

◆漁業士活用育成事業

中核的漁業者協業体育成事業実施状況について

1. 目的

本県の漁業士会は地域漁業の振興、漁業後継者の育成についての助言、指導等を通じ漁村の活性化に寄与することを目的として活動を行っている。平成13年度から中核的漁業者協業体育成事業（平成15年から中核的漁業者等取組支援事業に名称変更）が「意欲と能力のある青年漁業者を中心とする集団を育成していく」ことを目的として、「販売・流通及び生産にわたる意欲的かつ新規性のある経営改善等の活動に関して最大で経費の1/2を助成する」事業を行っている。本事業では集団の中核となりうる青年漁業士2名を、平成13年度より中核的事業に取り組んでいる山口県へ取り組みの視察を行い、本県への普及を図る。

2. 視察場所及び日程

10/22 13:00~16:00

ニチモウ株式会社下関研究所

10/23 1:00~3:00

山口はぎ漁協越ヶ浜定置網

3:30~5:00

山口はぎ地方卸売市場

13:00~15:30

山口はぎ漁協須佐支所

3. 視察参加者

沖縄県漁業士会

会長 島袋博幸（宜野座村漁協）

青年漁業士 仲門徳和（与那城町漁協）

水産試験場普及センター 山田真之

4. 視察内容

1) ニチモウ株式会社下関研究所

ニチモウ株式会社下関研究所到着後、ニチモウの子会社で、主として水産・船舶用のロープを作る日本特殊製鋼株式会社と、平成6年にニチモウ株式会社から工場部分が独立してできた会社で、漁業用の網やゴルフ用のネット、児童用アスレチック器具の転落防止ネットなど幅広い網の製造を行っている株式会社ニチモウプロダクツの工場を見学させていただいた。

ニチモウの下関研究所では幅5m、全長100mの屋外曳航水槽と、10m四方程度の室内実験水槽でトロール網や旋網、定置網の実験を行っている。屋外の曳航水槽では実際にトロール網の縮尺版を製造し、水槽内で実際に網を曳きながら、力のかかり具合や網の変形等について観察を行っている。室内の実験水槽では人為的に潮流を作り出し、巻き網や定置網の縮尺模型が潮流によりどのように変形するかを調べることができる。今回実際に目の前で実験を見ることはできなかったが、最近室内実験場にて行われた北海道の鮭用の定置網の実験ビデオを見せていただいた。この実験ではおもりの投入位置によっては、潮流がある時に箱網が変形し、底面にくっついてしまうことが実証されていた。これらの実験データを顧客である漁業者に見せることにより、よりよいおもりの打ち方などの指導も行っているということであった。

2) 山口はぎ漁協越ヶ浜定置網

山口はぎ漁協は平成13年4月1日に萩市、阿武町、須佐町、田万川町に拠点を置く14漁協が合併してできた広域漁協である。

定置網は漁協自営で3統ほど有り、今回は漁協の仁保総務指導部長の協力で漁協本所に近い越ヶ浜支所の定置網を視察した。

越ヶ浜支所の定置網は午前1時に出港し2時半までに帰港、山口はぎ地方卸売市場の4時半の2番セリに合わせて出荷するのが日課となっている。嫁泣漁港から5分ほど、ほんの目と鼻の先に定置網が設置されている。漁獲は年間9,000万円程度、13名の従業員、1隻の大型の定置網船を利用して組合自営事業として運営している。従業員は全員内航船や巻き網船などの引退者で全員60歳以上である。定置で漁獲される魚は時期により異なる。

現場に着くと2段箱から揚げるために上り坂を含めて揚げ網機を利用して2段箱をどんどん縮めていった。20~30分ほどで縮め終わり、1隻のみの操業のため、箱網の反対側をポールを使ってつり上げた。漁獲は大型のタモをクレーンで吊りながら行った。漁獲の主体は小型のシイラで、後はブリの子供、アジ、イカ、カマスなどであった。帰港後全員で嫁泣漁港にて仕分け作業を行った。大量に獲れる魚（アジ、大型シイラ、カマスは小さめのコンテナに氷詰めにして、ブリの子供やイカなどは発泡スチロールの箱にきれいに並べてトラックに積み込み、山口はぎ地方卸売市場に搬送した。小型のシイラ（全長50cm以下）は商品価値がないため廃棄処分にするとのことであった。

3) 山口はぎ地方卸売市場

市場視察に関しては山口県萩水産事務所の山本晴海主査に案内していただいた。この市場は広域合併した漁協の核となる地方卸売市場として平成14年4月1日から合併漁協の市場を統合して生まれた。セリの時間は1番セリが午前2時、2番セリが午

前4時半からだった。統合前の萩漁協のセリが4時半からであったが、近隣の地方卸売市場のセリが2時から始まるので、1番セリをそれにあわせて設定した。地元仲買からの要望があり、4時半に2番セリをうつことになった。年間の売り上げ目標は55億円とのことであった。

