

つがる水産振興プラン



つがる市役所
経済部農林水産課

〒038-3192 青森県つがる市木造若縁61番地1
TEL 0173-42-2111 FAX 0173-42-3069

つがる市



つがる水産振興ぷらん 策定にあたって

つがる市長 福島 弘 芳

つがる市の主要な施策として、基幹産業である農林水産業の振興が挙げられます。関連する主な事業に「つがる」をブランドとして全国に情報発信するための一次産品・二次加工品・観光・文化・イベント等あらゆる分野で取り組みを推進する「つがるブランド」や学校給食への食材供給の拡大、道の駅・地域の特産品センター施設等のネットワーク化による流通業者と連携した地場産品の直営販売システムの構築を行う「地産地消」のまちづくり事業に取り組んでおります。

また、つがる市には、第一次産業として、農業のほかに車力漁港、木造漁港を中心に沿岸漁業、十三湖での内水面漁業が営まれており、つがる市に面する日本海は、古くから豊かな漁場として、新鮮な魚介類を人々に供給し、つがる市の食生活、食文化を育ててまいりました。

しかし、市民に供給されるシステムがないことや地元の水産業に対する認知度が低いなど、せっかく地元で獲れた新鮮で美味しい魚介類が食卓にあがることは少ない状況となっております。つがる市では、車力漁港を中心とした周辺を水産振興ゾーンと位置づけ、日本海沿岸の良好な漁場を有効活用した漁港・漁場の整備を推進し、「つがる市水産振興ぷらん」をもとに、水産を核とした地場産業や地域経済の活性化を目指してまいります。

平成 21 年 3 月

つがる市の水産



車力漁港

漁船数67隻(H18)
 車力漁業協同組合
 正組員数126名
 準組員数179名
 合計 305名
 漁業形態
 海面・内水面漁業



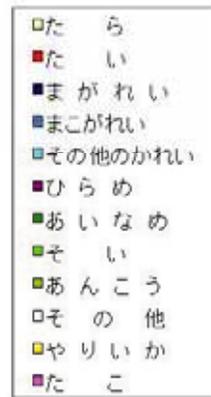
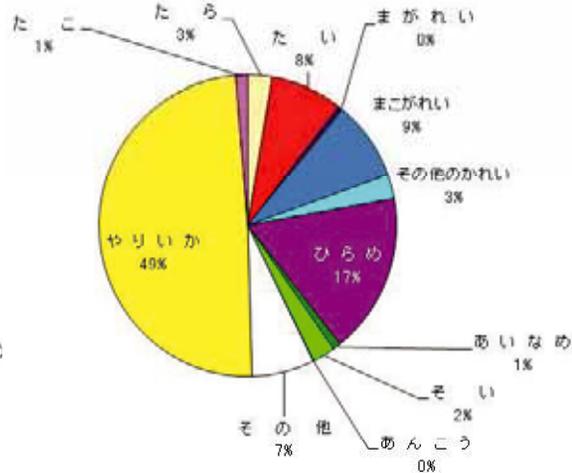
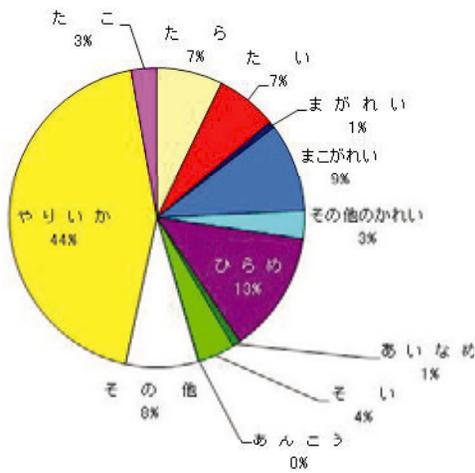
木造漁港

漁船数20隻(H18)
 鱒ヶ沢漁業協同組合
 出来島漁業生産組合
 組員数 39名
 漁業形態
 海面漁業

【 つがる市の海面漁業 】

漁獲量 (21,901kg)

漁獲高 (17,431千円)

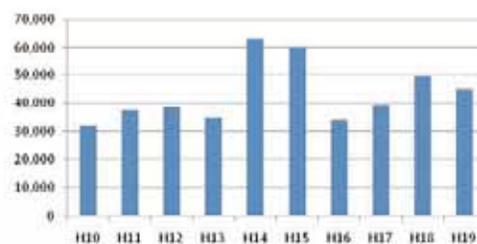
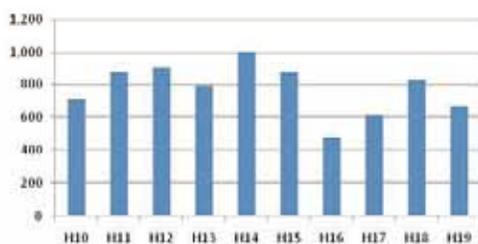


青森県農林水産部水産局水産振興課 (平成19年)

【 つがる市の内水面漁業 (シジミ漁) 】

漁獲量 (t)

漁獲高 (万円)



- ・対象地域: つがる市
- ・地域人口: 38,334人(13,409世帯)(H21. 3月現在)
- ・漁港: 車力漁港(第1種)、木造漁港(第1種)
- ・漁業就業者: 135人(H18青森県漁港港勢)

つがる水産振興ぷらん

位置図



水産物の生産拠点



車力漁港(第1種)



木造漁港(第1種)



