

第4次長崎市水産振興計画 (素案)

令和4年度～令和7年度

水産業を環境変化に強く

活気のある持続可能な産業にします



第4次長崎市水産振興計画 目次

第1章	はじめに		
1	計画策定の主旨	P	1
2	計画の位置づけ	P	1
3	計画の期間	P	2
第2章	長崎市の水産業の概要		
1	長崎市の漁業地域の概況	P	3
2	海域ごとの漁業経営と漁場環境の現状	P	4
3	長崎市の漁業生産量及び生産額	P	5
4	市内8漁協の現状	P	7
5	水産加工業の現状	P	8
6	水産物流通の現状	P	9
7	水産物の消費の現状	P	11
第3章	計画の概要		
1	基本施策	P	13
2	個別施策と取組方針	P	14
第4章	施策を推進する取組		
1	施策の体系	P	16
2	具体的な取組		
	取組方針 I - 1 環境変化に強い水産業経営の実現	P	17
	取組 I - 1-① 次世代を担う強い経営体づくり	P	17
	取組 I - 1-② 担い手の育成と雇用の維持	P	21
	取組 I - 1-③ 新たな流通販売の展開	P	23
	取組方針 I - 2 成長する養殖業の実現	P	25
	取組 I - 2-① 効率的・先進的な養殖業への転換	P	25
	取組 I - 2-② 養殖漁場の環境改善	P	27
	取組 I - 2-③ 災害に負けない経営体づくり	P	28
	取組方針 I - 3 水産物の付加価値を高める水産加工業の振興	P	29
	取組 I - 3-① 加工原料の安定確保	P	29
	取組 I - 3-② 消費者ニーズに対応した商品開発と販売体制	P	31
	取組方針 II - 1 水産資源の適切な管理と豊かな里海の再生	P	32
	取組 II - 1-① 持続的な水産資源の維持・管理	P	32
	取組 II - 1-② 漁場環境の保全・再生	P	35
	取組方針 II - 2 漁港施設の総合的・計画的な整備	P	37
	取組 II - 2-① 漁港施設の整備	P	37
	取組方針 III - 1 「長崎の魚」の魅力発信と消費拡大	P	39
	取組 III - 1-① 官民一体となった「長崎の魚」の魅力発信	P	39
	取組 III - 1-② 「長崎の魚」の観光資源としての顕在化	P	40
	取組 III - 1-③ 国内における「長崎の魚」の消費拡大	P	42
	取組 III - 1-④ 安全・安心な水産物の輸出促進	P	45
	取組方針 IV - 1 長崎ならではの食材や食文化の発信	P	47
	取組 IV - 1-① 体験による食文化への理解の推進	P	47
	取組 IV - 1-② 多様な主体の参画による食に対する意識の醸成	P	49

第1章 はじめに

1 計画策定の主旨

長崎市は、四方を囲む海と自然に恵まれ、多種多様な漁業、養殖業、水産加工業が発展し、本市における重要な基幹産業として、水産業は地域の経済や市民生活の維持に対し大きな役割を担っています。特に沿岸部では、多種多様な漁法によって様々な魚種を漁獲しており、この多様な構成が、豊かな食、長崎らしさを形成しています。

長崎市では、平成18年度から長崎市水産振興計画を策定し、本市の水産業が直面している課題の解決や水産業の発展に取り組み、藻場の一部回復や漁協等の施設の整備・更新など一定の成果はありましたが、依然として水産資源の減少や水産業就業者の減少及び高齢化など厳しい状況が続いています。

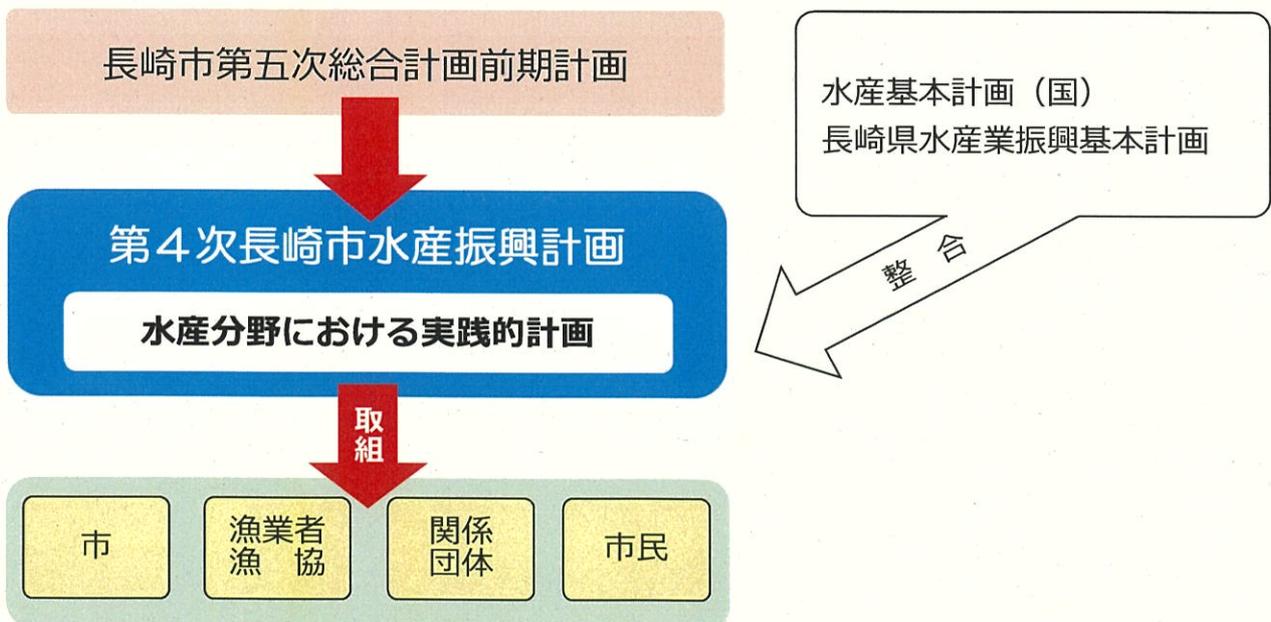
また、近年の水産業を取り巻く情勢は、人口減少の加速化や環境変動による自然災害の激甚化、新型コロナウイルス感染症の感染拡大、ICT等の活用によるスマート水産業の進展、SDGsの達成に向けた取組の推進など、大きく変化しています。

このような中、国は適切な資源管理と水産業の成長産業化の両立を目的として、約70年ぶりとなる漁業法の改正を行い、令和2年12月から施行し、長崎県は令和3年3月に新たな長崎県水産業振興基本計画を策定し、水産業を取り巻く状況変化に応じた新たな政策を進めることとしています。

長崎市においては、これらの状況や第3次長崎市水産振興計画の結果を踏まえ、水産業を環境変化に強く活気のある持続可能な産業にするため、『長崎市第五次総合計画後期計画』に基づいた長崎市の水産分野における実践的な計画として、『第4次長崎市水産振興計画』を策定するものです。

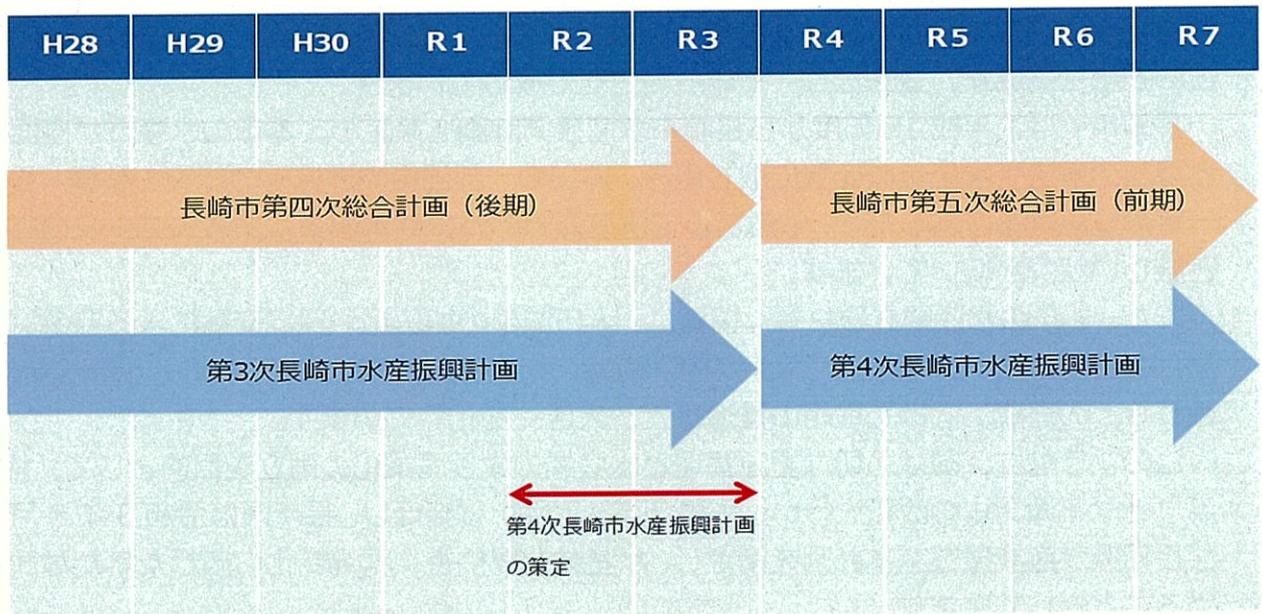
2 計画の位置づけ

『第4次長崎市水産振興計画』は、『長崎市第五次総合計画』の水産分野における個別計画であり、長崎市の水産振興における取組の方向性を示すものです。毎年度の事業計画の策定にあたっては、この計画を基本として、効果的で効率的な事業の推進を図るものとします。



3 計画の期間

計画の期間は、『長崎市第五次総合計画』の前期計画期間と合わせ、令和4年度から令和7年度までの4ヶ年とします。

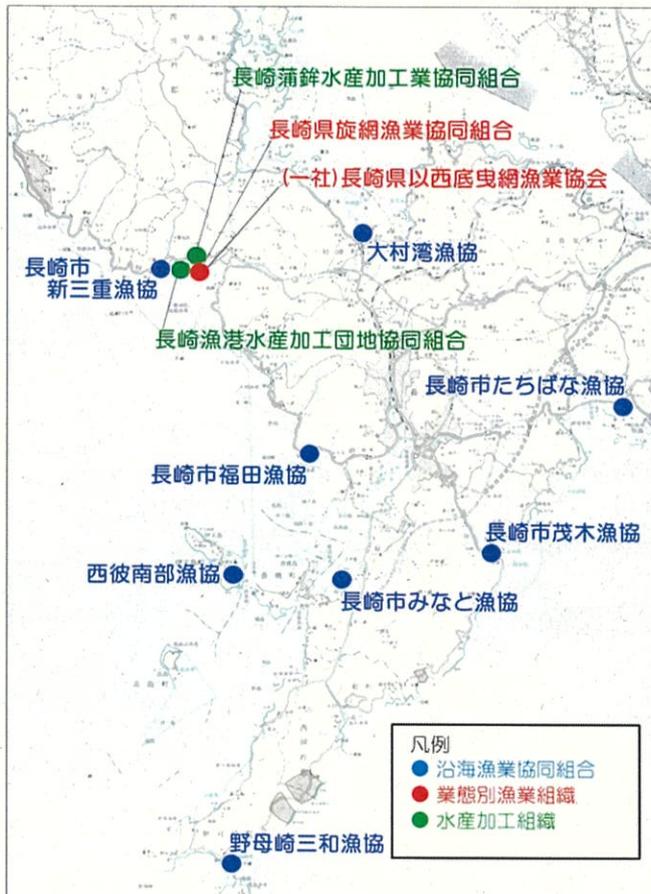


第2章 長崎市の水産業の概要

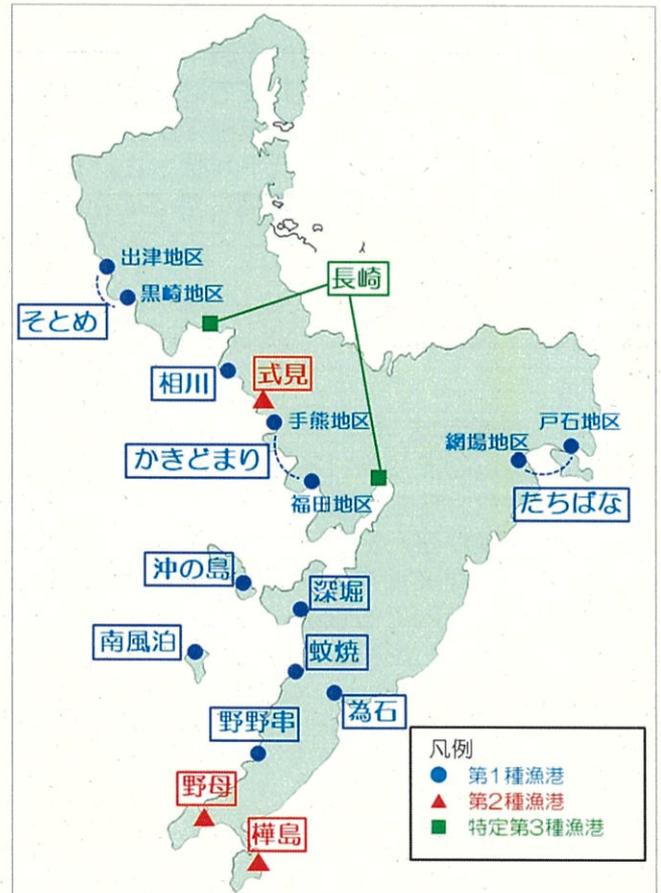
1 長崎市の漁業地域の概況

長崎市には8つの沿海の漁業協同組合*があり、また、業態別の漁業組織として、長崎県旋網漁業協同組合と一般社団法人長崎県以西底曳網漁業協会、水産加工組織として、長崎蒲鉾水産加工業協同組合と長崎漁港水産加工団地協同組合があります。

また、市内には、大小14の漁港*（うち、第1種漁港10、第2種漁港3、特定第3種漁港1）が存在します。



水産関係組織位置図



漁港位置図

※漁業協同組合（漁協）

水産業協同組合法に基づく法人で、漁業者の協同組織として、販売事業、購買事業などの経済事業及び共済事業などの実施を通じた水産業の振興及び組合員の福祉の向上、漁業権の管理を中心とした資源や漁場の管理、水産業を核とした漁業地域の活性化等の広範な役割を果たしています。

令和3年3月末現在、長崎市内には、8漁協（新三重、福田、みなと、茂木、たちばな、西彼南部、野母崎三和、大村湾）があります。

※漁港

漁業に携わる人々が、漁獲した魚介類の陸揚げや燃油の補給、船の停泊などのために使用する場所で、様々な施設が整備されており、利用状況により次のように区別されています。

- ・第1種漁港…利用範囲が地元の漁業を主とする漁港。市町村が管理。
- ・第2種漁港…利用範囲が第1種漁港よりも広く、第3種漁港に属しない漁港。都道府県が管理。
- ・第3種漁港…利用範囲が全国的な漁港。そのうち、国が指定する特に重要な役割を担う漁港を特定第3種漁港と呼びます。都道府県が管理。
- ・第4種漁港…離島その他辺地にあつて漁場の開発又は漁船の避難上特に必要な漁港。都道府県が管理。