この市場はHACCP対応にしており、市場内に入っている車両は魚を搬入する車両のみで、専用のゲートで下回りの消毒を受けてから市場内に入る。仲買など購入後の運び出しは市場の陸側の搬出口から行い、車両は市場内に入れさせない。人間に関しても長靴着用で靴を消毒してからの入場となる。入場は市場職員と漁業者、仲買、許可を受けた見学者（赤帽着用）に限られる。市場の衛生面の設備については、市場内で使用する海水は全部濾過して紫外線殺菌をかけてある。また、市場の床を洗浄する機械の導入、鳥の侵入を防ぐ仕掛け、市場内専用の電動フォークリフトなどがある。また旋網船の水揚げを迅速に行うためにフィッシュポンプを導入し、それでも足りない時には選別台も利用して水揚げを行う。活魚での出荷のために活魚コーナーも設けてあり、長期保管用に海水循環式の蓄養施設もある。

市場に運び込まれた魚は市場職員の手で並べられる。コンテナで運んできた魚は市場専用の緑色のプラスチックのトロ箱に並べられた。発泡スチロールの箱の魚はそのまま並べられる。この発泡スチロールの箱は競り落とした段階で仲買に買い上げてもらう形になるとのことであった。これらの洗浄しやすい箱や使い捨ての箱を使用するのは雑菌等に接触しにくく、衛生的に魚を管理するための工夫である。

市場には200名近い仲買が登録しており、荷捌きの一角に仲買のための部屋や、出荷

に来た漁業者が休む部屋、市場の事務室などがある。また現在のところ入荷情報しか掲示されていないが、これから他地区とリンクして有効活用する予定の市況・入荷情報掲示板がある。荷捌き施設のそばに漁連の製氷施設と冷凍・冷蔵施設もあり、また道の駅「萩しーまーと」も同敷地内にあるため、ここは地域の中核的な漁港の役割を果たす。視察の前数日時化が続いていたため、ほとんど魚が揚がっていなかったが、天気がよければ広大な荷捌き施設いっぱい魚が並ぶとのことであった。

4) 山口はぎ漁協須佐支所

中核的漁業者協業体育成事業に実際に取り組んでいる漁業者（山口県指導漁業士でもある）で一本釣り船団長の佐々木寛氏と一本釣り船団の役員2名、山口はぎ漁協理事の内山喜八郎氏、山口県萩水産事務所で須佐町の中核的漁業者協業体育成事業に立ち上げ当時から担当していた山本主査に話を伺った。

須佐支所のアオリイカの漁獲量は平成13年には台風等により前年に比べてかなり減少している。また14年は13年以上に不漁になると見込まれている。本事業に取り組む前には季節的に魚価が500~600円/kgにまで下がった。そこで付加価値をつけるために活魚出荷を拡大するために平成12年度から水産庁の事業に取り組んでいる。平成12~13年にかけては「意欲と能力のある担い手育成計画モデル事業（山口県内での事業名：儲かる漁業推進モデル事業）」を導入し、2tの円形水槽を3基整備し、婦人部の直売店であるジョイフルセンターへの出荷を開始するとともに、チラシなどでPR活動に励んだ。また平成13年度は大日本水産会が事業主体となる「漁業の担い手育成推進事業」を導入し、市場調査や

高鮮度処理イカの技術導入のための視察研修を行った。平成13年度より新規事業である中核的漁業者協業体育成事業の導入に取り組み、同年12月に認定を受けて活イカ出荷施設（4t円形水槽6基、取水は堀込み井戸）の整備と直売イベントの開催、PR広告を行っている。イベントに関しては町にも協力してもらい、夏祭りの時期にイカ祭りを開催している。また活イカの直売市を協業体事業として取り組み、7~9月の土日に須佐漁港内にてパートの女性2名と一本釣り船団役員数名で行った。直売市の水揚げは平成14年度に228万円にもなったが、船団構成員数が60名もいるので一人頭で割ると4万円にもならない。これらはあくまでも地元で消費してもらうための、ブランド化（男命烏賊：みこといか）のためのイベントである。

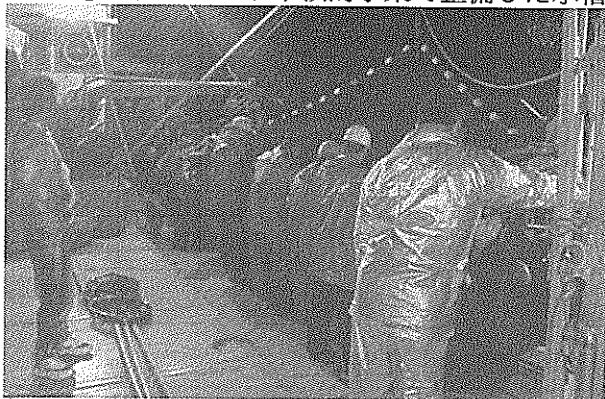
ひととおりの説明の後、ざっくばらんに話をした中で出てきたのが、

①平成13年度に事業導入した時は国側からお願いまでされて事業を行ったのに、現在は全国で要望が上がるために段階的整備の予定が思い通り事業導入できなくなっている。同一のハードの整備に関しては単年度で終わらせてしまった方がよい。

