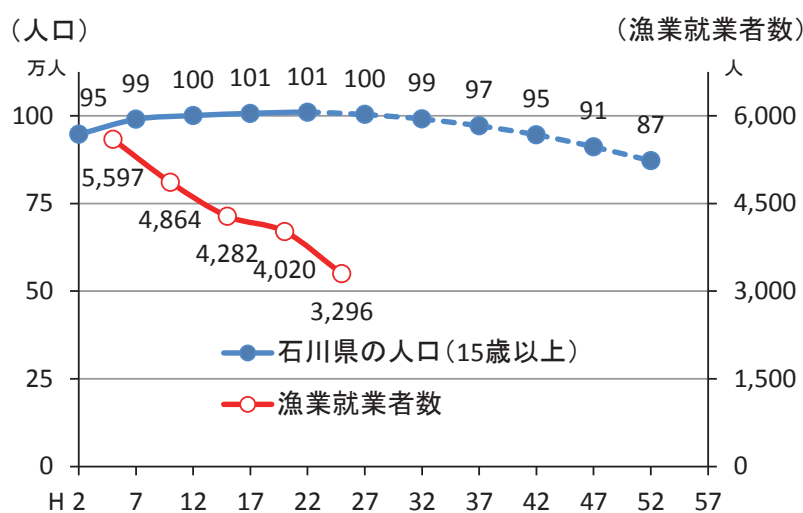
資料：農林水産省「2013年漁業センサス」

## 5 漁業就業者数の動向

本県の海面漁業・養殖業の漁業就業者数は、平成15年の4,282人から平成25年の3,296人へと、10年間で約23%減少しています。石川県の人口（15歳以上）は、平成22年から平成27年間に減少に転じており、これから平成37年までにさらに約3.9万人が減少すると予測されており、漁業就業者の確保は一層厳しくなると見込まれます。

漁業就業者のうち、65歳以上の高齢者は1,474名で、全体の45%を占めています。高齢者の割合を市町別で見ると、穴水町が72%で最も高く、次いで、珠洲市54%、能登町49%の順となっており、特に能登地区で高齢化が深刻な状況となっています。

◆本県の漁業就業者数と人口（15歳以上）の推移

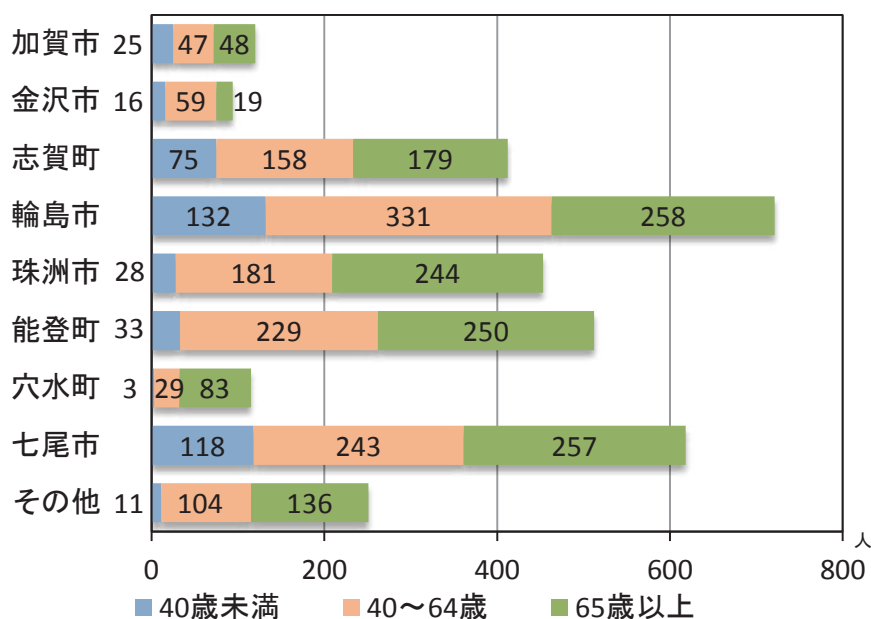


資料：総務省「国勢調査」

国立社会保障・人口問題研究所「日本の地域別将来推計人口」

石川県「2013年漁業センサス」

◆市町別の漁業就業者数と年齢構成(H25)



資料：石川県「2013年漁業センサス」

## 6 漁船隻数の動向

本県における動力漁船隻数は平成28年で4,251隻となっており、過去10年間で70%に減少しています。漁船の規模を示すトン数階層別に見ると、10～19トン階層では94%で概ね隻数が維持されているものの、9.9トン以下では69%、20トン以上の階層では48%と大きく減少しています。

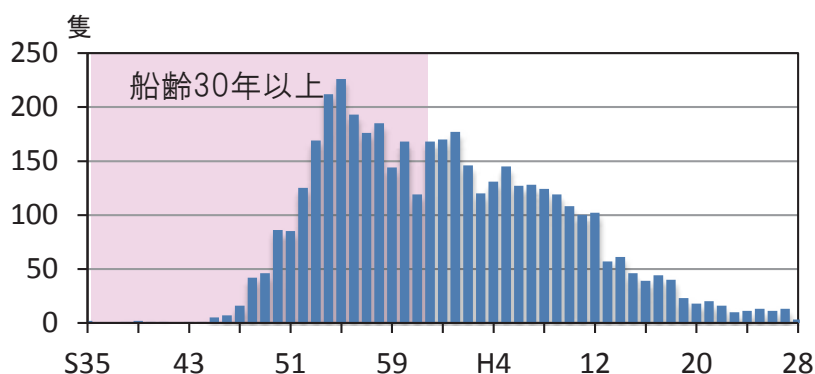
また、現在登録されている漁船の進水年別隻数を見ると、昭和55年に進水した船が226隻で最も多く残っており、平成12年までは各年100隻以上となっていますが、平成20年以降に進水した漁船は20隻以下の低い水準となっています。FRP（繊維強化プラスチック）製漁船の耐用年数は一般的に30年程度といわれていますが、現在使用されている漁船の50%は進水から30年以上が経過しています。

◆規模（トン数階層）別の動力漁船隻数の推移

年	合計	0.0～ 4.9トン	5.0～ 9.9トン	10.0～ 19.9トン	20.0～ 49.9トン	50.0～ 99.9トン	100.0～ 199.9トン	200トン～
H18	6,087	5,604	284	145	10	6	32	6
H19	5,903	5,429	280	140	10	6	32	6
H20	5,682	5,214	276	141	8	6	31	6
H21	5,494	5,031	273	140	8	6	30	6
H22	5,263	4,811	267	136	7	6	30	6
H23	5,147	4,705	263	135	4	6	30	4
H24	5,006	4,570	255	137	4	6	30	4
H25	4,774	4,346	247	137	4	6	30	4
H26	4,611	4,194	244	137	3	5	26	2
H27	4,457	4,049	241	137	0	5	22	3
H28	4,251	3,849	239	137	0	5	18	3
(H28/H18)	70%	69%	84%	94%	0%	83%	56%	50%

資料：石川県「石川県漁船統計総覧」

◆漁船の進水年別隻数（H28.4時点）



資料：石川県水産課調べ



## 第3章 水産施策の推進方針

### 1 水産施策の目標

#### 【目標1】意欲ある人材の確保・育成

漁業就業者の減少と高齢化が進む現状を打開するため、県と石川県漁協では新規就業者を確保するための取り組みを進めてきました。本格的な人口減少時代に突入し、今後、漁業就業者の確保は一層厳しくなると見込まれることから、U I ターン希望者など地域の内外から幅広く人材を呼び込む取り組みをさらに推進するとともに、新規就業者の定着を支援するため、就業地区で新規就業者をフォローアップする体制を整備します。

さらに、本県水産業の担い手として活躍していく人材を育成するため、漁業者のスキルアップを目的とする多様な研修の実施や、海技士などの資格取得、青年漁業者や女性の視点を生かした新たなチャレンジを支援します。

#### 【目標2】水産業の収益性の向上

漁船の老朽化による修繕費の増加や、国際的な需給関係などの影響による燃油価格の変動は、漁業収支に大きな影響を与えることから、こうした要因の影響を受けにくい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求められています。このため、老朽化した漁船の代船取得や漁船の省エネルギー対策、ICTを活用した漁船の操業支援などの取り組みにより、コスト削減や生産性の向上を図ります。

さらに、経営の多角化や、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する「石川型スローツーリズム」を推進することで、多様な収入源の確保を図ります。

また、養殖業については、年間を通じ安定した収入や雇用を確保するため、新たな養殖対象種の開発・生産拡大に取り組むとともに、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により、収益性の向上を図ります。

#### 【目標3】ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大

北陸新幹線金沢開業後の県内における水産物の需要増加や、多様化する実需者や消費者のニーズに対応するため、高鮮度な県産魚の供給拡大を図るとともに、冷凍品や一次加工品需要にも対応できる出荷体制の整備や市場間の連携構築を進めます。

さらに、本県の特徴である四季折々に漁獲される多様な魚介類の魅力を発信することで、国内や海外における新たな販路の開拓を進めます。

また、水産物の生産から販売に携わる広範な事業者、団体などが連携した県産魚の地元利用拡大や魚食普及の取り組みを支援します。

#### 【目標4】里海資源の持続的な利用促進

県産水産物の安定供給と漁業経営の安定を図るためには、水産資源の適切な管理を一層進めるとともに、種苗放流による資源の増大を図ることが求められています。このため、漁業共済制度を活用した「資源管理・収入安定対策」の実施や、石川県漁協と市町が連携して行う種苗放流などの取り組みを支援するとともに、水産生物の産卵場や稚魚の成育場として重要な役割を果たしている藻場の実効性のある保全対策と有効活用に取り組みます。

漁港施設については、大規模な自然災害による被害や老朽化の進行による維持管理費の増大といった課題への対応、漁村のにぎわい創出を図るための漁港施設の有効活用を推進します。

内水面漁業については、県内の内水面漁協や流域の住民、県や市町が広く連携した河川の環境保全活動や体験イベントなどの開催により、内水面漁業の再生と地域の活性化を図ります。

# 施策の体系

未来へつなぐ魅力ある水産業の創造

## 目標1 意欲ある人材の確保・育成

- (1) 新規漁業就業者の確保と定住促進
- (2) 担い手の育成
- (3) 青年漁業者や女性が活躍できる環境整備

## 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
- (2) 経営の多角化推進
- (3) 養殖経営体の安定した収入の確保
- (4) 人を呼び込む漁村づくりの推進

## 目標3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大

- (1) 需要に応じた供給体制の確立
- (2) 地域の特色ある水産物の魅力発信
- (3) 地産地消と食育の推進
- (4) 県産水産物の海外展開

## 目標4 里海資源の持続的な利用促進

- (1) 天然資源の管理と増殖の推進
- (2) 藻場の保全と有効活用
- (3) 漁業地域の防災対策強化とにぎわいの創出
- (4) 河川などの環境保全と内水面漁業の振興

## 2 施策効果を把握するための成果指標

新たな「いしかわの水産業振興ビジョン」に基づき施策を計画的に推進するため、目標ごとに施策効果を把握するための成果指標を定め、具体的な数値目標を設定しました。今後は、この目標値の達成に向けて必要な取り組みを着実に展開していくとともに、定期的に進捗状況と成果を総合的に検証・評価することにより、情勢の変化に応じて施策を適切に見直していきます。

### 【成果指標】

目 標	指 標	現状値 (集計年)	目標値 (H38)
1 意欲ある人材の確保・育成	(1) 新規漁業就業者数 漁業で収入を得ることを目的に、新たに県内で漁業に従事した人数	35人／年 (H28)	40人／年
	(2) 「わかしお塾」などの研修参加人数 漁業者のスキルアップやリーダー育成を目的とする研修会への参加人数	174人／年 (H28)	200人／年
2 水産業の収益性の向上	(3) 10トン以上の漁船の更新隻数 国の支援事業なども活用して今後10年間に更新される漁船隻数	0隻 (H28)	20隻 (H29～H38累計)
	(4) 経営の多角化に取り組む漁業経営体数 直販や水産加工などに取り組む漁業者・漁協支所数	73経営体 (H28)	90経営体
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大	(5) 漁協による冷凍・加工販売高 石川県漁協「業務報告書」の冷凍販売高・加工販売高の値	4億円／年 (H28)	6億円／年
	(6) 県内消費地市場における県産魚の取り扱い金額 各市場の統計資料の値	94億円／年 (H28)	103億円／年
	(7) 漁協や県内企業による魚介類輸出額 石川県「石川県の輸出動向」の輸出品目別国・地域別輸出額の値	0.7億円／年 (H27)	1.4億円／年
4 里海資源の持続的な利用促進	(8) 資源管理の取り組み対象魚種数 漁業者が自主的に取り組む資源管理の対象魚種の数	13種 (H28)	18種
	(9) 耐震・耐津波対策に取り組む漁港数 耐震・耐津波機能診断や被害軽減対策を実施した漁港数	0港 (H28)	12港
	(10) 内水面親水イベントなどの開催件数 河川・湖沼に親しむ体験会や学習会などの開催件数	33件／年 (H27)	42件／年



### 3 基本的方針と施策

#### 目標1 意欲ある人材の確保・育成

##### (1)新規漁業就業者の確保と定住促進

###### ■背景

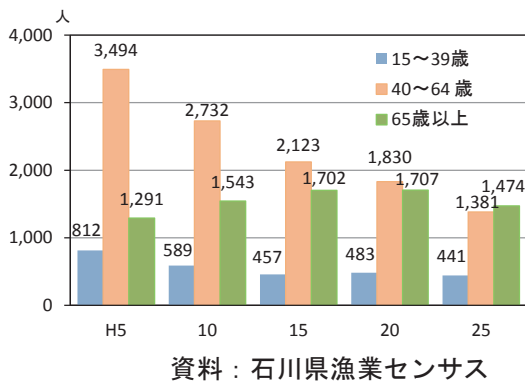
過去20年間で石川県の漁業就業者数は約4割減少しており、年齢階層別にみると、15歳から39歳までの階層で約5割、40歳から64歳以下の階層で約6割減少していますが、65歳以上の高齢者は逆に増加しており、漁業就業者の減少と高齢化が進んでいます。

こうした状況を打開し新規就業者を確保するため、県と石川県漁協が連携し、就業相談のワンストップ窓口を石川県漁協に設置して、就業希望者を対象とした体験乗船などの取り組みを実施してきました。また、首都圏で開催される漁業就業支援フェアなどにおいて、本県の水産業の魅力を積極的に情報発信することで、移住型の就業を促進してきました。

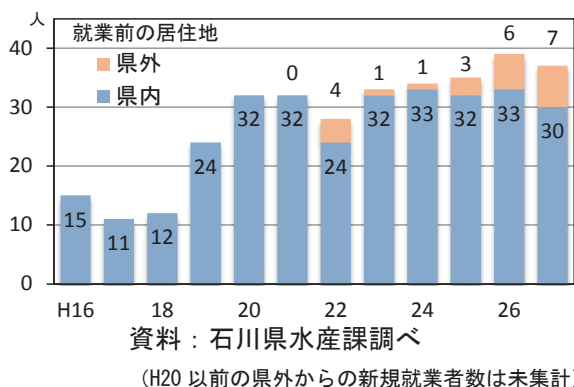
こうした取り組みにより、新規就業者が徐々に増加しており、県外からの移住就業者の割合も増えています。中でも、一部の定置網漁業では多くの若者が就業し、こうした人材を活用し直売や加工など経営の多角化に取り組む経営体も現れています。

石川県の人口は、平成17年の国勢調査を境に減少に転じており、特に、県内の漁業就業者の9割が生活する能登地域においては、平成27年から平成37年までの10年間で人口の15%に相当する3万人が減少すると予測されています。今後、本格的な人口減少時代に突入する中で、漁業就業者の確保は一層厳しくなると見込まれ、県の内外から幅広く人材を確保する取り組みをさらに推進する必要があります。

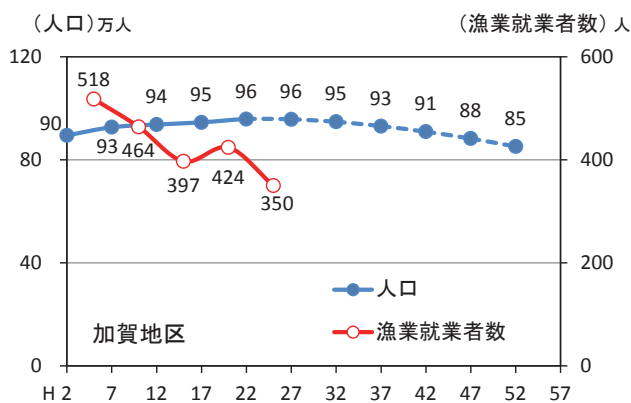
◆年齢階層別の漁業就業者数の推移



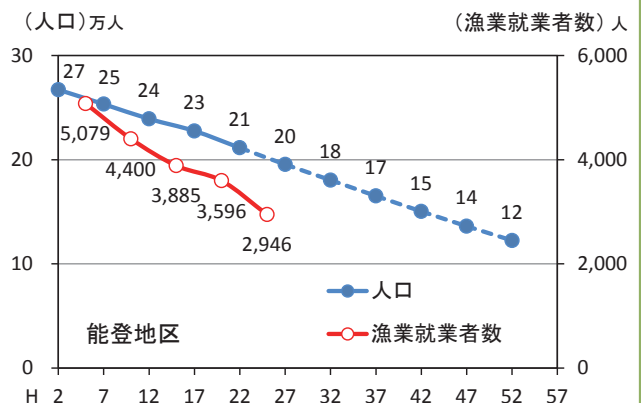
◆就業前の居住地別新規漁業就業者数の推移



◆加賀地区の漁業就業者数と人口の推移



◆能登地区の漁業就業者数と人口の推移



## ■ 施策

## UIターン希望者の移住就業の促進

- ・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。
- ・就業希望者を対象に、1～2泊の現地見学会や2週間程度の体験乗船など、漁業に関心を持つ相談者のニーズや年齢層に応じて、さまざまな漁業体験の機会を提供します。

## ◆ 担い手の確保・育成に向けた取り組み



漁業就業支援フェアに  
おける就業相談



ホームページによる就業先  
の様子などの情報提供



体験乗船の実施  
(定置網漁船)

## 現地における移住就業者の定住支援

- ・新規就業者が漁村の習慣や生活環境に対応し、定着できるよう、現地に就業生活アドバイザーを配置し、漁労技術と生活の両面で新規就業者をフォローアップします。
- ・新規就業者を受け入れる漁業者に対し、漁業現場での実地による1年程度の長期研修に必要な経費を助成します。また、水産加工や直販などの経営の多角化に取り組む経営体に対し、新規雇用者の人件費を助成します。
- ・新規就業者の定着を支援するため、着業に必要な漁具の購入や住宅の確保などに対して、石川県漁協、市町、県が連携して支援する体制を整備します。