2 海域ごとの漁業経営と漁場環境の現状

現状

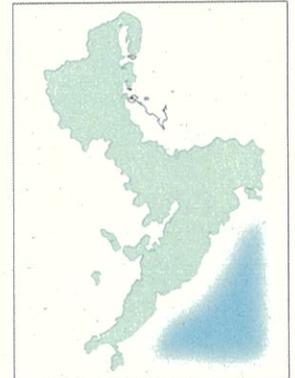
- 海水温上昇による磯焼け[※]や赤潮の多発など、漁場（または海洋）環境が変化してきており、漁獲量に影響を与えています。
- 藻場[※]の保全や堆積物の除去など、漁場環境を改善させる取組が、市内各地に広まっています。

- 長崎市は、橘湾海域、西彼海域、大村湾海域の3つに分けられ、それぞれ特性の異なる海域を有していますが、環境悪化による漁業への悪影響が生じています。

橘湾海域

西に長崎半島、東は島原半島に囲まれ、湾口は南西に大きく開いた橘湾に面しています。橘湾海域では養殖業が盛んに営まれ、他にも小型底びき網漁業や延縄漁業などの漁業種類が営まれています。

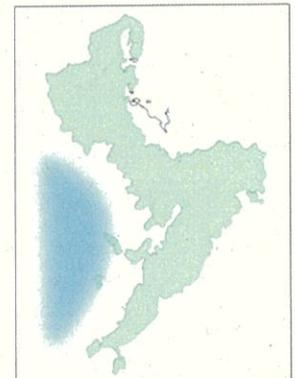
近年、漁場機能の低下が懸念されるほか、磯焼けの範囲が徐々に広がりつつあります。また、夏場になると赤潮[※]が発生し養殖業などに影響を与えています。



西彼海域

対馬暖流が流れる五島灘に面しており、沿岸流との境界に多くの潮目が形成され、変化に富んだ海洋環境となっています。西彼海域ではまき網漁業や養殖業が盛んに営まれ、他にも小型定置網漁業や刺網漁業、採介藻漁業など多様な漁業種類が営まれています。

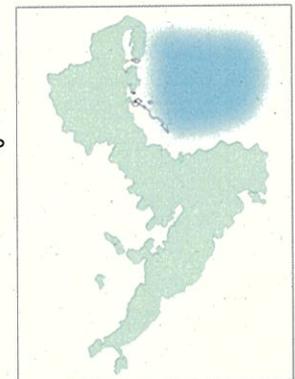
長崎市内でも磯焼けの範囲が広く、刺網の主要魚種となるイセエビの漁獲量などにも影響しています。



大村湾海域

針尾瀬戸と早岐瀬戸の2ヶ所のみで外海と接している閉鎖性が強い大村湾に面しています。大村湾海域では、小型底びき網漁業や小型定置網漁業が盛んに営まれ、他にもカキや真珠の養殖業などの漁業種類が営まれています。

大村湾の水質は陸地の都市化の影響を強く受けるほか、湾内の水温は気温の影響も大きいため、夏季は30℃を超え、冬季は10℃を下回るなど季節変動が極めて大きく、毎年、夏の終わりから秋にかけて貧酸素水塊[※]が発生しています。



- 水生生物の生息場所となる藻場を保全・再生させる活動や、堆積物を除去し環境改善を図る活動など、漁場環境を改善する取組が市内各地で行われており、活動する組織数も増加しています。
- 一部の地域においては、活動の成果により海藻が回復している箇所もありますが、過去にウニ除去を実施した箇所においても、浮遊してきたウニ類幼生の着底及び成長が確認される等、今後も海藻が減少する可能性があります。

漁場環境再生の取組を行う組織数

【単位：組織】

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
活動組織数	4	4	5	7	9	10	11	12	12	12

(資料：長崎市)

※藻場（もば）

海藻（草）が繁茂している場所のこと。海藻（草）類を食べる生き物にとって重要な餌場になるだけでなく、魚介類のすみ場、産卵場、保育場になるため、「海のゆりかご」とも呼ばれています。また、水中の窒素やリンなどの栄養分を分解し、栄養塩類や炭酸ガスを吸収して、酸素を供給するなど海水の浄化に大きな役割を果たしています。

※磯焼け

外洋に面した岩礁や転石地帯で、今まで繁っていたコンブ、カジメなどの大型海藻類の群落が消え失せ、これまでは大型海藻の下草として生えていたサンゴモなどの石灰藻類だけが岩礁を白く覆ってしまい、大型海藻（クロメ、カジメ、ホンダワラ類、ワカメ等の海藻）が消えたままの状態が長い間続いてしまう現象。海藻がなくなり、焼けた後のように海底が白く見えることから磯焼けと呼ばれています。

※赤潮

植物プランクトンなどが異常に増えて、海が赤色や茶色などに染まったように見える現象。雨による山から海への栄養の流れこみや、水温や光などプランクトンが増殖しやすい条件が整った場合に発生します。

赤潮が発生すると、プランクトンが魚のえらに触れ、えらに障害を起こして呼吸ができなくなったり、プランクトンが大量に酸素を消費するため海水中の酸素が不足して大量の魚が死んでしまうことがあります。

※貧酸素水塊

魚介類が息できないほど、海水中に溶けている酸素の量（溶存酸素量）が少ない海水の塊。水中・泥中の有機物を餌として増殖するバクテリアの酸素消費が、酸素供給を上回ると貧酸素水塊が発生します。

この貧酸素水塊が、強い風や潮の流れなどで岸辺や海面付近に上昇してくると、養殖魚など移動範囲が狭い生物の大量死につながる場合があります。

3 長崎市の漁業生産量及び生産額

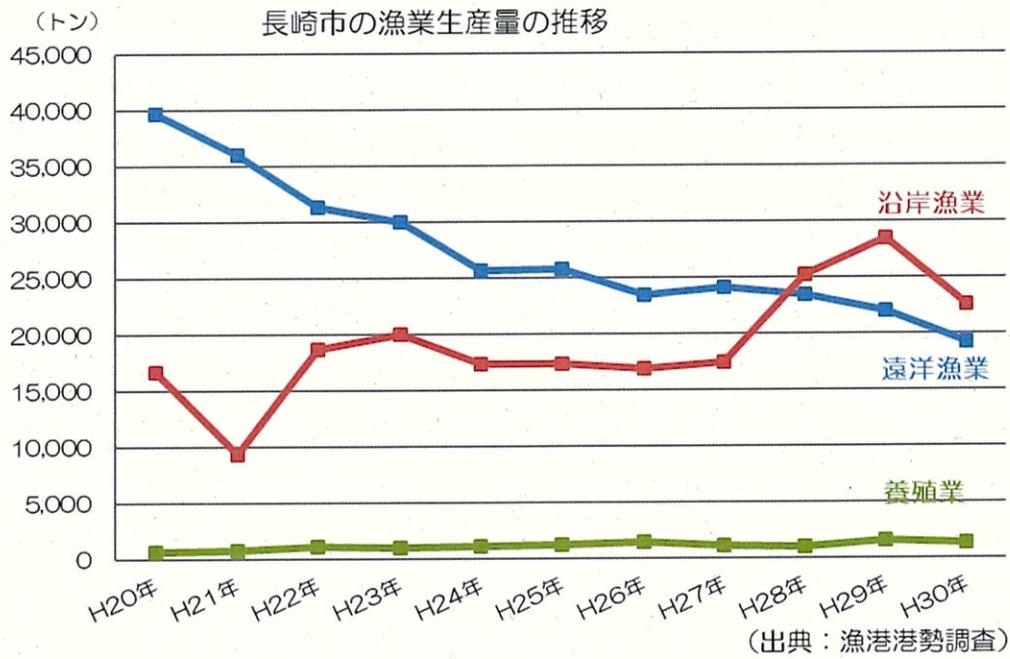
現状	<ul style="list-style-type: none"> ■ 漁業生産量については、水産資源や漁場環境の変化などの影響により増減があります。ここ5年間では、遠洋漁業は減少傾向にあり、沿岸漁業及び養殖業は増加傾向にあります。 ■ 生産金額についても生産量と同様に増減がありますが、近年は増加傾向にあります。
-----------	--

漁業種類ごとの漁業生産量の推移

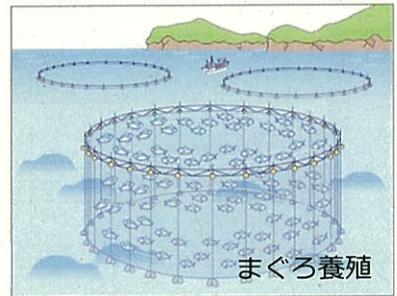
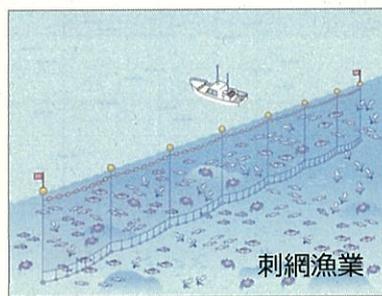
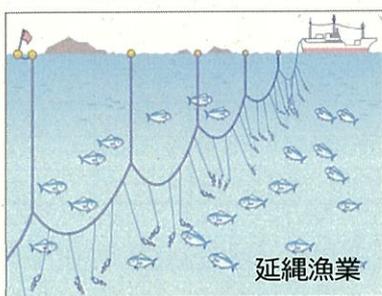
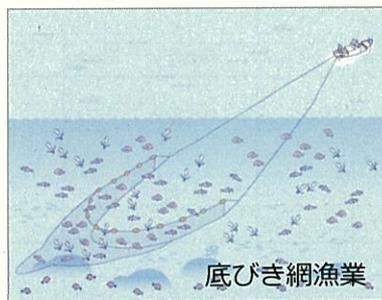
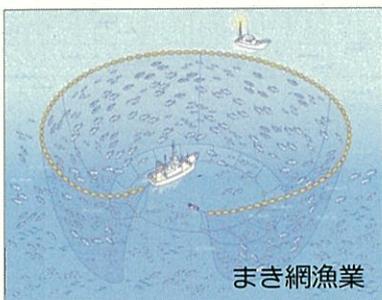
【単位：トン】

年		平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年
漁業種類	全 国	5,519,687	5,349,447	5,233,440	4,692,819	4,786,267	4,712,564	4,700,879	4,561,453	4,269,105	4,244,076	4,364,327
	長 崎 県	330,832	290,954	282,433	321,172	273,348	271,020	275,620	333,367	329,724	330,164	316,830
	長 崎 市	57,129	46,301	51,227	51,088	44,254	44,520	41,909	42,872	49,757	52,164	43,218
遠洋漁業	以西底びき網	9,746	8,129	7,258	6,113	4,429	4,098	4,092	4,002	3,726	3,955	3,957
	大中小型まき網	29,948	27,920	24,154	23,949	21,315	21,741	19,415	20,192	19,731	18,062	15,325
	小 計	39,694	36,049	31,412	30,062	25,744	25,839	23,507	24,194	23,457	22,017	19,282
沿岸漁業	小型底曳網	194	173	281	171	185	212	237	198	147	181	207
	中小型まき網	12,981	6,636	16,541	18,542	15,593	15,742	15,602	16,140	18,963	22,824	17,123
	敷 網	-	-	-	-	-	0	0	0	0	14	-
	刺 網	261	218	296	225	229	231	148	124	265	244	315
	小型定置網	261	131	278	217	288	181	146	233	416	353	342
	かご漁業	-	0	4	7	29	44	31	38	39	36	40
	延 縄	1,919	1,171	420	93	77	83	79	75	1,242	1,150	1,048
	いか釣	377	352	12	1	1	1	1	1	35	42	31
	一本釣	462	480	466	359	337	368	320	300	3,348	3,135	3,019
	採 貝	17	16	15	11	12	14	11	20	44	15	23
業	採 藻	14	9	31	6	17	16	10	9	1	3	4
	その他の漁業	205	203	374	356	560	480	343	336	718	498	438
	小 計	16,691	9,389	18,718	19,988	17,328	17,373	16,928	17,474	25,218	28,496	22,590
	養殖業	海面養殖:魚類	713	813	1,065	1,034	1,180	1,305	1,474	1,170	1,049	1,615
	海面養殖:貝類	31	50	32	4	2	3	0	34	33	36	37
	小 計	744	863	1,097	1,038	1,182	1,308	1,474	1,204	1,082	1,652	1,346
漁獲金額(百万円)		12,906	9,281	14,637	14,045	13,000	13,063	12,010	12,021	17,784	18,597	13,342

(出典：漁港港勢調査、海面漁業生産統計調査)



参考 主な漁業種類



4 市内 8 漁協の現状

現状	<ul style="list-style-type: none"> ■平成 23 年度以降の漁協取扱の漁獲金額は約 60 億円で、令和元年度は前年度と比較して約 2.4 億円減少しました。 ■組合員数は減少しており、高齢化も進んでいます。
-----------	--

漁協取扱漁獲金額の推移

【単位：千円】

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
漁獲金額	6,281,753	5,765,957	5,632,341	5,444,451	6,144,750	5,923,613	5,915,362	6,074,094	5,830,139

(出典：漁協業務報告書)

- 令和元年度の長崎市内の組合員数は 8 漁協合わせて 1,778 人で、平成 23 年度と比較して、8 年間で 338 人減少しました。平成 30 年度からの 1 年間で見ると、90 人増加しています。(漁協合併で 125 人増分含む。)

組合員数

	平成23年度	令和元年度	増減	増減率(%)
正組合員数	1,074	749	▲ 325	▲ 30.3
准組合員数	1,042	1,029	▲ 13	▲ 1.2
合計	2,116	1,778	▲ 338	▲ 16.0

※長崎市外に本所、支所を有する大村湾漁協の漁業者を含む。

(出典：漁協業務報告書)

- 漁獲金額は減少(平成 23 年度：6,281,753 千円→令和元年度：5,830,139 千円)していますが、正組合員数が減少(平成 23 年度：1,074 人→令和元年度：749 人)していることから、平成 23 年度と比較して漁業者 1 人当たりの漁業生産額は約 190 万円増加しています。

漁業者(正組合員) 1 人あたりの漁業生産額

【単位：千円/人、%】

	平成23年度	令和元年度	増減	増減率(%)
漁獲金額/正組合員数	5,849	7,784	1,935	33.1

(出典：漁協業務報告書)

- 年齢別の漁業就業者数は、依然として 60 歳以上の割合が多く、全体の 70%以上を占めています。

年齢別漁業就業者数

【単位：人、%】

	平成23年度		令和元年度		増減	増減率(%)
	人数	割合(%)	人数	割合(%)		
20歳未満	0	0.0	0	0.0	0	0.0
20~29歳	16	0.8	8	0.4	▲8	▲50.0
30~39歳	50	2.4	49	2.8	▲1	▲2.0
40~49歳	167	7.9	117	6.5	▲50	▲29.9
50~59歳	411	19.4	252	14.2	▲159	▲38.7
60歳以上	1,437	67.9	1,318	74.1	▲119	▲8.3
法人等	35	1.7	34	1.9	▲1	▲2.9
合計	2,116	100	1,778	100	▲338	▲16.0

※長崎市外に本所、支所を有する大村湾漁協の漁業者を含む。

※大村湾漁協は平成 31 年 4 月に川棚漁協、多良見町漁協と合併したことに伴い、令和元年度は 125 人増となっている。

(出典：漁協業務報告書)

