

資源有効活用に向けた提言

平成31年3月

資源有効活用対策検討会

【目 次】

はじめに	1
第1 背景	
1 北海道の水産業を取り巻く環境	2
第2 地域ごとの現状と課題	
1 渡島地域	7
2 釧路・十勝地域	9
3 根室地域	11
第3 展開方向	
1 イカの活用	13
2 ブリの活用	14
3 マイワシの活用	16
4 地域で漁獲される魚種の活用	18
5 フィッシュミール製造等	19
6 対策の実施に向けて	20
資源有効活用対策検討会構成員及び開催年月日	21

はじめに

本道は、豊かな恵みの場である広大な漁場に四方を囲まれ、ホタテガイやサケ、コンブをはじめとした豊富な水産資源を有し、これまで全国の2割以上の水揚げ量を維持しながら、日本人の食生活や食文化を支えてきた。

また、水産業は、沿岸地域において、地域経済を担う基幹産業であり、とりわけ漁業と車の両輪にも例えられる水産加工業は、水産物の大口実需者として、水揚げ量と需要のバランスを保つことによる価格安定への寄与、さらには水産物の付加価値向上など流通・消費の上でも、重要な役割を担ってきた。また、地域の主要な雇用先となっている。

しかし、近年の海洋環境の変化や国際的な漁業規制などにより、本道の主要魚種であるサケやイカ、サンマなどの水揚げ減少が続く、漁業ばかりではなく、水産加工業での原料不足など、関連産業への影響が生じている。一方で、平成4年以降、低迷が続いていたマイワシ資源が増加傾向となるほか、これまで本道では漁獲の少なかったブリが道南を中心に水揚げされるなど、獲れる魚種に変化が見られており、水産業を取り巻く状況は大きく変わりつつある。

「資源有効活用対策検討会」は、この状況変化に対応し、資源が増加傾向にある魚種の有効活用に向けた検討を行うため、平成30年7月、道により立ち上げられ、平成31年3月までに3回の検討会を開催し、各委員の意見や道が実施した渡島、釧路・十勝、根室地域における水産加工業の現状・課題、原料転換の意向などを把握する委託調査の結果を参考に、この「資源有効活用に向けた提言」をまとめた。

本提言には、渡島地域において欠かせない「イカ」、資源が増加傾向にあり活用が始まっている「ブリ」、「マイワシ」のほか、カレイ、タラ、ニシンなど「地域で漁獲される魚種」の展開方向について記載したが、高鮮度を維持した水揚げや流通、高付加価値化を目指した加工、そして消費の拡大といった取組は、水揚げから消費に至る多くの関係者が連携して進めることが必要であり、マイワシやブリなど資源が増加傾向にある魚種の有効活用を図っていくことが、この変化の時期を乗り切り、水産業や関連産業の維持発展に繋がると考える。このため、道は本提言を多くの関係者に向け発信するとともに、関係者と連携し、記載した取組を着実に進めることを期待する。

平成31年3月

第1 背景

1 北海道の水産業を取り巻く状況

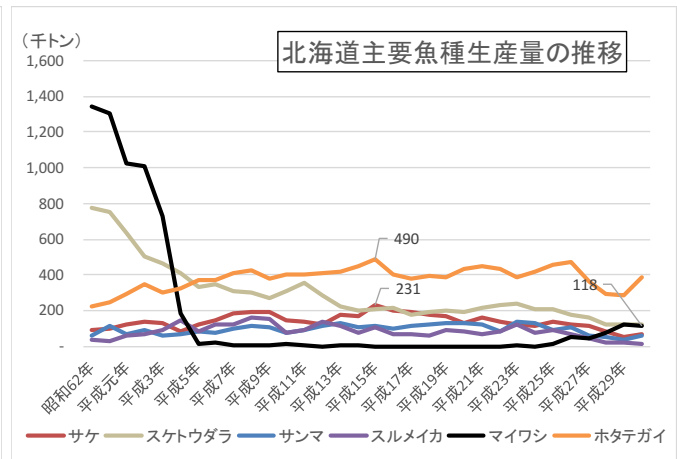
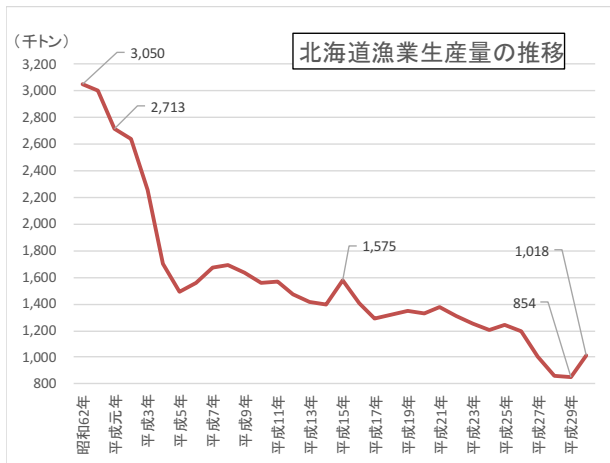
(1) 漁業生産の状況 (出典：北海道水産現勢(平成30年は速報値))

①全道漁業生産量の推移

本道の漁業生産量は、北海道水産現勢として記録が残る昭和33年以降、順調に増加し、52年の200海里漁業水域の設定などにより減少に転じたが、56年からのマイワシの水揚げの急増から、62年に305万トン記録した。

その後平成に入り、マイワシの急激な減少などにより、100万トン台まで落ち込み、平成15年にはサケやホタテガイが増加したものの、スケトウダラ、サンマ、イカなど主要魚種が減少傾向にあることや台風等の被害によるホタテガイの減産で、28年、29年と2年連続で100万トンを割り込んだ。

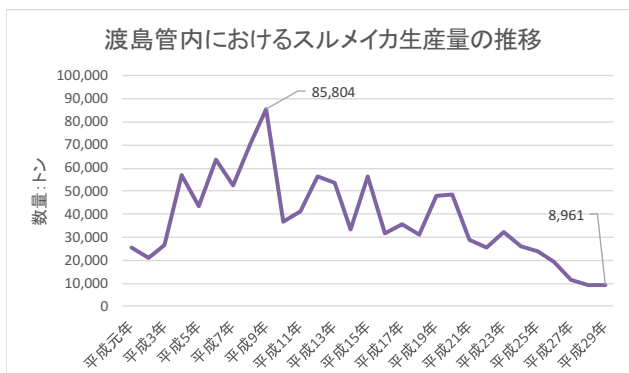
現在、主要魚種が減少する中、25年から道東沖のマイワシが増加し始めるなどの傾向も見られている。



