

事業計画開始年度	平成30年度
目 標 年 度	平成32年度

農山漁村振興交付金(山村活性化対策)
山村活性化対策事業実施計画

事業実施主体名 風間浦村地域協議会

所在地(都道府県・市町村) 青森県 ・ 風間浦村

振興山村名 風間浦村 指定番号 第329号

山村振興計画書 作成年度 平成27年度 風間浦村

1. 事業実施主体等

事業実施主体名 (市町村または地域協議会)(注1)		対象地域の都道府県・市町村(注2)			
カザマウラムラチイキキョウギカイ 風間浦村地域協議会		アオモリケン カザマウラムラ 青森県・風間浦村			
振興山村名(注3)		カザ マ ウラ ムラ 風間浦村			
		指 定 番 号	風間浦村 第329号		
山村振興計画名(注4)		作成した自治体		風間浦村	
		作成年度(和暦)		平成 27 年度	
事業実施主体の代表者氏名		事業実施主体の住所及び連絡先			
風間浦村 村長 富岡 宏		〒 039-4502 青森県下北郡風間浦村大字易国間字大川目28番地5号 TEL 0175-35-2111 FAX 0175-35-2403			
事務局(注5)(注6)		事務局所在地及び連絡先			
風間浦村 産業建設課		〒 039-4502 青森県下北郡風間浦村大字易国間字大川目28番地5号 TEL 0175-35-2111 FAX 0175-35-2403			
主な活動組織等(注7)	法人形態等(注8)	主な役割・活動	所在地 (市区町村)	設立年 (注9)	構成員数 (従業員数) (注9)
易国間漁業協同組合	漁業協同組合	水産物生産	風間浦村	M36	7人
下風呂漁業協同組合	漁業協同組合	水産物生産	風間浦村	M36	7人
蛇浦漁業協同組合	漁業協同組合	水産物生産	風間浦村	M36	7人
風間浦産直友の会	地域住民団体	水産物販売	風間浦村	H20	5人
(有)村口産業	有限会社	林産物製材・製造販売	風間浦村	H6	3人
(株)駒嶺商店	株式会社	水産物販売	風間浦村	S45	3人
風間浦村商工会	経済団体	販路開拓	風間浦村	S35	3人
風間浦村観光協会	地域住民団体	消費者交流	風間浦村	S60	2人
風間浦村	行政機関	事務局	風間浦村		5人

注1 事業実施主体及び対象地域の都道府県・市町村はふりがなをつけてください。

注2 対象地域の市町村は、現在の市町村名を記載してください。

注3 山村振興法に基づいて指定された振興山村について、旧市町村名及び振興山村の指定番号を記載してください。

注4 山村振興法に基づいて策定された山村振興計画を作成した自治体名及び作成年度(和暦)を記載してください。

注5 事業実施主体が市町村の場合は、担当課名を記載してください。

注6 事業実施主体が地域協議会の場合は、事務局を務める団体等の名称及び担当者(責任者)を記載してください。

(なお、市町村の担当課が事務局を務める事が望ましく、その場合は名称及び課長名を記載してください。また、地域協議会の規約等を添付してください。)

注7 主な活動組織等には、地域協議会の構成員や、事業の実施に当たって連携する主体等を記載してください。

注8 法人形態等には、地域住民団体、農林漁家団体、NPO、株式会社、個人(農業従事者)、農業協同組合、行政機関等の所属の別を記入してください。構成員数は、本交付金に関係する人数のみ記載してください。

