

整理番号

境港地域プロジェクト改革計画書(案)  
(べにずわいがに漁業)

地域プロジェクト名称	境港地域プロジェクト (べにずわいがに漁業)	
地域プロジェクト 運 営 者	名 称	境港水産振興協会
	代表者名	古徳 義雄
	住 所	境港市昭和町無番地
計画策定年月	平成20年11月	計画期間 20年度～23年度

## 1 目 的

境港地域の主要な漁業種類は、まき網漁業、べにずわいがに漁業、いかつり漁業の3業種であるが、それぞれ生産から流通・消費までの形態や環境要因が異なっているため、個別の検討が必要である。

その中でべにずわいがに漁業は、資源の持続的利用にむけた資源管理措置の実行、水揚げ量日本一を誇るものの、加工原料主体であるため認知度の低かった特産品としての再認識等、環境の変革時期にあり、将来的な方向性の検討が急務となっている。

境港地域におけるべにずわいがに漁業はまき網漁業に次ぐ主要な漁業であり、その水揚げは地域内において重量で8%、金額で13%を占める。

境港地域のべにずわいがに漁業で特徴的な点は、陸上の加工業との結びつきが強いことで、水揚げの90%以上が冷凍むき身などの1次加工品の原料として流通している。

また、甲殻部分はキチン、キトサンの原料として重用されている。

日本海におけるべにずわいがに漁業は、昭和45年から本格的な操業が開始され、境漁港における水揚げ量は、昭和62年までは1万6千トンから3万2千トンの間で変動していたが、その後平成10年まで1万5千トン前後で推移、平成13年以降は1万トン前後の水揚げとなっている。

この要因として、資源変動、漁船数の減少に加えて、近年では日韓漁業協定改訂による暫定水域の設定、北朝鮮への制裁措置による同水域からの撤退等国际環境が少なからず影響している。

操業隻数は昭和54年の40隻をピークにほぼ経年的に減少し、平成19年漁期には12隻となっている。

現在稼働しているべにずわいがに漁船は新船建造により取得されたものはなく、多くはまぐる延縄漁船や母船式さけます漁船を中古船で取得し改造したものである。

その平均船齢は25.2年(平成20年9月時点)であり、老朽化が進み代船の取得が急務となっているものもあるが、資材高騰による漁船建造価格の上昇等から漁船の更新は進展していない。

このような状況において、原油高騰等の環境変動に対応したべにずわいがに漁船の代船取得を推進するとともに、漁獲、流通・販売、利用方法の改革を行い、地域産業としてのべにずわいがに漁業の継続、発展を図ることを目的とする。

## 2 地域の概要

境漁港は弓ヶ浜半島北端に位置し、北側の島根半島が天然の防波堤として冬期風浪を遮断し平穏性が確保されることにより、古くから良港として利用されてきた。

大正年間になってまき網漁業の発達とともに漁港整備が行われ、現在特定第3種漁港に指定される西部日本海最大の漁業基地となっている。

境漁港における取扱量は、マイワシ資源の増加により昭和61年から平成6年まで9年連続で50万トン以上、平成4年から平成8年までは水揚げ量全国1位を記録した。

現在、境漁港の主要な漁業種類はまき網漁業、べにずわいがに漁業、沖合底びき網漁業、いか釣り漁業等沖合漁業が中心であり、平成19年の取扱量は117,176tで全国9位であり、ベニズワイガニは全国の50%以上のシェア、生鮮クロマグロも全国1位と特徴的な魚種も存在し、ブランド化等のPRが試みられている。

背後地には、水産物産地流通加工センター形成事業等で整備された加工施設が存在し、まき網漁獲物の冷凍加工、ベニズワイガニの加工等大量の水揚げに対応可能な体制となっているが、大量水揚げ・大量処理を前提とした1次加工または水揚げ物を消費地市場に出荷するのみの通過型の流通が基本であり、この薄利多売型ともいえる構造は水揚げされる水産物が減少した現在でも変わっていない等課題を抱えている。

一方、市内にはキャラクターによる町興しとしては全国的にも成功事例である水木しげるロードがあり年間100万人以上の集客を誇っているが、滞在時間の短さ等問題点もあり、水産業との連携による相乗効果が期待されている。



### 3 計画内容

#### (1) 参加者等名簿

境港地域水産業構造改革推進プロジェクトは、プロジェクト協議会、漁船漁業生産部会、流通加工部会とそれに付随する4分科会で構成されている。

協議会の構成員の特徴は、改革計画に参加する主要3漁業種類の漁業生産者、卸売業者、流通加工業者、金融関係者、観光関係者、消費者代表、学識経験者、行政機関等生産から最終消費までを網羅しており、漁業生産のみの視点ではなく、中間流通を含めた消費者ニーズを意識した検討を行った。

