

第三期いわき市水産業振興プラン

(令和4年度～令和7年度)

～魚食文化を守り、受け継ぎ、次世代につながる水産業を目指す～

令和4年2月

いわき市

は じ め に



本市は、太平洋に面し、南北 60 キロメートルにも及ぶ海岸線を眼前に、北部の久之浜漁港から南部の勿来漁港まで 8 つの港を有し、沖合には親潮と黒潮が交わる「潮目の海」と呼ばれる豊かな漁場に恵まれております。

また、漁業の隆盛は、数多くの水産加工業の発展へと繋がりを見せ、市内を流れる大小の河川流域では内水面漁業が営まれるなど、水産業は、本市の重要な基幹産業として大きな役割を果たすとともに、地域特有の魚食文化も育んできました。

しかしながら、本市水産業は、平成 23 年 3 月に発生した東日本大震災により、多くの水産業施設などが被害を受け、さらには、東京電力福島第一原子力発電所事故により、今なお多大な影響を受けています。

沿岸漁業においては、操業の自粛が長く続いておりましたが、震災から 10 年余りが経過した令和 3 年 3 月によりやうく試験操業が終了し、同年 4 月からは水揚量の増大を目指して本格操業への移行期間に入ったところです。

また、沖合漁業においては、いち早く再開はしたものの、風評の影響等により、一大消費地である首都圏への流通量が大きく減少したほか、海水温の上昇など、海洋環境の変化や水産資源の減少に伴い、主力魚種であるカツオやサンマの漁獲量に大きな変動が生じております。

本市水産業は、現在、これらの様々な課題に直面しており、加えて、新型コロナウイルス感染症による急激な社会経済情勢の変化も相まって、大変厳しい状況となっております。

こうした状況を踏まえ、このたび策定いたしました「第三期いわき市水産業振興プラン」は、「魚食文化を守り、受け継ぎ、次世代につながる水産業を目指す」を基本理念に掲げ、その実現に向け、「東日本大震災及び原子力災害からの復興」、「水産資源の持続的利用と水産物の安定供給」、「本市漁業の特徴を活かした販売戦略の展開」、「魚食文化の継承と消費拡大」の 4 つを重点戦略として、推進すべき施策を取りまとめたものであります。

今後は、この計画を基に、生産者、加工・流通事業者や消費者の多様な声に耳を傾けながら、関係者の皆様と市が一体となって、風評払拭や魚食の推進、担い手育成など、各種施策の積極的な推進を図り、本市水産業の復興及び振興に努めて参ります。

結びに、計画の策定にあたり、御尽力いただきました「いわき市水産業振興協議会」の皆様をはじめ、貴重な御意見をいただきました関係各位に対しまして、心より御礼申し上げます。

令和 4 年 2 月

いわき市長 内田 広之

目 次

第1章 計画の基本的な考え方

- 1 計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 3 計画の期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 4 計画の推進体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

第2章 前計画の総括

- 1 主な取組み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 2 総括・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第3章 現状と課題

- 1 港湾・漁港・水産物産地市場・・・・・・・・・・・・・・ 5
- 2 東日本大震災及び原発事故による影響・・・・・・・・・・ 6
- 3 多核種除去設備等処理水（ALPS処理水）の処分方針決定・・・・・・・・・・ 9
- 4 海面漁業・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- 5 水産加工業・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- 6 消費市場・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
- 7 内水面漁業・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
- 8 水産物消費・魚食普及・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
- 9 新型コロナウイルス感染症の影響・・・・・・・・・・・・ 18

第4章 本市水産業の目指す姿

- 1 基本理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
- 2 施策の構成・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

第5章 施策の展開

- 1 施策体系・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
- 2 施策の展開
 - ① 復興部門・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
 - ② 漁業部門・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
 - ③ 水産物流通部門・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
 - ④ 魚食普及部門・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
- 3 数値目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31

参考資料

- 資料1 用語解説・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 32
- 資料2 プラン策定の経過・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34
- 資料3 いわき市水産業振興協議会委員名簿・・・・・・・・・・ 35
- 資料4 いわき市魚食の推進に関する条例・・・・・・・・・・・・ 36

第1章 計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

本計画は、今後の本市水産業の復興及び振興のため、前計画に掲げた施策を総括し、課題の整理や新規施策の検討、さらに令和2年2月制定の「いわき市魚食*の推進に関する条例（以下、魚食条例という）」の趣旨を踏まえ、生産・流通・消費に関わる関係者で構成する「いわき市水産業振興協議会」の意見等を取り入れて、本市水産業の目指すべき姿とその実現方法を定めるものです。

2 計画の位置付け

本計画は、本市水産業の振興に向けた基本理念の実現を目指し、本市の施策を計画的に実施していく際の基本的な指針とします。

3 計画の期間

令和4年度から令和7年度までの4年間とします。

4 計画の推進体制

(1) 推進体制

本市水産業が直面する課題の解決に向け、生産・流通・消費に関わる関係者が相互に連携して取り組むとともに、本プランの見直しと進行管理を行うため、令和元年5月に「いわき市水産業振興協議会」を設置しました。

引き続き、水産業関係者やそれ以外の業種などとも連携しながら本計画を推進します。

(2) 関係機関との連携

国及び福島県等の水産業振興に関する計画と整合性を図りながら、本計画を推進します。

右上に*のある語句は参考資料に用語解説があります。

第2章 前計画の総括

前計画では「震災や原子力災害を乗り越え、次世代につながる水産業を目指す」を基本目標に掲げ、7つの施策体系のもと各種事業を展開しました。

1 主な取組み

【体系1 復興部門】

- ・漁業基盤の整備として、小名浜魚市場について、冷凍荷捌き施設を併設した新たな魚市場を再整備しました。
- ・原子力災害対策として、水揚げされた魚介類の放射性物質に係る検査体制の充実を図りました。
- ・風評の払拭として、魚介類の検査結果など安全性の情報発信に加え、水産関係者と連携し、平成27年10月に地域ブランド「常磐もの」を立ち上げ、市内外で開催される物産展や商談会、イベント等への出展を通じ、品質やおいしさ等の魅力を市内外にPRしました。
- ・平成29年10月に「いわき常磐もの」ホームページを立ち上げ、「常磐もの」や「常磐もの」に関するイベント等の情報を発信しました。
- ・販路の回復に向け、首都圏の中央卸売市場や業界団体、大手量販店に対し、市場への流通拡大を図る福島県漁業協同組合連合会の取組みを支援しました。
- ・ふくしま産業復興投資促進特区の活用により、漁港を核とした水産関連産業の集積及び雇用機会の確保・創出を図りました。

【体系2 海中部門】

- ・水産資源の維持・増殖のため、サケ稚魚の放流活動を支援しました。
- ・沿岸海域における漁場の環境整備として、藻場*の回復・育成等の取組みを支援しました。
- ・陸上養殖の事例調査を行い、導入の可能性について検討しました。

【体系3 海上部門】

- ・漁業制度資金への利子補給や漁業系統金融機関への出資を行いました。
- ・安全操業に向け、いわき市漁業協同組合（以下「市漁協」という）による救援体制の強化に向けた取組みを支援しました。
- ・青壮年部における他県の漁業協同組合等の取組み内容の調査や女性部によるイベントにおける活動など、組合下部組織の活性化を支援しました。
- ・子どもたちの水産業に対する関心を高め、将来的な水産業後継者を育成するため、副読本の配布や海のおしごと合宿等を実施しました。

【体系4 港・市場部門】

- ・産地市場の機能強化、市外籍船による水揚げ促進のため、各魚市場の卸売人へ支

払う手数料の一部を助成しました。

【体系5 水産物消費部門】

- ・公民館市民講座において、本市産水産物を活用した魚食普及の取組みを実施しました。
- ・お魚マイスターを活用した市民学習会に加え、若い世代を対象に、幼児向けおさかな教室、小中学生向け体験学習、高校生を対象とした魚の捌き方教室、市内大学生と連携した学食メニューの開発を実施し、魚食普及を図りました。
- ・学校給食において、本市産水産物を提供し、常磐ものへの理解促進と魚食普及を図りました。
- ・大物産展に水産加工業者が出店するなど、観光との連携を図りました。
- ・市内外のイベントや量販店において、市の魚のイメージキャラクター「メピカリ」や「常磐もの」ロゴマークの利用を促進し、PRを図りました。

【体系6 水産加工部門】

- ・旧小名浜魚市場跡地での水産加工施設の整備について、県や水産関係団体と意見交換を行い、その実現に向け、国へ要望を行いました。
- ・水産加工品等について、市内外のイベントや商談会への出展支援、さらには常磐ものガイドブックや常磐ものホームページ等の情報発信を通して販路拡大に取り組みました。

【体系7 内水面部門】

- ・漁協によるアユやヤマメ等の種苗放流*活動を支援しました。
- ・地域の子どもたちに稚魚放流体験を通して環境学習を行いました。

【その他の取組み】

- ・令和元年5月に設置した「いわき市水産業振興協議会」において、本市漁業の特徴を活かした販売戦略や魚食普及など、本市水産業が取り組むべき施策の方向性や本市水産業振興プランの見直しを協議しました。
- ・令和2年2月に、いわき市議会の議員提案により「いわき市魚食の推進に関する条例」が制定され、毎月7日は「魚食の日」と定められたことに伴い、毎月7日（魚食の日）に魚食の推進に関する取組みとして、事業者等と協力して、「魚食の日」の周知啓発を行いました。

2 総括

本市ではこれまで、震災により大きな被害を受けた小名浜魚市場について、冷凍荷捌き施設を併設した新たな魚市場を整備するとともに、回船誘致や水揚げ手数料の一部助成により、本市への水産物の水揚げ、流通機能の回復に取り組みました。

また、風評の払拭に向け、水揚げされた魚介類の放射性物質に係る検査体制を充実するとともに、地域ブランド「常磐もの」をキーワードに、その品質やおいしさの魅力等を市内外にPRし、本市産水産物の安全性の発信や「常磐もの」の認知度向上、さらには消費拡大にも努めてきたところですが、令和2年の沖合漁業*の水揚量は震災前の平成22年の53%程度であり、沿岸漁業*の水揚量は震災前の19%にとどまっているなど厳しい状況が続いています。

しかしながら、令和3年3月で試験操業が終了し、4月から本格操業へ向けた通常操業へ移行するなど、本市漁業の復興に明るい兆しも見えたところです。

このような状況を踏まえ、引き続き、本市産水産物の安全性の発信や「常磐もの」の認知度向上に努めるとともに、水産資源の持続的利用等を図りながら、水揚げの促進に取り組むほか、水産業後継者の確保・育成、魚食の推進等の課題に関係団体等と連携しながら取り組み、本市がこれまで培ってきた魚食文化の振興と水産業の発展を図る必要があります。



