

“浜プラン”で浜を元気に！

全国漁業協同組合連合会 浜再生推進部 部長 高浜 彰

第25時限目となる今回は、全国で取り組みが進んでいる「浜の活力再生プラン」について、全国漁業協同組合連合会 浜再生推進部の高浜部長にご執筆いただきました。

“浜の活力再生プラン（以下、浜プラン）”の取り組みがはじまって2年半が過ぎようとしています。“浜プラン”というのは、漁業所得の向上を目指して、浜の実情に応じた取り組みを浜が自ら考えて実行していくものです。

北は北海道から南は沖縄まで、全国で571の浜のプランが国の承認を受け、実行に移されています（平成28年9月時点）。取り組みの内容は、付加価値向上や衛生管理の強化、新たな商品開発や食堂・直売店の開設など、浜によって様々です。

中でも目立つのが魚の価値を少しでも上げるための取り組みです。例えば、神経抜きや活け締めなどを施し、鮮度の高い魚を提供しようというもので、それを船の上でやってしまうという漁業者にしかできない取り組みも多く見られます。

また、資源の増加を目指すものも大変多く、その中には、もちろん、カキやホタテなどの貝殻を利用する取り組みも多数あります。

このように、浜を元気にするための取り組みが全国の浜で実施されています。頑張っている浜を是非応援して下さい。

数ある“浜プラン”の中から、ユニークなものをご紹介します！！

○観賞魚の販売（沖縄県 くにがみそん 国頭村）

定置網漁業で漁獲される熱帯魚やエイ・サメ類等を、観賞用として販売するという取り組みが行われています。

ちゅうらみ
美ら海水族館と連携しながら、取引量を増やしています。あなたが水族館でみている魚は、もしかしたら国頭から来た魚かもしれませんよ。



○ご当地丼をPR（徳島県 あなんし 阿南市）

地元で水揚げされるハモを使った「あなん丼」をPRし、ハモの普及促進を図るという取り組みが行われています。

あなん丼はいろんな種類があって、大変美味しい丼です。是非一度、食べに行ってください。



※掲載している写真はイメージです。