5 水産加工業の現状

現状

- 水産加工業は、小規模な加工業者が多く、生産量は減少傾向にあります。
- 加工品の種類は、冷凍水産物がほとんどを占めており、高次加工品の生産は少ない状況です。

●長崎県では、1事業所あたりの従業員数が5人未満の工場が全体の約37%を占めており、全国平均と比べ、小規模な事業者の割合が高くなっています。

●長崎市内の平成30年時点の水産加工場の数は96で、焼津市、静岡市に次ぎ全国三位の多さです。

従業者規模別工場数（平成30年）

【単位：工場】

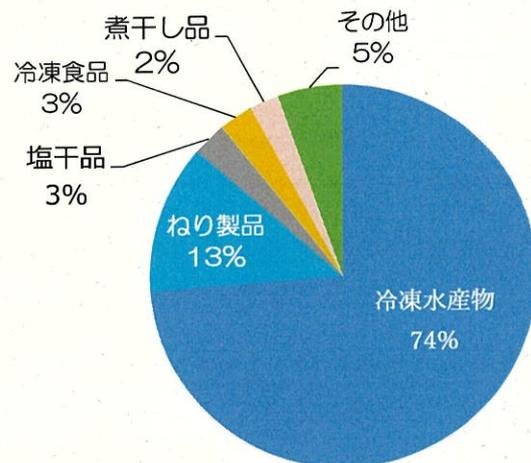
	1人	2人	3人	4人	5～9人	10～29人	30～49人	50～99人	100～299人	300人以上	計
全国	254	627	519	453	1,713	2,268	647	506	261	41	7,289
長崎県	32	67	31	30	120	104	23	12	7	-	426

（出典：H30年漁業センサス）

●水産加工業における生産量の割合は、冷凍水産物が74%を占めており、高次加工品は少ない状況にあります。

●冷凍水産物を除いた水産加工品の生産量は、珍味等のその他加工品を除き、ほぼ横ばいから減少傾向となっています。

長崎市内の水産加工品別年次生産量(令和元年)



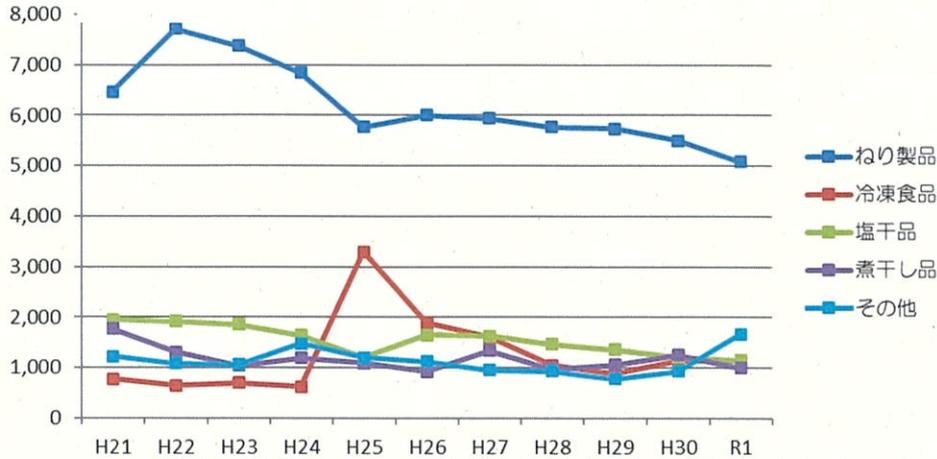
長崎市内の水産加工品別年次生産量

【単位：トン】

品目	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年
ねり製品	6,461	7,717	7,371	6,838	5,768	6,055	5,936	5,766	5,737	5,505	5,085
冷凍食品	777	644	693	621	3,299	1,889	1,609	1,052	895	1,151	1,143
素干し品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
塩干品	1,948	1,919	1,853	1,642	1,205	1,653	1,631	1,465	1,366	1,212	1,151
煮干し品	1,765	1,308	1,037	1,191	1,091	922	1,337	971	1,064	1,249	996
塩蔵品	528	464	385	395	170	205	226	279	262	241	231
くん製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
節製品	126	174	168	203	109	108	104	137	331	196	316
その他加工品(珍味等)	1,222	1,084	1,058	1,483	1,201	1,121	950	931	783	1,408	1,672
小計	12,827	13,310	12,565	12,373	12,843	11,952	11,795	10,601	10,437	10,961	10,594
冷凍水産物	48,652	48,063	48,624	48,863	47,328	43,011	48,125	45,800	49,230	49,666	29,923
合計	61,479	61,373	61,189	61,236	60,171	54,963	59,920	56,402	59,667	60,628	40,517

（資料：漁業センサス、水産加工統計調査水産加工（陸上）調査票をもとに長崎市が推計）

長崎市内の水産加工品別年次生産量（冷凍水産物を除く）



（資料：漁業センサス、水産加工統計調査水産加工（陸上）調査票をもとに長崎市が推計）

●水産加工組織について

長崎市内では、県内で水揚げされるアジやイワシなどを原料とした、かんぼこ（かまぼこ）の生産が盛んに行われており、その消費額は全国トップクラスです。

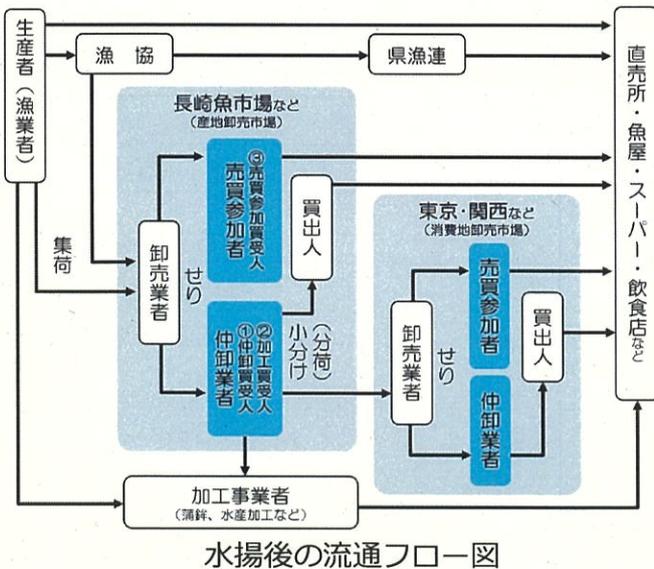
かんぼこの生産にあたり、長崎市内を中心とした蒲鉾製造業者による長崎蒲鉾水産加工業協同組合が組織されています。組合では、かんぼこの原料となるすり身の共同生産を行い、組合員へ安定的にすり身を供給しています。特にイワシのすり身は日本一の生産高を誇っており、組合の所有する加工場は、西日本でも屈指のすり身専門加工場として事業を展開しています。

また、長崎漁港水産加工団地における水産加工業の振興を図ることを目的として、長崎漁港水産加工団地協同組合が設置され、加工残さいの処理、加工用水・海水の供給、加工品の販売事業、加工団地内のゴミの肥料化によるリサイクル等の取組が行われています。

6 水産物流通の現状

●水揚げ後の流通について

長崎市で水揚げされた水産物は、漁協の共販事業[※]として長崎県地方卸売市場長崎魚市場（長崎魚市場）等の産地卸売市場へ出荷されるほか、長崎県漁業協同組合連合会の系統販売[※]や、加工業者・地元飲食店との直接取引が行われるなど、生産者や漁協独自による取組が行われています。



参考

卸売市場における買受人は、次のような分野に分かれています。なお、買受人の許可を受けるためには、開設者（長崎魚市場の場合は、長崎県）の承認が必要となります。

- ①仲卸買受人
卸売を受けた魚を魚市場内の卸売市場で販売する者及び他の消費地に仕分・出荷して販売する者
- ②加工買受人
卸売を受けた魚を原料として加工業を営む者
- ③売買参加買受人
卸売を受けた魚を自家消費するか、または魚市場外にある自己の店舗において販売する者

※共販事業

漁協等が組合員の漁獲物や加工品を一括集荷して共同販売する事業のこと。

※系統販売

漁協等が上部系統団体（県漁連等）に出荷し、上部団体が一括販売すること。

●長崎魚市場の概要

長崎魚市場における令和元年の取扱数量は 100,897 トン、取扱金額 332 億円で、近年は横ばいで推移しています。

なお、長崎魚市場は全国に 314 (平成 30 年度末現在) ある産地卸売市場の中で数量、金額ともに上位に入っており、多くの魚が水揚げされる重要な市場です。

長崎魚市場の取扱推移



(出典：長崎魚市場の概要)

参考

長崎魚市株式会社における取扱魚種ランキング (令和元年)

長崎魚市株式会社で取り扱われている魚種のトップ 10 をランキングとしてまとめました。トップ 3 の取扱数量は、サバ類、マアジ、ブリで、数量の 7 割、取扱金額は、マアジ、サバ類、ブリで、金額の 4 割を占めています。上位の魚種は長年にわたり上位を独占しており、小売店で見かけない日はなく、長崎の食卓には欠かすことのできない代表的かつ日常的な魚といえます。他にもこのランキングでは、色々な魚種が取り扱われていることが確認でき、長崎は周辺の豊かな漁場や様々な漁業により、水産物に恵まれていることがうかがえます。

	取 扱 数 量			取 扱 金 額		
	魚 種	数量	全体比	魚 種	金額	全体比
1	サバ類	15,174	27.3	マアジ	4,153	23.6
2	マアジ	14,374	25.8	ブリ	1,986	11.3
3	ブリ	9,007	16.2	サバ類	1,762	10.0
4	カタクチイワシ	2,473	4.4	マグロ	1,621	9.2
5	カツオ類	2,055	3.7	ムツ類	739	4.2
6	ウルメイワシ	1,762	3.2	ハタ類	693	3.9
7	キダイ	1,017	1.8	マダイ	655	3.7
8	マグロ	963	1.7	カツオ類	595	3.4
9	マダイ	919	1.7	イカ類	388	2.2
10	ヒラマサ	518	0.9	タチウオ	378	2.2

(出典：長崎魚市場の概要)

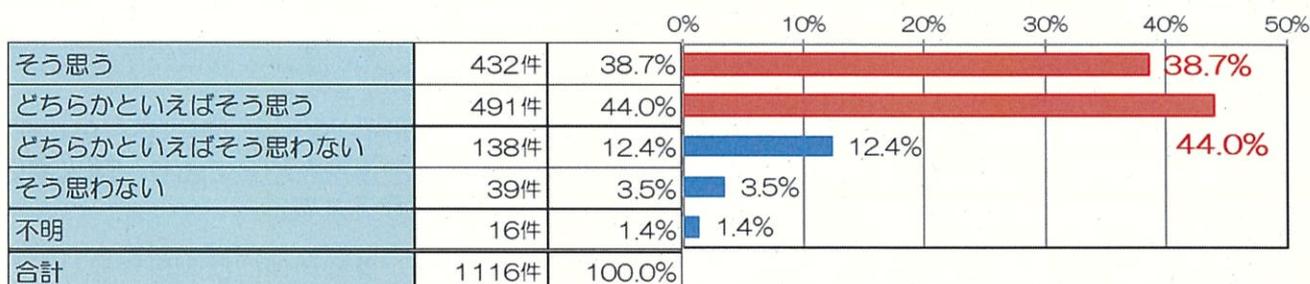
7 水産物の消費の現状

現状	■ 長崎市民の水産物に対する満足度や長崎の魚に対する認知度は高いものの、消費量は肉より少なくなっています。
	■ 観光客が長崎市で水産物を消費する割合はあまり高くなく、長崎の魚の魅力を十分に伝えきれていません。

- 市内で売られている水産物が新鮮で品数も多く適正な価格だと思う割合及びどちらかといえばそう思う割合は、8割以上の高い割合となっています。

市内で売られている水産物は新鮮で品数も多く適正な価格だと思いますか

【単位：件、％】



(出典：令和2年度市民意識調査)

- ながさきの「食」市民意識調査によると、長崎市内で水揚げ・製造されている水産物及び加工品の認知度は8割以上であり、市民の長崎の魚に対する認知度が高いことがうかがえます。

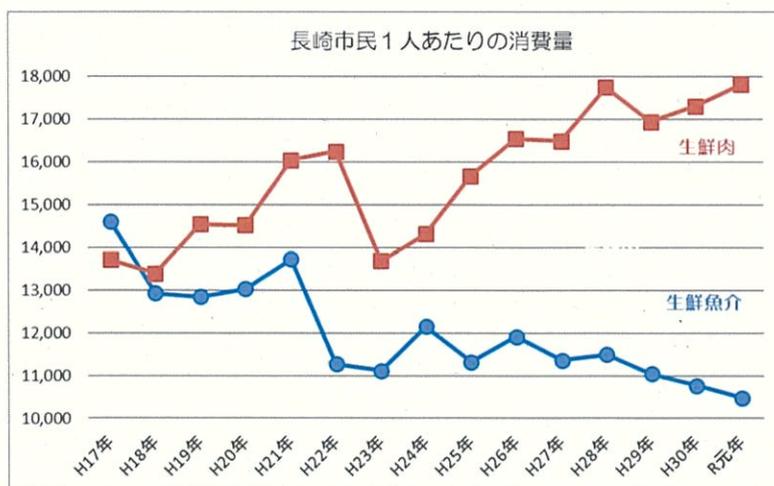
長崎市内産水産物・加工品についての認知度（市民対象）

【単位：％】

	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度	R1年度	R2年度
認知度	87.4	83.6	87.7	87.4	85.7	85.5	86.4	88.2

(出典：ながさきの「食」市民意識調査)

- 長崎市内での水産物に対する満足度及び認知度は高いものの、平成18年以降、生鮮魚介類の消費量は生鮮肉よりも少なくなっています。
- 1世帯あたりの魚介類消費額は、全国52都市のうち長崎市は18位であり、豊富な漁獲量と魚種に恵まれた環境にあるものの、消費額はあまり高くありません。



都道府県庁所在市別 1世帯あたりの年間支出
(魚介類、平成30～令和2年平均)
【単位：円】

順位	都市名	支出額
1	青森市	91,038
2	仙台市	89,873
3	富山市	85,325
4	秋田市	84,524
5	札幌市	84,409
...		
18	長崎市	77,021

(出典：「家計調査結果」(総務省統計局))

- 市内農水産物直売所の販売実績は、平成 24 年度の 21.2 億円から、令和元年度は 36.1%増の 28.9 億円に増加していますが、大規模の直売所の販売実績が伸びたことによるもので、小規模の直売所の販売実績は横ばい、又は減少傾向にあります。
- 直売所の数も平成 23 年度は 30 ヶ所あったものが令和元年度は 21 ヶ所に減少しており、地域に密着した小規模直売所の存続が課題であることがうかがえます。