注9 構成員や連携する主体等が個人や行政機関の場合は、設立年、構成員数(従業員数)を記入する必要はありません。

2. 地区の現状・課題と将来像等

<p>地区の現状・課題</p>	<p>1) 地区全体の地理的条件、特徴的な自然環境や景観、伝統文化等</p> <p>本村は、青森県下北半島の北西部に位置し北は津軽海峡を隔てて北海道の渡島半島と対峙し、東と南はむつ市、西は大間町に隣接している総面積69.55K㎡の臨海山村です。</p> <p>地域の約95%が山林のうち約80%が国有林となっており、ほとんどが傾斜地で平坦部がきわめて少なく耕地面積が少ない地域です。また6月から9月までの平均気温はヤマセなどの影響で約20℃と冷涼な地域でもありません。</p> <p>2) 山村振興計画における地域の概況、現状と課題、振興の基本方針を踏まえた事業実施地区の概況、事業の必要性、取組の概要等</p> <p>本村の基幹産業は、昭和40年代から50年代は、水産業や林業(製材業)が主体となっていました。現在は水産業と観光業が主体となっています。</p> <p>水産業は、昭和24年に下風呂・易国間・蛇浦の漁業協同組合が設立されました。昭和50年代には三漁協の生産額は約15億円程を誇っていましたが、現在は4億円程度と最盛期の4分の一まで激減しています。その主な要因は、地球温暖化の影響による自然環境の変化による海水温の上昇等から漁獲対象魚の減少や昆布等の不作によるウニ・アワビの生育不良等があげられます。更には魚価価格の低迷など様々な要因が重なり漁業従事者の担い手不足や高齢化が顕著に表れています。</p> <p>林業(製材業)は、日本三大美林の青森ヒバを中心に国産材の需要の増加に伴い製材所が8社もある地域でしたが、現在は、コスト安の輸入木材の需要増加や建築様式の変化に伴い製材所が4社へ減少しました。</p> <p>また、冬期間は下風呂温泉郷へ多数の湯治客が訪れ、街は賑わっていましたが近年では、ゆっくり体を癒す湯治文化の衰退や生活習慣・社会環境の変化に伴い観光客の入れ込みが減少しています。</p> <p>平成27年度の国勢調査では人口減少率が全国ワースト10位となっています。このようなことから、当村で暮らしていくための生業が必要であり水産業や林業・観光業に取り組む地域内の関係団体の連携による協議会を設立し地域の諸課題に取り組めます。</p> <p>3) 地区でこれまでに行われた特色ある取組等</p> <p>水産業では、布海苔の生産拡大を目指した取組みとして山から岩石を採石し浅瀬の海岸へ投石して布海苔の採集面積を増やすための布海苔養殖投石事業を平成3年から平成13年まで実施した結果、漁獲高は約1.8倍(平成元年と平成28年比較)に増加しました。</p> <p>水産業と観光業を組合せた取組として布海苔の知識や付加価値の向上と下風呂温泉郷への冬期間の誘客促進を目指した取組みとして、厳寒期の二月を中心に都市部の消費者を対象とした「布海苔採り体験ツアー」を企画し平成六年より実施し布海苔の消費拡大と下風呂温泉郷への誘客促進を目指しています。</p> <p>また、「西の河豚に東の鮫鱈」と冬期間を代表する高級魚である鮫鱈は、東北では青森県が最も漁獲量が多く当村は、青森県内で二番目の漁獲量を誇っています。当村で漁獲される鮫鱈は、活きたまま出荷することができる鮮度抜群の鮫鱈です。この鮫鱈に着目し知名度の向上や魚価価格のアップ等を目指した取組みを展開中です。平成二六年九月には、「風間浦鮫鱈」として鮫鱈では初めて地域団体商標登録を取得することが出来ました。</p> <p>鮫鱈は鮮度落ちの速い魚ですが、地元では昔から刺身として食されていました。一般的には鮫鱈と言えば鍋を連想しますが、下風呂温泉郷内の宿泊施設では平成二二年より地元で水揚げされる鮫鱈を主役にフルコースメニューを考案し冬期間の観光客の誘客に努めています。</p>
<p>地域資源の活用に関する現状と課題 (注1)</p>	<p>1. 本事業で活用を図ろうとする主な地域資源の利用の現状について</p> <p>主要な農林水産物やその加工品の特徴及び活用・潜在力等本地域内に賦存する活用可能な水産資源は、海藻類では磯海苔、鹿尾菜(ひじき)やキタムラサキウニ。魚類では鮫鱈、林産物では、青森ヒバを余すことなく利用した木工製品があります。</p> <p>海藻類は、磯海苔は昔ながらの製法で仕上げられ磯の風味豊かに仕上がりますが、殆どが自家消費となっている希少価値の高い産品です。また、鹿尾菜は仕上げまでの過程が漁協指導による独特な製造過程が有り、食感は柔らかく食味は出し汁がしみ込みやすい製品に仕上がります。既存の多産地の鹿尾菜との違いが明確に現れますが、消費者への認知度が乏しい状態です。</p> <p>キタムラサキウニと海藻の生態バランスが崩れキタムラサキウニが異常繁殖しており、海藻類の芽を食べつくし磯焼け現象の要因や昆布等の生育の妨げとなっていますが、海藻類が豊富な場所への移植や人工物で区切られた区域内での適度な密度で管理することにより異常繁殖が抑制されるだけでなく良品質なキタムラサキウニの</p>