②活イカの直売市はパート2名と船団役員で行うが、販売に携わる人間が限定されてしまい、役員等への負担が大きい。しかも船団長の選挙で他薦され、後継者が育っていない。活イカの販売価格は直売市では2,800円/kgで売り、イカ祭りの時のみ2,200円/kgで販売している。萩の市場に持っていけばセリで4,000円/kgつくとのこと。活イカの販売により価格は25%程アップし、蓄養による目減りは夏場で6%、冬場で4%であるのでトータルすると儲かる。

③活イカは町内で婦人部の直売店であるジョイフルセンターともう1件の食堂にしか出していない。これは活イカの場合円形水槽に海水循環のシステムが必要になるため、店側に設備投資としてかなりの金額的負担がかかるためである。現在町の商工会を通して旅館・食堂にお願いはしているが現在のところ芳しくない状況である。県外に出荷するには数を揃えないといけないので、地元で消費するのが早道と考え働きかけは続けている。

④現在のところ中核的事業で整備した水槽



越ヶ浜の定置網



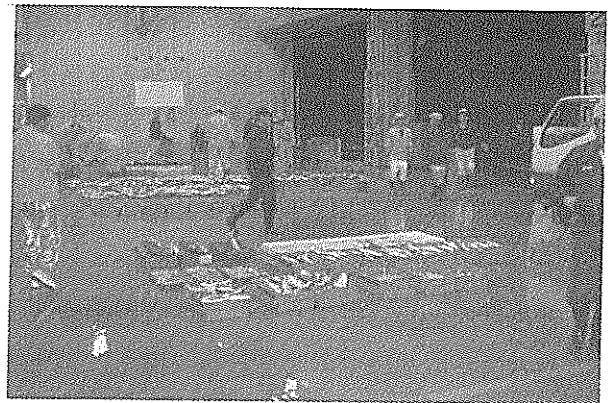
山口はぎ漁協須佐支所



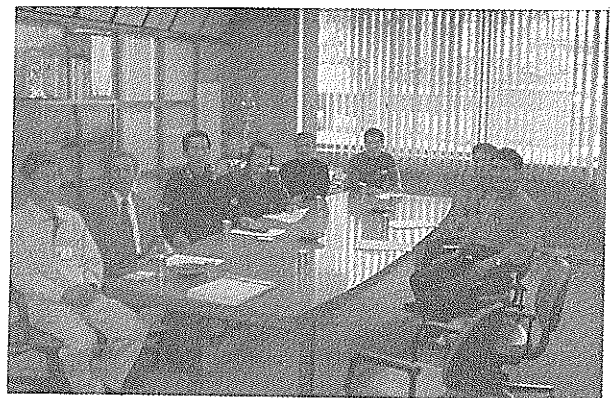
活イカ出荷施設

は複数名のグループに割り当て、グループで管理を行っている。最終的には完全に協業体としての一組織化が目標になる。現在伝票処理等は水揚げの関係上組合が行っているが、運び込みや販売等はグループで行っており、漁協からの支援がない状態である。

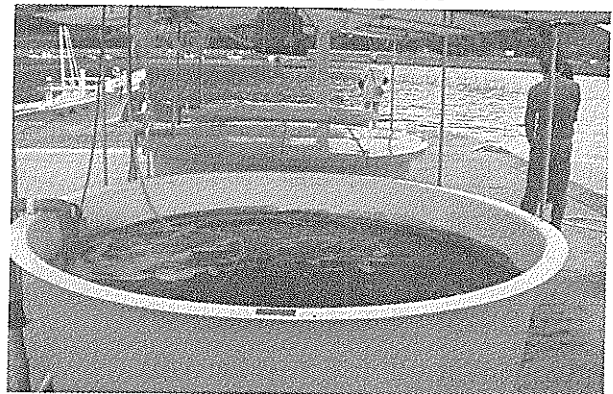
⑤今後氷温保存の技術等を取り入れて、活イカのみでなく夏場に大量に獲れるイカを鮮度保持して冬場に出荷できる技術の導入も計画している。



山口はぎ地方卸売市場



一本釣船団のみなさん



出荷用円形水槽

◆平成14年度中核的漁業者協業体育成事業

養殖モズクの出荷方法改善

牧野清人

1. 目的

県内の基幹産業であるモズク養殖は生産技術は飛躍的に伸びているものの、それに伴い流通の問題も浮上している。現在県外出荷用のモズクは、収穫後、塩蔵処理及び貯蔵、選別されスチール缶に充填し、県内に出荷されている。しかし、県外において二次加工処理を行う段階では塩抜きするために大量の水を使い、缶は産業廃棄物として処分されていることからコスト高となっており、また、塩代やスチール缶容器の価格は最終的に生産者の手取り原藻価格を圧迫している。本事業では本部地区を拠点として生モズクの出荷形態を確立し、ブランド化を図ることを目的とし、モズク養殖業を営む生産者で構成された協業体で協議を行い（図1）、スチール缶容器に代わる新しい容器開発によるコスト削減及び出荷形態の改善（生モズクの流通・販売）に取り組んだ。

2. 流通追跡調査

(1)調査方法

広島県内にある二次加工業者へ下記の各種容器毎に梱包した生モズク（凍結）を輸送し（図2）、解凍時間、一般生菌数・粘度、二次加工製品（図3）、製造後の食感等の調査並びにアンケートを実施した。

