

府内の漁業者が水産庁長官賞を受賞 ～第29回全国青年・女性漁業者交流大会の受賞者決定について～

全国の青年・女性漁業者が日ごろの研究・実践活動の成果を発表する「第29回全国青年・女性漁業者交流大会」が3月6日（水）に東京都内で開催され、京都府代表として参加された高田亮氏（京都府漁協舞鶴支所所属）が、水産庁長官賞を受賞されましたのでお知らせします。

- 1 受賞者 京都府漁業協同組合舞鶴支所 ^{たかだ}高田 ^{りょう}亮（舞鶴市）
- 2 賞名 水産庁長官賞
- 3 発表内容

Iターンから漁業経営確立への取り組み-漁業の海に飛び込んだ10年の歩み-

- ・発表者である高田亮氏は、平成23年の25歳の時に、漁業を生業とするため一念発起し、京都府宇治市からIターンで祖父の地元である舞鶴市吉田地区に移住。
- ・祖父のマガキ養殖を手伝いながら、30歳の時に京都府漁協の正組合員となったのち、事業を拡大して、新たにイワガキ養殖に取り組み、令和2年にはブランド品である「丹後の海育成岩がき」として出荷できるようになった。
- ・一定の収入を確保できる大型定置網経営体に就業しつつ、かご、たこつぼ、刺網、ナマコ桁網等の漁業の技術を習得し、年間を通した所得を確保し、さらなる経営の安定化に努めている。
- ・また、地元のカキの美味しさを多くの人に味わって欲しいという思いから、令和4年に隣接する青井地区の若手カキ養殖漁業者と「青井育成会」を結成し、会長として主体的に活動。「青井育成会」で生産されたカキは、舞鶴市のふるさと納税の返礼品として採用され、人気を博している。
- ・さらに、冬にはマガキを販売する「土曜市」、夏にはイワガキの販売やその場で自ら焼いて食べてもらえる週末市の開設、その他イワガキを家庭で味わってもらえる「岩がき丼」の素の開発等、取り組みは多岐にわたる。

[参考] 第29回全国青年・女性漁業者交流大会

日時 令和6年3月6日（水）13:00～17:00

場所 ホテルグランドアーク半蔵門（東京都千代田区隼町）

主催 全国漁業協同組合連合会（後援：農林水産省ほか）

目的 全国の青年・女性漁業者が日ごろの研究・実践活動の成果を発表するとともに、参加者間の交流により知識や情報を共有する

内容 活動内容によって5部門に分かれて取組事例の発表（発表課題総数29）が行われ、高田亮氏は、第4分科会「地域活性化部門」で発表（発表課題数6）

※水産庁長官賞は農林水産大臣賞に次ぐ2番目の賞、各部門毎に1点（長官賞のみ2点）授与されるもの。直近では、令和3年度に丹後曳縄会が受賞。



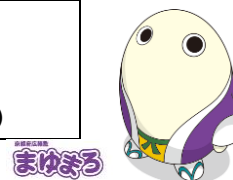
交流大会で発表する高田氏

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課

課長補佐 ^{いのうえ}井上

TEL 0772-25-3030



I ターンから漁業経営確立への取り組み —漁業の海に飛び込んだ10年の歩み—

1 活動取組の動機

- ・25歳で祖父の地元にIターンしたのち、カキ養殖を主としながら漁業経営確立のために様々な漁業に取り組むこととした。

2 実践活動の状況

(1) マガキ養殖の技術習得

- ・基本的な作業については祖父から指導を受けたが、詳細な作業については地元や近隣地区の漁業者の指導を受け技術を習得。

(2) イワガキ養殖の技術確立

- ・安定的な収益が見込める養殖として新たに開始し、4年間でブランド品である「丹後の海育成岩がき」が生産できる出荷サイクルを確立。

(3) 大型定置網への就業

- ・一定の収入を確保するために、市内の大型定置網経営体に就業。

(4) その他の漁業への挑戦

- ・牡蠣養殖、大型定置網に加えて、カゴ漁業、タコつぼ、刺網漁業、ナマコ桁網漁業の技術を習得。

(5) 年間の操業スケジュール

- ・年間を通じて、対象種に応じた操業スケジュールを確立。

(6) グループでの養殖牡蠣PRの取組

- ・隣接地区の牡蠣養殖漁業者と「青井育成会」を結成し、会長として主体的に各種取組を実施。

3 活動成果等

- ・マガキについては、祖父の代には1台であった養殖筏を2台に増やし、1月から3月末まで主にロコミで個人販売を実施。
- ・「丹後の海育成岩がき」については、現在は6台の筏を保有しており、令和2年の初出荷には約300kgであったものを、その後1,200~1,400kgを安定して出荷。
- ・大型定置網については、就業3年目で一定の収入を確保。
- ・その他の漁業については、出荷量が令和元年の100kgから令和3年から4年にかけて約1,000kgから1,200kgまで増加。
- ・カキ養殖にその他の漁業を組み合わせることで年間を通じて操業を実施。
- ・青井育成会の取組として、①市のふるさと納税への返礼品として養殖マガキの取り扱いが開始②地区の施設で土曜日としてマガキを販売③週末市としてイワガキを販売④イワガキを主体とした食事処を開店⑤加工品「岩がき井」の素を地元企業と協同で開発。
 - ・経営の安定化のため、年間を通じて様々な漁業を実施しているが、経営の根幹であるカキ養殖に注力するとともに、青井育成会の取組については、各取組がより良いものとなるように改善をはかり、地元の美味しいカキの知名度向上に努めたい。