## 穴水町中居地区における取り組み

穴水町中居地区では、平成26年に東京から移住した夫婦が、地元漁業者の指導を受けながらカキ養殖業や刺網漁業を営んでいます。

現在は、町や県の助成などを活用し、焼きガキを提供する料理店の経営や、地元のカキを活用した加工品の商品化も始めています。

穴水町は、漁業就業者のうち、65歳以上の高齢者が72%を占め県内で最も漁業者の高齢化が進んだ地区となっており、移住就業者の定住に向け町と地元漁協支所が連携し、漁具の購入支援や漁労技術の指導などのサポートを始めています。



地元のカキを提供  
する料理店



養殖カキの採苗作業

## 目標1 意欲ある人材の確保・育成

### (2)担い手の育成

#### ■背景

県では、漁業者のさらなる資質・技術力の向上を目的として、平成22年度より「わかしお塾」でスキルアップ研修を実施しており、これまでに延べ1,027名が受講しています。

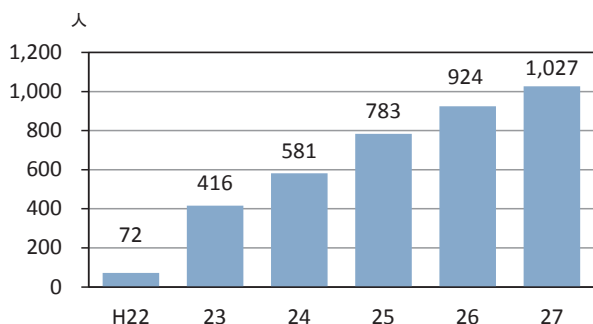
さらに、地域のリーダーとして担い手の指導にあたる漁業者を県が「漁業士」として認定しており、漁業士相互の情報交換や、技術の研さん及び向上を目的として、漁業士会が設置されています。

「わかしお塾」の受講者は本県水産業の次代の担い手として、また、各地区のリーダーとして活躍していくことが期待されており、漁業士会と連携し支援していくことが必要です。

また、沖合いか釣り漁業、沖合底びき網漁業など大型漁船を使用する漁業種類では、漁船の運航や操業の安全を確保するため、船のトン数などに応じて海技士資格保持者の級や人数が定められており、幹部船員は上級の海技士資格を取得することが必要とされています。

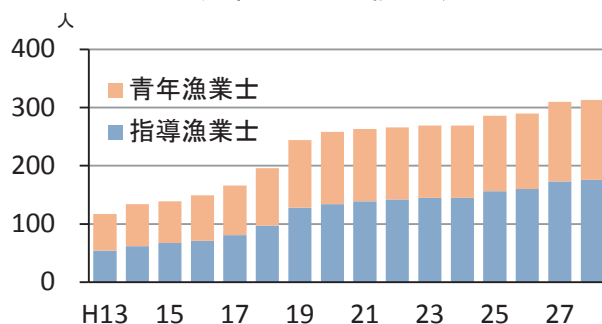
海技士資格の国家試験に合格するためには、県外で開催される長期の講習会を受講することが一般的ですが、漁業者にとっては金銭的な負担が大きいことや、休漁期間と講習会の日程が合わないことなどから、新たな資格取得者が減少しています。このため、海技士資格を持つ乗組員の高齢化が進んでおり、計画的な資格取得への支援が必要となっています。

◆「わかしお塾」の延べ受講者数



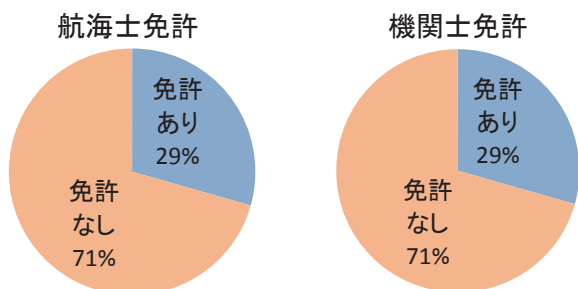
資料：石川県水産課調べ

◆漁業士の延べ認定数



資料：石川県水産課調べ

◆沖合いか釣り漁船乗組員の海技士資格取得状況



資料：石川県水産課調べ

◆漁業士会の主な取り組み

	主な取り組み内容
漁業士	<ul style="list-style-type: none"> <li>・研修会や視察による人材育成</li> <li>・漁具・漁法の改良</li> <li>・一斉休漁日の取り決めによる水産資源の管理</li> <li>・福祉施設などへの魚介類の提供や出前講座</li> <li>・海難遺児募金活動</li> </ul>

## ■ 施策

## 幹部船員、担い手に必要な技術の取得支援

- ・ 漁業者のスキルアップを目的とする「わかしお塾」では、若手乗組員や幹部船員など各層に応じた多様な研修を実施します。

①クルーコース（船員育成）	現場を担う乗組員に求められる神経締めなどの鮮度保持技術や資源管理などの実践的な講習を実施
②マスターコース（幹部船員養成）	各漁法のエキスパートを目指し、漁労コストの削減や漁獲物の付加価値向上、漁労技術などについてより高度な技術を習得するための講習を実施
③マネジメントコース（経営者養成）	流通販売対策や経営の多角化など漁業経営の改善に向けた講習を実施

- ・ 漁業士育成講習会を開催し、地域の漁業者の中でリーダーとなって活躍できる漁業士の育成を進めるとともに、漁業士会が取り組む漁労技術の継承や水産資源保護活動、他地域の漁業士との交流拡大やネットワークづくりを支援します。また、優れた技能を次世代へ伝承する取り組みを行う人材を「ふるさとの匠」として登録します。
- ・ 大型漁船の運航に必要な海技士資格の取得に対する支援や、休漁期に合わせて講習会を県内で開催することにより、乗組員の資格取得を促進します。

## ◆ 担い手育成を目的とした講習会の実施



「わかしお塾」における鮮度保持技術の講習



漁業士育成講習会



## 目標1 意欲ある人材の確保・育成

### (3) 青年漁業者や女性が活躍できる環境整備

#### ■ 背景

青年漁業者の組織である石川県漁協青年部では、漁業や経営などの各種研修のほか、地域おこしや水産物の販売促進、食育などのボランティア活動に取り組んでいます。

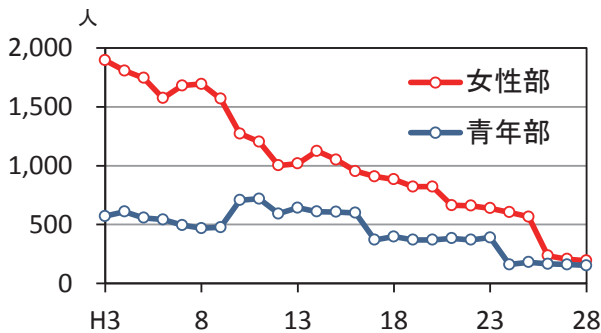
しかし、若い漁業者の組織離れや新規就業者の減少により部員数は減少が続いています。現在、石川県漁協青年部が組織されているのは、石川県漁協 23 支所のうち、6 支所のみで、20 年前の平成 9 年に 477 人いた部員は、平成 28 年には 152 人にまで減少しており、活動の停滞が懸念されています。

漁村における女性の地域活動は、石川県漁協各支所で結成されている女性部を中心として行われています。石川県漁協女性部は、戦後の漁家における貯蓄推進や生活改善活動に始まり、海難遺児を支援するための募金活動、魚食普及活動、天然石けんの普及による海の環境保全活動など、多様な活動を通じて漁村で重要な役割を果たしています。

しかし、経営体の減少などにより部員数は減少が続いています。現在、石川県漁協女性部が組織されているのは、石川県漁協 23 支所のうち、8 支所のみで、20 年前の平成 9 年に 1,568 人いた部員は、平成 28 年には 193 人にまで減少しており、青年部と同様に活動の停滞が懸念されています。

漁村に活力を与えるためには、若者の発想力や行動力を発揮できる機会や、男女が地域の対等な構成員として参画できる機会を確保し、若者と女性が意欲と能力を活かして活躍できる仕組みづくりが必要です。

◆石川県漁協青年部・女性部部員数の推移



資料：石川県水産課調べ

◆石川県漁協青年部・女性部の主な取り組み

	主な取り組み内容
青年部	<ul style="list-style-type: none"> <li>・漁船海上安全訓練への参加</li> <li>・小中学校への魚提供や出前講座による魚食普及</li> <li>・直売会やロープワーク体験教室の開催</li> <li>・海岸清掃や森づくりなどの環境保全活動</li> </ul>
女性部	<ul style="list-style-type: none"> <li>・救命胴衣着用推進による安全操業啓発</li> <li>・魚料理教室や直売会による魚食普及</li> <li>・他県女性部、異業種団体との交流会への参加</li> <li>・天然石けんの普及、海岸清掃による環境保全活動</li> </ul>

◆石川県漁協青年部・女性部の活動風景



青年女性漁業者交流大会



女性部からの救命胴衣着用の呼び掛け

## ■ 施策

## 青年漁業者や女性グループの活動促進

- ・ 青年漁業者・女性の視点を生かした地元水産物の付加価値向上や経営の多角化などの新たなチャレンジを支援します。
- ・ 青年漁業者・女性を対象とした漁業経営、資源管理、6次産業化などに関する研修会の参加、他県の漁業者グループや異業種との交流活動などを通して、青年漁業者・女性が活躍する機会創出のためのネットワークづくりを支援します。
- ・ 石川県漁協青年部・女性部の活動支援や漁業士認定などにより、次代を担うリーダーの養成を進めるとともに、漁業関係団体の意思決定の場に若手漁業者や女性の意見が反映されるよう働きかけていきます。
- ・ 平成28年度に策定した「第4次農山漁村男女共同参画i&iプラン」に基づき、女性の漁業経営への参画の促進、男女共同参画による活力ある地域社会や組織の構築を目指すとともに、女性による優良取り組み事例の紹介といった情報発信や女性部活動を行っている地域間のネットワーク化を推進し、漁協女性部員の新規加入の促進を図ります。

## ◆ 他県の青年漁業者・女性グループとのネットワークづくり



全国漁青連ブロック会議での意見交換



他県女性グループとの交流会

## 有限会社恵比寿丸漁業部の取り組み

金沢市金石・大野地区では、底びき網漁業者が、夫婦共同で水産物の加工と販売に取り組んでいます。

石川県はニギスの漁獲量が全国1位で、金沢市内では地元の食材として親しまれていることから、ニギスのつみれやフライが人気商品となっています。

また、刺身や一夜干しなど、顧客のニーズに合わせた商品づくりを展開しているほか、メールによる入荷情報の配信や注文販売にも取り組み、顧客を増やしてきました。

漁業者自らが魚を売り、旬やおいしい食べ方を伝えることで、地域の特色ある魚食文化の継承にも貢献しています。



鮮魚販売店



底びき網漁船の水揚げ

## 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

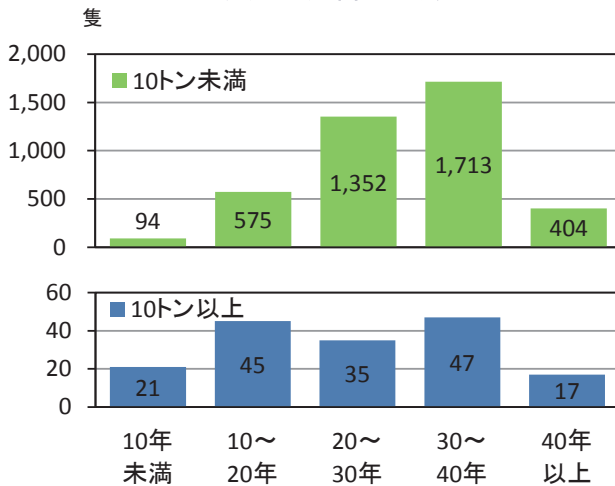
県内で使用されている漁船は、進水から30年以上経過している漁船が10トン未満の階層で51%、10トン以上の階層で39%を占めており、高船齢の船では船体や機関、漁労設備などの老朽化が進み修繕費が増加しています。しかし、魚価の長期的な低迷が続く中で、漁業者は新たな漁船建造に踏み切れない状況が続いており、老朽化した漁船の修繕費が経営を圧迫しています。

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。

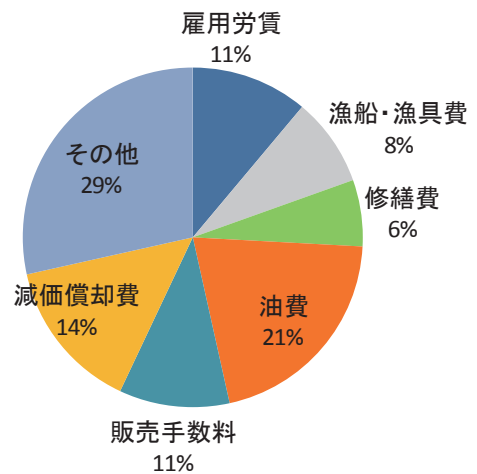
こうした状況を打開していくためには、収益性の高い漁業経営を実現することにより、漁業を魅力ある産業へと成長させていくことが必要です。

◆漁船の船齢別隻数



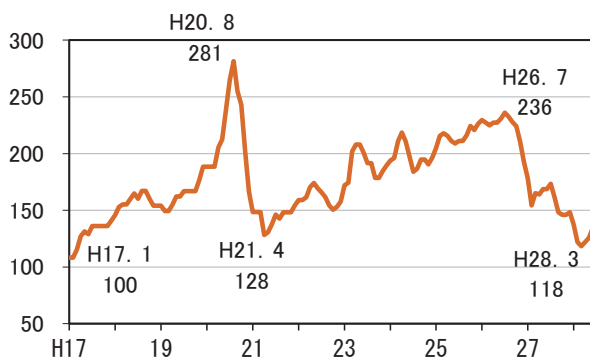
資料：石川県水産課調べ

◆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」

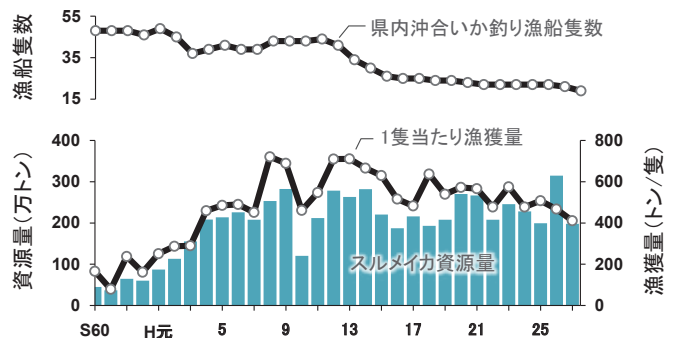
◆金沢港におけるA重油価格指数の推移



(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

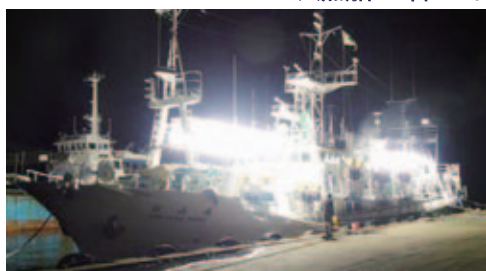
漁労支出の削減

- ・ 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



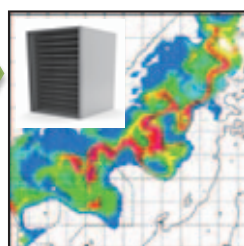
現在主流となっている集魚灯  
(メタルハライドランプ)



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）

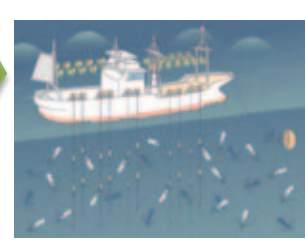
過去の漁船操業データ  
調査船の水温観測データ  
人工衛星の海面水温データ  
風予報データ



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

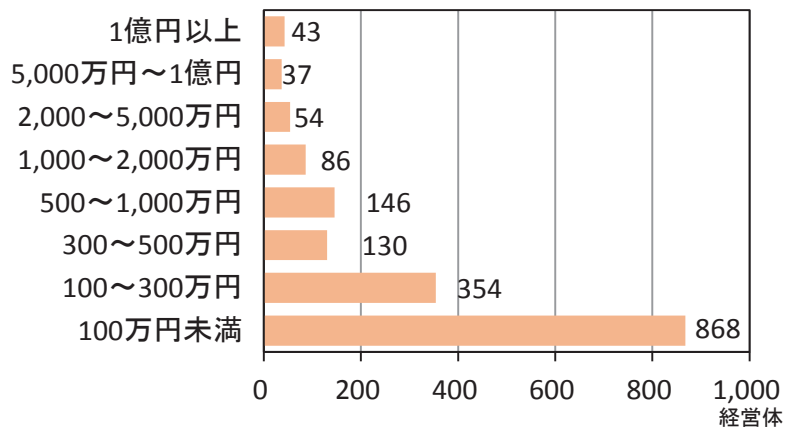
#### ■背景

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。

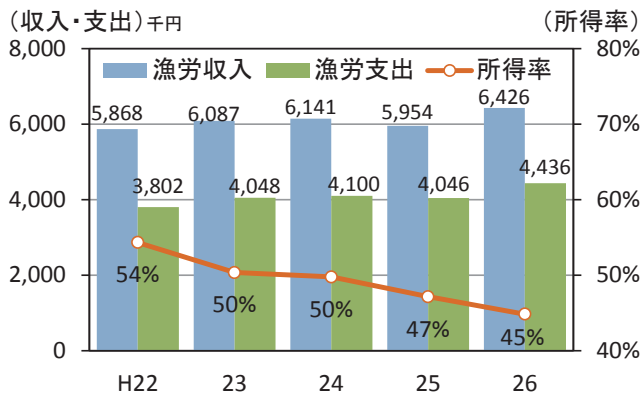
このため、漁業収入の増大や経費の削減に加え、経営の多角化による新たな所得機会の確保・推進などにより、経営を改善していくことが必要となっています。

◆販売金額別漁業経営体数(H25)



