

平成23年3月10日
特定非営利活動法人 水産業・漁村活性化推進機構

漁船設計の発注に関する公募

漁業改革推進集中プロジェクト運営事業の実施に際し、下記により漁船設計業務の受注者を公募します。

【 公 募 要 領 】

1. 発注業務

全国さんま棒受網漁業地域プロジェクト（気仙沼地区部会）における漁船設計

2. 発注業務の内容

別紙発注仕様書のとおり

3. 公募期間

平成23年3月10日（木）～3月18日（金）

4. 企画提案書の提出期限等

(1) 提出期限：平成23年3月18日（金）午後5時必着

(2) 提出場所：東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビルB1F
水産業・漁村活性化推進機構 三会堂分室

(3) 提出書類及び部数

・企画提案書（自由形式）・・・・・・・・・・5部

・経費内訳表（自由形式）・・・・・・・・・・5部

・提出者の概要がわかる資料（過去の実績、担当者及び経歴等を含む）・・・・1部

(4) 企画提案書の提出は、原則として郵送、宅配便、又は提出場所窓口での受け付とし、ファクシミリ又は、電子メールによる提出は受け付けません。

(5) 提出者の組織・業務、企画提案、経費内訳等について、必要に応じヒアリングを行います。

5. 参加条件

(1) 公益法人、一般企業とする。個人の参加は認めません。

- (2) 農林水産省競争参加資格(全省庁統一参加資格)を有すること(資格書写し提出)。
- (3) 企業の場合は、直近決算書、納税証明書、登記簿謄本(写し可)を提出すること。

7. その他

- (1) 企画提案に関する提出書類は返却しない。
- (2) 企画提案に関する費用は提案者が負担する。
- (4) 審査内容・基準は、公表しない。

8. 採用決定

採用又は不採用を書面で通知します。

9. 問合せ先

東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビルB 1 (土・日・祝日は除く)
水産業・漁村活性化推進機構 三会堂分室
TEL03-3568-1590 / FAX03-3568-1591
E-Mail : yo-mori@fpo.jf-net.ne.jp

以上

全さんま地域プロジェクト漁船建造設計業務に係る発注仕様書

1. 目的

さんま棒受網漁業ならびに大目流し網漁業を兼業する業種において、将来における経済性・安全性・居住性を備えた経営改革型漁船の適正規模と具体的検討を推進するため。

2. 業務発注の内容

別添の「全さんま地域プロジェクト漁船建造計画書」を満たす設計を行い、次に掲げる設計書を作成し指定部数を提出する。

(1)基本設計の成果物

- ・ 建造要目書
- ・ 一般配置図

3. 業務委託に関する条件

(1)履行期間

契約締結日から平成23年4月8日とする。

(2)業務スケジュール

- ・ 平成23年4月上旬 基本設計に関する水漁機構への報告
- ・ 平成23年4月上旬 基本設計の成果物の納品

(3)その他

- ①業務の実施過程で知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。
- ②成果品は全て発注者の所有とし、受託者は発注者の承諾を得ないで当該成果品を公表若しくは貸与若しくは使用してはならない。
- ③この仕様書に定めのない事項について疑義が生じた場合は、別途発注者及び受託者が協議して決定するものとする。

全さんま地域プロジェクト漁船建造計画書

1. 目的

さんま棒受網漁業ならびに大目流し網漁業を兼業する業種において、将来における経済性・安全性・居住性を備えた経営改革型漁船の適正規模と具体的検討を推進し、その実現に資することを目的とする。(別添 改革計画の基本コンセプト参照)

2. 基本方針

- ①航走時の省エネに資するため、低抵抗船型を採用し、大口径低回転プロペラ、電子コントロール減速機を導入する。
- ②居住区の改善に資するため、居室は、高さ、寝台寸法等、可能な限り総トン数 200 トン以上の漁船に係る漁船の設備基準 (ILO) に準拠するものとする。
- ③さんま棒受網漁業に用する漁灯システムとして、LED 漁灯 (白熱灯、メタハラ灯を全て LED 灯に換装。ただし、探照灯は従前のキセノン灯を利用する) を導入することにより、電力の削減も含め、最も効率のよい発電機関の能力・台数を選定し導入する。
- ④鮮魚の付加価値向上を目的とし、冷海水装置を導入するとともに、専用の冷海水艙 (10m³以上) を設ける。また、海水シャーベット氷製造装置 (500kg/日) を設ける。
- ⑤中・小型さんまならびに大目流し網の漁獲物の一部を凍結することを目的に、冷凍機 (60kW×2 台) ならびに、凍結室 (2 部屋で 30m³以上) を設ける。
- ⑥漁撈における省力化を目的とし、漁撈舷に省力化装置 (サイドローラー、ボールローラー等) を設置する。
- ⑦定員は 18 名とする。

3. 船体要目

- | | |
|-----------|--------------------------------|
| ・ 漁船種類 | さんま棒受網、大目流し網兼業船 |
| ・ 計画総トン数 | 上記内容を満たし、200トン未満 (133トン~199トン) |
| ・ 計画航海速力 | 12.5ノット |
| ・ 最大航海日数 | 5日 |
| ・ 発電機関 | 必要な容量 |
| ・ 最大搭載人員 | 18名 |
| ・ 魚倉容積 | 約200m ³ 以上、既存船未満 |
| ・ その他特記事項 | 建造造船所及び機器メーカーは、現在検討中。 |

