

# 「海業」の創出・活性化に向けた 検討推進PT

1. 海業とは

2. 今治市の漁業が抱える問題

3. 具体的な取り組みとその効果

# 1.海業とは

海や漁村の地域資源の価値や魅力を活用する事業であって、国内外からの多様なニーズに応えることにより、地域の賑わいや所得と雇用を生み出すことが期待されるもの

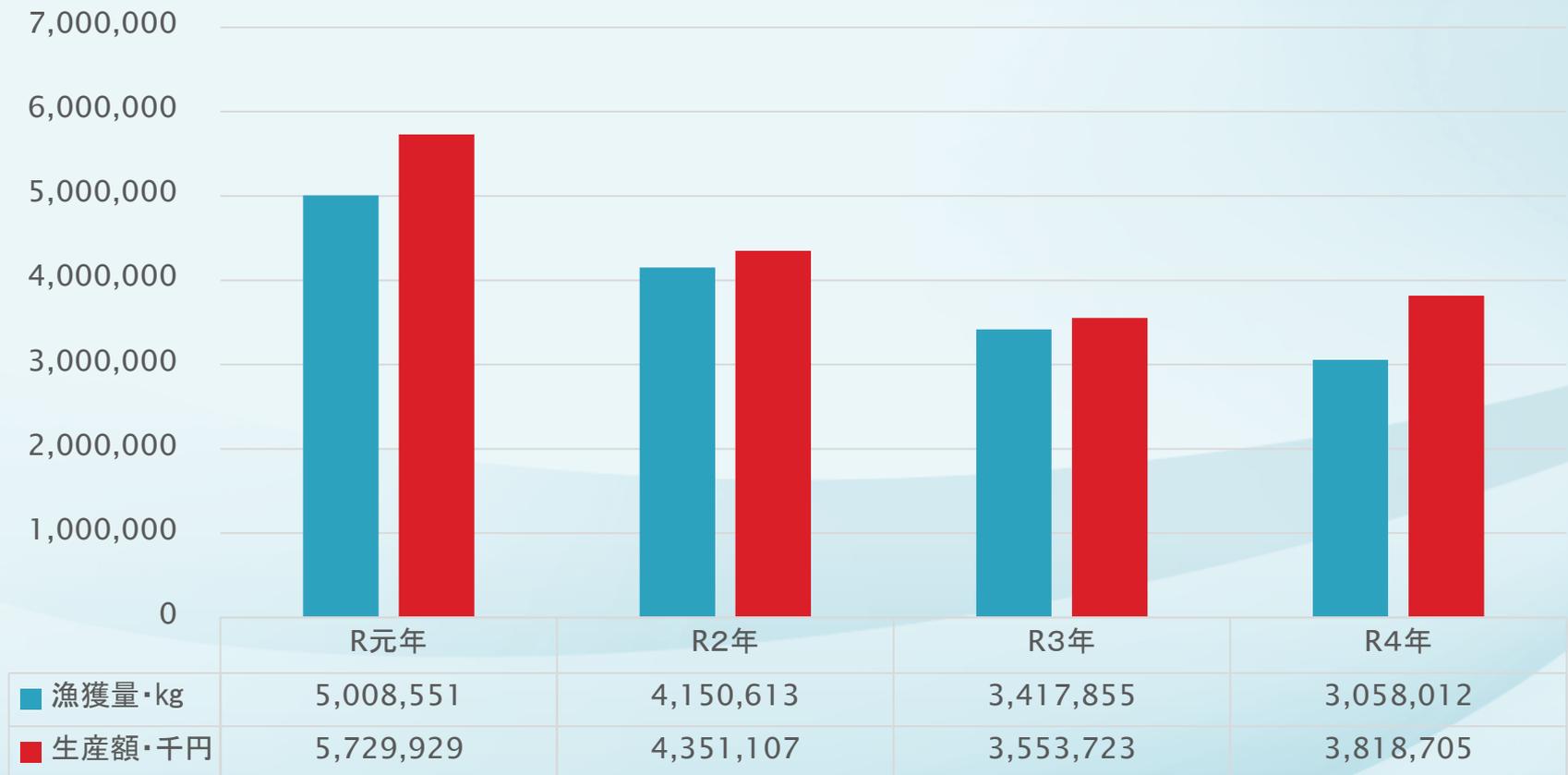


渚泊、体験、観光、マリンレジャー、飲食、販売、漁港を活用した増養殖、加工場の活用など・・・

(例) 『能島水軍』 (宮窪漁協)