生産が考えられますが、育成過程や消費者との距離間、付加価値を高めた形での販路の開拓など解決する課題が山積しています。

風間浦鮫鱈の認知度は、東京都内で唯一の鮫鱈専門店である「いせ源」において12月から3月までの間に提供され、また、地元では毎年2月の第1日曜日に「風間浦鮫鱈感謝祭」を開催し知名度の向上に努めています。しかしながら風間浦鮫鱈の認知度や漁業者の風間浦鮫鱈に対する認識は薄い状態です。

青森ヒバは日本固有の樹種で、その八割が青森県内に集中しています。長野県・木曽ヒノキ、秋田県・秋田スギと共に日本三大美林に数えられています。青森ヒバには、カビなどの多くの菌に対する抗菌性があることが判っており、雑菌を繁殖させないことは雑菌から出る悪臭を防ぐ効果も期待されます。また、青森ヒバは香木とも言われヒノキの数倍のアロマ効果が期待されることから、建材としての利用ばかりでなく、おがくずや枝・半端材などまで青森ヒバを丸ごと活用し香りを真空パックで閉じ込めた販売法を考案するなど青森ヒバの売り込みに邁進する製材業社が現れました。

2. その他の農林水産業に関連する地域資源の現状

風間浦村には、「見る、遊ぶ、食べる」をモットーに国内で唯一の「烏賊様レース(スルメイカのレース)」が行なえるレース場があり、スルメイカの普及促進に努めています。また、林業関係ではスギ材を主体とした製材業も盛んに行われています。

しかし、スルメイカは全国的には一般的な漁獲対象魚であり、また杉と言えば秋田といわれるため、どちらも取り組むにはハードルが高いのが現状です。

① 農林水産業に関連する技術・ノウハウ、加工販売施設、自然・景観、伝統文化等

地域内においては、ウニに特化した民間の加工施設が2社存在し粗通年を通して営業しています。また、ウニの殻を堆肥へ加工されています。更にはウニ加工に必要な海水には殺菌海水が用いられており、余分な循環塩水から津軽海峡の「塩」をつくりあげる循環型の会社があります。

林業においても青森ヒバを住宅用材から余材を利用した小物等を製品化するエコな会社が操業しています。自然景観では、室町時代から湯治場として栄えてきた下風呂温泉郷が、今も訪れる人々を癒してくれます。

② 今後の活用に向けた地域資源等の調査状況等

風間浦鮫鱈やキタムラサキウニ、鹿尾菜の漁獲量や青森ヒバの取扱量は下表のとおりです。磯海苔の賦存量は地域資源としての調査は実施していません。

鮫 鱈	キタムラサキウニ	鹿尾菜(ひじき)	青森ヒバ
41t	54t	1. 1t	490m ³
52,827 千円	50,197 千円	3,803 千円	42,717 千円

※ 水産物は、平成28年村内三漁協の合計値(上段/漁獲量・下段/漁獲金額)

※ 青森ヒバは、平成29年3月期数値(上段/原木仕入れ量・下段/木工品販売額)

3. これらの地域資源を活用した所得・雇用の増大に向けた課題

地域において、潜在的な労働力の掘り起こしや、地域の海況等に沿った養殖技術の確立や生産物の需要喚起に努める必要があります。

◆キタムラサキウニの蓄養技術は、未知の部分が大半を占めており、海況を気にすることなく定期定量出荷が望めることは、漁家収益の向上へ繋がります。エサとなる昆布については、養殖技術が確立されている為、試験栽培を行なえる環境にあります。また、キタムラサキウニの異常繁殖が抑えられることが見込まれます。

◆磯海苔は、津軽海峡の厳寒期に磯場で漁家のご婦人たちが主に採集しています。磯の香りを保ち風味豊かに仕上げられており、現在は地元の産直施設でのみ少量に販売されています。海苔は全国的には海況の穏やかな地域で養殖されていますが、荒い海況に育つ磯海苔の種類や成分等を確認し養殖の可能性などを探り生産販売へ繋ぐことが出来れば、漁家収益の増が期待されます。