②渡島で減少するスルメイカ、増加するブリの生産量の推移

渡島地域を代表する魚種であるスルメイカの生産量は、平成9年の8万6千トンをピークにその後減少し、29年には9千トンとピーク時の約1割まで落ち込んでいる。

ブリについては、12年、17年にそれぞれ3千トン程度の突発的な水揚げを除けば、概ね5百から1千トン程度で推移していたが、23年から増加し始め、28年に8千トンとなっている。



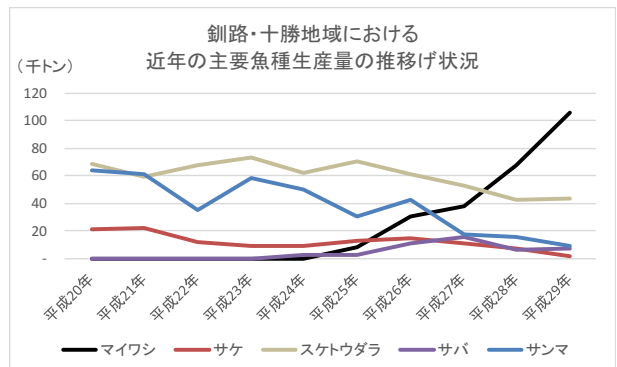
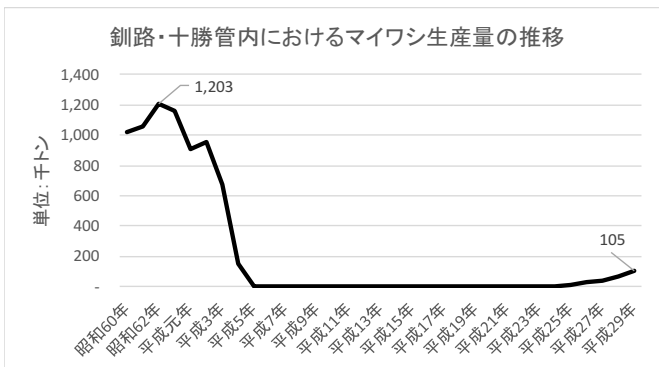
③釧路・十勝におけるマイワシと主要魚種生産量の推移

釧路・十勝地域のマイワシの生産量は、昭和62年に120万トン記録したが、その後大幅に減少し、平成5年頃からはほとんど水揚げがなかった。

しかし、25年から増加し始め、29年は10万5千トンと、増加傾向にある。

また、サバについても26年以降若干ではあるが増加している。

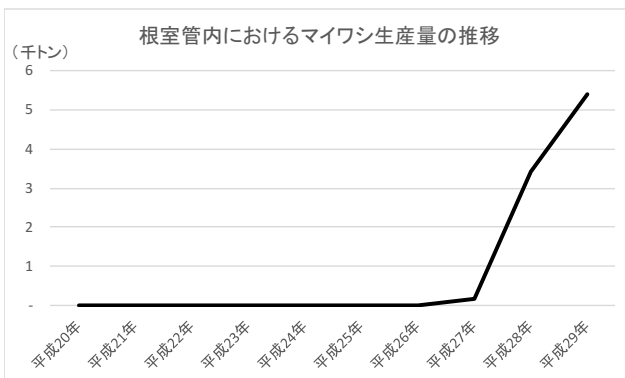
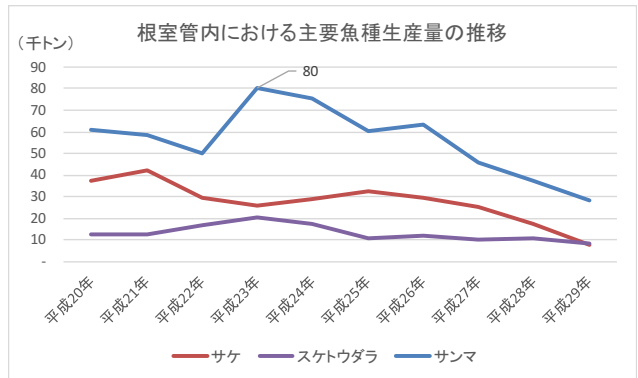
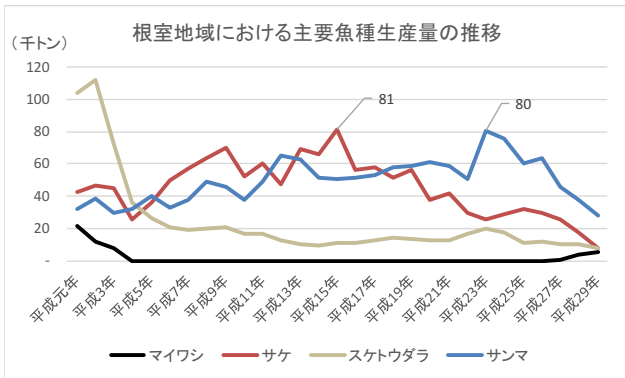
マイワシ以外の主要魚種生産については、主に沖合底引き網で漁獲されるスケトウダラが減少したほか、サケ、サンマについても減少傾向にある。



④根室における主要魚種生産量の推移

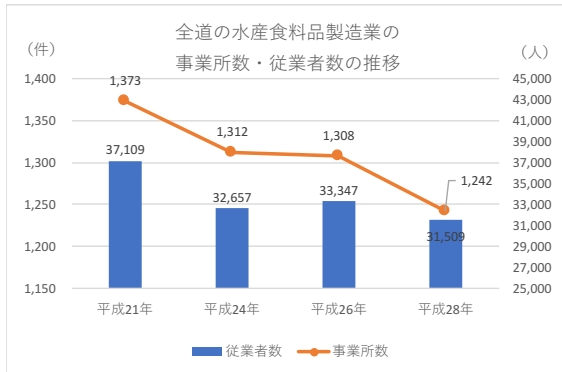
根室地域では平成に入り、スケトウダラなどが減少する中、平成15年にサケが8万1千トン、23年にサンマが8万トン記録するなど、サンマやサケの生産に支えられてきたが、近年は大きく減少している。