市内農水産物直売所の販売実績

【単位：億円】

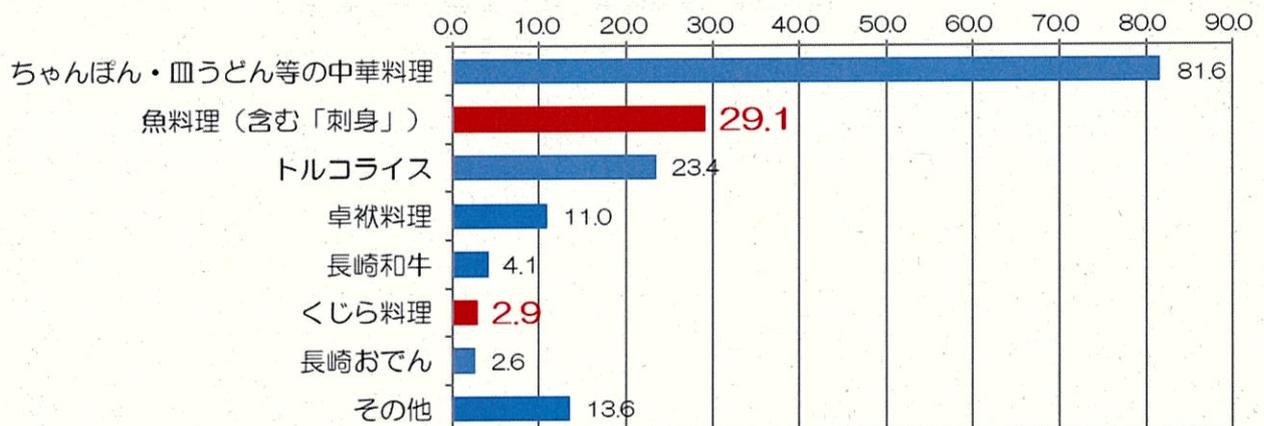
	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度	R元年度
販売額	21.2	25.1	30.7	31.0	29.4	29.0	28.8	28.9

(出典：令和元年度 市内農水産物直売所の販売実績)

- 長崎市を訪れた観光客へのアンケートによると、観光客が長崎市で食べた（食べる）魚料理（「刺身」を含む）の割合は 29.1%、くじら料理の 2.9%を加えると 3 割を超えており、観光客に対して、「長崎の魚の魅力」が徐々に浸透してきていることがうかがえます。
- ちゃんぽん・皿うどんには、揚げかんぼこやエビ、アサリなど、卓袱料理には刺身や鯨などが含まれていることから、ご当地グルメに水産物は欠かせないものとなっています。

長崎市で食べた（食べる）料理（観光客対象、複数回答）

【単位：%】



(出典：令和2年度 ながさきの「食」に関するアンケート調査)

第3章 計画の概要

1 基本施策

長崎市第五次総合計画を踏まえ、第4次長崎市水産振興計画の基本施策を次のとおりとします。

水産業を環境変化に強く活気のある持続可能な産業にします

長崎市において、水産業は重要な基幹産業であり、雇用の創出や造船などの関連産業を含めた地域経済や、市民の豊かな食生活などの市民生活に対して大きな役割を果たしてきました。

しかしながら、人口減少の加速化や新型コロナウイルス感染症の感染拡大、ICT等の活用によるスマート水産業の進展など、近年、水産業を取り巻く情勢は大きく変化しています。

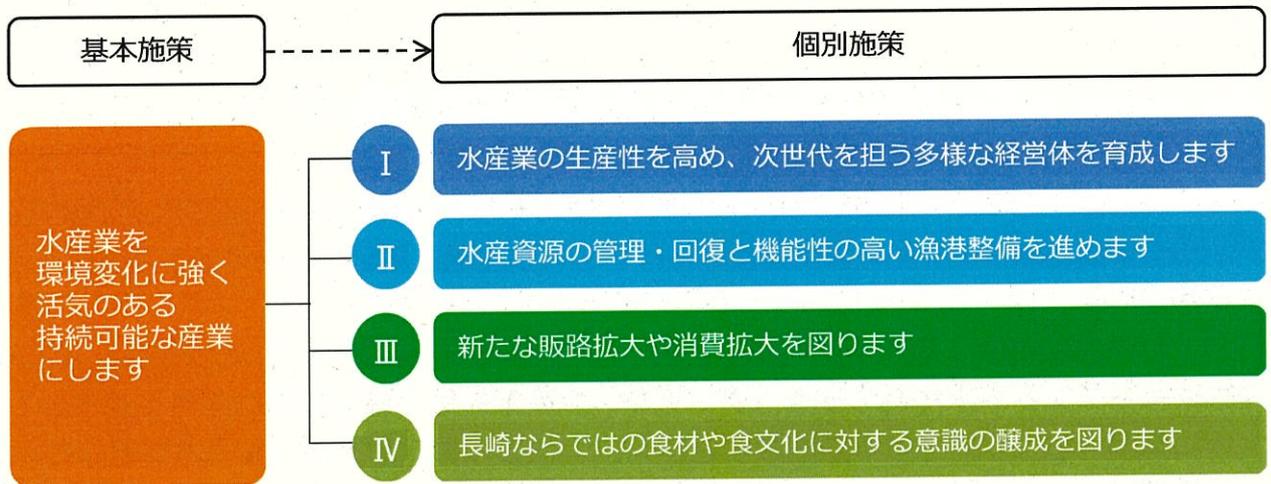
全国一といわれる水揚げ量の多さや全国有数の水揚げ量を誇る長崎魚市場など、長崎市の水産業の強みを活かしつつ、これらの変化に柔軟に対応していくことが、これからの長崎市の水産業の発展につながると考えます。

■基本施策の成果指標

成果指標	基準値	目標値	指標の説明
漁業生産量	48,380 トン (H28~30年度平均)	50,799 トン (R7年度)	・地区内漁業者による各漁港への水揚げ総量 ・「漁港港勢調査結果」により把握する。 ・基準値から5%増を目標とする。
長崎市内で売られている水産物について新鮮さ、品数に満足している市民の割合	82.7% (R2年度)	82.7% (R7年度)	・市内で売られている水産物(新鮮さ・品数)に満足している市民の割合 ・市民意識調査により把握する。 ・直近5年間(H28~R2年度)の最高値を目標とする。
市内産の水産物販売額	58.3 億円 (R元年度)	60.7 億円 (R7年度)	・市内産の水産物販売額 ・市内8つの漁協からの報告(市内8漁協取扱金額)により把握する。 ・過去3年間の最高値(H30年度)を目標とする。
市内産水産物及び加工品購入率	49.2% (R2年度)	50.7% (R7年度)	・代表的な市内水産物及び加工品の市民の購入率 ・ながさきの「食」市民意識調査により把握する。 ・直近値から、過去4年間(H29~R2年度)の平均増加率の毎年度0.3%増を目標とする

2 個別施策と取組方針

第4次長崎市水産振興計画では、基本施策を推進していくために、次の4つの個別施策を定め、施策を展開していきます。



I 水産業の生産性を高め、次世代を担う多様な経営体を育成します

人口減少の加速化や激甚化する自然災害などの社会・環境変化に強い水産業経営の育成、ICT等の先端技術の活用による漁業者の生産性の向上を図るとともに、水産業の職業としての魅力を高め、水産業の担い手の確保に努めます。また、年々水揚量が増加している養殖業の成長産業化を推進するとともに、長崎市の豊富な水産物を活かした水産加工業の振興に努めます。

取組方針 I-1	環境変化に強い水産業経営の実現
取組方針 I-2	成長する養殖業の実現
取組方針 I-3	水産物の付加価値を高める水産加工業の振興

■ 成果目標 ■

成果指標	基準値	目標値	指標の説明
新規漁業就業者数	6人 (R元年度)	9人 (R7年度)	<ul style="list-style-type: none"> ・漁業に就業した者から離職者を除く人数 ・関係団体への照会により把握する。 ・直近5年間(H27~R元年度)の平均値を目標とする。
平均漁業所得	1,800千円 (H27~R元年度平均)	1,944千円 (R7年度)	<ul style="list-style-type: none"> ・浜の活力再生プランによる漁業所得 ・プランの達成状況報告により把握する。 ・プランが5年間で所得を10%増させる計画であるため、基準値から8%増を目標とする。
機器等の導入件数	20件 (R2年度)	30件 (R7年度)	<ul style="list-style-type: none"> ・水産関係団体等が行う機器等の導入件数 ・事業の実績報告により把握する。 ・基準値から10件増を目標とする。
ICT等を活用したスマート水産業の取組件数	1件 (R2年度)	3件 (R7年度)	<ul style="list-style-type: none"> ・スマート水産業の取組件数 ・事業の実績報告により把握する。 ・基準値から2件増加させることを目標とする。

II 水産資源の管理・回復と機能性の高い漁港整備を進めます

適正な資源管理と食害生物の駆除等による漁場環境の再生を図ることで、水産資源の早期回復に努めます。また、漁業者にとって安全で快適な漁港整備を計画的に進めることで、水産物の安定供給に努めます。

取組方針 II -1	水産資源の適切な管理と計画的な藻場の再生による豊かな里海の再生
取組方針 II -2	漁港施設の総合的・計画的な整備

■ 成果目標 ■

成果指標	基準値	目標値	指標の説明
漁場環境再生活動を行った海域の藻場の被度	43.9% (R 元年度)	44.7% (R7 年度)	<ul style="list-style-type: none"> 水産多面的機能発揮対策支援事業で藻場の再生を行った藻場の被度 事業実績により把握する。 直近3年間 (H29~R 元年度) の最高値を目標とする。
漁協取扱漁業生産量	8,739 トン (R 元年度)	8,739 トン (R7 年度)	<ul style="list-style-type: none"> 市内8漁協における漁業生産量 市内8漁協の地区内水揚量の合計 基準値を維持することを目標とする。

III 新たな販路拡大や消費拡大を図ります

「長崎の魚」の消費拡大につながる民間の活動への支援や DMO との連携による域外への広報を図ることで、市内水産物の消費拡大に努めます。

取組方針 III -1	「長崎の魚」の魅力発信と消費拡大
-------------	------------------

■ 成果目標 ■

成果指標	基準値	目標値	指標の説明
市内農水産物直売所の売上額	28.9 億円 (R 元年度)	29.5 億円 (R7 年度)	<ul style="list-style-type: none"> 市内農水産物直売所の売上額の合計 直売所等への調査により把握する。 直近3年間 (H28~H30 年度) の最高値を目標とする。

IV 長崎ならではの食材や食文化に対する意識の醸成を図ります

長崎ならではの食材や鯨食をはじめとした食文化に触れ合う機会を創出することで、長崎の「食」に対する市民の理解向上に努めます。

取組方針 IV-1	長崎ならではの食材や食文化の発信
-----------	------------------

■ 成果目標 ■

成果指標	基準値	目標値	指標の説明
市内産水産物の市民認知度	88.2% (R2 年度)	88.2% (R7 年度)	<ul style="list-style-type: none"> 市内水産物の市民認知度 ながさきの「食」市民意識調査により把握する。 直近3年間 (H30~R2 年度) の最高値を目標とする。

第4章 施策を推進する取組

1 施策の体系

前章で示した4つの個別施策を実施するため、各施策における取組の方向性として、7つの取組方針と取組方針に基づいた17項目の取組を定めます。

基本 施策	個別施策	取組方針	取組	掲載 ページ
水産業を環境変化に強く活気のある持続可能な産業にします	I 水産業の生産性を高め、次世代を担う多様な経営体を育成します	I-1 環境変化に強い水産業経営の実現	▶ I-1-① 次世代を担う強い経営体づくり	P 17
			▶ I-1-② 担い手の育成と雇用の維持	P 21
			▶ I-1-③ 新たな流通販売の展開	P 23
		I-2 成長する養殖業の実現	▶ I-2-① 効率的・先進的な養殖業への転換	P 25
			▶ I-2-② 養殖漁場の環境改善	P 27
			▶ I-2-③ 災害に負けない経営体づくり	P 28
		I-3 水産物の付加価値を高める水産加工業の振興	▶ I-3-① 加工原料の安定確保	P 29
			▶ I-3-② 消費者ニーズに対応した商品開発と販売体制	P 31
		II 水産資源の管理・回復と機能性の高い漁港整備を進めます	II-1 水産資源の適切な管理と豊かな里海の再生	▶ II-1-① 持続的な水産資源の維持・管理
	▶ II-1-③ 漁場環境の保全・再生			P 35
	II-2 漁港施設の総合的・計画的な整備		▶ II-2-① 漁港施設の整備	P 37
	III 新たな販路拡大や消費拡大を図ります	III-1 「長崎の魚」の魅力発信と消費拡大	▶ III-1-① 官民一体となった「長崎の魚」の魅力発信	P 39
			▶ III-1-② 「長崎の魚」の観光資源としての顕在化	P 40
			▶ III-1-③ 国内における「長崎の魚」の消費拡大	P 42
			▶ III-1-④ 安全・安心な水産物の輸出促進	P 45
	IV 長崎ならではの食材や食文化に対する意識の醸成を図ります	IV-1 長崎ならではの食材や食文化の発信	▶ IV-1-① 体験による食文化への理解の推進	P 47
			▶ IV-1-② 多様な主体の参画による食に対する意識の醸成	P 49

2 具体的な取組

個別施策 I 水産業の生産性を高め、次世代を担う多様な経営体を育成します

取組方針 I-1 環境変化に強い水産業経営の実現

社会変化・環境変化に強い水産業経営を実現するため、次の取組を推進します。



■ 関連する SDGs ■



取組 I-1-① 次世代を担う強い経営体づくり

【現状】

長崎市の漁業生産量は、沿岸漁業、養殖業は増加傾向にあるものの、遠洋漁業は減少傾向にあります。

一方で、魚価の低下や燃油、餌料等のコスト増の影響などから、漁業収入に占める経費の割合は依然として高い傾向にあり、漁業経営は厳しい状況が続いています。

水産加工業についても、長崎市の加工業は零細な企業が多く、生産量は減少傾向にあり、漁業経営同様、厳しい経営状況が続いています。

また、新型コロナウイルス感染症の影響により、ホテルや飲食店などにおいて水産物の需要が減少し、漁業者及び水産加工業者の経営状況はさらに厳しさを増しています。

【課題】

- ・各地域の実情に合わせ、計画的に漁業振興を図る必要があります。
- ・水産業経営の複合化・効率化を図る必要があります。
- ・ICT*等を活用し、コスト削減、省力化を図り、漁業者の経営力強化を推進する必要があります。
- ・持続可能な水産業実現のため、計画的に共同利用施設等、生産基盤の整備を図る必要があります。
- ・漁村における中核的組織としての漁協がその機能を十分に発揮するため、経営強化を図る必要があります。
- ・水産業経営に係る資金調達の際の負担軽減を図る必要があります。

※ICT

「Information and Communication Technology (情報通信技術)」の略で、通信技術を活用したコミュニケーションを指す。

具体的取組 1

浜の活力再生プラン*の推進

【内 容】

漁業者及び漁協並びに行政機関が協力し、浜の活力再生プランや浜の活力再生広域プラン※（以下、「広域浜プラン」）を実践することにより、漁業者の所得の向上を図り、浜の機能再編と活性化を目指します。