また、各部会、分科会はその目的に即したより専門的な委員で構成され、各分野での現実的な問題点の掘り起こしと対応する将来像の検討を行った。

#### ①境港地域水産業構造改革推進プロジェクト協議会委員名簿

所属機関名	役職	氏名
山陰旋網漁業協同組合	代表理事組合長	和田 耕治
鳥取県かにかご漁業組合	組合長	喜多村 一司
島根県かにかご漁業組合	組合長	西野 正人
鳥取県小型いかつり漁業協会	会長	石倉 忠治
鳥取県沖合いかつり漁業協会	会長	岩田 慎介
鳥取県漁業協同組合境港支所	支所長	景山 一夫
協同組合JFしまね境港支所	常務理事	築谷 允行
境港市市場株式会社	代表取締役社長	加茂 明久
境港鮮魚仲買協同組合	理事	越河 勇
境港水産加工業協同組合	組合長	浜田 勝利
社団法人境港水産振興協会	会長	古徳 義雄
境港商工会議所金融保険業部会	部会長	原谷 利彦
境港市観光協会	会長	柘田 知身
財団法人魚価安定基金業務部	総括	佃 朋紀
株式会社うおいち	参与	柘谷 正義
東京海洋大学	准教授	濱田 武士
鳥取県境港水産事務所	所長	松澤 以尚
鳥取県生活協同組合	常務理事	浜江 隆二
境港市	副市長	安倍 和海
境港市産業環境部	部長	足立 一男
島根県農林水産部水産課	水産しまね振興室長	田原 康一
農林漁業金融公庫岡山支店	支店長	義家 光久

②漁船漁業生産部会委員名簿

所 属 機 関 名	役 職	氏 名
山陰旋網漁業協同組合	代表理事組合長	和田 耕治
山陰旋網漁業協同組合		浜本 建二
協同組合JFしまね(共幸水産)		平木 操
協同組合JFしまね(祐生水産)		野津千寿夫
鳥取県かにかご漁業組合	組合長	喜多村一司
鳥取県かにかご漁業組合		岩田 慎介
島根県かにかご漁業組合	組合長	西野 正人
鳥取県かにかご漁業組合		長崎 俊行
鳥取県小型いかつり漁業協会	会長	石倉 忠治
鳥取県沖合いかつり漁業協会	会長	岩田 慎介
鳥取県小型いかつり漁業協会		長島 勤
鳥取県漁業協同組合境港支所	支所長	景山 一夫
鳥取県漁業協同組合境港支所	参事	高見 信悟
協同組合JFしまね境港支所	常務理事	築谷 允行
東京海洋大学	准教授	濱田 武士

③流通加工部会委員名簿

所 属 機 関 名	役 職	氏 名
境港魚市場株式会社	常務取締役	佐々木六郎
境港魚市場株式会社	取締役営業部長	石橋 久
鳥取県漁業協同組合	境港支所長	景山 一夫
鳥取県漁業協同組合	参事	灘本 晃一
協同組合JFしまね	常務理事	築谷 允行
協同組合JFしまね	支所長兼営業部長	中尾由岐夫
境港鮮魚仲買協同組合	理事	越河 勇
境港鮮魚仲買協同組合	理事	島谷 憲司
境港鮮魚仲買協同組合	理事	川口 利之
境港水産加工業協同組合	代表理事組合長	浜田 勝利
境港水産加工業協同組合	理事	森脇 一行
財団法人魚価安定基金	業務部総括	佃 朋紀
株式会社うおいち	参与	榎谷 正義
鳥取県生活協同組合	常務理事	浜江 隆二

④流通加工分科会委員名簿

・機能的な市場づくり分科会委員名簿

所 属 機 関 名	役 職	氏 名
山陰旋網漁業協同組合	代表理事組合長	和田 耕治
島根旋網協議会	共幸水産代表取締役	平木 操
島根旋網協議会	祐生水産代表取締役	野津千寿夫
島根県かにかご漁業組合	組合長	西野 正人
鳥取県かにかご漁業組合	組合長	喜多村一司
鳥取県小型いかつり漁業協会	会 長	石倉 忠治
鳥取県沖合いかつり漁業協会	会 長	岩田 慎介
鳥取県漁業協同組合	代表理事副組合長	景山 一夫
境港魚市場株式会社	課 長	山本 貴弘
境港魚市場株式会社	次 長	石倉 栄
境港魚市場株式会社	次 長	黒見 勇治
境港魚市場株式会社	課 長	上野 信一
漁業協同組合JFしまね	販売一課長	青山 重明
漁業協同組合JFしまね	販売一課	金坂 裕文
漁業協同組合JFしまね	販売三課	森脇 経介
漁業協同組合JFしまね	販売三課長	木下 秀昭
鳥取県漁業協同組合	販売部長	平井 好孝

鳥取県漁業協同組合	販売課長	森脇 和浩
鳥取県漁業協同組合	販売課長	湯原 厚志
株式会社島谷水産	販売促進部長	松本 英樹
有限会社板倉博商店	取締役	板倉 一晃
株式会社大新	第一営業本部鮮冷部長	榎野 康弘
大海株式会社	第二営業部課長	安達 宗男
有限会社清水水産	代表取締役	清水 宏
日本海冷凍魚株式会社	商品管理部長	越河 彰統