一方、サケマス流し網漁業の代替として、敷網によりマイワシの試験操業が行なわれており、マイワシの生産量は28年、29年と増加している。



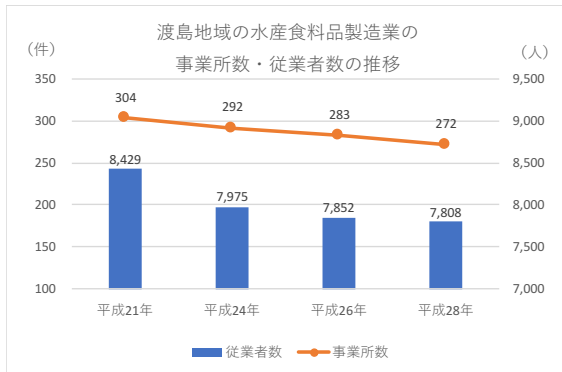
(2) 水産加工業の状況 (出典：経済センサス)

①全道における水産加工場事業所数、従事者数の推移



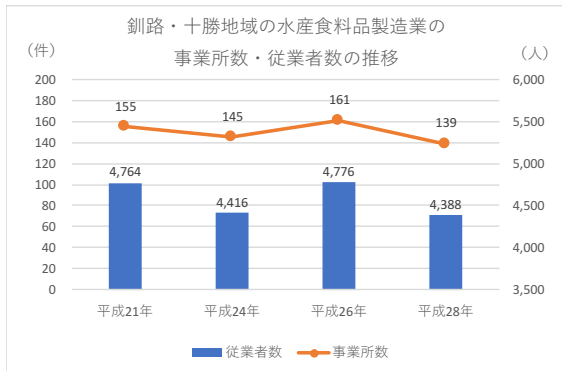
全道の水産食品製造業の事業所数、従業者数は、ともに減少傾向にあり、平成28年の事業所数・従業者数は、1,242件、31,509人で、21年と比べてそれぞれ10%減、15%減となっている。

②渡島地域における水産加工場事業所数、従事者数の推移



渡島地域における水産食品製造業の事業所数、従業者数は、平成28年は272件7,808人で、21年と比べてそれぞれ11%減、7%減となっている。

③釧路・十勝地域における水産加工場事業所数、従事者数の推移



釧路・十勝地域における水産食品製造業の事業所数、従業者数は、平成28年は139件、4,388人で、21年と比べてそれぞれ10%減、8%減となっている。

④根室地域における水産加工場事業所数、従事者数の推移



根室地域における水産食品製造業の事業所数、従業者数は、平成28年は131件、2,959人で、21年と比べて事業所数はほぼ横ばい、従業者数は15%減となっている。

(2) 製氷冷凍工場・冷蔵倉庫の状況 (出典：北海道冷凍事業協会資料)

①製氷冷凍工場数

(参考)

区分	実数	冷蔵		凍結		製氷		貯氷	
		設備数	能力 (トン)	設備数	能力 (トン/日)	設備数	能力 (トン/日)	設備数	能力 (トン)
渡島	111	108	246,873	53	971	6	148	5	1,155
釧路	67	58	166,746	34	1,268	14	496	15	27,420
十勝	37	36	112,040	17	263	3	47	1	1,645
根室	48	42	55,509	37	1,059	8	399	9	22,383
全道	656	603	1,476,460	344	6,850	90	2,255	90	77,297

②渡島地域における冷凍貨物保管実績



渡島地域における平成29年(2017)の冷凍貨物保管実績は、全体で11万トン、そのうち水産物(生鮮水産物、冷凍水産物、塩干水産物、水産加工品)は9万9千トンで全体の9割を占めている。

水産物の保管実績は、イカの水揚げ量の急激な減少によりやや減少している。

③釧路地域における冷凍貨物保管実績

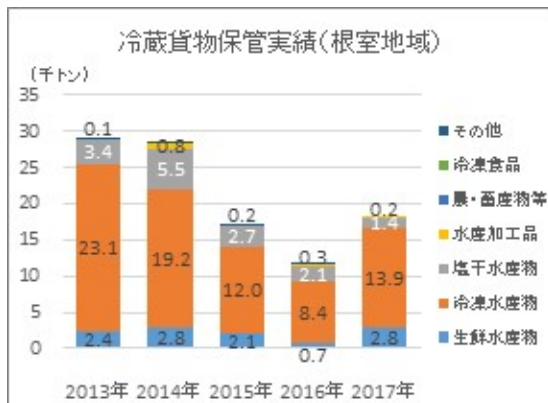


釧路地域における平成29年(2017)の冷凍貨物保管実績は、全体で13万6,000トン、そのうち水産物は12万6千トンで全体の93%を占めている。

水産物の保管実績は、年によって多少の増減はあるものの、ほぼ横ばいで推移している。

また、十勝地域については、全体で13万トン、そのうち水産物は4千トン余りで、保管品の大半は農畜産物となっている(十勝地域は表を省略)。

④根室地域における冷凍貨物保管実績



根室地域における平成29年（2017）の冷凍貨物保管実績は、全体で1万8,000トンで、その全てが水産物である。

保管実績の推移を見ると、28年（2016）に1万2,000トンまで減少したが、29年は増加した。

しかし、25年（2013）に比べて▲37%と低位の水準にある。

（3）フィッシュミール工場の状況（委託調査結果及び聞き取り調査により確認）

区分	実数	処理能力
渡島	1	約200t/日
釧路	2	約2,000t/日
十勝	1	約1,200t/日
根室	—	—

第2 地域ごとの現状と課題

平成30年8～12月に実施した委託調査による水産加工業者等へのアンケート調査、補助的な聞き取り調査及び当検討会での検討により、渡島地域、釧路・十勝地域、根室地域について、現状と課題を取りまとめた。

なお、本委託調査において、全ての地域で深刻な人手不足の意見が多く出されており、水産加工業において大きな問題となっているが、今回の目的は資源の有効活用であることから、直接的な検討を行わなかった。

1 渡島地域

(1) 地域の特徴

戦後、函館及び道南近郊では、漁業を基幹産業としつつ豊富に漁獲されるスルメイカを原料とした水産加工業が流通業等関連産業とともに発展してきた。加工原料となるスルメイカは、昭和30年代、60年代の2回の大幅減産、さらには、200海里排他的経済水域や太平洋流し網規制など国際的な漁業規制による厳しい原料不足を経験したが、輸入原料の利用などでその状況乗り越えるなど、状況変化に対応しながら加工・流通業を維持してきた。