## 2. 今治市の漁業が抱える問題

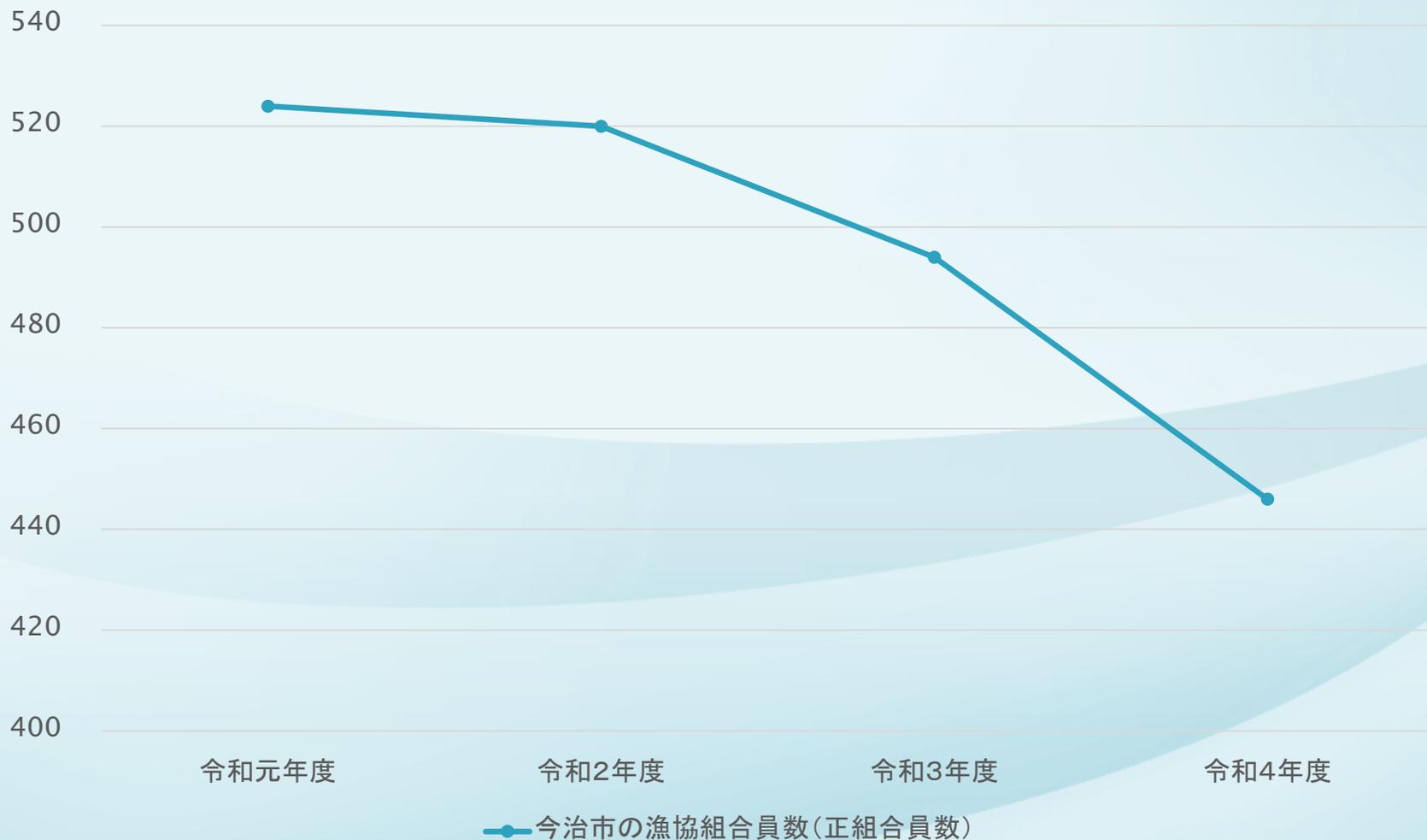
今治市の漁獲量および生産額(推移)



