

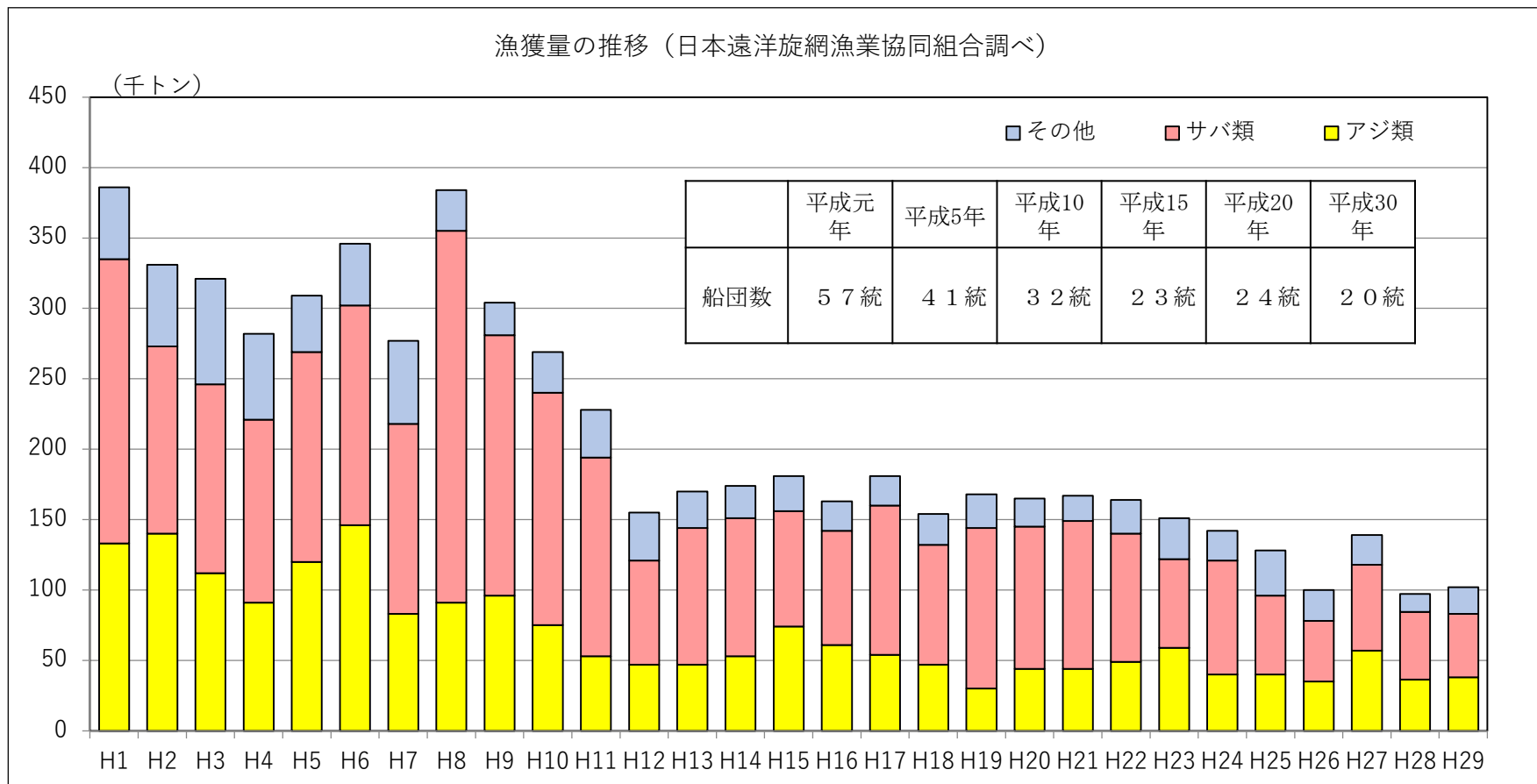
長崎県松浦地区における  
バリューチェーン全体の生産性向上の取組

平成31年3月18日

日本遠洋旋網漁業協同組合

# 九州北西地区における大中型まき網漁業の概要

1. 生産規模：東シナ海、九州周辺海域において操業し、アジ類、サバ類を主な対象魚種とする  
 直近5ヵ年（平成25年～平成29年）の九州地区内への平均水揚げは年間11.3万トン・165.6億円