◆黄金色に輝く鹿尾菜は、毎年晩春から初夏にかけて採集され、黒々とした製品に仕上がります。採集から仕上がりまで全て人的な労働力が中心であり、特に採集後に海岸から陸地への運搬は、大人でも重労働と漁家が述べています。当村で採集される鹿尾菜は、水に戻すと柔らかいのが特徴ですが、生産量が1. 0トン程度と少量なため販路拡大が難しいのが現状です。このことを逆手に当地域の鹿尾菜の良さを理解して頂ける一流ホテル等の販路を確立することが望めます。なお、全てにおいて人的な作業であるので、製品化への行程においては厳密なルール作りが必要となります。

◆鮫鱈は、平成二二年からの取組により魚価単価は青森県内においてトップクラスを維持するまでになりましたが、継続的に発展させるためには、鮫鱈の取り扱い業者や漁業者のモチベーションのアップ。更には鮫鱈を提

	<p>供する下風呂温泉郷内の宿泊施設の創意工夫・PRが欠かせない状況にあります。</p> <p>◆青森ヒバは、防虫・防カビに優れ香り豊かな青森県固有種の樹種ですが、木曾ヒノキや秋田スギに比べ青森ヒバの知名度は低く感じられます。このようなことから、青森ヒバの特徴を国内外へ広めることは、青森ヒバの愛好者の増加へ繋がり、結果的に地域の賑わい創出や雇用の増加が期待されます。</p> <p>4. 課題に対するこれまでの取組状況</p> <p>磯根資源であるキタムラサキウニについては、村内の漁業者を対象に「豊かな海の森の復活」を掲げ平成29年5月に磯焼け対策に係る講演会を開催しました。また、平成29年7月には、試験的に地元漁協と観光関係者が一致団結し厄介者の「キタムラサキウニ」を観光客に獲ってもらう体験漁園「ゆかい村観光ウニ園」を開園し付加価値の向上と都市消費者との交流事業を試みました。</p> <p>鮫鮓は毎年12月から3月までの冬期間に下風呂温泉郷内で鮫鮓のフルコース料理を提供する「風間浦鮫鮓まつり」を展開しています。また、毎年2月上旬には「風間浦鮫鮓感謝祭」を開催し鮫鮓の雪中切実演や鮫鮓鍋の振る舞いを実施し風間浦鮫鮓の知名度向上と誘客促進に努めています。</p> <p>鹿尾菜や磯海苔は、地元の産直施設で販売されるのみで特段の取組は実施していません。また、青森ヒバにおいても企業努力のみで現在に至っております。</p>
<p>地区の将来像 (成果のイメージ)</p>	<p><地区の将来像></p> <p>地域の特性でもある多様な水産物や固有種の林・水産物の生産地を活かした生産・加工・流通・PRの体制整備により、①地域林・水産物のブランド化の促進、②安定的・効率的で収益性の高い林・水産物の生産、販売体制の推進により地域資源を活かした林・水産物の付加価値の向上と雇用の場の創出確保が見込まれます。</p> <p>(アプローチ戦略)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) キタムラサキウニの養殖試験から協業生産体制等の確立を目指すと共に、担い手育成のための技術研修等の実施。 2) 他産地との優位性を保ち差別化を図るための調査・研究や販路開拓の推進。 3) 地域内で生産(製造)されるヒバ製品や鮫鮓・キタムラサキウニ・海藻類(磯海苔・鹿尾菜)の計画的な生産・販売・加工等、関係諸団体等との連携による推進。 4) 地域内で生産(製造)されるヒバ製品や鮫鮓・キタムラサキウニ等を用い交流人口増加を目指す手段としての活用を図る。
<p>特記事項</p>	<p>地域内で水揚げされるキタムラサキウニや鮫鮓は、活きたまま触れることができます、また鹿尾菜は製品としては真っ黒ですが、採集前は黄金色に輝き海岸の岩場に生育しています。また、青森ヒバの魅力発信のための展示室や木工体験施設が村内の製材所に設けられ、都市消費者との交流の場となっています。</p>

注1 「地域資源の活用に関する現状と課題」の欄には、地域の農林水産業の動向、地区内の関連施設の整備状況、地域資源の概要、過去の主な活動実績等を踏まえて記載してください。

3. 事業実施計画(取組内容)

