

69 水産物加工・流通対策事業

【651(1,666)百万円】

対策のポイント

国産水産物の供給の平準化、加工原料の安定的な確保、品質管理体制の構築等を通じ、新鮮で安全・安心な国産水産物の安定供給及び漁業経営の安定を図ります。

<背景/課題>

- ・安全・安心な国産水産物の安定供給を図るとともに、漁業経営の安定を図っていくことが課題となっています。
- ・加工原料の安定的な確保のためには、国産の低・未利用魚を有効活用することが重要です。

政策目標

- 消費地と産地との価格差を4倍以内に縮減(平成23年度)
- 水産加工場におけるHACCP導入件数15件/年、流通拠点漁港において衛生管理された水産物の出荷割合を概ね50%に向上(平成23年度)

<主な内容>

1. 漁業者団体の買取り等による安定供給及び国産の低・未利用魚等の活用

530(629)百万円

水揚げ集中時に漁業者団体が水産物を買取り、漁期外に放出して供給の平準化を図る場合において、買取代金の金利、水産物の保管及び加工等に必要な経費を支援します。また、水産加工業者が、加工原料として国産の低・未利用魚を有効に活用する取組を支援します。

国産水産物安定供給推進事業 371(443)百万円

水産物流通情報リアルタイム提供事業 97(102)百万円

水産加工原料確保緊急対策事業 62(84)百万円

補助率：定額、1/2以内

事業実施主体：民間団体等

2. 品質管理体制の構築

122(131)百万円

HACCPに基づく品質管理のガイドラインの作成や講習会の開催、省エネルギー型衛生管理技術の開発等に必要な経費を支援します。

水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業 93(98)百万円

産地の省エネルギー衛生管理技術開発事業 29(33)百万円

補助率：定額、1/2以内

事業実施主体：民間団体等

[お問い合わせ先： 水産庁加工流通課 (03-3502-4190(直))]

水産物加工・流通対策事業

平成23年度概算決定額
651百万円

国産水産物の利用促進

未利用・低利用魚の活用タイプ

国産の低・未利用魚を加工原料に活用

加工原料高度活用タイプ

本来の品質を活かされなかった国産魚を高品質の加工原料に活用

環境配慮タイプ

廃棄されていた魚介類の部位等を加工原料に活用

水産加工業者が加工原料として、国産の低・未利用魚等を有効活用する取組を支援

品質・衛生管理体制の構築

総合的な検討

生産～消費を通じた水産物の総合的な品質・衛生管理方策の検討

地域ぐるみでの取組支援

地域の漁業者、市場関係者、加工業者、消費者等が一丸となった品質・衛生管理の促進

品質・衛生管理水準の向上

ガイドラインの作成、講習会の開催、管理手法の高度化、施設認定による、品質・衛生管理体制の向上

水産物流通の全段階を通じた品質管理体制の構築

漁業者団体の買取による価格安定

漁業者

水揚げ

産地市場

買取、保管

助成

漁業者団体

販売

実需者

水揚げ集中時の魚価安定のための取組を促進

需給・価格情報の提供

産地の水揚量、卸売価格等の水産物の需給・価格動向に関する情報を収集・整理し、広く国民にリアルタイムで提供

市場動向を踏まえた漁業者の効率的生産を促進

効果

○新鮮で安全・安心な国産水産物の安定供給と漁業経営の安定