

①漁業用の機械を導入した法人等の事例（広島県の事例等）

- 1 水産加工用の機器については、漁協・法人を問わず、国・地方公共団体の補助等も利用して導入が進んでいる。また、その導入は、導入による収益性の向上と投資回収の可能性を比較し、各漁協や各法人の経営判断として行われている。
- 2 桃浦かき生産合同会社がカキ剥き機の導入にあたり利用した国の国産水産物流通促進事業では、25年度・26年度で54事業者が本事業を利用し、補助金を受けて機器を導入している。
- 3 国・地方公共団体の補助が入っているものを含め事例を上げると以下のとおり

（主な事例）

- 倉橋島海産株式会社（広島県）（16年度）（参考1）
広島県漁業協同組合の法人組合員として漁協の管理調整の下、行使権によってカキ養殖を営む中、国内で初めて加圧式のカキ剥き機（株式会社ヤンマー商事製）を導入し、また、トレーサビリティにも取り組み、広島県産食品の認証制度「安心！広島ブランド」の認証第1号に選定されている。
- いたう漁業協同組合（静岡県）（24年度）
最新鋭の米国製の「骨肉分離器」を導入（導入当時、全国での導入実績は6台）し、規格が合わないために市場で安い値段でしか取引されない魚（小型のサバ・イサキ等）をすり身に加工し、外食店ほか、学校給食や介護施設等にも販売し、高い評価を受けている。
- 糸満漁業協同組合（沖縄県）（25年度）（参考2）
主要魚種であるソデイカの新型スライス機を導入することで、これまで安価で取引されていた小型サイズのものや身が薄い部分からスライスした加工品を製造・販売し、付加価値向上と需要の拡大に取り組んでいる。
- 三重県漁業協同組合連合会（25年度）（参考3）
飽和蒸気を利用した新たな調理器を導入することで、サイズが小さく低価格で取引されていたゴマサバ・イワシについて骨まで食べられる商品を開発し、付加価値向上や学校給食等への販路拡大に取り組んでいる。

○ 青森県漁業協同組合連合会（25年度）

ベビーホタテ（1年貝のほたて）の加工に、新型の回転式ホタテボイルスチーマーと新型計量・包装機を導入し、①歩留まり率アップ、②生産能力向上、③包装作業の能率アップによるコスト削減を図っている。

○ 東町漁業協同組合（鹿児島県）（参考4）

ブリ養殖が盛んであるが、生産出荷から販売を通じた先進的な取り組みを進めており、HACCP対応の加工施設を整備し、対米HACCP及び対EUHACCP認証を他に先駆けて取得し、アメリカ・ヨーロッパへの輸出にもいち早く取り組んでいる。

【参考】

1982年：対米輸出を開始

1998年：養殖ブリの加工では初めて対米HACCPを取得

2003年：養殖魚として初めてEUHACCPを取得

※現在、対米、対EUへの水産食品の輸出にはそれぞれの国のHACCP認定が義務付けられている。



[通販サイト](#) [商品紹介](#) [牡蠣エキス](#) [ノロウイルス対策](#) [PSOPとは](#) [冷凍食品加工工程](#) [HACCPとは](#) [会社概要](#)

PSOPとは

安心・安全はもちろんのこと、おいしさを追求することが私たちの使命です。生産から安全でおいしい牡蠣(かき)を食卓にお届けするまでが、私たちの仕事と考えています。

PSOP(パスカル・スチーム・オイスター・プラント)

最新鋭の牡蠣むきシステムを導入。株式会社ヤンマー商事の加圧式自動牡蠣むき機によって安全で安心、さらに生産性をも向上させた牡蠣の製造・販売を心がけています。



パスカルと人のいい関係

牡蠣などの二枚貝に温度と圧力を併用することで、殻と貝柱の接着面を分離させ、異物を混入させることなく簡単に殻とむき身を分離します。PSOP(パスカル・スチーム・オイスター・プラント)は安全で安心な自動機器ですが、各工程ごとで熟練工の厳しい目線が入ります。粒の大きさや、不良品のチェックなど機械では見逃す部分を入念に人の目と手が管理しています。