十三湖のシジミ漁場

つがる市における水産の現状

つがる市の漁業は、日本海を生産拠点とした車力漁港、木造漁港の海面漁業と十三湖を拠点とした内水面漁業で構成されている

【海面漁業】

- (1)市民の『つがる市の水産・海産物』に対する認知度が極端に低い(つがる市は農産物のイメージが強い)
- (2)主な漁獲物はヤリイカであり、次いでヒラメやマダイである
- (3)近年、ハタハタの漁獲量が増加しているが、漁港は広域砂浜帯にあり産卵場となる藻場がない
- (4)漁獲量・高が平成15年の72t、6,200万円をピークに、やや減少または横ばいの状況
- (5)車力漁港の主力漁業となっている底建網の漁場が狭い(800×2,000m)
- (6)主力漁船は3t未満(88%)で、5～10tは8.9%
- (7)漁獲量は季節的な変動が大きく、漁港への来訪者の多い夏季に少なく、冬季に多い(1～2月のヤリイカ漁がメインである)
- (8)漁獲物は魚類・頭足類・甲殻類で、貝類はない
- (9)沖合に設置している魚礁には、根魚(クロソイやアイナメなどの岩礁性魚類)が蟻集し、顕著な効果がみられている
- (10)漁獲のピーク時に鮮度を維持するための氷が不足し、損失が発生
- (11)荷捌所で発生した排水の処理、洗浄用の清浄海水の導入や水産物の高付加価値化のため高度衛生管理・鮮度保持技術の導入検討が必要

【内水面漁業】

- (1)冬季(12月中旬～3月上旬)はシジミ漁を休漁し、通年出荷はしていない
- (2)十三湖に汚泥や腐敗性植物(葦)、大量のごみ(プラスチック・ナイロン等の廃棄物)が堆積し、シジミ漁場が狭くなっている
- (3)近年は漁獲量・高が減少傾向で、資源保護のために漁場を休漁区、母貝区、一般漁場区、蓄養区(個人用)の4区画を設定し、1日当たり140kg/人の漁獲の自主規制を行っている
- (4)漁獲したシジミの集荷施設、鮮度を保持するための保冷施設、漁船を係留・上架する施設がない
- (5)十三湖で漁獲される魚が売れない(魚類によるシジミ稚貝の食害が懸念)

【水産物の流通・加工】

- (1)車力漁港・木造漁港で陸揚げされた水産物は主に鱒ヶ沢漁協へ出荷され、産地は出荷先の表示で扱われている
- (2)水産物加工場や販売施設が漁港の近傍にない(漁協加工部・加工場もない)

【漁港の機能】

- (1)漁港の近傍に居住区や商店がないため、一般の人が漁港に行っても不便であり、自動販売機の破壊や漁船に悪戯をされている
- (2)水産や漁港(海)を中心としたイベント、親子で参加できるイベントが少ない

地域の目指す姿 (水産を核とした街づくり)

- 底建網漁業の漁場拡大、つくり育てる漁業の実践などにより、漁獲量の増加と『つがる市産の水産物』を安定的に供給する
- つがる市産水産物の地元消費を拡大する
- つがる市固有の食文化の伝承・水産物加工技術の継承により、水産物の付加価値を向上させる
- 漁港における市民・企業・来訪者の利便性を向上させ、安全性を確保する
- 水産を核とした地域振興対策により新規雇用の創出をはかる
- 水産物・漁港を中心としたイベントや地域資源の連携により来訪者の増加をはかる
- 地域交流の活性化の拠点として漁港の多面的な機能を強化する
- 水産物および水産加工品の地域ブランド化、農産物ブランドとの連携をはかる



水産を核とした街づくりの10年後の目標

- 海面漁業の漁獲高を1億円に増加させる
- シジミの蓄養と完全養殖による通年出荷体制を構築する
- 水産物の高付加価値化により実質価格を1割上昇させる
- つがる市産水産物の市内流通割合を3割以上とする
(目標漁獲高1億円のうち3千万円以上をつがる市内に流通)
- 新たな水産の加工品を5種類開発する

地域の目指す姿・10年後の目標を達成するための4つのぷらん

漁港を中心とした交流機能の強化・食文化の伝承

つがる市産水産物の流通・販売システムの構築

水産物の安全性確保への取り組み
(高度衛生管理・鮮度保持)

水産物の安定供給と漁業生産の向上

「4つのぷらん」に対する平成21年度の主な取組

(1)漁港を中心とした交流機能の強化・食文化の伝承

- ①産地表示,②県・市の広報紙およびホームページによるPR,③定期的なイベントの企画・開催,④漁港に常備している救命用具の周知

(2)つがる市産水産物の流通・販売システムの構築

- ①漁協女性部の組織化,②農協加工部と漁業者の連携体制の構築,③水産関連企業と漁協の連携体制の構築,④市内の食に関する女性団体の協力体制の構築,⑤観光物産館・フラット・夕市等の直販施設の利用

(3)水産物の安全性確保への取り組み

- ①衛生管理マニュアルの作成・徹底,②抗菌性器材の導入,③排水の適正処理検討,④排水口の位置変更の検討,⑤水産系廃棄物の適正処理マニュアルの作成・徹底

(4)水産物の安定供給

- ①底建網漁業権の未設定区域の拡大,②プレジャーボートの漁港利用に關する制度,③活魚出荷体制の構築,④漁港内生簀の整備・利用検討,⑤養殖など対象種の開拓,⑥藻場造成の検討,⑦魚礁の増設,⑧シジミの周年出荷体制の構築,⑨内水面用の船揚場・斜路の検討,⑩シジミ完全養殖の研究

「4つのぷらん」に対する平成22年度以降の新たな取組

(1)漁港を中心とした交流機能の強化・食文化の伝承

- ①有料収穫体験,②食育・食文化の伝承(料理講習会・普及啓蒙活動等),③環境教育・海の生き物観察会,④商品開発・ブランド化など

(2)つがる市産水産物の流通・販売システムの構築

- ①直売日の設定,②農協加工部への販売,③未利用資源(雑魚等)の活用,④協力店・物産館・夕市等での販売,⑤漁港に整備した直販所・食堂での販売,⑥宅配便による直販