しかし、近年の記録的な不漁は深刻な状況であり、函館の水産加工業はこれまでにない厳しい状況に直面している。

なお、函館は、全国的な知名度を有する観光地であるとともに、「函館のイカ」や水産加工品は全国的にも知られており、「函館」ブランドが確立されている。

(2) 現状と課題

イカ

- ・ 当地域の水産加工生産額に占めるイカ製品の割合は6割以上で、イカに大きく依存しているが、スルメイカの記録的な不漁によりアカイカやマツイカなどの輸入イカを代替原料として使用している状況にある。

また、国内でのスルメイカの不漁と世界的なイカの不漁などによる原料不足と原料価格の高騰により加工業者は原料調達に苦慮している状況にある。

一方で函館は珍味や塩辛などイカの高次加工品を主体に製造しており、原料転換がより難しい状況にあるとともに、委託調査のアンケート結果では4割が「原料転換したくない」と回答するなど、加工業者のイカへの依存やイカの回復を強く待ち望んでいる状況が窺えることから、築き上げた「イカの街函館」を維持するため、輸入などにより、イカ加工原料を安定的に確保していく必要がある。

- ・ 函館のイカ加工品はブランド力を有しているが、一部の加工業者からは原料費の高騰に伴う製品価格の上昇や製品規格（量目）の変更などにより、イカ加工製品の売れ行きが悪く在庫を抱えていたり、一部製品の製造をやめるなどしていることから、より消費者が求める製品やイカにとらわれない加工品の開発が必要である。

ブリ（新たな魚種）

- ・ 渡島地域のブリの水揚げは増加傾向で本道の約58%を占めており、ブリ加工に取り組む業者が少数出てきているが、水揚げが8～10月に集中することや日ごとの水揚げ量が予想できないことから、安定的な原料確保が難しい。

- ・ 大型ブリは、漁業者が活締めに取り組むなど、鮮度を保った出荷がなされ、身質の評価が高く道外にも販売されているが、小型のブリは一度にまとまった量が揚がり、単価が安く取引されることから、小型のブリの活用を図る必要がある。
- ・ ブリは魚体が小さいほど品質低下が早く、常温で取り扱っていると食中毒の原因となるヒスタミンが発生するため、水揚げから流通、消費まで低温で取り扱う必要がある。
- ・ 新たな商品開発に力を入れている加工業者もいるが、イカは簡易な温乾燥が主で、製造方法が異なるブリは設備投資に加え、製品開発、製造技術の修得、販路開拓などが必要となるため、地域の加工業者にとってハードルが高い状況にある。
- ・ なお、函館市では、スルメイカ以外の新商品開発や製造機械の導入・改修に支援しているほか、渡島総合振興局では、小型のブリの有効活用を図るため、協議会を設立し試作品の製作などに支援している。

渡島地域については、イカの活用を維持し、イカ加工業を守りながらも、水産加工業や関連産業の維持発展のため、ブリなど新たな魚種の活用を進めていく必要があると考える。

2 釧路・十勝地域

(1) 地域の特徴

釧路・十勝地域は、釧路を中心に北洋漁業の基地として発展してきたが、国際漁業の規制強化などから北洋漁業が衰退する一方、昭和50年代からは釧路近海でイワシが大量に水揚げされるようになり、釧路港では昭和62年に過去最高の133万トンの水揚げを記録するなど、昭和54年から13年連続総水揚げ日本一となった。

近年は、平成4年以降のマイワシ水揚げの大幅減少により、水揚げは10～30万トンと低迷していたが、平成25年頃からマイワシの水揚げが再び増加傾向となっており、加工原料などにも活用され始めている。

また、当地域の水産加工業は、サケ・マス、スケトウダラなど大量に漁獲される魚種の低次加工を中心に営まれてきたが、近年の水揚げ減少などにより、直接消費地に並ぶ高次加工製品を製造するなど、新たな生産体制への移行を進める動きが出てきている。

(2) 現状と課題

マイワシ

◆水揚げ

- ・ [資源予測] 水産研究・教育機構中央水産研究所では、2017年のマイワシ太平洋系群の資源水準は中位、動向は過去5年間（2013～2017年）の資源量・親魚量の推移から増加と判断されており、今後も増加傾向が続くと予想される。
- ・ [水揚げ状況] 平成29年に釧路・十勝地域に水揚げされたマイワシは10万5千トンで、全道の漁獲量12万4千トンの8割以上を占めており、このうち、まき網漁業による漁獲量が9万9千トン、棒受け網やたも網などの沿岸漁業による漁獲量が6千トンとなっている。
マイワシは、大量に漁獲されることや漁期が集中するため、港湾利用や陸上処理能力から、水揚げが制限される場合があり、まき網漁船は、青森県、岩手県及び宮城県に水揚げすることもある。
- ・ [仕向け状況] 地域に水揚げされたマイワシは、約8割がフィッシュミール・魚油、2割が生鮮・加工に仕向けられているが、鮮度を維持した出荷は一部に限られているほか、選別されず出荷されることも多い。
- ・ 漁業経営の安定や地域水産業の発展のためには、増加するマイワシ資源を積極的に活用する必要があることから、生鮮・加工向けの水揚げ拡大を目指した取組を進めるとともに、さんま漁業等の他漁業の操業を踏まえながら、水揚げの拡大や長期間に亘る水揚げが可能となる操業体制を構築することが課題となっている。

・ 操業体制

区分	操業期間（道東沖まき網はH30年の漁獲期間）												H30年漁期の 主な陸揚港	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
道東沖まき網 24船団							←	→						釧路・広尾
ロシア200海里水域サマ代替 H28～ 19隻					←	→								花咲・厚岸
小サマ（10t未満サマ漁船） H27～ 41隻							←	→						釧路
全サマ（10t以上サマ漁船） H30～ 12隻								←	→					実績無し
たもすくい網 H30～ 57隻（以前は自由漁業）							←	→					→	釧路

