

地域再生計画

1 地域再生計画の名称

“うわの海”豊かな海の恵みを世界に発信する地域づくり計画

2 地域再生計画の作成主体の名称

宇和島市

3 地域再生計画の区域

宇和島市の全域

4 地域再生計画の目標

本市は愛媛県西南部に位置し、東は北宇和郡鬼北町・松野町ならびに高知県四万十市・宿毛市と、南は南宇和郡愛南町と、北は西予市と接し、西は海域で豊後水道に面している。海域は足摺宇和海国立公園にも指定されている入り江と半島が複雑に交錯した典型的なリアス式海岸が続き、かんきつ栽培・水産養殖業などの一次産業が盛んな地域である。

そのなかで、本市の魚類養殖の主要魚種であるブリ類やマダイの平成 17 年の全国の生産量は 16 万トン、7.7 万トン、うち本市ではそれぞれ 2.3 万トン（14%）、2.1 万トン（27%）が生産されている主要な産地であるが、魚離れからの国内消費の落ち込み、輸入水産物の急増に伴う価格形成メカニズムの崩壊、養魚の餌に使用される魚粉価格の高騰など多くの問題を抱えている。実際、本市における魚類養殖生産量は増加しているものの、生産額は平成 8 年をピークに減少傾向にあり、近年は原価割れするようになったため、漁業協同組合・養殖漁業者の経営状態は極めて悪化している。しかしながら、水産業全般に目を向けると、世界的な水産資源の減少や外国における魚食ブームなどからマグロやサケなどの一部の魚種で魚価の高騰や輸出拡大がみられ、今後は養殖魚の需要増加も期待が持てる状況にあると思われる。このようなことから、当地域の再生のためには将来に向けた輸出の促進、生産・加工技術の向上や流通体制の見直しにより、水産養殖産業の再生を加速化させることが極めて重要であると考えられる。

本市では、これまでも優れた水産物やその加工品が多く生産されてきたが、過去における大量生産・大量消費から、現在の安心・安全で特徴のある特産品への支持や、大型量販店との間の、消費者価格の事前設定による相対取引の増加など、消費者や流通業者のニーズが複雑・多様化し、この変化に生産者や地域の意識が追いつかず、水産養殖産業の再生にこれらを有効に活用できていない。こうした問題を解決し、漁業経営の安定化と漁村社会の維持・発展を図っていくためには、輸出の促進ならびに安心・安全の新しい技術やシステムの導入を促進し、水産物の販売競争力を強化することが必要不可欠である。なお、農林水産省が平成 19 年 4 月に策定した「農林水産物

の輸出促進について」の中で、農林水産物等の輸出拡大目標として、農林水産物の輸出目標額を平成 18 年実績の 3,739 億円が、平成 21 年に 6,000 億円、平成 25 年には 1 兆円規模にすることを目標にしており、水産物の輸出を促進することは、養殖魚の輸出を促進するという国策とも協調できる。

本市の人口は 19 年 3 月末現在 90,289 人であるが、国勢調査によると平成 12 年から 17 年の人口減少率は 1.3% / 年であり、このまま行くと平成 27 年には 8 万人を割り込むと推計されている。また、平成 19 年 3 月の有効求人倍率は県全体で 0.94 であるのに対し、当地域では 0.75 と県内でも最低レベルにある。この状況は第一次産業の低迷が第二次、第三次産業にも影響している結果と分析されており、第一次産業の再生なくして、本地域の再生はないと言っても過言ではない。平成 17 年における本市の魚類養殖の総水揚げ高は約 305 億円であり、養魚餌料や漁具の会社や商店など、それら関連する業種を含めると、市の経済・雇用情勢に大きな影響を与える重要な産業である。したがって、輸出促進による水産養殖産業の再生を目指す、本計画の成否は本市の将来を大きく左右すると考える。

