

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（経済産業部水産業局水産振興課、水産技術研究所）

目標年度	平成27年度
------	--------

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

(2) 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
-------	---------	-------	---------

(3) 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、魚価の向上を目論む。

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。

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 (要領第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)
---------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------

※事業の内容について、該当する取組に○をつけること。

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

※要綱案別表2-1、2-2、2-3、2-4に掲げる施設名を記載すること。

4 成果目標と達成状況

(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	2,931	千円	
	目標年	平成27年度	:	漁労所得	3,078	千円	
	増加額	147	千円	増加率	5.02	%	...①

(2) 上記現状値の算出方法

サクラエビ漁業は由比漁港の水揚金額の91%を占める代表的漁業であるため、受益経営体数119戸のうち、サクラエビ漁業経営体69戸508名の漁労所得について、直近の5年間における漁労賃金台帳の平均値より算出している。事後評価においても同様に算出する予定。
別添資料1参照

(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	2,931	千円	
							基準値との比較
	1年目	平成23年度	:	漁労所得	1,663	千円	56.73 %
	2年目	平成24年度	:	漁労所得	1,376	千円	46.94 %
	3年目	平成25年度	:	漁労所得	1,843	千円	62.87 %
	4年目	平成26年度	:	漁労所得	1,767	千円	60.28 %
	5年目	平成27年度	:	漁労所得	2,016	千円	68.78 %
	労働所得の増加額 (実績値)	△ 915	千円	増加率	-	%	

(2) 上記現状値の算出方法

サクラエビ漁業は由比漁港の水揚金額の91%を占める代表的漁業であるため、受益経営体数119戸のうち、サクラエビ漁業経営体69戸508名の漁労所得について、直近の5年間における漁労賃金台帳の平均値より算出している。事後評価においても同様に算出する予定。
別添資料1参照

(3) ソフト事業の事業費の実績 (3年間) (千円)

	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	310	60	60	280
必要となる国費	155	30	30	140

(4) ハード事業の事業費の実績 (千円)

	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	297,300,000	0	0	297,300,000
必要となる国費	139,650,000	0	0	139,650,000

※「複数年事業として平成22年目～23年目にかけて施設整備を実施する予定。」

(5) 事業費の合計 (千円)

	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)	297,300,310	60	60	297,300,280

5 産地水強化計画の取組に対する事後評価

(1) 取組の総合評価

鮮度保持施設を整備することで、静岡市東部の由比地区において、由比港漁業協同組合、静岡市、蒲原桜海老商業協同組合、由比桜海老商業協同組合、由比鮮魚組合、由比しらす加工組合とで連携し、衛生管理技術の向上、荷捌の効率化等について調査し、関係者で実践を行ったが魚価の向上を図ることができなかった、また漁獲量についても減少した。実績としては、漁労所得が減少し、目標値であった5.02%を達成することができなかった。

6 産地強化支援事業（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

該当なし

(2) 新たなマーケットの開拓の方針及び体制

該当なし

(3) 実践的知識・技術の取得の方針及び体制

新たに整備する製氷・貯氷施設は、現在施設整備が進められている衛生管理型荷捌施設と一体となって機能するものである。各施設利用マニュアルの策定にあたっては、衛生管理に配慮したマニュアルを策定するとともに、漁獲物の鮮度保持施設向上に対応した内容を反映させなければならない。

そこで、専門家によって現状の漁獲物の取扱い方法や作業環境等を診断してもらい、荷捌作業等の衛生管理環境や時系列的な作業行動を的確に把握し、問題点を浮き彫りにして、衛生管理に向けた作業改善の方法や課題を検討し、漁獲物の鮮度保持及び品質の向上を目指す。

6 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、漁業操業の氷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40%となっており、若干の回復傾向にはあるが水揚量の減少により、計画値以上に利用がなされていない状況である。

(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5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	平成38年	鉄骨造3階建 延床面積：367㎡ 日産：7.5t×2基 年間供給量：2,310t	平成24年度 759t(32%) 平成25年度 1,045t(45%) 平成26年度 979t(42%) 平成27年度 972t(42%) 平成28年度 970t(41%)	

7 今後について

この後は、本計画における取組みを継続して実施していくとともに、協議会として関係者に協議して、利用率の増加につながるよう改善方策を検討・実施し、改善を図るものとする。