

# 枝幸町 6 次産業化・地産地消推進戦略



平成 31 年 4 月改訂版

北海道 枝 幸 町

# 目次

## I 枝幸町 6 次産業化・地産地消推進戦略策定の目的

1. 策定の趣旨 . . . . . P 2
2. 目標等 . . . . . P 2

## II 枝幸町の水産業における 6 次産業化・地産地消の現状と課題

1. 水産業の概況 . . . . . P 3
2. 水産業が抱える課題 . . . . . P 4
3. 水産業における 6 次産業化の現状 . . . . . P 4
4. 水産業における 6 次産業化に向けての課題 . . . . . P 4

## III 今後の取組方針、新商品開発、販路拡大の方向性

1. 今後の取組方針 . . . . . P 5
2. 新商品の開発 . . . . . P 6
3. 販路拡大の方向性 . . . . . P 6

## IV 枝幸町の支援策 . . . . . P 7

## V 枝幸町 6 次産業化・地産地消推進協議会の体制 . . . . . P 7

# I 枝幸町6次産業化・地産地消推進戦略策定の目的

## 1. 策定の趣旨

枝幸町は、北海道の北部位置し、オホーツク海に面した南北に約 58 kmの海岸線延長を有する水産業・酪農業・林業を基幹産業とした町であります。

特に水産業については、栽培・資源管理型漁業の推進により、過去5年間の平均水揚げ高は 100 億円を超えており、水揚げの過半数を占めているホタテ貝をはじめ、毛ガニ簗漁における漁獲許容量日本一を誇る毛ガニ、鮭児・メジカなどの高級品が水揚げされる秋サケのほか、海外で人気の高い「北海キンコ」と呼ばれる乾ナマコなど、豊富な水産資源量を背景に漁業者所得は比較的高水準にあります。

しかしながら、上記のとおり、枝幸町は種類・量ともに豊富で高品質な水産物が水揚げされているものの、観光客が地元の旬の水産物を味わうことができる飲食店がなく、また、水産加工業においては町外や海外への出荷販売をメインとしているため、水産加工品直売所などの販売施設が非常に少なく、枝幸産水産物の知名度が非常に低い状況にあります。

平成 27 年 12 月に策定した「枝幸町まち・ひと・しごと創生総合戦略」においては、「産業経営基盤の安定強化」を基本姿勢とし、「地域資源を活かした雇用の安定化」を基本目標の 1 つとして、更には、平成 28 年 3 月に策定した「第 2 次枝幸町まちづくり計画」においても、「地域資源を活かした産業振興」を基本計画の 1 つとして掲げており、具体的な施策として、「基幹産業の安定・強化の推進」や「オホーツク枝幸の構築（ブランド化）」を図りながら、基幹産業と連携した産業観光づくりによる新たな雇用の創出に向けた施策を進めております。

また、枝幸地区地域水産業再生委員会においては、平成 26 年 12 月に「浜の活力再生プラン」を策定し、漁港施設や荷捌所等の各種施設における衛生管理体制の強化、ホタテ貝を中心とする水産物のアメリカや中国、EUへの輸出の増大のほか、町内外の国内消費の増大による魚価の安定化と漁業所得の向上を目指しております。

以上ことから、水産業を中心とした各基幹産業がともに活性化し、枝幸町全体が活力のある町として発展していくためにも、地域資源の付加価値を高めながら、漁業所得の向上、雇用の創出、枝幸町の水産物の知名度向上を図るための方向性を示すものとして「枝幸町6次産業化・地産地消推進戦略」を策定いたします。

## 2. 目標等

戦略期間	平成30年度から平成34年度まで
目標年度	平成34年度
目標	① 6次化に取り組む漁業者 現状:4名 ⇒ H34:6名 (150%)
	② 優良特産品(水産加工品) 現状:24品目 ⇒ H34:30品目 (125%)
	③ 町内水産加工事業者の「枝幸産水産物」取扱高 現状:25社 4,516百万円 ⇒ H34年 25社 4,741百万円 (105%)
	④ 交流人口(宿泊)増加 現状:27,771人⇒H34:29,160人 (105%)

