

地域再生計画

1 地域再生計画の名称

水産物6次産業化における缶詰製造施設等整備による水産業活性化計画

2 地域再生計画の作成主体の名称

広島県三原市

3 地域再生計画の区域

広島県三原市の全域

4 地域再生計画の目標

4-1 地方創生の実現における構造的な課題

昨年から続く新型コロナウイルス感染症は、市内の経済状況を一変させた。市内飲食店は営業活動の自粛に追い込まれ、宿泊事業者や学校の休業など、多様な業種の事業活動に影響を及ぼすこととなった。

道の駅での小売りや小規模な飲食店、学校給食が主な販売先であった三原市漁協もその影響を大きく受けることとなり、純利益が激減する事態となった（平成31年 10,747千円 → 令和2年 2,091千円）。

また、これまで三原市漁協が扱ってきた商品は、冷凍品が主力であったため、保管・運搬に冷凍もしくは保冷を要し、小売店や土産物店等での取り扱いに大きな支障となっているほか、タコ足以外の部位は安価に販売されることが一般的であるため、消費ニーズが低く廃棄や低価格でしか販売できなかった部位（以下「廃棄扱い部位」という。）が生じるなど、資源が有効に活用できていないこと、現状の商品ラインナップ（①水洗いせず内臓有の状態のもの、②水洗いして内臓無の状態のもの、③足のみでの切り売り、④刺身等加工品）では調理に手間がかかるものが多いこと、直接的な個人販売が少なく、事業者を対象にした販売だけでは、コロナ禍における内食需要への対応が困難などの課題が浮き彫りとなった。

コロナ禍前までの取組により、冷凍保存ができるようになったことで、市内の飲食店や道の駅等での販売が可能となったものの、冷凍・保冷の必要性から市外・県外での販路拡充には至らなかった。また、廃棄部位が生じていることから、有限な資源を十分に活かし切れているとは言い難く、ウィズコロナ・アフターコロナの環境にも対応することが急務となっている。

4-2 地方創生として目指す将来像

【概要】

○めざす将来像

本市では、今回の事業を含む地方創生に係る関連事業により、経済・社会両面での次のような好循環を創出することを通じて、人口の減少傾向抑制し、持続可能で活力ある将来の実現をめざしている。

【経済面】

「地域内でいかに資金を循環・滞留させるか」、また「地域外からいかに稼いでくるか」ということに重点を置き、「商売をするなら三原で」という『経済面』での基盤確立

【社会面】

働く場づくりや子ども・子育て支援の充実、女性活躍促進や在宅生活を支える医療・交通の維持・充実、デジタル化を踏まえた新技術の積極活用など、地域の課題解決を図るとともに、市民ニーズの充足につながる取組を進め、「市民が住み続ける」、「出身者が帰ってきたくなる」、「市外住民からも選ばれる」という『社会面』での地位確立

○本計画の背景

<タコのまち三原>

本市は、瀬戸内海有数のマダコの産地となっている。本市のタコは、身が締まり、足は太く短く、味が濃いことが特徴で、これは、生息区域の潮の流れが速いため、タコが岩場にしっかりと張り付いているためである。また、本市のタコ漁は、世襲制（一子相伝）で江戸時代から受け継がれ、漁場では「山立て（陸上にある2つ以上の動かない目印から位置を把握する方法）」という、GPSやブイに頼らない伝統的な漁法で代々継承されてきた。

昭和63年、本市の観光協会が三原を「タコのまち」とするため、タコの足の

数にちなんで8月8日を「タコの日」として制定するとともに、平成24年から、三原観光協会、三原商工会議所、タコを扱う飲食業者・水産加工業者・菓子製造業者が連携して「タコのまち三原」の情報発信に精力的に取り組み、市内外における三原産タコの知名度を高める礎を築いていった。

＜市民の愛着を基盤に地方創生へ＞

三原産のタコは、沖買いにより関西圏へ水揚げされ「明石タコ」として流通するほか、仲買業者や民間市場へ出荷され、市内外へ流通しているものの、三原産と銘打ったものは少なく、また、漁業者所得も仲買価格に大きく影響を受けていたことから、三原市漁業協同組合（以下、「三原市漁協」という。）は、平成22年から冷凍タコの直売を始めるとともに、平成24年には市内で開業した道の駅の駅舎内への販売ブースを開設し（BtoC）、飲食店への独自の販売網の開拓（BtoB）にも着手した。平成26年には、タコを真空パックに詰めて急速冷凍加工する設備を導入することにより、休漁期でも安定した価格による流通を可能とするとともに、「三原やっさタコ」の商標登録を行い、ブランド化による販売展開を開始した。