◆生鮮・加工

- ・ [加工原料] 水産加工業者は、主に管内から調達しているサケ、サンマ、スケトウダラの水揚げの大幅減に伴い、仕入れ価格の高騰と原料不足に苦慮している状況にあるため、代替原料として水揚げが増加しているマイワシを活用し始めているが、原料不足の状況は5～7月に顕著である一方で、マイワシの水揚げは8～10月に集中しているとともに、冷凍能力も限界となっている。
- ・ [製品開発・販路開拓] 委託調査によるアンケートでは、5割の事業所が5年前より生産量が減少したと回答している一方で、原料転換については新たな魚種による製品開発や販路開拓が難しいことや製品が売れるかどうか不透明などの理由から約半数が転換に否定的な回答だったことから、転換が可能となるよう商品開発や販路開拓などに向けた取組を促進する必要がある。
また、単価の安いマイワシは、冷凍保管や輸送などにかかる経費が大きな負担となっている。
- ・ [生鮮品・加工品の拡大] 釧路地域では、地元協議会が「北釧まいわし」のブランド名を付け、製品開発や販路拡大に取り組んでいるほか、十勝地域では高鮮度なマイワシを生食用冷凍品に加工する事業者もおり、効果的な取組を進めながら、生鮮品・加工品の流通を拡大させる必要がある。

◆消費

- ・ マイワシは、道内で食材としての馴染みが薄く、道外では「道産マイワシ」は本州産に比べ知名度が低いため、道内外での消費拡大に向けたPRが必要である。
また、地産地消の観点から、地元消費を増やす取組が必要である。

釧路・十勝地域では、増加するマイワシ資源を有効に活用し、水揚げ量に応じた陸上処理を行うため、生鮮・加工向けの利用や消費拡大に向けた取組を進める必要があると考える。

3 根室地域

(1) 地域の特徴

根室地域は北洋漁業の基地として栄えていたが、国際的な漁業規制の強化によって北洋漁業の縮小を余儀なくされるとともに、近年は地域漁業の中核を担っていたロシア200海里内サケ・マス流し網漁業の禁止や、サンマ漁業の水揚げ不振などにより、漁業のみならず水産加工業など地域経済にも大きな影響を与えている。

根室地域の水産加工業は、水揚げが低迷しているサケ、マス及びサンマの塩蔵品や冷凍品などの低次加工製品を中心として、カレイやタコなど年間を通して水揚げされる多様な魚種を原料とした低次加工品の製造・販売が大半を占めている。

(2) 現状と課題

マイワシ・その他

◆水揚げ

- ・ [水揚げ状況] 平成29年の根室地域の漁業生産量は10万8千トンで、サンマが2万8千トン、スケトウダラが8千トン、サケが7千トンとなっているほか、タラやマイワシなど、多様な魚種が水揚げされている。
- ・ 平成28年のロシア200海里内サケ・マス流し網漁業の禁止や近年のサンマ水揚げ不振などのため、関連漁業者の代替漁業として、毎年5月以降の一定期間、マイワシ・サバ棒受け網試験操業が行われており、平成29年のマイワシの水揚げ量は5,500トン、サバは9トンとなっている。
- ・ これまで輸出中心となっていた公海におけるサンマ棒受け網漁業で水揚げされるサンマの利用が期待されている。

・ 操業体制

区分	操業期間（道東沖まき網はH30年の漁獲期間）												H30年漁期の 主な陸揚港	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
道東沖まき網 24船団							←	→						釧路・広尾
ロシア200海里水域サマ代替 H28～ 19隻					←	→								花咲・厚岸
小サンマ（10t未満サマ漁船） H27～ 41隻							←	→						釧路
全サンマ（10t以上サマ漁船） H30～ 12隻								←	→					実績無し
たもすくい網 H30～ 57隻（以前は自由漁業）							←	→						釧路

◆生鮮・加工

- ・ [加工原料] 根室地域の水産加工業者はサケ、サンマを原料としているところが多いが、カレイ、タコ、ホタテガイ、ホッケ、ニシン、マイワシなど多様な魚種も活用されている。
大消費地から遠い当地域は、他地域に比較して運搬コストなどが嵩むことから、地元で水揚げされるマイワシなど、低コストで確保可能な原料の活用を進める必要がある。
- ・ 原料不足の状況は、ロシア200海里内サケ・マス流し網漁業禁止の影響などから、5～7月に顕著である一方でマイワシの水揚げは6～9月に集中している。
- ・ [製品・販路開拓] 委託調査によるアンケートでは、7割の事業所が5年前より生産量が減少した、やや減少したと回答したほか、原料転換に否定的な事業所が約2割と、他地区よりも少なく、原料転換を模索している状況が伺える一方で、現状の加工設備では原料転換が難しい、製品開発が難しいなどの回答が多かったことなどから、転換を促進する取組が必要である。
- ・ サケ、サンマなどの主力原料は塩蔵品や冷凍品など、低次加工品の製造・販売向けが主軸となっているため、水産加工業者は高次加工製品の開発の必要性を認識しているものの、製品開発は進んでいない状況にある。
- ・ [生鮮品・加工品の拡大] 根室地域では、生鮮品や加工品の販路拡大を目指し、地元協議会が根室産マイワシに「根室七星」のブランド名を付け、商標登録を行い、製品開発や生鮮品の販路拡大に取り組んでいる。

◆消費

- ・ マイワシは、道内で食材としての馴染みが薄く、道外では「道産マイワシ」は本州産に比べ知名度が低いため、道内外での消費拡大に向けたPRが必要である。
また、地産地消の観点から、地元消費を増やす取組が必要である。

根室地域では、マイワシをはじめ、地域で漁獲されるカレイ及びタラなど、多様な資源を有効に活用し、生鮮・加工向けの利用や消費拡大を進める必要があると考える。

第3 展開方向

展開方向については、渡島地域において欠かせないイカ、資源が増加傾向にあり活用が始まっているブリ、マイワシのほか、カレイ、タラ、ニシンなど地域で漁獲される魚種の活用が必要と考え、以下のとおりまとめた。

1 イカの活用

【基本的考え方】

イカは過去から本道漁業における主要な魚種であり、水産加工業をはじめとした関連産業や観光業など、地域経済を支える欠かせない存在でもあることから、イカの活用を維持し、イカ加工業を守るための取組を推進する。

イカ加工を維持する

◆加工

①イカの加工原料を確保するための取組の推進

- ・ [国内原料] スルメイカ原料の調達には、地元函館や松前のほか、道内各地から仕入れる場合も多いため、他管内からのスルメイカの確保のほか、船凍アカイカなど代替品の確保に向け、輸送費など掛かり増し経費を支援する取組を推進する。
- ・ [輸入原料] 一方でスルメイカの記録的な不漁により、原料価格が高騰しているとともに今後の水揚げも厳しい状況が予想されていることから、マツイカやアカイカなど、輸入イカを代替原料として活用するため、適切な輸入量を確保し、多くの加工業者に必要量が行き渡るような取組を推進する。