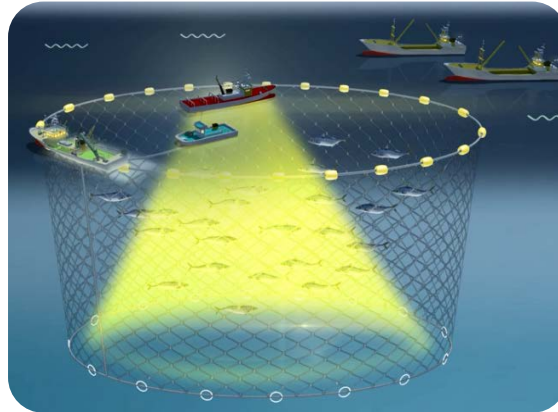
地域への水産物の安定供給のため、収益性の高い操業への転換を図り、生産規模を維持することが重要

## 2. 操業工程：漁場範囲が広く、集魚操業を行うため、複数の漁船を用いて船団操業を行う

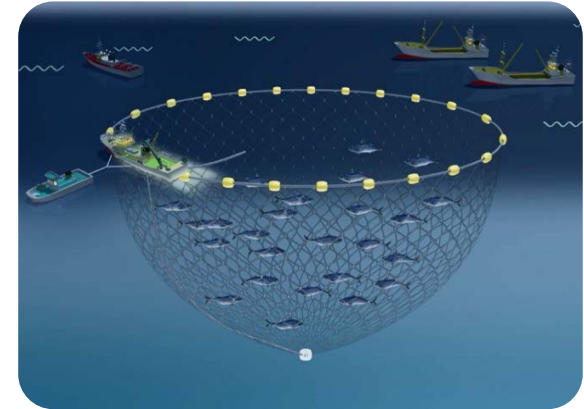
①魚群を探す（灯船・探索船）



②集魚～魚群包囲（灯船⇒網船）



③網を絞る（網船）



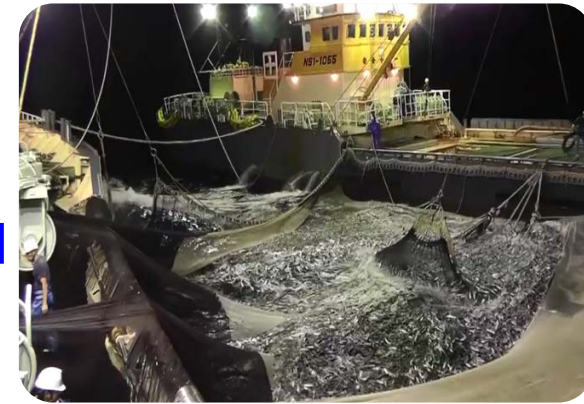
