

「ふくいの水産業基本計画」要約版

基本理念:「福井の海をフル活用!」豊かな浜のくらしを実現

推進期間:令和2年度~令和6年度

目指す姿

- 新技術を活用した養殖生産の拡大と天然資源の持続的利用
- スマート水産業の推進と担い手の育成による生産力の向上
- 交流人口増加を見据えた地魚の販売促進と漁村地域の魅力の最大化

これまでの成果
H25⇒H30

重点戦略

対策の方向性

具体的な取り組み

数値目標
H30⇒R06

- ①生産量の増大
漁業産出額
90億円
↓
100億円
- ②浜値の向上
地魚単価
510円/kg
↓
650円/kg
- ③操業・経営のスマート化
省エネ休漁日
0日/年
↓
15日/年
- ④里海湖への誘客
里海湖への交流人口
45万人
↓
52万人

I 新技術を活かした 生産拡大	1. 新たな手法による 里海湖の幸の生産拡大 	(1) 先端技術を活用した養殖生産の拡大 ・県産種苗の安定供給によりマハタやサーモンの生産を拡大 ・海洋環境に左右されない閉鎖循環式陸上養殖を推進 ・複合養殖により環境にやさしい養殖を推進 ・学術研究の加速化と産業支援の充実を図るため、先端技術開発や県産種苗生産に必要な施設を整備	(2) 漁港の未利用エリアを活用した貝類等の増養殖 ・漁港の未利用水域を活用し、新たにイワガキやウニなどを増養殖 ・漁港内の海底にナマコ保護礁を設置してナマコを増養殖 ・本県沿岸の環境に適した品種の選抜により養殖生産の安定化を図り、単位収穫量を増大	漁業産出額 100億円 ↓ 110億円 うち養殖産出額 8億円 ↓ 15億円
	2. 天然資源の 持続的利用を推進 	(1) ふくいが誇る「越前がに」の資源増大 ・稚ガニの多い海域の情報を漁業者がリアルタイム共有するシステム(デジタル操業日誌)により稚ガニを保護 ・海底に溝を掘り(=作濤)稚ガニの隠れ家を造成して資源を増大 ・ズワイガニ保護礁域の海底環境改善により再生産力を回復	(2) 資源にやさしい操業システムの確立 ・定置網に魚群探知機を取り付け(入網把握システム)、常に陸上でモニタリングすることにより、効率的な操業を推進 ・資源評価体制の継続と的確な資源管理の推進 ・種苗放流や藻場造成などにより磯根資源を回復 ・産卵場や魚道の整備などにより、川や湖の漁場環境改善と資源回復を推進	
II 次世代型漁業の創生	1. スマート水産業による 漁家所得の向上 	(1) IoT・AI等を活用した操業の合理化 ・IoTやAIを活用し、水温や塩分の変化に合わせ、自動給餌できる養殖技術を確立 ・水中ドローンやリアルタイム観測ブイなどによる漁海況情報を提供し、効率的な操業を推進 ・魚種やサイズを選択する操業方法の推進[再掲] (定置網:入網把握システム、底曳網:デジタル操業日誌)	(2) 競争的操業から計画的操業への転換 ・魚価の向上につながる計画的な操業の推進 ・漁獲可能量(TAC)制度に基づく科学的な管理により水産資源を持続的に利用 ・漁家経営の安定対策(共済・セーフティネットほか)への加入促進	スマート水産業 の実践 30経営体 新規就業者 100人 (5年間)
	2. 浜を守る担い手づくり 	(1) 次代を担う若手漁業者の育成 ・水産カレッジ修了生を「フレッシュアドバイザー」として就業相談会へ派遣し、本県への就業を促進 ・新規就業者への生活資金の貸与や資格取得の支援により本県への定着を促進 ・県立大学や若狭高校と連携し、「ふくい水産振興センター」において即戦力となる水産技術者を育成	(2) 漁業者の働く環境の改善 ・経営の安定と雇用の創出を図るため、地元漁業者と民間企業等の協業体による漁業経営を促進 ・衝突防止装置などの安全対策と自動網上げ機などの省力化機器の導入を進め、漁業の就業環境を改善 ・法人化による経営の合理化と福利厚生充実を推進	
III 消費・流通の拡大と 漁村の活性化	1. 地魚の戦略的販売 	(1) 新たな流通販売システムの構築 ・嶺南のブランド魚(フグやマダイ)の販売促進と認知度向上を図るため、嶺北への流通と取扱い店舗を拡大 ・魚のセリを観て・食べて・楽しめる産地市場の整備や6次産業による加工品販売を推進し、地魚消費を拡大 ・サーモンやナマコなど、海外の需要が見込まれる養殖魚の輸出に向けた販路開拓を促進	(2) オリジナル食材の開発とブランド力の強化 ・「若狭ぐじ」や「越前がれい」などのプレミアムブランドを創出し、本県水産物全体の知名度を向上 ・漁獲量日本一のサワラを活用したオリジナル加工商品を開発し、消費を拡大 ・漁業者が料理人や消費者と交流することにより、神経締めや活魚輸送など商品価値の向上に向けた取組みを促進	里海湖への 交流人口 52万人 ↓ 57万人
	2. ふくいの里海湖の 賑わいづくり 	(1) 渚の魅力を最大限に活かした誘客促進 ・生ガキを安心して食べられる衛生管理体制を整備 ・地理的表示(GI)を活用し「越前がに」を国外に向けてPRすることにより、外国人観光客の本県への誘客を促進 ・タコつぼ漁や干物作りなどの漁業体験やお祭りなどの伝統文化に触れる体験プログラムを充実し、漁家民宿への誘客を促進	(2) 川と湖の賑わいづくり ・釣り道具のレンタルやインストラクターの派遣によりアユ釣り客の増加を促進 ・「川床茶屋」の開設や伝統漁法体験の充実による川魚・湖魚の消費拡大と誘客の促進 ・河川敷の伐木などの釣り漁場の整備と電子遊漁券の導入推進により誘客を促進	