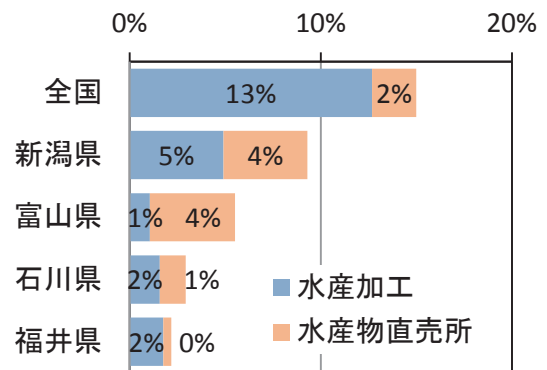
資料：石川県漁業センサス

◆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。

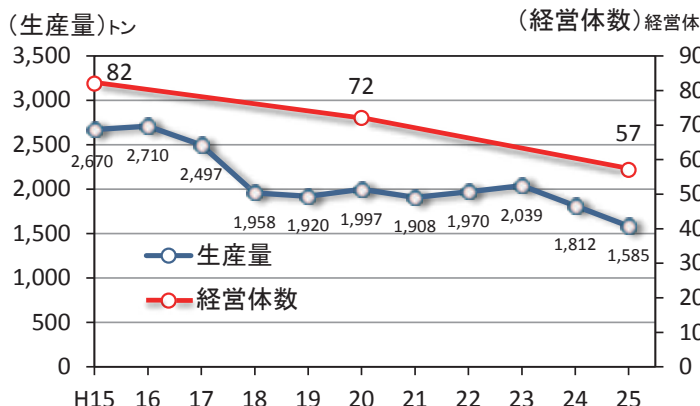
こうした中、石川県では平成22年度から養殖によるトリガイの安定供給を目指して、種苗生産や養殖技術の開発などに取り組んでいます。現在は、七尾湾内の4地区において、カキ養殖業や底びき網漁業を行いながらトリガイ養殖を行う複合経営が取り組まれています。

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

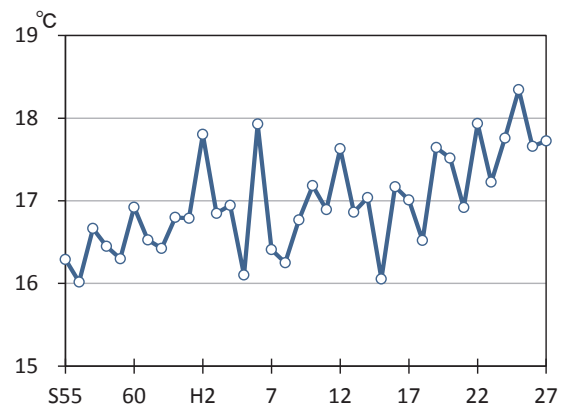
種類	養殖海域	石川県の優位性	養殖期間
マガキ 	七尾湾	静穏で餌となるプランクトンが豊富な七尾湾は、日本海側で最大の養殖産地。	1～2年
トリガイ 	七尾湾	種苗の量産技術を有するのは京都府と石川県のみ。他産地に比べ身が大きく肉厚。	1年

#### ◆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

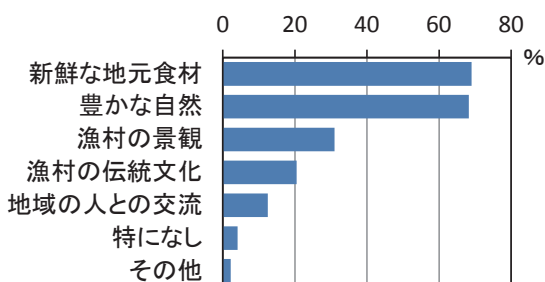


漁家民宿



地元食材を使用するレストラン

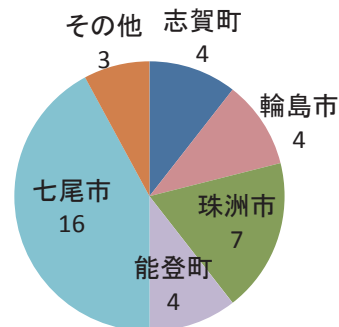
#### ◆石川県の漁村について魅力を感じること



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「石川型スロートーリズム」の推進

- ・「石川型スロートーリズム」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。



## 目標3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大

### (1) 需要に応じた供給体制の確立

#### ■背景

県内で水揚げされた水産物は、産地卸売市場や漁協の荷さばき所などに集荷された後、消費地卸売市場を経由し、最終的に小売店などの店頭で並ぶという流通経路をたどります。これらの市場は、漁業者に対しては継続的で安心できる販路を提供し、消費者に対しては生鮮食料品を安定して供給するために重要な役割を果たしています。

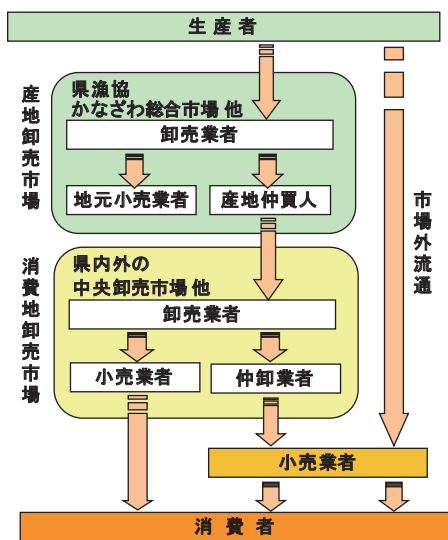
北陸新幹線金沢開業以降、県内の消費地卸売市場における取扱金額が増加するなど水産物の需要が増加しており、県内産地は高鮮度の水産物を安定して供給することが求められています。

一方、冷凍品や加工品の増加や、産地と直接取引を行う市場外流通が増えたことなどから、全国的には卸売市場を経由する水産物の割合は減少傾向にあります。

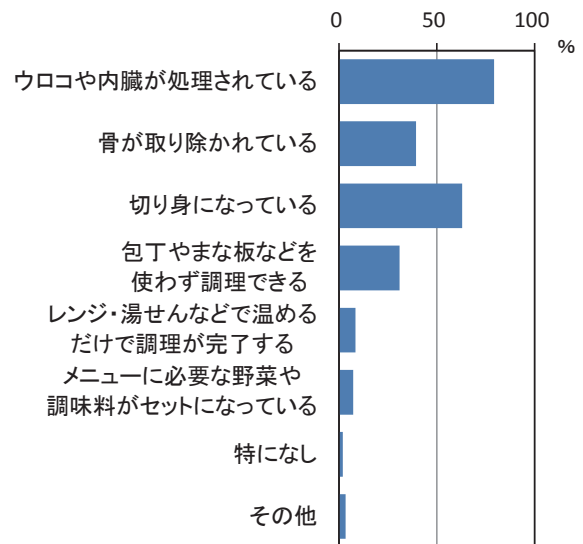
また、人口動態やライフスタイルの変化に伴い、消費者の間では、調理の手間を省き手軽に食べられる加工品へのニーズが高まっており、調理や生ゴミの処理に手間がかかる鮮魚を避ける傾向が見られます。

このような、実需者や消費者の多様なニーズに対応するため、漁業者や石川県漁協と流通加工業者などが連携し、鮮魚に加え冷凍品や加工品の出荷にも対応できる体制の整備や販路の確保が必要となっています。

#### ◆生鮮水産物の主な流通経路



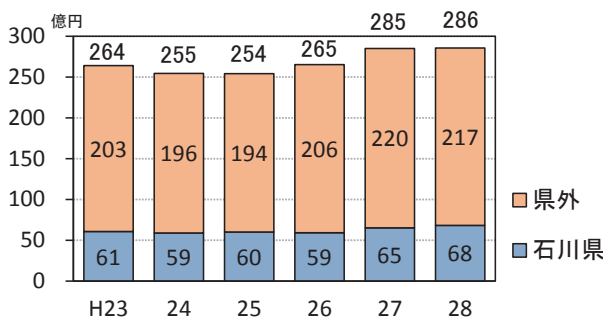
#### ◆家庭で魚料理を増やすために便利だと思う商品 (県政モニターアンケート調査)



資料：石川県

「いしかわの水産物についての県民意識調査」

#### ◆金沢市中央卸売市場における鮮魚の産地別取り扱い金額の推移



資料：金沢市「金沢市中央卸売市場年報」

■ 施策

高鮮度な鮮魚の安定供給に向けた体制整備

- ・ 漁獲物の鮮度保持期間を延ばす活締めや神経締め、保冷方法などの普及により、高鮮度な県産魚の供給拡大を図ります。
- ・ 水産物の集出荷の拠点となる産地市場において、高度な鮮度管理に対応した荷さばき所・製氷施設などの整備を支援することにより、水揚げから出荷まで一貫した鮮度管理・衛生管理を実現します。

輪島漁業生産組合の取り組み

日本海で大中型まき網漁業を営む輪島漁業生産組合の船団は、活魚の收容・運搬が可能となるよう、運搬船に海水循環装置や冷却装置を備えており、ブリを生きた状態で港へ運ぶことができます。

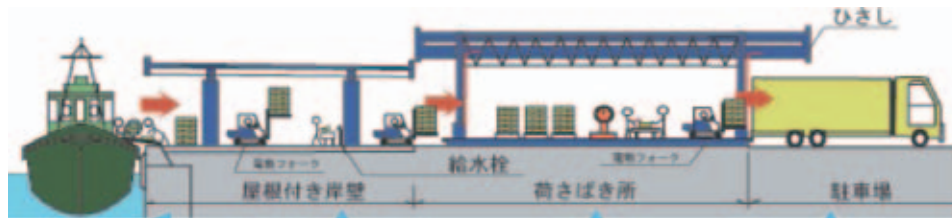
水揚げしたブリは1尾ずつ活締めと血抜き作業をして出荷しており、高鮮度が維持されることから、同船団のブリの価格は他船団より4割程度高くなっています。

さらに、使用する網の小型化や出漁日数の削減により漁獲量を減らすことで、高品質な製品を維持させるだけでなく、資源に優しい操業に取り組んでいます。

このような取り組みが評価され、平成27年にはME Lジャパン（資源管理と生態系への影響の配慮を認証するための制度）による認証を大中型まき網漁業では全国で初めて取得しました。



◆ 高度な鮮度管理施設の整備事例



日差しや鳥糞を防ぐ屋根付き岸壁での陸揚げ

殺菌海水を用いた魚体の洗浄

閉鎖型の低温荷さばき所での計量・箱詰め

鮮度を保持したまま保冷車へ積込・出荷

資料：農林水産省 aff（あふ）2015年3月号（一部改変）

冷凍品や加工品の供給に向けた体制整備

- ・ 水揚げの集中時や需要が少ない時期の値崩れを防ぐため、鮮魚出荷だけでなく、冷凍品や一次加工品需要にも対応可能な出荷体制の整備を支援します。
- ・ 各市場の冷凍施設や加工施設を有効に活用するため、市場間連携による機能分担や柔軟な市場運営体制の構築を進めます。
- ・ 新たな需要先の開拓やマッチングを図るため、漁業者、流通業者、加工業者や小売業者などで産地の水揚げ情報や市場の需給情報の共有を推進します。



## 目標3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大

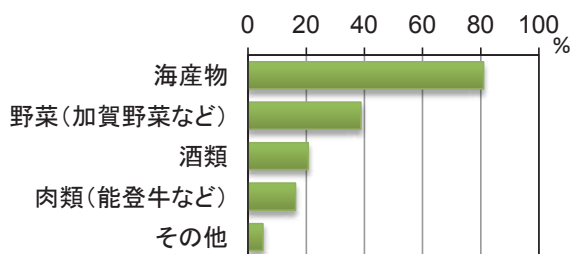
### (2) 地域の特色ある水産物の魅力発信

#### ■背景

本県には、ブリ、ズワイガニ、アマエビ、カキやトリガイなど、優れた品質や特徴を持った品目が数多くあります。北陸新幹線金沢開業以降は、地元食材への関心が高い観光客が増え、産地市場ではズワイガニ、ノドグロなどの価格が上昇しています。

県では、これまで、特色ある品目のブランド化を推進するとともに、首都圏でのトップセールスなど県内外での魅力発信や商談機会の設定に取り組んできました。今後は、需要者のニーズに応じ、販路の拡大を一層進めるとともに、本県の特徴である四季折々に漁獲される多様な魚介類の魅力を発信することで、漁業者の収入の確保を図ることが必要です。

#### ◆観光客の期待度が高い地元食材（金沢市内の観光客へのアンケート調査（2014年1～2月実施））



<観光客全員/n=116 複数回答>

資料：金沢大学地域創造学類 香坂研究室

・(株)日本政策投資銀行

「加賀野菜の認知度等に関するアンケート調査」

(2014年3月)

#### ◆県産水産物のブランド化の取り組み事例

区分	品名	商標出願人	これまでの取り組み
1 県が開発などに関与した品目	能登とり貝 	石川県漁業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>県内飲食店などを対象とした試食会の開催</li> <li>「シーフードショー東京」、「百万石マルシェ」への出展などによる首都圏でのPR活動</li> <li>活貝の出荷規格・検査体制の整備</li> </ul>
2 地域に根ざした品目	輪島海女採り さざえ 	石川県漁業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>県アンテナショップや「世界農業遺産フェア」への出展</li> <li>蒸しあわびなどの加工品の開発</li> </ul>
	天然能登寒ぶり 	石川県漁業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>ブランドを示すタグの取り付け</li> <li>県漁協による出荷規格の統一</li> <li>「百万石マルシェ」への出展などによる首都圏でのPR活動</li> <li>漁協直営レストランを活用したPR活動</li> </ul>
	加能ガニ 	石川県漁業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>ブランドを示すタグの取り付け</li> <li>県漁協による出荷規格の統一</li> <li>「百万石マルシェ」への出展などによる首都圏でのPR活動</li> <li>漁協直営レストランを活用したPR活動</li> </ul>
	能登ふぐ 	能登ふぐ事業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店、旅館向けの加工品、レシピの開発</li> <li>調理講習会の開催</li> <li>県内・首都圏飲食店における食談会の開催</li> </ul>
能登かき 	石川県漁業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元の観光施設と連携した振る舞いイベントなどの開催</li> </ul>	
3 地域の文化と密接に結びついた特色ある品目	いしかわ里山どじょう 	いしかわ里山どじょう振興協議会(代表)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ドジョウ養殖、食文化の振興を目的とした、生産者とかば焼き店からなる協議会の設立</li> <li>ドジョウのかば焼き試食販売会の開催</li> </ul>

■ 施策

ブランド化に意欲のある産地の競争力強化

- ・地域の食文化と密接に結びついた特色ある品目について、石川県漁協やブランド化に意欲ある産地が行う販路開拓や生産拡大などの取り組みを支援します。
- ・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。

輪島海女採りあわび・さざえなどの魅力発信に向けた取り組み

輪島の海女漁は約400年の歴史を持ち、母から娘へ知識や技術が継承されることや、漁獲を制限する厳しいルールを設けることで海の生態系を壊すことなく資源を管理するなど、民俗学的にも大変貴重な存在です。

石川県漁協輪島支所では、海女の所得安定に向け、海女が採ったあわび、さざえを「輪島海女採り」ブランドとして商標登録しています。

県では、輪島の海女漁を無形民俗文化財に指定するとともに、貴重な技術を継承する海女を「いしかわ里海の至宝」に認定しており、文化的価値の発信や海女採りブランドの認知度向上の取り組みを推進しています。

輪島海女採りあわび



海女漁の様子



特色ある県産水産物のさらなるブランド価値の向上

- ・県アンテナショップ（いしかわ百万石物語・江戸本店）や百貨店、高級ホテルなどでのフェアなどを通じ、首都圏での効果的な魅力発信を実施します。
- ・「百万石マルシェ」などでの食材利用の提案に取り組み、新たな販路開拓を推進します。
- ・「世界農業遺産 未来につなげる「能登」の一品」認定制度や、「石川県ふるさと食品」認証制度などを活用することで、認定を受けた商品のPRを推進し、県内外における販売促進活動を支援します。

◆特色ある県産水産物のPR



「百万石マルシェ」での食材利用提案



「シーフードショー東京」でのPR活動

## 目標3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大

### (3)地産地消と食育の推進

#### ■背景

金沢市の1世帯当たりの魚介類への年間支出額は、全国52都市(都道府県庁所在市及び政令指定都市)の中で25位(平成27年)であり、中位の水準となっています。品目ごとの支出金額を全国平均と比較すると、鮮魚のブリ、カレイ、カニの支出は2倍以上となっていますが、全国的に支出額の多いマグロや水産加工品の支出は全国平均をかなり下回っています。

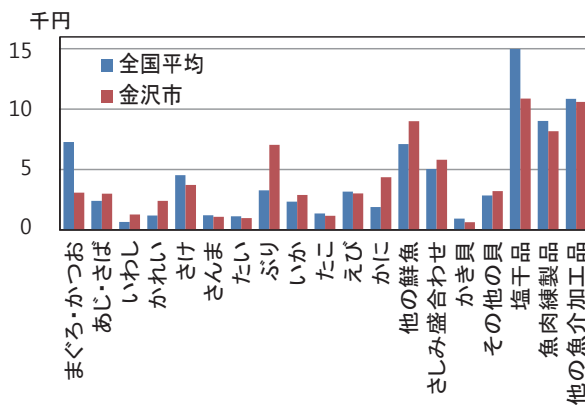
同じ北陸地方の富山市(全国1位)や新潟市(全国4位)と比較しても、金沢市は一部の鮮魚に支出が偏る傾向があり、結果として魚介類の支出金額が少ない傾向にあることから、地元で獲れる多種多様な水産物の魅力を県内の消費者に知ってもらい、地元消費をさらに拡大していく必要があります。

また、金沢市の1世帯当たりの支出金額の推移を魚介類、肉類、米、パンで比較すると、平成19年以降、肉類、パンの支出金額は横ばいから増加傾向にあるのに対し、魚介類と米の支出額は減少が続いています。

かつては魚介類の支出額が肉類を、米の支出額がパンを上回っていましたが、平成21年にはパンの支出額が米を初めて上回り、平成26年には肉類の支出額が魚介類を上回りました。このような家計における支出額の推移は、県民の食生活の洋風化・多様化が進み、「和食離れ」にもつながっているものと考えられます。

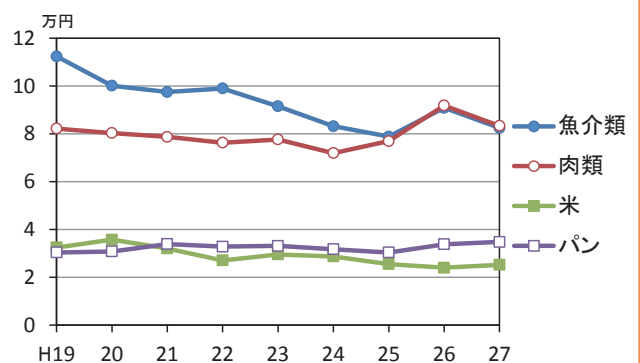
県民に魚食のおいしさ、楽しさ、良さを伝え、その理解を促進するため、これまでも漁業者や流通関係者などが連携して魚食普及活動に取り組んできましたが、今後とも水産物の生産から販売に携わる広範な事業者、団体などが連携した取り組みが重要です。