<p>取組方針</p>	<p>当地域で生産される逸品(本事業で活用する資源)の優位性を追求し、地域ブランドとしての販路拡大による所得向上を目指します。</p> <p>漁業協同組合や商工業者、観光関係団体等がスクラムを組み協議会を立ち上げて地域課題に取り組みます。</p> <p>活かしたまま水揚げされる風間浦鮫鱈は、当地域を代表するフラッグシップであり、益々の知名度向上を目指すと共にキタムラサキウニの安定供給化を進め、磯海苔は、昔ながらの技法を用いた田舎らしさを残しつつ希少品としての増産を目指し、更には、鹿尾菜の製品化ルールの固定から産品の特徴に共鳴頂ける施設の掘り起こしに努め、また青森ヒバの魅力を引き出した情報発信に努め、当地域の個々の逸品のイメージアップと地域の賑わい創出を目指します。</p>																			
<p>本交付金の内容</p>	<p>【全体】</p> <p>当地域は、磯根資源を中心とした沿岸漁業が主体の典型的な漁村ですが魚価価格の低迷や漁獲量の減少、また磯焼け現象による昆布等の不漁など様々な要因による従事者の高齢化等により地域経済は疲弊しております。</p> <p>このような状況下において、近年では鮫鱈の価値観を見出し村内三漁業協同組合が地域団体商標登録を取得し安心・安全な製品の提供に努めています。またキタムラサキウニは、海域内に大量発生し異常繁殖による磯焼け現象の一因となっている厄介者です。この厄介者に昆布などのエサを与え蓄養することで実入りを管理し販売に繋がるような調査・体制整備の推進を図り漁家所得の向上等を目指します。更には磯海苔や鹿尾菜の成分分析や製品の長所等の把握に努め、製造工程などの課題等を調査し、ひいては特産品としての開発につなげる必要があります。また、青森ヒバの特徴(防カビ・防虫・防湿)を最大限に活かし青森ヒバの魅力を発信し青森ヒバファンの拡大を目指す必要があります。</p> <p>よって当該地域の気候風土に沿った産品の掘り起こし・PRに努め、地域の担い手や関係団体、行政が連携を図り取り組みます。</p> <p>事業実施に当たっては、地域の担い手を含む「風間浦村地域協議会」を立ち上げ、風間浦村・産業建設課に事務局を置き事業を推進するほか、有識者や異業種団体、行政等による消費者交流事業の展開やIT活用による情報発信、養殖試験や加工品の開発等、各組織の役割分担により事業の確立を目指します。</p> <p>風間浦村地域協議会 年1回の総会と重要事項決定時随時開催</p> <table border="1" data-bbox="316 1115 1445 1491"> <thead> <tr> <th></th> <th>漁業部会</th> <th>林業部会</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>初年度前半</td> <td colspan="2">対象産品の賦存量調査や先進地域研修</td> </tr> <tr> <td>初年度後半</td> <td colspan="2">対象産品の長所・短所の調査検討や試験養殖等の実施</td> </tr> <tr> <td>2年目前半</td> <td colspan="2">対象産品の試験結果の分析・報告・検証、新産品開発、販促活動等</td> </tr> <tr> <td>2年目後半</td> <td colspan="2">対象産品の再試験の実施や販促活動等</td> </tr> <tr> <td>3年目前半</td> <td colspan="2" rowspan="2">対象産品の再試験の分析・報告・協議や販促活動等の展開</td> </tr> <tr> <td>3年目後半</td> </tr> </tbody> </table> <div style="text-align:center; margin: 20px 0;">  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>事業の確立</p> </div> </div> <p>【今年度:平成30年度】</p> <p>(1) 地域資源の賦存状況・利用形態等の調査</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 賦存量調査・現状課題の洗い出し作業の実施。 <ul style="list-style-type: none"> ・鹿尾菜や磯海苔の村内生産量を把握するために、村内三漁協の取扱量や漁家からの聞き取り調査を行ない、賦存量を積算すると共に、現状の生産過程等の調査を実施し長所・短所を洗い出し今後に向けての協議検討を実施 <p>(2) 地域資源を活用するための合意形成、組織づくり、人材育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 合意形成のための研修会や先進地域の研修 <ul style="list-style-type: none"> ・協議会構成員10名(程度)による北海道道東方面(浜中町等)への視察研修を実施(ウニ関係等) ・ウニ養殖試験に前向きな漁協内にウニ養殖部会を立ち上げウニ養殖試験に取り組む。 		漁業部会	林業部会	初年度前半	対象産品の賦存量調査や先進地域研修		初年度後半	対象産品の長所・短所の調査検討や試験養殖等の実施		2年目前半	対象産品の試験結果の分析・報告・検証、新産品開発、販促活動等		2年目後半	対象産品の再試験の実施や販促活動等		3年目前半	対象産品の再試験の分析・報告・協議や販促活動等の展開		3年目後半
	漁業部会	林業部会																		
初年度前半	対象産品の賦存量調査や先進地域研修																			
初年度後半	対象産品の長所・短所の調査検討や試験養殖等の実施																			
2年目前半	対象産品の試験結果の分析・報告・検証、新産品開発、販促活動等																			
2年目後半	対象産品の再試験の実施や販促活動等																			
3年目前半	対象産品の再試験の分析・報告・協議や販促活動等の展開																			
3年目後半																				