(3)水産物の安全性確保への取り組み

- ①海産物の冷凍・冷蔵施設の整備,②洗浄用海水の清浄化,③シジミの集荷・保冷施設の整備,④水産系廃棄物の有効活用

(4)水産物の安定供給

- ①陸上蓄養施設の設置・利用検討,②シジミ漁場環境調査,③シジミ蓄養場(漁場)の拡大

代表的な地域の資源

- 呑龍岳展望台・しゃりきサンセットドーム
- マダアビーチ公園・出来島海水浴場
- チェスボローカップ水泳駅伝大会
- 水産物を使った郷土料理(魚やイカの飯寿司やじゃっば汁など)
- 村おこし拠点館「フラット」などの直売施設、木造夕市会
- つがる市の農産物ブランド8品目
(コメ、リンゴ、メロン、スイカ、ネギ、ナガイモ、トマト、ゴボウ)
- 亀ヶ岡石器時代遺跡や学術上貴重なベンセ湿原
- 岩木山の眺望



つがる水産振興ぷらん策定の体制

- つがる水産振興ぷらん戦略会議
車力漁業協同組合・『vic・ウーマンの会』代表者・(社)青森県漁港漁場協会・つがる市役所経済部・学識経験者
- 部会
海面部会・内水面部会・販売流通部会

漁港を中心とした交流機能の強化・食文化の伝承

現 状 と 課 題

- (1)一般の人が漁港に行っても不便である 【漁港に飲料水の自動販売機があるだけで、食事をとる場所が必要】
- (2)漁港の近傍に居住区がないため、自動販売機の破壊や漁船に悪戯をされる 【特に夜間の防犯対策】
- (3)漁協に加工部、販売部、女性部(海面)等の活動組織はない 【水産物の加工・販売活動の組織体制づくり】
- (4)若い世代の働く場が少ない 【雇用機会の創出】
- (5)加工食品の研究する施設・場所がない 【既存施設も活用・連携したハード整備】
- (6)若い世代の魚離れ 【食育や環境教育の実施と場所(施設)の確保】
- (7)水産や漁港(海)を中心としたイベント、親子で参加できるイベントが少ない 【イベントの企画・運営・協力】

市民の要望・意見(アンケート調査)

- (1)漁港に必要なもの:
①直販所48%,②食堂等31%,③展望台8%
- (2)体験漁業などに興味がある58%
- (3)参加したい体験漁業:
①地曳網28%,②乗船25%,③潮干狩り24%
- (4)漁港や地域の活性化に必要なこと:
①定期的なイベント・PR23%,
②水産物の直販所17%,
③漁船・漁業者と漁獲量の増加8%

企業の要望・意見(アンケート調査)

- (1)漁港に必要なもの:
①イベント等(26%),②宣伝・PR(25%),③出店,
④水産物の安全性確保,安全管理(12%)
- (2)漁港中心のイベントを開催した場合
企業として参加・協力は可能(68%)
- (3)イベントの種類:
①体験漁業(26%),②直販(26%),③港祭り(18%),
④食育(13%)
- (4)漁港や地域の活性化に必要なこと:
①定期的なイベント・PR(26%),②宣伝・PR(25%),
③直販(12%)

漁業者の要望・意見(アンケート調査)

- (1)漁協中心のイベントに参加・協力できるか
①参加する(56%),②条件付きで参加(35%)
- (2)高く売れるのであれば直売所で売りたい
①売りたい(44%),②条件付きで参加(30%)
- (3)地域の活性化に必要なもの
水産物の宣伝,漁港の防犯,直売所,鰯ヶ沢以外の販売・出荷ルート,漁民主体のイベント

車力漁協の意見

- (1)陸上水槽や水産物を漁港施設に保管する場合は、防犯機能が必要
- (2)女性部等の活動組織はない。

販売流通部会の要望・意見

- (1)つがる市の多くの市民は、地元で水産物が獲れるのを知らないので、PRが必要
- (2)水産物を中心とした加工品の製造・販売を目指すのであれば、漁港あるいはその近傍に冷凍・冷蔵施設、加工・販売・食べる施設が必要である
- (3)各地域の加工技術や製品の特色を生かして、協働で街づくりをしていくためには、場所と施設が必要である
- (4)若年層の魚離れが顕著にみられ、地域内での消費を拡大するためには、若い親と子供に体験させて食べさせる必要があり(食育・加工体験)、そのためにも場所と施設が必要
- (5)つがるにはたくさんの『食の巧(漬物の名人、寿司の名人など)』がいる。これらの技術を若い人たちに受け継いでほしい(就職機会の創出・食文化の伝承)
- (6)親子で体験させる機会と場所が必要であり、海での親子で参加できる行事(イベント)をたくさんつくる
- (7)つがる市産の農産物ではブランド品はあるが水産物になく、開発する必要がある
- (8)加工流通部会は、水産物の加工品の開発についてはお手伝いはするが、漁業関係者が中心となって積極的に進める必要がある
- (9)つがる市内には、食品に関する女性の団体が数多くあり、各団体の連携・協力体制づくりが必要

新たな取り組み事例



加工体験



加工体験



体験漁業



港祭りでの水産物直販

新たな取組

(1)PR・宣伝

①水産物の適正な産地表示,県・市の広報紙・ホームページによるPR活動,②定期的なイベントの企画・開催,③有料収穫体験(体験漁業),④料理講習会などによる食育・食文化の伝承・普及啓蒙活動,⑤環境教育・海の生き物観察会,⑥新たな水産加工品等の開発・ブランド化

(2)漁港を中心とした交流機能の拠点づくり

直販所・食堂・食品加工(冷凍・冷蔵)・教育・加工研究など多面的な機能の検討
来訪者の利便性の向上検討(駐車場・トイレなど)