◆魚介類の1世帯当たり年間支出額



資料：総務省「家計調査」 二人以上の世帯

◆金沢市における食料品の1世帯当たり年間支出額の推移



資料：総務省「家計調査」 二人以上の世帯



■ 施策

生産から流通販売までの関係者が連携した地産地消の推進

- ・石川県漁協が県内消費地市場と連携した共同集荷などの取り組みを拡大するとともに、小ロットでの販売など地元の実需者ニーズに応じた出荷の改善を進めることにより、県内消費地市場や小売店などへの県産魚の流通を促進します。
- ・地域の特色ある水産物の出荷、消費者の多様なニーズに呼応した加工品の開発、県民や観光客への新商品の提供といった、生産から流通加工、販売に至るまでの1・2・3次産業における広範な事業者、団体などが連携して取り組む、地元の水産物を活用した加工品や料理メニューの開発を支援することにより、地元での利用拡大を図ります。
- ・漁業者自らが地元販売店などで行う対面販売や水産物のPR活動など、消費者に対して漁業者の顔が見える販売活動を支援します。

市場連携による共同集荷・販売の取り組み

県内では、産地卸売市場（石川県漁協）と消費地卸売市場（金沢市中央卸売市場）が共同で産地からの集荷・販売を行う「朝せり」の取り組みが、平成20年より続けられています。

地元で水揚げされた直後の魚が店頭に並ぶため、消費者からの評判も良く、スーパーでは「石川の朝とれもん」のコーナーが設置されるなど、県産魚の取り扱いが拡大しています。

また、それぞれの市場で実施していた「せり」を共同実施することで、買参人が増え価格が安定し集荷量も増加しています。

この新しい流通システム構築により、漁業者、流通販売関係者、消費者がWin-Win-Winとなる関係を築いたこと、無理なく環境負荷を軽減できることが評価され、日本デザイン振興会主催の「グッドデザイン賞 2013」や、地球温暖化防止全国ネット主催の「低炭素杯 2015」を受賞しました。

金沢市中央卸売市場の「朝せり」



「石川の朝とれもん」のロゴマークとマスコットキャラクター



幅広い層を対象とした食育の推進

- ・「いしかわ食育推進計画」に基づき、学校給食での県産魚の利用拡大を図るとともに、子どもから大人までの幅広い層の県民が参加するさまざまな食育の機会において、漁業者や市場関係者などが講義や料理教室などを行う取り組みを拡大します。

金沢おさかな普及協会の取り組み

金沢市中央卸売市場の関係者が主体となって運営している金沢おさかな普及協会では、県産魚のおいしさを多くの方に知っていただくため、高校生、大学生、主婦、観光客など幅広い層を対象にお魚料理教室を開催しています。

魚のさばき方、料理方法、見分け方などの多彩な内容の講習会を通じて魚料理への関心を高めるとともに、観光客に対しても、自ら調理を体験してもらうことで、石川県の食材の魅力を実感していただく機会を提供しています。

大学生を対象としたお魚料理教室





### 目標3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大

#### (4) 県産水産物の海外展開

##### ■背景

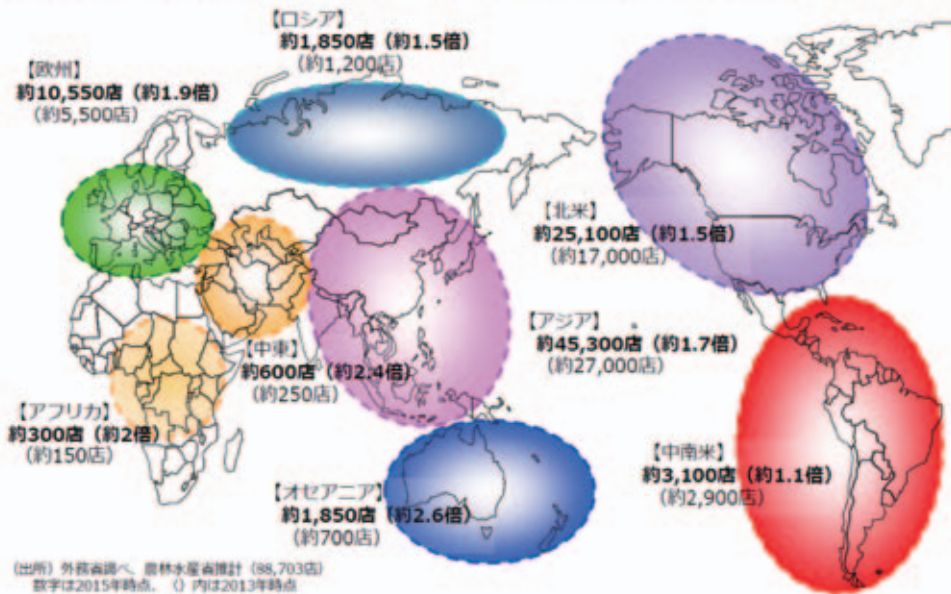
日本国内では、人口減少などによる市場の縮小が見込まれる一方、和食のユネスコ文化遺産登録などを端緒とする世界的な日本食ブームの広がりにより、アジア諸国を中心に魅力的な市場が形成されてきています。本県の食材についても、食文化提案会の開催などにより東南アジアなどで関心が高まっているものの、漁業者の輸出の取り組みはわずかなものとどまっています。

県では、海外でのセールス活動や現地レストランシェフ・食品商社バイヤーの産地招へいに取り組み、輸出の先行事例づくりを進めることにより、海外展開の足がかりを作ることとしています。

今後は、本県の特徴である四季折々に漁獲される多様な魚介類を強みとして生かすことで、現地でのセールス活動や、輸出に意欲的な漁業者などとバイヤーとのマッチングなどに取り組むとともに、インバウンド消費の拡大も視野に入れ、現地での魅力発信にも取り組みます。

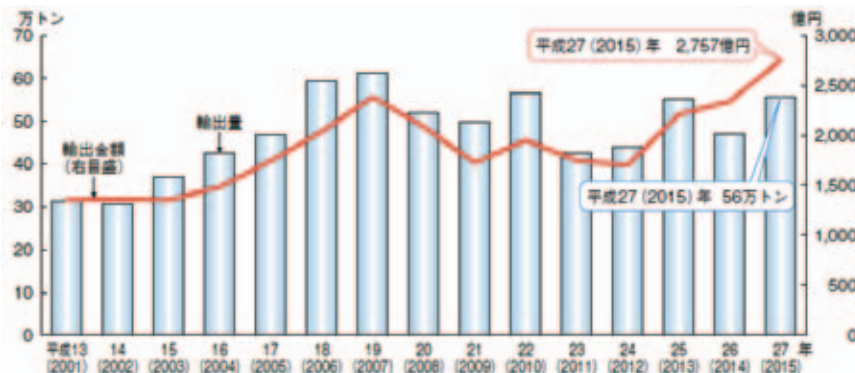
#### ◆海外における日本食レストランの数

日本食レストランは約2.4万店(2006年)→約5.5万店(2013年)→約8.9万店(2015年)に増加。



資料：農林水産省「平成27年度水産白書」

#### ◆我が国の水産物輸出货量・輸出金額の推移



資料：農林水産省「平成27年度水産白書」

#### ◆輸出向け展示商談会



輸出オリエンテーションの会  
展示商談会 (H24 金沢)

## ■施策

## 意欲ある漁業者などに対する海外販路開拓の支援

- 優れた特徴を持つ県産水産物の海外への販路開拓を視野に、現地レストランシェフや食品商社バイヤーの県内産地への招へいやマッチングを介してネットワークを構築するなど、輸出に意欲ある漁業者などの取り組みを支援します。

## ◆海外販路開拓の取り組み



小松ー台北便を利用した  
県産水産物の台湾輸出



海外レストランシェフや食品商社  
バイヤーの産地招へい



シンガポールのレストラン  
での食材利用

## 海外に向けた県産食材などの魅力発信

- 多品目という本県の特徴を生かせるよう、食材に加え、器や調理技術を含めた食文化の総合力により、県産食材の魅力を海外に発信して、新たな販路開拓とインバウンド需要による消費拡大を推進します。
- 食材を調理して提案する「百万石マルシェ」の手法などを活用し、高級レストランでの県産食材の利用につなげるなど、魅力を生かした販路開拓を進めます。

## ◆台湾版「百万石マルシェ」の開催



県産食材を使用した料理



地元料理関係者への  
食材提案



県産水産物のPR

## 目標4 里海資源の持続的な利用促進

### (1)天然資源の管理と増殖の推進

#### ■背景

本県沿岸域の漁獲量は、近年、安定的に推移していますが、国内で資源評価の対象となっている主要な漁獲対象資源の約3割が低位水準にあり、引き続き資源状況に即した適切な資源管理の推進が重要となっています。

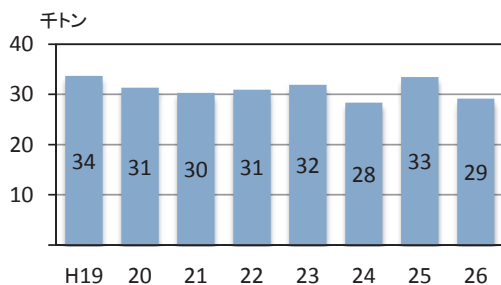
国では平成23年度から、資源状況や当該資源を利用する漁業の実態などを踏まえて、合理的かつ計画的に資源を管理することを目的に、漁業共済制度を活用した新たな制度である「資源管理・収入安定対策」がスタートしています。本県においては、平成28年度末時点で96の資源管理計画が策定、実施されており、これは水揚げベースで約9割以上の漁業者が計画に取り組んでいることとなります。

水産資源は海洋環境の変動などの外的要因にも影響を受けるため、直ちに成果を得ることは難しいものの、近年では主要魚種であるアマエビの漁獲量が増加するなどの成果が出ています。

また、県では「栽培漁業基本計画」を策定し、水産資源の増大や種苗生産などの技術開発に取り組んでいます。現在、県水産総合センター志賀事業所において、ヒラメやクロダイなど5魚種の種苗生産を行っており、漁業者が各地先で種苗放流に取り組んでいます。

今後も県産水産物の安定供給と漁業経営の安定を図るためには、水産資源の適切な管理を一層進めるとともに、種苗放流による資源の増大を図ることが必要です。

#### ◆本県の沿岸漁獲量の推移



資料：北陸農政局「石川県農林水産統計年報」

(沿岸漁獲量は、総漁獲量からまき網漁業と  
いか釣り漁業を除いた値)

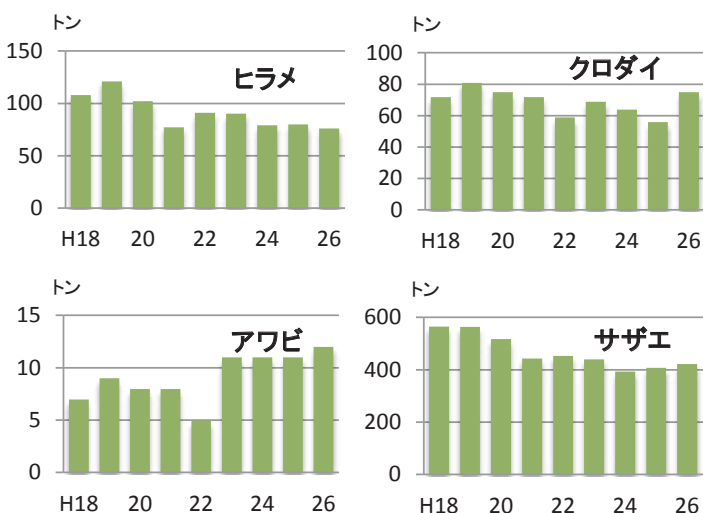
#### ◆県内で水揚げされる主要魚種の資源水準

資源水準	魚種
高位(4種)	ブリ、サワラ、マダラ、 ホッコクアカエビ(あまえび)
中位(9種)	マイワシ、マアジ、スルメイカ(秋季発生系群)、 ウルメイワシ、ズワイガニ、ニギス、ハタハタ、 アカガレイ、ベニズワイガニ
低位(6種)	マサバ、スルメイカ(冬季発生系群)、 カタクチイワシ、ヒラメ、ウマヅラハギ、ヤリイカ

資料：水産庁

「平成28年度我が国周辺水域の漁業資源評価」

#### ◆稚魚の放流が行われている魚種の漁獲量の推移



資料：北陸農政局「石川県農林水産統計年報」

#### ◆ヒラメ稚魚の放流





## ■ 施策

### 効果的な資源管理手法の普及

- ・ 漁獲の抑制などの資源管理の取り組みは、一時的な収入の減少を伴うことが多いため、水産資源の適切な管理と漁業経営の安定が両立できるよう、漁業共済制度を活用した「資源管理・収入安定対策」を引き続き実施し、漁業者による資源管理の取り組みを促進します。
- ・ 県水産総合センターなどが行う本県沿岸の主要な水産物の資源量や変動要因の調査、海洋環境のモニタリング調査などに基づく精度の高い資源評価により、水産資源の持続的な利用方法を提言し、漁業者による資源管理の取り組みを支援します。
- ・ 漁獲可能量（TAC）制度が導入されているズワイガニなどの魚種について、資源を適切に利用するため、国の基本計画に基づき、県計画の策定、漁獲量の管理やTAC協定の運用指導など、制度の円滑な推進に努めます。
- ・ 漁業や遊漁などにおける違法行為の防止を図るため、陸上及び海上での取り締まりや違法行為防止についての指導を行うことにより、適正な資源の利用を図ります。

#### ズワイガニ資源の回復に向けた取り組み

ズワイガニは、本県底びき網漁業の年間水揚金額の7割を占める重要魚種ですが、近年の漁獲量は減少傾向にあります。

このため、県内の底びき網漁業者は、資源回復に向けた話し合いを続け、平成25年漁期より雌(コウバコガニ)の漁期短縮と、若い雄(水ガニ)の操業自粛に取り組むことを決定しました。

さらに、同じ漁場を利用する福井県の底びき網漁業者とも話し合いを続け、協力が得られることとなりました。

資源量調査の結果では、小型のズワイガニが増えていることが確認されており、今後の資源回復が期待されています。



#### 稚魚・稚貝の放流

- ・ 平成27年度に策定した「第7次栽培漁業基本計画（平成27～33年度）」に基づき、種苗の生産や放流を計画的かつ効率的に推進することにより、本県沿岸における水産資源の維持・回復と漁業生産の向上を図るとともに、次期基本計画の策定に向けて、資源動向などを見ながら種苗生産魚種の検討を行っていきます。
- ・ 石川県漁協と市町で組織する県下5地区の水産振興協議会による種苗放流、中間育成や追跡調査などの取り組みを支援します。
- ・ 県水産総合センターの種苗生産施設について機能維持・強化を図るとともに、種苗の安定生産、生産コスト低減や放流方法の改善などにより事業効果の向上を図ります。

#### ◆ 県水産総合センターで生産している放流用種苗



ヒラメ



アワビ



サザエ



## 目標4 里海資源の持続的な利用促進

### (2) 藻場の保全と有効活用

#### ■背景

石川県沿岸に広がる藻場は、北海道に次ぎ全国第2位の面積を誇り、特に能登半島は全国最大規模の海藻の群生地となっています。

藻場は水産生物の産卵場や稚魚の生育の場として、また、アワビやサザエなど磯根資源の漁場として重要な役割を果たしていますが、全国の多くの沿岸域で、藻場が大規模に消失する「磯焼け」と呼ばれる現象が見られており、水産業に大きな影響を及ぼしています。

本県沿岸ではこれまで大規模な磯焼けは確認されていませんが、一部の海域で藻場の消失が見られていることから、県内全域における藻場の実態を把握するとともに、今後の保全策についての検討が必要となっています。

県ではこれまで、海女が取り組む母藻の設置や海藻を食害するウニの駆除といった藻場の保全活動に対して支援してきましたが、今後はこれらの取り組みを他地区へも拡大していくことが必要です。

また、本県沿岸に分布する海藻のうち、食用として利用されている海藻は約30種類を数えますが、能登地区を中心に地元で消費されるものが大部分であり、市場に流通しているものはモズクやワカメなどの一部に限られています。漁業者の所得向上につなげるためにも、埋もれた地域食材であるこれらの食用海藻を有効活用することが求められています。

#### ◆藻場面積の都道府県別順位

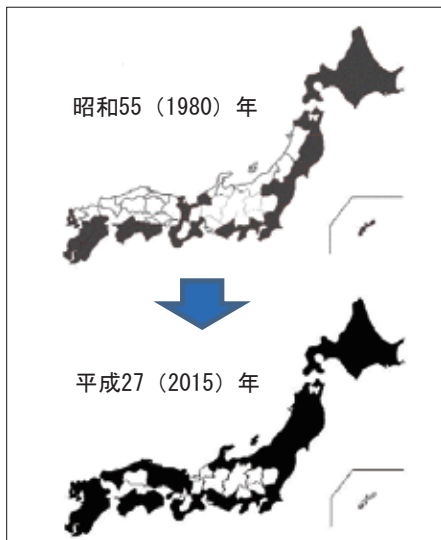
単位：ヘクタール

順位	都道府県	藻場面積	割合
1	北海道	31,876	22%
2	石川県	9,424	7%
3	長崎県	8,394	6%
4	静岡県	7,906	6%
5	青森県	7,889	6%
	その他	76,972	54%
	全国計	142,459	100%

資料：環境庁

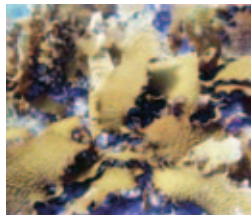
「第5回自然環境保全基礎調査 海辺調査」

#### ◆藻場の衰退域を抱える都道府県の推移



資料：水産庁「磯焼け対策ガイドライン」

#### ◆石川県沿岸の主な海藻



ツルアラメ



ホンダワラ



アマモ

#### ◆海女によるツルアラメの母藻設置



#### ◆海藻を活用した商品開発



能登の食べる海藻函鑑  
(七尾市 しら井)



かじめ(ツルアラメ)佃煮  
(輪島市 輪島海美味工房)