- (3) 地域資源の消費拡大や販売促進、付加価値向上等を図る取組
- キタムサキウニの養殖試験の実施や協議・検討
 - ・籠養殖試験や海況が穏やかな海域での蓄養試験を試み、エサ量や給仕期間、歩留まり等の課題を整理・検証を行う。
 - 販路拡大に向けた取組の実施
 - ・鮎鱈などSNSへの投稿用データの収集・発信及び伝統技術の映像化
(鮎鱈の空縄釣り漁法について、漁具の製作過程や手入れ・漁の模様などを映像化。※空縄釣り漁法による鮎鱈漁は国内で唯一の漁法と思われます。)
 - ・対象品目の販路拡大を目指した売り込み方法の協議
 - ・青森ヒバの国外における見本市等への出展研修

【2年目：平成31年度】

- (2) 地域資源を活用するための合意形成、組織づくり、人材育成
- 海藻類(鹿尾菜・磯海苔)の調査結果からの商品化へ向けた取組み
 - ・海藻類の商品化へ向けた課題解決のための講師の招聘や研修会を開催すると共に製造工程の統一化を目指した協議検討を行い合意形成づくりに努める
- (3) 地域資源の消費拡大や販売促進、付加価値向上等を図る取組み
- キタムラサキウニの養殖試験の実施や協議・検討
 - ・前年の検証を基に養殖試験を実施し新たに発生する課題等を整理し解決へ向けての協議、検討を行う
 - ・蓄養されたウニの身入れを確認しながら試験的販売を試みる。
 - ITを活用し情報発信のためのデータ収集・制作
 - ・産品の特徴を映像化しSNSを活用した情報発信を実施
 - 販路拡大を目指した取り組みとして、風間浦村産品(鹿尾菜・鮎鱈・青森ヒバ)のファンづくりに取組む
 - ・販路拡大に向け、有名シェフ等を現地へ招き試食や現地研修を開催
 - ・販路拡大に向け、首都圏老舗店等への売り込みの実施
 - ・青森県アンテナショップ等を活用した風間浦鮎鱈フェア(仮称)を開催し風間浦鮎鱈の知名度向上による漁家等の収益向上を目指した取り組みとして消費者交流事業を展開
 - ・青森ヒバの知名度向上を目指し国内展示会へ出展しPRに努めると共に、アンケート等を実施

【3年目：平成32年度】

- (2) 地域資源を活用するための合意形成、組織づくり、人材育成
- 海藻類(鹿尾菜・磯海苔)の従事者増加に向けた取組み
 - ・海藻類に携わる従事者の増加を目指し若い世代へ繋ぐための製品化までの作業手順などの研修会等を開催し人材育成に努める
- (3) 地域資源の消費拡大や販売促進、付加価値向上等を図る取組み
- キタムラサキウニの養殖試験の実施や協議・検討
 - ・前年の検証を基に養殖試験を実施し新たに発生する課題等を整理し解決へ向けての協議、検討を行う
 - ・蓄養されたウニの身入れを確認しながら試験的販売を試みる。
 - ITを活用し情報発信のためのデータ収集・制作
 - ・産品の特徴を映像化しSNSを活用した情報発信を実施
 - 販路拡大を目指した取り組みとして、風間浦村産品(鹿尾菜・鮎鱈・青森ヒバ)のファンづくりに取組む
 - ・販路拡大に向け、有名シェフ等を現地へ招き試食や現地研修を開催
 - ・販路拡大に向け、首都圏老舗店等への売り込みの実施
 - ・青森県アンテナショップ等を活用した風間浦鮎鱈フェア(仮称)を開催し風間浦鮎鱈の知名度向上による漁家等の収益向上を目指した取り組みとして消費者交流事業を展開
 - ・青森ヒバの知名度向上を目指し国内展示会へ出展しPRに努めると共に、アンケート等を実施