ア. 100ℓ型フレキシブルコンテナ

①～③容量：生モズク85kg（温度計設置 No.3=中心部・No.4=表面）

④容量：生モズク（15kg 5袋）+10kg（温度計設置 No.1）

⑤容量：生モズク（10kg 8袋）

⑥容量：生モズク（17kg 5袋）

イ. 18kgダンボール容器

①容量：生モズク18kg30箱

（温度計設置 No.4 コンテナ下段中央容器内中心部）

(2)調査結果

ア. 温度変化調査

温度変化は以下の表1の通りであった。

凍結までに要した時間（h）

	No.1	No.2	No.3	No.4
常温→0℃	64	52	51	47
→-5℃	180	120	115	86
→-10℃	191	155	138	121
→-15℃	205	183	173	151
→-20℃	232	221	220	193

解凍までに要した時間（h）

	No.1	No.2	No.3	No.4
→-20℃	14	2	8	4
→-15℃	28	15	23	14
→-10℃	43	30	35	27
→-5℃	123	65	91	53
→0℃	143	143	169	119

イ. 微生物検査結果

検査項目	微生物検査(個/g)		粘度測定 (cp)	
	一般生菌数	大腸菌群		
サンプル名				
(梱包前) 原料 (生モズク)	300以下	陰性	90.0	
解凍後 A(フレコン)	表面	300以下	陰性	27.0
	中心	300以下	陰性	23.0
解凍後 B(フレコン)	表面	300以下	陰性	29.0
	中心	300以下	陰性	29.0
解凍後 A(段ボール)	表面	300以下	陰性	34.4
	中心	300以下	陰性	23.0

※粘度測定はBL粘度計No.1ローター30rpmで行った。

ウ. アンケート調査結果

二次加工業者及び個人に対して行ったアンケート調査の結果、以下の長所及び短所が指摘された。

●長所

- ・塩抜き時間が短縮されて良い。
- ・見た目の色合いが明るくて良い。
- ・歯ごたえがシャキシャキしてよい。
- ・鮮度の良さを感じる。
- ・業務用や洗いモズク、みそ汁等の商品開発の可能性はある。

●短所

- ・解凍まで時間がかかり、緊急時に対応できない。
- ・やや汚れが目立つ。
- ・原藻がやや固めで充填時にばらつきが出る。
- ・二次加工時の歩留まりが塩蔵に比べて悪い。
- ・保管の際に重ねておけないため場所を取ってしまう。

(3)考察

今回実施したフレキシブルコンテナ及び段ボール容器による輸送については解凍時間に問題があり、緊急時の追加加工投入には使えないとの意見があったが、塩抜きに係る洗浄時間の短縮や、新鮮さ・食感が非常によいことから生モズクを使った製品開発に興味を示し、板状での出荷形態の提案がなされる等、前向きな姿勢であった。このことから、今後は既存の塩蔵モズクとの品質特性の違いについても明確に示せるよう調査を継続していく必要がある。また、微生物検査は、梱包前及び梱包後の調査結果を見るとすべての容器形態で良い結果が得られた。粘度の結果については、梱包前より解凍後の方が低い値となっ

た。粘度の高低は業者によって好みの分かれるところであるが、今回は低い値となった原因を特定することが出来なかった。

3. 新容器テスト

既述した流通追跡調査結果から、フレキシブルコンテナや段ボールでは解凍に時間を要したことから、解凍時間の短縮化を図りつつも導入コストや作業効率を考慮した容器形態を再検討した。

(1)調査方法

下記No.1～No.4のそれぞれの容器（既製品）に袋詰めした10kg及び15kgの生モズクを入れ、-20℃から+50℃まで測定可能な温度計を原藻中央部並びに表面部に設置した後、-25℃設定の冷蔵庫に一定期間保管した（図4）。凍結したモズクは加工投入可能な段階まで解凍した後に、温度計を回収して温度変化を測定した。

●調査に使用した容器

No.1：サンテナー折り畳み容器（メッシュタイプ）
外寸：600×398×115mm
材質：PP

No.2：サンテナーC#13KS（メッシュタイプ）
外寸：587×368×91mm
材質：PP

No.3：サンテナーC#15（メッシュタイプ）
外寸：500×380×110mm
材質：PP

No.4：ニチモウ提供折り畳み容器
外寸：345×285×210mm
材質：PP

(2)調査結果

温度変化は以下の表2のとおりであった。

凍結までに要した時間 (h)

	No.1		No.2		No.3		No.4	
	中央部	表面部	中央部	表面部	中央部	表面部	中央部	表面部
→0℃	8	6	12	11	13	12	14	13
→-5℃	33	21	46	35	48	32	49	41
→-10℃	39	40	52	44	50	40	59	57
→-15℃	43	44	56	53	54	49	66	66
→-20℃	50	50	62	61	60	58	77	77

解凍までに要した時間 (h)

	No.1		No.2		No.3		No.4	
	中央部	表面部	中央部	表面部	中央部	表面部	中央部	表面部
→-20℃	1	1	2	1	1	1	2	1
→-15℃	4	1	5	3	3	3	4	2
→-10℃	9	4	12	8	7	5	8	4
→-5℃	31	10	39	26	22	16	24	11
→0℃	49	25	64	44	50	37	51	29