## ■ 施策

### 各海域の環境に合わせた藻場保全対策の実施

- ・国では、藻場・干潟の保全・創造対策の今後の方向性を示すため、平成28年1月に「藻場・干潟ビジョン」をとりまとめています。県ではこれに基づき、本県沿岸の藻場の分布や海域環境の特性を盛り込んだ実効性のある藻場の保全・創造に取り組みます。
- ・広域的な藻場の保全対策を検討するため、県水産総合センターなどで、藻場の分布や海域環境に関する調査を継続的に実施します。
- ・各地先において藻場の機能の維持・回復を図るため、国の「水産多面的発揮対策事業」などを活用し、地域の漁業者や住民を中心とする活動組織が実施する母藻の設置、食害生物の駆除などの取り組みを支援します。
- ・海藻が着生する基質となる自然石やカキ殻などを利用した増殖場の整備を県内全域で展開し、藻場の造成を効率的に推進します。



### 海藻の有効活用

- ・能登地区を中心に、主に自家消費用として利用されてきたアカモクやツルアラメなどの食用海藻を有効活用するため、加工品や料理メニューの開発を支援することにより、漁業者の新たな収入源の確保につなげます。
- ・体に良いとされる海藻の機能性成分に着目し、海藻からその有効成分を効率的に抽出し利用する技術の開発や、商品化への支援に取り組みます。

## 目標4 里海資源の持続的な利用促進

### (3) 漁業地域の防災対策強化とにぎわいの創出

#### ■背景

本県には、延長 583 キロメートルの海岸線に、合計 81 か所の漁港・港湾が点在しています。(漁港：県管理 8 港、市町管理 61 港の計 69 か所、港湾：県管理 10 港、市管理 2 港の計 12 か所。以下、本章では「漁港」について記載。)

漁港は、県民へ水産物を安定的に提供する役割を果たすとともに、漁村の住民の生命や財産の保全、県民の海洋性レクリエーションのニーズに対応した余暇空間の提供、さらには災害時の救援物資の運搬拠点など多面的な機能を持っています。

漁港の整備は、「漁港漁場整備長期計画」に基づき進められてきましたが、漁港施設の老朽化が進行し、維持管理・更新に係る費用が増大していくことが懸念されています。

さらに、大規模な地震や津波、気候変動による台風・低気圧災害の激甚化などの新たな課題への対応や、漁村のにぎわいの創出を図るために漁港施設の有効活用が求められており、計画的な漁港機能の整備・保全を進めていくことが必要となっています。

◆県内の漁港・港湾一覧表

所在地	漁 港					港 湾			
	第4種	第3種	第2種	第1種	計	重要港湾	地方港湾	計	
加賀市		◎橋立			◎ 1		◎塩屋	◎ 1	
小松市				安宅	1				
金沢市						◎金沢		◎ 1	
白山市				美川	1				
羽咋市				羽咋、柴垣	2		◎滝	◎ 1	
志賀町	◎富来			大島、高浜、安部屋、赤住、七海領家、赤崎	◎ 1 7		◎福浦	◎ 1	
輪島市	◎舳倉島		◎鹿磯名舟	劔地、赤神、黒島、深見、皆月大沢、鶴入、光浦、曾々木	◎ 2 10		◎輪島(避難港)	◎ 1	
珠洲市	◎狼煙	◎蛸島	鵜飼	真浦、長橋、寺家、小泊	◎ 2 5		◎飯田	◎ 1	
能登町			◎高倉松波	比那、白丸、小浦、羽根、藤波波並、矢波、七見、鶴川	◎ 1 10		◎小木 ◎宇出津	◎ 2	
穴水町				古君、宇加川、前波、沖波、甲曾良、鹿波、岩車、新崎	9		◎穴水	◎ 1	
七尾市			◎石崎鰻目下佐々波庵	中島、三ヶ浦、曲、向田、祖母ヶ浦野崎、三室、鶴浦、江泊、百海上佐々波、黒崎、東浜	◎ 1 16	◎七尾	半ノ浦和倉	◎ 1 2	
内訳	県管理	◎ 3	◎ 2	◎ 3		◎ 8	◎ 2	◎ 8	◎10
	市町管理			6	55	61		2	2
合計	3	2	9	55	69	2	10	12	

◎印：県管理  
(漁 港)

- ・第1種漁港：その利用範囲が地元の漁業を主とするもの。
- ・第2種漁港：その利用範囲が第1種漁港よりも広く、第3種漁港に属しないもの。
- ・第3種漁港：その利用範囲が全国的なもの。
- ・第4種漁港：離島その他辺地にあって漁場の開発または漁船の避難上特に必要なもの。

(港 湾)

- ・重要港湾：国際海上輸送網または国内海上輸送網の拠点となるもの。
- ・地方港湾：重要港湾以外の港湾で、概ね地方の利害にかかるもの。



## ■ 施策

### 地震・津波・台風などの自然災害に備えた防災対策の強化

- ・ 防波堤整備による港内の静穏域の確保やしゅんせつによる水深の確保により、荒天時における漁船の安全確保を図ります。
- ・ 主要な漁港施設の耐震・耐津波機能診断を行い、対策が必要と判断される施設については、地震・津波による被害軽減を目指した漁港づくりを進めます。
- ・ 老朽化した漁港施設の機能診断を行い、計画的に補修や改良を行うことにより、施設の長寿命化と機能保全を図ります。
- ・ 災害発生時における漁港利用者の安全を確保するため、避難訓練などを実施し、地域防災力の向上に努めます。



### 漁港施設などを活用したにぎわいの創出

- ・ 人口減少や高齢化などを背景に漁村の活力が低下する中、漁村のにぎわいの創出を図るため、漁協直売所の立地など漁港施設を有効に活用し、都市漁村の交流や水産業の6次産業化などを推進します。
- ・ 漁獲物の価格の安定や付加価値向上を図るため、漁港内の蓄養水面を活用した出荷調整などの取り組みを支援します。

#### 「廻転寿し西海丸」の取り組み

石川県漁協西海支所は、平成 27 年 2 月に地元の定置網漁業会社と連携し、全国的にも珍しい漁港区域内の回転寿司店「廻転寿し西海丸」をオープンしました。

幹線道路沿いではなく、あえて漁港区域内に店舗を構えることで、目の前の漁港の風景を眺めながら、フクラギ（ブリの小型魚）、サバ、トラウトサーモンといった新鮮な魚介類を食べることができます。

今では、併設する直売所とともに人気の店舗となっており、浜のにぎわいに大きく貢献しています。





## 目標4 里海資源の持続的な利用促進

### (4) 河川などの環境保全と内水面漁業の振興

#### ■背景

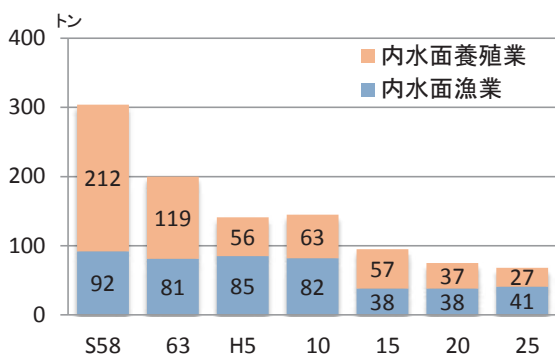
本県は県土の約7割を森林が占めるなど豊かな自然環境が残されており、この豊かな森林を水源とした大小様々な393の河川（121水系）が日本海に注いでいます。これらの多くの河川ではアユの友釣りや毛針釣り、ヤマメやイワナの溪流釣りなどが行われているほか、金沢のごり料理やどじょうのかば焼き、白山麓の川魚料理を始めとして地域の豊かな食文化と密接に結びついています。

また、内水面の生態系や自然環境は、流域の住民に自然と親しむ機会を提供するなど、豊かで潤いのある県民の生活に大きく寄与しています。

しかしながら、内水面の水産資源の維持管理について中心的な役割を担ってきた内水面漁協は、組合員数の減少と高齢化が進んでいることに加え、組合の主な収入源である遊漁料収入の減少による経営の悪化によって、種苗放流や漁場の保全などが困難となっています。さらに、ブラックバスなどの外来魚やカワウによる食害被害、流域の開発による生息環境の悪化などにより、内水面漁業の生産量は減少傾向が続いています。

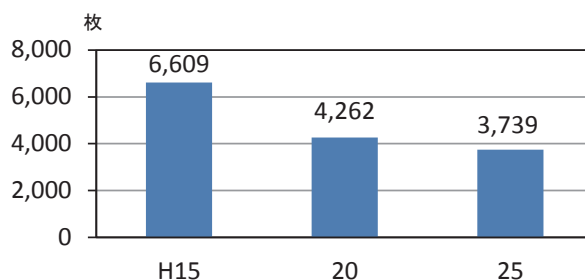
こうした状況を踏まえ、将来にわたり内水面の多面的な機能が十分に発揮され、県民がその恵みを享受できるようにしていくため、内水面漁協や流域の住民、県や市町が広く連携した取り組みが必要となっています。

#### ◆内水面漁業・養殖業の生産量の推移



資料：北陸農政局「石川県農林水産統計年報」

#### ◆内水面漁業協同組合の遊漁証発行枚数



資料：石川県内水面漁場管理委員会調べ

#### ◆県内河川におけるアユ釣り



ブラックバスなどの駆除作業



全断面魚道の整備

■ 施策

内水面漁協と自治体が連携した河川などの環境保全の推進

- ・ブラックバスなどの特定外来生物やカワウの生息域が拡大し、食害被害が深刻化しているため、生息状況や被害状況調査に基づく効果的な駆除活動の取り組みを支援します。
- ・魚類などの移動経路の確保や水量・水質を含めた生息環境の保全のため、堰などの施設管理者や内水面漁協と連携し、魚道の設置、改良及び適切な維持管理に努めます。
- ・河川の清掃や産卵場造成など、内水面漁協と流域の住民が広く連携して行う環境保全や生態系の維持に向けた取り組みを支援します。

ごり(カジカ)の資源再生に向けた取り組み

金沢市ではカジカを「ごり」と呼び、唐揚げやごり汁、洗いなどの料理は、加賀料理の一つにも挙げられます。

昔は市内を流れる浅野川や犀川にたくさん生息し、ごり漁が行われていましたが、現在、天然ごりの生息数は激減し、料亭などでしか口にできない希少な存在となっています。

金沢漁協では、地元の食文化を守るため、ごりの産卵床造成や種苗放流など、浅野川と犀川のごり資源の再生に向けた取り組みを続けています。

この取り組みには、地元のロータリークラブや小学校も加わり、内水面漁協と流域の住民が一緒になった取り組みへと広がっています。

産卵床で卵を守る親ごり



ごりの種苗放流



内水面漁業に対する県民の理解と関心の増進

- ・内水面漁協が取り組む多様なレクリエーションや環境学習の場の提供など、流域の人々の生活や文化、河川の恵みを生かした取り組みを流域の市町や県が支援することにより、内水面漁業の再生と地域の活性化を図ります。
- ・内水面漁協による釣り教室などの体験イベントを開催し、県民に釣りの楽しさを体験してもらうとともに、県内河川の魅力を積極的に情報発信することにより、遊漁者人口の維持、増大に努めます。

◆内水面親水イベントなどの開催



小学校児童による稚魚の放流体験・学習会



親子を対象とした魚釣り教室



手取川のサーモンフィッシング

## 第4章 参考資料

### 1 ビジョン策定の経緯

平成 28 年	4月	関係団体、漁業者、実需者などへの意見聞き取り(～9月)
	8月 8日	県民意識調査の実施(～8月 22日)
	10月21日	第1回検討会議 ・現行ビジョンの検証、新たなビジョンの検討の方向性について意見交換
	12月 2日	第2回検討会議 ・新たなビジョンの方向性について意見交換
	2月22日	石川県水産振興協議会 ・新たなビジョンの方向性について意見聞き取り
平成 29 年	3月10日	パブリックコメントの実施(～4月 10日)
	3月15日	環境農林建設委員会 ・とりまとめ案について報告
	3月22日	第3回検討会議 ・とりまとめ案について意見交換
	6月	「いしかわの水産業振興ビジョン」の策定

### 2 新たな「いしかわの水産業振興ビジョン」策定検討会議委員名簿

青 海 万里子	石川県生活協同組合連合会専務理事
榎 本 朋 伯	イオンリテール株式会社近畿・北陸カンパニー水産市場バイヤー
酒 井 秀 信	株式会社鹿渡島定置代表取締役
杉 野 哲 也	株式会社スギヨ代表取締役社長
辰 村 剛	石川中央魚市株式会社取締役常務執行役員
田 渕 一 茂	石川県漁業協同組合専務理事
長 竹 幸 子	能登島 Sans-souci 店主
馬 場 治	東京海洋大学海洋政策文化学部門教授 [座長]
浜 田 博 美	石川県漁協女性部長
林 紀 代 美	金沢大学人間社会研究域准教授
平 野 雅 範	有限会社平野水産代表取締役
吉 田 勝 昭	株式会社千取取締役社長

<敬称略、50音順、12名>

### 3 全国における本県水産業の位置付け

区 分 項 目		全国	石川県	全国 シェア	県別順位		備考
					全国	日本 海側	
生産量（属人）		トン 4,619,020	トン 67,799	1.5%	位 22	位 4	平成27年 農林水産統計年報
海面漁業生産量		3,550,003	66,362	1.9%	17	3	
漁業 種類 別	定置網	トン 438,631	トン 25,948	5.9%	4	1	
	いか釣り	83,294	8,305	10.0%	4	1	
	底びき網	591,256	6,076	1.0%	11	4	
	まき網	1,413,258	12,593	0.9%	14	2	
	刺網	147,503	3,229	2.2%	6	1	
海面養殖収穫量		1,069,017	1,437	0.1%	26	2	
かき類養殖（殻付き）		164,380	1,430	0.9%	9	1	
魚 種 別	くろまぐろ	トン 7,628	トン 305	4.0%	8	3	
	まいわし	340,119	14,228	4.2%	7	2	
	まあじ	151,706	3,580	2.4%	8	3	
	さば類	557,285	4,639	0.8%	17	3	
	ぶり類	123,188	13,859	11.3%	2	1	
	かれい類	41,078	1,598	3.9%	6	4	
	まだら	49,888	970	1.9%	5	1	
	はたはた	8,909	861	9.7%	5	5	
	にぎす類	3,252	797	24.5%	1	1	
	たい類	24,872	806	3.2%	10	3	
	さわら類	19,870	2,281	11.5%	2	2	
	すずき類	7,157	222	3.1%	7	1	
	あまだい類	1,132	64	5.7%	6	4	
	ふぐ類	4,885	691	14.1%	1	1	
	えび類	15,862	1,158	7.3%	4	1	
	ずわいがに	4,412	435	9.9%	5	4	
	べにずわいがに	16,899	1,151	6.8%	6	5	
	さざえ	6,098	391	6.4%	5	3	
するめいか	129,235	9,549	7.4%	4	1		
海藻類		94,084	319	0.3%	18	1	
生産金額（属人）		億円 14,878	億円 200	1.3%	23	-	
内 訳	海面漁業	億円 10,009	億円 196	2.0%	16	-	
	海面養殖業	4,869	4	0.1%	28	-	
経営体数		経営体 94,507	経営体 1,718	1.8%	24	-	2013年 漁業センサス
就業者数		人 180,985	人 3,296	1.8%	21	-	
漁 船	隻数	隻 236,769	隻 4,457	1.9%	-	-	平成27年12月31日 漁船統計表
	総トン数	トン 961,699.29	トン 14,288.50	1.5%	-	-	
藻場面積		ha 142,459	ha 9,424	6.6%	2	1	第5回自然環境保全 基礎調査 平成10年3月
内 訳	アマモ場	25,843	2,804	10.8%	3	1	
	ガラモ場（ホダヅラ類）	25,578	5,576	21.8%	1	1	



#### 4 石川県経済における水産業の位置付け

区分	第1次産業				第2次産業	第3次産業	合計
	計	農業	林業	水産業			
H5(億円)	741	491	52	198	14,501	29,642	44,884
構成比	1.7%	1.1%	0.1%	0.4%	32.3%	66.0%	100%
H10(億円)	540	331	43	165	14,901	32,711	48,152
構成比	1.1%	0.7%	0.1%	0.3%	30.9%	67.9%	100%
H15(億円)	475	321	27	128	12,590	33,272	46,337
構成比	1.0%	0.7%	0.1%	0.3%	27.2%	71.8%	100%
H20(億円)	505	329	45	131	11,456	34,902	46,863
構成比	1.1%	0.7%	0.1%	0.3%	24.4%	74.5%	100%
H25(億円)	429	289	29	111	11,895	32,753	45,077
構成比	1.0%	0.6%	0.1%	0.2%	26.4%	72.7%	100%

資料：石川県「石川県県民経済計算年報」

#### 5 用語の解説

※ 以下の解説内容は、「いしかわの水産業振興ビジョン」に記述された用語を説明したものであり、必ずしも一般的な定義のみを示したものではない。

あ 行	
いか釣り漁業	主として夜間に集魚灯を点灯させて、光に集まるイカを自動いか釣り機などにより漁獲する方法。 (47 ページ参照)
石川県ふるさと食品 認証制度	石川県内で製造された加工食品で「主な原材料を県産農林水産物としたもの」、または「古くから受け継がれてきた伝統的な技術によるもの」の中で、その品質や表示について一定基準に適合していることを県が認証している食品。
いしかわり海の至宝	平成 26 年に「輪島の海女による伝統的素潜り漁技術」の県無形民俗文化財指定にあわせ、知事が「輪島の海女漁保存振興会」に対して授与した称号の名称。
いしかわり山振興 ファンド	里山里海の資源を活用した生業の創出やスローツーリズムの推進といった取り組みを支援し、元気な里山里海地域の振興を図る目的で、石川県と地元の金融機関とで創設したファンド。
いしかわ就業・定住 総合サポートセンター	石川県への移住希望者をはじめ、学生や女性など、県内での就職を希望する方の就職・移住相談と県内企業とのマッチングを一体的にサポートするワン・ストップの窓口。(愛称:ILAC)
いしかわ食育推進計画	県民一人ひとりが生涯にわたって食を考える習慣を身につけ、食を大切にする心を持ち、心身ともに健康で、豊かな人間性を育むことができることを目的として定められた食育に関する計画。
磯焼け	岩礁域などで藻場(海藻の群落)が季節的な消長や多少の経年変化の範囲を越えて、著しく衰退または消失した状態。
インバウンド	海外から日本へ来る観光客。
か 行	
海技士	「船舶職員及び小型船舶操縦者法」で規定する、主に大型船舶の船舶職員に必要な国家資格の総称。航海・機関・通信・電子通信の 4 種類がある。
家計調査	総務省が行っている、抽出した世帯の家計の収支・支出、貯蓄・負債などに関する統計調査。国民生活における家計収支の実態が把握できる。
活締め	魚の鮮度を保つために、鰓(えら)の上部や尾の付け根に包丁を入れて血抜きをする処理方法。