※基礎データ:①H29認定申請件数 ②枝幸町認定商品数(H29) ③枝幸漁協卸売市場調(H29) ④観光客入込調査(H28)

## Ⅱ 枝幸町の水産業における6次産業化・地産地消の現状と課題

### 1. 水産業の概況

枝幸漁業協同組合における水揚げ取扱高は、次のとおり推移しております。

種 類	平成26年度		平成27年度		平成28年度		平成29年度		平成30年度	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
毛ガニ	260	462	260	612	260	797	232	810	220	900
タラバガニ	12	19	15	26	13	30	43	98	23	54
タコ	848	465	356	184	659	336	551	298	1,073	771
イカ	2,209	443	396	87	78	27	51	10	29	9
秋サケ	5,146	2,188	5,957	2,644	3,550	2,037	2,986	2,863	1,973	1,254
ホタテ貝	34,258	5,866	12,314	3,171	21,951	6,774	18,103	4,122	34,873	6,071
ホタテ稚貝	721	401	1,015	401	1,156	401	889	424	848	443
ナマコ	4	408	4	443	4	322	4	397	4	450
コンブ	25	47	39	81	35	73	27	74	45	124
その他	2,434	611	2,458	801	2,058	593	2,090	753	1,382	501
沖合底引網	2,398	271	3,238	272	3,882	303	3,291	262	6,477	368
計	48,315	11,181	26,052	8,722	33,646	11,693	28,267	10,111	46,947	10,945

(数量：トン、金額：百万円 枝幸漁業協同組合業務報告書より)

枝幸町の水産業については、栽培・資源管理型漁業の推進により、ホタテ貝、毛ガニ、秋サケ、ナマコを中心に水揚高が100億円を超えており、漁業のみならず、水産加工業、運送業、水産関連資材販売業などの関連企業も多く、まさに町経済を支える一大産業として確立されております。

枝幸漁業協同組合の組合員数は、ここ10年間で277名から271名と微減であります。漁業者1人当たりの所得金額は比較的高水準の状況にあり、そのため後継者となる多数の若年層の方々が漁業に従事しております。

しかし、平成26年度の冬期間に発生した爆弾低気圧の影響により、オホーツク海全域においてホタテ漁場に甚大な被害が発生し、平成27年度から平成29年度の3年間は、ホタテ貝の大幅な減産を余儀なくされました。また、これまで水揚量が順調に推移していた秋サケについても平成28年度以降は水揚量が低迷し、この状況は、北海道全域に及んでおります。

なお、ホタテ漁場被害による減産の影響は平成29年度で終了し、平成30年度以降は、従来の水準である3万トン以上の継続した水揚げが見込まれております。

一方、秋サケの不漁については、サケ稚魚放流時における海水温の低下や、海洋でのエサ不足など様々な要因が挙げられておりますが、自然採卵魚の増など資源回復に向けた対策について検討されております。

更には、地方港湾である枝幸港をはじめ、第2種漁港である4地区の各漁港において、ホタテ貝を中心とする水産物のEU等への海外輸出増大を図るための「屋根付き岸壁」の整備が平成30年度より実施される予定であり、今後、更なる消費拡大による水産業の振興が図られるものと期待されております。

## 2. 水産業が抱える課題

枝幸町の水産業については、町経済を支える一大産業として確立されておりますが、観光客が地元の旬の水産物を味わうことができる飲食店がなく、また、水産加工業においては町外や海外への出荷販売をメインとしているため、水産加工品直売所などの販売施設が非常に少なく、枝幸産水産物の知名度が非常に低い状況にあります。

また、昭和 60 年 6 月に旧国鉄が廃止となって以降、主な交通機関は、自家用車、バス、トラックなどありますが、大都市からも遠隔地にあるため、交通や流通面において不利な条件を強いられており、観光客増に向けた対応や知名度の向上が課題となっております。