さらに、平成28年度には、地方創生拠点整備交付金を活用し、タコを冷凍保管するための自前施設（プレハブ式冷凍倉庫・38.5 m³）を整備し、それまでの課題であった民間保管施設の賃借料や商品輸送時間といったコスト削減に取り組むとともに、加工の手間をかけた刺身など単価の高い商品を増産することにより、純利益の向上を図った（純利益：平成27年 6,985千円 → 平成31年 10,747千円）。また、漁獲から加工・販売までを一元化させる6次産業化にも取り組んできたほか、市内全小中学校の学校給食へも月1回程度提供するルートを構築していった。令和3年3月に児童・教員4,053名を対象に三原市産の給食食材に関するアンケートを実施したところ、50.0%の児童・教員が三原やっさタコを『一番興味をもった食材』と回答。三原市産食材の中で第1位を獲得し、小学生や教員といった市民レベルで愛着が根付いていることが明らかとなった。

このように三原市・三原市民にとってタコは、大人から子どもまで愛着があり、なじみ深い食材となっている。市としても、タコを中心とした「食のブランド化推進」により漁業を稼げる産業として育成していくことは、地方創生で

めざしている将来像の実現に向けて重要な取組として位置づけている。

【数値目標】

K P I	事業開始前 (現時点)	2021年度増加分 1年目	2022年度増加分 2年目
缶詰商品の純利益（千円）	0	0	93
加工製造（集荷，加工，運搬等）作業場で 雇用する人数（人）	2	0	2
缶詰商品の市外販売率（%）	0	0	45

2023年度増加分 3年目	2024年度増加分 4年目	2025年度増加分 5年目	K P I 増加分 の累計
194	173	217	677
0	0	0	2
1	1	1	48

5 地域再生を図るために行う事業

5-1 全体の概要

5-2の③及び5-3のとおり。

5-2 第5章の特別の措置を適用して行う事業

○ 地方創生拠点整備交付金（内閣府）：【A3007（拠点整備）】

① 事業主体

2に同じ。

② 事業の名称

水産物6次産業化における缶詰製造施設等整備事業

③ 事業の内容

今回、三原市漁協が所有する事務所建物内及び同一敷地内に所有する既存の水産物加工施設内に、缶詰製造のための作業場を新設（既存施設の模様替え）するとともに、缶詰商品を製造することができる機械設備を導入配置し

(設備機器の新設) , 販売時に必要となる缶詰用ラベルのデザイン製作を行う事業を実施する。

冷凍保存が不要であっても保存性が高い「缶詰」は、これまでの課題であった、保管・運搬に冷凍や保冷を要するという市内店舗の課題解決に資するだけでなく、今までの「廃棄扱い部位」についても商品化に活用することができるようになる。また、既に調理済という手軽さをウリに、コロナ禍で新たな需要となっている内食の受け皿として消費者へアプローチしていくことも可能となる。

今回の施設整備は、これまで抱えていた様々な課題解決を図るとともに、ウィズコロナ・アフターコロナという環境への対応が必要な今、機会を逃さず投資を行うという、新たな成長に向けた一歩を踏み出す取組である。

さらに、施設整備後は、道の駅や空港での販売に加え、地域商社機能と観光機能を併せ持った法人である株式会社空・道・港(以下、「空・道・港(DMC)」という。)とも連携し、販売チャンネルを拡大させていくとともに、日持ちがする特性を活かし、災害備蓄品としても売り込むことなどにより、新たな外貨獲得機会を創出していくこととしている。

④ 事業が先導的であると認められる理由

【自立性】

既存の4商品に加え、新たに缶詰製品という商品を市場に投入することにより、新たな事業収入を確保する(今回の施設整備による新たな販売売上額(施設整備部分のみ) : 令和7年時点=約2,000千円)。また、商品化にあたっては、廃棄扱い部位も資源として活用することができるようになり、コスト面からもメリットが大きい(廃棄扱い部位(年間約1.7トン)がほぼゼロになる)。

今回の施設整備では、新たに2名の雇用を予定しているが、必要な人件費やコストを差し引いた純利益を増加させていくことにより、自立性を確保することとしている(純利益はKPIに記載)。

また、市内外の個人や事業者に対しての新たな需要や販売売上の創出を見込んでいる。

【官民協働】

現在、市では、災害用の備蓄食料について、近隣他都市の商品を仕入れ、保存している（米飯の全体数量8,000個のうち、賞味期限を考慮し、一年間に1,500個を入れ替えていっている）。これについて、入れ替えのタイミングで段階的に市内商品へと切り替えていくことにより、水産物の地産地消の面で官民協働を推進する。