・加工商品ブランドづくり分科会委員名簿

所属機関名	役職	氏名
境港鮮魚仲買協同組合	理事長	森脇 一行
株式会社島谷水産	相談役	森脇 建雄
境港魚市場株式会社	営業企画室室長	榎野 康
株式会社福栄	専務取締役	岩田 謙二郎
有限会社小倉水産食品	代表取締役	小倉 雅司
お魚を食べる会	代表	平野 ヒサ子
食生活改善推進委員会	境港地区会長	川嶋 あさ子
境港水産振興協会	参事	安達 輝雄
鳥取県境港水産事務所	所長	松澤 以尚
鳥取県境港水産事務所	副主幹	宮永 貴幸
境港商工会議所	次長	景山 和義
境港市通商課	課長	伊達 憲太郎
境港市水産農業課	課長	足立 明彦
境港市水産農業課	課長補佐	松本 強
境港市水産農業課	主事	作野 洋一郎

・打ってでる産地づくり分科会委員名簿

所属機関名	役職	氏名
株式会社島谷水産	代表取締役	島谷 憲司
株式会社島谷水産	部長	松本 英樹
共和産業株式会社	部長	上代 崇
有限会社川口商店	代表取締役	川口 利之
株式会社上野水産	部長	大江 健
株式会社魚八	代表取締役	福田 耕成
株式会社友新	代表取締役	石黒 浩治
株式会社大新	部長	山本 一徳

・食・観光との連携強化分科会委員名簿

所属機関名	役職	氏名
有限会社板倉博商店	取締役	板倉 一晃
水産庁境港漁業調整事務所	資源管理計画官	上田 勝彦
有限会社川口商店	代表取締役	川口 利之
大幸株式会社	営業部部長	土肥 順市
味処 美佐	代表	濱野 政和
境港市観光協会	事務局	古橋 剛
株式会社きさらぎ	常務取締役	木村 真理子
正福寺		永井 美央

⑤事務局名簿

所属機関名	役職	氏名
社団法人境港水産振興協会	副会長	米村 健治
境港商工会議所中小企業相談所	次長	景山 和義
鳥取県境港水産事務所水産振興担当	主幹	下山 俊一
境港市産業環境部水産農業課	課長	足立 明彦
境港市産業環境部水産農業課	課長補佐	松本 強

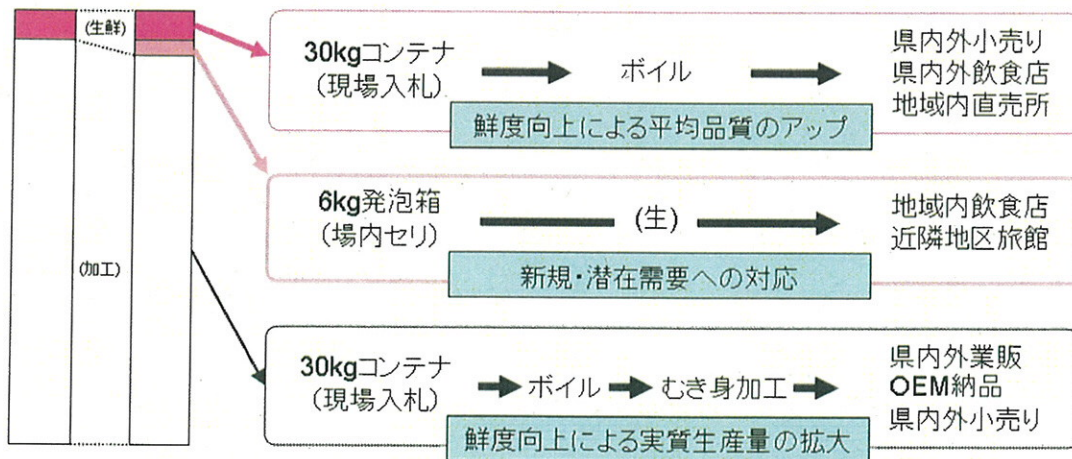
(2) 改革のコンセプト

ベニズワイガニは主に水深 1,000 ~ 2,000m の低温、貧栄養の深海に生息しており、近縁種のズワイガニとは生態や身質が異なる。

ボイル姿売りで販売が可能なサイズ、身入りの漁獲物は全体の数%程度であり、多くが加工向けに仕向けられている。

また、加工向けについても漁船の操業日数が長いため鮮度低下に伴う黒変が発生し、廃棄部分発生による歩留まりの低下等の問題を抱えている。

この状況を改善し、限られた資源を有効に利用して生産各段階でのコストダウンによる経営改善を図るため、鮮度保持等による姿売り向け品質の向上および加工向け歩留まりの向上、地域内飲食店等から新たに発生した需要に対応する調理用生鮮規格の設定と販売、活魚流通の実施等、生産品質の向上と流通の改革への取組を基本コンセプトとする。



境港に水揚げするベニズワイガニの漁業の漁場は、隠岐島周辺の日韓暫定水域付近から日本海中央部の日韓境界線付近まで広範囲に広がり、その操業水深も 800m 以深から 2,000m 以上と幅広い。