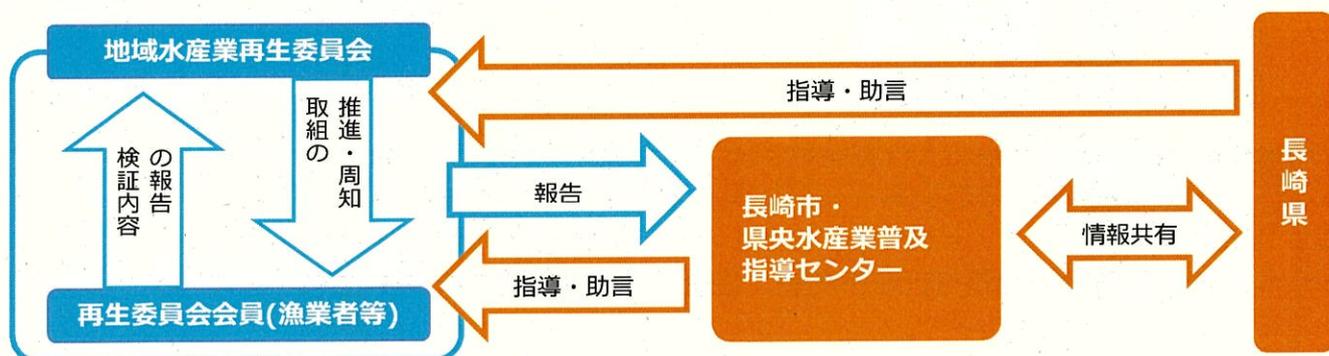
漁協、漁業者

漁業者及び漁協を中心に地域ごとの実情に即して策定した浜の活力再生プラン及び複数の地区が連携して地域全体の活性化を図るための広域浜プランに掲げる取組の実践に努めます。

行 政

市は、県等関係機関と連携しながら、浜の活力再生プランに計画された、所得向上及び経費削減策を具体化するための支援を実施します。また、広域浜プランに基づき、広域的な流通対策や中核的漁業者の育成などについて支援を実施します。

■浜の活力再生プランの推進体制図■



※浜の活力再生プラン

浜の活力を上げるため、個々の地域の現状に合わせて「将来自分たちのあるべき姿」「取り組むべき課題」を考え、各浜の実態に合わせた漁家所得を向上させる取組をまとめたものです。

具体的には、地域の漁業所得が5年間で10%以上向上することを目標とし、それを実現するための収入向上の取組や経費削減の取組などを、地域の漁業者（地域水産業再生委員会）が中心となって整理し、プランとしてまとめたものです。

現在長崎市では、7つの地域においてプランを策定し、国から認定を受けています。

※広域浜プラン

広域の漁村地域が連携して、浜の機能再編や中核的担い手の育成、漁船漁業の構造改革を推進するための取組をまとめたものです。

長崎市では、長崎市広域浜プランと橘湾広域浜プランにおいて取組を進めています。

具体的取組 2

水産業の複合化※と効率的な漁業の推進

【内 容】

漁業者

複数の漁業種類を組み合わせる漁業の複合化に取り組むことで、経営の安定を図ります。また、漁船や機器の導入を行うことで、効率的な漁業に取り組みます。

関係団体

水産加工業者は、共同での原料の調達や加工商品の共同販売等を行うことにより、原料の安定確保及び販売規模の拡大を図ります。

行政

市は、既に実施されている地域の事例を踏まえ、水産センターにおいて実用化に向けた試験を行うなど、より効果的な複合化の取組を支援します。また、県や関係機関と連携し、円滑な漁船や漁具、機器等の導入等について支援を行います。

※複合化

単一漁業種類だけではなく、複数の漁業種類を組み合わせることで経営すること。複合化により、複数の漁業種類により所得を得ることが可能となるとともに、通年での操業が可能となるなど、労働の平準化が図られます。

具体的取組 3

ICT等を活用したスマート水産業の導入

【内容】

漁協、漁業者

ICT等を積極的に活用し、水温や塩分などの漁場環境データや魚群探知機等による最適な漁場予測、漁獲報告の電子化による手続きの簡素化など、操業の効率化や省力化、低コスト化を図り、水産業の経営力強化を図ります。

行政

市は、漁協等が実施するスマート水産業の導入に向けた取組に対し、国や県と連携して支援を行います。

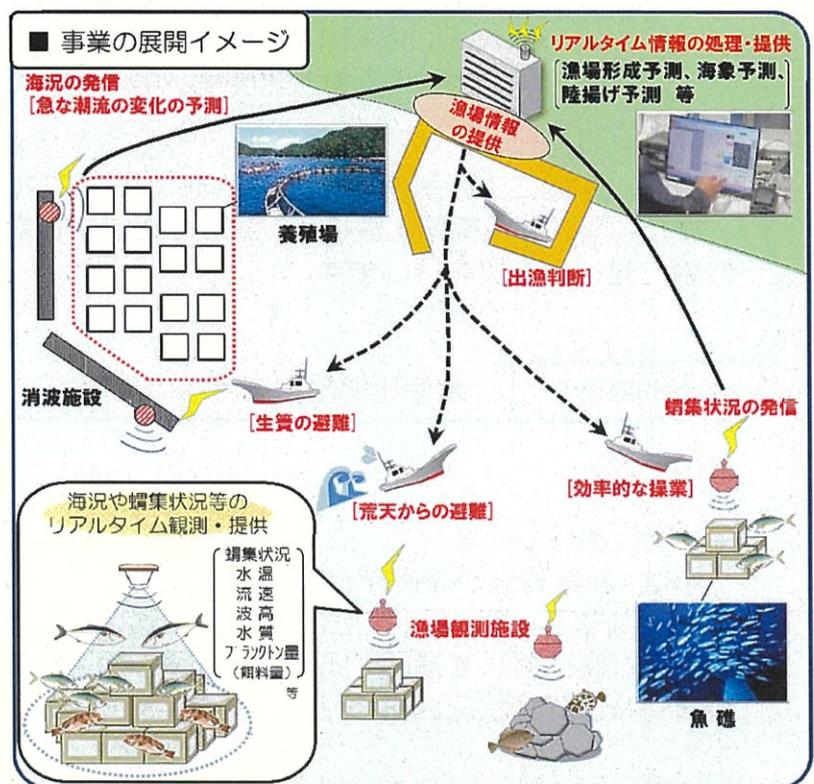
■スマート水産業■

ICT等を活用し、漁業生産量の減少、漁業従事者の高齢化・減少等の水産業の抱える課題を解決し、成長産業へ変えていくため、スマート水産業が推進していく必要があります。

五島市においては、養殖クロマグロに影響を与える赤潮を早期に検知するため、ドローンによる海水の採取とAIによる採取した海水の分析、リアルタイム通知システムを導入し、漁業者への赤潮リスク通知に係る時間を大幅に短縮が可能となりました。また、民間団体により、過去5年分の操業日誌と海況気象情報を基に、AIが最適な漁場や出漁判断を行うソフトウェアが開発されています。

今後も水産業のあらゆる場面において、ICT等の活躍が期待されています。

(出典：水産庁 HP) ▶



具体的取組 4

持続可能な水産業実現のための施設・機器類の整備

【内容】

漁協、関係団体

漁協及び水産加工団体は、持続可能な水産業の実現のため、漁業者の所得向上に資する共同利用施設の維持・強化や消費者の新たな生活様式に対応した水産物の供給体制の整備など、計画的な施設・機器類の整備を行います。

行政

市は、漁協等が実施する持続可能な水産業の実現のための施設・機器類の整備に対し、国や県と連携して支援を行います。

具体的取組 5

漁業協同組合の組織強化

【内容】

漁協

組合の経営基盤を強化し、漁業者の生活の安定や、漁業生産活動の活性化を図るため、購買・販売事業等の経済事業の充実に努めるとともに、漁業者の漁業経営や生活環境を整備し、改善するため、漁業経営の指導や、資源管理、漁場の再生・保全活動を行うなど、指導事業の強化を図ります。

また、漁協合併や事業の統合など、今後の漁協のあり方について検討を進めます。

※漁業協同組合事業

漁協が組合員の経済的・社会的地位の向上を図るために行う各種事業のことで、主なものは次のとおりです。

- ・購買事業……組合員が必要とする漁業用資材や生活用品などを一括購入し、組合員へ供給する事業
- ・販売事業……組合員の漁獲物を集荷し、共同販売する事業
- ・共済事業……組合員等の暮らしの保障を提供・運営するための保険事業
- ・指導事業……各種講習会の開催や、資源維持のための種苗放流・磯焼け対策、申告の指導など、組合員の営漁及び生活環境の整備・改善を目的として実施する事業

その他、製氷冷凍冷蔵事業、利用事業、加工事業などが行われています。

行政

市は、漁協による事業を充実させる取組等についてその具体化を支援します。

また、県や関係機関と連携し、漁協の組織や機能強化に向けた漁協合併や事業の統合等の取組に対し、支援を行います。

具体的取組 6

水産振興融資制度への支援

【内容】

行政

市は、漁業者等が設備を整えるための資金を借り入れる場合や運転資金を調達する際の負担を軽減するため、低利で国や県の制度資金の利用を図ることができるよう、利子補給及び債務保証料に対して補助するなど、九州信用漁業協同組合連合会長崎統括支店と連携し、社会情勢及び経済状況にあわせた制度を実施します。

【現状】

全国的に漁業就業者数の減少及び高齢化が進んでおり、長崎市においても例外ではありません。今後も、漁業生産を維持し、漁業を持続的な産業として次世代へ残していくためには、漁業の担い手を確保し、育成することが急務となっています。

漁業に就業するためには、魚が住みつく場所を知り、潮の流れを見極め、手際良く漁具を扱うなど、様々な知識や技術の習得が必要であり、多くの新規就業希望者は、現地もしくは雇用先で一定期間の研修を経て漁業へ着業します。

長崎市においては、長崎市地域漁業担い手確保促進計画に基づき、新規就業希望者を受け入れ、研修を行っているものの、研修を行うことができる受入先が限られているなど、就業希望者と受入先との調整が難しい場合があります。

さらに、独立するためには、漁船や漁具等の初期投資が多額であるうえ、経験不足や漁業技術が未熟などの原因で、着業後すぐに漁業のみの収入で生計を維持することが困難な状況にあります。

また、漁船上など不安定な場所での作業や早朝からの長時間労働、不規則な休日などの就労環境により、就業後まもなく離職する者も少なくありません。

【課題】

- ・新規就業者確保のため、受入地域の体制を強化する必要があります。
- ・漁業や漁村の魅力発信を行い、担い手の確保を図る必要があります。
- ・初期投資の軽減及び研修期間中の生活費、着業後の燃料費などに対する支援を行い、地域漁業への就業・定着を図る必要があります。
- ・安全性への配慮や作業の省力化等により就労環境の改善を図る必要があります。

具体的取組 1

受入地域の確保及び体制整備

【内 容】

漁 協

長崎市漁業担い手協議会[※]において、漁業技術研修を行うことのできる指導者及び受入先の拡充を検討します。

また、県や長崎県漁業協同組合連合会と連携し、漁業就業者フェア[※]に出展するなど、引き続き新規就業者の確保や受入先との調整に努めます。

行 政

市は、長崎市漁業担い手協議会において、漁業技術研修を行うことのできる指導者及び受入先の拡充を検討します。

また、新規就業希望者が漁業へ就業する際の支援制度の説明や、希望者と受入先との調整を引き続き行うとともに、受入先や就業可能な漁業種類の情報を発信するなど、相談体制の強化を図ります。

※長崎市漁業担い手協議会

漁協や漁業者、市、県からなる協議会で、地域の実情に沿った新規就業者の定着を図るため、希望者の受入体制や、研修、着業後のフォロー状況について意見交換・検討を行っています。

※漁業就業者フェア

漁業への新規就業者を発掘するために、漁業の基礎知識に関するセミナーや受入地域との面談等が行われている



イベントで、一般社団法人 全国漁業就業者確保育成センターが主催しています。

具体的取組 2

漁業の担い手の確保

【内 容】

行 政

市は、県や移住サポートセンターなどと連携して、漁業や漁村の魅力や就業情報を広く周知を行うとともに、関係機関と連携し、海洋高校に対する漁業ガイダンスの周知・支援を行うことで担い手の確保につなげます。また、漁業就業を希望する県外からの移住者や UIJ ターン者に対し、支援制度の説明や受入先との調整を行うことで、県外からの漁村への移住や漁業就業を推進します。

具体的取組 3

新規就業者・後継者に対する地域漁業への定着に係る支援

【内 容】

行 政

市は、新規就業者及び後継者に対し、漁業技術を習得する際の諸経費について、国や県と連携して支援を行います。また、着業後すぐに生計を維持するのが困難な新規就業者や後継者のために、燃料費等について支援し、新規就業者等の早期自立と地域漁業への定着を図ります。

また水産センターでは施設見学を通して子どもたちをはじめ市民に対して、長崎の漁業を学び、理解する機会を提供します。

具体的取組 4

働き方改革の推進

【内 容】

漁業者、関係団体

定期的な安全点検や安全性の向上に繋がる設備投資を行い、職場の安全性を確保する他、ICT 等を活用した作業の省力化・省人化を図ります。

行 政

市は、漁業者等が実施する ICT 等を活用した取組に対し、国や県と連携して支援を行います。

【現状】

長崎県は、全国第 3 位の漁業生産量を誇り、全国第 1 位といわれるほど魚種が豊富なまちです。

しかしながら、天然の水産物は、天候や水産資源の回遊状況など様々な要因により水揚量変動するため、天候によっては十分な水揚量が確保できない場合があります。

また、核家族化や共働き世帯の増加など、ライフスタイルの変化による消費者の魚離れや、令和 2 年に発生した新型コロナウイルス感染症拡大に伴う観光業等の自粛により水産物の需要が減少するなど、社会情勢の変動により流通が不安定な状態が続いています。

このことから、豊富な水産物を活かした安定した流通体制や、テレワークの普及などによる新たな生活様式及び多様化する消費者ニーズに対応した商品供給体制の構築が求められています。

【課題】

- ・漁獲物が安定して流通する体制をつくる必要があります。
- ・消費者の多様化したニーズに十分に対応できる体制をつくる必要があります。
- ・生産から加工・販売に至るまでが一貫となった産業への取組を進める必要があります。

具体的取組 1

漁獲物の安定した流通体制づくり

【内 容】

漁協、漁業者

漁獲物の適正な価格を確保するため、継続して水産物の漁獲状況などの情報共有に努めます。また、漁法や漁獲物の取扱いの改善や蓄養[※]等による出荷調整[※]など、水産物を安定的に出荷する取組を検討します。

※蓄養

漁獲された水産物を海上生簀などで短期間飼育することを指します。

※出荷調整

時化(しけ)や漁期の違いによる出荷量の変動を軽減するため、蓄養し水揚量が少ない日に出荷したり、冷凍し加工原料として利用するなど、漁獲物を安定的に供給する取組。



長崎魚市場

関係団体

流通関係者は、漁獲物の適正な価格を確保するため、継続して水産物の漁獲状況などの情報共有に努めます。

行 政

市は、漁協等による検討結果の実現に向け、国や県と連携して支援を行います。

具体的取組 2

多様な消費者ニーズに対応した販売体制づくり

【内 容】

漁協、漁業者、関係団体

販売鮮魚の下処理を済ませた 1 次加工品など、消費者のニーズに対応した商品やネット通販に適した商品の開発を検討し、自社 HP などによるインターネットでの販売や WEB 広

告宣伝による販売促進など、新たな流通販売網の構築を図ります。また、課題の解決にあたっては、身近な手法になりつつあるオープンイノベーション[※]方式など、多様なメンバーの参画により新たな解決策を見出します。