牡蠣生産工程



～小型ソデイカ等を有効活用したスライス製品の加工・販売～
糸満漁業協同組合（沖縄県糸満市）

目詰まりの現状

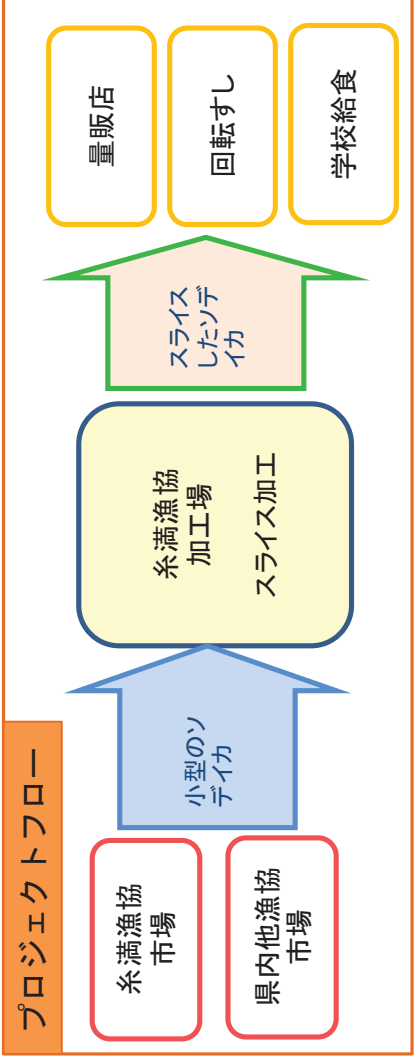
ソデイカは、沖縄県ではマグロに次ぐ漁獲を誇る重要魚種となっている。このソデイカは、日本海でも漁獲され、その漁獲動向によっては遠距離というハンデもあり、特に小型のソデイカは歩留りが悪く、価格下落が顕著である。ソデイカ加工事業から撤退する者が多く中、組合の買取・加工・販売体制の強化が求められている。

プロジェクトの概要

一般的なソデイカの加工は、ツボ抜きの状態で一冷凍し、解凍後、皮むきして短冊の状態再度冷凍して供給されている。本プロジェクトでは、斜めスライス機と真空包装機を導入し、短冊状のソデイカをさらに、スライス上にカットし、寿司種や刺身用として販売する体制を構築した。

取組による成果

- 身が薄く歩留りが悪いことで単価の安い小型のソデイカの有効活用⇒漁業者手取りの向上
- ソデイカの寿司種等の新たな販路開拓。
- 地元学校給食への取引拡大を期待。



～小魚を利用した骨まで食べられる商品の供給体制の構築～ 三重県漁業協同組合連合会（三重県津市）

目詰まりの現状

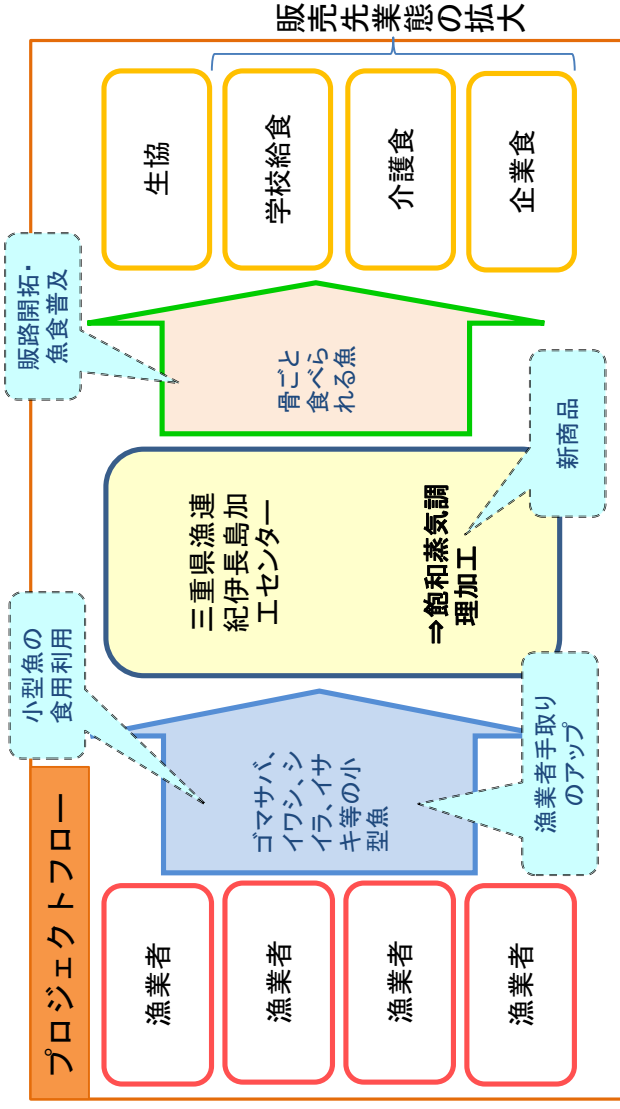
三重県は、伊勢湾、熊野灘に面し、旋網や、定置網他漁業が行われている。近年漁獲される水産物は、小型傾向が顕著であり、特に大量漁獲時は餌料等非食用に仕向けられることから、安価で取引されている。

