

# ふくい<sup>の</sup>魚・元気な販売戦略



平成22年3月

福井県

## 福井県の水産業の目指すべき方向性

### ◇本県の水産業の意義

県民に安全で安心な水産物を安定して供給する機能に加え、「越前ガニ」に代表されるような本県の観光営業の目玉となる水産物を提供する役割も担っており、県民の「食」、「暮らし」及び「文化」を支えている重要な産業です。

また、水産物の安定供給を支える漁業は、環境や水産資源の変動の影響を受けながら生産活動を行っており、環境や資源量と漁獲量のバランスに調和させ、経済的にも成り立つよう、持続可能な生産体制を進めていくことが必要です。

### ◇今後の方向性

「県民の暮らし」を豊かにすることに着目し、本県自慢の地魚の鮮度や安心感及び評価を高め、旬や美味しい食べ方等を消費者に分かりやすく説明し、県民の理解を得ながら、消費の拡大、食育さらには誘客を進めることが必要です。

さらに、水産資源の保護や漁場環境の保全に努め、低コスト化やコストに見合った価格で取引されるよう水産物の品質を高めるなどして、漁業経営の強化を図ることが重要です。

### 「ふくい魚・元気な販売戦略」の基本施策とプロジェクト

- ◆食べてもらうために: 売り方を工夫しコストに見合った価格でたくさん買ってもらう

《これぞ！越前若狭のさかなプロジェクト》

《地魚腹いっぱいプロジェクト》

- ◆村のために: 食、文化、観光で人を寄せる

《漁業と観光のトータル化プロジェクト》

- ◆魚を増やすために: 資源と漁場を守る

《「越前若狭のさかな」資源増大プロジェクト》

- ◆獲るために: 経費がかからない方法で操業しコストを下げる

《もうかる漁業転換プロジェクト》

- ◆人のために: 水産業を受け継ぐ人を育てる

《浜のリーダー育成プロジェクト》

## 食べてもらうために:コストに見合った価格でたくさん買ってもらう

県産水産物の「鮮度」、「安心」、「評価」を高め、旬や美味しい食べ方、調理方法など消費者が求めている情報を分かりやすく説明し、消費拡大、地産地消、食育を進めます。

### 《これぞ！越前若狭のさかなプロジェクト》

#### ◆県産水産物のブランド化

- 漁業者がグループ化して、コスト削減や漁獲物の商品力アップによる手取額の増加などにより所得向上と経営強化を図り、「越前若狭のさかな」の安定的な供給を目指す計画を策定し、その実現のためハード、ソフトの両面から支援する仕組みの導入
- 高鮮度・高品質化に意欲的に取組む漁業者が計画的に行う活魚出荷や活じめなどにより、鮮度や品質を向上させ高い単価で取引が促進されるよう、その水揚額に応じた推奨支援を実施
- 共通魚箱の導入や漁獲物の大きさ別銘柄などを統一し、「越前若狭のさかな」の注目度を向上
- 県内外の量販店で地魚のトラック直送販売会を開催し、「越前若狭のさかな」の消費拡大とPR
- 水産高校が行うサバの養殖実習を核とし、行政、県立大学や水産関係研究機関及び関係団体が共動して、若狭のサバを活用した特産物を商品化し、漁家民宿や飲食店で提供、販売
- へしこをB級グルメ大会などの食のイベントに出品し認知度向上を図るとともに、へしこ缶詰など商品の多様化による関東圏への販売と外国人の口に合う料理素材として開発するなどしてアジア等への販路拡大を推進
- 船上段階から活〆などひと手間かけた鮮度向上策により、浜でしか食べられなかったアカガレイの刺身を都市部の飲食店でも食せるよう、生産者と流通業者や飲食店へ働きかけて販路開拓
- 小型サバ蓄養による付加価値の向上、及び飲食店と共動したサバ料理による誘客