※オープンイノベーション

新技術・新製品の開発に、組織の枠組みを超え、広く知識や技術、アイデアなどを取り込むこと。

行政

市は、漁協等が実施する新たな商品開発等に対し、国や県と連携して支援を行います。

具体的取組 3

6次産業化[※]への支援

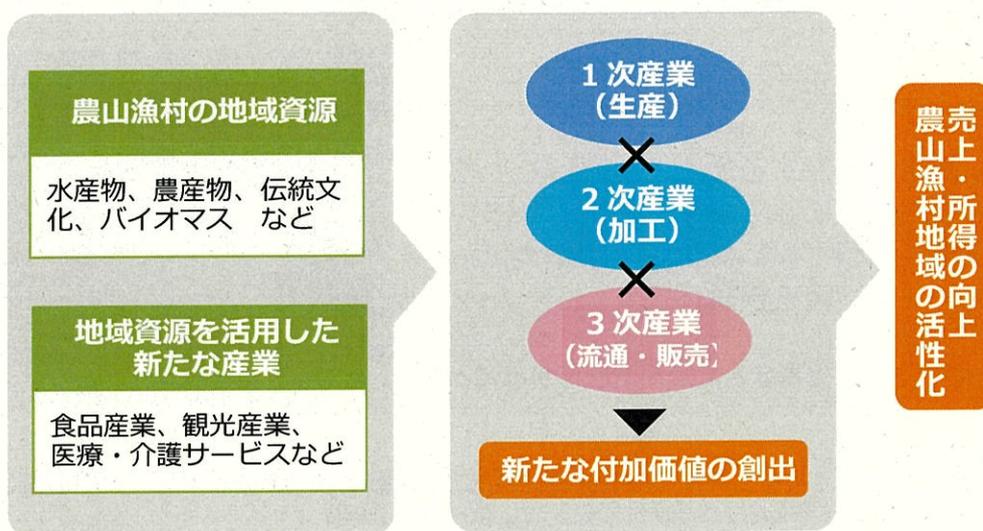
【内容】

漁業者、関係団体

漁業者は、加工業者、流通・販売業者と連携して行う新商品の開発や新たな販路開拓など、6次産業化の取組について検討し、生産（1次産業）から加工（2次産業）・販売（3次産業）に至るまで一貫した水産物の高付加価値化及び高収益化をめざします。

行政

市は、漁業者が関連業者と連携して行う6次産業化の計画に対し、国・県・6次産業化サポートセンター等と協力し、計画実現のための支援をするとともに、漁業者と関連業者の情報交換ができる場づくりを行います。



※6次産業化

漁業を1次産業としてだけでなく、加工などの2次産業、さらにはサービスや販売などの3次産業まで含め、1次から3次まで一体化した産業として漁業の可能性を広げようとするものです。

6次産業化は、これまで活用できていなかった地域資源を活かし、新たな事業を創り出す可能性を秘めており、単独ではできないことを関係者と連携し補い合うことで、更に事業効果が高まるものと考えられています。

■取組事例■

（有）橋口水産は、平成28年度に自社で生産した養殖ブリ・ヒラマサを加工・販売するための施設を長崎市内に建設しました。

国内における販売だけでなく、平成29年には北米HACCPを取得し、精力的に北米への輸出に取り組まれています。



取組方針 I-2 成長する養殖業の実現

養殖業の成長産業化を実現するため、次の取組を推進します。



■ 関連する SDG s ■



取組 I-2-①

効率的・先進的な養殖業への転換

【現状】

長崎市では、カキ養殖業者を含む 29 経営体により海面養殖業が営まれ、主にトラフグ、ブリ類、マダイ、クロマグロ等が生産されています。平成 30 年は約 1,300 トンの水揚げがっており、水揚量は年々増加しています。

しかしながら、需給バランスが崩れることによる販売価格の低下や、養殖用餌料の価格高騰など、養殖業者の経営状況が悪化しています。

このような状況の中、全国各地でフルーツ魚[※]の開発など養殖魚の付加価値向上の取組がなされています。

また、漁場環境の影響を受けない陸上養殖も、飼育環境が人為的にコントロールできることから、飼育水温の最適化などによる生産量の向上などが期待されます。

【課題】

- ・新たな養殖技術の導入や付加価値の向上や、新たな養殖魚種の検討・導入などにより収益性の向上を図る必要があります。
- ・ICT を活用した養殖管理の高度化を図る必要があります。

※フルーツ魚

魚の臭みを消すために、餌にかんきつ類など果物の生成物を混ぜて育てた養殖魚のこと。

具体的取組 1

収益性の向上に繋がる新たな養殖技術の習得や既存の技術の改良

【内 容】

漁協、漁業者

漁業及び漁業者は、養殖魚の付加価値向上を図るため、行政や民間団体、大学等と連携し、新たな養殖技術の導入の検討及び習得に取り組みます。また、産地の特徴を活かした養殖業の発展と収益性の向上を図るため、「養殖産地育成計画」の取組を積極的に進めます。

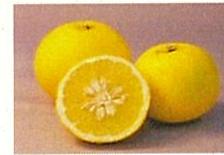
行 政

市は、県等関係機関と連携しながら、養殖魚の付加価値向上に向けた試験等を実施します。また、大学や民間団体等から講師を招き、収益性向上を目的とした養殖技術等に関する漁

業者の研修会、意見交換会を開催します。

■ 取組事例 ■

長崎市たちばな漁協は、養殖シマアジの付加価値を高めるため、長崎市の伝統柑橘である「ゆうこう※」を飼料に混ぜて飼育したフルーツ魚※の生産を、令和元年度から開始しました。



※ゆうこう

長崎市伝統の香酸柑橘で、見た目はユズやカボスに似ており、果肉は柔らかく、甘みのあるまろやかな酸味が特徴。血液中と肝臓の中性脂肪濃度を低下させる効果があるとの研究報告があります。

具体的取組 2

新たな養殖魚種の開発

【内 容】

漁協、漁業者

漁協及び養殖業者は、需要に応じた計画的な生産を行うマーケット・イン型養殖業への転換を進めるとともに、ニーズに対応できる新魚種の試験養殖に取り組みます。

行 政

市は、養殖業の経営安定化を目的に、県、漁協、長崎大学等と連携し、新たな養殖魚種の種苗生産試験や飼育試験を行います。

具体的取組 3

ICT 等を活用した養殖管理の高度化

【内 容】

漁協、漁業者

ICT 等を活用した養殖漁場環境データのモニタリングや自動給餌機の導入などにより、生産管理の高度化や操業の効率化・省力化を図り、養殖業の生産性の向上に取り組みます。

行 政

市は、漁協等が実施するスマート水産業導入に向けた取組に対し、国や県と連携して支援を行います。

■ 取組事例 ■

長崎市たちばな漁協は、令和2年度に漁場環境の測定のためのテレメーターを網場湾に設置しました。これにより、養殖管理に必要な水温等のデータが Web 上でいつでも確認ができるようになりました。



具体的取組 4

陸上養殖の検討・導入

【内 容】

漁業者、関係団体、行政

漁業者や民間団体、市、長崎大学等は、相互に連携し、陸上養殖導入に向けた情報共有や検討を行います。

【現状】

近年、長崎市の海域では赤潮が発生しており、大きな被害は出ていないものの、赤潮の影響を受けやすい養殖業にとっては、多大な被害が発生する可能性があります。

また、養殖魚には細菌やウイルス等による病気（魚病）が発生しますが、ワクチンなどによる予防や病原体の早期発見、適正な治療によって被害の軽減が図られています。

養殖漁場については、食べ残しが多い生餌の投与や養殖魚の排泄物などによる海底環境の悪化が懸念されており、環境の改善のため、餌の種類を生餌からモイストペレットやドライペレット※に切り替えるなどの工夫がなされています。

【課題】

- ・ 養殖漁場のモニタリングなどにより、養殖漁場環境の把握と養殖漁場などの持続的な利用の推進に努める必要があります。
- ・ 赤潮や魚病の発生時には、被害を最小限に抑えるため、迅速かつ適正な対策が必要となります。

具体的取組 1

漁場環境の把握と養殖指導

【内 容】

漁業者

養殖業者は、持続的・安定的に養殖魚を育成するために、環境への負担が少ないモイストペレットやドライペレットを給餌するとともに、漁場周辺の海底に消石灰や砕いたカキ殻を散布するなど、継続して養殖漁場の環境改善に取り組みます。

※モイストペレットやドライペレット

養殖魚の餌は、大きく分けると生餌、モイストペレット、ドライペレットの3種類に分けられます。

・モイストペレット…主に生餌と配合飼料を混ぜ合わせ固形状にした半生タイプ

・ドライペレット……主に魚粉を原料として固形状にした乾燥タイプ

モイストペレットやドライペレットは、魚の成長に合わせたサイズの変更や、栄養バランスの調整が可能であり、生餌と比べ食べ残しが少なく漁場環境への負荷が少ないことから、養殖餌の主流になっています。

行 政

市は、漁協や県と連携し養殖漁場環境の把握に努め、魚病が発生した場合には、養殖業者の依頼により、魚の血液検査や寄生虫等の検査を行い、対処法を助言します。また、赤潮発生時には、有害なプランクトンであるか迅速に識別を行い、有害である場合には、餌止め等の助言を行います。

取組 I-2-③

災害に負けない経営体づくり

【現状】

近年、地球温暖化による海水温上昇等の影響により、台風等の自然災害の頻発化及び激甚化が進んでいます。

海面養殖漁業は、自然環境の影響を受けやすく、令和2年に発生した7月豪雨及び台風9号・10号では、養殖筏等の養殖施設の破損や大量の養殖魚の斃死・流出が発生し、市内の養殖業者が被害を受けました。

自然災害に対する被害への備えとして、養殖共済^{*}がありますが、一部の魚種において、損害に対する補てん割合を低く契約している状況にあります。

【課題】

- ・自然災害等への備えとして、養殖共済への加入促進や補てん割合の引き上げを図る必要があります。

具体的取組 1

養殖共済への加入促進

【内 容】

漁協、漁業者

頻発化・激甚化する自然災害に対し、被害が発生した場合の損害を軽減するため、養殖共済への加入及び補てん割合の引き上げを図ります。

行 政

市は、国や県と協力して、漁業者の養殖共済への加入を促進します。

※養殖共済

漁業再生産の阻害の防止や漁業経営の安定に資することを目的とした「漁業災害補償法」に基づく共済制度のうち、貝類・魚類の海面養殖業を対象としたもの。

台風や赤潮などの自然災害や病虫害による損害をカバーする。

共済金は、損害数量や魚種ごとに定められた共済単価、補てん割合などを基に算定される。



令和2年台風10号による被害
(ヒラマサ斃死)

具体的取組 2

漁業被害に対する危機管理

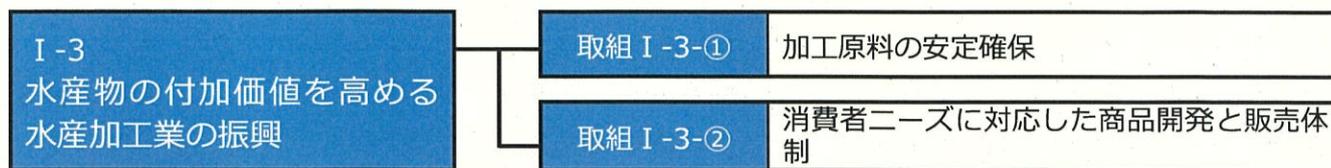
【内 容】

行政、漁協、漁業者、関係機関

赤潮や大雨等の自然災害や重油の流出等の人的災害に備え、事前に情報収集し、その情報を共有しながら、被害を最小限にするための対策を検討します。また、自然災害や人的災害等が発生した際には、事前に検討した対策を踏まえた復旧に努めます。

取組方針 I-3 水産物の付加価値を高める水産加工業の振興

水産物の付加価値を高め、水産加工業の振興を図るため、次の取組を推進します。



■ 関連する SDGs ■



取組 I-3-①

加工原料の安定確保

【現状】

長崎市は、水揚げされる魚種が豊富で漁獲量も多く、恵まれた環境にあるため、練り物を中心とした水産加工業が盛んに営まれてきました。

しかしながら、近年では、漁獲量の減少や原料価格の高騰などにより、安定した加工原料の確保が困難になっています。

また、地域において一定の漁獲量があるものの、サイズが規格を満たさないことや消費者に馴染みがないため売れない等の理由により、流通していない水産物があります。

【課題】

- ・水産加工に使用する原料は、加工に適した大きさと十分な量が必要となりますが、地域で原料を調達できない場合は、県外あるいは海外から調達する必要があります。
- ・水産物は、漁獲量の変動が大きいため、漁獲量が少ない時にでも加工原料を供給できる体制が必要となります。
- ・水産資源を有効に活用するために、未利用・低利用資源[※]を使用した加工品の開発など、積極的な取組が必要となります。

※未利用・低利用資源（未利用魚・低利用魚）

底曳き網漁業、旋網漁業、定置網漁業などの漁法で混獲され、規格に満たない小さい魚や、量が少ない、売れないなどの理由から流通に乗らない魚のこと。

具体的取組 1

加工原料の安定的な供給体制づくり

【内 容】

関係団体

水産加工業者は、漁業者等との情報の共有化及び連携の強化を図り、地域で水揚げされる新鮮な加工原料を安定的に確保するための体制を整えます。

行 政

水産加工業者が行う、加工原料を安定的に確保するための施設整備や体制づくりなどの取組にかかる経費について、国、県と連携を図りながら支援を行います。

【内 容】

漁業者、関係団体

漁業者及び水産加工業者は、底びき網漁業やまき網漁業などで混獲され、売れないために水揚げされない魚や、漁獲量が少ない、規格に満たないなどの理由で流通に乗らない魚、また、藻場再生の取組により捕獲されたアイゴやイスズミなどの「未利用・低利用魚」を積極的に加工原料として利用し、付加価値を高めることで、資源の有効利用と所得向上を図ります。

行政、漁業者

市及び漁業者は、未利用・低利用魚の現状の把握調査などを行い、加工原料として有効に活用できる資源の発掘を行います。また、長崎県総合水産試験場や水産加工業者と連携を図りながら加工の方法等について検討を行います。

■取組事例■

西彼南部漁協と伊王島加工組合は、地元で大量に水揚げされるものの、鮮度が落ちやすいため商品価値が低く、流通に乗りにくいクロカマスの有効活用を図るため、平成 30 年度に、中骨を抜き、割り箸を刺して丸ごとフライにした「カマスティック」を開発した。地元の朝市や市内のイベントへの出店、学校給食への提供など、積極的に販路を拡大し、クロカマスの有効活用を図っている。



【現状】

全国でも有数の水産物の取扱量を誇る長崎魚市では、多種多様な魚種が水揚げされており、長崎市では、豊富な加工原料を活かした様々な水産加工品が生産されています。

その一部は、長崎ブランドとして誇れる“長崎らしさ”を活かした水産加工品として、長崎県が制定した独自の認定基準により、厳正な審査がなされ、「長崎俵物」に認定されています。

しかしながら、長崎市で生産される水産加工品は、冷凍水産物が高い割合を占めており、高次加工品の生産が少ない状況にあります。また、水産加工業者の育成や商品の販路拡大に向けた取組が不足しています。

【課題】

- ・全国に通用する長崎ならではの新しい水産加工品の開発について、取組に対する支援が必要です。
- ・全国の消費者が長崎の水産加工品が購入できる体制を構築する必要があります。

具体的取組 1

地域資源を活かした新商品の開発

【内 容】

関係団体

水産加工業者は、消費者のニーズに対応するため、小売店のバイヤー等と連携し、長崎の豊富な水産資源を活かした商品の開発に取り組みます。また、他の水産加工品との差別化を図るため、県水産試験場などの研究機関や高校、大学などの教育機関との連携により、長崎で漁獲される魅力ある資源を活かした付加価値の高い新たな水産加工品の開発を行います。