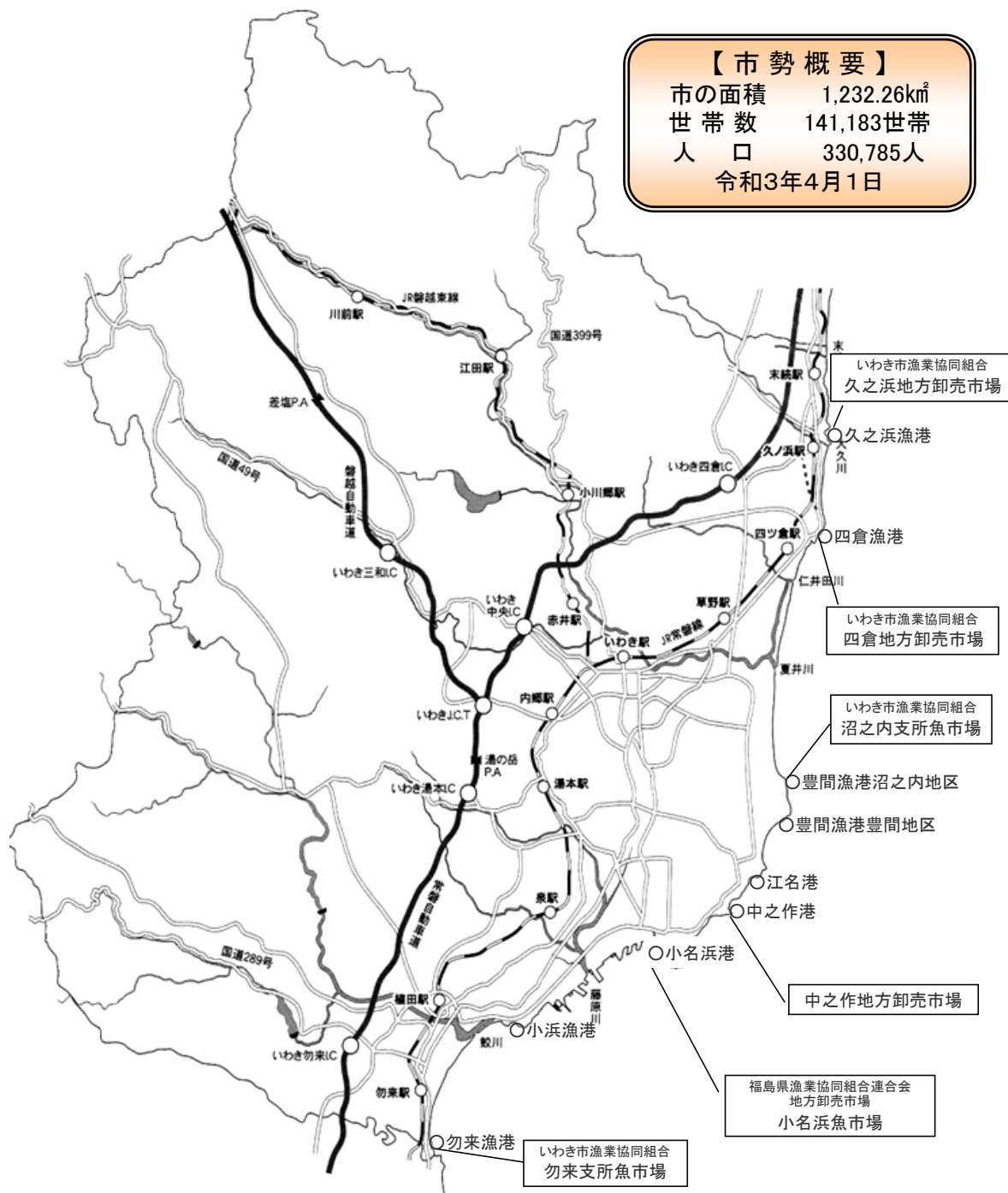
小名浜魚市場

第3章 現状と課題

1 港湾・漁港・水産物産地市場

いわき市は東に太平洋を望み、全長 60 km以上に及ぶ海岸線には、「久之浜」「四倉」「豊間」「江名」「中之作」「小名浜」「小浜」「勿来」の 8 つの港、6 つの水産物産地市場を有し、沖合には、親潮と黒潮が交わる「潮目の海」と呼ばれる豊かな漁場を有しています。

①港湾・漁港・水産物産地市場位置図



②港湾・漁港

区分	名称	種別	備考
港湾	久之浜港	避難港	
	江名港	地方港湾	
	中之作港		
	小名浜港	重要港湾	
漁港	久之浜漁港	第2種漁港	
	四倉漁港		
	豊間漁港		豊間及び沼之内並びに薄磯地区で構成
	小浜漁港	第1種漁港	
	勿来漁港	第2種漁港	

③水産物産地市場

名 称	開設者／卸売業者	卸売場 面積	買受人数 H22	買受人数 R1
福島県漁業協同組合連合会 地方卸売市場 小名浜魚市場	福島県漁業協同組合連合会 ／小名浜機船底曳網漁業協 同組合	4,571 m ²	47 名	38 名
いわき市漁業協同組合 久之浜地方卸売市場	いわき市漁業協同組合	691 m ²	54 名	36 名
いわき市漁業協同組合 四倉地方卸売市場		2,841 m ²	14 名	17 名
いわき市漁業協同組合 沼之内支所魚市場		437 m ²	45 名	33 名
いわき市漁業協同組合 勿来支所魚市場		292 m ²	36 名	21 名
中之作地方卸売市場	中之作漁業協同組合	1,767 m ²	13 名	17 名

※四倉は休止中

2 東日本大震災及び原発事故による影響

(1) 復興の状況（ハード面）

東日本大震災の影響により、本市の漁港や産地市場にも多大な被害が生じましたが、小名浜魚市場をはじめ、各地の水産関係施設の復旧整備が進められ、四倉以外の市場は再開するなど、施設の復旧は着実に進んでいます。

(2) 海水及び海底土の状況

福島県沿岸の海水・海底土の放射性セシウム濃度は、県のモニタリング（港湾・海面漁場）調査結果では、海水は全ての調査地点で不検出となっており、海底土は事故後、比較的短時間で大幅に減少した後、緩やかな減少傾向にあり、ほとん

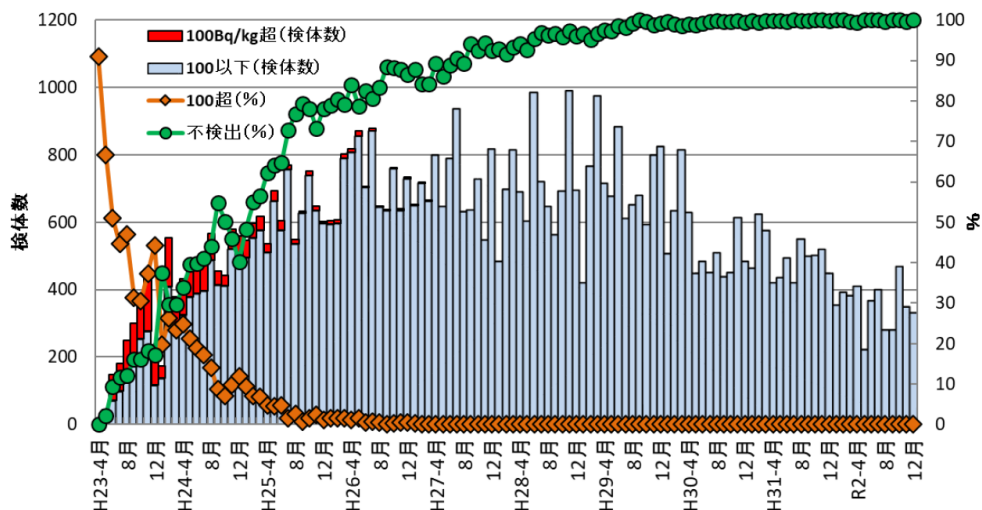
どの調査地点で 50Bq/Kg 未満となっています。

(3) モニタリング検査

県は、平成 23 年 4 月から緊急時環境放射線モニタリングを行っており、魚介類への放射性物質の影響を調査しています。

モニタリング検査で得られた魚介類の放射性セシウム濃度のデータは、出荷制限の指示・解除のための検討に用いられています。

令和 2 年 1 月から令和 2 年 12 月までの不検出の割合は 99.9%でした。



月別放射線モニタリング検査結果(海産魚介類)

資料：福島県水産海洋研究センター

(4) 沖合漁業

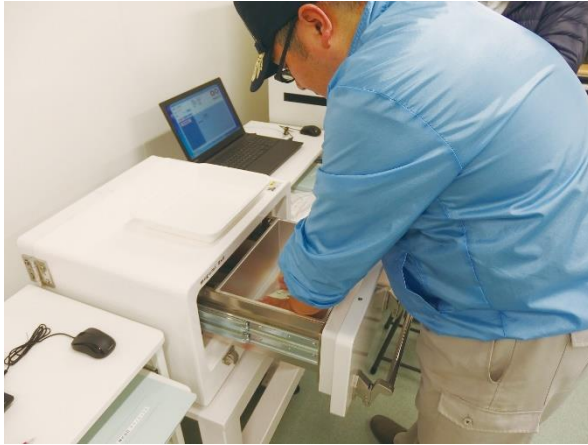
日本沿岸から比較的離れた漁場で操業するカツオのまき網漁やサンマの棒受け網漁等の沖合漁業は、原発事故の影響が少なかったことから、震災後も通常の操業が行われており、市内への水揚げは、平成 23 年 8 月から再開しています。

(5) 沿岸漁業

本市においては、平成 25 年 10 月 18 日からモニタリング検査により安全性が確認された魚種を対象に、小規模な操業と販売を試験的に行い、出荷先での評価を調査して漁業再開に向けた基礎データを得るため試験操業を行っていましたが、その目的を達成したことから、令和 3 年 4 月より本格操業へ向けた通常操業に移行しました。

また、市場等へ出荷される魚介類は、引き続き、漁協が水揚げ日ごとに自主検査（放射性物質のスクリーニング検査）を実施し安全性を確認しています。

なお、試験操業終了後も、国が定めた放射性セシウム濃度の基準 100Bq/kg よりも厳しい 50Bq/kg を自主基準とし、自主基準を超えたものは出荷を自粛することとしています。