事業目標 (成果指標等)	指 標	現 在 (H29)	1年目 (H30)	2年目 (H31)	事業目標の達成 年度(H32)
	鹿尾菜(ヒジキ)等の販売額	4,100 千円	4,100 千円	4,100 千円	6,480 千円
	鹿尾菜の漁業従事者(世帯数)	86	86	86	100
	キタムラサキウニ(蓄養等)の取り扱い量	0	0	500 kg	1,000 kg
	蓄養参加団体数	0	1	2	2

鮫鱈の漁獲金額(平成 29 年値)	41,883 千円	42,000 千円	42,000 千円	45,000 千円
鮫鱈漁の漁業従事者(経営体数)	23	23	23	24

【事業目標に関する成果指標の選定の考え方】

本取組は、地域産品の特性の洗い出しや養殖方法・製造工程の確立による地域振興であり、「新規市場の開拓」と「漁家従事者数等」を成果指標と考えます。

※本事業は、漁業権内での事業案件であり1年1作や養殖試験からの取組ではありますが、養殖法の確立により中長期的な視点から取扱い金額等の増加が見込まれます。

【目標設定の考え方、増加割合の根拠となるデータ】

本事業は、1年目においては、海藻類等の加工・流通を推進するための調査研究や養殖試験などを進めながら、担い手となる着業者の発掘や技術研修を進めつつ、次年度以降の従事者の増加と産品の生産拡大と付加価値化などを図り所得の増加を目指します。

積算根拠

対象品目	H29年		目標年度(H32年)		備 考
鹿尾菜(ヒジキ)	1,150 kg	4,100 千円	1,500 kg	6,480 千円	村内三漁協内の取扱量等
漁業従事者	86 人		100 人		
キタムラサキウニ	0 kg	0 千円	1,000 kg	1,000 千円	村内三漁協内より募集
蓄養参加団体数	0 団体		2 団体		
鮫 鱈	41,883 千円		45,000 千円		村内三漁協内の漁獲額
漁業従事者	23		24		