(3)漁港に多面的な機能を有した拠点づくり

(4)観光関連産業との連携・地域資源の有効利用

(5)漁港への来訪者の安全性の確保

常備している救命胴衣の周知,防犯機材の設置(防犯カメラ等)

想定される効果

(1)若年層の雇用機会の創出

(2)魚価(販売単価)の向上(付加価値の向上)

(3)地域食文化の継承と水産加工技術の伝承

(4)地域協働によるコミュニケーション機能の創出

(5)地元水産物の域内消費の拡大

(6)来訪者の増大

拠点機能の導入事例



食堂



直販施設



加工施設



防犯カメラ

つがる市産水産物の流通・販売システムの構築

現状と課題

- (1)市民の『つがる市の水産』に対する認知度が極端に低い(農産物のイメージが強い) 【認知度の向上】
- (2)車力漁港・木造漁港で陸揚げされた水産物は鱒ヶ沢漁協等へ出荷され、産地は出荷先となっている
【認知度向上およびブランド化に向けた適正な産地表示】
- (3)市場外流通はない 【出荷価格向上のための販路開拓】
- (4)全て鮮魚で出荷 【活魚・活〆等、新たな出荷体制の構築】
- (5)水産物加工場や販売施設が近傍にない(漁協加工部・加工場もない) 【加工・直販による高付加価値化】

販売流通部会の要望・意見

- (1)市民や来訪者が車力漁港で水産物を直接購入できる仕組みづくりが必要
- (2)車力漁港に大型の冷蔵・冷凍施設の設置
- (3)農協加工部会と漁業関係者の連携を構築

市民の要望・意見(アンケート調査)

- (1)つがる市産の水産物を漁協や漁業者から直接購入したい(62%)
- (2)つがる市産のラベル表示があれば選択して購入する(57%)
- (3)つがる市産の水産物を購入したい場所:
①道の駅(36%),②物産館(19%),③漁港(17%)
- (4)つがる市産の水産物を購入したい頻度:
①毎日11%,②週3日以上33%,③週に1回32%
- (5)現在の漁港に必要なもの:
①直販所(48%),②食堂(31%)

漁業者の要望・意見(アンケート調査)

- (1)漁協中心のイベントに参加・協力できるか
①参加する(56%),②条件付きで参加(35%)
- (2)高く売れるのであれば直売所で売りたい
①売りたい(44%),②条件付きで参加(30%)
- (3)地域の活性化に必要なもの
①水産物の宣伝,②漁港の防犯,③直売所,
④鱒ヶ沢以外の販売・出荷ルート,
⑤漁民主体のイベント

車力漁協の意見

車力漁協の意見

- (1)水産物への産地表示は、「車力漁港産、つがる市産」より、「鱒ヶ沢産」の方が知名度があり、高く売れる
- (2)現状で漁協には、水産物を直販する人(職員3名)も予算もない
- (3)将来的には『つがる市産』の表示を検討する

企業の要望・意見(アンケート調査)

【ヒアリング調査】

- (1)大型店舗A: つがる市産の水産物をきちんと産地表示をして、店内のイベントで使いたい。
- (2)鮮魚販売専門店B: 日本海西海岸で獲れる水産物はおいしく、天然物がよく売れる。地元魚を売ることが地域の振興につながるのであれば協力する。

【アンケート調査】

- (1)つがる市産の水産物を仕入れたい場所:
①市内スーパー(38%),②道の駅(20%),③市場(20%),④漁港(17%)
- (2)漁協・漁業者による直販の利用:
①利用したい(61%),②利用しない(39%)
- (3)生産履歴表示があれば、選択して購入する:
①する(65%),②しない(33%)
- (4)現在の漁港に必要なもの:
①直販所(66%),②食堂(24%)



新たな取り組み事例



産地・生産者名・生産日・消費期限を表示した販売(道の駅・フラット)



宅配便による直販

新たな取組

- (1)実施体制づくり
 - ①女性部あるいは販売・流通・加工部会等の組織化, ②農協加工部と漁業者の連携体制の構築, ③企業・(鮮魚店, 飲食店, 宿泊施設等)と漁協の連携体制の構築, ④市内の食に関する女性団体の協力体制の構築, ⑤物産館・夕市・道の駅(フラット)等の直販施設との提携
- (2)新たな流通ルートの開拓
 - ①直売日・場所の選択, ②農協加工部への販売, ③未利用資源(雑魚)の有効利用, ④市内協力店・物産館・夕市・道の駅・フラット等の直販施設での販売, ⑤漁港での加工・販売, ⑥宅配便等による直販システムの導入



港祭りでの水産物販売

想定される効果

- (1)認知度の向上によるつがる市産水産物のブランド化
- (2)新規雇用の創出(販売・加工関連)
- (3)市民の利便性向上・消費拡大
- (4)漁港への来訪者の増加(交流機能の強化)
- (5)魚価(販売単価)の向上
 - ①産地表示+衛生管理の効果
 - ②活魚・活〆出荷の効果
 - ③産地直送(宅配等)・直販の効果
 - ④加工等による高付加価値化の効果



つがる市産農産物ブランドのイメージキャラクター

水産物流通・販売拠点の導入事例



柏物産直売所



フラット



海産物・加工品の直売



生簀(活魚水槽)

水産物の安全性確保の取り組み(高度衛生管理・鮮度保持)

現 状 と 課 題

1.海面漁業

(1)現在の貯氷施設は3.5tの保管能力

- ①漁獲のピーク時には約7t/日の水揚げがあり氷が不足する【必要な氷の量の確保】
- ②イカの場合氷が不足すると2番セリにまわり、100円/kg程度の損失が発生している
- ③保冷用の氷は鰺ヶ沢漁協より購入(製氷施設はない)
- ④氷の販売価格(漁業者と一般含み)は50万円弱、底建網の漁場拡大(3.75倍)により170万円程度の増加予測

