

## V 北海道水産業・漁村振興推進計画の目標と現状等

### (北海道水産業・漁村振興推進計画の目標と現状等)

気候変動や海洋環境の変化をはじめとした地球規模での環境変化を背景に、秋サケの来遊不振、サンマやスルメイカ資源の減少と分布の遠方化、赤潮の発生などによる漁業生産の減少、ブリやマイワシなど増加傾向にある資源利用による漁業生産の増加、漁業就業者の減少や漁船の老朽化に伴う生産力の低下などにより、近年の漁業生産量は変動が大きいものの、すう勢としての令和14年(2032年)の予測値は100万トン程度と考えられます。

このため、北海道水産業・漁村振興推進計画(第5期)では、漁業生産量の回復に加え、資源管理や栽培漁業の取組強化、漁業経営体の育成や就業者の確保などの施策を総合的かつ計画的に進め、令和14年の漁業生産目標を150万トンに設定しています。

令和3年の漁業生産は124万トンと前年に比べて2%増加しています(表Ⅱ-5-1~表Ⅱ-5-5)。

表Ⅱ-5-1 漁業生産量の目標と現状

(万トン)

区分		平成30年	令和2年	令和3年	令和14年		備考
					すう勢	目標	
海面漁業 ・ 養殖業	魚類	55	66	67	55	87	サケ、スケトウダラ等
	水産動物	6	4	4	5	7	ミズダコ、スルメイカ等
	貝類	40	44	46	35	48	ホタテガイ、ホッキガイ等
	海藻類	7	7	6	4	7	マコンブ、ナガコンブ等
	計	108	121	123	99	149	
内水面		1	1	1	1	1	
総計		109	121	124	100	150	

資料：北海道水産林務部「北海道水産現勢」、農林水産省北海道農政事務所「北海道農林水産統計年報」

注：海藻類、ウニ(水産動物)、カキ(貝類)は生体重量に換算

表Ⅱ-5-2 魚種別生産量の目標と現状

(万トン(ヒラメ以下は百トン))

魚種	平成30年	令和2年	令和3年	令和14年	
				すう勢	目標
スケトウダラ	12	15	16	9	16
マガレイ・ソウハチ	0.8	1.0	0.8	1.0	1.0
ホッケ	3	4	4	2	8
サケ(秋サケ)	6	5	5	4	15
ホタテガイ	39	42	44	35	47
コンブ(生体重量)	7	7	6	4	7
ヒラメ	8.4	8.8	8.1	7.2	8.8
マツカワ	1.7	1.2	1.3	1.6	1.9
ニシン(日本海系)	29	45	51	45	53
ウニ(殻付き)	43	39	38	24	39
ナマコ	20	18	18	12	22

資料：北海道水産林務部「北海道水産現勢」、北海道連合海区漁業調整委員会

注：コンブ、ウニは生体重量に換算

表Ⅱ-5-3 漁業生産額（漁業就業者一人あたり生産額）

区分	平成30年	令和2年	令和3年	令和14年	
				すう勢	目標
漁業生産額	1,122	866	1,151	1,190	1,370

資料：北海道水産林務部「北海道水産現勢」、農林水産省「漁業構造動態調査」、「漁業センサス」

表Ⅱ-5-4 漁業就業者数

区分	単位	平成30年	令和2年	令和3年	令和14年	
					すう勢	目標
経営体	千経営体	11.1	10.2	9.6	6.4	7.4
就業者数	千人	24.4	23.4	22.5	16.1	22.7
（新規就業者数）	人	(205)	(156)	(144)	(120)	(180)

資料：農林水産省「漁業センサス」、農林水産省北海道農政事務所「北海道農林水産統計年報」、水産林務部調べ

表Ⅱ-5-5 漁業生産額

区分		平成30年	令和2年	令和3年	令和14年	
					すう勢	目標
漁業生産額	海面	2,735	2,027	2,586	1,910	3,110
	内水面	23	12	11	11	12
	計	2,758	2,039	2,597	1,921	3,122

資料：北海道水産林務部「北海道水産現勢」、道総研さけます・内水面水産試験場調べ

## 【コラム】日高の水産物の普及・啓発に向けた取組

日高振興局では、主要魚種の不漁や赤潮被害などの影響で厳しい状況にある管内水産業を応援し、地域を盛り上げる取組として、令和3年度から「日高の豊かな海の幸フェス」を開催してきました。

- ・第1弾 日高の豊かな海の幸料理 365 日投稿チャレンジ（令和4年1月1日～12月31日）  
日高で水揚げされた水産物を使用した料理を1年間毎日SNSに投稿しました。
- ・第2弾 日高のお魚スペシャリティ※の開催（令和4年2月21日～3月4日）  
ポールスター札幌で、厳選された日高産マツカワやタラ、ウバガイなどを使用した2種類の「ひだかのおさかな旬選ランチ」を週替わりで提供するフェアを実施しました。  
※フランス語で「オススメ料理」の意味。
- ・第3弾 日高の海の幸ランチフェアの開催（令和4年10月8日～10日）  
日高で漁獲されたブリとコンブを将来の料理人を育てる三笠高校に提供し、高校生レストラン「まごころきっちゃん」でランチフェアを実施しました。



（水産物贈呈式）



（ブリを捌く高校生）



（青春御膳）

- ・第4弾 HiFA（Hidaka Fish Award）2022の開催（令和4年10月14日～11月14日）  
日高で漁獲される代表的な23種類の水産物を、サッカー選手に見立てて～Hidaka-BLUE お魚ベストイレブン～を決める人気投票を通じて、日高の水産物について周知を図りました。

### Hidaka-BLUE 23種類のお魚



（日高で漁獲される代表的な水産物 23 種類）



（決定したお魚ベストイレブン）

・第5弾 「パン屋さん de こんぶフェス」 (令和5年3月1日～)

管内のパン屋さんと連携し、三笠高校調理部考案の「日高昆布ベーグル」をアレンジした、日高昆布を使用したパンを販売するイベントを実施しました。



(販売中の日高昆布ベーグル)



(コンブ漁業者と連携したPR)



(イベントチラシ)

また、日高水産物のファン拡大に向け、子どもをターゲットとして以下のとおり取り組みました。

・「優駿日高道!!オールひだか魅力いっぱい!観光物産展」で体験コーナーを設置 (令和4年9月4日)

日高道延伸に伴うPRイベントの中で、おさかな体験塾(元漁業者によるタコの浜茹で実演、マツカワ稚魚の餌やり)とペーパークラフト体験(マツカワ)を実施し、多くの子ども達が水産物と触れ合う機会を創出しました。



(タコの浜茹で)



(マツカワ稚魚の餌やり)



(ペーパークラフト作成)

・水産物を給食食材として提供

幼稚園児などが魚と触れ合う機会を創出するため、給食食材提供と出前授業による魚食普及等を実施しました。



(日高産サケの提供)



(マツカワ稚魚放流)



(かぶり物を活用した食育)

日高振興局では、厳しい状況にある漁業者・漁協をはじめとした日高管内全体を応援し、地域を盛り上げるため、今後も関係機関と連携しながら様々な取組を実施していきます。