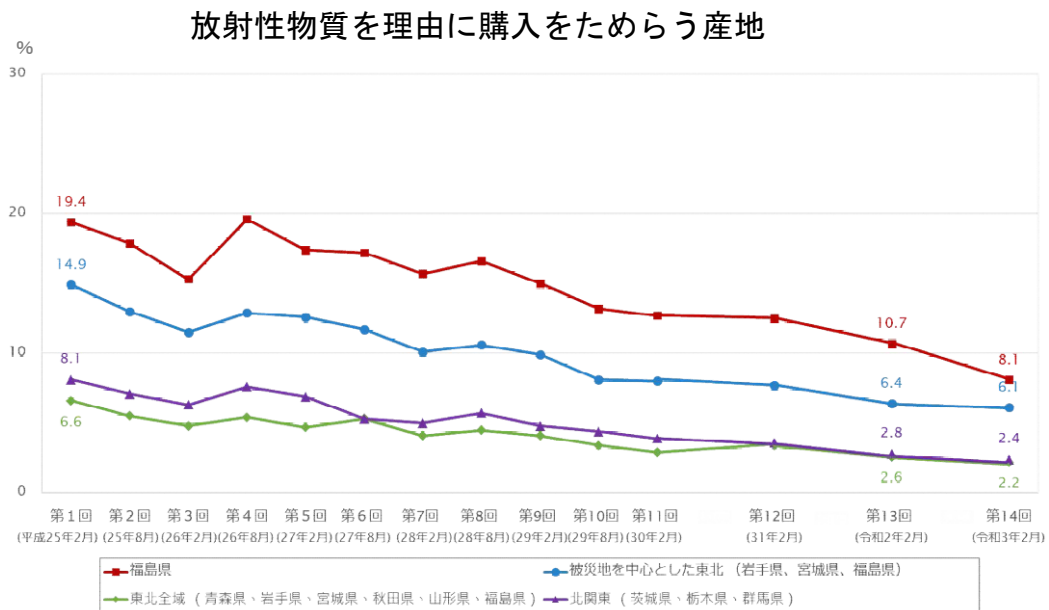


スクリーニング検査

(6) 風評

① 消費者意識アンケート（消費者庁）

消費者庁が首都圏等の消費者を対象に実施している「風評被害に関する消費者意識の実態調査」によりますと、平成25年2月（第1回）では19.4%の方が福島県産品の購入をためらうと回答していましたが、令和3年2月（第14回）では8.1%に減少しているように消費者の意識には変化がみられます。

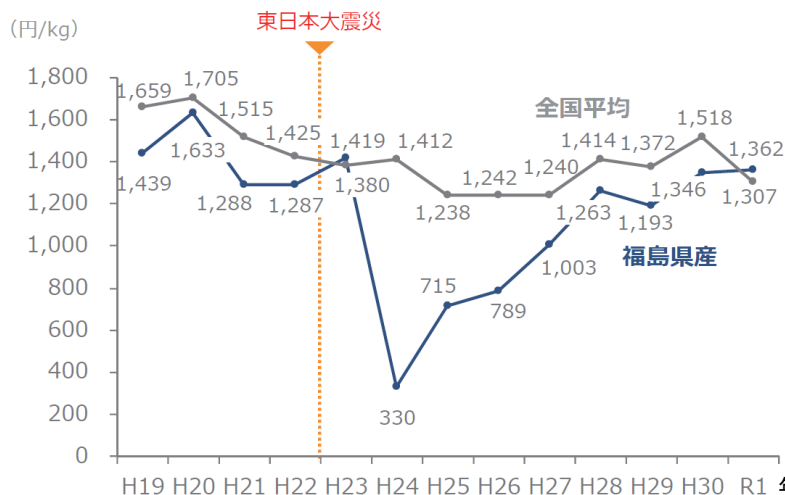


資料：消費者庁「風評被害に関する消費者意識の実態調査」

② 魚価の推移

農林水産省では、本市の沿岸漁業の主要魚種であるヒラメ等の流通実態について調査しており、ヒラメの単価は震災後、大きく下落しましたが、令和元年度は全国平均を上回るまで回復しています。

東京都中央卸売市場における平均単価の推移（ヒラメ）



資料：水産庁「福島県産農産物等流通実態調査」

※グラフ中の「福島県産」は福島県内の事業者が市場出荷した水産物に関する集計値を表し、他県で漁獲され、福島県内の事業者が出荷したものを含む

3 多核種除去設備等処理水（ALPS 処理水）の処分方針決定

国は令和3年4月13日に、2年後を目途にALPS処理水を海洋放出する方針を決定しましたが、関係者や国民の理解を得られたとは言えない状況の中、ALPS処理水を環境中へ放出すれば、さらなる風評が発生することは明らかであることから、国が責任をもって関係者や国民に対して丁寧に説明し、理解を得る必要があります。

【課題】

- ・ 原発事故による風評の払拭
- ・ 水産物の消費及び販路の拡大
- ・ ブランド力の強化

4 海面漁業

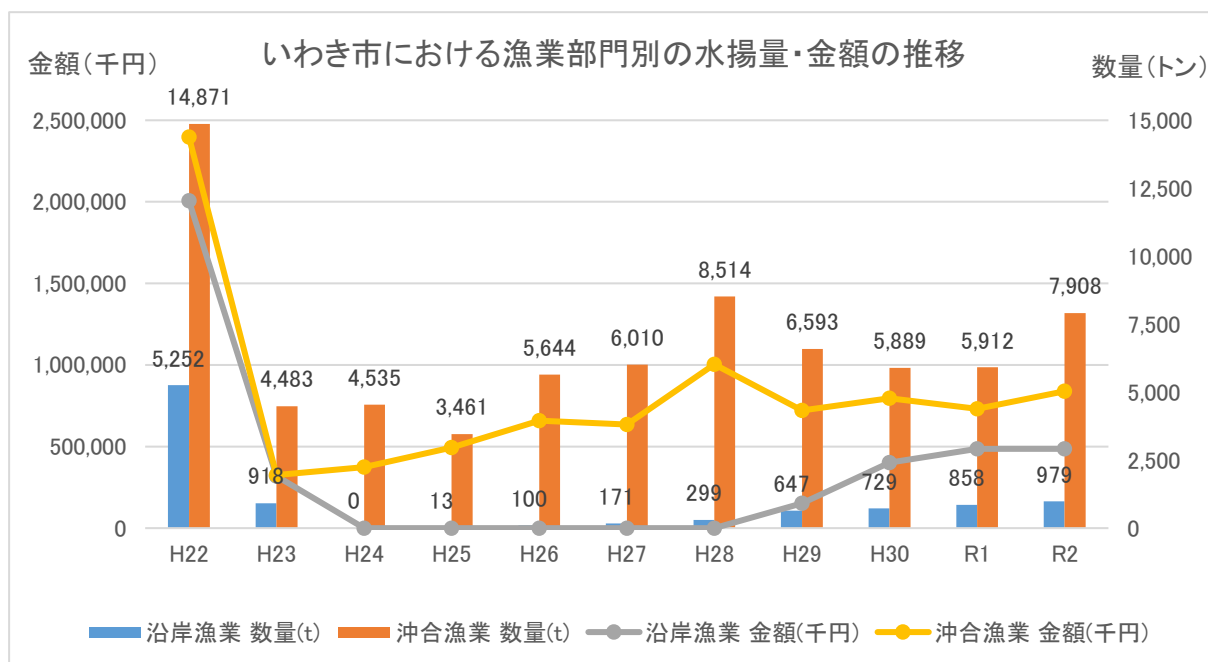
(1) 漁業生産量の推移

① いわき産水産物の水揚量・金額の推移

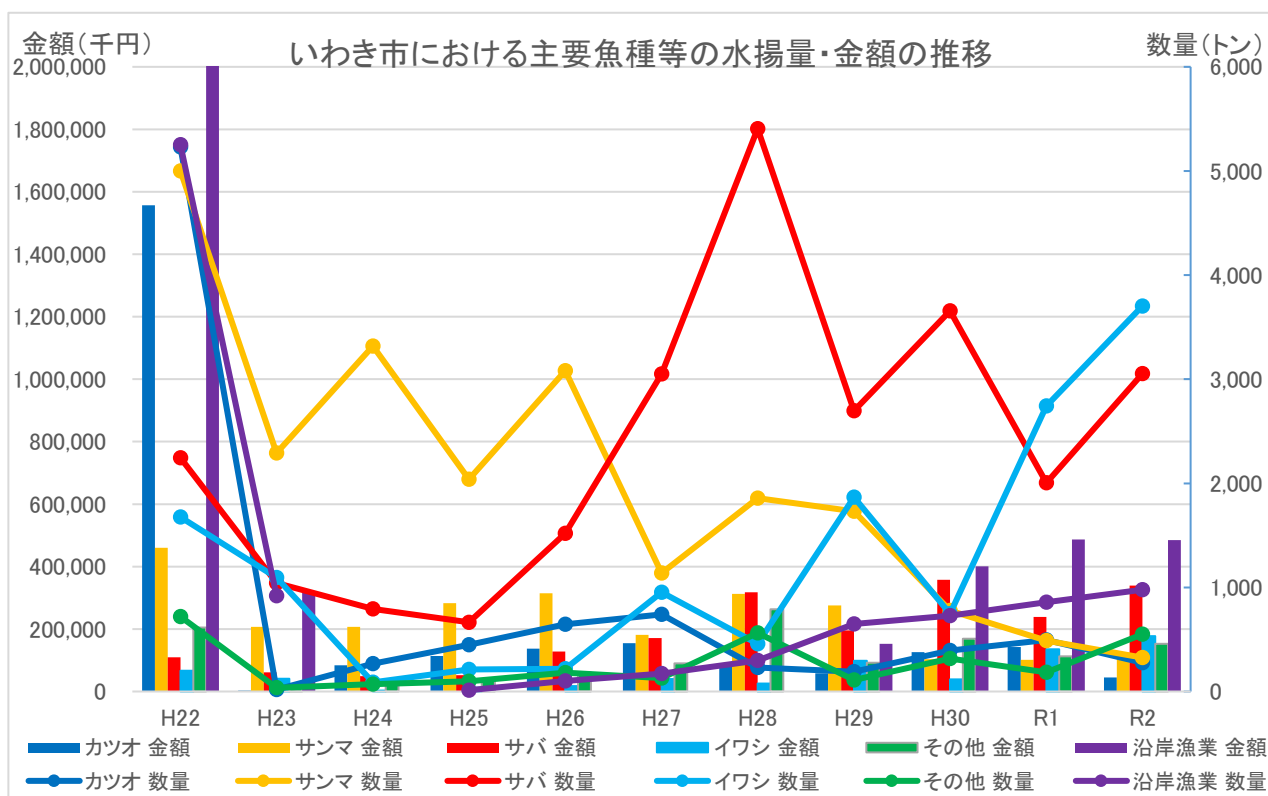
令和2年の漁獲は、数量8,886トン（平成22年の44.2%）、金額1,323,330千円（平成22年の30.1%）となっており、震災前と比較すると大幅に減少しています。

その内訳は、沿岸漁業は、回復傾向にあるものの979トン（平成22年の18.6%）にとどまっており、沖合漁業についても、海水温の上昇等により漁獲量が低迷しており、7,908トン（平成22年の53.2%）となっています。

また、魚種別でみると、平成22年の水揚金額1位であるカツオは、平成22年は1,556,866千円で本市の水揚金額の3割を占めていましたが、令和2年は44,595千円と激減しています。