## 3. 水産業における 6 次産業化の現状

枝幸町においては、27 経営体が水産物加工業を営んでおりますが、うち漁業者が兼業で行っている企業は 4 経営体であります。

また、EU ハサップ認定施設が 2 社 2 箇所、アメリカハサップ認定施設が 3 社 4 箇所、中国輸出取扱施設が 4 社 5 箇所となっており、アメリカや中国、EU への輸出を行っているほか、東南アジア諸国への輸出も展開しはじめております。

水産加工業においては、町外や海外への出荷販売をメインとしながらも高次加工（新商品開発）による加工品販売を行っており、地元町民や観光客向けの対応として、毎年 5 月から 11 月まで毎月最終日曜日に朝市などを開催しております。

しかしながら、漁業者が兼業で行っている 4 経営体については、高次加工（新商品開発）による販売まで至っていないのが現状であります。

## 4. 水産業における 6 次産業化に向けての課題

上記 2. 及び 3. から、本町において 6 次産業化を進める上での課題は、次のように整理することができます。

- (1) これらの課題を克服したいという意欲ある漁業者がいることから、6 次産業化に対する情報交換の場が必要とされております。
- (2) 一部の漁業者においては、水産加工・販売への取り組みが行われておりますが、全体としては 6 次産業化の取り組みは皆無であり、施設整備等のハード面や人材育成・知識の習得などのソフト面における支援が必要とされております。
- (3) 豊富な水産資源を有しながら知名度が非常に低い状況にあり、これまでの町外や国内販売のほか、観光客増に向けた対応や知名度向上を進めるため、6 次産業化を目指した事業計画の立案が必要とされております。

### Ⅲ 今後の取組方針、新商品開発、販路拡大の方向性

以上の現状と課題を踏まえ、漁業者の自立促進と更なる水産業の振興を図るため、以下の方針に基づき、6次産業化・地産地消の推進に取り組みます。

#### 1. 今後の取組方針

##### (1) 地域の連携による6次産業化の推進

枝幸町6次産業化・地産地消推進協議会を町内事業者間の情報交換と連携のための位置付けとし、戦略的な地域連携を推進します。これにより、生産・加工・販売の機能強化を図りながら6次産業化を促進し、もって、地域経済の活性化を図ります。

併せて、小中学校や病院、介護施設等の給食において地元水産物の消費拡大を進める地産地消に取り組みます。

##### (2) 継続的な人材育成

6次産業化を進めるうえで必要な事業経営に精通した人材を育成するための研修等を継続的に実施します。

更に、生産・加工・販売のほか、マーケティングや事業計画の策定など、多岐にわたる知識や技術を習得するための研修も事業経営精通者の習得度に合わせて実施します。

##### (3) 加工機能の強化

新商品開発や試験的な加工品製造に取り組むために必要な共同利用型加工施設は既に整備済みであることから、6次産業化を進める町内事業者に対して有効利用を促します。

また、町内には、加工技術を備えた事業者が多数存在していることから、この知見を有効活用する仕組みを構築します。

##### (4) 地域資源の活用

豊富な水産資源を活用し、インバウンドを含めた町外から観光客を呼び込む戦略である「基幹産業と連携した産業観光づくり」を進めながら、交流人口の拡大を図り、枝幸町の水産物の知名度向上を図ります。



## 2. 新商品の開発

### (1) 水産物の活用と高付加価値化

ホタテ貝、毛ガニ、秋サケ、ナマコのほか、タコ、タラバガニ、コンブ、カレイ、マスなど、種類・量ともに豊富で高品質な水産物が水揚げされており、それぞれの漁期における旬の新鮮な食材を活かしたブランド性のある商品開発を目標とします。