この広大な漁場で、各漁船はそれぞれがほぼ特定の水域で操業しており、漁場から陸揚港までの距離による漁獲物の鮮度差、漁獲物の大きさや身入り等漁獲物の性質も各水域で異なっている。

このような状況で、改革コンセプトを統一することは困難なため、漁場が遠距離で水深が深く、鮮度と身入りから加工向け主体に水揚げしている操業形態の改革モデル(モデル①)と、漁場が近距離で比較的水深が浅く、身入りの良い高活性の漁獲物の比率が多い操業形態の改革モデル(モデル②)の2種類を設定する。

なお、改革計画の実行にあたっては、まず、モデル①による取組を実施し、モデル②については具体的な取組について、引き続き検討することとする。

## 【モデル①】

### <生産に関する事項>

遠距離漁場で加工向け主体の操業形態について、以下の省エネ・省コスト、付加価値向上が実現可能な次世代型へにずわいがに漁船への代船を進め、資源管理措置実施による持続的生産と環境負荷低減を目的とした漁業への転換を図る。

#### ①省エネ・省コスト

船体構造を見直し推進効率化を主体とした省エネルギー仕様漁船による燃油使用量削減、発電装置の構成変更による整備コストの削減、船内製氷による氷使用量の削減等を図る。

#### ②付加価値向上

遠距離漁場での操業では航海期間が一週間程度の長期に及ぶため、鮮度低下による漁獲物の黒変等が発生し漁獲物の品質を低下させている。

これを防ぎ販売価格を向上させるため、船上での初期冷却に砕氷より冷却効率の高いシャーベット海水氷を使用するとともに殺菌海水による洗浄を行い微生物の増殖を抑制する。

また、生鮮生需要に対応した漁獲物の選別を行い、小ロット販売向けに出荷する。

### <流通・販売に関する事項>

安心・安全な水産物を流通させるため、鮮度保持と衛生管理を意識した作業見直しや市場施設整備、新たな販売方法の導入等、消費者ニーズに適合した水産物の陸揚げ・販売をおこなう。

加工業においては、船上での高鮮度維持対策により可能となる廃棄部分の減少や廃棄作業の削減、加工までの時間的余裕が増加することによる工場操業時間の柔軟性向上により操業の効率化等に取組み収益性の改善を図る。

ベニズワイガニの鮮魚利用については、従来ボイル姿売りがほとんどであったが、飲食店を中心とした料理法の開発とメニュー化による生鮮需要の拡大、近隣旅館業の潜在的需要もあり、これらに対応した規格と販売方法で需要に対応する。

また、マリン・エコラベル認証制度の取得により商品の差別化を図り、これを活用して販路・販売拡大を図るとともに、資源・環境にやさしい境港へにずわいがに漁業と産業を業界・消費者にPRする。

## 【モデル②】

### <生産に関する事項>

近距離漁場で操業日数も数日までと短く、生鮮・活魚向け出荷量の確保も可能な操業形態について、以下の省エネ・省コスト、高付加価値化が実現可能な次世代型へにずわいがに漁船への代船を進めるとともに、資源管理措置実施による持続的生産と環境負荷低減を目的とした漁業への転換を図る。

#### ①省エネ・省コスト

FRP製船体の漁船による燃油使用量削減、海水冷却装置と活魚水槽の使用により氷使用量の削減を図る。

#### ②高付加価値化

比較的近距離で水深の浅い漁場特性により、鮮度、身入りの良好な漁獲物が確保可能であるため、海水冷却装置及び活魚水槽の導入による活魚、生鮮需要向け水揚げの拡大を図る。

### <流通・販売に関する事項>

安心・安全な水産物を流通させるため、加工向け水揚げの体制整備に並行して、生鮮姿売り向け高鮮度製品、活魚扱い流通に対応した作業見直しや市場施設整備等により、消費者ニーズに適合した水産物の陸揚げ・販売をおこなう。

活魚については、地域内で本格的に流通している事例はないが、試験的な販売では高価格で取引されているため、観光・飲食業者等と連携し高鮮度ベニズワイガニを活用した料理の情報発信を行い知名度・食材としての評価を高める。