#### ◆越前若狭のさかなキャンペーン

- 県産水産物の初漁や旬をマスメディア等で広く紹介し、地物の認知度アップと購入を促進
- 県産水産物の漁や旬などの風物詩を俳句等により紹介し、県の特産水産物や水産業への理解促進と購入意欲の促進
- 旬の地魚を丸ごと1匹使った親子料理コンクールを開催し、最優秀料理を県内の飲食店で提供
- 福井中央卸売市場等で地魚イベント等を開催し、消費者が手軽に地魚を購入できる水産物の場外市場の設置を推進(新規)

さばトラななちゃん



美浜野へし子ちゃん



## 《地魚腹いっぱいプロジェクト》

### ◆ 販売促進活動の強化

- 嶺南地方等の生産者とマッチングして値段の高い市場へ地魚を県内移動させて、「今朝(アサ)獲れ市」での取扱量を増加させるなど、地魚流通の拡大とPRの強化
- 福井中央卸売市場で地魚イベント等を開催し、消費者が手軽に地魚を購入できる水産物の場外市場の設置を推進(再掲)
- 産地市場の衛生強化を進め、消費者への公開を促進するとともに、産地市場の統合を推進
- 県外の量販店における直送販売会などにより、「越前若狭のさかな」のブランド強化と消費拡大
- 直販を強化しJA販売店やAコープなどでの販路拡大やホームセンターなどの異業種体での地魚販売参入及び小売店への「トロ箱直送便(仮称)」、ワカメやカキ養殖の「オーナー制」導入などによる県産水産物の販売活動の強化
- 「棒手(ボテ)さん」復活(仮称)による会社や工場の駐車場を利用した移動販売により、帰宅時等の主婦層向けに買い求めやすい販売活動の強化
- 「地魚アドバイザー(仮称)」を養成し、量販店や直販所等での対面販売で、地魚の旬や食べ方などを分かりやすく説明し消費の拡大の強化
- 「ポイントカタログ」や「越前若狭の魚PRラッピングトラック」及びTVなどを活用した県産水産物の多彩なPRと販売促進活動
- 「越前若狭のさかな販売協議会」と共動して、ユーザーと生産者とのマッチングを強化し、県内外での販売促進活動を拡充



## 《地魚腹いっぱいプロジェクト》

### ◆水産物の有効利用

- 底曳網漁業等の値段のつかない漁獲物を水産試験場、食品加工研究所や加工業者等と共動して加工方法や料理の工夫などにより商品化し、販売や漁家民宿で活用
- 県内の水産加工業社が生産する加工品をガイドブックなどで全国にPRするなどして販路を拡大
- 水産加工業社が生産する加工品に、地魚など県産食材を使用して特産化するなど、県産加工品の注目度を上げ販路を拡大
- 漁村の女性部や水産加工業者が行っている県産水産物による加工品の製造販売や新商品の開発を農商工連携するなどして拡大
- 鮮度管理手法の改善による魚価向上
- 小型サバ蓄養による付加価値の向上、及び飲食店と共動したサバ料理による誘客(再掲)

### ◆魚食の普及推進

- 学校給食で提供する地魚の原材料費などを支援するほか、「特産水産物給食の日」を設定して「越前がに」などの特産物を県下一円の学校給食の時間に合わせて提供
- 「地魚アドバイザー(仮称)」や「魚がさばける福井人」などによる学校給食現場などで旬や食べ方を説明し、魚食の推進強化
- 地魚を丸ごと1匹使った親子料理コンクールを開催し、最優秀料理を県内の飲食店で提供(再掲)
- 漁村に伝わる伝統的水産加工品や漁村ならではの食べ方を、地酒や文化など農商工連携したPRと普及
- 家族や親子を対象に「魚さばき講座」を開催し、干物づくりや三枚おろしができる「魚がさばける福井人」を育成



## 村のために:食・文化・観光で人を寄せる

漁家民宿を核として、「越前若狭のさかな」や体験漁業などの観光資源を農商工とも連携し積極的にその魅力を発信し、「食」や「文化」などの提供により観光客の増加を図ります。