漁獲可能量(TAC)制度	水産資源の適切な保存・管理を行うことを目的に定められた魚種別の年間漁獲量の上限。さんま、すけとうだら、まあじ、ずわいがに、するめいか、まいわし、まさば・ごまさばの7魚種が対象。平成30年から(太平洋)くろまぐろが指定魚種に追加。
漁家民宿	漁業者が開設する民宿(旅館業法の許可を取得した宿泊施設)で、宿泊者は漁家が提供する海の幸や漁業の作業体験などを通じて、より深くその土地の文化や習慣に触れることができる。
漁業経営セーフティネット構築事業	燃油価格などの高騰に備えて、漁業者と国が資金を積み立てる制度。燃油については、原油価格が一定の基準を超えて上昇した場合に、漁業者に対して補てん金が支払われる。
漁業士(会)	地域漁業を担うリーダー的な存在として知事が認定する優れた漁業者。地域漁業振興の中核的役割を担う「青年漁業士」(40歳未満)と若い漁業者の育成に指導的な役割を担う「指導漁業士」(40歳以上)とがある。漁業士どうしの情報交換や、技術の研さん・向上を目的とした活動組織として「石川県漁業士会」が設立されている。
漁業就業支援フェア	漁師になりたい方や漁業に興味・関心がある方を対象に、一般社団法人全国漁業就業者確保育成センターなどが開催する就業相談会。新人漁師を募集している漁協や漁業団体、現役の漁師が参加し、面接できるのが特徴。
漁業センサス	我が国の漁業の生産構造、就業構造を明らかにするとともに、漁村、水産物流通・加工業などの漁業を取り巻く実態と変化を総合的に把握するため、水産業を営んでいるすべての世帯や法人を対象に5年ごとに実施される全国一斉調査。
漁港漁場整備長期計画	我が国の水産物の安定供給の基盤となる漁港と漁場に加え、漁業就業者などの生活の場である漁村も併せ、総合的かつ計画的な整備を推進するため、漁港漁場整備法の規定に基づき、5年ごとに策定される計画。
区画漁業権	漁業法に基づく一定の区域内で水産動植物の養殖業を営む権利。
グッドデザイン賞	公益財団法人日本デザイン振興会が主催するデザイン評価・推奨制度。地域づくりやビジネスモデルなど、有形無形を問わず、さまざまな物事の「よいデザイン」が選ばれる。
県アンテナショップ (いしかわ百万石物語・江戸本店)	石川県の四季折々の美味やささまざまな工芸品を取り揃え、東京近郊の方々に石川県の存分に味わっていただくために平成26年に東京・銀座にオープンしたアンテナショップ。
ごり料理	石川県・金沢市の郷土料理。「ごり」は正式名称:カジカのことで、金沢市の犀川などで漁が行われ、から揚げや白味噌仕立てのごり汁など、加賀料理に欠かせない食材。
<b>さ 行</b>	
サーモンフィッシング	石川県・白山市にある手取川のサケ資源の有効利用を図るとともに、サケの増殖事業を妨げない範囲で、サケの食材としての活用法や、遡上するサケの体長測定などの資料収集を目的として行われる、釣りでのサケの捕獲。
栽培漁業基本計画	栽培漁業を計画的かつ効果的に推進し、石川県沿岸における水産資源の回復維持と漁業生産の向上を目指すために策定される、水産動物の種苗生産・放流などに関する方針。
刺網漁業	魚の通り道に帯状の網を垣根のように仕掛けて魚をとる漁法。(48ページ参照)
里山里海	都市と自然の間にあつて、農家など人の手によって維持管理されてきた山林や田畑を「里山」、人の手が加わることにより、生産性と生物多様性が高くなった沿岸海域を「里海」という。
産地卸売市場	主として漁業者または漁協から出荷される水産物の卸売りのため、その水産物の陸揚地において開設される市場。出荷された水産物を競り落として地元で消費されるほか、買い受け人により消費地市場へ送る役割も持つ。
資源管理・収入安定対策(事業)	計画的に資源管理や漁場改善に取り組む漁業者を対象として、「漁業災害補償法」に基づき実施する漁業共済の経営安定機能をさらに強化することにより、水産資源の管理・回復を図りつつ、漁業者の収入の安定を図ることを目的とする事業。
資源量調査	水産資源の持続的な利用など、適切な資源管理を行う上で必要な科学的根拠となる資源評価のために実施する調査。

就業生活アドバイザー	地域外からの移住漁業就業者の定着を促進するため、地域漁業の実態や地区の習慣などに詳しい漁協のOBなどを生活面での相談役として主要な漁業地区に配置するもの。
種苗	栽培・増養殖漁業のために人工生産または天然採捕した水産動植物の稚魚・稚貝などの総称。種苗を天然水域に放し、自然の生産力を活用して水産資源を増やす取り組みのことを種苗放流という。
水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業	浜の担い手の所得向上に係る取り組みに必要な、中古漁船または新造漁船の円滑な導入を支援するための国の漁船リース事業。
水産振興協議会	漁業資源の維持増大、漁場環境の保全などにより漁業生産の向上を図り、もって漁業経営の安定化などに資することを目的に、県下5地域に設置された協議会。
水産多面的発揮対策事業	新鮮で安全な水産物を安定的に供給するという水産業や漁村が持つ本来の役割以外に、藻場・干潟などの保全といった沿岸域の環境を守るとともに、海難救助や国境監視、伝統文化の創造・継承を通じて国民の生活に安らぎを提供するといった多面的な機能・取り組みを支援する事業。
スローツーリズム	県内の多種多様な地域資源に磨きをかけ、「食」を中心とした里山里海ならではの魅力を、地域で一体的に提供することにより、里山里海の活性化を図る取り組み。
スローフード	ファストフードに対して唱えられた考え方で、その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動、または、その食品自体をいう。
世界農業遺産(フェア)	社会や環境に適応しながら何世代にもわたり形づくられてきた伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、生物多様性、優れた景観などが一体となった世界的に重要な農林水産業システムを国連食糧農業機関(FAO)が認定する仕組み。平成23年6月に、石川県能登半島に広がる「能登の里山里海」が、新潟県佐渡市の「トキと共生する佐渡の里山」とともに、日本で初めて世界農業遺産に認定された。世界農業遺産フェアは、国内の世界農業遺産認定地域が連携し、首都圏の消費者に認定地域の食材の魅力を広く発信するもの。
底びき網漁業	漁船から伸ばしたロープに連結した袋状の網を海底におろし、引き上げながら海底付近にいる魚、甘エビ、ズワイガニなどをとる漁法。(47 ページ参照)
<b>た 行</b>	
種ガキ	マガキの養殖用種苗のことで、主にホタテガイの貝殻に付着させた稚貝をさす。夏の産卵時期に海中に付着基質であるホタテガイの原盤を垂下し、マガキの浮遊幼生を付着させて採取する。
蓄養	天然の魚を漁獲してきた後、生簀などで一定期間飼育して出荷する方法。
低炭素杯	次世代に向けて低炭素な社会を構築するために、二酸化炭素削減の国民運動として、学校・家庭・有志・NPO・企業などの多様な主体が取り組む地球温暖化防止活動を表彰する制度。(低炭素杯実行委員会(事務局:一般社団法人地球温暖化防止全国ネット)が主催。)
定置網漁業	海中に固定した網に魚を誘導して漁獲する漁法。魚群の移動を遮断し誘導する垣網と、その魚群をとりあげるための身網とからなる。(48 ページ参照)
特定外来生物	外来生物(海外起源の外来種)であって、生態系、人の生命・身体、農林水産業へ被害を及ぼすおそれがあるものの中から指定される。特定外来生物は生きているものに限られ、個体だけでなく、卵、種子、器官なども含まれる。
<b>な 行</b>	
農山漁村男女共同参画 i&iプラン	女性が能力を最大限に発揮し、活躍できる環境を整備し、さらに次世代リーダーとして農山漁村を引っ張る女性を増やすなど、男女がともに農林水産業のあらゆる場面に参画し、活力ある農山漁村の実現に向けて行動するための指標となるプラン。
<b>は 行</b>	
百万石マルシェ	石川県産食材のブランド化、販路拡大の一環として、首都圏での販路拡大に意欲のある県内の生産者などを対象に、生産者が自ら食材をホテル、レストランのシェフやバイヤーなどにPRできる商談会。

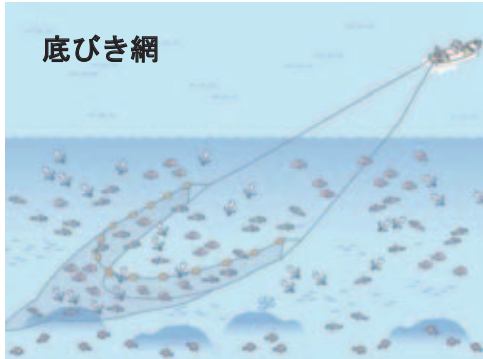
貧酸素水塊	魚介類が生息できないほど水中の酸素濃度が少なくなった海水や淡水のかたまり。
ふるさとの匠	農林漁業に関する生産や加工、さらには生活・文化などにおいて優れた知識・技術を有し、披露・伝達できる人材を、「生産」、「加工」、「伝承」の3つの部門で認定する県の制度。各種イベントを通じて石川県の農山漁村の魅力を発信している。
母藻	藻場の衰退した場所に、目的とする海藻を生育させるため親として設置する海藻。
<b>ま行</b>	
まき網漁業	魚群の回りを逃げられないように網で取り囲み、網を徐々にせばめて魚をとる漁法。(47 ページ参照)
無形民俗文化財 (県指定)	衣食住、生業、信仰、年中行事などに関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術など、人々が日常生活の中で生み出し、継承してきた無形の伝承で、人々の生活の推移を示すものとして、その保存を図ることを目的に県が指定したもの。
メタルハライドランプ	水銀とハロゲン化金属(メタルハライド)の混合蒸気中の放電による発光を利用したランプで、いか釣りの集魚灯などに用いられている。
藻場	水深の浅い沿岸域に生息する海藻・海草などの植物群落をいう。主に岩礁域に群生する海藻によるガラモ場と、砂泥海域に群生する海草によるアマモ場があり、様々な魚介類の隠れ家や産卵場所になっている。
藻場・干潟ビジョン	豊かな生態系を育む機能を有し、水産資源の生育に大きな役割を果たしている藻場・干潟が昨今の海水温の上昇や有害生物などにより、機能低下や減少傾向にあることに鑑み、実効性のある効率的な藻場・干潟の保全・創造方策を推進するために水産庁によって策定された基本的な方針。
<b>や行</b>	
遊漁	営利を目的としないで水産動植物を採捕する行為のうち、調査や試験研究を除いたもの。具体的には、釣り、潮干狩り、磯場での生き物採集など。
<b>ら行</b>	
6次産業化	農林漁業を1次産業としてだけでなく、加工などの2次産業、さらにはサービスや販売などの3次産業まで含め、1次から3次まで一体化した産業として農林漁業の可能性を広げようとするもの。
<b>わ行</b>	
わかしお塾	石川県と一般財団法人石川県水産振興事業団とで実施している漁業への就業に興味のある方を対象にした漁業就業準備校や、既存漁業者のスキルアップ研修の総称。
<b>アルファベット</b>	
A重油	石油の一種。日本独自の税制上の油種区分では、A重油とは重油の一種とされているが、化学組成的、世界標準的には、軽油の一種である。
ICT	情報処理や通信に関連する技術、産業、設備、サービスなどの総称。
LED集魚灯	発光ダイオードを用いた集魚灯。いか釣り漁業などで、これまでの多量の電力を消費するメタルハライド灯よりも消費電力が少ないとの特長を有する。
MELジャパン	マリン・エコラベル・ジャパンの略称。水産資源の持続的利用や生態系の保全を図るための資源管理活動を積極的に行っている漁業者を支援し、かつ、消費者をはじめとする関係者の水産資源の持続的利用や海洋生態系保全活動への積極的参加を促進することを目的としたエコラベル制度。
Uターン	Uターンは、地方から都市部へ移住した者が再び地方の生まれ故郷に戻って働くこと。Iターンは、出身地とは別の地方に移り住んで働くこと。特に都市部から地方に移住して働くことをいう。



## 6 石川県の主な漁法

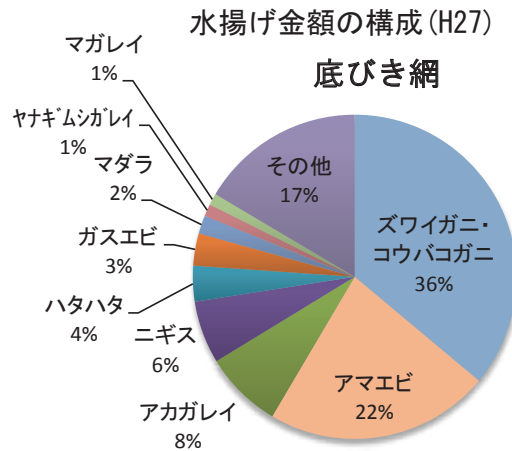
### ●底びき網漁業

ズワイガニ（加能ガニ・香箱ガニ）、ホッコクアカエビ（あまえび）の2種で水揚げ金額の58%を占める。このほか、アカガレイなどのカレイ類、ニギス、ハタハタなどの底魚が主に漁獲される。



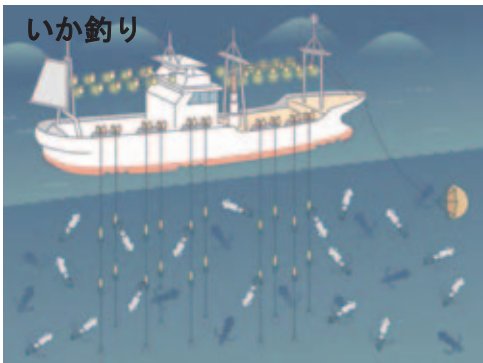
底びき網

海底に沈めた網を引き上げながら漁獲する。



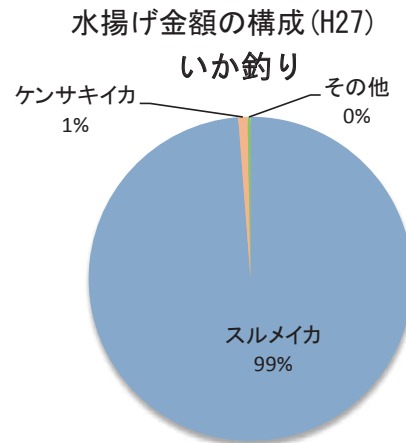
### ●いか釣り漁業

スルメイカが水揚げの大部分を占める。沖合で長期間の操業を行う沖合いか釣り漁船（大臣許可）は冷凍品、沿岸で日帰り操業する小型いか釣り漁船（知事許可）は生鮮品の水揚げが主体。このほか、小型漁船は年によりケンサキイカ（あかいか）を狙って操業する。



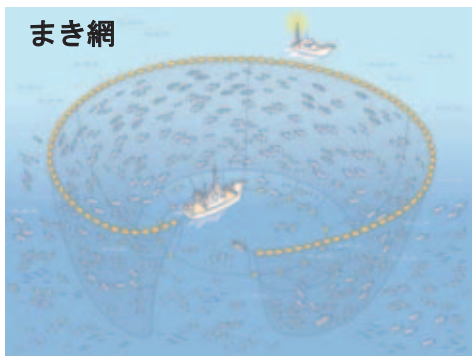
いか釣り

集魚灯で集めたイカを自動いか釣り機で漁獲する。



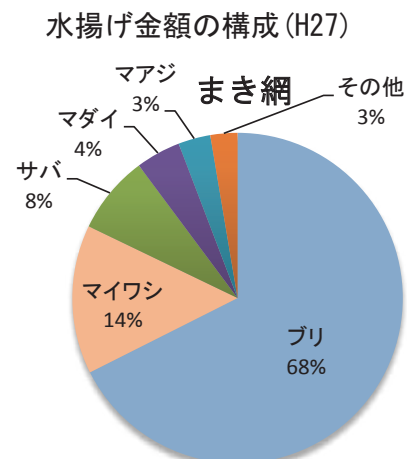
### ●まき網漁業

ブリ（ふくらぎ・がんどを含む。）が水揚げ金額の68%を占める。このほか、近年はマイワシの水揚げが増加している。



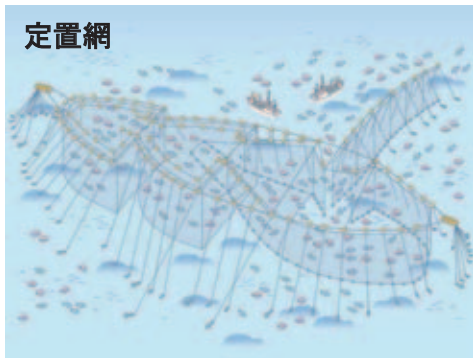
まき網

魚群のまわりに網を入れ、魚群を包囲してから網をしぼり、漁獲する。



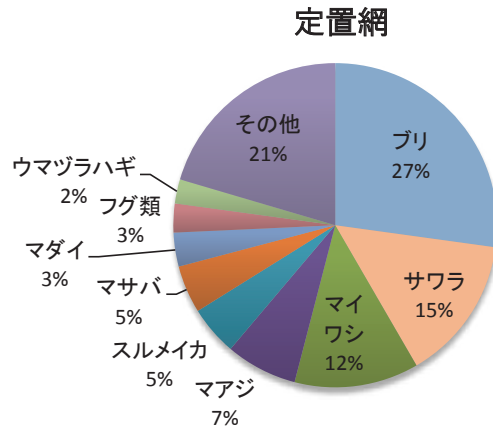
### ●定置網漁業

ブリ（ふくらぎ・がんどを含む。）、サワラ、マイワシの3種で水揚げ金額の54%を占める。このほか、マアジ、マサバ、スルメイカなどの回遊魚が主に漁獲される。



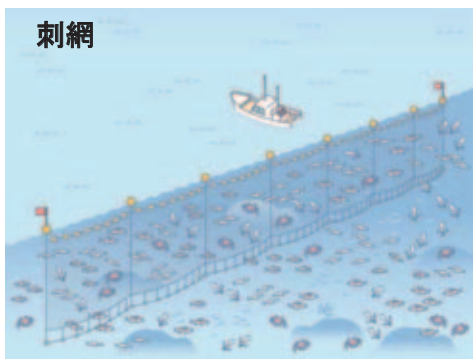
海中に固定した網に魚を誘導して漁獲する。

水揚げ金額の構成 (H27)