(3)考察

凍結、解凍に要する時間については、測定の結果、フレキシブルコンテナや段ボール容器に比べ大幅に短縮され、問題ないものと思われたが、今後、以下の事項についてさらに検討してゆく必要がある。

- ア. 作業の効率化
- イ. コンテナ単位での収容性及び既存塩蔵品とのコスト比較
- ウ. 内袋の検討
- エ. 長期保管した際の凍結したプラスチック容器の強度
- オ. 容器回収のリスク軽減化

4. 販促活動

本部町観光協会の資料によると、本部町には年間30万人の宿泊客があることから、協業体においては地元消費の拡大を図るため、若手生産者で構成する専門部会【モズク普及専門部会(仮称)】を立ち上げモズク紹介パンフレットを作成し、地元観光ホテル、旅館、レストラン

等への利用促進活動を行うこととなった。これに関して3回にわたる協議を行ったところ、生産者の意見により、本部町に平成14年11月にオープンした美ら海水族館や桜、カルスト地形等の本部町の観光名物写真と養殖モズクをかみ合わせ、製品などの写真で構成したパンフレットを作成することで一致した。(図5)また、生産者が中心となり、本部町内のホテルなど関係機関へ配布し、販路拡大を図る他、県北部で行われる行事にも積極的に参加し、販促活動を行うこととなった。



図1. 協業体による協議の様子



図2. 本部から輸送された冷凍生モズク取り出し作業(広島県 卜部水産)

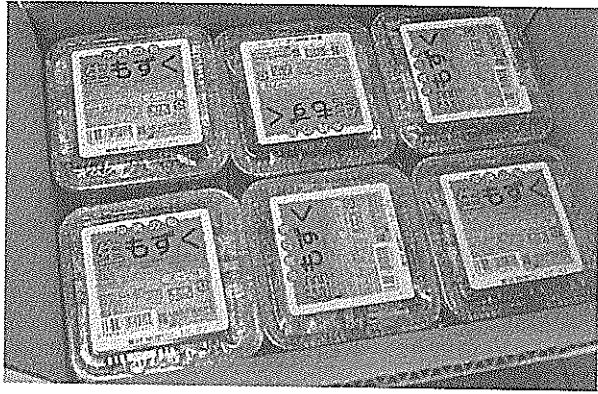


図3. 製品用モズク試作品



図4. 新容器による冷凍生モズク

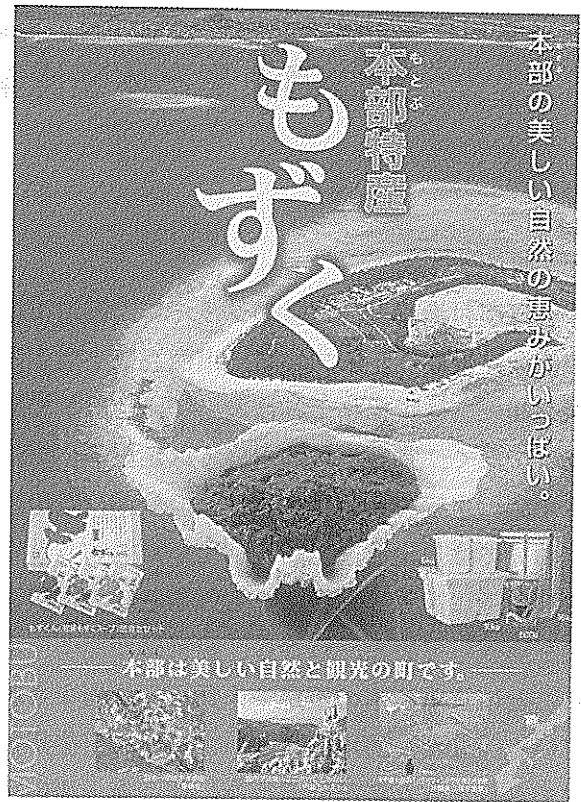


図5. 本部特産もずく商品販売用チラシ

◆平成14年度中核的漁業者協業体育成事業

定置網漁業と体験漁業の協業化による経営改善

中 村 勇 次

1. 目的

宜野座村漁協島袋定置網グループ、石川市漁協伊波定置網グループ、石川市漁協泉小型定置網グループは、それぞれにおいて、定置網漁業だけでなく、宜野座村においては定置網漁船に修学旅行生等に乗せた定置網体験漁業、石川市においては、定置網漁船を利用した船釣りや定置網付近に設置した筏による筏釣り等の体験漁業を実施している。しかし、経営体が脆弱であることによる資本の不足や人員不足に悩まされている。また、同地区においては、本土復帰後進められてきた各種開発行為に伴う赤土流出汚染等により、漁場環境悪化が進行している。このため、定置網漁業と体験漁業を複合し、協業体で体験漁業を実施することにより経営改善を図りたい。