プロジェクトの概要

県内各地で漁獲されたゴマサバ、イワシ、シイラ、イサキ等の小型魚を、県漁連各支所等のネットワーをを活用し、仕入れを行い、紀伊長島水産加工流通センターに集荷。本プロジェクトで導入した飽和蒸気調理器により、骨まで食べられる魚を加工・販売した。商品開発に当たっては、学校給食等販売先からの意見を参考に味付け、量目等を決定。

取組による成果

- ・小型魚の食用利用による漁業者手取りの向上。
- ・骨まで食べられることによる学校給食や介護食への販路の拡大、魚食普及。
- ・味付けや商品形態の変更が容易になり、商品のシリーズ化、販売先業態が拡大（生協、スーパー、ファーストフードチェーン）



飽和蒸気調理器



開発中の商品サンプル

事例

高品質の商品を揃えて産地の競争力を強化 (鹿児島県 東町漁協)

鹿児島県東町漁協では、ブリ養殖が盛んであり、平成24（2012）年度におけるブリの出荷額は70.6億円（同漁協の総出荷額の8割）に上っています。同漁協では、「主力商品」であるブリについて出荷生産から販売を通じた先進的な取組を進めています。

平成15(2003)年には、個々の生産者が漁協の統一基準に沿った方法でブリを養殖することで、生産者の違いによる品質のバラつきをなくすことを目的に同漁協が「ブリ養殖管理基準書」を策定し、所属の養殖業者はこの基準書に従ってブリを生産するという取組を開始しました。品質が高いレベルで揃っていることや生産履歴の開示が可能であること等が評価され、東町漁協のブりは、平成23（2011）年に大手量販店の自社ブランド商品に採用されています。

また、同漁協ではブリの輸出にも積極的に取り組んでおり、昭和57（1982）年の対米輸出の開始を皮切りに、平成10（1998）年には対米HACCP認証を取得、平成15（2003）年にはEUへの輸出を開始する等、徐々に海外の販路を拡大しています。同漁協では、現在の主な輸先国である米国以外の国での需要の掘り起こしに注力する等、海外市場の一層の拡大を目指しています。



ブリの真空包装工程（東町漁協の加工処理施設）

②復興特区において、特例により法人参入を認めたことのメリット・デメリット

1 桃浦かき生産合同会社は、平成25年9月に特定区画漁業権の免許を受けたところであるが、同社のカキの生産状況については、宮城県庁からの情報によれば、平成25年度については、ノロウィルスの検出等による出荷規制などにより25トンの生産にとどまったが、平成26年度については、昨年12月末時点で40トンが生産されており、85トン程度の生産を見込んでいると聞いている。

なお、復興特区の申請において、宮城県から提出された復興推進計画の添付資料によれば、事業実施前の桃浦かき生産合同会社の構成員の平成22年度の生産量は152トンであり、また、同資料に記載された合同会社の事業計画では、25年度は85トン、26年度は95トンの生産を見込んでいたところ。