◆消費

②イカ加工製品の消費を拡大するための取組の推進

- ・ 製品価格の値上げなどによるイカ製品の消費の落ち込みに対応するため、高級志向や拘った製品、ターゲットを絞った製品など、付加価値の高い製品開発を推進するほか、新たな食べ方の提案などの取組を推進する。
- ・ 低次加工業者に対し、高次加工品の加工技術研修会や設備投資のための補助金等活用セミナーの開催など、新たな製品開発に向けた取組を推進する。

③観光と連携した取組の推進

- ・ 「イカの街函館」として、全国的にも知名度の高い観光地としての利点を生かすとともに、外国人観光客向けの製品開発や販売を進めるなど、海外も視野に入れながら、引き続き観光とタイアップした取組を進める。

2 ブリの活用

【基本的考え方】

水揚げが増加傾向にあるブリのうち、大型のものは、身質の評価も高く、道外にも販売されているが、小型のブリの活用が進んでいないため、加工用原料への活用など加工品製造を促進するとともに、消費拡大に向けた取組を、漁業、加工業、流通業など地域の関連産業と行政が一体となって進め、ブリの活用を一層図っていく。

ブリの活用を拡大する

◆生鮮

①生鮮品の取扱拡大に向けた取組の推進

- ・ 高鮮度なブリは、生食用などとして高値で取引され、本州などへも出荷されていることから、これらの取扱を増やすため、漁獲後すぐに施氷等で冷却し、船上で速やかに活け締めするなど、高鮮度・高品質なブリを生産する取組を促進する。

◆加工

②原料の安定確保に向けた取組の推進

- ・ これまであまり利用されていない小型のブリなどを加工原料として活用するため、水揚げ地の漁業協同組合による加工原料の優先供給や原料の周年利用のための余剰冷蔵庫の活用など、漁業協同組合、流通業者、加工業者が連携し、安定した原料供給・調達に向けた取組を推進する。
- ・ 加工原料向けとして、品質低下やヒスタミン発生を防止するため、氷の使用など、水揚げ、流通時の低温での取扱を進める。

③新たな加工品生産の推進

- ・ ブリの加工に取り組むには、新たな設備の導入が必要となり加工業者の負担も大きいことから、新製品製造のための設備投資に対する地元自治体による支援の継続や国の補助金等の活用の促進、さらには原料転換に向けた事例紹介や個別相談など、新たな加工品生産に向けた取組を推進する。
- ・ 新たな加工品製造のため、消費者ニーズを捉えた製品開発、製造技術の修得研修やマーケティング講習会の開催、販路開拓のための道内外での展示会・商談会への出展支援、さらには、総合的なアドバイスを行うコーディネーターの派遣等販売促進に向けた取組を推進する。

製品開発や地元消費などに当たっては、富山など道外の先進事例を参考にして進める。

ブリの消費を拡大する

④地域ブランドを生かした取組の推進

- ・ ブリの新たな産地として既に食文化がある道外に売り込むため、地域の「〇〇ブランド」を立ち上げ、これを前面に出し、消費者に訴求する手法での販売を推進する。
- ・ 「〇〇ぶり」など道内外の量販店への売り込みなどにより、店舗で消費者が目にする機会を増やし、ブリの産地として認知度を高めるなど消費拡大に向けた取組を推進する。

⑤観光と連携した取組の推進

- ・ 大型ブリの生鮮品や、加工品の地元消費を推進するとともに、新鮮な食材が魅力の観光地としての利点を生かし、飲食店での提供や加工品販売を積極的に進め、地域の新たな食材として、ブリを位置付けるなど、観光とタイアップした取組を推進する。

⑥学校給食への活用に向けた取組の推進

- ・ 地元で獲れる魚、旬の魚を知り、味わうことは重要な食文化教育であるとともに子ども頃から魚介類や魚料理に親しむ機会を持つことで魚好きになり将来に亘って魚を食べる機会が増える可能性があるため、教育機関と連携し、給食向け製品の開発、地元小中学校での給食や子ども食堂への活用、食育教室の開催などの取組を推進する。

⑦地域の取組の一層の推進

- ・ 地元協議会などが行うブリの製品開発やイベントでの販売、料理コンテストなど、地域が一体となった消費拡大に向けた取組をより一層推進する。

⑧海外を視野に入れた取組の推進

- ・ 東南アジアなどにおいて、優位性のある「北海道ブランド」を生かしながら、輸出や外国人観光客向けの製品開発や販売、飲食店でのメニュー提供を進めるなど、海外市場も視野に入れた取組を進める。

3 マイワシの活用

【基本的考え方】

今後もマイワシ資源は、増加が見込まれることから、これに対応した操業体制や陸上の処理能力が増加する水揚げに対応できるよう、生鮮品流通の拡大や加工品製造の促進、さらには消費拡大に向けた取組を漁業、加工業、流通業など地域の関連産業と行政が一体となって進め、マイワシの活用を一層図っていく。

マイワシの活用を拡大する

◆水揚げ

①水揚げの拡大や効果的な水揚げ方法を検討する取組の推進

- ・ 各漁業の調整を踏まえながら、地域で水揚げ拡大に対応した操業体制構築の取組や釧路港以外の陸揚げ港の利用に向けた検討を進める。
- ・ マイワシは、生鮮、加工、ミールに仕向けられるが、鮮度を維持した出荷は一部に限られるため、用途に合わせたサイズ選別や鮮度保持など効果的な船上での取扱いや運搬方法等を検討する取組を推進する。

[取組事例]

たもすくい網漁業者の一部では、高鮮度を保つためサンマ漁業などで利用しているフィッシュポンプを使用せず丁寧にすくい上げる漁獲方法や、船上での取扱い方法などについて鮮魚卸売業者から直接指導を受け、高品質な生鮮マイワシを出荷している。漁業者の手間は増えるが、単価が高く、食文化が定着している九州をはじめ全国で販売され、高い評価を受けている。

