

事後評価報告書(漁獲物鮮度保持施設)

策定年度： 平成 23 年度

産地名： 静岡県静岡市

産地協議会名： 静岡県静岡市由比地区産地協議会

1 産地協議会

代表者名 由比港漁業協同組合 代表理事組合長 宮原淳一

協議会の構成員	由比港漁業協同組合、静岡市、蒲原桜海老商業協同組合、由比桜海老商工業協同組合、由比鮮魚組合、由比しらす加工組合
オブザーバー	静岡県（経済産業部水産・海洋局水産振興課、水産技術研究所）

対象となる産地水産業の種類	サクラエビ漁業、シラス漁業、定置網漁業、雑漁業
---------------	-------------------------

2 産地水産業の強化方針

(1) 産地水産業の強化方針

所得の向上	地先資源の増大	6次産業化	漁村の魅力向上
-------	---------	-------	---------

※強化方針について、いづれか1つを選択し、○をつけること。

(2) 産地水産業の強化方針の詳細

主な強化方針として、ハード事業として【衛生管理型荷捌所の整備】と【製氷・貯氷施設の整備】を掲げ、ソフト事業として【衛生管理に対する意識改革】を掲げる。ハード事業である【衛生管理型荷捌所の整備】については、平成22年度及び平成23年度事業として、建設に着手し平成23年10月末の完成を目指し、事業を実施しているところである。

また、衛生管理型荷捌所の附属施設として、1日当たりの製氷量15t、貯氷能力40tの【製氷・貯氷施設】を整備し、漁獲物の水揚から陸揚げ、荷捌所における出荷、流通まで徹底した低温冷蔵管理を実施し、漁獲物を鮮度保持し、高品質な漁獲物を消費者へ提供し、魚価の向上を目指む。

衛生管理型荷捌及び製氷・貯氷施設等ハード事業を実施する一方、漁業者、漁協職員、仲買人、販売者の意識改革と、徹底した衛生管理に対するルールづくり等ソフト事業に対する取組みが重要であると考える。そのため、漁協、漁業者、仲買人、販売者が一体となって衛生管理を実施した流通管理の方法について専門家のアドバイスを受け、漁獲物の取扱に対して意識を改革し、水産物をより高度な衛生管理のもとで扱うことで、付加価値を付け漁業者の所得の向上を図った。

3 協議会の取組

産地水産業強化支援事業（ソフト事業）の取組

本事業の推進 (要領Ⅱ－第4－1－(1)－ア)	調査・調整活動の実施 (要領第Ⅱ－第4－1－(1)－イ)	新たなマーケットの開拓 (要領第Ⅱ－第4－1－(1)－ウ)	実践的知識・技術の取得 (要領Ⅱ－第4－1－(1)－エ)
----------------------------	---------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

施設整備支援事業（ハード事業）の取組

漁獲物鮮度保持施設

4 成果目標の達成状況

(1) 産地水産業の現状と目標

成果目標 (漁労所得の向上3%以上)	基準年	平成22年度	：	漁労所得	878	千円
	目標年	令和5年度	：	漁労所得	948	千円
	増加額（計画値）	70	千円	増加率	7.97	%

(2) 上記現状値の算出方法

改善計画では、強化計画策定前5年間における水揚量の平均の66%を基に算出した漁労所得を基準値とし、8%の魚価上昇（平成27年度水産基盤整備調査委託事業報告会資料「流通拠点漁港における衛生管理対策及び効果把握調査」における衛生管理効率率の最小値）を見込んだ漁労所得を目標値として設定したが、水揚量が更に著しく減少した。改善計画（2期）においては、強化計画策定前5年間における水揚量の平均の26%を基に算出した漁労所得を基準値とし、魚価上昇は改善計画と同様の8%を見込んだ漁労所得を目標値として設定した。