【目標値の確認方法】

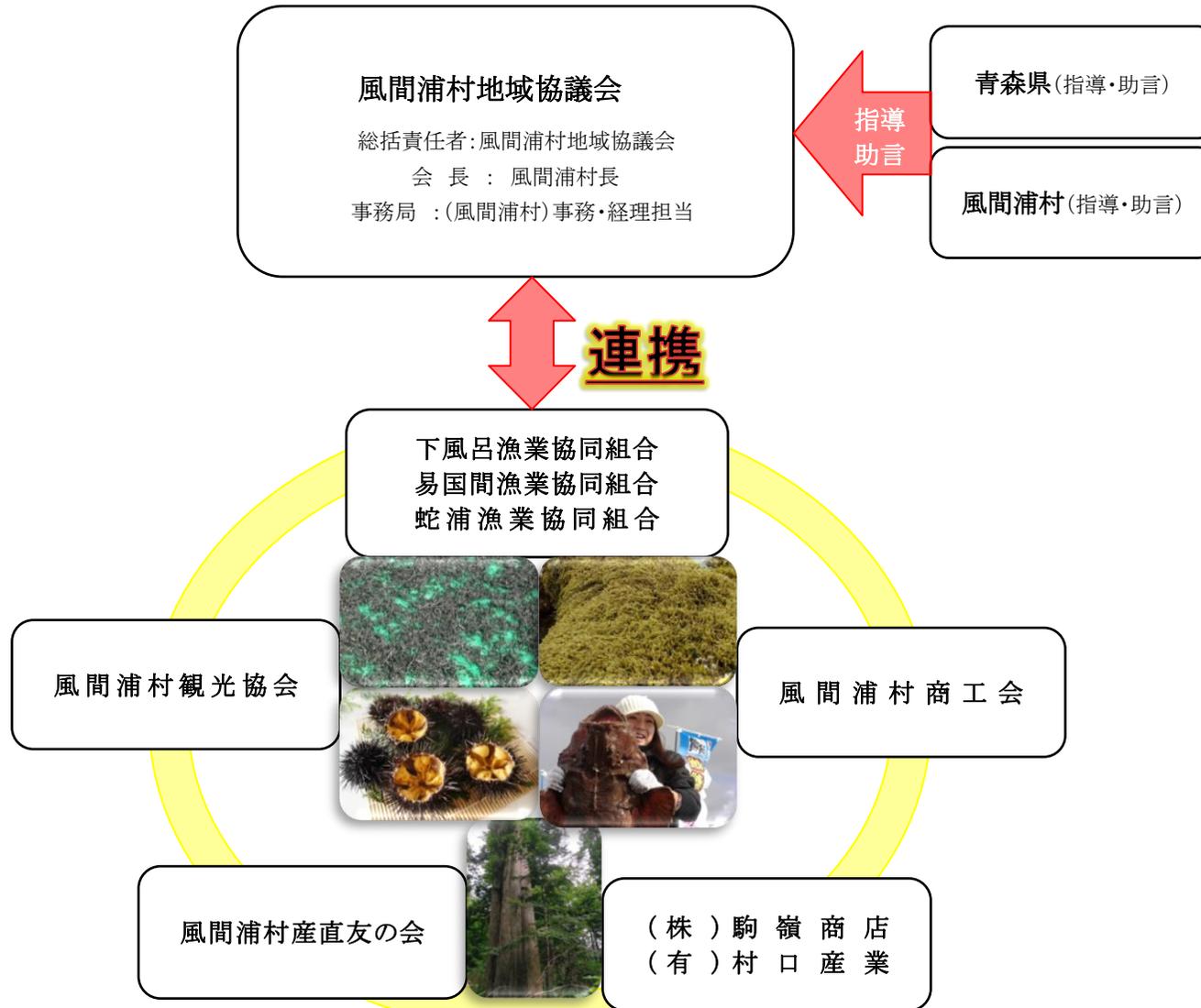
- 取扱い金額や数量、従事者数等は村内漁業協同組合の業務報告書(決算書)より確認する。
- 鮫鱈の取扱量は、海面漁業調査より集計

【取組内容がどのように成果目標の達成につながるのか】

近年の食の安心・安全志向の高まりや、少量産品の付加価値を見出すことにより、販売単価のアップや漁業従事者数の増加が見込まれます。また、消費者交流事業やIT活用による事業展開は、地域産品の知名度アップや誘客促進効果が図られ村内全体への波及効果が期待されます。

事業完了後に期待される効果	地域内における生産・加工・流通体制や優位性の確立により所得の向上と従事者の増加が見込まれ、消費者との交流を通じて漁村地域の賑わいが創出されます。
持続性・自立性等	本事業の取組は、村内の基幹産業である漁業を中心に村内三漁業協同組や関係団体・事業者との間に風間浦村地域協議会を設立し事業項目毎に責任分担を定め、養殖試験からの事業評価・実証へ結びつけることにより従事者の増加＝雇用拡大＝経済規模の拡大により地域経済の活性化が見込まれます。このことは、過疎・高齢化が進む当地域においての事業実証により地域コミュニティが強化され継続的な活動が図られます。
事業実施体制図	別紙 I

事業実施体制図



【各組織の役割分担】

- ◆ 風間浦村地域協議会
 - ・全体の調整・統括
 - ・講習会、研修会の企画・運営・調整
 - ・各組織との連絡調整
 - ・事務局(風間浦村: 事務、経理担当)
- ◆ 村内三漁業協同組合(下風呂・易国間・蛇浦)
 - ・水産物(ヒジキ・ウニ・磯海苔・鮎鱈)の漁獲・生産・栽培の実証
 - ・生産者等の相互調整
- ◆ 風間浦村商工会
 - ・経営指導、流通・販売・宣伝の協力、助言等
 - ・商工会員の相互調整
- ◆ 風間浦村観光協会
 - ・消費者交流事業の企画・運営等
 - ・観光協会員の相互調整
- ◆ 風間浦村産直友の会
 - ・加工、流通、販売・宣伝等
 - ・生産者等の相互調整
- ◆ (株)駒嶺商店
 - ・水産物の新商品開発加工・流通・販売
- ◆ (有)村口産業
 - ・青森ヒバ製品の新商品加工・流通・販売