【目標】

- (1) 魚肉フィーレの海外輸出 3 トン (平成 17 年度) 500 トン (平成 23 年度)
- (2) フィーレ加工率 1 割 (平成 17 年度) 2 割 (平成 23 年度)
- (3) 市内 HACCP 認定フィーレ加工場の割合 42.9% (平成 18 年度) 100% (平成 23 年度)
- (4) 養殖魚の加工増に伴う 60 名の新規雇用創出 (平成 23 年度)
- (5) 魚肉フィーレ加工残渣の養魚餌料への再利用による生ごみの低減 加工量の 35% (平成 ~ 18 年度) 5% 以下 (平成 23 年度)
- (6) 平成 17 年の国勢調査の結果から本市の平成 12 年から 5 ヶ年の人口減少率は 1.3% / 年であるが、水産養殖産業の活性化による抑制効果により、平成 22 年の国勢調査時までの減少率を 1% / 年以下にする。

5 目標を達成するために行う事業

5 - 1 全体の概要

全国有数の養殖魚の産地である本市において、養殖魚の輸出を促進するためには、輸出の体制づくりを早期に進める必要がある。特に、欧米諸国では食品の安全性確保への関心は高く、米国生まれの品質管理方式である HACCP (危害分析重要管理点) 方式が取り入れられており、水産食品のみならず多くの食品工場で HACCP 認証を受けることが輸出の必須条件となっている。本市においては、市内事業者による輸出への取り組みは始まったばかりであるため、輸出の促進に際しては市内加工場すべてが HACCP 認証を受けられるように指導ならびにサポートする。また、今後の巨大市場と目されている中国への輸出に際しては、対中国輸出水産食品の衛生証明書の発行などの要件があるため、水産食品関連事業者に対する各種講習会などを開催し、制度の普

及を行うことで輸出を促進する。さらに、現在 WHO や FAO が中心となって進めている食品の国際的な規格であるコーデックス規格の策定に関する情報を注視し、今後の安定的な輸出体制整備の観点から、新しい国際規格に素早く対応・準拠出来る様に独自に情報発信を進める。このような輸出促進に向けた環境整備を促進するためには産地行政機関として明確な目標を掲げ、地域が一体となって取り組むことが重要である。

一方、他の魚類養殖産地では本市より輸出に積極的な取り組みをしている地域もあることから、本市の水産物を世界的に有利に販売するためには産学官の連携に基づく輸出に対応した流通技術の開発が有効な手段となる。その課題の1つとして、ハマチ血合い肉の褐変遅滞技術の開発が挙げられる。ハマチの血合い肉は褐変の進行が早いことから、刺身・切り身商材としての寿命が短く、近年では取り扱いを敬遠されることが多くなっている。そのことがフィーレ加工場の消費地立地につながり、産地の雇用機会を失わせることにもつながっていると同時に、海外輸出に際しても輸出拡大の障壁となっている。また、褐変遅滞技術が確立すれば、国外に優先的な高価格販売を展開することができるようになり、このことが漁業者ならびに地元流通業者の意識改革を促し、これまでごく少量が輸出商社を介す形で行われてきた海外輸出を産地流通業者やフィーレ加工業者（漁業協同組合や漁業協同組合連合会も含む。）が直接的且つ積極的に取り組めるようになる。さらに、現在の市内におけるブリ類の水揚げ量約2万トンのうちフィーレの加工率は1割程度であるが、輸出量の増加や国内の販売促進により、これを倍の2割程度に上げることで、市内にあるフィーレ加工場の稼働率を上げるとともに、1千トン当たり30名の新規雇用が見込める。

5-2 法第4章の特別の措置を適用して行う事業

該当無し

5-3 その他の事業

5-3-1 地域再生基本方針に基づく支援措置による取り組み

B1101 地域新生コンソーシアム研究開発事業

【課題】：新規抗酸化物質の利用開発を通じた血合い肉褐変防止流通技術の確立

【管理法人】：財団法人えひめ産業振興財団（代表者氏名：菊地 敏夫）

【主たる研究実施場所】：国立大学法人愛媛大学（総括研究代表者：山内 聡）

【取り組み内容】：ハマチフィーレの加工技術向上の研究を産学官の連携で研究し、天然由来の新しい抗酸化剤の開発、抗酸化剤入り褐変抑制養殖餌料の開発、抗酸化剤を含む褐変遅滞フィーレ梱包用フィルムの開発を行い、褐変しにくいハマチ肉を作るこ