◆生 鮮

②生鮮品の取扱拡大に向けた取組の推進

- ・ 高鮮度な生鮮品の流通を拡大するため、生鮮品に対応した出荷、流通体制を検討し、量販店などでの取扱を増やすなどの取組を推進する。

◆加 工

③加工原料として通年供給するための取組の推進

- ・ ロシア200海里内サケ・マス流し網漁業禁止の影響などから、原料不足の状況は5～7月において顕著であることや漁獲時期が限られていることから、マイワシを通年利用可能な加工原料とするため、保管能力に余剰のある冷凍冷蔵庫の活用を推進する。

④高鮮度・高品質な製品の製造拡大に向けた取組の推進

- ・ 高品質な生食用冷凍品の製造など、高付加価値製品に期待が持てることから、漁獲方法、運搬方法、保管方法等、漁業者や加工業者、流通業者が連携した取組を促進し、高鮮度で高品質な製品の製造拡大を進める。

[取組事例]

水産加工業者の一部では、マイワシの脂のりが良い9月から10月にかけて、船艙の冷却や積載数量の制限を漁業者との間で取り決め、高鮮度を保持した大型サイズのマイワシのみをマイナス120℃で急速冷凍、マイナス40℃で保管した高品質な冷凍品の周年出荷を行っており、その製品は道内や関東の飲食店チェーンで利用されるなど、高い評価を受けている。

⑤新たな加工品生産の推進

- ・ 新たな加工製品を製造するには、加工機器の導入が必要になる場合があるため、各種事業を活用した機器整備を進める。

⑥ニーズを捉えた加工製品の開発・製造の推進

- ・ 消費者にとって魅力的な「安さ」を前面に出し、比較的安価で大量生産が可能な製品づくりを進める一方で、消費者の高級志向を捉え、高品質で高級感を出し少量だがこだわりの製品づくりを進めるなど、2方向での製品開発や製造を推進する。
- ・ 外国人観光客や海外向け製品開発や製造など、優位性のある北海道ブランドを生かしながら、今後需要の増加が見込まれる海外市場に向けた取組を推進する。
- ・ 新たな加工品製造のため、消費者ニーズを捉えた製品開発、製造技術の修得研修やマーケティング講習会の開催、総合的なアドバイスを行うコーディネーターの派遣等販売促進を支援する取組を推進する。

⑦マイワシ製品の販路拡大に向けた取組の推進

- ・ 道内外での販売活動や展示会・商談会への出展などへの支援に向けた取組や需要が期待できる東南アジアなどに向け、高品質な冷凍品の輸出を進めるなど、販路拡大に向けた取組を推進する。

マイワシの消費を拡大する

⑧学校給食への活用に向けた取組の推進

- ・ 地元で獲れる魚、旬の魚を知り、味わうことは重要な食文化教育であるとともに子どもの頃から魚介類や魚料理に親しむ機会を持つことで魚好きになり将来に亘って魚を食べる機会が増える可能性があるため、教育機関と連携し、給食向け製品の開発、地元小中学校での給食や子ども食堂への活用、食育教室の開催などの取組を推進する。

⑨消費者等への効果的なPRに向けた取組の推進

- ・ サバと同様の健康成分が含まれるマイワシについて、「安い、旨い、健康に良い」などのPRポイントを探るため、全道各地で消費者等のニーズや嗜好調査を行うとともに、行政が積極的に関与し、関係機関と一体となったマイワシのPR活動を行い、サバブームに続く、イワシブームに繋がる取組を早急に推進する。
- ・ 他地域との差別化を図り、北海道産マイワシの効能、利点などを客観的に消費者にわかりやすく示すなど、PR項目を明確にし、販売に携わるバイヤーや飲食店などを対象とする研修会や消費者向けプロモーションイベントを開催する。

⑩地域の取組の一層の推進

- ・ 地元協議会が行う「北釧まいわし」や「根室七星」のブランド名を付けた製品開発に加え、生鮮品や加工品など道内外での消費拡大に向けた取組をより一層推進する。
- ・ 飲食店でのメニュー提供や小売店での販売など、地元消費の拡大に向け、地産地消の取組や観光業とも連携した取組を進めながら、将来的にはマイワシが地域の観光資源となることを目指す。

4 地域で漁獲される魚種の活用

【基本的考え方】

カレイやタラ、ニシンなどの地域で漁獲される魚種は、低価格で取引されたり、活用が十分に進んでいないことから、加工品製造の促進、さらには消費拡大に向けた取組を進めて行く。

地域で漁獲される魚種（カレイ、タラ、ニシンなど）の活用を拡大する

◆加工

①原料の安定確保に向けた取組の推進

- ・ 地域に水揚げされる魚種は、他地区からの仕入れと比較して調達コストが安価で済むことなどから、加工原料としての活用を進めるため、水揚げ地の漁業協同組合による加工業者への優先供給や原料の周年利用のための余剰冷蔵庫の活用など、漁業協同組合、流通業者、加工業者が連携し、安定した原料供給・調達に向けた取組を推進する。

②新たな加工品生産の推進

- ・ 地元産原料をアピールするなど、消費者ニーズを捉えた製品開発を推進する。
また、新たな設備の導入は加工業者の負担も大きいことから、新製品製造のための設備投資に対する国の補助金等の活用の促進、さらには原料転換に向けた事例紹介や個別相談など、新たな加工品生産に向けた取組を推進する。

◆消費

③学校給食への活用に向けた取組の推進

- ・ 地元で獲れる魚、旬の魚を知り、味わうことは重要な食文化教育であるとともに子どもの頃から魚介類や魚料理に親しむ機会を持つことで魚好きになり将来に亘って魚を食べる機会が増える可能性があるため、教育機関と連携し、給食向け製品の開発、地元小中学校での給食や子ども食堂への活用、食育教室の開催などの取組を推進する。

④地域で漁獲される魚種の消費拡大に向けた取組の推進

- ・ 活締めなどを行った高鮮度・高品質な生鮮水産物の流通を拡大するとともに、地域内の飲食店での提供や加工品販売を観光とタイアップして行うなど、地産地消の取組を推進する。

⑤海外を視野に入れた取組の推進

- ・ 東南アジアなどにおいて、優位性のある「北海道ブランド」を生かしながら、輸出や外国人観光客向けの製品開発や販売、飲食店でのメニュー提供を進めるなど、海外市場も視野に入れた取組を進める。