⑥水揚げ販売（運搬船⇒魚市場）



⑤漁獲物輸送（運搬船）

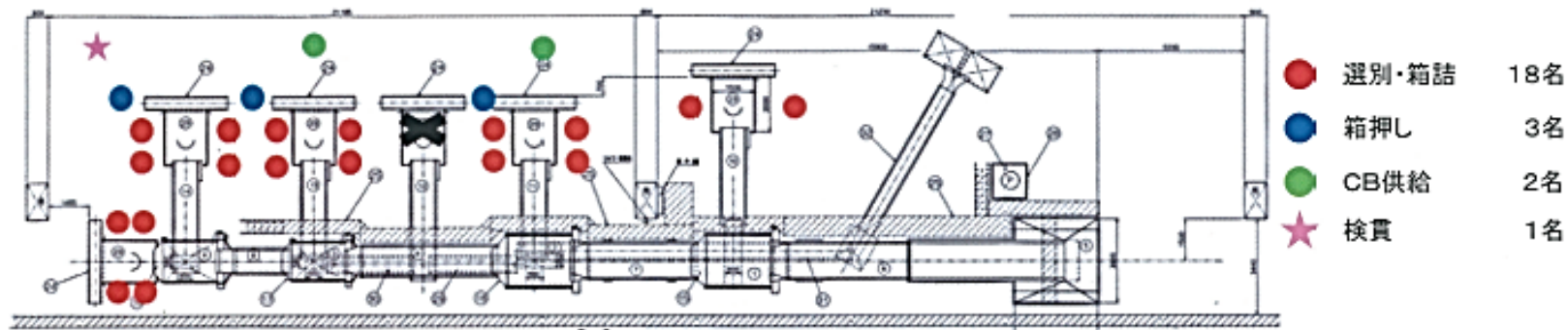


④漁獲物積載（網船⇒運搬船）



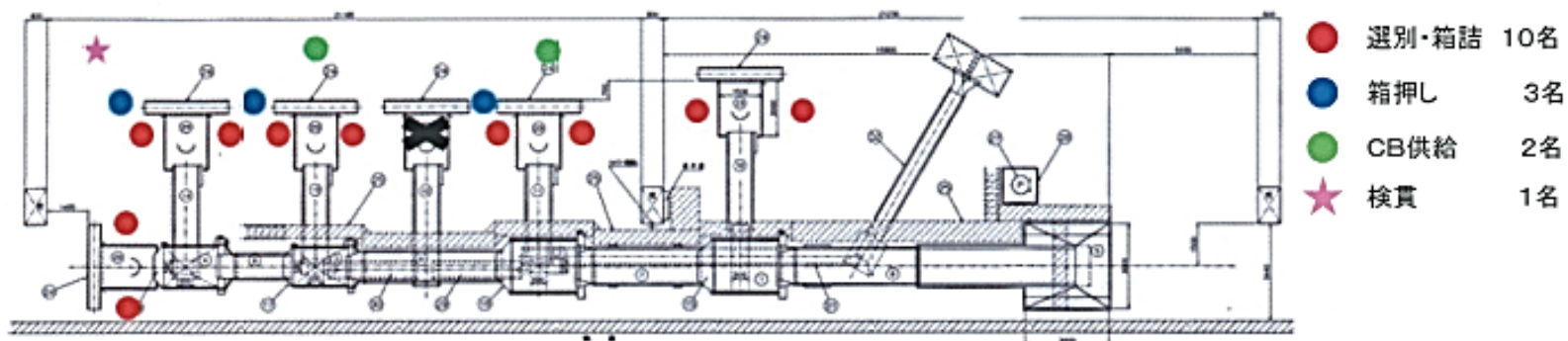
操業に用いる漁船の隻数が多いため、他の漁業に増して生産基盤である漁船の生産性向上と計画的な更新が重要

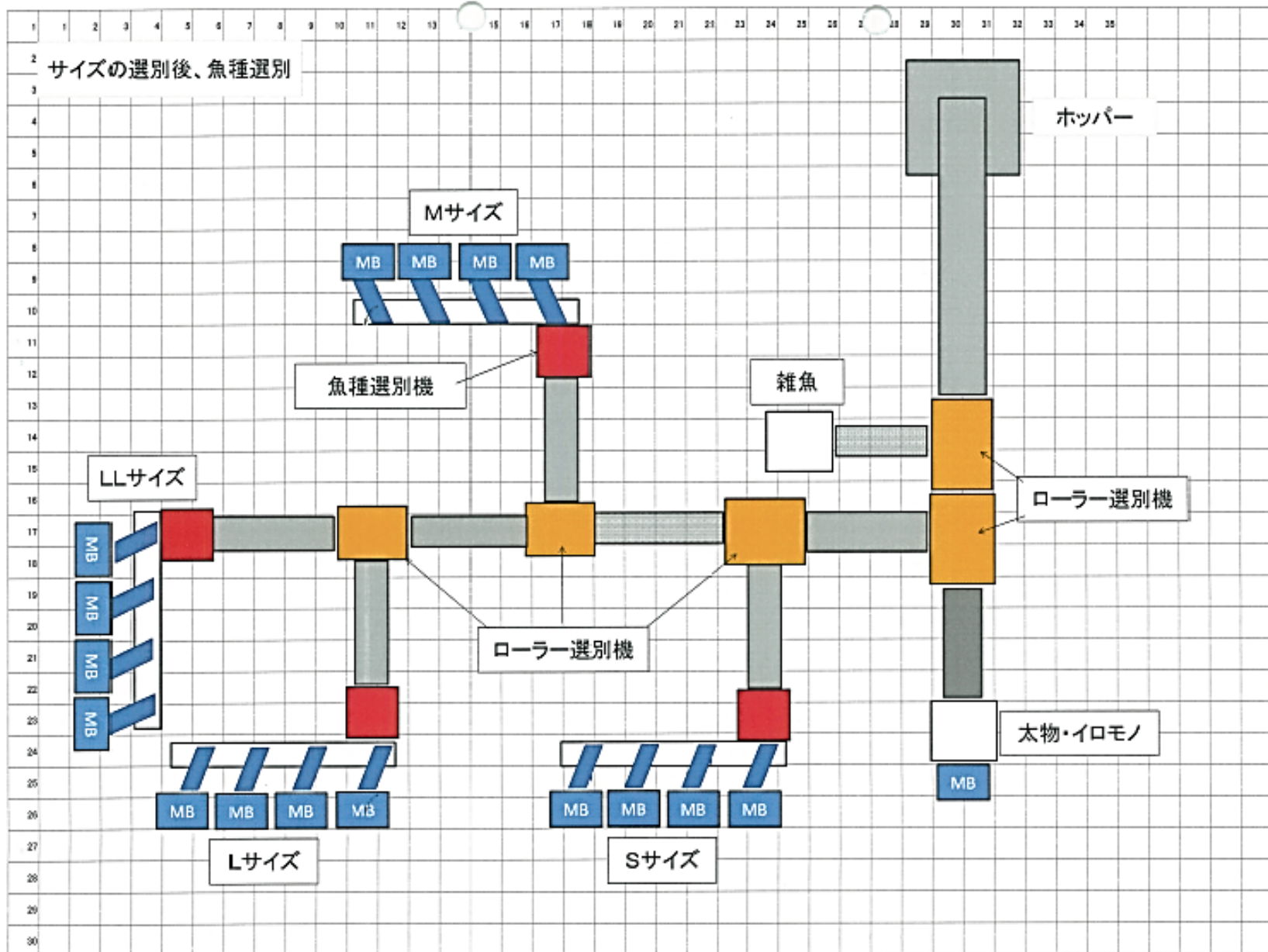
## 松浦魚市場 魚体選別ラインにおける人員配置図 (理想的な人員配置: 24~25名/ライン)