資料：福島県「福島県海面漁業漁獲高統計」を基に作成



資料：福島県「福島県海面漁業漁獲高統計」を基に作成

H22水揚量上位魚種

順位	魚種	数量(t)	平均単価 (円/kg)	構成比(%)
1	カツオ ソウダガツオ類	5,230	298	26.0
2	サンマ	5,001	92	24.9
3	サバ類	2,245	49	11.2
4	イワシ類	1,675	39	8.3
5	タコ類	1,055	252	5.2
6	イカナゴ類 (メロウト・コウナゴ)	738	309	3.7
7	カレイ類	552	445	2.7
8	イワシ類シラス (マシラス、カタチシラス)	486	265	2.4
9	イカ類	439	269	2.2
10	タラ類 (マダラ・スサケウダラ)	408	149	2.0
参考	メヒカリ	121	889	0.6
市内総水揚量		20,123		100.0

H22水揚金額上位魚種

順位	魚種	金額(千円)	平均単価 (円/kg)	構成比(%)
1	カツオ ソウダガツオ類	1,556,866	298	35.4
2	サンマ	459,771	92	10.4
3	タコ類	265,761	252	6.0
4	貝類	254,028	748	5.8
5	カレイ類	245,699	445	5.6
6	イカナゴ類 (メロウト・コウナゴ)	228,406	309	5.2
7	マグロ類	148,797	521	3.4
8	イワシ類シラス (マシラス、カタチシラス)	128,938	265	2.9
9	ヒラメ	128,207	853	2.9
10	イカ類	117,896	269	2.7
参考	メヒカリ	107,137	889	2.4
市内総水揚金額		4,402,950		100.0

R2水揚量上位魚種

順位	魚種	数量(t)	平均単価 (円/kg)	構成比(%)
1	イワシ類	3,703	48	41.7
2	サバ類	3,054	111	34.4
3	マグロ類	541	278	6.1
4	サンマ	326	381	3.7
5	カツオ類	275	162	3.1
6	ヒラメ	196	838	2.2
7	カレイ類	192	324	2.2
8	マアナゴ	97	494	1.1
9	タコ類	72	369	0.8
10	キアコウ	52	202	0.6
参考	メヒカリ	28	681	0.3
市内総水揚量		8,886		100.0

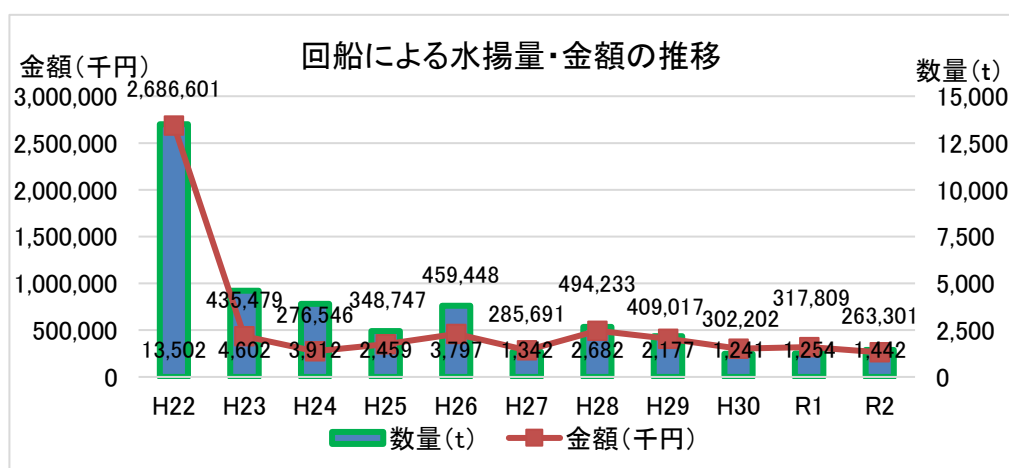
R2水揚金額上位魚種

順位	魚種	金額(千円)	平均単価 (円/kg)	構成比(%)
1	サバ類	339,592	111	25.7
2	ヒラメ	164,275	838	12.4
3	イワシ類	177,056	48	13.4
4	マグロ類	150,314	278	11.4
5	サンマ	124,205	381	9.4
6	カレイ類	62,205	324	4.7
7	マアナゴ	47,880	494	3.6
8	カツオ類	44,595	162	3.4
9	タコ類	26,540	369	2.0
10	イカ類	25,660	512	1.9
参考	メヒカリ	19,071	681	1.4
市内総水揚金額		1,323,330		100.0

資料：福島県「福島県海面漁業漁獲高統計」を基に作成

② 回船による水揚量・金額の推移

令和2年の回船による水揚量は1,442トン、金額263,301千円となり、震災前の平成22年と比較すると大幅に減少しています。風評の影響により、市外籍船が震災以降寄港しなくなり、その後も販路の固定化等により水揚量が回復していないと考えられます。



資料：福島県「福島県海面漁業漁獲高統計」を基に作成

※回船による水揚げは、他港に所属する漁船（主に市外籍船による水揚げ）による水揚量・金額を集計したもの。

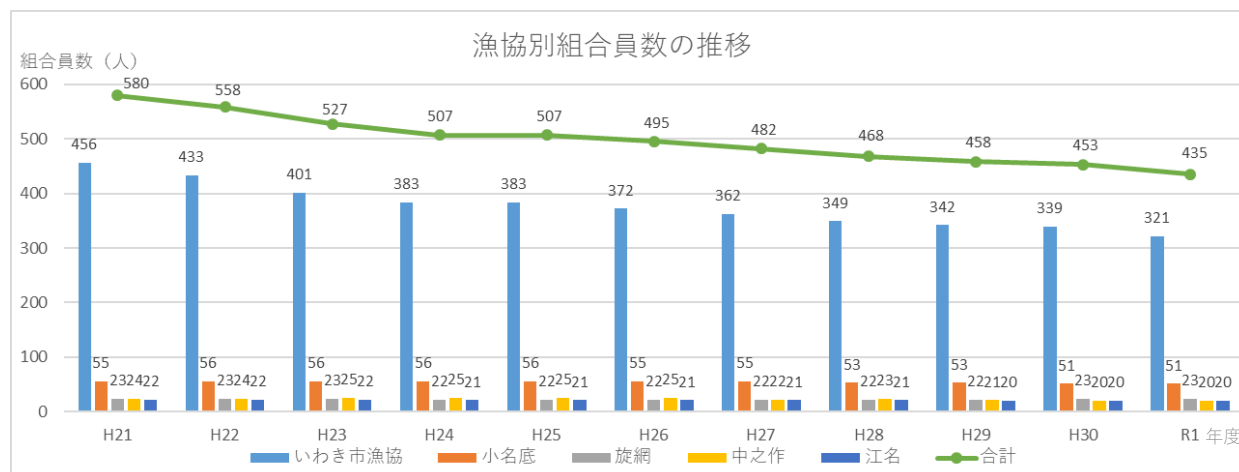
(2) 漁業協同組合等

① 漁業協同組合等一覧

名称	種別	備考
いわき市漁業協同組合	地 区	平成12年に7組合の合併により設立
江名漁業協同組合		
中之作漁業協同組合		
小名浜機船底曳網漁業協同組合		
福島県旋網漁業協同組合	業種別	
福島県鰹鮔漁業者協会	その他	
小名浜一本釣り漁業生産組合	生産組合	

② 組合員数の推移

市漁協の組合員は減少傾向にあり、震災前の平成22年度は433人でしたが、令和元年度は321人に減少しています。



資料：福島県水産事務所からの提供資料を基に作成

【課題】

- ・市外籍船の水揚量の増加のための動機付けやインセンティブの検証と買受人への支援
- ・水産物の安定供給
- ・持続可能な水産業のため水産資源の維持・管理
- ・漁業担い手の育成

5 水産加工業

(1) 水産加工業協同組合

平成 15 年には 7 つの組合がありましたが、現在は「四倉」「中之作」「小名浜」の 3 組合に減少しています。

(2) 水産加工場数

平成 20 年は延べ 103 工場でしたが、平成 30 年は 68 工場に減少しています。特に、ねり製品、生鮮冷凍水産物が大きく減少しています。

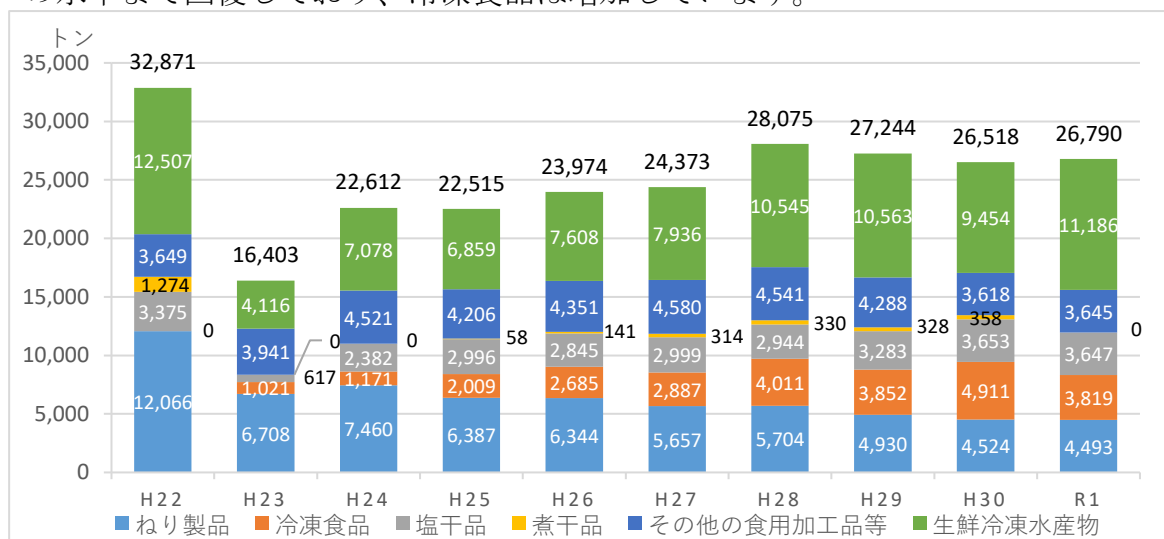
水産加工場数の推移 単位：工場

	H20	H25	H30
ねり製品	29	17	13
冷凍食品	4	5	6
塩干品	29	15	20
煮干し品	4	0	2
その他の食用加工品等	19	17	18
生鮮冷凍水産物	18	7	9
計（延べ）	103	61	68
計（実数）	80	46	48