(3) 成果目標値の達成状況

成果目標の達成状況 (漁労所得の向上3%以上)	基準年	平成22年度	：	漁労所得	878	千円	基準値との比率
	1年目	令和4年度	：	漁労所得	835	千円	
	2年目	令和5年度	：	漁労所得	1,005	千円	
	漁労所得の増加額 (実績値)	127	千円	増加率	14.46	%	

(4) 上記実績値の算出方法

計画策定前5年間における水揚量の平均の26%を基に算出した漁労所得を平成22年度の基準値とし、各年度の賃金台帳における漁労所得を実績値として増加額を算出した。

(5) ソフト事業の事業費の実績額（3年間）

	1年目（平成23年度）	2年目（平成24年度）	3年目（平成25年度）	合計
事業費				…②
必要となる国費				

(6) ハード事業の事業費の実績額

	1年目（平成23年度）	2年目（平成24年度）	3年目（平成 年度）	合計
事業費				…③
必要となる国費				

(7) 事業費の合計

	1年目（平成23年度）	2年目（平成24年度）	3年目（平成25年度）	合計
事業費（②+③）				

5 改善計画の取組に対する事後評価

(1) 取組の総合評価

サクラエビの水揚量については、令和4年度は283トン、令和5年度は372トンの水揚げを確保でき、令和2年度の95トン、令和3年度の219トンと比べると増加している。魚価については、令和4年度に成果目標産出の基礎とした魚価である3,231円を上回ったが、令和5年度は下回る結果となった。施設整備の効果を上回る水揚量の増加により令和5年度の魚価が低下したと考える。漁労所得については、令和5年度に改善計画（2期）の成果目標である948千円を上回り目標の水準を達成することができた。

平成30年春漁から記録的不漁が始まり、令和2年度の水揚量は戦後最低の水準となつたが令和3年度以降は少しづつではあるが増加しているため着実に資源回復傾向にあるといえる。改善計画のなかで実施してきた産卵調査をはじめとした「資源回復に向けた取組」と操業時の自主規制による「捕りながら増やす」漁業の継続に努めた結果だと考える。

6 産地水産業強化支援事業（ソフト事業）の事後評価

(1) 調査・調整活動の実施の方針及び体制

(2) 新たなマーケットの開拓の方針及び体制

(3) 実践的知識・技術の取得の方針及び体制

7 施設整備支援事業（ハード事業）の事後評価

（1）施設整備の成果

鮮度保持施設を整備したことによる産地水産業強化の効果

製氷・貯氷施設の整備により、漁業操業の水需要に対する不足の解消、漁獲物の鮮度向上による魚価向上、食の安全・安心の取組みが図られた。整備した施設の利用実績は実施期間中の平均利用率で27%となっており、平成30年の記録的不漁以前の水揚量と比較すると極めて少ない水揚量であるため施設の利用実績も少なくなっている。

（2）整備した施設の利用状況

施設名	目的	整備年	処分制限期間	規模、能力	計画に対する利用実績 (実施期間2年)	備考
漁獲物鮮度 保持施設	鮮度保持施設を導入することにより、所得の向上を図る。	平成23年	令和8年	鉄骨造3階建 延床面積：367m ² 日産：7.5t×2基 年間供給量：2,310t	令和4年度 618t(27%) 令和5年度 595t(26%)	令和5年度の製氷施設利用率が低下しているのは、製氷施設の利用頻度が多い夏季に定置網漁の漁獲量が減少しているため。

8 今後について

今回、改善計画（2期）における成果目標を達成することができたが、サクラエビの不漁問題は依然として解決していない。不漁の原因是黒潮大蛇行による潮流の変化や地球温暖化による海水温の上昇など自然環境の変化による影響であり解決の見通しはたっていないが、本計画における取組みを継続して実施していくことで、資源回復と安定した水揚量を確保できるよう努めていきたい。

9 添付書類

- （1）改善計画書
- （2）改善計画における成果目標等の算出根拠
- （3）漁労所得の実績
- （4）年度別水揚状況
- （5）改善計画における年度別計画及び実績
- （6）費用・便益調査書
- （7）財産管理台帳