選別・箱詰を行う作業員は、他にコンベア載せ・摺り切り揃えなどの作業も付加される。

## 松浦魚市場 魚体選別ラインにおける人員配置図 (現状の標準的な人員配置: 16~18名/ライン)





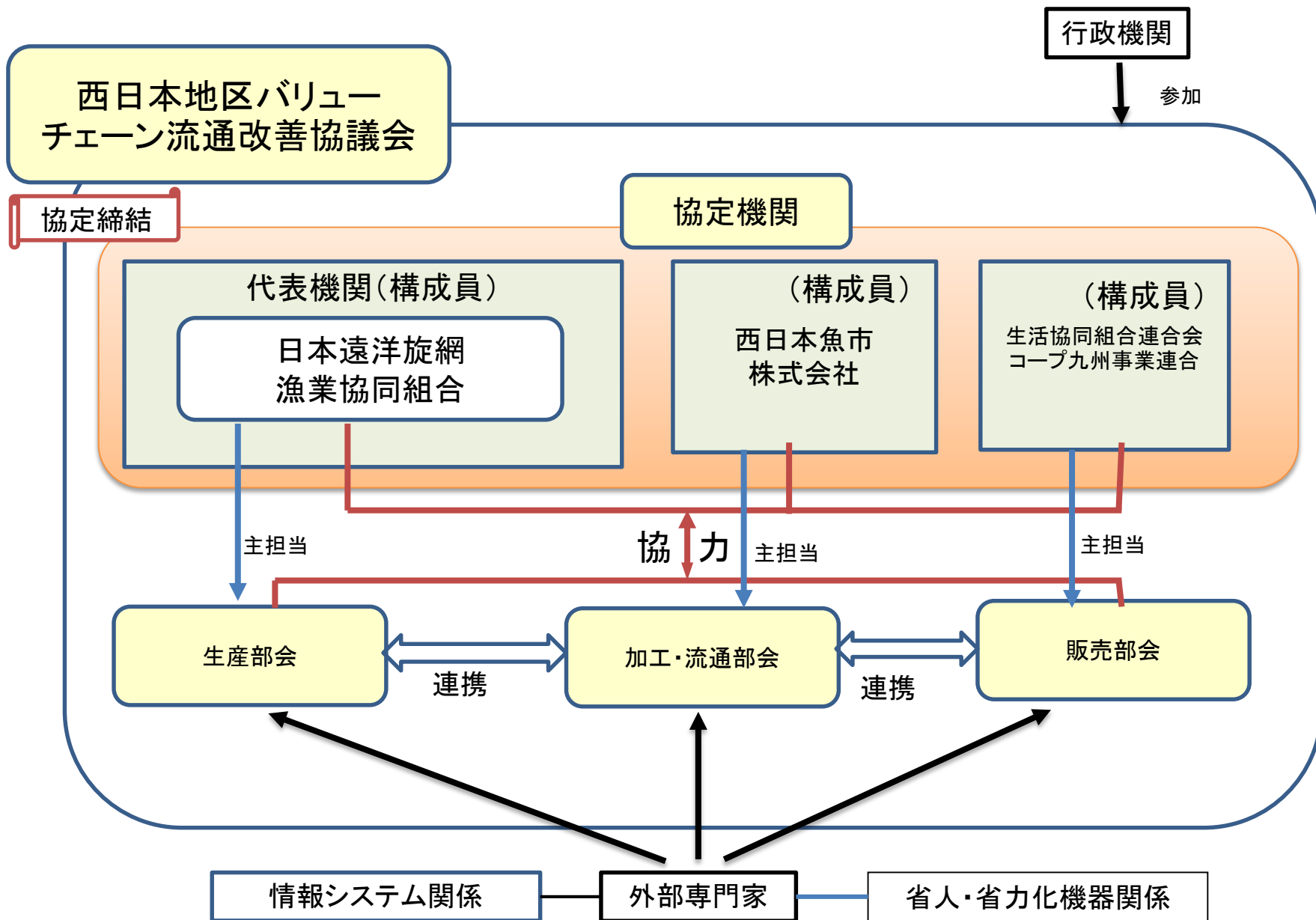
## 現状と課題

- ・大中小型まき網漁業によるアジ、サバ等の漁獲物の需要は国内、海外ともに増加傾向。
- ・漁獲物は複数の魚種・サイズの混獲状態で水揚、産地市場において魚種・サイズを多段階に選別して販売。
- ・選別販売により、鮮魚、加工原料等の多様な仕向け先に供給しているがプロダクトアウトの視点。
- ・近年は労働人口の減少等により産地市場の漁獲物処理能力が著しく低下。
- ・これにより、運搬船の待機時間の増加が発生、操業効率が低下し資源の有効利用が困難な状況。
- ・資源の有効利用のためには、以下の課題に的確に対応することが必要。
  - 運搬船における鮮度管理の高度化、産地市場における選別処理能力の向上。
  - 漁獲から販売に至る間の関係者による漁獲情報、鮮度管理情報の共有による販売戦略の構築。

## 対策

- ・当該海域における大中小型まき網漁業の水揚げの約4割を担う長崎県松浦水産基地において取組。
- ・生産から流通・加工、販売における関係者が連携して、西日本地区バリューチェーン流通改善協議会を設置。