(3) 改革の取組内容

大事項	中事項	現状と課題	取組記号・取組内容	見込まれる効果 (数値)	効果の根拠		
生産に関する事項	省エネ化	燃油高騰により生産コストが増加し経営を圧迫している。 H15.6: 40.9 円/ℓ H20.6: 105.8 円/ℓ H20/H15 259%	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>航行抵抗を低減するための省エネ型船型導入</li> <li>推進効率の高い大口徑可変ピッチプロペラ導入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>燃油消費量 13%の削減を図る</li> </ul>	資料3 - 15P	
			B				
	労働環境	既存漁船の改造という制約から、漁労設備、居住環境等の整備に限界がある。	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁労設備の適正配置 (コンベアの内側設置) による作業性及び安全性の向上</li> <li>居住環境の向上による疲労蓄積防止と安全性向上</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>居住環境の向上率 (1人当たり)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>寝台面積 8%増</li> <li>船員室面積 18%増</li> <li>食堂面積 28%増</li> </ul> </li> </ul>	資料3 - 16P	
			D				
	高付加価値化	航海初期の漁獲物が鮮度低下により黒変し、加工歩留りの悪化から水揚げ価格の低下を招いている。	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>船上での初期冷却処理のためめししゃべーベットの海水製造装置を導入</li> <li>船上での殺菌海水の使用による微生物増殖抑制</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工歩留り向上による価格低下防止により 6,329 千円の販売金額増、船上製氷により 556 千円分の氷使用量削減を見込む。</li> </ul>	資料3 - 17P	
			F				資料3 - 18P
	資源管理		生鮮小ロットの需要が発生しているが、水揚げ販売体制が対応していない。 日本海のベニズワイガニ資源は低位増加傾向であるが、将来も利用していくためには適正な管理が必要	G	<ul style="list-style-type: none"> <li>生鮮需要向け、小ロットパックの出荷、販売</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>小口製品の場内販売により 938 千円の販売金額増を見込む。</li> </ul>	資料3 - 19P
				H	<ul style="list-style-type: none"> <li>資源回復計画の実施</li> <li>漁獲量上限制の導入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁獲量上限の設定により、効果的な規制と計画的操業が可能となる。</li> <li>小型個体の生存率を高め、翌年以降の漁獲物確保が期待できる。</li> </ul>	資料3 - 20P
				I	<ul style="list-style-type: none"> <li>改良漁具の導入</li> </ul>		
	流通・販売に関する事項	衛生対策 高鮮度流通	陸揚げ時にプラスタックコクズを落下させ、引き取りの魚獲物の先	J	<ul style="list-style-type: none"> <li>陸揚げ時、傾斜ローラー及び横持ローラーを使用しても魚体の損傷を軽減するとともに水揚物と床面との接触を防止する</li> <li>入札区域での作業中に殺菌海水を散布して床面を洗浄</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>異物の混入防止による安心安全なベニズワイガニの供給</li> <li>運搬に要する労力を軽減することによる荷役労働環境の改善</li> </ul>	資料3 - 21P
K				<ul style="list-style-type: none"> <li>市場施設への防鳥ネット、防風・防暑施設の整備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>販売品の衛生的保管、鮮度保持、販売労働環境の改善</li> </ul>	資料3 - 22P	



<p>実証化に関する事項</p>	<p>日本海べにずわいかに漁業</p>	<p>A～Qを参照</p>	<p>R</p>	<p>A～Qの収益性の改善に関する実証化試験を実施</p>	<p>A～Qを参照</p>	<p>A～Qを参照</p>
<p>高付加価値化</p>	<p>漁獲物の大半を利用しているが、原材料の不足による原料価格の上昇で収益性が悪化する</p>	<p>L</p>	<p>生産部門の改革により鮮度の向上した原材料の向上と加工工程の歩留まりの低減</p>	<p>・水揚高増加を取り組み記号Eで一括して記述 ・加工業の収益性改善により魚価が向上・安定</p>	<p>資料3-23P</p>	
<p>市場機能強化</p>	<p>境漁港の取扱量・金額の減少による卸売業の機能低下</p>	<p>O</p>	<p>・卸売体制の再編による市場機能強化</p>	<p>・財務内容の改善・経営の安定・人的資源の集中・活用 ・市場取引の透明性・公平性確保による魚価の安定</p>	<p>資料3-25P</p>	
<p>高付加価値化</p>	<p>境港地域で生産される水産物加工品のブランドイメージ・消費者の認知度が低い。</p>	<p>P</p>	<p>・「境港加工品フェア(仮)」の開催と「境港地域加工品認証制度」の創出 ・「鳥取県ふるさと認証食品」等、既存の認証制度の活用</p>	<p>・地域で生産される加工品の消費者への認知度向上と、商品選択の指標を示すことによる購入へのアピール</p>	<p>資料3-26P</p>	
<p>高付加価値化</p>	<p>水木しげるロードへの観光客は大幅に増大しているが地域の水産物販売施設の入客は減少傾向</p>	<p>Q</p>	<p>・市場の一般客見学受入体制整備により観光資源として活用する</p>	<p>・新しい観光ポイントの追加による魅力の増大と、水産物PR・販売拡大との相乗効果が期待される</p>	<p>資料3-27P</p>	
<p>高付加価値化</p>	<p>漁獲物の大半を利用しているが、原材料の不足による原料価格の上昇で収益性が悪化する</p>	<p>M</p>	<p>・マリン・エコラベルの認証取得</p>	<p>・境港ベニズワイガイニ産業のイメージアップ ・消費者の商品選択の基準となることによる競争力強化</p>	<p>資料3-24P</p>	
<p>高付加価値化</p>	<p>ズワイガイの格下品というイメージが消費者に残存しているが、ズワイガイの味の魅力が十分に伝わっていない</p>	<p>N</p>	<p>・既成概念から離れた料理メニューでの開発と地元飲食店・旅館等へのアピール ・食文化としての定着を目標とした料理講習会、試食、レシピ配布等PR活動による広報 ・流通・販売形態の配発 ・「境港ベニズワイガイの祭典 2009(仮)」の開催</p>	<p>・ベニズワイガイの魅力の認知度アップによる地域特産品としての評価向上 ・観光客の満足度向上と滞在時間の増加・販売拡大</p>	<p>資料3-24P</p>	

