



越前がに

# ふくいの水産業基本計画 概要

## 《これまでの成果》

	(H21)	→	(H25)
水産物の生産額	90億円	→	90億円
地産地消率	61%	→	64%
水産加工品の販売額	320億円	→	370億円
漁家民宿の売上額	31億円	→	35億円
セイコガニの資源量	750トン	→	820トン

## 《基本理念》

水産業を儲かる産業に転換

## 《目指すべき姿》

○天然資源の増減に左右されない計画的かつ安定的な生産の実現

○販売チャンネルの拡大と地魚消費量の増大による浜値の向上

○操業・経営の合理化によるコスト削減

○豊かなさとうみ資源を活用した経営の多角化

## 《数値目標》

	(H25)	→	(H31)
水産物の生産額	90億円	→	110億円
地魚単価	510円/kg	→	560円/kg
水産加工品の販売額	370億円	→	400億円
省エネ休漁日の日数	0日/年	→	20日/年
さとうみの宿の売上額	35億円	→	40億円

## ①生産量の増大プロジェクト

### □底曳網資源(カニ・カレイ)の増大

- ・稚ガニ保護区の設定
- ・漁獲量や漁獲サイズの規制(小型魚禁漁)
- ・底曳網漁場の海底耕耘

### □養殖業の拡大

- ・トラウトサーモンの完全養殖(0 → 3.2億円)
- ・マハタ、アオリイカ、アカモクなど新魚種の導入
- ・新たな技術を導入し、若狭のかきや若狭ふぐの生産量を増大(かき:38 → 50トン、ふぐ:111 → 161トン)

### □沿岸漁業(定置網・磯根漁)の漁獲量増大

- ・定置網の改良による漁獲量の増大(6,800 → 8,000トン)
- ・クラゲ対策の強化(情報の早期提供、駆除活動支援)
- ・人工的な藻場の造成(県内6か所)
- ・種苗放流の拡大と密漁防止の強化

## ③操業・経営のスマート化プロジェクト

### □ICTの活用

- ・海況情報や海況予測を活用し、無駄な出漁を回避
- ・定置網の改良による漁獲量の増大(再掲)
- ・養殖業の遠隔給餌

### □低コスト操業の推進

- ・低速航行のルール化
- ・省エネエンジンへの転換

### □経営力の高い若手漁業者育成

- ・水産カレッジの開設(漁船漁業2名、海女2名、養殖2名)
- ・融資制度や貸付金制度の利活用による定着促進

## ②浜値の向上プロジェクト

### □販売チャンネルの拡大

- ・市場の統合や再編(新たな集荷体制の構築)
- ・都市部の料亭や飲食店との直接取引(浜値の3割向上)
- ・HACCP施設の整備促進による水産加工品の輸出

### □地魚消費量の増大

- ・県内の鮮魚店や飲食店への直出荷
- ・水産加工施設を整備し、加工品を学校給食や量販店に販売
- ・小中学校等の栄養教諭を「地魚エバンジェリスト」に認定し、「越前・若狭のさば」や「越前がれい」などの学校給食での使用を促進
- ・「地魚お手軽惣菜パック」の開発(1.5 → 3億円)
- ・「ふくい鮮いちば」の観光ルート組み入れ

### □ブランド力の強化

- ・基準を満たすカニにプレミアムタグを付けて、高級料亭に販売
- ・「九頭竜桜マス(仮称)」など新ブランドの創出
- ・AELやMELの認証取得による販売力の強化
- ・「鯖街道」など本県に根付いている鯖文化を全国にPR

## ④ふくいのさとうみ55万人プロジェクト

### □海辺への誘客(41 → 50万人)

- ・潜り漁師体験、加工品づくり体験の実施
- ・カニ料理の周年提供
- ・バリアフリー化や風呂場の改修など利便性・居住性の向上
- ・クルーズ漁船の就航や家族釣り大会の開催
- ・シーフードレストランや土産店の開設
- ・漁港施設の耐震化や津波対策の強化

### □内水面への誘客(4.2 → 5万人)

- ・アユやサクラマス稚魚の放流数増加
- ・産卵床の造成や魚道改修
- ・三方五湖や笙の川、南川などでの伝統漁法体験
- ・葉っぱ寿司や甘露煮などの加工品づくり体験
- ・内水面総合センターの誘客機能強化(サクラマスPRコーナーの設置、ふれあい広場の拡充)