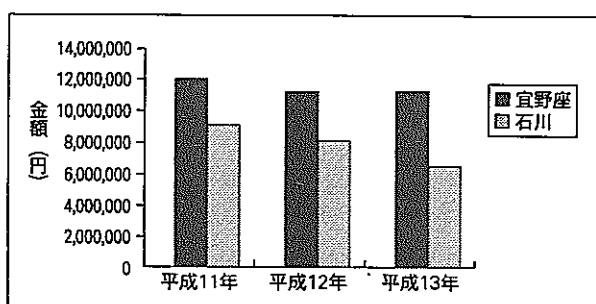


表1. 宜野座・石川の水揚げ金額の推移

2. 実施体制

①代表者

氏名：島袋博幸 38才
住所：宜野座村漢那1766-1
電話：098-968-3583
漁業種類：大型定置網
備考：青年漁業士（沖縄県漁業士会長）

②構成員

●氏名：伊波正郎 56才
漁業種類：大型定置網

役職：監査役

●氏名：伊敷光則 44才
漁業種類：大型定置網
役職：体験漁業主任

●氏名：上原栄喜 50才
漁業種類：大型定置網

●氏名：泉 朝恵 50才
漁業種類：小型定置網
役職：経理責任者

●氏名：上間恒一 30才
漁業種類：大型定置網

●氏名：玉城 豊 24才
漁業種類：大型定置網

●氏名：上原 哲 29才
漁業種類：大型定置網

●氏名：大浜方都 69才
漁業種類：大型定置網

●氏名：島袋綾子 38才
漁業種類：大型定置網
役職：販売主任

③構成員外

●氏名：町田宗淳 42才
漁業種類：石川市漁協職員
役職：監査役

3. 事業実施内容

①定置網漁業

平成14年度においては、網洗い機購入により、労働力削減を図るとともに、網洗い作業時間の短縮を図った。今回導入した網洗い機は、陸上での網洗浄以外に、船に設置して網を揚げずに海中で網を洗浄することが可能である。よって、袋網の網上げ作業の軽減や、今まで引き上げることが出来なかった側張り

やフロート等の洗浄も出来ることから、網成りが良くなり水揚げの増加が期待できる。また、労働時間の短縮により、より効率的に体験漁業を実施することが出来る。

計算式：

人件費×日数×人数×網数×期間＝支出

(網洗い機導入前)

大型定置網：

$$10,000(\text{円}) \times 7(\text{日間/月}) \times 5(\text{名}) \times 2(\text{基}) \times 12(\text{ヶ月}) \\ = 8,400,000(\text{円/年})$$

小型定置網：

$$10,000(\text{円}) \times 3(\text{日間/月}) \times 2(\text{名}) \times 1(\text{基}) \times 12(\text{ヶ月}) \\ = 720,000(\text{円/年})$$

$$9,120,000(\text{円/年})$$

(網洗い機導入後)

大型定置網：

$$10,000(\text{円}) \times 4(\text{日間/月}) \times 5(\text{名}) \times 2(\text{基}) \times 12(\text{ヶ月}) \\ = 4,800,000(\text{円/年})$$

小型定置網：

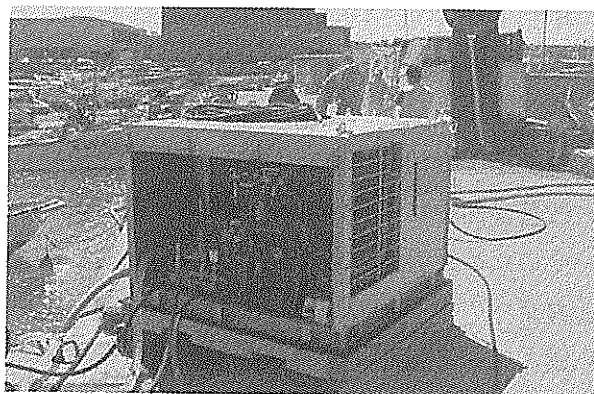
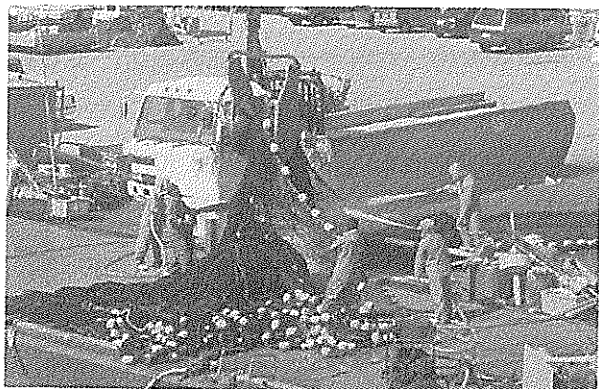
$$10,000(\text{円}) \times 2(\text{日間/月}) \times 2(\text{名}) \times 1(\text{基}) \times 12(\text{ヶ月}) \\ = 480,000(\text{円/年})$$

$$5,280,000(\text{円/年})$$

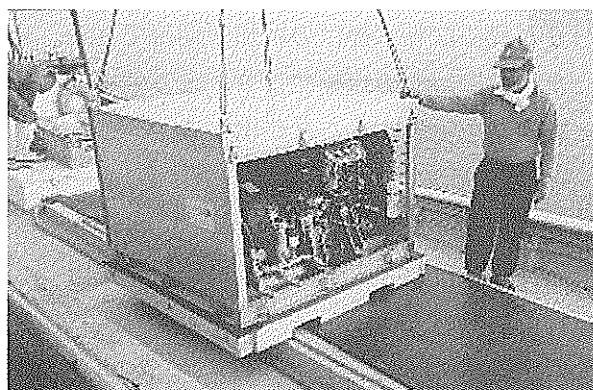
節減経費：9,120,000(円/年) - 5,280,000(円/年)