### 《漁業と観光のトータル化プロジェクト》

#### ◆ 「越前若狭のさかな」を活用した誘客

- 漁家民宿の宿泊客を対象に、「越前・若狭の海の会(仮称)」を創設して、県内共通のポイント数に応じたサービス提供により県全体の誘客を推進
- 安価な漁家民宿を活用し、体育館などを優先使用できる誘客プランを設け、県外の学校、企業の体験学習、研修及び合宿を誘致
- 荒天時の品不足時でも地元のかに料理が提供できるように、味を変化させず効率よく越前がにを蓄養し、低コスト化
- 「越前・カニフォーラム」を開催し、越前がにの食・文化を全国に発信して誘客
- 県産水産物全体を、鮮度を「売り」にした「越前若狭のさかな」ブランドを活用した、直販や地魚の魅力の発信施設を整備するなどして誘客を推進
- 越前がに、若狭ふぐなどの魅力発信を充実させて誘客を強化



#### ◆ 漁家民宿と観光や農商工と連携した誘客

- 漁家民宿と地魚料理、釣りおよび体験漁業などのほか、クルージングや農作物の収穫など、地域の農商工との連携を推進して誘客を強化
- 小型サバ蓄養による付加価値の向上、及び飲食店と共動したサバ料理による誘客(再掲)

#### ◆ 快適で住み良い漁村環境の整備

- 観光客や地域住民の暮らしのため、快適で住み良い生活環境の整備と漁港機能の維持管理を推進

#### ◆ 内水面地域の振興

- ウナギやアユなど加工品、特産品の販売や親子釣教室などの開催による誘客活動の推進
- 漁協が行うアユ中間育成や放流への技術的な指導
- 外来魚の蔓延を防止する啓発活動や地域住民主体の防除体制の強化およびアユの食害を防止するためのカワウ対策の推進
- 九頭竜川産サクラマス放流による、「サクラマス釣り」のブランド強化
- 内水面漁場の環境監視やシジミ放流など地域ぐるみの環境保全活動の推進に加え、漁業者や河川管理者と連携した生物にやさしい川づくりを促進

## 魚を増やすために:資源と漁場を守る

安定的な漁獲量の確保を図るため、漁場環境や水産資源と漁獲のバランスを将来に向けて保全し、資源状況に応じた漁業管理を進めます。

### 《「越前若狭のさかな」資源増殖プロジェクト》

#### ◆ 水産資源の保護、増殖と生息場の造成

- ズワイガニなどの保護育成場を造成し、資源の保護増殖の推進
- 人工魚礁による漁場の計画的造成
- 磯漁場の密漁防止を強化し、稚貝等水産資源の保護



#### ◆ 漁場環境の保全

- 沖合や沿岸漁場の海底清掃や耕うん等による漁場環境の改善・保全
- 大型クラゲの駆除

#### ◆ 豊かな生態系や生産力の保全

- 磯や浜辺の浅海域において、漁業者や住民など地域ぐるみの共動活動による藻場の造成など豊かな生態系や生息環境の保全
- 浅海漁場における水質や生物の継続的モニタリングによる環境監視

#### ◆ 適正な漁業管理

- 底曳網漁業等の値段のつかない漁獲物を水産試験場、食品加工研究所や加工業者等と共動して加工方法や料理の工夫などにより商品化し、販売や漁家民宿で活用(再掲)
- 水産試験場等が調査する漁獲量と収益の関係などの科学的データの提供により、漁業者グループが漁獲努力量(出漁日数など)を調整できる場づくりを促進
- 水産試験場等が実施する生息量など科学的調査に基づいた漁業管理などによる資源回復の促進
- 漁業者が行う中間育成、放流の指導
- 漁獲対象サイズ以下を混獲してしまうなどの不合理漁獲を軽減するため、水産試験場や水産業普及指導員が漁業者と共動して漁具の改良や操業方法の改善、見直し