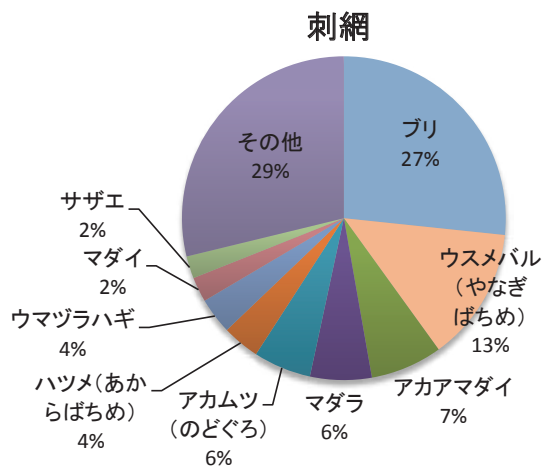
### ●刺網漁業

ブリ（ふくらぎ・がんどを含む。）が水揚げ金額の27%を占める。このほか、ウスメバル（やなぎばちめ）、アカアマダイ、アカムツ（のどぐろ）などの定着性の強い魚種や、サザエなどの磯根資源が主に漁獲される。



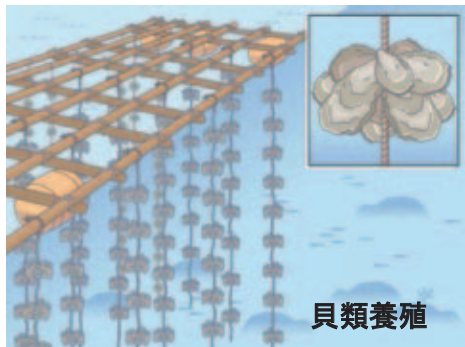
網目に魚を刺したり絡ませて漁獲する。

水揚げ金額の構成 (H27)



### ●貝類養殖

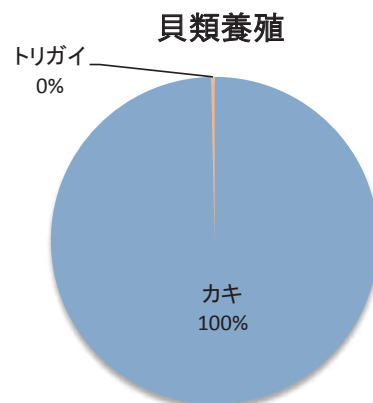
七尾湾の養殖カキが水揚げの大部分を占める。このほか、平成26年度からトリガイ養殖が開始されている。



貝類養殖

カキ養殖では、ホタテガイの貝殻に付着させた種ガキをはえ縄やイカダからロープでつり下げて養殖する。トリガイ養殖では、貝をコンテナに入れてつり下げる。

水揚げ金額の構成 (H27)



## 7 石川県内で水揚げされる主な水産物と漁期

※ 平成 28 (2016) 年の県内主要港の水揚量 (県水産総合センター調べ) に基づいて作成した。  
(漁獲量が多い月ほど濃い赤色で示してある。)

### 魚類 (漁獲量が多い種類)

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
アカアマダイ	あまだい	58.6												
アカカマス	かます	258.4												
アカガレイ		643.1												
アカムツ	のどぐろ	50.8												
アラ		13.8												
アンコウ		101.8												
イシダイ	たかば・しまだい・ななきり	40.9												
ウスメバル	やなぎばちめ	167.1												
ウツリカサゴ		13.5												
ウマヅラハギ	かわはぎ・ばく	668.3												
ウルメイワシ		797.4												
カサゴ	どこ・くろどこ	10.6												
カタクチイワシ		340.1												
カナガシラ	かながしら・きんと	15.5												
カワハギ	けんけら・ちゅうちゅう・ねかもち	11.5												
キジハタ	なめら・あこ	22.5												
キダイ	めっきだい・れんごだい	93.5												
クロソイ	そい・くろからばちめ	13.9												
クロダイ	かわだい	38.3												
クロマダロ (1kg以下)	しびこ	2.6												
クロマダロ (1~5kg)	めじ	39.9												
クロマダロ (5~20kg)	しわか	3.8												
クロマダロ (20kg以上)	まぐろ	12.8												
コノシロ	このしろ・べっと	23.4												
ゴマフグ	さめぶぐ・さばぶぐ	45.6												
サケ		10.0												
サヨリ		37.2												
サワラ	さわら・さごし	2069.3												
シイラ		421.6												
スズキ		155.4												
ソウハチ	あわてがれい	128.7												
タヌキメバル	しろそい	22.8												
チダイ	さごだい・かすご	39.7												
ツクシトビウオ・ホソトビウオ	かくとび・まるとび	298.8												
ニギス	めぎす	892.6												
ノロゲンゲ	みずうお	104.9												
ハガツオ	きつねがつお・いせがつお	16.3												
ハタハタ		608.7												
ハツメ	あからばちめ・きなこ	88.2												
ババガレイ	あぶらがれい・だるま	20.6												
ヒラマサ	しお	57.2												
ヒラメ		59.7												
ヒレグロ	なめたがれい	56.7												
ブリ (0.5kg以下)	こぞくら・ぼうず	380.7												
ブリ (0.5~1.5kg)	ふくらぎ	4383.0												
ブリ (1.5~5kg)	がんど	3006.1												
ブリ (5kg以上)	ぶり	3203.7												
ホウボウ類		12.1												
ホッケ		10.1												

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
マアジ		2967.2												
マアナゴ		11.5												
マイワシ		12173.1												
マガレイ	くちがれい	102.8												
マコガレイ	しろがれい	16.1												
マサバ		3470.8												
マダイ		362.0												
マダラ		765.1												
マトウダイ	くるまだい	34.4												
マフグ		175.0												
マルソウダ	そうだがつお・ちゃぶくろ・ろうそく	251.7												
ミシマオコゼ	ごぶしゃく	10.1												
ムシガレイ	すがれい	91.5												
メジナ	ちかい・くろばんちよ	32.6												
メダイ	めだい・からす	11.8												
メバル	はちめ・ちゃばちめ	30.8												
ヤナギムシガレイ	めがれい・さがれい	47.8												

### 魚類（漁獲量が少ない種類）

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
アイナメ	しじゅう	3.2												
アオハタ	なめら	0.1												
アカエイ		6.3												
アカヤガラ		0.4												
アサバガレイ		0.3												
アブラツノザメ	けんざめ	0.4												
アヤマカサゴ		2.1												
アユ（海産幼魚）		0.1												
イサキ		4.2												
イシガキダイ		0.1												
イシガレイ		2.3												
イボダイ		0.3												
ウシノシタ類	めじら・ねじた・ねずら・にじら	1.8												
ウスバハギ	うまづらはぎ・ぐんかんばく	1.7												
ウミタナゴ	たなご	2.4												
エイ類	かすべ・こっぺ	1.5												
エソメバル		0.0												
オアカムロ	ひめあじ	0.2												
オオクチイシナギ	おうよう・いしなぎ	1.1												
オニオコゼ	おこぜ	7.6												
カイワリ	ひらあじ・しもあじ	0.7												
カツオ	ほんがつお・まんきがつお	0.2												
カマスサワラ	てっぽうさわら	0.2												
ガヤモドキ		0.1												
カンパチ		3.0												
キツネメバル		5.6												
キハダ		0.0												
キュウセン	あおべら・あかべら・もくじ	0.3												
ギンボ	ぎんぼ・ひでり	0.3												
クジメ	あぶらめ	0.0												
クロムツ		0.1												
コショウダイ	こちだい・こったい	0.7												
コブダイ	もくじ	1.1												
サクラマス	ほんます・ます	4.9												
サメ類		0.8												
サンマ		0.0												



魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
シマイサキ		0.0												
シロウオ	いさざ	0.2												
シロカジキ・クロカジキ	かじき	1.2												
シロギス		4.7												
シログチ	いしもち	1.8												
シロサバフグ	きんふぐ・ぎんふぐ	9.4												
スケトウダラ		0.0												
スズメダイ	ぎんちよ・げんちよ	0.2												
タカノハダイ	ひだりまき・こったい	0.2												
タケノコメバル		0.4												
タチウオ		9.3												
タナカゲンゲ	なんだ	2.6												
チカメキントキ	きんめだい・きんばちめ	3.9												
トゴットメバル		0.5												
トラフグ	くまさか	5.6												
ヌタウナギ		0.0												
バショウカジキ	ばれん・かんぬし	4.0												
ハモ		3.3												
ヒイラギ	ぎんた	0.6												
ヒラソウダ		0.1												
ピンナガ		3.5												
フサカサゴ	きじんばちめ・ごじゅっこく	2.6												
ボラ		1.8												
マエソ	いそぼら	0.2												
マゴチ		1.0												
マハタ	かけ・かけばかま・はかま	1.6												
マルアジ	むろあじ	6.8												
ムツ	くろのどぐろ	0.1												
ムラソイ		0.7												
メイタガレイ	すずめがれい・とんび	2.9												
メナダ		0.0												
ヤナギノマイ		0.2												
ヨロイトチウオ	しげたら	0.0												

## エビ・カニ類

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
イシガニ		0.0												
イバラモエビ	がたえび・おにえび	0.9												
ガザミ	わたりがに	0.4												
クルマエビ		0.9												
クロザコエビ	しろがすえび・しろのとえび	9.4												
ケガニ		35.7												
サルエビ		0.1												
シャコ		0.7												
ズワイガニ (雌)	こうばこ	143.6												
ズワイガニ (雄)	ずわいがに	212.1												
トゲザコエビ	がすえび・のとえび・とらえび	98.4												
トヤマエビ	またえび・さるえび	10.6												
トラエビ		0.8												
ヒラツメガニ	つまじろがに	0.0												
ヘニズワイガニ		992.6												
ホッコクアカエビ	あまえび	904.7												
モロトゲアカエビ	しまえび	6.8												
ヨシエビ		0.7												

## イカ・タコ類

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
アオリイカ	くちいか・くろみいか	139.7												
イイダコ		5.4												
ケンサキイカ	あかいか	45.9												
コウイカ		24.5												
スルメイカ		6585.2												
ソデイカ	たるいか・かさいか	10.0												
ホタルイカ		15.7												
マダコ	いわだこ	131.1												
ミズダコ	みずだこ・あかだこ	125.4												
ミミイカ		0.1												
ヤリイカ	やりいか・まついか	63.7												

## 貝類

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
アワビ類 (マダカ・クロ・メガイ)		10.2												
イワガキ		104.9												
エソボラモトキ	あかばい・ていがい	25.6												
エッチュウバイ・ツバイ	しろばい	60.9												
コナガニシ	あかにし	8.4												
サザエ		338.9												
バイ	あずきがい	25.3												
バイ類		3.1												

## 海藻・その他

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
アカモク		2.7												
イシモズク		0.7												
ウップルイノリ	いわのり	0.2												
ウミゾウメン		1.5												
ツルアラメ	かじめ	0.4												
マクサ		0.8												
マナマコ		151.3												
ワカメ		26.1												

## 8 関係者からの意見

※ 以下の内容は、新たな「いしかわの水産業振興ビジョン」の策定にあたり、策定検討会議の委員各位が述べられた意見・要望、及び水産業関係機関・団体などへの聞き取り調査や県政モニターアンケート調査を通じて、生産者（漁業者・漁協）、流通・加工業者、消費者、市町から提出された意見・要望を新ビジョンの施策体系ごとに取りまとめたものである。

施策の体系	発言者	主な意見	
1 意欲ある人材の確保・育成 (1)新規漁業就業者の確保と定住促進	漁業者	インドネシア人研修生の滞在期間を延ばしてもらいたい。	
	漁業者	新規就業者のため、廃業した船の漁業許可を残せるようにしてもらいたい。	
	漁業者	漁業に関心を持つ高校生に、底びき網漁業や定置網漁業などの職業体験を実施してもらいたい。	
	漁業者	県内の若い漁業者が交流できる機会を作ってもらいたい。	
	漁協	県外からの新規就業者や地元高校の卒業生を受け入れしているが、定着してくれる人が少ない。	
	漁協	県外から就業希望者があっても住む場所がない状況であり、受け入れ体制の整備が必要。	
	漁協	定置網漁業では乗組員が不足している。地元のハローワークに求人を出しているが集まらない。	
	漁協	底びき網漁業では、船長は40歳台が多く後継者が育っているが、日本人の乗組員は高齢化が進み、確保が難しい。	
	市町	新規就業者への支援策について、町では2年間の定額支給とあわせ漁具の購入費への補助も行っている。	
	市町	平成30年の区画漁業権の切り替えの際には、新規就業者の受け入れについても考慮が必要。	
	市町	移住就業希望者はHPで情報収集を行っていることから、HPでの情報の充実が必要。	
	市町	小型底びき網漁業などの個人経営体では、新規就業希望者の受け入れが難しく、高齢な漁業者が引退した後の後継者がいない状況であり、行政のサポートが必要。	
	市町	定置網漁業では、法人化や経営の多角化に取り組み、若い乗組員も多いが、それぞれの経営体が求める人材の確保が必要となっている。社会人インターンを使った人材の育成を漁業でも検討してはどうか。	
	委員 (漁業関係)	担い手の確保について、一番ネックとなるのは、住むところや宿泊のことであり、アパート代や空き家のリフォーム代の支援ができないか。	
	委員 (漁業関係)	Uターン希望者を石川県に呼び込むため、就業情報の提供やPRが必要。	
	委員 (漁業関係)	退職した方々を都会から受け入れるため、ワークシェアリングのような制度が必要。人とのふれあいや食に魅力を感じて移住を考える人は多い。能登での働き方やライフスタイルを提案してはどうか。	
	委員 (漁業関係)	新規就業者が定着できるよう、移住後のフォローアップが必要。	
	(2)担い手の育成	漁業者	大型漁船の運航に必要な海技士免許の取得者が高齢化している。
		漁業者	将来の幹部候補である海技士免許取得者が商船やタンカーに引き抜かれ不足している。
		漁業者	海技士免許の講習会参加費が高額で負担が大きい。
		漁業者	海技士免許の講習会を休漁期間に県内で開催してもらいたい。
		漁業者	人件費削減のためインドネシア実習生を受け入れざるを得ないが、船頭となる日本人の後継者育成が必要。
		漁業者	若い船頭に交替して水揚げが減少した場合、漁業共済の対象とならないため、支援措置が必要。
		漁業者	底びき網漁業では、機関士の免許を持つ人を確保できずに困っていると聞いている。沖合いか釣り漁業のように乗組員の半数をインドネシア人実習生に頼っている人は育たない。
		委員 (漁業関係)	海技士免許について、講習を受ける期間が底びき網漁業の休漁期間と合わない。休漁期間に合わせて開催できないか。
		委員 (漁業関係)	漁船隻数の減少、経営体の減少を止めるためには、個人事業体ではなくて会社経営、企業経営として人を雇ってやっていくことが必要。
		委員 (漁業関係)	新規就業者を対象とした国の実習制度について、5、6年経験した後に船長や機関長になりたいという人が出てきた時にも使える制度が必要。
(3)青年漁業者や女性が活躍できる環境整備	漁業者	県漁協女性部の活動に参加される方が増えるよう、県の支援をお願いしたい。	
	漁業者	加工や販売に取り組む漁業者・女性グループを支援するため、県の普及員を増員してもらいたい。	
	委員 (漁業関係)	漁業士の認定制度について、認定を受けることのメリット、社会的な評価がない。また、認定を受けた後に水産業へどう貢献していくのか、漁業士としてどうあるべきか自覚を促すようなフォローが不足しているのではないか。	

施策の体系	発言者	主な意見	
1 意欲ある人材の確保・育成 (3) 青年漁業者や女性が活躍できる環境整備	委員 (漁業関係)	漁業者の中にはベテランや名漁労長がたくさんいる。こういう人たちを認定する匠の制度も検討してもらいたい。これから若い人たちが、この道でやっていく励みにもなる。	
	委員 (漁業関係)	女性が活躍できる場づくりが必要。	
	委員 (学識)	漁業士の研修について、ポイント制として何年かかけて履修するとか、漁業種類で休漁時期が違うので、時期をばらして開催するとか、そういう工夫が必要。	
	委員 (学識)	漁業士の認定制度について、リーダーになっていく人を育成していくような具体的な施策が必要。	
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	漁業者	漁船の代船には高額な建造費が必要であり、自前での建造は難しい。	
	漁業者	船舶の定期検査費用が高額であり、検査期間を延長してもらいたい。エンジンの開放検査も見直してできないか。	
	漁業者	LED集魚灯を導入するためには、メタルハライド集魚灯並みの集魚効果が必要。	
	漁業者	県水産総合センターの潮流予測、急潮情報を操業の参考にしている。さらなる精度の向上をお願いしたい。	
	漁業者	いか釣り漁船は、船団で漁場探索を行うが、漁船隻数の減少により広範囲を探索することが困難となっている。	
	漁業者	コスト削減のため、省エネ型エンジンの導入支援が必要。	
	漁協	現在使用している漁船の多くは建造から30年以上経過しており、今後、代船建造できずに廃棄する船が増加する見込み。	
	市町	漁船隻数を維持するためには、リース事業を活用した代船の取得、共同経営や法人化への移行が必要。	
	委員 (漁業関係)	老朽化した漁船の修繕費が経営を圧迫しており、代船建造について支援が必要。	
	委員 (漁業関係)	高齢な漁業者のための安全対策など、地域の問題解決にICTを活用するためのアイデアを見つけることが重要。生産者と民宿やレストランなどの情報共有の手段としても活用できる。	
	(2) 経営の多角化推進	漁協	経営の多角化を進めるため、漁家民宿の取り組みへの支援が必要。
		漁協	鮮魚で販売するだけでなく、漁業者自らが加工や販売に取り組むことも必要。
		委員 (漁業関係)	担い手を確保し経営体を維持するためには、漁業者の収入を増やす施策が必要。
	(3) 養殖経営体の安定した収入の確保	漁業者	養殖カキは出荷時期が限定されており、年間を通じた収入の確保が必要。
		流通業者	カキ養殖業者が減少しており、集荷の一元化や浄化などの衛生管理施設の整備など、小規模生産者への支援が必要。
		流通業者	イワガキは安定した需要があり養殖に適している。カキ養殖業者の兼業として有効ではないか。
	(4) 人を呼び込む漁村づくりの推進	委員 (学識)	イワガキ養殖については、各地で取り組まれており、差別化が必要。レストランでは、大サイズのイワガキより小サイズの一年ガキの方が使いやすいとの意見もある。
		委員 (学識)	新たな養殖対象種の開発にあたっては、どのような商品として売れるのかというマーケットインの視点で養殖を見直していくことが必要。
		消費者	地びき網体験、市場見学、とれたて新鮮市場祭り、漁船体験などのイベントを開催してほしい。
		消費者	里山については交流や活動の情報をよく目にするが、里海についての情報が少ない。
消費者		漁業者の直営レストランを増やしてほしい。	
委員 (漁業関係)		スローツーリズムの取り組みは、第二のふるさとづくりであり、将来の1ターンにも繋げることが期待できる。	
委員 (漁業関係)		漁業者の所得を増やすためには、観光との連携が必要。定置網漁業を観光資源として活用できないか。	
委員 (漁業関係)		少量多品種の魚について、情報発信するレストランなどが必要。少量多品種で広域流通に乗りにくい水産物を活用し、都市漁村交流を進めるべき。	
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大 (1) 需要に応じた供給体制の確立	漁業者	県産魚の利用拡大のため、解凍の仕方、料理の仕方をPRする必要あり。	
	漁協	鮮度を向上させるため、一部の定置網漁業者が活締め出荷を始めている。	
	漁協	刺網漁業では一部の漁業者がマダラ、マダイ、アマダイの活締め出荷の取り組みを始めており、10%程度高値で取り引きされている。	
	漁協	能登地区については市場の統合をさらに進める必要がある。	
	漁協	地元のせり売りを維持し、市場の買受人が長年培ってきた販路を活用していくことが重要。	
	漁協	加工品の販売と合わせ、直販の取り扱いを拡大していきたい。	
	流通業者	新幹線開業により金沢の飲食店向けの需要が増えており、安定供給が必要。	
	流通業者	活締めの魚は市場でも評価を得ている。今後の技術向上に期待したい。鮮度保持技術の普及には県の指導が必要。	
	流通業者	漁協が干物などの加工品を作って売っても量が捌けない。それよりも、一次加工品を作って、残渣処理が発生するので生ものは扱いたくないと思っている加工屋に販売した方が量が裁けるため、漁協の仕事として相応しいのではないか。	