$$= 3,840,000(\text{円/年})$$

定置網洗浄作業の様子



網洗い機の船上への設置



②体験漁業

(1)体験漁業動員数

体験漁業は、平成13年6月から実施しており、実績として平成13年には353人・1,590,250円、平成14年には579人・2,699,875円、平成15年は2月までで205人・953,000円となっている。平成15年は、2月時点で受入200人を突破しており、平成14年の実績を越えるのはほぼ間違いない。なお、平成13年11月と平成14年11月には、米同時多発テロの影響で修学旅行による体験漁業のキャンセルが相次いだ。しかしながら、毎年体験漁業実績は増加してきており、より一層の経営改善が図られるであろう。体験漁業では、安全のため乗客への救命胴衣の着用、釣り用イカダへの手すりの設置等の安全対策や万一に備えて乗客に対して簡易保険を掛けて安全対策を行っている。保険については、現在共水連沖縄を通した短期レクリエーション保険を使用しているが、体験漁業の増加に伴い、漁船保険を通した長期保険に切り替え、保証の充実と経費の節減を図る。

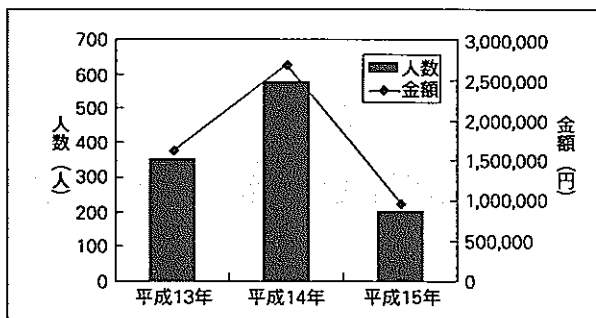
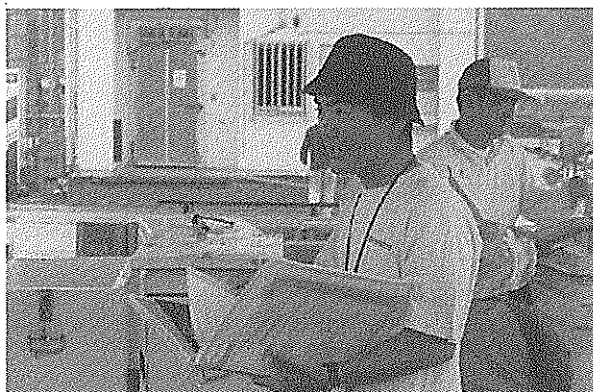


表2. 体験漁業動員数及び金額

(2)体験漁業実施状況

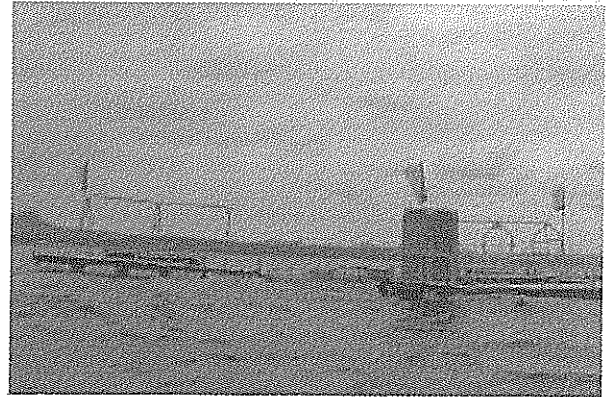
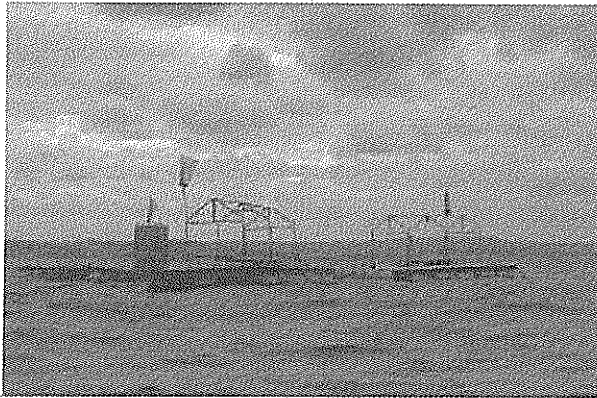
現在、体験漁業としては宜野座での定置網体験学習、石川での船釣り・沖合定置網付近での筏釣りを行っており、荒天で出港できない時は漁港内や防波堤での釣りに変更して天候に左右されない体験漁協を実施している。平成13年当初は、修学旅行による体験学習が主であったが、広報活動の成果により県内からの小グループの参加も見られるようになった。体験漁業の後には、宜野座においては青年部直売店、石川では婦人部直売店による昼食もセットで提供している。