(2)荷捌き所で発生した排水を無処理で漁港内に放流(海水浴場への影響も懸念)【適正な排水処理・放流】

(3)器具・水産物・荷捌き所の床等を洗浄する用水は漁港内より取水している【清浄海水の利用】

- ①無処理で使用しているため水産用水基準(COD他)を若干上回っている(使用に不適、港外も同様)
- ②用水の取水口の近傍に、排水口がある
- ③時化時、漁獲のピーク時、漁獲量の増大等による汚濁負荷が増大が懸念される

(4)水産系廃棄物(魚類の内臓・頭部・表皮等)を漁港内に投棄【廃棄物の適正処理と有効利用】

(5)魚介類の洗浄、一次加工、箱詰め作業等を荷捌き所の床で行っている

【作業への負担・作業環境の改善、水産物の衛生の保持】

2.内水面漁業

(1)仲買人が各漁業者の家を訪問して、漁獲したシジミを集荷している【集荷施設の整備】

(2)シジミの鮮度を保持するための保冷施設がない【大型保冷施設の整備】

車力漁協の意見

- (1)上記課題の対策について、海面漁業の優先順位は①冷凍・冷蔵施設の新規増設、②清浄海水(用水)対策である。内水面の集荷・保冷施設は、鮮度・衛生管理上からも必要
- (2)車力漁港の荷捌き所の選別等作業台は、直ぐに導入する(自分たちで製作して対応する)
- (3)現状の漁獲量では、製氷機を導入するより鰺ヶ沢漁協より氷を購入した方が維持管理費も含めて安価(ただし、将来的に漁獲量が増大したときには製氷機の導入も検討が必要)

市民の要望・意見(アンケート調査)

- (1)水産物の安全に関心がある(88%)
- (2)衛生管理型漁港で安全を確保した水産物であれば、価格が高くても購入する(39%)
- (3)生産履歴を表示した水産物を選択して購入する(68%)

海面部会の要望・意見

- (1)現行の漁獲量で貯氷施設は、現在の2倍は必要
- (2)漁業系廃棄物の漁港内投棄、衛生管理や鮮度保持については部会でも検討が必要

企業の要望・意見(アンケート調査)

- (1)水産物の仕入れ先を決める要因:
 - ①価格(31%)、②鮮度(28%)、③安全性(19%)
- (2)水産物の安全に関心がある(86%)
- (3)衛生管理型漁港で安全を確保した水産物であれば、価格が高くても購入する(36%)
- (4)生産履歴を表示した水産物を選択して購入する(61%)

販売・流通部会の要望・意見

- (1)水産物を中心とした加工品の製造・販売を目指す場合、漁港あるいはその近傍に冷凍・冷蔵施設、加工・販売・食べる施設が必要である
- (2)加工原料でよく使用されるイカは冷凍保存により長期の確保が必要である。漁港での大型冷凍保管施設が必要(家庭や小さな加工場では原料を保存する大型の冷凍庫を導入できない)
- (3)イカは地元産を加工原料として使いたい

内水面部会の要望・意見

シジミの防暑・防寒対策、衛生確保のために集荷・保冷施設は必要



漁港・内水面の新たな機能



抗菌性器材(選別台)



洗浄用海水の清浄化



冷蔵・冷凍・貯氷施設



シジミの集荷・保冷施設



排気ガス・粉塵対策のための電動フォークリフトの導入



抗菌性パレットの導入

新たな取組

1.海面漁業

- (1)抗菌プラスチックあるいはステンレス製の作業台の導入
- (2)冷凍・冷蔵・貯氷施設・製氷機の整備検討
- (3)冷凍・冷蔵に関する最新技術の導入検討(CAS、氷感)
- (4)洗浄水の清浄化(滅菌・濾過装置等の導入検討)
- (5)排水処理、放流先の変更、排水と雨水・地下水との分離、用水の取水場所の変更などの検討
- (6)水産系廃棄物の適正処理、有効利用の検討
- (7)衛生管理マニュアルの整備・実施

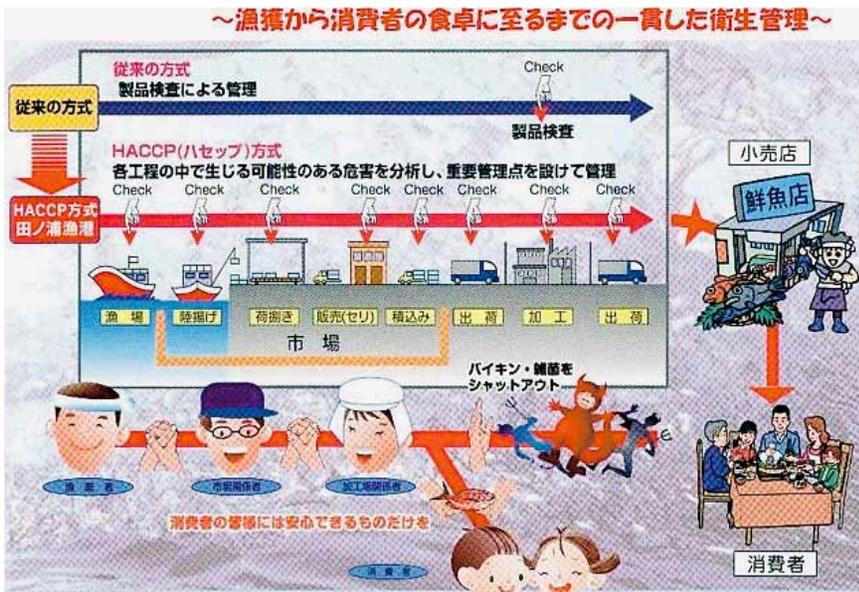
2.内水面漁業

- (1)シジミの集荷・保冷施設の整備
- (2)衛生管理・維持システムの導入

想定される効果

- (1)衛生管理の徹底・周知によるブランド化
- (2)魚価(販売単価)の向上
- (3)加工部会への原料の安定供給
- (4)漁業者の収入増加
- (5)風評被害の抑止効果