資料：水産庁「漁業センサス」を基に作成

(3) 水産加工品生産量（福島県）

ねり製品が大きく減少していますが、塩干品、その他の食用加工品等は震災前の水準まで回復しており、冷凍食品は増加しています。



資料：水産庁「漁業センサス」「水産物流通調査」を基に作成

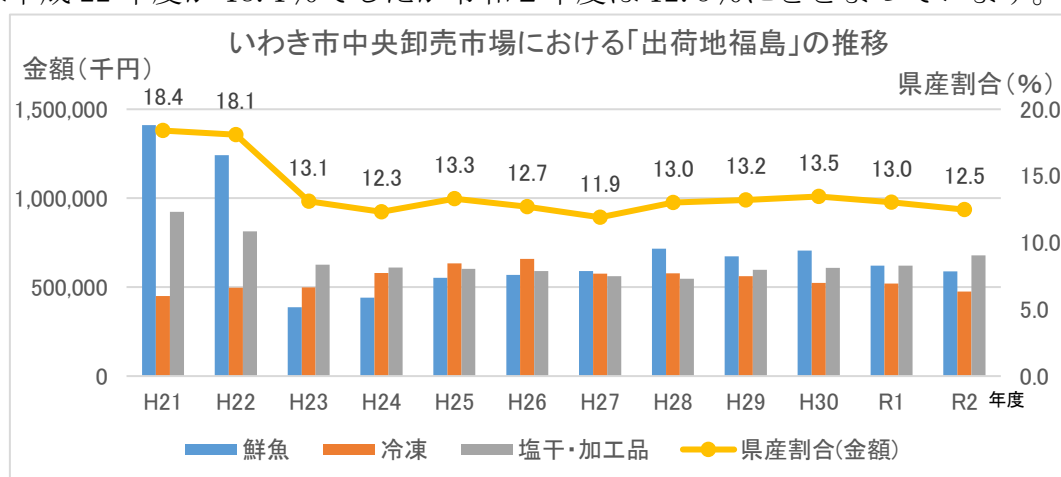
【課題】

・水産加工業者の販路維持・流通支援

6 消費市場

(1) いわき市中央卸売市場の水産物取扱金額・福島県産が占める割合

水揚量が減少しているため、鮮魚の取扱金額が大きく減少しており、県産割合は平成22年度が18.1%でしたが令和2年度は12.5%にとどまっています。



資料：いわき市中央卸売市場「市場年報」を基に作成

【課題】

・いわき市中央卸売市場における本市産水産物の取扱いの増加

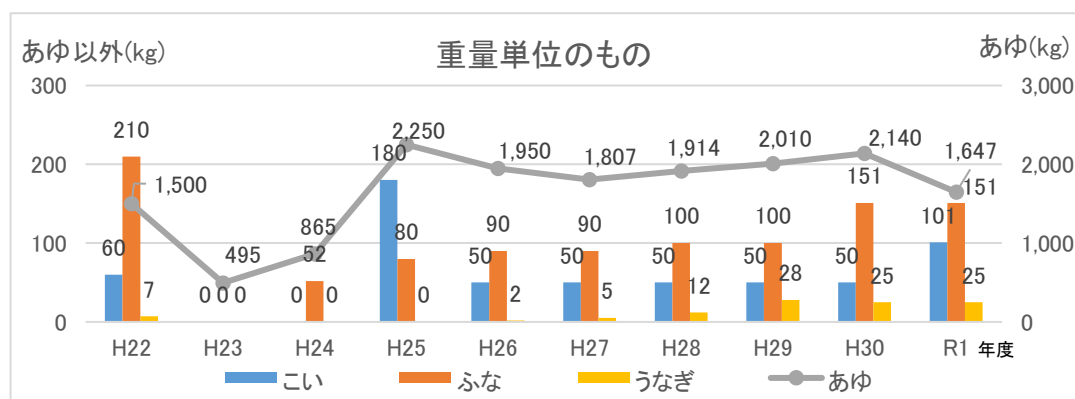
7 内水面漁業

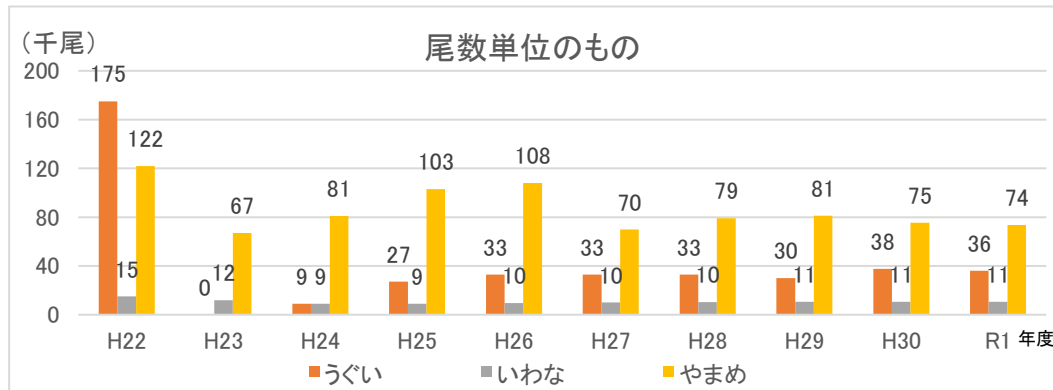
(1) 漁業協同組合

「夏井川漁業協同組合」と「鮫川漁業協同組合」の2つの組合があります。

(2) 稚魚放流量

「あゆ」「やまめ」を中心に令和元年度で1,924kg、12万尾の稚魚が放流されています。

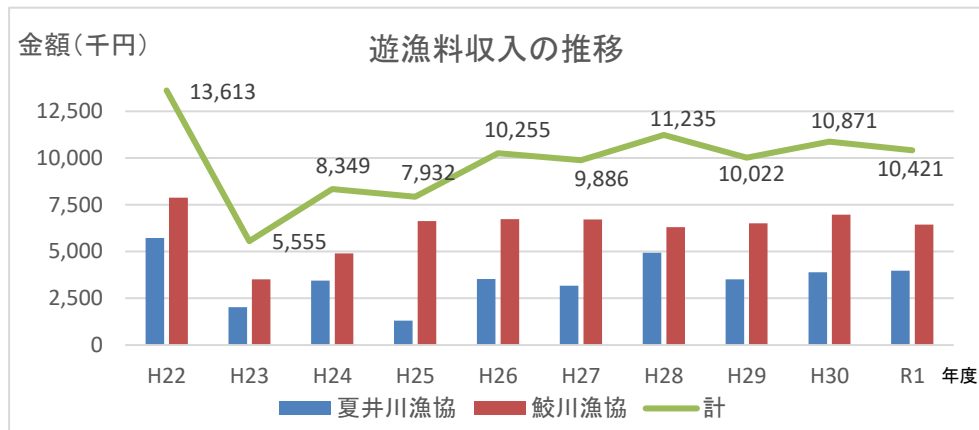




資料：福島県「福島県水産要覧」を基に作成

(3) 遊漁*

令和元年度の遊漁料収入は、夏井川漁業協同組合及び鮫川漁業協同組合の合計が 10,421 千円となり、震災前の水準に戻っていません。



注：夏井川漁協の平成 25 年度については、平成 24 年度に平成 24～25 年の共通券(2年間)が含まれているため、減少したものの。

資料：各漁業協同組合からの提供資料を基に作成

【課題】

・内水面資源の維持・増殖

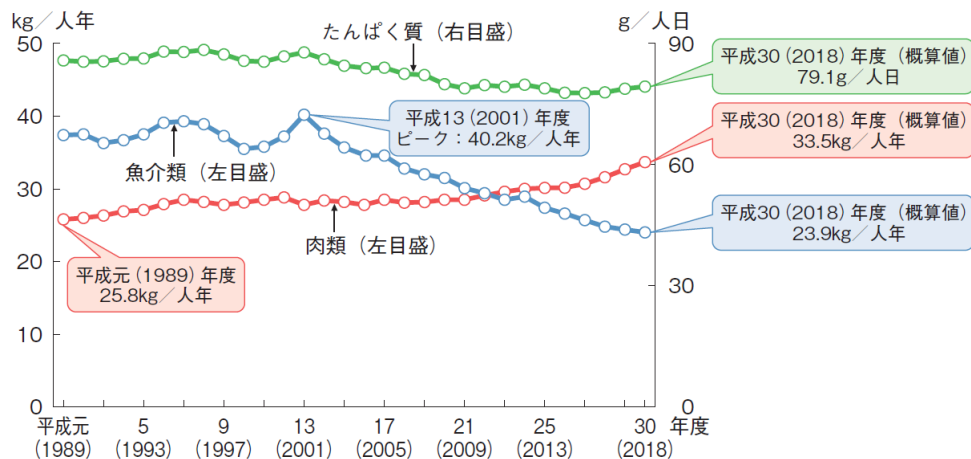
8 水産物消費・魚食普及

(1) 消費動向

① 食用魚介類及び肉類の 1 人 1 年当たり消費量(純食料)とたんぱく質の 1 人 1 日当たり消費量の推移(全国)

魚介類の消費量は、全国的には平成 13 年度をピークに右肩下がり減少している一方、肉類の消費量は増加しており、近年の生活スタイルや食生活の変化等がその大きな要因と考えられています。

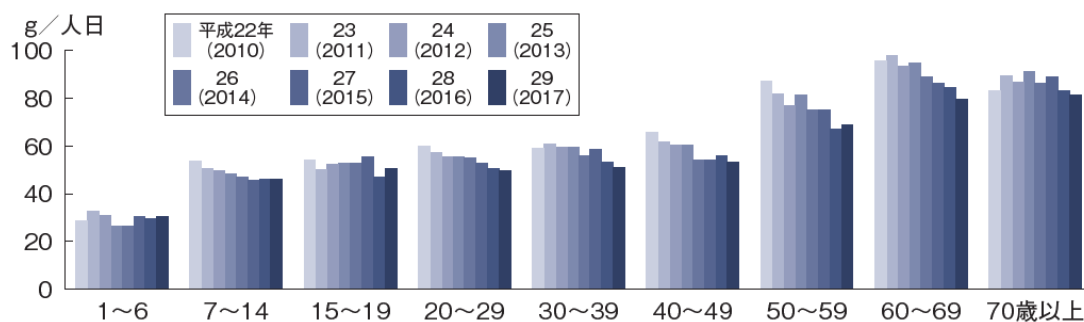
加えて、東日本大震災に伴う原発事故による風評が魚離れに影響しているものと考えられます。



資料：水産庁「令和元年度水産白書」

② 年齢階層別の魚介類の1人1日当たり摂取量（全国）

40代以下の世代の摂取量は50代以上の世代と比べて少なくなっており、子育て世代に魚介類が避けられています。また、50代以上でも摂取量が減少傾向にあります。



資料：水産庁「平成30年度水産白書」

③ 学校給食アンケート結果

令和2年7月に、市内小学5年生、中学2年生の計1,091名に魚食に関するアンケートを行った結果は次のとおりです。

- ・魚を好きな児童・生徒が多いものの、給食以外で魚を食べる頻度は週1～2回にとどまっており、家庭での魚消費が少ないと考えられます。
- ・普段よく食べる魚はサケが多く、簡単に調理できるものが選ばれています。
- ・「常磐もの」を知っている、マークを見たことがある割合が半分程度にとどまっています。