2 また、桃浦かき生産合同会社が導入を予定している自動カキ剥き機については、水産庁の国産水産物流通促進事業を利用し、補助金を受けて機器を導入するものであり、神戸製鋼が開発し、現在最終調製中であり、26年度末に設置予定であると承知している。

3 桃浦かき生産合同会社の具体的な経営状況については、我々として同社から直接報告を受ける権限を有しておらず、把握していないが、今後、宮城県や合同会社の協力が得られれば、把握して参りたい。

③漁協について公認会計士等による外部監査が行われているのか。行われていない場合はその理由。

- 1 漁協の監査に関しては、毎年度ごとに、その会計及び業務について、
 - ① 全ての漁協について監事による監査が、
 - ② 全ての特定組合（貯金等の合計額が200億円以上の信用事業実施漁協）及び全ての信用漁業協同組合連合会（信漁連）については、①に加えて公認会計士等で構成される「JF全国監査機構」による外部監査が、行われている。
- 2 このJF全国監査機構による外部監査は、その監査の品質管理の観点から、監査法人と契約を結び、その指導・助言等を受けて実施されているところである。
- 3 また、「JF全国監査機構」は、特定組合及び信漁連以外の漁協・連合会に対しても、概ね3～5年に1回監査を実施している。
- 4 さらに、都道府県は、毎年1回を常例として、漁業権管理の状況も含め、漁協の業務・会計の状況についての検査を実施している。

④漁協が漁業権を公平に分配するための行司的役割を果たしているとするれば、本来そのような役割は公的機関が担うべきではないか。漁協に優先的に権利を与え続けている理由

- 1 我が国の養殖業は、狭い地先の海面に多くの漁業者が生簀や筏を設置して営んでいることから、各漁業者間の日常的な漁場利用上の紛争を調整し、また、狭い漁場を各業者が総合的に利用（ローテーションや海域の重複利用・複層利用など）するための管理を行う者が不可欠である。
- 2 このような管理調整を行う者には公平性が求められるため、県や市町村がこの任に当たることも考えられるが、特定区画漁業権が全国で約7300件（延べ行使者数は約28万人）も免許されている一方、これらの地方自治体の水産部局の職員数は限られており、また、漁業権は市町村の行政区域とは無関係に設定されていることから、各漁業者間の日常的な漁場利用の調整等を地方自治体に行わせることは、行政コスト、管理調整の迅速性、効率性及び実効性の観点から、現実的ではない。
- 3 漁業法においては、地先の海面の資源状況や漁場環境、各漁業者の操業状況等管理調整に必要な情報を熟知しており、また、法律に基づく行政庁の認可によって設立され行政庁の監督の下に置かれている法人である漁業協同組合（自らは養殖業を営まない）に優先的に漁業権の免許を与え、上記の管理調整を担わせている。具体的には、漁業権を有する漁協がその組合員に漁業を営む権利（行使権）を付与し、組合員が行う養殖業の管理調整に当たっている。
- 4 漁業協同組合においては組合員の権利は平等であり、海面の管理調整や組合員に対する行使権の付与も適正に行われているが、万が一にも恣意的となることがないように、漁業法においては、漁場の管理調整のルールである漁業権行使規則で漁業権を行使する資格等を規定することを義務付け、漁協の行為を規律することとしている。

さらに、この漁業権行使規則は、漁協の総会の特別決議等を経た上で、都道府県知事の認可を受けることが必要であり、この認可を通じて都道府県知事が漁協の行う管理調整を監督するシステムとなっている。

5 なお、このような管理調整には公平性が求められるが、自ら養殖を営む者が管理調整主体となった場合には、管理調整の対象となる漁業者よりも、自己の利益を優先し、不公平な管理調整が行われる可能性がある。このため、漁業者と直接の利害関係が生じないよう自ら養殖業を営む者は管理調整主体から除外する必要がある。したがって、この管理調整の業務は収益性を欠くものとなり、自ら養殖業を営む者がこの管理調整主体として新規参入することは想定されない。

また、この管理調整主体として求められる能力は、1に述べた能力を有するものであり、具体的には、地先漁場の資源状況、活用状況、各漁業者の操業実態等を熟知している必要がある。したがって、「1. 論点」にあるような「最も高い競争力」ではない。