### (2) 枝幸町優良特産品の創出

枝幸町のブランド品ともいえる「優良特産品」は、現在24品目（水産加工品）が販売されています。

今後も、水産加工分野における技術の向上に取り組むとともに、枝幸町が誇る優良特産品の創出を目指します。

### (3) 観光客を呼び込む戦略を見据えた商品開発

旬の新鮮な水産物を観光客へ提供することを想定し、町内の飲食店が提供しやすいこれらの食材を活かした料理の開発を目標とします。

## 3. 販路拡大の方向性

### (1) 消費者志向の徹底

消費者志向については、手ごろな製品価格のほか、食の安心・安全に対する意識が高まっており、枝幸町内においてもHACCP認定工場において製造された加工品が人気となっております。

食品製造業者（水産加工業者）においては、2020年までにHACCP取得の義務化が方向付けられていることから、高品質な水産品の提供と合わせた6次産業化による新商品の開発と販路拡大を図ります。

### (2) 販売機会の提供

既存施設等の利活用を行い、6次産業化商品を提供できるインフラ整備に取り組みます。

また、町内の各飲食店において旬の食材を活かした料理が提供できるよう、体制を構築します。

### (3) インターネットの活用

枝幸町及び枝幸町観光協会のホームページに6次産業化に関するコンテンツを開設し、6次産業化に取り組んでいる町内事業者の情報、新商品の紹介などの情報を発信します。

これにより、各事業者が個別に展開する販売活動と6次産業化の推進との連携を保ちながら、インターネットを通じた販売や「ふるさと納税サイト」との連動した活用も含めた販路拡大を図ります。

### (4) イベントを活用した消費拡大

毎年7月第1土曜日・日曜日の2日間にわたって開催される「枝幸かにまつり」については、全国各地から延べ3万人程度が訪れる枝幸町最大のイベントであり、これらのイベントにおいて6次産業化商品を提供することにより、リピーターの確保や更なる販路拡大を図ります。

#### (5) 地産地消

地元の消費拡大を図るため、(2)の取り組みのほか、町内の小中学校や病院、介護施設等での給食における水産物の更なる活用について検討を進め、6次産業化商品に対する知名度向上や販売促進、更には、地元で生産された水産物の愛着の醸成を推進します。

### IV 枝幸町の支援策

6次産業化による目標達成のため、国の支援策であります6次産業化ネットワーク活動交付金の活用をはじめ、北海道が実施している各種支援策を活用しつつ、枝幸町においても次のとおり独自の支援策を講じます。

#### (1) 6次産業化商品を提供する施設整備に係る支援

施設整備や設備導入に要した費用より、国等の交付金等を除いた事業者負担分について、枝幸町6次産業化推進事業補助金交付規則（平成31年3月1日規則第9号）の規定に基づき補助金（1,000万円を限度、ただし、店舗等の新築、増築、改築に係る建築主体工事の元請としての受注業者が、枝幸町外に住所を有する個人又は主たる事業所を有する法人である場合は、600万円を限度）を交付します。

また、施設の増設や設備の追加購入が必要となった場合は、枝幸町中小企業等活性化条例（平成27年1月26日条例第1号。以下「活性化条例」という。）の規定に基づき、資金の借入に係る利子及び保証料の補給のほか、利子及び保証料補給対象となっている施設や設備に係る固定資産税分の助成金を交付します。（3年度間）

更に、新卒者を正規雇用した場合には、活性化条例の規定に基づき、1人あたり30万円の助成金（10人分を限度）を事業者に交付します。（3年度間）

#### (2) その他の支援

6次産業化を進めるための各種支援策の情報提供のほか、北海道6次産業化サポートセンターを活用し、各種相談業務のほか、専門プランナーの派遣要請を行います。

### V 枝幸町6次産業化・地産地消推進協議会の体制

《構成メンバー》

（平成30年3月30日発足）

- 枝幸町
- 枝幸町観光協会
- 枝幸町商工会
- 枝幸漁業協同組合
- 枝幸漁業協同組合 組合員（漁業者）
- 枝幸水産加工業協同組合