

本県水産業の現状と課題等について

水産漁港課

1 水産業の全体像

(1) 漁業条件

- ・ 海岸線の73%が砂浜、養殖適地が少なく、冬季は季節風で荒れる。
- ・ 海面漁業は漁場が沿岸域に限定、小規模な経営体が多い。
- ・ 水産物は少量多品種であり、流通は生鮮が主であるが、県外へのアクセスは良好でない。

(2) 位置付け

- ・ 水産業は海面漁業と内水面漁業に分類されるが、平成25年の生産量では海面漁業が95%を占めている。
- ・ 海面漁業の生産量は7,930トン、生産額は32億円で、全国に占める割合は0.2%と山形県に次いで2番目に低い。
- ・ 海面漁業の経営体数は758経営体で、全国に占める割合は0.8%に相当。

2 重点施策について

近年の漁業は、資源水準の低下や魚価の低迷により、安定的な経営が厳しい状況にあり、漁業への新規就業者も少なく、漁業者数の減少と高齢化も進んでいることから、第2期ふるさと秋田農林水産ビジョンでは、以下の方向性で施策を実施。

(1) つくり育てる漁業と適正な資源管理による漁獲量の安定化

ア 現状

- ・ 水産資源の維持・増大を図るため、昭和58年度に第1次栽培漁業基本計画を策定し、マダイやヒラメの種苗生産・放流を行ってきたほか、小型魚の保護や漁獲上限の設定など、資源管理にも一体的に取り組み、つくり育てる漁業を推進。

イ これまでの取組と成果

- ・ 基本計画に基づいて栽培漁業を推進しており、マダイ、ヒラメ、サケなどの漁獲量の合計は、近年1,000トン前後で安定。
- ・ 第7次基本計画では、海洋環境や消費者ニーズが変化していることから、漁業者の意見を踏まえ、キジハタやワカメ等を新たに対象魚種として追加。
- ・ 同基本計画の目標達成に向け、平成28年度から栽培漁業施設を計画的に整備することとしており、年度内に基本設計及び実施設計を取りまとめる。
- ・ ハタハタについては、解禁後も県の資源調査の結果等に基づき、漁業者自身が毎年の漁獲上限を決めるなど積極的な資源管理型漁業が定着。

ウ 課題と対応方針

- ・ 平成23年まで1万トン前後で推移していた海面漁獲量が、近年減少傾向にあるとともに、魚離れなどにより魚価が全国的に低迷。
- ・ 水産振興センターの種苗生産施設を最新技術に対応した施設として整備するとともに、ソフト面での機能強化を図りつつ、今後も、つくり育てる漁業を推進。

(2) 持続的な漁業の発展を支える担い手の確保・育成

ア 現状

- ・ 経営体数は昭和53年から減少に転じ、平成25年は758経営体と昭和53年の約4割まで落ち込んでいる。
- ・ 漁業者の高年齢化は年々進行し、平成25年の就業者のうち60歳以上が約7割。
- ・ 個人経営体698のうち、後継者がいるのは約1割の72経営体。

イ これまでの取組と成果

- ・ 就業希望者に対し10日間の体験研修や最長2年間の実践研修を実施しており、実践研修の修了者は36名、うち現在漁業に就業している者は31名。
- ・ 地域の中核的な漁業者18名に対し、経営強化を図るための機器（潮流計、海水冷却装置）導入等を支援。

ウ 課題と対応方針

- ・ 研修修了者で現在漁業に就業している者のうち、自立型の個人経営体は4名のみで、残りは雇用型（大型定置網・底びき網等）であり、離職者が多い。
- ・ 漁業資源の減少に加え漁船や漁具等の初期投資が多大であるため自立しにくい状況となっており、今後、新規就業者に対する自立・経営安定対策を推進。

(3) 県産水産物の高付加価値化・ブランド化による販路拡大

ア 現状

- ・ 水産物は生鮮出荷が主であり産地価格が不安定。
- ・ 平成25年の水産加工品生産額は24億円で、海岸線を有する都道府県で最下位。
- ・ 加工業者の多くは零細企業のため資本力・販売力が弱い。

イ これまでの取組と成果

- ・ 「秋田ハタハタ」や「北限の秋田ふぐ」など秋田をイメージする水産物のブランド化を図ったところ、知名度が向上し、取り扱う県内飲食店や量販店が増加。
- ・ 漁業者グループや食品事業者による地魚の高付加価値化や新商品開発、販路開拓の促進により、「鯛めし」や「海とろろ」など、特徴ある加工品を開発。
- ・ 生産力向上を図るため、加工機器（魚開き機、粉碎機等）導入を支援。
- ・ 生産・加工・流通業者が連携してハタハタを売り込むため、平成25年6月にハタハタ取扱事業者で組織する「秋田県ハタハタ加工産業振興協議会」を設立。

ウ 課題と対応方針

- ・ 現在、産地が漁業所得や魚価向上の取組計画を策定しており、今後、国と連携しながら、地域の主体的な取組に対して支援。
- ・ 加工事業者を中心とした新加工品開発等が進んでいるが、個々の経営基盤は脆弱であり、今後は、産地と加工・流通事業者の連携等による戦略的販売が必要。



鯛めし



乙旨味ハタハタ



海とろろ