新たな取り組み



水産物の安定供給と漁業生産の向上 【海面漁業】

現状と課題

- (1) 車力漁港の主力漁業となっている底建網の漁場が狭い(800×2,000m) 【操業区域の拡大】
- (2) 主力漁船は3t未満(88%)で、5～10tは8.9% 【操業区域の拡大に向けた施設・設備の対応】
- (3) 漁獲量・高が平成15年の72t、6,200万円をピークにやや減少または横ばい 【漁獲量・高、漁家所得増加】
- (4) 漁獲量は季節的な変動が大きく、漁港への来訪者の多い夏季に少なく、冬季に多い(1～2月のヤリイカ漁が主力である) 【増養殖技術導入・開発による1年を通じ漁家所得の増加と安定化、水産物の安定供給】
- (5) 近年、ハタハタの漁獲量が増加しているが、車力漁港は広域砂浜帯にあるため産卵場となる藻場がない 【資源の増加・安定確保、産卵礁の造成】
- (6) 漁獲物は魚類・頭足類・甲殻類で、貝類はない 【貝類の増養殖、餌場の確保】
- (7) 沖合に設置している魚礁には、根魚(岩礁性魚類)が蝟集し顕著な効果がみられる 【沖合魚礁の増設】

車力漁協の意見

- (1) つがる市沖2～5kmの漁業権未設定区域(県への要望済み)について、車力漁協の底建網漁業区域拡大について、両側漁協の同意が得られる予定で(面積3.75倍)、その後青森県へ許可申請する
- (2) アワビ種苗を3年前から防波堤に放流し、順調に出荷サイズまで成長しているが、その後の中間育成する藻場がない
- (3) ワカメ養殖も試験的に始めている
- (4) 資源の増加を目指し、青森県ではマコガレイ・ヒラメの種苗を放流している

海面部会の要望・意見

- (1) 沖合魚礁は効果があるので、増設を要望する
- (2) 沖合の底建網漁業に対応した漁船の大型化や漁業者の増加が必要
- (3) ハタハタの漁獲量が順調に増加しているが、産卵場となる藻場がないので、藻場づくりが必要
- (4) 加工できる魚介類を増やしたい

販売・流通部会の要望・意見

- (1) イカは地元産を使って加工したい
- (2) 安定した漁獲量が得られないのであれば、最初は獲れたときに、獲れた物を加工したい
- (3) 水産物の利用にあたっては、1年を通じて加工原料の安定した確保(冷凍・冷蔵保存)が必要

企業の要望・意見(アンケート調査)

【ヒアリング調査】

- (1) **大型店舗A:** つがる市産の水産物を適正に産地表示をして、店内のイベントで使いたい
- (2) **鮮魚販売専門店B:** 漁獲量が安定的に確保され、種類が豊富にあれば商売に使いやすい。地元の魚を売ることが地域の振興につながるのであれば協力する。

【アンケート調査】

- (1) つがる市産の水産物を漁協や漁業者から直接購入したい(61%)
- (2) 養殖したらよいと思う水産物
①ヒラメ(31%)、②タイ(14%)、③アワビ(12%)

市民の要望・意見(アンケート調査)

- (1) つがる市産の水産物を漁協や漁業者から直接購入したい(62%)
- (2) つがる市産を
①ヒラメの町と言われたい(24%)、②シジミの町と言われたい(24%)
- (3) 養殖したらよいと思う水産物
①ヒラメ(25%)、②イワガキ(13%)、③タイ(12%)
- (4) 魚介類の種苗放流による資源増加の取り組みを行っているが知っているか:
①知っている(35%)、②知らない(53%)、③体験放流に参加したい(7%)



漁港・内水面の
新たな機能



漁港内生簀
(蓄養・養殖水面)

- ### 新たな取組
- (1) 操業区域の拡大(主力となる底建網漁業)
 - (2) 沖合魚礁の増設・検討
 - (3) 漁港内生簀の整備・利用検討
 - (3) 陸上蓄養施設(生簀)の整備・利用の検討
 - (4) 藻場の造成の検討
 - ① ウニ・アビの餌料となるコブ
 - ② ハタハタの産卵基質となるホンダワラ類
 - (5) 新たな増殖・養殖対象魚種への取り組み
 - ① 夏季の出荷量増加(アビ・イワガキ等)
 - ② つくり育てる漁業の実践(資源管理)
 - (6) 活魚出荷体制の整備
 - (7) プレジャーボートの漁港利用に関する制度(ルール)の整備