【参考資料】

現存船の状況 (当該地域)

- | | |
|----------|------------------------------|
| ・ 漁業種類 | さんま棒受網漁船 |
| ・ 総トン数 | 199トン |
| ・ 発電機関 | 320kW、240kW、600kW各1台 計1160kW |
| ・ 航海速力 | 12.5ノット |
| ・ 最大搭載人員 | 19名 |
| ・ 魚倉容積 | 約250m ³ |

全さんま地域プロジェクト『さんま棒受網漁業兼
大目流し網漁業』改革計画の基本コンセプト

平成23年3月8日

〈基本的な考え〉

ギリギリの経営状況で専業操業または兼業操業を行なっている大型さんま棒受網漁船において、稼働船の老朽化や操業上の安全性確保と乗組員確保などが緊急の課題となっている。このまま推移すれば、日本周辺海域の重要な食糧資源の活用・供給が途絶え、漁船漁業の経営、乗組員の生活はもとより、市場関係、流通・加工業者、造船鉄工・電気・資材業、製氷冷凍業、仕込業などの関連業種と共に、地域経済を更に衰退させることになる。

建造船を周年操業することにより漁業経営の安定と乗組員の確保をしやすいとするため、下表の盛漁期と被代船の漁業種許可を考慮して、さんま棒受網漁業の兼業を三陸沖と東シナ海での大目流し網漁業として取り組む。

操業種目と操業期間

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	備考
さんま棒受網									←→	←→	←→	←→	
三陸大目					←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	
東シナ海大目	←→	←→	←→	←→					←→	←→	←→	←→	
鮪延縄	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	経営の低迷
鮭鱒流網					←→	←→							操業期間が短い

←→ 盛漁期 ←→ 操業期間

主要水揚げ地域は、さんま棒受網漁の主要水揚港であり三陸沖大目流し網漁の主要水揚港でもある気仙沼と、東シナ海大目流し網漁の主要水揚港である長崎とする。

また、さんま棒受網漁業がおかれている以下の現状を克服し、持続的な漁業を目指すとともに、気仙沼地区・長崎地区の地域活性化を図る。

ア. 新規サンマ需要創出

さんまの消費地拡大は新たな需要創出の為に必要である。既存のさんまの需要は、生鮮食用途や冷凍加工向け用途が中心であるが、長崎には高鮮度の生鮮さんまが流通していない。また、国産冷凍さんまの市場価値向上も課題となっている。

イ. コスト削減

さんま漁業は集魚灯の利用により漁業支出に占める燃油消費量や補機に係る維持管理費が高いため、コスト削減による安定的な経営を確立する必要がある。

ウ. 労働環境の向上

サンマ漁船(特に大型船)は漁業就労者が高年齢化しており、サンマ漁業の安定かつ継続経営のためには人材確保と育成が緊急の課題であり、このためにも漁船内の居住空間の改善、安全性や労働環境の向上は重要である。

〈生産に関する事項〉

低コスト操業と収益性向上を重視した次代のさんま棒受網兼大目流網漁船を導入する
さんま棒受網漁業

- ・LED 漁灯、省エネ型動力システム、省エネ船型の導入によるコスト削減
- ・船内での発泡スチロール箱詰め（大型魚）、及び、船上凍結（中・小型魚）による品質の向上と船名・水揚地域など生産者情報の開示による付加価値の向上

大目流網漁業

- ・漁獲物（まぐろ類・かつお類等）をFRP製容器に入れて魚艙に保蔵することにより鮮度保持と水揚時間の短縮と乗組員の作業の省人、省力化
- ・網目の大きさが許可では150mm以上となっているが、本計画では対象魚のかつお類・まぐろ類が鰓で止まること及び、小型魚がかかりにくいよう規定より15mm大きい165mmにする。

※網目を大きくしすぎると、対象魚が胴掛りになり鮮度及び価値が低くなる。

共通

- ・海水滅菌装置を導入し、魚艙、漁労器具を洗浄することで船内衛生環境の向上
- ・専用冷水艙を導入することで、高鮮度維持による漁獲物の付加価値向上
- ・海水シャーベット氷製造装置を導入することで、高鮮度維持による漁獲物の付加価値向上
- ・乗組員の労働居住環境の改善

〈流通・販売に関する事項〉

さんま棒受網漁業の安定的な継続による漁獲物の供給を図るとともに、地域の関連する水産業の安定的発展を図るため、生産・市場・流通・加工業者等が一体となって安全で高品質な水産物の供給を目指す。

- ・船上直送による品質の向上と生産者情報の開示による付加価値の向上を図るとともに、消費地拡大など新たな販路を開拓する
- ・船名と水揚港の入った箱を使用することでブランド化と乗組員の意識改革
- ・サンマを鮮魚で消費していない地域への消費拡大
- ・優良衛生品質管理市場の早期認定（気仙沼市場）
- ・衛生の高度化（長崎魚市）

〈地域社会と水産業のつながり強化、交流促進に関する事項〉

- ・小中学生を対象にした市場での水揚見学
- ・操業切揚期間の船内見学や体験クルーズ
- ・養護施設やイベント等への漁獲物の提供
- ・学術機関及び広報機関との連携