(4) 改革の取組み内容と支援措置の活用との関係

①漁船漁業構造改革総合対策事業の活用

取組 記号	事業名	改革の取組内容との関係	事業実施者	実施年度
R	もうかる漁業創設 支援事業	モデル船による実証化試験の実施 船名：第五十五吉丸 所有者：有限会社日吉水産 総トン数：122トン	鳥取県漁業協 同組合	H21～ H23

②その他関連する支援措置

取組 記号	支援措置、制度資金名	改革の取組内容との関係	事業実施者 (借受者)	実施年度
R	漁業経営改善支援資金	モデル船建造経費		H20
N	食のみやこ鳥取県推進 事業（オリジナルメニ ューづくり支援事業）	ホテル・旅館業者が実施す る新たなベニズワイガニ料 理開発及びPRに対して支 援	地域旅館業者	H20～
N	食のみやこ鳥取県推進 事業（地域資源緊急活 用事業）	地域における食文化を基に した地域振興に資する活動 を支援	地域住民で組 織された団体 等	H20～
P	鳥取県ふるさと認証食 品認証制度	加工品の付加価値向上・販 売拡大を図るため県産品を 主原料にした加工品や伝統 的製法、新技術を用いて作 られた加工品を認証	水産物加工業 者	H20～
N	境港水産物付加価値向 上総合対策事業（販売 促進対策事業）	境港水産物料理レシピの作 成・料理提案を伴う商談会 開催への支援	水産物流通加 工業者を中心 とする任意団 体	H20

(5) 取組のスケジュール

① 工程表

(点線：検討・導入期間 実線：実施・普及期間)

年 度	2 0	2 1	2 2	2 3	2 4
A 省エネ型船型導入	----- 省エネ機器導入の促進 (資料 3-15P 参照)				
B 大径可変ピッチプロペラ導入	----- 省エネ機器導入の促進 (資料 3-15P 参照)				
C 労働環境改善	----- 環境改善と安全性の向上 (資料 3-16P 参照)				
D					
E シャーベット海水氷導入	----- 付加価値向上、地域ブランド確立の促進 (資料 3-17P 参照)				
F 殺菌海水使用	----- 付加価値向上、地域ブランド確立の促進 (資料 3-18P 参照)				
G 小ロット販売	----- 付加価値向上、地域ブランド確立の促進 (資料 3-19P 参照)				
H 資源管理	----- 資源の持続的利用の促進 (資料 3-20P 参照)				
I					
J ローラー、殺菌海水の使用	----- 衛生・労働環境改善 (資料 3-21P 参照)				
K 防風・防暑施設等整備	----- 衛生・労働環境改善 (資料 3-22P 参照)				
L 生産効率の向上 コストの削減	----- 加工業者の経営基盤の強化 (資料 3-18P 参照)				
M エコラベルの取得	----- 地域ブランド確立、販路拡大 (資料 3-23P 参照)				
N ベニズワイガニの PR	----- 地域ブランド確立、販路拡大 (資料 3-24P 参照)				
O 卸売体制の再編	----- 卸売業者の経営基盤の強化 (資料 3-25P 参照)				
P 地域住民への加工品 PR	----- 地域ブランド確立、販路拡大 (資料 3-26P 参照)				
Q 市場の観光活用	----- 観光客の増加と消費拡大 (資料 3-27P 参照)				
R 収益性向上の実証化					

## ②改革取組による波及効果

・省エネルギーの取組により、燃油価格変動等の環境変化に強い経営に改善され、漁船漁業の継続及びベニズワイガニ産業の存続が図られる。

・限られた資源を利用する環境で、漁獲物の鮮度維持による品質向上により廃棄部分減少という実質的な増産効果が得られ、産業全体での経営収支が改善される。

・資源管理型漁業の実施及びエコラベルの適用により「生産から流通まで適正に管理された産業」というイメージが展開され、製品に対する消費者の信頼向上が図られる。

・新たなベニズワイガニ食文化の創造により、「ベニズワイガニ」ブランドが確立される。

## 4 漁業経営の展望

### (1) 生産に関する事項

#### 【生産段階におけるコストの削減】

漁業生産経費の1～2割を占める燃油消費量の削減を図るため、①省エネ型エンジンの導入、②船体形状に水面下痩せ形の低抵抗船型を採用、③大径の可変ピッチプロペラを導入することにより、従来型より使用エネルギーあたりの推進効率を改善し、燃油価格変動の経営への影響を低減することが可能となる。

また、船内製氷装置を導入して保存用砕氷の積み込み量を削減することにより、砕氷購入経費の削減と航行時の積載重量低減による燃料費の削減が図られる。

#### 【労働環境の改善】

甲板上の機器配置の最適化をおこない操業中船首で回収したカゴを船尾まで運搬するベルトコンベアを舷側より内側寄りに配置することにより、荒天時のカゴ脱落等を防止し作業効率向上と安全性の確保が可能となる。