5 フィッシュミール製造等

(1) 特徴

フィッシュミール工場では、マイワシなどの多獲性魚種や加工残滓などを原料としてフィッシュミール（以下ミール）や魚油を製造している。

ミール工場は、昭和51年から道東沖でマイワシの漁獲が急増したことに伴い増加し、ピーク時の平成3年には釧路地域だけで24工場（処理能力13,350t/日）あったが、その後マイワシの水揚げが激減したため、多数あったミール工場も減少、現在は釧路地域で2工場、十勝地域で1工場、渡島地域で1工場となり、ミールも大幅な減産となった。

その後、平成25年頃からマイワシの漁獲が再び増加傾向となり、現在はマイワシの水揚げ状況に応じて処理しているが、ミール工場の能力などから、大幅な増加は期待できない現状にある。

なお、ミール工場は、地域の水産加工残滓を処理する、重要な役割も担っている。

(2) 現状と課題

区 分	釧路地域	十勝地域	渡島地域
処理能力	約2,000t/日	約1,200t/日	約200t/日
稼働状況	・周年稼働（繁忙期：8月～10月 閑散期：11月～7月）		
原 料	・水産加工残滓（残滓を原料として通年稼働） ・マイワシやサンマ、スケトウダラなどの魚類		

- ・ マイワシの大量漁獲により、処理能力がほぼ限界に達している工場もあるが、一部の工場では処理能力に余裕がある状況。
- ・ 近年、国内では魚類養殖が盛んに行われており、ミールを原料とした配合飼料や生餌の需要も高い。
- ・ ミールは、高い粗たんぱく含有量とすぐれたアミノ酸バランスを有し、配合飼料の重要な原料であるとともに、ミール製造過程で産出される魚油は、配合飼料に添加される油脂などに使用されるほか、魚油に含まれる高度不飽和脂肪酸（DHA、EPA）は、健康志向の高まりから、健康食品やサプリメントの原料として需要が高まっている。
- ・ 現状ではマイワシの好漁が長期的なものか予測できないことや施設整備に莫大な費用が必要であるが、陸上の処理能力を高めるためには、ミール工場の製造能力向上が必要である。

(3) 展開方向

- ① 現状の処理能力を最大限に活用するため、受入れに余裕のあるミール工場の利用拡大を図るとともに、需要が高まっているミールや魚油の利用を進める。
- ② マイワシの水揚げ拡大に対応するため、ミール製造能力の向上が望ましい。
- ③ 魚類養殖用の生餌として、マイワシの活用を検討する。

6 対策の実施に向けて

上記の取組が実効性のあるものとなるよう、国や地方自治体、試験研究機関、その他関係者が連携した取組を進めるとともに、国の事業の活用や支援内容の拡充要望、必要な予算措置を行っていく必要がある。

◆経済産業省北海道経済産業局による水産加工業者支援策の例（平成31年度）

【ものづくり・商業・サービス補助金】

中小企業・小規模事業者等が行う革新的なサービス開発・試作品開発・生産プロセスの改善に必要な設備資金等を支援

補助率	1/2以内
補助上限	1,000万円
補助対象経費	機械装置費、技術導入費、運搬費、専門家経費、クラウド利用費等

【国内・海外販路開拓強化支援事業】

（1）地域産業資源活用事業

地域産業資源（※）を活用した新商品・新サービスの開発や販路開拓にかかる経費等を支援

（※）地域の特産物として、相当程度認識されている農林水産物で道により指定されているもの（釧路市「イワシ」、根室市「マイワシ」など）

補助率	1/2以内（4者以上の連携の場合、1回目は2/3以内）
補助上限	500万円（4者以上の連携の場合、2,000万円）
補助対象経費	旅費、展示会等出展費、試作・開発費等

（2）農商工等連携事業

中小企業者と農林漁業者とが連携し、それぞれの経営資源を有効活用して行う新商品・新サービスの開発、販路開拓等を支援

補助率	1/2以内
補助上限	500万円
補助対象経費	施策・開発費、販路開拓費、謝金、旅費等

【北海道よろず支援拠点の活用】

中小企業・小規模事業者が抱える経営課題の解決に向けた無料サポート

札幌本部	札幌市中央区北1条西2丁目経済センタービル9階 （公社）北海道中小企業総合支援センター内	011-232-2407
道北支部	旭川市緑が丘東1条3丁目旭川サテライトセンター内	0166-68-2750
日胆支部	室蘭市東町4丁目28-1室蘭テクノセンター内	0143-47-6410
道南支部	函館市桔梗町379番地 道立工業技術センター内	0138-82-9089
林-ツク支部	北見市北3条東1丁目北見商工会議所内	0157-31-1123
釧路支部	釧路市大町1条1丁目1釧路商工会議所内	0154-64-5563
十勝支部	帯広市西3条南9丁目1帯広商工会議所内	0155-67-4515

◆金融支援

（1）日本政策金融公庫による資金繰り支援

[融資制度の例]

①水産加工資金

食用水産加工品の製造又は加工の高度化及び事業基盤の強化を促進することによって、食用水産加工品の安定供給を図るための資金。水産加工業者等の施設整備等に対し長期・低利の資金を貸付

②新事業活動促進資金

経営力向上計画の認定を受けた方や農商工等連携事業計画の認定を受けた方を対象に、必要な設備資金を融資

③事業承継・集約・活性化支援資金

経済的又は社会的に有用な事業や企業を承継・集約化する方等を対象に、事業承継を行う必要な資金等を融資

(2) 信用保証協会による支援

事業を営んでいる方が金融機関から事業資金を調達される際、信用保証協会が信用保証を付すことにより、資金調達を支援。

資源有効活用対策検討会構成員及び開催年月日

(1) 構成員

区分	所属	職名	氏名
加工業団体	一般社団法人 北海道水産物荷主協会	代表理事会長	根田 俊昭
	北海道水産物加工協同組合連合会	常務理事	齋藤 貢
流通業団体	北海道冷凍事業協会	事務局長	高野 林藏
水産関係団体	北海道漁業協同組合連合会	販売第二部長	鳥毛 康成
	一般社団法人 北海道水産会	代表理事副会長	山崎 峰男
大学	北海学園大学経済学部	教授	濱田 武士
試験研究機関	地方独立行政法人 北海道立総合研究機構	水産研究本部長	三宅 博哉 【座長】
行政機関	北海道経済部	食関連産業室長	谷岡 俊則
	北海道水産林務部	水産局長	遠藤 俊充

(2) 開催年月日

第1回：平成30年 7月11日

第2回：平成30年12月18日

第3回：平成31年 3月18日