

## 全さんま地域プロジェクト『さんま棒受網漁業兼 大目流し網漁業』改革計画の基本コンセプト


### 〈基本的な考え〉

ギリギリの経営状況で専業操業または兼業操業を行なっている大型さんま棒受網漁船において、稼働船の老朽化や操業上の安全性確保と乗組員確保などが緊急の課題となっている。このまま推移すれば、日本周辺海域の重要な食糧資源の活用・供給が途絶え、漁船漁業の経営、乗組員の生活はもとより、市場関係、流通・加工業者、造船鉄工・電気・資材業、製氷冷凍業、仕込業などの関連業種と共に、地域経済を更に衰退させることになる。

建造船を周年操業することにより漁業経営の安定と乗組員の確保をしやすいするため、下表の盛漁期と被代船の漁業種許可を考慮して、さんま棒受網漁業の兼業を三陸沖と東シナ海での大目流し網漁業として取り組む。

操業種目と操業期間

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	備考
さんま棒受網								←	←	←	←	←	
三陸大目					←	←	←	←	←	←	←	←	
東シナ海大目	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	
鮪延縄	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	←	経営の低迷
鮭鱒流網					←	←	←	←					操業期間が短い



主要水揚げ地域は、さんま棒受網漁の主要水揚げ港であり三陸沖大目流し網漁の主要水揚げ港でもある気仙沼と、東シナ海大目流し網漁の主要水揚げ港である長崎とする。

また、さんま棒受網漁業がおかれている以下の現状を克服し、持続的な漁業を目指すとともに、気仙沼地区・長崎地区の地域活性化を図る。

#### ア. 新規サンマ需要創出

さんまの消費地拡大は新たな需要創出の為に必要である。既存のさんまの需要は、生鮮食用途や冷凍加工向け用途が中心であるが、長崎には高鮮度の生鮮さんまが流通していない。また、国産冷凍さんまの市場価値向上も課題となっている。

#### イ. コスト削減

さんま漁業は集魚灯の利用により漁業支出に占める燃油消費量や補機に係る維持管理費が高いため、コスト削減による安定的な経営を確立する必要がある。

#### ウ. 労働環境の向上

サンマ漁船(特に大型船)は漁業就労者が高年齢化しており、サンマ漁業の安定かつ継続経営のためには人材確保と育成が緊急の課題であり、このためにも漁船内の居住空間の改善、安全性や労働環境の向上は重要である。

#### 〈生産に関する事項〉

低コスト操業と収益性向上を重視した次代のさんま棒受網兼大目流網漁船を導入する  
さんま棒受網漁業

- ・LED 漁灯、省エネ型動力システム、省エネ船型の導入によるコスト削減
- ・船内での発泡スチロール箱詰め（大型魚）、及び、船上凍結（中・小型魚）による品質の向上と船名・水揚地域など生産者情報の開示による付加価値の向上

#### 大目流網漁業

- ・漁獲物（まぐろ類・かつお類等）を FRP 製容器に入れて魚艙に保蔵することにより鮮度保持と水揚時間の短縮と乗組員の作業の省人、省力化
- ・網目の大きさが許可では 150mm 以上となっているが、本計画では対象魚のかつお類・まぐろ類が鰓で止まること及び、小型魚がかかりにくいよう規定より 15mm 大きい 165mm にする。
- ※網目を大きくしすぎると、対象魚が胴掛りになり鮮度及び価値が低くなる。

#### 共通

- ・海水滅菌装置を導入し、魚艙、漁労器具を洗浄することで船内衛生環境の向上
- ・専用冷水艙を導入することで、高鮮度維持による漁獲物の付加価値向上
- ・海水シャーベット氷製造装置を導入することで、高鮮度維持による漁獲物の付加価値向上
- ・乗組員の労働居住環境の改善

#### 〈流通・販売に関する事項〉

さんま棒受網漁業の安定的な継続による漁獲物の供給を図るとともに、地域の関連する水産業の安定的発展を図るため、生産・市場・流通・加工業者等が一体となって安全で高品質な水産物の供給を目指す。

- ・船上直送による品質の向上と生産者情報の開示による付加価値の向上を図るとともに、消費地拡大など新たな販路を開拓する
- ・船名と水揚港の入った箱を使用することでブランド化と乗組員の意識改革
- ・サンマを鮮魚で消費していない地域への消費拡大
- ・優良衛生品質管理市場の早期認定（気仙沼市場）
- ・衛生の高度化（長崎魚市）

#### 〈地域社会と水産業のつながり強化、交流促進に関する事項〉

- ・小中学生を対象にした市場での水揚見学
- ・操業切揚期間の船内見学や体験クルーズ
- ・養護施設やイベント等への漁獲物の提供
- ・学術機関及び広報機関との連携