また、乗組員1人あたりの寝台、居室、食堂等の空間を拡大することにより、疲労蓄積の防止による作業効率及び安全性の向上が図られる。

#### 【船上における付加価値の向上】

シャーベット海水氷製造装置を導入し、急速な初期冷却により、黒変を防止するとともに漁獲物の高鮮度保持を行い、漁獲物の販売価格を向上させる。

また、海水殺菌装置を導入し、漁獲物の洗浄及びシャーベット海水氷の源水に使用することにより、魚倉保蔵中の微生物の増殖を抑制し鮮度保持をより効果的なものとする。

さらに、生鮮向け製品の需要に対応するため、加工向けに分類されていた漁獲物から優良品を選別し、小ロットの生鮮流通向けとして出荷する。

#### 【資源管理の実施】

日本海のベニズワイガニ資源は、現在低位水準ながら増加傾向にあり、今後もベニズワイガニ産業の安定を図るためには、現行の回復措置の継続及び更なる取り組みの導入による資源の回復が必要である。

資源回復計画による漁獲量上限、小型魚保護等の取組の着実な実施により、資源の持続的利用を図り、当該地域プロジェクトによる漁獲物の品質・付加価値向上の取り組みをより確実なものとする。

## (2) 流通販売に関する事項

### 【漁獲物陸揚げ時の取組】

陸揚げ時の品質管理を徹底し、陸揚用傾斜ローラー及び横持用ローラーを使用してコンテナの床面接触を避け、集積場所には殺菌海水を散布することにより、魚体の破損、異物混入、接地による汚染等が防止され、安心、安全なベニズワイガニを供給するとともに、コンテナの損耗低減、荷役労働環境改善が図られる。

また、防鳥ネット、シャッターの設置を推進することにより、鳥害、風による鮮度低下等を防止し、製品の損耗防止及び衛生管理の向上とともに、販売等の作業環境も改善される。生産者と卸売業者が情報共有をすることにより、陸上処理能力に応じた安定的供給が可能となり適正販売価格の維持が図られる。

### 【加工段階におけるコストの削減】

漁業生産部門での高鮮度処理による鮮度向上により、黒変が防止され、加工品生産段階での廃棄部分が減少し製品歩留まりが向上するとともに、使用不能部分の廃棄に要する工程の削減、工場の運転、人員確保等の効率化が可能となり製造コストが低減する。

### 【消費拡大のための取組】

#### ・マリンエコラベル取得

生産部門において申請を行っているマリン・エコラベル・ジャパン（MEL）の認証について、流通加工部門についても漁業生産からの一連の流れのなかで製品の信頼性の向上を目指してMELの認証を取得することにより、他製品（産地、魚種）との差別化が図られ、境港産ベニズワイガニの競争力強化が図られる。

#### ・食文化の確立とPR

ベニズワイガニの消費の多様化、ベニズワイガニ食文化の充実による消費の拡大を目指し、新たな調理法の開発を行うとともに、消費者に対して品質の見分け方、新たな食べ方の提案等を行うための料理講習会を開催し、ベニズワイガニに対する認識の改革を図る。

さらに、全国規模のイベントを地元で開催しベニズワイガニと産地のPRを行うため、「境港ベニズワイガニの祭典2009（仮）」、「境港加工品フェア（仮）」等の開催を計画し、マスコミ及び参加者の口コミによるベニズワイガニと産地境港の認知度の拡大を図るとともに、境港市の主要観光スポットである「水木しげるロード」と連携し、魚市場自体を観光スポットとして市場見学受け入れ体制を整備・充実し、「魚の町」と「妖怪の町」の相乗効果を活用した地域PR方法を模索する。

#### ・地域外消費の開拓

上記取組みと並行して、ベニズワイガニの大都市圏でのニーズの掘り起こしを行い、①首都圏で魚食振興を図る団体との連携及び商談、②料理界の著名人に素材を提供し、料理分野間の広がりからニーズを吸収、③山陰を根拠地とし首都圏に支店を持つ飲食店とのタイアップ等を行い、ニーズに対応した商品形態の流通スタイル（冷凍流通、高鮮度流通等）を開発し需要の拡大を目指す。

以上、ここに掲げる改革のうち「生産に関する事項」に係るコストダウンと付加価値向上を達成するためのシステムの構築（供給体制の整備）は、「流通販売に関する事項」に関連する取り組みによって新たに生じるであろう需要に対応すべく計画されたものであり、これらが相乗的に作用することによって、ベニズワイガニの価値が、より高いレベルで全国的に広く再認識されることのみならず、ひいては境港水産業における主幹漁業のひとつである当該産業の永続的な発展につながり、雇用の場や観光素材として、境港地域社会における重要な役割を果たすことが期待される。

< べにずわいがにかご漁業 >

(1) 収益性改善の目標

(単位：水揚量は t、その他は千円)