宜野座の体験漁業（定置網）の様子





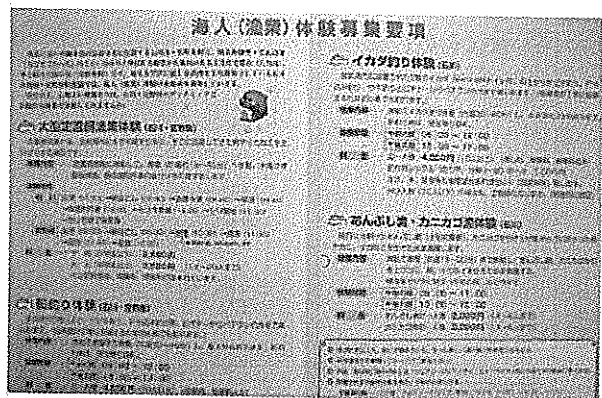
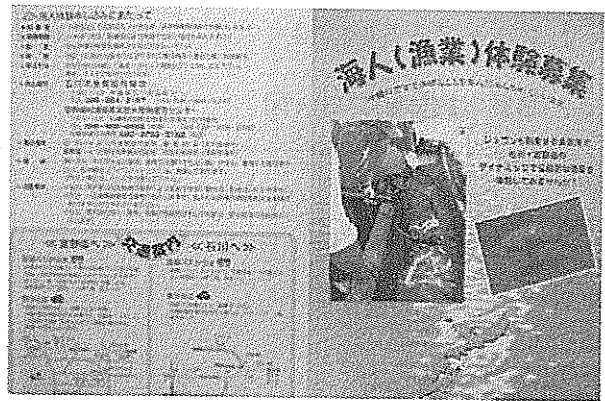
石川の定置網付近に設置されている釣り堀筏



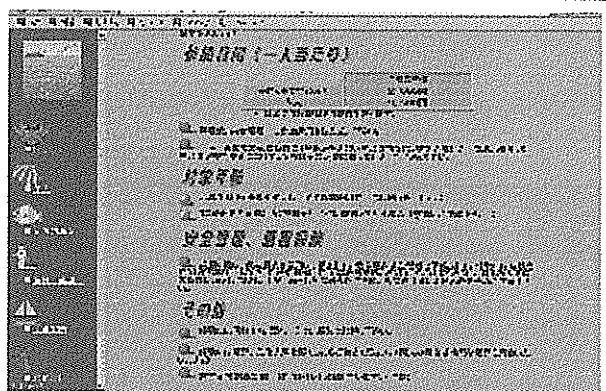
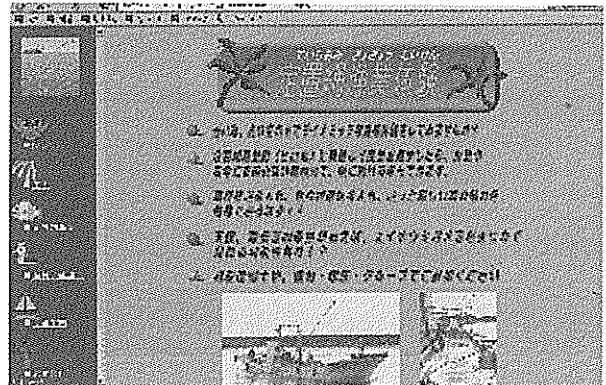
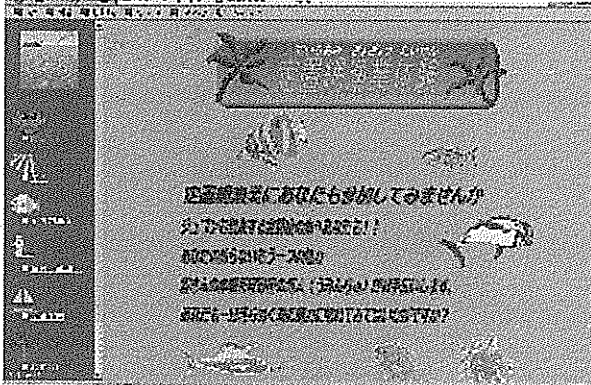
(3)体験漁業宣伝活動

今年度はパンフレット（別添）を作成し、県内ホテル等へ配布して広報宣伝を図った。また、宜野座村商工会ホームページ上で体験漁業の紹介及び参加者募集を呼びかけている。当初、体験漁業のターゲットを県内に絞るか、県外から来る観光客にまで広げるのか検討した。宜野座の水揚げが週3回（月・水・金）、石川の水揚げが日曜日以外毎日であるので、県内から集客すると土日に集中してしまうので、平日でも対応できる観光客を中心に集客を図ることにした。また、インターネットを利用した広報により少しずつ県内にも浸透してきているようである。

体験漁業宣伝用パンフレット



宜野座村商工会ホームページからの体験漁業紹介



(4)協業体としての経営方針

現在、宜野座島袋定置網グループは大型定置網1基、石川伊波定置網グループは大型定置網1基、石川泉小型定置網グループは小型定置網1基を所有している。これらはそれぞれグループあるいは個人の資本で漁具を設置

して経営を行っているので、それぞれの漁業収入については、個別で経営することとする。体験漁業については、石川地先に次年度設置する予定の定置網1基、釣り堀筏、それぞれで所有している船舶を使用して協業体として体験漁業に取り組んでいくものとする。

4. 事業実施体制フロー図