※黄色は最も多い回答

ア 魚は好きか

項目	好き	嫌い	どちらでもない	未回答	合計
回答数	783	79	226	3	1,091
割合	72%	7%	21%	0%	100%

イ 給食以外で魚を食べる頻度

項目	ほぼ毎日	週3～4	週1～2	月1～2	月3～4	月1回以下	全く食べない	未回答	合計
回答数	51	253	563	190	1	14	16	3	1,091
割合	5%	23%	52%	17%	0%	1%	2%	0%	100%

ウ 普段よく食べる魚（上位8魚種）

項目	サケ	サバ	マグロ	ホッケ	サンマ	サーモン	アジ	ブリ
回答数	458	196	122	72	57	40	34	17
割合	42%	18%	11%	7%	5%	4%	3%	2%

エ 「常磐もの」認知度

項目	知っていた	知らなかった	ロゴマークを見たことある	未回答	合計
回答数	361	530	199	1	1,091
割合	33%	49%	18%	0%	100%

オ 「さかなの日（魚食の日）」認知度

項目	知っていた	知らなかった	未回答	合計
回答数	198	893	0	1,091
割合	18%	82%	0%	100%

(2) いわき市魚食の推進に関する条例の制定と魚食の取組み

沿岸部では古くから漁業と共に水産加工業が栄え、また、河川流域では内水面漁業が営まれるなど、水産業は本市の主要産業としての役割を担い、市内には魚を食べる魚食文化が育まれてきました。

こうした中、近年のライフスタイルや食生活の変化により、全国的に魚介類の消費量が減り、肉類の消費量が増えています。

古来より脈々と受け継がれてきたいわきならではの魚食文化の振興と水産業の発展を目指すため、官民連携による魚食推進の取組みや「魚食の日」等を定めた「いわき市魚食の推進に関する条例」がいわき市議会の議員提案により、令和2年2月に制定されました。

【魚食の日】 ※魚食条例より抜粋

第10条 市は、魚食についての関心と理解を深めるとともに、水産物等の消費の拡大に資するため、魚食の日を設ける。

2 魚食の日は、毎月7日とする。

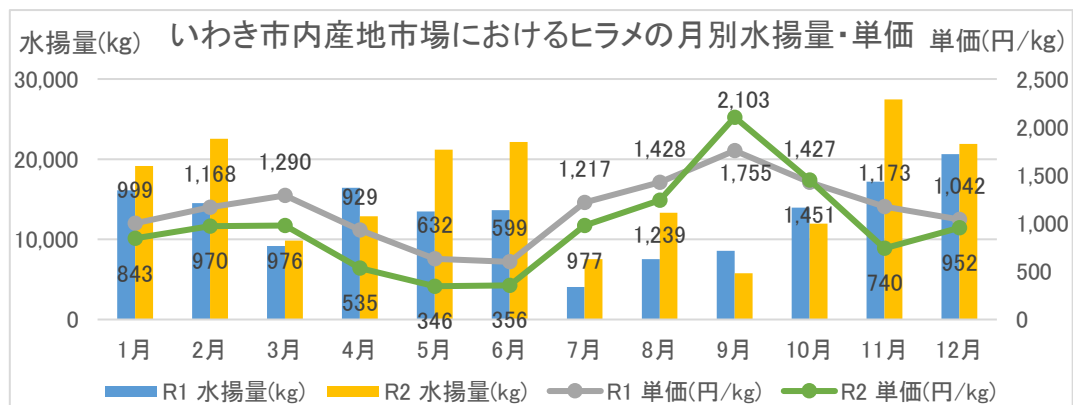
3 市は、3月7日は、事業者等及び市民との協力の下に、魚食の日の趣旨にふさわしい事業を実施するものとする。

【課題】

- ・若い世代への魚食文化の継承と魚食普及
- ・「魚食の日」など事業者等と連携した消費拡大
- ・観光・小売業などとの連携によるPR

9 新型コロナウイルス感染症の影響

新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店等の需要が低迷しており、高級魚介類のヒラメ等においても買い控えと魚価安が発生し、水産関係事業者の経営を圧迫するなど、水揚量の拡大にも悪影響を与えています。



資料：福島県「福島県海面漁業漁獲高統計」を基に作成

【課題】

- ・ 飲食店・観光業等における消費拡大
- ・ 魚価の回復

本市で水揚げされる代表的な魚種



メヒカリ



カツオ



サンマ



ヒラメ

第4章 本市水産業の目指す姿

1 基本理念

震災から10年余りが経過した現在でも、沿岸漁業においては、水揚量の低迷が続いており、さらに水産資源や漁業就業者の減少、生活スタイルの変化に伴う消費者の魚離れ等の課題も生じています。

そのような中、魚食文化の振興と水産業の発展を目指すため、市は水産業振興協議会を立ち上げ、施策の検討等を行うとともに、市議会では、官民連携による魚食推進の取組みや「魚食の日」等を定めた「いわき市魚食の推進に関する条例」を令和2年2月に制定しました。

以上のことを踏まえ、本市水産業が培ってきた魚食文化を受け継ぎ、水産業の発展を図るべく、本計画の基本理念を

魚食文化を守り、受け継ぎ、次世代につながる水産業を目指す

とします。

2 施策の構成

第2章「前計画の総括」及び第3章「現状と課題」を踏まえ、基本理念の実現に向け、「東日本大震災及び原子力災害からの復興」、「水産資源の持続的利用と水産物の安定供給」、「本市漁業の特徴を活かした販売戦略の展開」、「魚食文化の継承と消費拡大」を重点戦略として掲げ、4つの部門を設定し、それぞれの重点戦略に基づき施策を展開します。

また、各施策を計画的に実施していくため、数値目標を設定します。

基本理念

魚食文化を守り、受け継ぎ、次世代につなげる水産業を目指す

重点戦略

東日本大震災及び原子力災害からの復興

水産資源の持続的利用と水産物の安定供給

本市漁業の特徴を活かした販売戦略の展開

魚食文化の継承と消費拡大

重点施策

復興部門

風評の払拭・原子力災害への対応

生産・水産加工・流通機能の回復・向上

漁業経営基盤の整備

漁業部門

資源管理型漁業と
つくり育てる漁業の推進

漁業経営の安定

水産物の安定供給

水産業担い手の確保・育成

内水面資源の維持・増殖

水産物流通部門

ブランド力の向上・名産品の磨上げ

観光・小売業との連携強化・販売促進

市の魚や地域ブランド
「常磐もの」の活用

魚食普及部門

地産地消と魚食の推進

若い世代への魚食文化の継承

施策内容

数値目標

数値目標により施策を計画的に推進

- ・風評の払拭
- ・県や漁協等と連携した原子力災害への対応

- ・生産・水産加工・流通機能の回復・向上（新規）

- ・復興特区の活用及び水産業への就業促進
- ・福島県地域漁業復興プロジェクトの活動支援（新規）

- ・資源管理型漁業とつくり育てる漁業の推進

- ・利子補給や漁業系統金融機関への出資
- ・安全操業の徹底や救援体制の強化
- ・漁協青壮年部や女性部活動の活性化
- ・魚価向上に向けた高付加価値化の取組みの支援
- ・漁協の合併促進

- ・回船誘致
- ・陸上養殖の検討

- ・将来的な水産業後継者の確保・育成（拡充）

- ・内水面資源の維持・増殖

- ・品質管理や規格化等による差別化を推進（拡充）
- ・市場の購買力の強化
- ・名産品の磨き上げ・ブランド力の向上（新規）

- ・観光・小売業との連携強化・販売促進（新規）
- ・朝市など市場空間の活用
- ・インターネットを活用した販売促進

- ・市の魚や「常磐もの」ロゴマークを活用した販売促進（拡充）

- ・地産地消と魚食の推進（拡充）
- ・「魚食の日」の取組み（新規）

- ・若い世代への魚食普及（新規）
- ・海洋環境の保全及び水産資源の維持の啓発（新規）
- ・市内教育機関と連携した水産物消費の拡大及び食育の推進（拡充）

2 施策の展開

①復興部門

重点戦略【東日本大震災及び原子力災害からの復興】

重点施策 風評の払拭・原子力災害への対応

風評の払拭

- ☞① 市漁協が行うスクリーニング検査を支援するとともに検査結果を公表するほか、県が行う水産物及び海水・海底土のモニタリング検査結果等の情報を発信し、本市産水産物の安全性をPRします。
- ☞② 本市産水産物の安全性はもとより、おいしさや品質といった魅力を伝えるため、地域ブランド「常磐もの」をキーワードに、公式ホームページやSNSを活用した情報発信や市内外で開催されるイベントや展示商談会等への出展、市場へ本市産水産物を流通させるための支援事業等を展開します。
- ☞③ 遊漁者の増加や河川の利用促進を図るため、河川の水質及び河川魚類のモニタリング検査結果を県と連携しながら情報発信するとともに、漁協による種苗放流事業をはじめとした各種活動状況等についても情報の発信に努めます。

県や漁協等と連携した原子力災害への対応

- ☞ 放射性物質による海洋汚染防止と安全性の確保、現在発生している風評の払拭等の課題については、引き続き、県や漁協等と連携しながら対応していきます。
今般のALPS処理水に係る国の方針決定については、国が責任をもって関係者や国民の理解を得るよう取り組むべきものです。
今後の国等の動向を注視し、本市漁業への影響が懸念される場合には、県や漁協等と連携しながら国への要望や東京電力に対する申入れ等を行います。

重点施策 生産・水産加工・流通機能の回復・向上

生産・水産加工・流通機能の回復・向上（新規）

- ☞ 生産から加工、流通までが集約され、衛生品質管理機能が整った水産加工・荷捌き施設といった、さらなる水揚量の増加や資源の維持等に必要となる水産業関係施設の整備について検討するなど、県等と連携しながら生産・流通機能等の回復・向上を図ります。

重点施策 漁業経営基盤の整備

復興特区の活用及び水産業への就業促進

☞ ふくしま産業復興投資促進特区等の活用により、漁港を核とした水産関連産業の集積を図り、雇用機会の確保・創出に努めます。

福島県地域漁業復興プロジェクトの活動支援（新規）

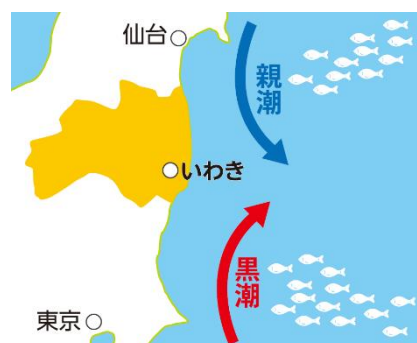
☞ 震災前以上の収益の確保を目指し、安定的な水産物生産体制の構築に資する事業を実施するため設置された「福島県地域漁業復興プロジェクト」において、水産関係団体と連携して漁業復興計画の策定に取り組みます。