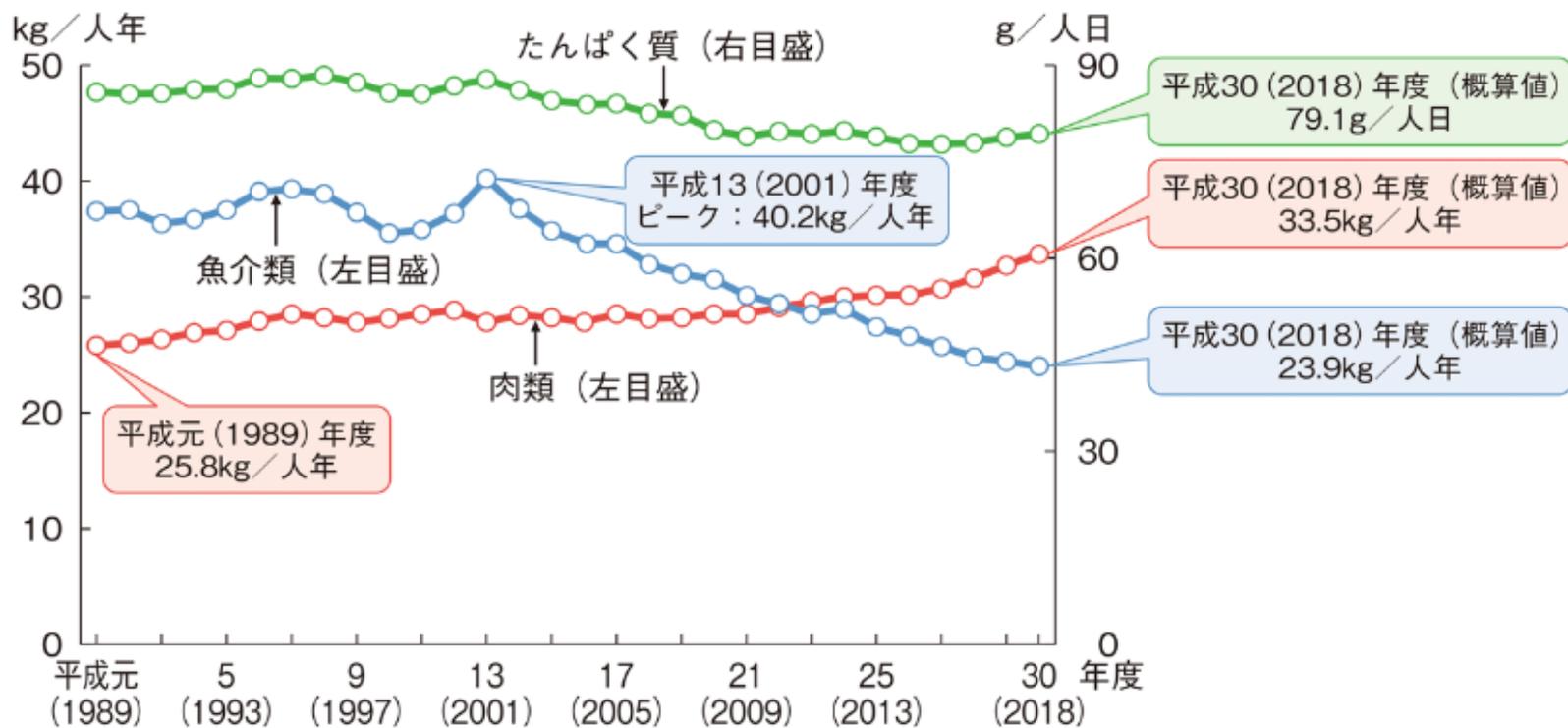
■ 漁獲量・kg ■ 生産額・千円

## 2. 今治市の漁業が抱える問題

今治市の漁協組合員数(正組合員数)



## 2. 今治市の漁業が抱える問題



資料：農林水産省「食料需給表」

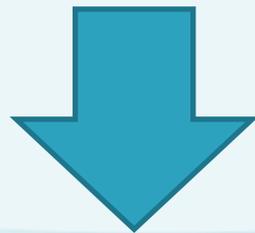
水産庁HP  
「[https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01\\_h/trend/1/t1\\_4\\_2.html](https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01_h/trend/1/t1_4_2.html)」より引用。

