⑶　**融資・信用保証による経営支援の的確な実施**

漁業者が融資を利用しやすくするとともに、意欲ある漁業者の多様な経営発展を金融面から支援するため、利子補給等による資金借入れの際の負担軽減や無保証人・担保限定融資に対する信用保証を推進する。

⑷　**担い手の確保・人材育成と女性の参画の促進**

ア　担い手の確保

漁業への就業情報の提供や現場研修の実施により漁業未経験者の新規就業を促進し、将来の担い手の漁業への参入を促進する。その際、地域に根ざした漁業指導が行われるよう、経験豊富な漁業者等を活用する。

また、一定水準の待遇条件の確保と安全な職場環境の構築により、漁業を就業先として魅力あるものに整備する。

イ　人材の育成

水産業において指導的役割を果たす人材を育成する独立行政法人水産大学校や、水産に関する課程を備えた高校・大学において、実践的な専門教育の充実を図ることにより、水産業及びその関連分野の人材確保を図る。

また、講習等の実施により、漁船員の機関士をはじめとする海技士等の資格取得を促進する。

漁業士や漁協青壮年部で中核となって活動を行う者などの漁村地域のリーダーの育成とそれらのリーダーシップによる意欲的な取組を推進するとともに、普及指導員による先進的な担い手への相談・支援を推進する。

ウ　女性の参画の促進

政府の男女共同参画に関する目標の達成に向け、漁協系統組織における女性役員の登用についての自主的な目標設定及びその達成に向けた普及啓発等の取組を推進する。

また、漁獲物の加工・販売や漁村コミュニティにおける様々な活動において中心となって取り組む女性の活動を促進する。

5　漁船漁業の安全対策の強化

漁船は、貨物船などの他の船舶と比較して転覆・沈没事故が多いことから、気象・海象に応じた的確な出港判断や適切な操船等を通じて、海難事故を未然に防ぐため、安全操業に関する普及啓発活動や漁業無線の活用を推進する。また、転覆・沈没事故の多いまき網漁業や底びき網漁業等について、漁船の復原性を向上させるなどの安全性を高める取組を推進する。

さらに、万一事故が生じた場合の被害を少なくするため、ライフジャケットの着用を推進する取組を強化する。

6　水産物の消費拡大と加工・流通業の持続的発展による安全な水産物の安定供給

⑴　**消費者への情報提供の充実**

消費者の原材料、品質、衛生管理等に対する関心の高まりに対応し、水産物に対する消費者の信頼を確保するため、水産物の名称や産地に関する適切な表示の実施について周知及び啓発を推進するとともに、生産から消費までの水産物のフードチェーン全体としての品質・衛生管理体制の確保のため、水産物流通の実態に応じた消費者への情報提供の充実に向けて取り組む。

⑵　**魚食普及の推進**

国民の「魚離れ」を食い止めるためには、魚食に関する消費者への情報提供を積極的に行うとともに、関係者が一丸となって消費拡大に取り組むことが必要であり、このことが漁業生産力の維持にもつながる。

このため、水産物の優れた栄養特性、栄養バランスに優れた日本型食生活や水産業に対する消費者の理解を深めるための的確かつ幅広い情報提供を推進する。

また、食育に関わる幅広い関係者、すなわち、

- 妊婦の栄養指導や乳幼児をはじめとする子どもの発育段階に応じた栄養指導を行う関係者
- 学校給食や食に関連する教育関係者
- 農林漁業者、食品関連事業者やその組織する団体
- 地域の特色ある食文化等我が国の伝統ある優れた食文化の継承を推進する民間団体
- 地方公共団体

等の情報の共有や活動の連携を促進する。

⑶　**水産物流通の品質・衛生管理対策の推進**

水産物の安全性向上のため、漁業者、水産加工業者、水産流通業者がフードチェーンにおいて、科学的知見に基づく取組を確実に実施できるよう、特に以下に重点を置いて推進する。

ア　漁港における品質・衛生管理対策の推進

全国及び地域の水産物流通の拠点となる漁港の施設を改良し、又は新設する際に、鮮度保持・細菌等の混入防止などの高度な品質・衛生管理対策を推進するとともに、当該漁港の市場に水産物を集約するなどの取組により、地域水産物の付加価値向上を推進する。

特に、全国の陸揚量の約３割を占める特定第３種漁港（13漁港）については、我が国の水産物の輸出先となっている国々が求める衛生管理の水準も念頭に置いた衛生管理対策を積極的に推進する。

イ　水産加工業等におけるＨＡＣＣＰ手法の導入の促進

水産加工業等へのＨＡＣＣＰ手法の導入等のためのガイドラインの作成、講習会の開催等を通じた衛生管理手法の高度化の促進等により、ＨＡＣＣＰ施設の認定等を推進する。ＨＡＣＣＰ手法の導入が困難な零細規模層に対しては、ＨＡＣＣＰ手法の前提となる一般的衛生管理を徹底する。

また、ＨＡＣＣＰ手法を導入する事業者がメリットを感じることができるような消費者との関係の構築を推進する。

ウ　安全・安心な養殖生産物の供給

消費者に信頼される安全な養殖生産物の安定供給を確保するため、水産用医薬品の適正使用や漁場環境への配慮に関する指導の徹底、ＧＡＰ（養殖生産工程管理）手法の普及、貝毒の監視体制の整備等を推進する。

また、消費者の求める安全・安心な養殖生産物であることを情報開示できるようにするための生産履歴の記録の作成及びその保持の取組を推進する。

⑷　**多様な流通ルートの構築**

消費者と生産者の「顔の見える関係」の構築等を進めるため、漁業者・漁協等生産者団体・産地買受人による直接取引や新たな販売ルート開拓による取引の選択肢の拡大を推進する。

また、産地市場について新規参入を促進するための買参権緩和による取引の活性化、産地市場の統合や省力化・ネットワーク化による取引の効率化・合理化を推進する。

⑸　**水産加工による付加価値の向上と販路拡大**

食の簡便化等国民の食生活の変化に対応した商品開発や地域の水産物のブランド化等の６次産業化の流れを加速する。

また、水産加工業者が、自らの顧客ニーズを見極め、創意工夫を発揮してビジネス展開することを通じて、「食」に対する消費者の信頼向上を目指す取組を推進する。

⑹　**加工・流通機能の発揮による適切な需給バランスの確保**

冷凍・冷蔵施設の整備等による加工原料の確保を支援する。

また、水揚げ集中時に、市場における需給バランスが急激に変動する場合に、漁業者団体が水産物を買い取り、漁期外に放出する取組により供給を平準化する。