〇いわき市の地域ブランド「常磐もの」

「常磐もの」は、本来は昔の常陸国（現在の茨城県）と磐城国（福島県浜通り）の沿岸海域で獲れる魚介類を指すことばですが、その海域は寒流と暖流がぶつかる「潮目の海」と呼ばれ、魚のえさとなるプランクトンが多く発生する豊かな海で、「常磐もの」は栄養をたっぷりと吸収し、おいしい魚になります。

東京築地（現豊洲）市場水産関係者の間でも「常磐もの」は品質の良い魚として高く評価されていました。

そこで市は、平成 27 年 10 月から「常磐もの」をキーワードに、いわきに水揚げされる魚介類、伝統と工夫から生まれる水産加工品、さらにはそれらに携わる水産関係者も含めて、いわきの「常磐もの」としてブランド化し、市場競争力の強化と消費者の認知促進を目指すプロモーション事業を展開しています。



「常磐もの」定義

“常磐もの”とは、古くから海の恵みを大切にし、食文化として育ててきたいわき市の、水産物と水産関係者の総称です。

- J 寒流と暖流が交わる豊かな漁場。
- 〇 そこで水揚げされる、滋味あふれる魚たち。
- B 美味しいままに届けるための設備や技術。
- A 工夫と伝統が生んだ、加工方法や食べ方。
- N 携わる人々のきまじめな心意気。



そうした環境の下で出荷されるいわきの水産物を、“常磐もの”と命名することで、品質と鮮度への責任と、たゆまぬ努力をこれまで以上に自らに課す。それが、「魚のプロが認めるおいしさ」を守り、さらに高めていくための私たちの決意です。

②漁業部門

重点戦略【水産資源の持続的利用と水産物の安定供給】

重点施策 資源管理型漁業とつくり育てる漁業の推進

資源管理型漁業とつくり育てる漁業の推進

- ☞① 資源状況に応じた持続的な漁業の確立を図るため、遠洋から沿岸までの各部門に応じて、国際的な漁獲規制やTAC*等の資源管理措置の他、国や県が示した資源管理指針に基づく関係漁業者の資源管理措置について、県等の関係機関と連携しながら、関係漁業者の理解促進に努めます。
- ☞② 関係団体によるサケ・アワビ等の種苗放流活動を支援するとともに海上保安部等の関係機関と連携し、密漁の防止に努めます。
- ☞③ 市漁協等による藻場の回復・育成や漁場整備等の取組みを支援します。
- ☞④ 水産物が限りある資源であることの理解を消費者等が深められるよう、資源管理型漁業の内容及び生産者が行う種苗生産や放流等の取組みについて、県水産海洋研究センター等と連携しながら情報発信に努めます。

重点施策 漁業経営の安定

利子補給や漁業系統金融機関への出資

- ☞ 漁業制度資金の融資機関への利子補給や漁業系統金融機関への出資及び預託等により漁業者等の負担の軽減や経営の安定化を図ります。

安全操業の徹底や救援体制の強化

- ☞ 漁船の船員における災害発生率は他産業に比べて高いことから、海上保安部等の関係機関と連携しながら、安全操業の意識啓発に努めるとともに、市漁協による海難事故に対する救援体制の強化に向けた取組みを支援します。

漁協青壮年部や女性部活動の活性化

- ☞ 漁協青壮年部における他県の漁協の施設や経営状況の調査、女性部による料理教室等の魚食普及活動やイベント出展など、組織基盤の強化・拡充や組織活動の活性化を図るための取組み等を支援します。

魚価向上に向けた高付加価値化の取組みの支援

- ☞ 魚価向上に向けた他県の漁協等の取組みについての調査研究など、高付加価値化に向けた漁協の取組み等を支援します。

漁協の合併促進

- ☞ 漁協の経営基盤強化を図るため、県や関係機関と連携しながら県一漁協合併を促進します。

重点施策 水産物の安定供給

回船誘致

- ☞ 回遊性魚種*を取り扱う市外の漁船が水揚げする際、各魚市場の卸売人へ支払う手数料の一部を助成することなどにより、漁協による市外籍船の誘致活動を支援します。

陸上養殖の検討

- ☞ 先進事例の情報を収集するなど、県等と連携しながら、陸上養殖の推進について検討します。

重点施策 水産業担い手の確保・育成

将来的な水産業後継者の確保・育成（拡充）

- ☞① 子どもたちの水産業に対する興味や関心を高め、将来的な水産業後継者の確保・育成を図るため、副読本の配布や海のおしごと体験等により水産業に触れる機会の創出に努めます。
また、市内の教育機関と連携し、意欲のある若者に対し、水産業への就業促進に努めます。
- ☞② 漁師体験や新規就業の促進など担い手の確保・育成に向けた漁協や事業者の取組み等を支援します。
- ☞③ 漁業生産活動の活性化のため、表彰等により生産意欲の向上に努めるとともに、青年漁業者等による漁業経営改善等への意欲的な取組みを支援します。
- ☞④ 障がい者や女性、外国人など多様な担い手が活躍できるよう支援の充実に努めます。

重点施策 内水面資源の維持・増殖

内水面資源の維持・増殖

- ☞① 内水面資源の維持・増殖を推進させ、地域に受け継がれてきた川の再生を図るため、漁協によるアユやヤマメ等の種苗放流事業を支援します。

- ☞② 県と連携しながら、カワウの追払い等の食害防止策の取組みを促進させるとともに外来魚の放流規制についてホームページによる意識啓発に努めます。
- ☞③ 魚病に関する正確な知識やその取扱いについて情報発信するとともに、発生時における関係機関との連絡体制の強化に努めます。
- ☞④ 子どもたちによる稚魚の放流体験の促進や多面的機能の取組みについて情報発信します。



小・中学生向け体験事業



稚魚放流体験

③水産物流通部門

重点戦略【本市漁業の特徴を活かした販売戦略の展開】

重点施策 ブランド力の向上・名産品の磨上げ

品質管理や規格化等による差別化を推進（拡充）

- ☞① 県等の関係機関と連携しながら、水産加工施設等において、より高度な衛生管理体制の導入の検討を進めるとともに、HACCP*に沿った衛生管理や適正な品質表示の徹底について意識啓発に努めます。
- ☞② 市外の水産物産地市場との競争力強化や産地価格の向上を図るため、特徴的な水産物について、品質管理や旬（季節）・漁法・鮮度・大きさ等の視点での規格化等による差別化（プレミアム化）を図ることでブランド力を強化する一方で、リーズナブルで気軽に消費できる水産物の流通促進を図ります。

市場の購買力の強化

- ☞ 買受人の新規参入の促進等により、取引規模の拡大や取引の活性化を図ります。

名産品の磨上げ・ブランド力の向上（新規）

- ☞ 地域ブランドの育成と知名度の向上に向け、本市の代表的な産品の掘り起こし・磨上げを行い、名産品として選別化を図ります。

重点施策 観光・小売業との連携強化・販売促進

観光・小売業との連携強化・販売促進（新規）

- ☞① 観光・小売業と連携し、常設棚の設置や「常磐もの」を取り扱う店舗の情報発信力の強化により、本市産水産物の購入機会の拡大と販売力の強化を図ります。
- ☞② 魚食条例に基づき、毎月7日の「魚食の日」に魚食の推進に関する取組みを自主的かつ主体的に行う事業者等を「さかなの日協力店」とし、その取組みを支援します。

朝市など市場空間の活用

- ☞ 漁港や市場の周辺地域の活性化と地産地消を推進するため、漁港や市場の多面的な利用を促進します。

インターネットを活用した販売促進（新規）

- ☞ 公式ホームページやSNSを活用し、本市産水産物の情報等を発信することにより、販売促進を図ります。

重点施策 市の魚や地域ブランド「常磐もの」の活用

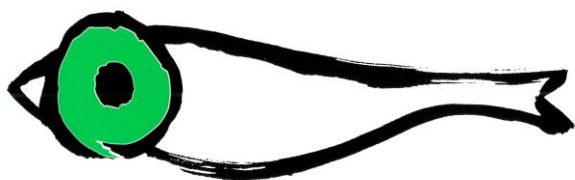
市の魚や「常磐もの」ロゴマークを活用した販売促進（拡充）

☞ 市民や水産関係事業者等における「常磐もの」ロゴや市の魚「めひかり」のイメージキャラクター「メピカリ」の利用を促進し、本市産水産物の認知度向上・販売促進を図ります。

市の魚「めひかり」

市制施行 35 周年を記念し、本市の水産物のイメージアップと消費拡大を図るため、平成 13 年 10 月 1 日に「めひかり」を市の魚として決定しました。

標準和名は「アオメエソ」といい、目が非常に大きく青緑色に光ることから、通称「目光＝めひかり」と呼ばれています。



メピカリ



常磐もののロゴ

④魚食普及部門

重点戦略【魚食文化の継承と消費拡大】

重点施策 地産地消と魚食の推進

地産地消と魚食の推進（拡充）

- ☞① 魚食条例に基づき、栄養バランスのよい健全な食生活の実現を目指すとともに、水産資源の持続的利用や地産地消を図りながら、市、事業者等が相互に連携し、市民の協力のもとに魚食を推進します。
- ☞② 魚食の推進にあたっては、ホームページ等を活用し、魚介類の調理方法等の親和性の高い情報を、広く市民へ発信します。
- ☞③ 魚を無駄なく食べられるよう、おさかなマイスター*による勉強会等を通じて、家庭での魚介類の取扱いや調理方法について紹介します。
- ☞④ 公民館市民講座における水産物の利用を促進し、水産物の消費拡大を図ります。

「魚食の日」の取組み（新規）

- ☞ 魚食条例に規定する毎月7日の「魚食の日」の普及啓発を行うとともに、3月7日には事業者等及び市民との協力の下に、「魚食の日」の趣旨にふさわしい事業を行います。

重点施策 若い世代への魚食文化の継承

若い世代への魚食普及（新規）

- ☞ 体験学習等を通して若い世代における本市水産業への理解促進や魚食普及、地産地消の推進を図ります。

海洋環境の保全及び水産資源の維持の啓発（新規）

- ☞ 体験学習と合わせて、SDGs（持続可能な開発目標）の一つである「海の豊かさを守ろう」の趣旨も踏まえ、海洋環境の保全及び水産資源の維持についての啓発に努めます。

市内教育機関と連携した水産物消費の拡大及び食育の推進（拡充）

- ☞① 小学生への副読本の配布により、魚食をはじめ、本市水産業に関する正確な知識の習得や「魚食の日」の普及・啓発を図ります。
- ☞② 学校給食において、本市産水産物を給食メニューとして提供し、本市の水産業や「常磐もの」への理解・関心を深め、食育の推進とともに魚食普及を図ります。