施策の体系	発言者	主な意見
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大 (1) 需要に応じた供給体制の確立	消費者	もっと地元でとれた水産物を食べたい。スーパーなどにもっとたくさん並ぶといいなと思う。
	消費者	漁港でとれたて市の開催や直売所があると良い。すでに行っているなら、積極的に案内してほしい。
(2) 地域の特色ある水産物の魅力発信	委員 (漁業関係)	神経締め技術の普及、ブランド化の取り組みが必要。
	委員 (漁業関係)	拠点漁港の製氷施設などについて機能強化が必要。
	委員 (漁業関係)	多様なニーズに対応するため、高度な衛生管理に対応できる冷凍加工施設の整備が必要。
	委員 (流通関係)	石川の魚は、飲食店が仕入れする段階では他県産に比べ仕立てが悪い。買う立場、使う立場を考え品物の評価を上げるようなやり方が必要。
	委員 (消費者)	生協では鮮魚の取り扱いが難しいため、加工、塩干品が主体。近年はフライパンで調理できる加工品が多くなっている。
	委員 (消費者)	農家が6次産業化で取り組まれた加工品の取り扱いも検討してきたが、品質的にかなり厳しい。県漁協で施設を整備する際には、十分な衛生管理体制が必要。
	漁協	アマエビの加工品販売に取り組んだ結果、小銘柄の浜値を下支えできるようになった。
	漁協	水揚げが集中した場合に値崩れを起こさないよう、冷凍向けの出荷も必要。
	漁協	今後は市場出荷に加えて加工品の販売比率を高めたい。
	漁協	加工品を増産するためには原料をストックするための冷凍庫の確保が必要。
	漁協	直販や加工に取り組んではこの意見はあるが、漁業者が減っていく中で漁協支所単独の取り組みは難しい。
	流通業者	北陸新幹線開業後、ドグロ、ズワイガニ、コウバコガニで単価が上昇したが、これ以外にも、石川県に特徴的な品目があることを積極的にPRしていく必要あり。
	流通業者	マリンエコラベルの取得は、小売店に対してPRしやすく、売り先からの評価も高いため、取り組みの拡大が必要。
	流通業者	石川県は四季を通じて多様な魚種を供給できるところが強みであり今後ともPRしていきたい。
	流通業者	県漁協の冷蔵庫を活用し、冷凍品の販売を拡大したい。
	流通業者	産地価格を維持するためには冷凍品の取り扱いを増やし、出荷調整する必要あり。
	流通業者	北陸では新設の冷蔵庫が増えるため、今後、冷凍向けの商材が拡大する見込み。
	流通業者	短期在庫、小ロットで販売できる冷凍品や加工品の商品づくりが必要。
	流通業者	スーパーなどでは、バックヤード機能(頭や内臓除去などの一次加工)の代行についてニーズがある。
	流通業者	市場施設の有効活用と消費者ニーズの多様化に対応するため、一次加工施設の整備を予定。
流通業者	大手スーパーなどが求める衛生管理基準に対応できる加工業者の育成が必要。	
消費者	富山や福井に比べ、今一步魅力が薄いように思う。北陸3県共同での売り出しなども考えてもいいのでは。	
消費者	福井の越前ガニ、富山のホタルイカ、氷見の寒ブリなどのように全国的にメジャーな物がほしい。	
消費者	福井のサバのように、もう少し庶民的な価格の水産物で、特徴のあるものをB級グルメのように普及させればどうか。	
消費者	おいしい物がいっぱいあるので、是非県外の人に食べてほしいが、富山県とよく似ているし富山のPRの方が上手な気がする。	
消費者	海に面しているし、当然、新鮮で美味しい水産物が食べられる印象はあるが、改めて石川県の特色を聞かれるとよく分からない。	
消費者	石川の水産物は本当に美味しいが、アピールが足りない。現地に来たときは観光客価格でなく特に安くて新鮮で食べられる、もっとお得感があるものにしてみてはどうか。	
消費者	日本一の水揚量を誇るふぐがあまり知られてないのは残念。能登のふぐをもっと広めてほしい。	
消費者	最近、県外産の魚が多いような気がする。産地地消のアピールをたくさんしたら良いと思う。	
消費者	石川県で水揚げされる季節の水産物を知りたい。魚を食べる習慣があまりないため、何が旬なのか分からないので恥ずかしい時がある。	
消費者	甘エビ、カキ、香箱ガニ、そのほかにも美味しいものはたくさんあるが、地域のブランドとしては知れ渡っていない気がする。漁港や町の名前がブランド名になって知れ渡るといいと思う。	
消費者	カキやブグは、毒や菌が心配で食べにくいので、安全・安心に食べられるアピールがもっとあれば食卓に上りやすいと思う。	
消費者	石川の水産物について知る機会がほとんどない。自分が知らないで、子供にも教えられない。もっと地元魚について知らなければいけないと思っている。	
消費者	寿司や海鮮ものはおいしい、というイメージならあるが、何がたくさん獲れるとか、どんなものが獲れるかなどは知らない。改めて聞かれて知らずに恥ずかしい。	
消費者	ドジョウのかば焼きを特産品にするのは賛成。昔みたいに安くしてもらいたい。	

施策の体系	発言者	主な意見
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大 (2) 地域の特徴ある水産物の魅力発信	消費者	転勤族で、今回は仙台から能登へ移ってきたが、底びき網漁やカニ漁など解禁があるので旬を感じられるのが良い。石川で一番おいしそうに感じるの「能登」ブランドで、輪島や蛸島、小木港と言われると、新鮮な気がする。港によって水揚げ内容も違うし、漁港で採れる魚のマップなどがあると、金沢や輪島だけでなくあちこち寄ってみようかなと思う。
	消費者	ノドグロだけでなく、他の魚もメディアで紹介して広めてほしい。能登井が安くなれば、地元の人も食べやすいし、観光客ももっと気軽に食べられると思う。
	消費者	高速道路のサービスエリアに海鮮丼が増えればいいと思う。
	消費者	ブリ、ズワイガニは有名であるが、夏場の水産物が少ない。
	市町	「能登とり貝」については、観光と連携した地元での活用を検討する必要がある。祭礼の期間に地元寿司店で限定メニューを提供してはどうか。
	委員 (漁業関係)	石川県の漁業の特徴は多様性であり、特定の魚だけをPRする必要はない。季節ごとにいろいろな食材を提案できることが強みであるが、産地側のPRが不足している。産地の情報が不足していることでノドグロばかり注目されるのではないか。
	委員 (漁業関係)	商品には物語が必要であり、物語の語り部として地域のレストランや民宿を活用すべき。そのためには産地と地域の民宿、レストランとの情報共有が必要。
	委員 (漁業関係)	大量消費・大量生産の対象のものと、七尾湾など石川県の特色である少量多品種のものと、それぞれに対応する施策が必要。
	委員 (流通関係)	収入が多ければ若い漁業者も増える。県産水産物をいかにアピールし販売するか、流通業者もしっかりと取り組まなければいけない。
	委員 (学識)	零細な経営体の収益増加を図るためには、ノドグロやカニなど、県外の人がイメージしやすい魚だけでなく、石川の特色ある多様な魚の魅力を発信することが必要。
(3) 地産地消と食育の推進	消費者	小さな子供も食べやすい、内臓や骨を取った切り身を使ったレシピが魚コーナーに設置されていたり、インターネットで紹介されていると、もっと取り入れやすい。
	消費者	生ごみの出ないような形での販売が多いといい。加工品は、他県産との違いを見いだせない。
	消費者	富山の鱒寿司や、函館のイカ飯のように、誰でもおいしくて食べやすい推しメニューがあれば分かりやすいと思う。
	消費者	もっと簡単に調理できたり、スーパーでも気軽に魚の処理をお願いできるようになるとうれしい。
	消費者	海なし県の出身なので、田舎にいたときよりはこちらでは魚を食べる機会が増えた。だが、自分では下ごしらえ・調理はほとんどできないので、刺身ばかりになってしまう。
	消費者	金沢カレーが世間に認知されたように、鮮魚の商品をあえてアピールせずに、加工食品を展開していくことも一つだと思う。
	消費者	スーパーで半調理の状態で売っている種類を増やしてもらおうと買う機会が増える。
	消費者	消費者が魚の競り市場などの見学ができる機会を増やしていただけると、理解も増して魚の需要喚起にもつながるのでは。
	消費者	小さい頃(幼稚園や小学生)に魚とふれあう、もしくは、食育のようなものがあると魚離れがおこらないと思う。
	消費者	水産物のことはよく耳にするが、水産業についてはあまり耳にすることがないので、普段はあまり関心を寄せることがない。
	消費者	学校での総合授業や地域のイベントなどで、身近に学べる機会をたくさんいただいているイメージが大きい。これからも、このような機会やイベントを続けていただきたい。
	消費者	水産業では漁師になる若い人がいないといわれるが、能登地区では若い人が多数を占める漁業組合もあるので、そういう人たちのがんばりをもっと多くの人に知ってもらいたいと思う。
	消費者	テレビで、七尾の漁師さんが若い人を雇用して、漁や魚を加工しているのを特集していた。これから若い人が水産業に就いて活気がでるといい。
	消費者	水産業について知らないことも多いので、仕事の内容やどのような人材がいるのか紹介してほしい。
	消費者	スーパーでは県外産が多いので近江町市場で購入していたが、観光客が来るようになったら値段が高くなった。もう少し地元でやさしい市場に戻してほしい。
	消費者	近江町市場へ月に2~4回ほど買い物に行っていたが、価格が高くなり、行かなくなった。富山県のスーパーは鮮度も良く価格も手ごろで地元産が沢山ある。石川のスーパーもがんばってほしい。
	消費者	町中の魚屋さんが減っている。以前みたいにもっと地場の魚屋さんを増やす工夫が必要では。
	消費者	行商の方が小型トラックで販売に来られるので、新鮮な水産物を購入でき、ありがたく思っている。
	消費者	食べてみたい魚はスーパーにたくさん並んでいるが、どのように調理したらよいか分からない。お勧めの食べ方、レシピなどがあると買いやすい。
	消費者	魚のさばき方や調理の仕方、食べ方などが分かると、お魚の需要が多くなるかと思う。
委員 (漁業関係)	6次産業化を進めるためには、生産者と民宿、レストランなどとの連携が必要。地域のレストランは客のニーズを把握し商品化に繋げる役割を果たすことができる。	





# 「いしかわの水産業振興ビジョン」（平成29年度～平成38年度）の概要

## 基本的な考え方

漁業者の減少や漁船の老朽化が進展する状況において、新規就業者の確保育成や漁業収益の向上を促進するとともに、北陸新幹線金沢開業後のニーズの変化への対応や、資源の持続的利用に取り組み、魅力ある水産業を創造する。

### ◆ 取り組むべき施策の体系（4つの柱と15の重点課題）

<成果指標：現状値(H28)→目標値(H38)>（\*はH27集計）

施策の柱と重点課題	施策の方向	主な取り組み	成果指標
<b>目標1 意欲ある人材の確保・育成</b>			
(1) 新規漁業就業者の確保と定住促進 (2) 担い手の育成 (3) 青年漁業者や女性が活躍できる環境整備	○UIターン希望者の移住就業の促進 ○現地における移住就業者の定住支援 ○幹部船員、担い手に必要な技術の取得支援 ○青年漁業者や女性グループの活動促進	○ILACや漁業就業支援フェアを活用した石川の漁業の魅力発信 ○漁業の現場や漁村の暮らしを体感できる現地見学会の開催 ○就業生活アドバイザーの配置による移住就業後のフォローアップ ○「わかしお塾」の拡充による漁業技術などの研修の充実 ○大型漁船の運航に必要な海技士資格の取得支援 ○青年漁業者などによるネットワークづくりへの支援 ○女性の視点を生かした商品開発や販売などの取り組み支援	新規漁業就業者数 35人/年→40人/年 「わかしお塾」などの研修参加人数 174人/年→200人/年
<b>目標2 水産業の収益性の向上</b>			
(1) 収益の改善による競争力の強化 (2) 経営の多角化推進 (3) 養殖経営体の安定した収入の確保 (4) 人を呼び込む漁村づくりの推進	○漁労支出の削減 ○地域の実情に応じた経営多角化モデルの普及 ○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 ○海洋環境の変化に対応し得る養殖技術の確立 ○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	○新たな漁船の導入や省エネ性能に優れたエンジンへの転換支援 ○漁場位置の予測技術を活用した漁船の操業の効率化 ○ファンドなどを活用した加工、直販、観光漁業などの取り組み支援 ○経営体の法人化などによる安定した雇用体制の確立 ○「能登かき」「能登とり貝」と組み合わせた複合飼育技術の確立 ○海域環境の変動に対応した二枚貝の飼育技術の開発 ○食を中心とした魅力のネットワーク化や滞在メニューの開発支援	10トン以上の漁船の更新隻数 0隻→20隻 (H29～H38累計) 経営の多角化に取り組む漁業経営体数 73経営体→90経営体
<b>目標3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大</b>			
(1) 需要に応じた供給体制の確立 (2) 地域の特色ある水産物の魅力発信 (3) 地産地消と食育の推進 (4) 県産水産物の海外展開	○高鮮度な鮮魚の安定供給に向けた体制整備 ○冷凍品や加工品の供給に向けた体制整備 ○ブランド化に意欲のある産地の競争力強化 ○特色ある県産水産物のさらなるブランド価値の向上 ○生産から流通販売までの関係者が連携した地産地消の推進 ○幅広い層を対象とした食育の推進 ○意欲ある漁業者などに対する海外販路開拓の支援 ○海外に向けた県産食材などの魅力発信	○神経締めなどの鮮度保持期間を延ばす技術の普及 ○高度な鮮度管理に対応した荷さばき所、製氷施設などの整備 ○一次加工施設の整備と冷凍による出荷時期の調整 ○「百万石マルシェ」や地元飲食店などとの連携による魅力発信 ○地域に根ざした品目（海女採りなど）のブランド化の推進 ○産地と流通関係者の連携による地場流通の拡大促進 ○子どもから大人までの幅広い層を対象とした魚食普及活動の展開 ○漁業者とバイヤー、レストランなどとのネットワークの構築支援 ○県産食材の魅力発信による販路とインバウンド需要の開拓	漁協による冷凍・加工販売高 4億円/年→6億円/年 県内消費地市場における県産魚の取り扱い金額 94億円/年→103億円/年 漁協や県内企業による魚介類輸出額 * 0.7億円/年→1.4億円/年
<b>目標4 里海資源の持続的な利用促進</b>			
(1) 天然資源の管理と増殖の推進 (2) 藻場の保全と有効活用 (3) 漁業地域の防災対策強化とにぎわいの創出 (4) 河川などの環境保全と内水面漁業の振興	○効果的な資源管理手法の普及 ○稚魚・稚貝の放流 ○各海域の環境に合わせた藻場保全対策の実施 ○海藻の有効活用 ○地震・津波・台風などの自然災害に備えた防災対策の強化 ○漁港施設などを活用したにぎわいの創出 ○内水面漁協と自治体が連携した河川などの環境保全の推進 ○内水面漁業に対する県民の理解と関心の増進	○漁業者による資源管理計画の策定と実践への支援 ○資源管理や藻場の造成などを組み合わせた稚魚・稚貝の放流 ○母藻の設置や増殖場の整備による藻場の保全 ○海藻を活用した商品開発などへの支援 ○自然災害に備えた防波堤などの整備 ○漁港における直売所などの整備支援 ○外来生物などによる被害防止や魚道などの整備改良 ○釣り教室などの親水イベントの開催や積極的な情報発信	資源管理の取り組み対象魚種数 13種→18種 耐震・耐津波対策に取り組む漁港数 0港→12港 内水面親水イベントなどの開催件数 * 33件/年→42件/年

未来へつなぐ魅力ある水産業の創造

◆ ビジョンの目標年度：平成38年度（ただし、水産業や社会経済の情勢変化などに的確に対応する必要がある場合は、概ね5年後にビジョンの見直しを行う。）



## いしかわの水産業振興ビジョン

平成29年6月発行  
石川県農林水産部水産課

〒920-8580 金沢市鞍月1丁目1番地  
TEL 076-225-1652  
FAX 076-225-1656  
HP : <http://www.pref.ishikawa.lg.jp/suisanka/index.html>  
E-mail : [suisanka@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:suisanka@pref.ishikawa.lg.jp)