	現 状	改革 1 年目	2 年目	3 年目	4 年目	5 年目
収 入	217,447	218,870	218,870	218,870	218,870	218,870
水 揚 量	910	817	817	817	817	817
水 揚 高	217,447	218,870	218,870	218,870	218,870	218,870
経 費	200,604	190,402	190,344	193,298	189,778	195,817
人 件 費	87,852	88,423	88,423	88,423	88,423	88,423
燃 油 代	26,305	33,045	33,045	33,045	33,045	33,045
修 繕 費	21,825	5,957	6,757	10,402	7,207	13,481
漁 具 費	10,278	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
そ の 他	21,015	19,874	19,874	19,874	19,874	19,874
保 険 料	4,401	4,662	4,244	3,893	3,828	3,793
公 租 公 課	58	1,930	1,490	1,150	890	690
販 売 経 費	11,573	10,944	10,944	10,944	10,944	10,944
一 般 管 理 費	17,297	15,567	15,567	15,567	15,567	15,567
償却前利益	16,843	28,468	28,526	25,572	29,092	23,053

現状：平成18年漁期（H18.9～H19.6）

【参考】算出基礎

- ①水 揚 量：日本海べにずわいがに漁業の大臣許可船個別漁獲上限量
- ②水 揚 高：a) 計画の基準となる単価は、平成18年漁期の単価と個別割当初年度である平成19年漁期単価の平均額を使用した。  
 $259\text{円}/\text{kg} \times 817\text{t} = 211,603\text{千円}$   
 b) 改革計画による船上でのシャーベット海水氷による鮮度向上効果により6,329千円の増加を見込む。  
 c) 改革計画による生鮮向け小ロット販売により、938千円の増加を見込む。
- ③人 件 費：船員配当（給与）、法定福利費、福利厚生費、食料費は境港地区代表船の数値を参考に算出。なお、船員配当（給与）は水揚げに対する歩合制となっている。
- ④燃 油 代：境港地区代表船の燃油使用量を基準に、大口徑可変ピッチプロペラ、省エネ船型等の導入による削減率13%を見込む。  
 $\text{燃油使用量} 353,000\text{L} \times 0.87 \times \text{A重油単価} 107.6\text{円}/\text{L} = 33,045\text{千円}$
- ⑤修 繕 費：新造船の必要経費を推定して見積り
- ⑥漁 具 費：境港地区代表船の漁具費を参考に算出
- ⑦そ の 他：a) 氷代は漁獲量上限制による漁獲量減少により10%、シャーベット海水氷の船内製造により556千円削減  
 $2,570\text{千円} \times 0.1 + 556\text{千円} = 813\text{千円}$   
 b) 漁獲量上限制による漁獲量減少に伴うコンテナ代（使用損料）と荷役代の減少及び小ロット販売による荷役代の減少  
 $(910\text{t} \div 30\text{kg}/\text{コンテナ}) - (817\text{t} \div 30\text{kg}/\text{コンテナ}) = 3,100\text{個}$   
 コンテナ代：3,100個  $\times$  60円/個 = 186千円  
 荷 役 代：(3,100-80)個  $\times$  80円/個 = 242千円  
 c) 小ロット販売に必要な発泡箱代の増加  
 $80\text{コンテナ} \times 50\text{尾入り} \div 10\text{尾}/\text{箱} \times 250\text{円} = 100\text{千円}$
- ⑧保 険 料：新船の漁船保険料見積額と地区代表船の漁獲共済掛金を参考に算出
- ⑨公 租 公 課：新船の法定固定資産税を参考に算出
- ⑩販 売 経 費：水揚高に対し、販売手数料5%で算出
- ⑪一 般 管 理 費：境港地区代表船の一般管理費を参考に算出

(2) 次世代船建造の見通し

償却前利益 23.1 百万円	×	次世代船建造 までの年数 20 年	>	船価 380.1 百万円
-------------------	---	-------------------------	---	-----------------

(参考)改革計画の作成に係る地域プロジェクト活動状況

実施時期	会議名	協議内容	備考
H20.3.19	(平成19年度) 第2回地区協議会	・ H20年度にべにずわい改革計画を策定することを了解	
H20.5.29	第1回漁船漁業生産部会	・ べにずわい改革計画コンセプト検討	
H20.5.29	第1回地区協議会	・ べにずわい改革計画コンセプト検討 ・ 20年度運営事業実施計画(報告)	
H20.7.16	第2回漁船漁業生産部会	・ 改革計画素案協議	
H20.8.5	第1回流通加工部会	・ 改革計画素案協議	
H20.8.7	第2回地区協議会	・ 改革計画素案協議 ・ もうかる漁業事業実施者選定 ・ 用船公募要領について	
H20.8.7	第3回漁船漁業生産部会	・ 改革計画案修正協議	
H20.8.12	ベニズワイ三者協議会	・ 改革計画案修正協議	
H20.9.25	第2回流通加工部会	・ 改革計画案最終協議	
H20.9.26	第4回漁船漁業生産部会	・ 改革計画案最終協議	
H20.9.26	第3回地区協議会	・ 改革計画最終案協議	
H20.10.24	第4回地区協議会	・ 改革計画最終案修正協議	