また、製造した商品は、道の駅や空港でも販売していく。加えて、民間施設である「空・道・港（DMC）」とも連携し、昨今のキャンプブームにも合わせ、キャンプと缶詰商品という相性の良さを活かし、本市への観光誘客の取組にもつなげていくこととしている。このような取組を通じて、販路拡大を図るなど、官民協働で好循環を創出する取組を進めていく。主な主体の役割としては次のとおり想定している。

- ・三原市：ホームページやSNSを活用した情報発信，災害用備蓄品としての活用
- ・三原市漁協：タコを活用した商品の企画・開発・販売
- ・道の駅・空港：商品の販売
- ・空・道・港（DMC）：商品のプロモーション及び販売，観光誘客

【地域間連携】

上記「官民協働」に記載のとおり、災害用の備蓄食料としても活用する。これについては、市内での備蓄にとどまらず、県内他自治体への販売も計画しており、順次、販路拡大を図ることとしている。

(※以下の内容は新規性の要素は薄いですが、今回の整備事業に関連して実施する内容)

また、連携中枢都市圏の枠組みを活用した備後圏域の取組において、沿岸4市(広島県三原市，尾道市，福山市，岡山県笠岡市)の行政と関係漁業団体，道の駅等とが「備後の地魚応援団」を設立し，圏域の漁師が勤める

地魚25種類を「備後フィッシュ」として認定し、その認知度向上及び消費拡大等を推進している。

この取組とも連携し、新たな缶詰商品についてもPRや販売、消費拡大などについて、例えば、備後の地魚応援団が認定する「備後フィッシュの食べられる店」での取り扱いを推進するなど、市町間での連携基盤も活かしながら取り組んでいくこととしている。

【政策間連携】

(※以下の内容は新規性の要素は薄いですが、今回の整備事業に関連して実施する内容)

教育施策との連携として、学校給食での食材提供や、三原市漁協社員が小・中学生に対して、三原におけるタコの歴史や今回整備を行う施設のオンライン見学会を開催するなど、食育やGIGAスクールで整備した端末の有効活用とも連携した取組も実施予定。

また、観光施策との連携として、三原市漁協のECサイトでの商品販売とあわせて、観光漁船による海体験の予約も可能とし、観光誘客にもつなげていく。

⑤ 事業の実施状況に関する客観的な指標（重要業績評価指標（KPI））

4-2の【数値目標】に同じ。

⑥ 評価の方法、時期及び体制

【検証方法】

毎年度6月、前年度末時点でのKPI達成状況を三原市経営企画課が取りまとめ、効果・成果・課題を確認するとともに、産学官金労言等で構成する「三原市総合戦略審議会」において客観的な検証を行う。

【外部組織の参画者】

三原商工会議所副会頭，県立広島大学保健福祉学部長，比治山大学教授，広島銀行三原支店長，中国銀行三原支店長，ハローワーク三原上席職業指導官，株式会社中国新聞社論説委員，市民活動団体代表で構成する「三原市総合戦略審議会」

【検証結果の公表の方法】

毎年度、市ホームページで公表する。

⑦ 交付対象事業に要する経費

- ・ 法第5条第4項第1号イに関する事業【A3007】

総事業費 12,169千円

⑧ 事業実施期間

地域再生計画の認定の日から2026年3月31日まで

⑨ その他必要な事項

特になし。

5-3 その他の事業

5-3-1 地域再生基本方針に基づく支援措置

該当なし。

5-3-2 支援措置によらない独自の取組

(1) 連携中枢都市圏の枠組みを活用した販売促進事業

ア 事業概要

連携中枢都市圏の枠組みを活用した備後圏域の取組において、沿岸4市と関係漁業団体などが、「備後の地魚応援団」を設立し、圏域の漁師が勧める地魚25種を「備後フィッシュ」として認定し、認知度向上・消費拡大等を推進している。この取組と連携することで、この度の缶詰商品の販売促進を図る。

イ 事業実施主体

広島県三原市，尾道市，福山市，岡山県笠岡市

ウ 事業実施期間

2022年4月1日から2026年3月31日まで

6 計画期間

地域再生計画の認定の日から2026年3月31日まで

7 目標の達成状況に係る評価に関する事項

7-1 目標の達成状況に係る評価の手法

5-2の⑥の【検証方法】及び【外部組織の参画者】に同じ。

7-2 目標の達成状況に係る評価の時期及び評価を行う内容

4-2に掲げる目標について、7-1に掲げる評価の手法により行う。

7-3 目標の達成状況に係る評価の公表の手法

5-2の⑥の【検証結果の公表の方法】に同じ。