とを目指す。また、近年高騰傾向にある魚粉の代替として、ハマチの場合、魚体重に対して約 35%出るフィーレ加工残渣や県内に大手加工場があるカツオだし抽出残渣などの利用促進に関する研究を行い、魚類養殖飼餌料の価格低減に貢献するとともに、加工残渣ごみの低減への道程を作る。

5-3-2 その他支援措置によらない地域独自の取り組み

【輸出促進事業】

国外での市長のトップセールスによる養殖ハマチを代表とする地域特産品の販売・PRを進めている。また、輸出の際に必要な衛生証明書発行の手続きの方法や新規の水産食品の国際規格の情報を、市内関連業者を対象とした各種講習会を通じて、方法や制度の周知に努める。

(1) 市内魚肉フィーレ加工場の HACCP 認証 100%達成

本市においては、魚肉フィーレ7加工場のうち3加工場がすでに HACCP 認証を受けているが、輸出の促進に際しては市内加工場すべてが HACCP 認証を受けられるように指導ならびにサポートしていく。

(2) 輸出に必要な手続き等に関する勉強会の開催

食品の輸出は相手国によって、HACCP 認定工場での加工や輸出水産食品の衛生証明書の発行などの要件があるため、水産食品関連事業者に対する各種講習会などを開催し、各国の制度の普及を行うことで輸出を促進する。

(3) 新しい国際的な食品安全基準の動向の情報提供

現在 WHO や FAO が中心となって進めている食品の国際的な規格であるコーデックス規格の策定に関する情報を注視し、今後の安定的な輸出体制整備の観点から、新しい国際規格に素早く対応・準拠出来る様に独自に情報発信を進める。

【その他関連事業】

(1) 水産業試験研究普及事業

宇和島市独自に新養殖種の研究開発を行い、確立した技術は現場普及を行なっている。また、既存の漁業や魚介類養殖についても、漁業者に対して技術的なサポートを行っている。さらに、海況の把握に努め、漁業者に対する情報発信を行っている。

(2) 推奨品認定制度

宇和島市が独自に特産品の認定制度を設け、審査により認定を受けると、宇和島市の認定マークを商品に掲載できる制度であり、特産品の販売促進を促す狙いがある。

(3) 宇和島市産業まつり

中心市街地で11月に行われ、地産地消を目的に水産物をアピールするとともに、活

魚・鮮魚を漁業者や漁業協同組合関係者が販売する。この際、パールフェスティバル in 宇和島を同時開催し、魚と並ぶ特産品である真珠の広報・販売も行っている。

(4) 津島しらうお & 産業まつり

岩松川でしらうお漁が盛んとなる1月にしらうおを中心とした郷土料理や地域特産品の販売が行われ、この中で水産物の即売会が行われている。

(5) 交流拠点施設「(仮称)海の駅」の整備

宇和島市の特産品を観光客や市内外の方にアピールすることを目的に、交流拠点施設の整備を平成19年度中に予定している。

(6) 市のホームページや広報を利用した旬の水産物宣伝普及事業

宇和島で漁獲される魚を市内外にアピールし、地産地消と食育の推進をするために、ホームページや広報で旬の魚、魚介類を使った郷土料理、旬の魚の料理法などを紹介している。

6 計画期間

認定を受けた日から平成24年3月まで

7 目標の達成状況に係る評価に関する事項

市は地域再生計画の4.に掲げる数値目標について、関係部局職員で構成する「地域再生計画評価会議」で毎年度評価を行う。また、研究開発については支援措置の事業の評価法に基づいて、関係機関と連携しながら評価を行う。

8 地域再生計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事項

該当無し