行 政

市は、水産加工業者の新商品開発の取組に対して、専門家による助言の機会を設けるなど、市場分析を活かした商品開発への支援を行います。

具体的取組 2

インターネットを利用した通信販売

【内 容】

関係団体

水産加工業者は、消費者が全国どこからでも購入できるよう、自社HPやECサイトによる通信販売に取り組みます。

行 政

市は、水産加工業者が実施するECサイト等の構築に対し、国や県と連携して支援を行います。

取組方針Ⅱ-1 水産資源の適切な管理と豊かな里海の再生

豊かな里海の再生を図るため、次の取組を推進します。



■ 関連する SDGs ■



取組Ⅱ-1-①

持続的な水産資源の維持・管理

【現状】

国及び県において、魚種や漁業種類の特性に応じ、漁場の区域・対象魚種・漁法などを特定した漁業権[※]の免許や、漁船の隻数・操業期間・区域、漁法の制限をかける許可制度、漁獲してよい量（TAC[※]）等により、漁業者による漁場の利用を調整し、水産資源を管理しています。

漁協や漁業者は、国や県における規制に加え、地域の漁業や資源の実態に応じ、小型魚の再放流や禁漁区を設定するなど、漁業者間で独自に取り決めた資源管理に取り組んでいます。

しかしながら、禁止された期間や区域などで密漁が行われており、漁業秩序が守られていないという現状があります。

また、資源確保のため、全国的に実施されている栽培漁業の推進を図るため設立された、橘湾、西彼地域及び大村湾の栽培漁業推進協議会において、継続的に水産種苗の放流を行っていますが、放流効果を把握できていない魚種もあります。

水産センターでは、その放流用魚介類の一部について種苗の生産を行い、分譲しています。

【課題】

- ・ 持続的な漁業生産を図るために、継続して資源管理に取り組む必要があります。
- ・ 漁業秩序を維持するために、密漁の監視を強化する必要があります。
- ・ 今後も継続的な種苗放流を行うとともに、効果的な放流手法について検討する必要があります。

※漁業権

一定の水面において、特定の漁業を一定の期間、排他的に営む権利で、漁具を定置して営む定置漁業権、養殖業を営む区画漁業権、一定の水面を共同に利用して営む共同漁業権の3つに大別されます。

主に漁協が免許を取得し、漁業権の範囲で漁業を営む権利を有する者の資格や遵守すべき事項等を定め、管理しています。

※TAC（漁獲可能量）

科学的根拠に基づいて設定される魚種ごとの年間漁獲可能量のこと。水産資源の適切な保存と管理を目的に設定する。平成30年度においては、8魚種を対象に行われていたが、令和2年度の改正漁業法に伴い、令和5年度までに漁獲量ベースで8割がTACの対象となる予定です。

具体的取組 1

漁獲量等の適正な管理による資源管理の推進

【内 容】

漁協、漁業者

使用する漁具・漁獲物の体長・操業期間の制限及び休漁日の設定など、地域の実態に応じた自主的な措置や県が策定する資源管理目標に基づいた資源管理協定により、資源管理を行います。

行 政

市は、漁業等が行う資源管理の取組に併せ、魚礁や藻場礁の設置について検討を進めるなど、市内における重要な水産資源の維持・回復に努めます。

具体的取組 2

密漁監視の強化

【内 容】

漁協、漁業者、関係団体

漁業秩序を維持し、将来にわたって良好な漁場として利用していくために、県や警察、海上保安部などと連携し、漁場の密漁監視を効果的に実施します。

行 政

市は、漁協等が行う取組に対して支援を行います。

■取組事例■

大村湾を囲む7漁協及び5市4町は、大村湾海域漁場監視連絡協議会を設立し、資源の保護や漁業秩序を維持するために、関係機関と連携して密漁監視活動を行っています。

夜警の様子



具体的取組 3

海域の特性に合った種苗放流と効果的な放流手法の検証

【内 容】

漁協、漁業者

引き続き、海域の特性に合った魚種の種苗放流やイカ産卵場の設置などを行い、水産資源の維持を図ります。

行 政

市は、漁協等が行う水産資源の維持を目的とした種苗放流に係る経費に対して支援を行います。また、県が実施している放流海域や放流サイズ等に関する放流効果調査について、最新情報の収集に努めるとともに、県、栽培漁業推進協議会及び漁協と連携した効果的な放流手法による放流事業を推進します。併せて、地先種の放流後の資源管理のあり方について漁協及び漁業者と連携しながら検討します。

【内 容】

行 政

水産センターは、漁場環境等の海域特性に配慮した栽培漁業を推進するため、橘湾、西彼地域及び大村湾の沿岸の漁協及び市町で構成する、各栽培漁業推進協議会に参画し、放流計画に即した各魚種の種苗を生産し、分譲します。

水産種苗の放流に際しては、県が実施する放流効果調査に関する情報を各栽培漁業推進協議会及び市で共有し、三者が連携を図りながら、より効果的な放流を実施します。

また、沿岸における水産資源の安定的な確保のために設立された公益財団法人 橘湾栽培漁業推進基金及び公益財団法人 西彼海区栽培漁業推進基金の円滑な事業推進について連携します。

【現状】

長崎市は、橘湾海域、西彼海域及び大村湾海域の3つの海域を有しており、特性の異なるそれぞれの海域において、その恵まれた漁場環境を活かした多種多様な漁業が営まれています。

藻場は、水産生物の生活の場、産卵や稚仔魚の生育の場、アワビといった海藻食の水産生物等の餌場など、水産物にとって重要な役割を果たしています。

しかし、近年の環境変化により、植食動物[※]の食圧が増加していることなどに伴い、全国で藻場が減少しており、市内においても、藻場が消失する磯焼けが起こっています。

また、海洋プラスチックごみやマイクロプラスチックによる影響は、海洋環境や生態系だけでなく、操業においても支障が生じており、世界全体で取り組むべき大きな課題となっています。

さらに、閉鎖的な海域の大村湾や橘湾の湾奥部では、海水の循環が起こりにくいため、水域環境が悪化しやすいことが、資源量の減少の一因となっています。

【課題】

- ・ 漁場機能の回復と生産性を高めるため、水生生物の生育環境を改善する必要があります。

※植食動物

ウニ、アワビ、アイゴなど海藻や海草を食べる動物のこと。

具体的取組 1

総合的・計画的な藻場の再生

【内 容】

漁協、漁業者

漁場環境の保全活動を行うために、行政機関と連携しながらウニやアイゴ等の食害生物の除去や母藻[※]の投入などを実践するとともに、森や川など陸地とのつながりを考慮し、総合的・計画的な藻場の再生を図ります。

※母藻

海藻のタネ（孢子・遊走子など）を供給できる成熟した海藻のこと。



磯焼けが進んでいる海底



食害生物の除去活動

行 政

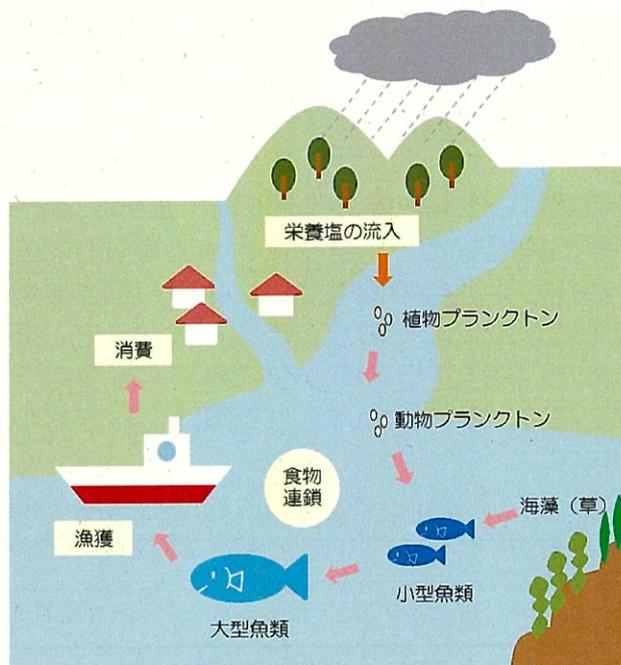
市は、漁業者等が行う藻場の再生活動に係る経費について国や県と一体となって支援します。また、県等関係機関と連携し、アイゴやイスズミ等の食害魚の除去方法についての検討や藻場の造成に繋がる海藻種苗の可能性について検証を行います。

■ 森・川・海における物質循環 ■

山の木々や森の土壤に含まれる栄養塩は、川を通じて海に運ばれ、植物プランクトンを増殖させます。そして、動物プランクトンや貝類の餌となり、更には小型魚類、大型魚類の餌へと食物連鎖が進み、物質循環が生まれます。

森・川・海のバランスが保たれていることで、健全な物質循環が構築されますが、海に流れ込む栄養塩が多すぎると赤潮を引き起こし、少なすぎると漁獲量の減少につながるなど、物質循環のバランスが崩れると、様々な問題が発生します。

豊かな里海を維持するためには、物質循環のバランスを健全に保てるように、海だけでなく、森や川と一体的に管理し、生物の生産性、多様性を高めていくことが必要です。



具体的取組 2

漁場機能の維持・回復

【内 容】

漁協、漁業者

行政機関と連携し、海底耕うん^{*}などによる漁場機能の回復を図るとともに、漁具の適正な使用と処理に努め、操業中に混入した海洋ゴミについても、自主的な回収を行うことで漁場機能の維持・回復に努めます。

また、資源量の維持及び増大を図るために、関係機関と協議を行いながら、計画的に漁場機能の回復と生産性を高める取組を実施します。

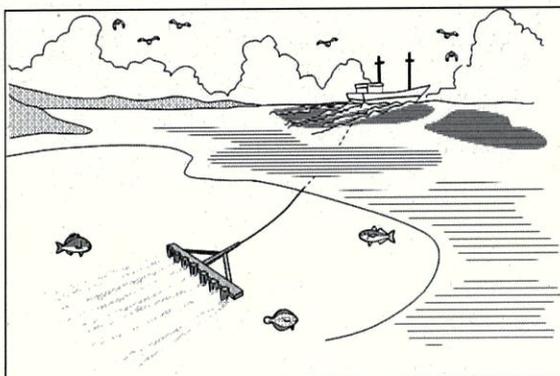
※海底耕うん

汚泥などが堆積して硬くなった海底を、畑を耕すように掘り起こすことで、海底中の窒素やリンなどの有機物の分解を促進させたり、栄養塩類を攪拌させることで、漁場機能の回復を図るもの。

行 政

市は、漁協等が行う海底耕うんやボランティア清掃、海岸への漂着ゴミの回収・処理に対して支援を行います。

また、関係機関と連携して海洋プラスチックゴミの縮減について検討を進めます。



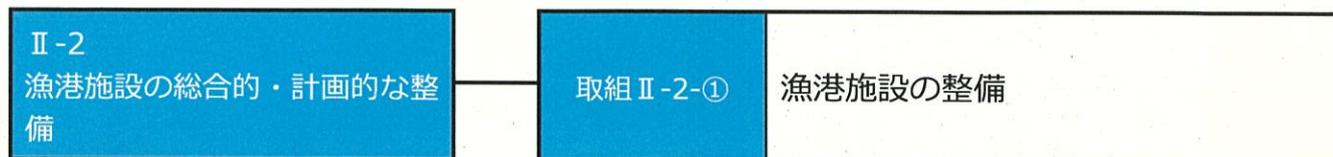
海底耕うんイメージ図



海底耕うん実施後のゴミ

取組方針Ⅱ-2 漁港施設の総合的・計画的な整備

水産基盤である漁港の総合的・計画的な整備を図るため、次の取組を推進します。



■ 関連する SDGs ■



取組Ⅱ-2-①	漁港施設※の整備
---------	----------

【現状】

長崎市では、水産業の振興及び水産物の安全で効率的な供給を図るために、防波堤や物揚場※などの整備を行っていますが、堆積物により泊地※の水深が不足しているため、船の航行や係船に支障が生じ漁業活動の負担となっています。

また、整備された施設は、波浪や塩害などで全体的に老朽化が進行しており、漁業者や漁港利用者の安全性を確保できていない状況にあります。

【課題】

- ・ 漁業者の漁業活動の負担を軽減するため、水深が不足している泊地において浚渫工事※を行う必要があります。
- ・ 漁港施設の機能維持を図るため、コンクリートのひび割れや剥離など老朽化への対策を行う必要があります。

※漁港施設

漁港漁場整備法に定められた防波堤や岸壁などの「基本施設」、漁業活動の準備や漁獲物の処理や加工、漁具の保管や修理などを主として陸地に設置された「機能施設」などから構成されています。

※物揚場（ものあげば）

漁港内で人や貨物などの積み卸しができるように、海に対して壁状になっているコンクリートや鋼材を用いた人工の構造物。

※泊地（はくち）

船が停泊できる水域。

※浚渫工事（しゅんせつこうじ）

浚渫船という作業船を使って、海底の土砂を取り除く工事。

具体的取組 1	既存施設の機能保全の実施
---------	--------------

【内 容】

行 政

市は、水深が不足している泊地において漁業者の漁業活動の負担を軽減するため、泊地の深浅測量※を行い、その結果に基づき、必要とされる浚渫工事を実施し、漁港施設の機能の回復を図ります。

※深浅測量（しんせんそくりょう）

水上において船の位置や海底の水深を測定し、地形を把握する測量作業のこと。



浚渫工事（イメージ写真）

具体的取組 2

既存施設の老朽化対策の実施

【内 容】

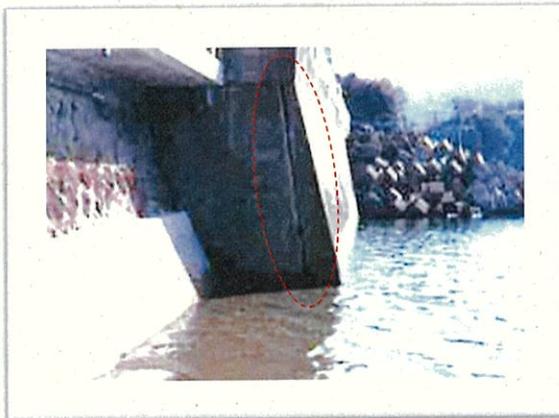
行政

市は、管理する漁港施設の現況調査を行い、施設の長寿命化を図りつつ更新※コストの平準化と縮減を図るため、漁港施設の老朽化診断などを行います。

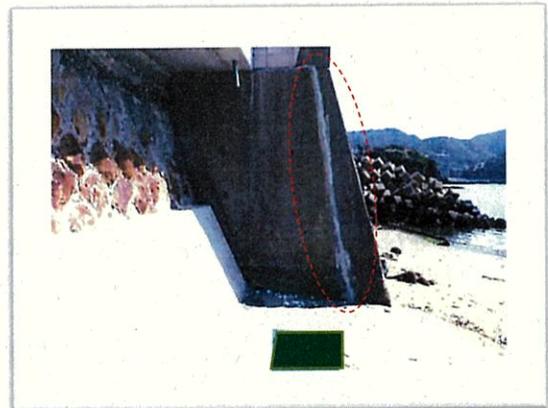
その結果に基づき、必要とされる補修箇所の測量設計及び保全工事を実施し、漁港施設の機能の回復を図ります。