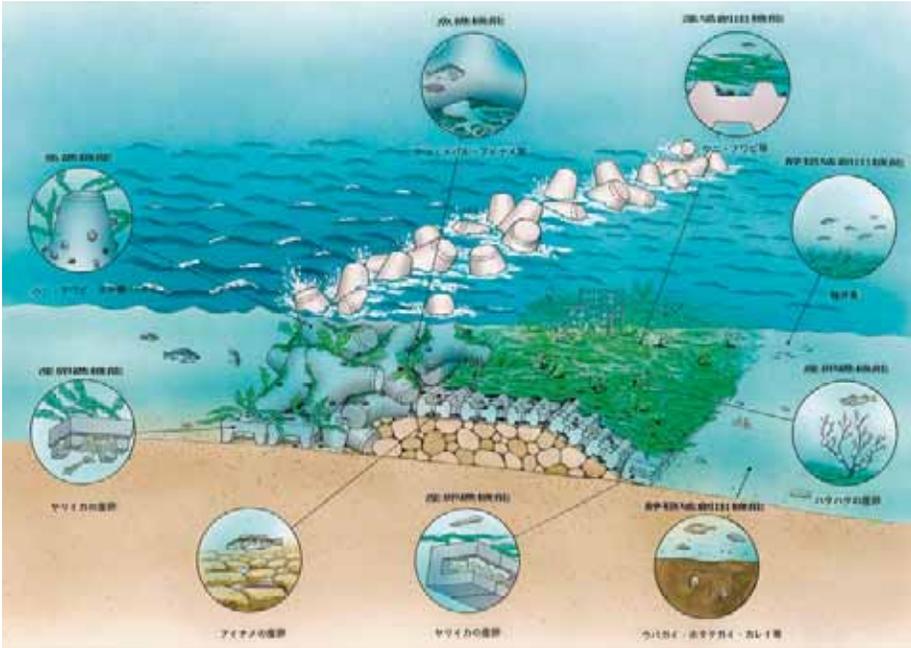
- ### 想定される効果
- (1) 生産者の収入増加
(特に、夏季の収入増加)
 - (2) 新規雇用の創出
(生産者および関連産業)
 - (3) 販売流通部会・小売店・消費者等への水産物の安定供給
 - (4) 漁港への来訪者の増加
 - (5) 水産資源の安定的な確保・将来世代への継承
 - (6) 多様な生態系の創出
 - (7) 持続的な生産と環境保全



陸上蓄養施設



陸上蓄養施設
活魚の生産履
歴ラベル表示



藻場造成イメージ図

水産物の安定供給と漁業生産の向上【内水面漁業】

現 状 と 課 題

- (1)冬季(12月中旬～3月上旬)はシジミ漁を休漁し、通年出荷はしていない【通年出荷】
 - ①漁場近傍には、防風林、作業小屋や居住区がないため、雪で漁場には行けない
 - ②寒さのためにシジミの活力が低下する
 - ③十三湖の湖奥に車力の漁場が位置し、低塩分のため氷が厚く、底質上の水が少ない
 - ④シジミは冬季間、潜砂深度が深く、獲りにくい。そのため、蓄養などは行っておらず冬前に全量出荷する
 - ⑤冬季は夏場(最盛期)と比較すると単価が良い時で2～3倍
- (2)漁場面積が不足している【漁場面積の確保】
 - ①漁場は、休漁区、母貝区、一般漁場区、蓄養区(個人用)の4区画を設定している
 - ②大量のごみ(プラスチック・ナイロン等の廃棄物)が堆積し、使用できない漁場がある
- (3)十三湖の浅化が進み、漁場が狭くなっている【漁場面積の確保、環境の修復・保全】

10年で約30m程度、陸地が前進している
水深で約60cm程度浅化している → 環境の悪化… 汚泥や腐敗性植物(葦)の堆積
また、堆積した枯木や葦を除去した場合の処理費用は漁業者負担となっている
- (4)漁獲量・高が減少傾向で、140kg/人・日の漁獲規制を行っている【漁獲量・高、資源の確保】
- (5)十三湖で漁獲される魚が売れない(魚類によるシジミ稚貝の食害が懸念)【未利用資源の有効利用】

車力漁協の意見

- (1)衛生面・鮮度の保持のために集荷施設・荷捌施設は必要(十三漁協のような保冷・保温施設)
- (2)現在は集荷施設がないため、仲買人が漁業者各個人の自宅を廻って集荷する(相対取引)
- (3)相対取引・入札方式は、双方に良点と欠点がある。比較的若い漁業者は入札方式を望んでいる(隣接する十三漁協は、近年集荷施設を整備して、相対取引から入札方式に変更した)
- (4)十三湖内のゴミを放置すると景観にも良くない汚い漁場を見た来訪者による風評被害が発生する恐れがあり観光にも影響の可能性ある

販売・流通部会の要望・意見

- (1)シジミは地元産を使って加工したい
- (2)内水面の魚も利用できるのであれば利用したいボラは「じゃっこう寿司」という郷土料理の原料

つがる市役所の意見

今後、漁場環境維持や復元を目指し、補助事業等により浚渫するために、近隣の市や漁協、県、国と協議を進め、対応策を検討する

内水面部会の要望・意見

- (1)通年出荷は収入増加に直結するので、可能なものなら是非取り組みたい
- (2)冬期間は漁場までの道路の除雪
- (3)湖面の直近に作業小屋(寒気によるシジミの活力低下防止)
- (4)集荷施設・荷捌施設を漁協の近傍に整備(盗難防止)
- (5)船揚場・斜路等の整備
- (6)漁場面積の拡大(浚渫、ゴミ除去等による漁場環境の回復・維持)
- (7)ゴミの除去は漁業者だけでは手に負えないので、行政等各機関の協力・援助が必要
- (8)内水面部会で2t水槽を用いてシジミ種苗の生産を行っている
- (9)十三漁協等とシジミの完全養殖に向けた研究会を立ち上げ、取り組みを開始した(H21年度より3ヶ年程度の期間で、共同研究・技術開発の予定)

市民の要望・意見(アンケート調査)

- (1)つがる市産の水産物を漁協や漁業者から直接購入したい(62%)
- (2)つがる市を ①ヒラメの町と言われたい(24%)
②シジミの町と言われたい(24%)

内水面の新たな機能



集荷・保冷施設(出荷待ち)



大型冷蔵庫(出荷調整・保存用)



陸上水槽(ウバガイ)



陸上水槽(サラガイ)



陸上水槽(冬季蓄養・出荷調整)