- ③ 市内の教育機関と連携し、水産物を活用した商品開発、販売促進等を通して、水産物の消費拡大を図ります。

毎月7日は「いわき七浜さかなの日」

令和3年3月7日で「魚食の日」が1周年を迎えることから、「魚食」についての関心と理解を深めるため、「魚食の日」の愛称・キャッチフレーズの募集を行い、優秀作品に選ばれた、毎月7日は「いわき七浜さかなの日」を愛称・キャッチフレーズに決定しました。



学校給食における常磐ものメニュー（メヒカリ唐揚げ）

3 数値目標

各施策を計画的に実施していくため、数値目標を設定します。

指標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)	備考
沿岸漁業の水揚量	令和2年 979トン	3,151トン	
沿岸漁業の水揚金額	令和2年 4.8億円	12億円	
沖合漁業の水揚量	令和2年 7,908トン	14,871トン	
沖合漁業の水揚金額	令和2年 8.4億円	24億円	
中央卸売市場の水産物取扱金額に おける福島県の割合	12.5%	18.1%	
常磐もの認知度(学校給食アンケート)	51%	80%	「知っている」 「ロゴを見たこと がある」の合計
さかなの日(魚食の日)の認知度(学 校給食アンケート)	18%	80%	
新規就業者数(沿岸漁業)	令和元年度 2人	令和4～7年度累計 8人	
さかなの日協力店参加店舗数	令和2年度末 49事業者	100事業者	
常磐ものサイトアクセス件数(年間)	244,372件	300,000件	

参考資料

1 用語解説

用語	意味
磯焼け	海洋環境の変化等により、コンブやワカメなどの海藻が枯れてしまう現象のこと。
沿岸漁業	常磐ものの代表格ヒラメをはじめ、カレイ類、タコ類などの沿岸性の魚介類を獲る漁業で、ほとんどが個人経営の漁師が漁を担っている。いわきでは、底ひき網漁をはじめ、さし網漁、船ひき漁、貝けた網漁、採鮑（潜ってウニ・アワビを獲る）などが行われている。陸から 50km ぐらいまでの海域で、沖合漁業の船に比べると小さな船を使って漁をしている。
沖合漁業	回遊性の魚を獲る漁業で、会社経営の漁船が漁を行っている。いわきではカツオ・サバ・イワシなどを獲る「まき網漁」、サンマを獲る「棒受け網漁」が行われている。沿岸漁業よりも船体は大きく、はるか遠くまで行って漁をしている。
おさかなマイスター	魚をおいしく、賢く食べるために、魚の魅力を伝えるために魚介類の旬、栄養、産地、漁法、調理、取扱方法等を学び、魚の魅力や素晴らしさを伝える「魚の伝道師」のこと。 「日本おさかなマイスター協会」が開催する、魚介類や水産加工食品の知識、魚の栄養学、食品衛生に加えマーケティングや流通など多様な分野に関する講座を受講し、試験に合格すると「おさかなマイスター」の認定を受けることができる。
回遊性魚種	主に沖合漁業で獲れる広い範囲を回遊する魚で、カツオ、サンマ、サバ、イワシなどのこと。
魚食	水産物及び水産加工品を消費する（食べる）こと。

種苗放流	水産資源を増やすため、捕獲した天然の稚魚又は親魚から採卵した卵をふ化させて育てた稚魚を生存力が高い大きさまで飼育し、天然の水域に放流すること。
藻場	コンブやワカメなどの海藻が多く茂っている場所。藻場は多くの水生生物の生活を支え、産卵や稚魚の成育の場所となっている。
遊漁	営利を目的としないで水産動植物を採捕する行為のうち、調査や試験研究を除いたもので、釣り、潮干狩り、磯場での生き物採集などのこと。
T A C	「Total Allowable Catch」の略称で漁獲可能量のこと。T A C制度は、魚種ごとに年間の漁獲可能量を定め、水産資源の適切な保存・管理を行うための制度で、次の8魚種が対象となっている。 クロマグロ、サンマ、スケトウダラ、マアジ、マイワシ、マサバ・ゴマサバ、スルメイカ、ズワイガニ
H A C C P	「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のこと。

2 プラン策定の経過

年度	時期	項目
令和元年度	5月22日	第1回水産業振興協議会、委員委嘱状交付式
	6月17日	PR促進検討部会事前アンケート
	7月18日	第1回流通支援・PR促進検討部会
	8月5日	第2回流通支援・PR促進検討部会
	8月9日	第1回担い手育成検討部会
	9月5日	第3回流通支援・PR促進検討部会
	11月8日	第2回水産業振興協議会
	1月24日	第4回流通支援・PR促進検討部会・第2回担い手育成検討部会
令和2年度	7月31日	第5回流通支援・PR促進検討部会
	11月24日	第3回水産業振興協議会
令和3年度	6月3日	第4回水産業振興協議会
	8月3日	第5回水産業振興協議会（書面）
	9月10日～9月24日	パブリックコメント実施
	10月6日	第6回水産業振興協議会（書面）
	1月20日	市長への報告

3 いわき市水産業振興協議会委員名簿

区分	所属・役職	氏 名	役職
水産関係団体	福島県漁業協同組合連合会 代表理事会長	野崎 哲	会長
	いわき市漁業協同組合 代表理事組合長	江川 章	
	福島県漁協女性部連絡協議会 会長	久保木幸子	
	福島県水産加工業連合会 会長	小野 利仁	
	株式会社いわき中水 代表取締役社長	小沼 幸誠	
	いわき魚類株式会社 代表取締役社長	鈴木 健寿	
	水産物仲卸組合 組合長	鈴木 孝治 (佐藤 英信)	
	いわき魚塾 塾長	鈴木 孝治	
小売業者	イオン東北株式会社 商品本部副本部長兼生鮮統括部長	西田 茂樹	
	株式会社ヨークベニマル 鮮魚部マーケティングイザ-福島担当	林 広和	
	株式会社マルト商事 鮮魚部執行役員	蛭田 盛夫	
	有限会社兼松商店さんけい魚店 取締役営業部長	松田 幸子	
商工・ 観光関係団体	いわき商工会議所 専務理事	小林 裕明	副会長
	一般社団法人いわき観光まちづくりビューロー 専務理事	坂本 新輔 (高橋 克江)	
	株式会社いわき市観光物産センター 代表取締役専務	増子 裕昭 (新妻 英正)	
	いわき市旅館ホテル業連絡協議会 会長	林 義功	
教育機関	福島県立小名浜海星高等学校 校長	松本 善法	
消費者代表	中央卸売市場運営協議会公募委員	菅野 栄子	
アドバイザー	北海学園大学 教授	濱田 武士	
	福島県水産事務所 所長	石田 敏則 (水野 拓治)	

※令和3年6月時点

()内は変更前の委員

4 いわき市魚食の推進に関する条例（令和2年2月20日制定）

（目的）

第1条 この条例は、本市の水産業が寒流と暖流とが交わる豊かな漁場の恵みにより主要な産業として発展してきたこと及び本市の風土の特性を生かした工夫や伝統的な技術により市民の生活に根差した魚食文化が形成されてきたことに鑑み、魚食の推進に関し、基本理念を定め、並びに市及び事業者等の役割等を明らかにするとともに、魚食の推進に関する必要な事項を定めることにより、魚食の推進に関する施策を総合的に推進し、もって本市水産業の発展及び魚食文化の振興に寄与することを目的とする。

（定義）

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 魚食 水産物及び水産加工品（以下「水産物等」という。）を消費することをいう。
- (2) 事業者等 漁業、水産加工業、水産流通業又は飲食店業を営む者及びこれらに関する団体をいう。

（基本理念）

第3条 魚食の推進は、水産物等が健全な食生活その他健康で充実した生活の基礎として重要なものであることに鑑み、水産物等を活用した食育と一体的に推進することを旨として、行うものとする。

- 2 魚食の推進は、水産物等の地産地消を推奨することを旨として、行うものとする。
- 3 魚食の推進は、水産資源の持続的な利用を図りながら、将来にわたって安全かつ良質な水産物等を安定的に供給できるようにすることを旨として、行うものとする。
- 4 魚食の推進は、市、事業者等及び市民による相互の連携及び協力の下に行うものとする。

（市の役割）

第4条 市は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、魚食の推進に関する施策を総合的に策定し、及び実施するものとする。

- 2 市は、事業者等及び市民が実施する魚食の推進に関する取組を支援するよう努めるものとする。

（事業者等の役割）

第5条 事業者等は、基本理念にのっとり、魚食の推進に関する取組を自主的かつ主体的に行うよう努めるとともに、市が実施する魚食の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

（市民の協力）

第6条 市民は、基本理念にのっとり、魚食に関する理解を深め、水産物等を積極的

に消費するよう努めるとともに、市及び事業者等が実施する魚食の推進に関する施策等に協力するよう努めるものとする。

(広報活動等)

第7条 市は、魚食に関する知識の普及及び啓発のための広報活動その他の市民の魚食に対する理解と関心を深めるために必要な施策を実施するものとする。

2 市は、本市が面する寒流と暖流とが交わる豊かな漁場から水揚げされる水産物の魅力を市内外に情報発信するとともに、東日本大震災（平成23年3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震及びこれに伴う原子力発電所の事故による災害をいう。）からの復興に資する取組その他必要な施策を実施するものとする。

(食育の推進)

第8条 市は、水産物等を活用した食育の推進が水産物等の消費の拡大に資することに鑑み、水産物等を活用した食育の推進に必要な施策を実施するよう努めるものとする。

(人材の育成及び確保)

第9条 市は、魚食の推進に寄与する人材の育成及び確保を図るため、必要な施策を実施するよう努めるものとする。

(魚食の日)

第10条 市は、魚食についての関心と理解を深めるとともに、水産物等の消費の拡大に資するため、魚食の日を設ける。

2 魚食の日は、毎月7日とする。

3 市は、毎年3月7日は、事業者等及び市民との協力の下に、魚食の日の趣旨にふさわしい事業を実施するものとする。

(財政上の措置)

第11条 市は、魚食の推進に関する施策を実施するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

(個人の嗜好等尊重)

第12条 市、事業者等及び市民は、この条例の施行に当たっては、個人の嗜好及び意思を尊重するものとする。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。



市の魚・めひかりのイメージキャラクター「メピカリ」

市の魚・めひかり
－ 平成 13 年 10 月 1 日制定 －

淡白・上品な味で知られるいわき沖のめひかりは、本市の代表的な特産品であり、「水産都市いわき」のシンボルとして市民から親しまれています。

第三期いわき市水産業振興プラン

【発行】

令和 4 年 2 月 いわき市

(担当部局) 農林水産部水産課

〒970-8686 福島県いわき市平字梅本21番地

電 話 0246-22-7487 (直通)

F A X 0246-35-0777

市HP <http://www.city.iwaki.lg.jp/>

E-mail suisan@city.iwaki.lg.jp

いわき常磐もの公式サイト <http://joban-mono.jp/>