## 獲るために: 操業コストを下げる

低コスト技術の導入等の支援により、生産性の向上意欲の助長し、高鮮度流通、高収益型の新しい漁業経営に取り組む漁業者の増加を図り、低コスト・高収益型の漁業への転換、促進を進めます。

### 《もうかる漁業転換プロジェクト》

#### ◆ 鮮度向上や低コスト化に向けた新技術等の導入

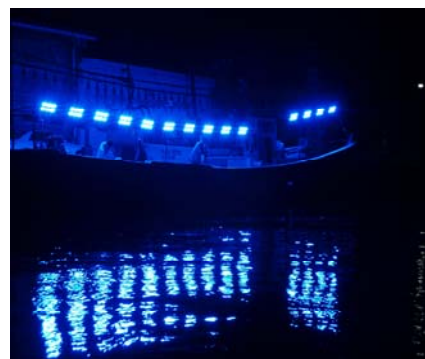
- 漁業者がグループ化して、コスト削減や漁獲物の商品力アップによる手取額の増加などにより所得向上と経営強化を図り、「越前若狭のさかな」の安定的な供給を目指す計画を策定し、その実現のためハード、ソフトの両面から支援する仕組みの導入(再掲)
- 燃料使用の低減など低コスト化操業に意欲的に取り組む漁業者に、省エネエンジンの整備を支援
- LEDを用いたイカ釣漁業の検証及び導入を推進
- 漁獲物の高鮮度保持による商品力アップに意欲的に取り組む漁業者に、冷水機や砕氷機などの整備を支援

#### ◆ 操業方法の見直しなどによる収益率の向上

- サワラなど新しい資源に対する効果的な漁獲方法の検証及び導入を推進
- 漁獲量と収益の関係などの科学的データの提供により、漁業者グループが漁獲努力量(出漁日数など)を調整できる場づくりを促進(再掲)
- サヨリ船曳網漁業の単船操業化など操業方法の改善、見直しを推進

#### ◆ 安全・安心な養殖の推進

- 若狭ふぐの優良品種の改良と消費拡大の推進
- 旬に合わせた多彩な魚料理に活用できるよう、安全安心で多品種型の養殖を促進



## ◆ 人のために:水産業を受け継ぐ人を育てる

漁業者が意欲的な取組みを促進できる体制を強化し、基本施策を相互に結びつけて効果が体感できるよう実施し、将来にわたり漁村の活性化を担う漁村の中核となる漁業者の育成を目指します。

### 《浜のリーダー育成プロジェクト》

#### ◆ 漁業者グループが行う所得向上策の促進

- 漁業者がグループ化して、コスト削減や漁獲物の商品力アップによる手取額の増加などにより所得向上と経営強化を図り、「越前若狭のさかな」の安定的な供給を目指す計画を策定し、その実現のためハード、ソフトの両面から支援する仕組みの導入(再掲)
- 漁業経営強化に取り組む漁業者グループに対し、経営コンサルタントの派遣や、産地から消費地までの水産物流通マーケティング活動を支援するなど起業やビジネス化等の経営強化策を促進

#### ◆ 担い手の着業、定住の強化

- 水産高校が行うサバの養殖実習を核とし、行政や研究機関及び関係団体が共動して、若狭のサバを活用した特産物を商品化し、漁家民宿や飲食店で提供、販売(再掲)
- 着業や定住のための支援資金制度に加え、自立に必要な漁船等の入手を支援
- 漁協や市町、県による漁業研修制度を拡充した「海業」研修制度(仮称)を創設し、研修内容、講師などを充実させ、漁労作業に加え、市場、組合及び体験漁業など海に関わる多様な分野の研修を経験

#### ◆ 海・川・湖、魚、水産業への理解促進

- 海・川、魚、水産業について、内水面総合センターなどの県有水産関係施設を学習施設として活用するなどして、県民の理解促進
- 旬の魚の初漁などの紹介や漁業体験、乗船体験など、魚や海を通して水産業への興味や関心を促進