- ・漁獲情報や品質管理情報の共有化、AI技術の活用も含めた選別作業の省人化・迅速化、漁獲から消費に至る過程での鮮度管理手法の改善検討、システム構築、改善実証への取組。
- ・マーケットインの視点に基づく販売戦略を策定、バリューチェーン全体の生産性向上を図る。

# 実施体制図



# 平成31年度バリューチェーン改善の取組概要

## 改善検討

## 改善システム構築

## 改善実証

### 生産段階

漁船内における鮮度管理の**現状分析と課題抽出**

魚舱内温度の**経時的变化等に関する調査**

(次年度以降) 魚舱内温度管理システムの構築

(次年度以降) 複数隻によるシステムの実証

### 加工・流通段階

選別出荷作業時における鮮度管理及び作業合理化に関する**現状分析と課題抽出**

鮮度管理の高度化、作業効率の向上に向けた**選別ラインの合理化調査 (AIの活用も視野に入れた調査)**

**漁獲物処理高度化システムの設計・構築**

**既存システムの一部変更による漁獲物処理高度化システムの実証**

### 販売段階

出荷から小売段階における鮮度管理の**現状分析と課題抽出**

**消費者ニーズの調査・分析と生産段階、加工・流通段階への情報提供**

(次年度以降) 新製品の開発及び販売実証 (新製品の商品化)

### 共通事項

漁獲情報、品質管理情報等の有効活用に関する**検討**

(次年度以降) 情報共有システムの構築

(次年度以降) 情報共有システムの実証

情報共有

情報共有