新たな取組

- (1)シジミの通年出荷・冬季蓄養体制の構築
 - ①漁場までの道路の除雪、②作業小屋の設置
- (2)集荷・保冷設備の整備検討、鮮度・衛生の維持
- (3)シジミ漁場の環境調査
- (4)シジミ蓄養場(漁場の拡大)
 - ①浚渫、②ゴミ除去、③ゴミの有効利用(木質バイオマス、腐敗草類の肥料化など)
- (5)船揚場・斜路の整備
- (6)シジミの完全養殖技術の研究・実施、陸上養殖施設の整備
 - 夏は天然資源、冬は蓄養・養殖シジミを出荷



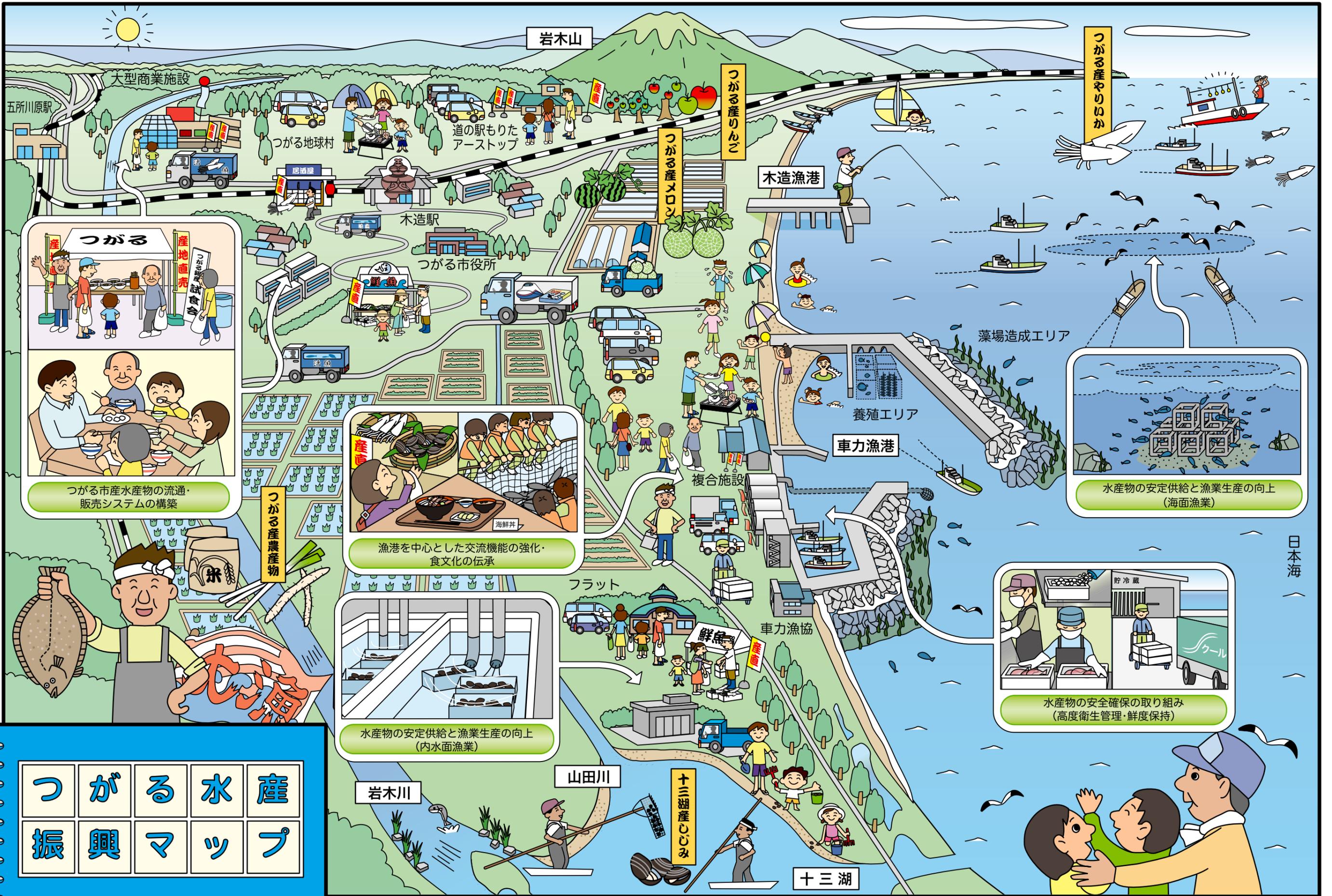
排気ガス・粉塵対策のための電動フォークリフトの導入

想定される効果

- (1)生産者の収入増加(冬季の収入増加)
- (2)十三湖の環境・景観保全
- (3)加工部会・小売店・消費者等への安定供給
- (4)ブランド力の向上
 - ①鮮度・衛生の保持、②通年安定した出荷



抗菌性パレットの導入



岩木山

大型商業施設

五所川原駅

つがる地球村

道の駅もりた
アーストップ

つがる産りんご

つがる産メロン

木造漁港

つがる産やりのいか

尾道屋

木造駅

つがる市役所

藻場造成エリア

養殖エリア

車力漁港

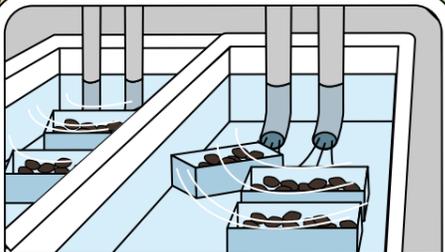
水産物の安定供給と漁業生産の向上
(海面漁業)



つがる市産水産物の流通・
販売システムの構築



漁港を中心とした交流機能の強化・
食文化の伝承



水産物の安定供給と漁業生産の向上
(内水面漁業)



水産物の安全確保の取り組み
(高度衛生管理・鮮度保持)



つがる産農産物

フラット

車力漁協

岩木川

山田川

十三湖産じじみ

十三湖

日本海

つ が る 水 産
振 興 マ ッ プ