## 2. 今治市の漁業が抱える問題

漁獲量の減少

将来の担い手不足

魚離れ



漁家所得の減少

## 2. 今治市の漁業が抱える問題

### 目標

**漁家所得の向上**

～稼げる漁業の推進～

# 解決案

- ◆ 桜井漁港未利用地の有効活用
- ◆ 未利用魚の活用
- ◆ 宮窪漁港を活用した「ぎょしょく」教育の推進
- ◆ マリンネウボラ
- ◆ 城谷漁港を活用した水上アクティビティ拠点の創出
- ◆ キャンプ体験イベントin宮窪
- ◆ 漁業版マルシェの開催
- ◆ 「宮窪漁港 × 今治市のササ飯」コラボ事業による漁港の振興
- ◆ 南浦漁港発 今治の料理・お酒・絶景を楽しむ屋形船クルージングツアーによる漁港の振興
- ◆ 漁師飯フェス(グランプリ)で漁業を身近に感じよう

# ①増養殖、加工施設の整備

- ◆ 桜井漁港未利用地の有効活用（養殖場の整備）
- ◆ 未利用魚の活用

## <メリット>

- 保有している資産を有効活用できる。
- 廃棄物や低価値の魚に付加価値をつけることで新たな収入が見込める。

## <デメリット>

- 一定の初期投資が必要。

## ②教育、サポート体制の充実

- ◆ 宮窪漁港を活用した「ぎょしょく」教育の推進
- ◆ マリンネウボラ

### <メリット>

- 一般市民へのアプローチができる。
- 幼少期から漁業に触れることで将来の担い手確保に貢献できる。

### <デメリット>

- 即時の効果はない。

# ③ イベント、アクティビティ等の開催

- ◆ 城谷漁港を活用した水上アクティビティ拠点の創出
- ◆ キャンプ体験イベントin宮窪
- ◆ 漁業版マルシェの開催
- ◆ 「宮窪漁港×今治市のササ飯」コラボ事業による漁港の振興
- ◆ 南浦漁港発 今治の料理・お酒・絶景を楽しむ屋形船クルージングツアーによる漁港の振興
- ◆ 漁師飯フェス(グランプリ)で漁業を身近に感じよう

## <メリット>

- 一般市民へのアプローチができる。
- 興味を持ってもらいやすい。
- 参加が比較的簡単。

## <デメリット>

- 一過性になりやすい。
- 開催までに準備が必要。

## 2. 今治市の漁業が抱える問題

漁家所得の向上のために・・・

- ① 新たな収入源の確保
- ② 魚離れの解消
- ③ 販路の拡大

### 3. 具体的な取り組みとその効果

- ① 加工場の整備(未利用魚の加工、魚の骨なし加工)
- ② お家で楽しめるレシピ開発
- ③ 『おさかなマルシェ & 漁師飯フェス』  
開催

# ① 加工場の整備(未利用魚の加工、魚の骨なし加工)

※未利用魚とは、一定の金額で売れるはずだったが何らかの理由で低い価値で売られてしまう魚や、加工をしないと地元で安い値段で売られてしまう魚のこと。

令和4年漁獲量 (一部抜粋)	漁獲量(Kg)	金額(千円)	1Kgあたり金額 (円)
エイ類	18,655	2,364	127
サメ類	20,499	2,993	146
マダイ	352,364	160,678	456
マアジ	35,648	21,174	594
サバ類	16,806	7,311	435



「令和5年度水産庁漁勢調査」をもとに作成。

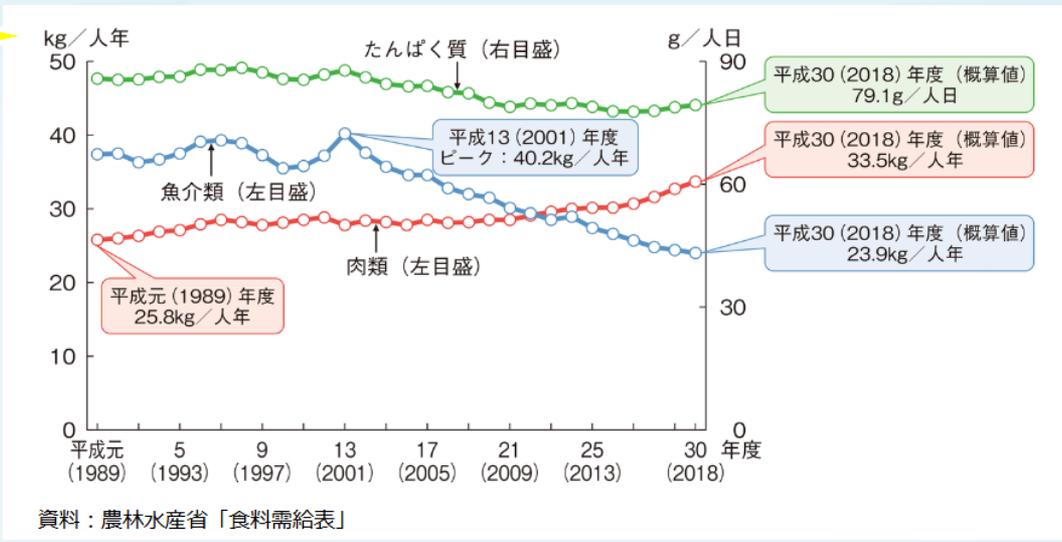
- ・エイがほかの魚を毒針で刺す。
- ・サメとほかの魚が擦れて、魚が弱る。
- ・手早く処理しないと特有の臭いが発生する。

== 海の厄介者

## Point

加工場を設置し、未利用魚(サメ、エイなど)の加工をおこなう  
→価値をつけることで、漁家所得や仕事のやりがいUPへ

# ①加工場の整備(未利用魚の加工、魚の骨なし加工)



水産庁HP  
「[https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01\\_h/trend/1/t1\\_4\\_2.html](https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01_h/trend/1/t1_4_2.html)」より引用。



魚を捌けない...。  
骨がある魚は子どもが嫌がる...

骨なし加工されていれば、使用することができる...



## Point

需要のある骨なし加工や調理加工を施す  
→ 一般家庭の食事でも使用しやすくなり、地産地消の推進へ

# ① 加工場の整備(未利用魚の加工、魚の骨なし加工)



<https://www.google.co.jp/maps/?hl=ja>より作成

※写真は一例



- ・漁港内に使われていない土地、建物がある。
- ・ICから近く、市外への輸送などにも向いている。

## Point

- ・未利用地や未活用の倉庫を改装して利用  
→ 初期投資にかかるコストを削減できる

# プレーヤー／資金

## ◆ 加工場の整備と、未利用魚の加工

《プレーヤー》

水産加工会社 または 漁業協同組合

《資金》

(例) 浜の活力再生・成長促進交付金(1/2)

## ② お家で楽しめるレシピ開発

今治の高校生、大学生と一緒にレシピ開発

〈伊予市の事例〉

プロの料理人も太鼓判！高校生が考案した新メニュー



『実は美味！？売れないサメ&エイを漁師の新たな収入源に！  
“海の厄介者”が秘める可能性(2024年7月3日掲載) | 南海放送NEWS NNN』  
(<https://news.ntv.co.jp/n/rnb/category/life/rbbc2a0e85cbd745f185c9a1aa4b82a6aa>)より引用

捨てられていたサメやエイを商品に変えて地域の漁業者を守りたい！！

株式会社北風鮮魚(未利用魚活用プロジェクト)



支援総額

1,519,000円 目標金額 1,200,000円

支援者

160人

募集終了日

2024年8月26日

♡ 45

<https://readyfor.jp/projects/r...>

コピー

専用URLを使うと、あなたのシェアによってこのプロジェクトに何人参加しているかを確認できます



Facebook



X



LINE



more

『捨てられていたサメやエイを商品に変えて地域の漁業者を守りたい！！(株式会社北風鮮魚(未利用魚活用プロジェクト) 2024/06/28 公開) - クラウドファンディング READYFOR』  
(<https://readyfor.jp/projects/riyougyo>)より引用

# プレーヤー／資金

## ◆ 今治の高校生、大学生とのレシピ開発

### 《プレーヤー》

今治市明德短期大学調理ビジネスコース

今治精華高校調理科

市内飲食店

### 《資金》

市内飲食店を審査員にした料理コンテスト

予算：100万円（農林水産課）

報償費、会場賃借料、需用費（食糧費・印刷製本費）



### ③ 『おさかなマルシェ & 漁師飯フェス』 開催



今治産の海産物を販売



加工魚の販売  
開発したレシピの提供



全国の漁師飯が食べられる  
フェスティバルを開催

# プレーヤー／資金

## ◆ おさかなマルシェ&漁師飯フェス

《プレーヤー》

せとうちみなとマルシェ実行委員会

《資金》

せとうちみなとマルシェで

『おさかなマルシェ&漁師飯フェス』を開催

予算：100万円（観光課） 補助金



**ご静聴ありがとうございました**