※更新

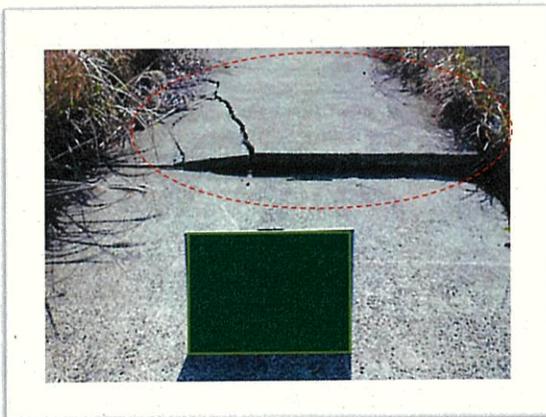
対象となる施設の全部を、再建設や取り替えること。



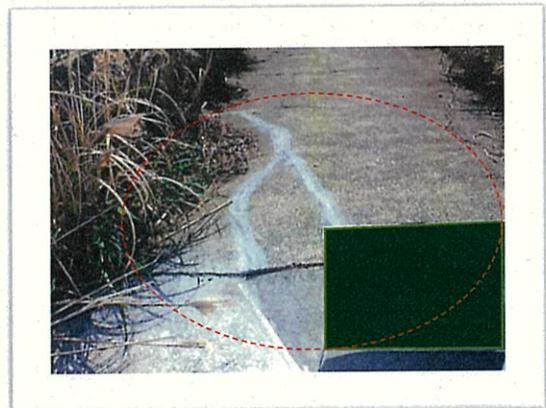
補修前



補修後



補修前



補修後



補修工事（イメージ写真）

個別施策Ⅲ 新たな販路拡大や消費拡大を図ります

取組方針Ⅲ-1 「長崎の魚」の魅力発信と消費拡大

「長崎の魚」の魅力を発信し消費拡大を図るため、次の取組を推進します。



■ 関連する SDGs ■



取組Ⅲ-1-①

官民一体となった「長崎の魚」の魅力発信

【現状】

長崎県は、全国 3 位の漁業生産量を誇り、全国 1 位といわれているほど魚種が豊富なまちです。地域資源としての「長崎の魚」を活かすため、「魚の美味しいまち長崎」をキャッチコピーに、羽田空港での PR 動画放映や SNS 広告等による周知を行った結果、観光客の長崎の魚の認知度は向上しました。

しかしながら、「長崎の魚」の認知から消費に促す食べ方の提案などの取組が不足していることから、「長崎の魚」の消費拡大へ繋がっていません。

また、市単独での情報発信では、面的な広がりや持続性がなく、発信力が不足している状況です。

【課題】

- ・民間団体と一体となった「長崎の魚」の消費に繋がる魅力発信や活動を図る必要があります。

具体的取組 1

「さしみシティ」の推進

【内容】

行政

市は、公式ホームページやガイドブック、SNS など様々な媒体を活用し、刺身という食べ方に着目したキャッチコピー「さしみシティ」を掲げた地域資源としての「長崎の魚」の情報を発信していきます。

また、「さしみシティ」の趣旨に賛同した市民や民間団体等が主体となった情報発信や活動等の支援を行い、取組を促進し、市民や観光客への「さしみシティ」の認知を図り、「長崎の魚」の消費につなげます。



【現状】

夜景観光の強化や「明治日本の産業革命遺産」「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺跡」の世界文化遺産登録、クルーズ船の増加などにより、観光客やビジネス客など交流人口が拡大しています。

また、長崎市では令和3年11月に「出島メッセ長崎（MICE施設）」、令和4年秋に西九州新幹線の開業が控えており、更なる交流人口の拡大が期待されます。

しかし、「長崎＝魚」というイメージが十分にいきわたっておらず、生産者や流通加工業者、食関連業者と観光関連業者との連携も十分ではありません。また、観光客やビジネス客などの受入態勢も不十分であることから、地域資源として「長崎の魚」を十分に活かされていないのが現状です。

【課題】

- ・観光コンテンツの一つとして「長崎の魚」を定着させるため、DMO※との連携が必要です。
- ・生産者や流通加工業者、食関連業者と観光関連業者との連携を強化する必要があります。
- ・これまでの商品開発に関する取組の再評価や見直しを行う必要があります。
- ・長崎らしい魚や料理、特産品を提供する仕組みをつくる必要があります。
- ・観光客やビジネス客などを受け入れる仕組みをつくる必要があります。
- ・外国人観光客を受け入れる仕組みをつくる必要があります。

※DMO（観光地域づくり法人）

Destination Management/Marketing Organization の略。地域の多様な関係者を巻き込みつつ、科学的アプローチを取り入れた観光地域づくりを行う舵取り役となる法人のこと。

具体的取組 1

DMOとの連携による「長崎の魚」のPR強化

【内容】

行政

市は、DMO と連携し、マーケティング調査や観光関連業者と料理提供店、漁協・漁業者と観光業者とのマッチング及び「観光×食」の商品充実、域外への広域プロモーションを行い、観光資源としての「長崎の魚」の顕在化を図り、MICE施設の開業及び新幹線の開通に伴う観光客の増加に向け、「長崎の魚」の消費拡大を図ります。また、特産品等の開発支援のため、各種関係団体の参加・連携を誘導し、生産者や加工業者とのマッチング等の支援を行います。

関係団体

料理提供店は、ご当地グルメをはじめとした地元の魚を使った料理を提供し、漁協・漁業者、流通加工業者などは、観光客との交流・体験メニューの創設と拡大、地域イベントの充実などに取り組むことにより、観光客の受入態勢の整備を行います。

観光業者は、観光客等への情報提供や旅行素材の商品化を行い、観光客などの誘客を図ります。

生産者、料理人、ホテル業者、流通、小売業者、加工業者、消費者などは、既存商品の磨き上げを行うとともに、魚食文化や歴史など踏まえた長崎らしい魚の料理メニューや特産品等を開発し、提供します。

■ 取組事例 ■

長崎市と外食・観光関連業者等は、魚種が豊富で美味しい長崎の魚を全国にアピールするため、長崎の魚を使った「新・ご当地グルメ」を開発し、平成 29 年度に市内の飲食店等で提供を開始しました。

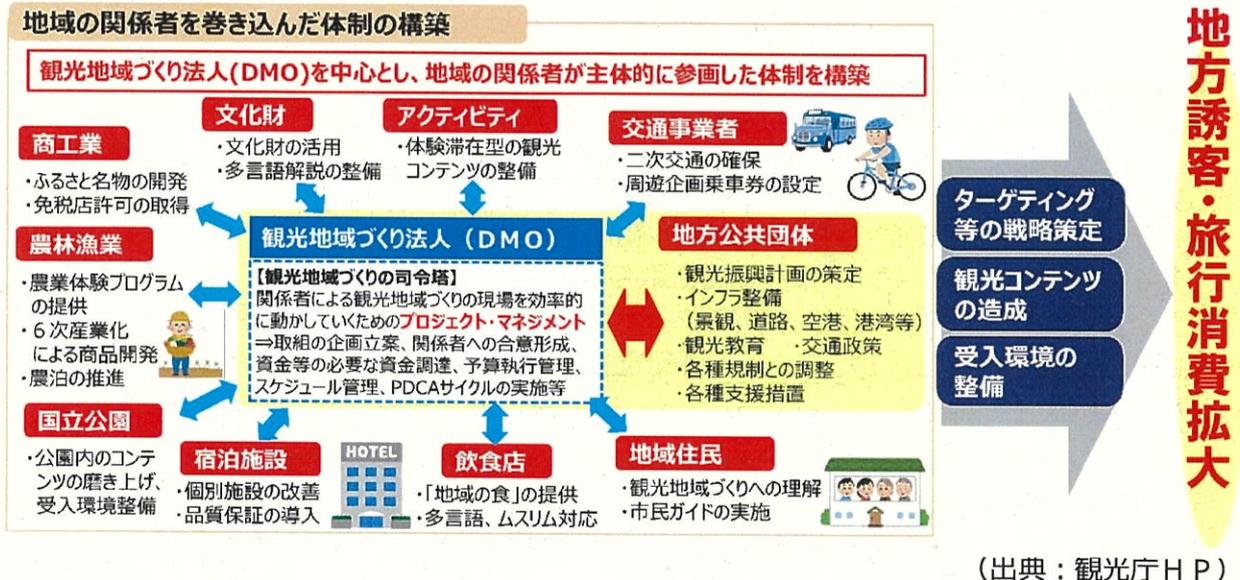


サバサンド



長崎そっぷ

■ DMO の役割 ■



具体的取組 2

食の拠点の検討

【内 容】

行政、漁協、関係団体

市、漁協、関係団体などは、まちなかで市民や観光客などがいつでも長崎の旬の水産物を購入したり、食べたりすることができる食の拠点設置について、その機能や民間活力を活かした整備・運営手法、実施主体などの検討を行います。

具体的取組 3

外国人観光客に対する受入態勢の整備

【内 容】

行政、漁協、関係団体

市は、平成 27 年度から市内の各飲食店の料理メニューを閲覧できる多言語メニュー作成対応のサイトを導入しており、引き続き外国人観光客の「長崎の魚」の消費拡大に向けた対応を行います。料理店は、サイトを利用して、来店した外国人観光客への接客の向上に努めます。また、食関連業者は、外国人が魅力を感じるような商品開発や接客の向上に努めます。

外国人観光客が観光や買い物などを気軽に行えるよう、市は、観光案内所の機能強化や拡充を図ります。

外国人観光客向けの旅行商品化のため、長崎の魚料理の提供や、体験メニューの創設など、料理店や漁協・漁業者は、ツアー内容を充実させる取組の検討を行います。市は、観光関連業者とのマッチング、モニターツアーの実施などの支援を行います。観光業者は、外国人観光客への情報提供やモニターツアーを実施のうえ、旅行商品の造成を行います。

【現状】

長崎の鮮魚の多くは、長崎魚市から買い受けられた後、仲卸業者により評価・分荷・調整され、県内だけでなく、県外の大消費地へも発送されます。その一部は、都市部の料理店へ出荷されるなど、大都市圏において高値で流通しています。

また、水産加工品については、業界が団結し、他業種とも連携しながら効果的にPRを行うために、長崎かんぼこ王国が設立され、かんぼこ（かまぼこ）の域外への販路拡大が図られているところです。

長崎市内の市場マーケットは、人口減少の影響から縮小しており、人口が増加している大都市圏への更なる販路拡大が求められていますが、市内の事業者の多くは、自ら商談の機会を持ち、独自に販路拡大を図ることが困難な状況にあります。

一方で、消費者の食に対する安全・安心志向の高まりや、生産者の販売の多様化の取組が進む中で、消費者と生産者を結びつける地産地消への期待が高まっています。

現在、市では、長崎の魚の地産地消の取組の一環として、学校給食への地元水産物の導入や、旬の魚に関するイベントへの支援に取り組んでいます。

また、食生活の欧米化などライフスタイルの変化に伴い、家庭の食卓における魚離れが進んでいましたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、健康や自然志向に対する関心が高まっています。

【課題】

- ・長崎かんぼこ王国によるこれまでの活動事例を活かした取組の推進が必要です。
- ・市内の事業者が大都市圏における商談会へ参加できる機会の創出が必要です。
- ・安全・安心を求める消費者に対し、地元水産物の魅力に関する適切な情報を発信するとともに、市内水産物直売所等の販売を強化する必要があります。
- ・地域ごとの旬の魚に関するイベントの認知度を上げる必要があります。
- ・学校給食への水産物の導入品目を拡大する必要があります。
- ・魚離れをしている家庭で長崎の魚を食べる機会を増やす必要があります。

具体的取組 1

商談会等を通じた販路開拓支援

【内 容】

行 政

市は、長崎かんぼこ王国の取組を推進し、イベントや新商品開発等により、引き続き長崎のかんぼこの全国的知名度を高めます。更には、長崎かんぼこ王国での取組をモデル事業として、かんぼこ以外の水産加工品についても他業種と連携した取組を進め、大都市圏への販路拡大を図ります。

また、関東や関西などの大都市圏で開催される商談会への共同出展や、市内での商談会を実施し、単独で出展が難しい事業者へ商談の機会を提供するとともに、商談に係る経費を支援します。

加えて、一大マーケットである大都市圏における市場の現状把握・分析を行い、効果的な販売方法や手法を検討することで、県や関係機関と連携を図りながら、大都市圏での戦略的な販路拡大に取り組めます。

さらに、ふるさと納税を活用した販路拡大にも取り組めます。



長崎かんぼこ王国
竜眼王とちくわ王妃

【内 容】

行政、関係団体

直売所と市は、連携し、生産者の声や地産地消などの各種情報を掲載したパンフレットやチラシを配布することで、販売促進を図ります。

市は、消費者の水産物直売所等への誘導を図るため、市の広報媒体を活用し、旬の食材や美味しい食べ方、直売所イベント等の情報を発信します。

直売所は、水産物の販売強化や直売所の魅力向上に取り組み、市は、その支援を行います。

【内 容】

漁協、関係団体

漁協や水産物を取り扱う直売所等は旬の魚に関するイベントを開催し、市民に対し地域ごとの特色ある水産物や水産加工品などの魅力を伝えます。

地域イベントでは、消費者と生産者の交流の場とするとともに、観光・商工等の関係団体が一体となったイベントにすることで、地域の活性化を図ります。

行 政

市は、旬の魚を楽しめる地域イベントの PR や開催の支援を行います。

7月

戸石はも・かに祭り 7月下旬～8月上旬

東長崎地区の料理店で、地元で水揚げされた旬の「はも」や「わたりがに」を使った料理フェアが開催されます。

8月

もぎたて大漁祭り 8月上旬

「もぎたて新鮮市」(茂木港ターミナル内)で開催。茂木港に水揚げされた新鮮な魚や手作りの加工品の販売を行います。

9月

のもぞき伊勢エビまつり 9月上旬～9月下旬

野母崎地区で開催。期間中は伊勢エビが通常の市価よりも安く直売されるほか、地域の料理店ではオリジナル伊勢エビ料理が産地価格で味わえます。

10月

長崎さかな祭り 10月の第3日曜日(変更あり)

長崎市京泊町の長崎魚市場を一日だけ一般開放し、水産物の販売をはじめ、各種イベントを開催します。

11月

戸石とらふぐ・かき祭り 11月中旬～12月下旬

戸石地区で開催。長崎県が生産量日本一を誇る養殖トラフグの加工品やカキなどの販売、カキ焼きバーベキューなどが行われます。また東長崎地区の料理店でトラフグ・カキ料理を堪能できます。

ながさき今昔くじら料理フェア 11月

長崎を代表する食文化の一つである鯨料理に親んでもらうため、長崎市内の協力店舗等でさまざまな鯨料理を提供。お刺身やカツ、竜田揚げなどおなじみのものから各店オリジナル料理まで。

ながさき実り・恵みの感謝祭 11月下旬

生産者や各直売店などによる新鮮な農水産物や加工品を販売する地産地消 PR の一大イベント。お楽しみ抽選会なども開催します。

通年

伊王島朝市 毎月最終日曜日

伊王島で開催。地元で水揚げされた四季折々の新鮮な魚介類(イセエビ等)やこだわりの干物等の加工品のほか、手作りパンやまんじゅう等、島の味覚が集合。



伊王島朝市



戸石とらふぐ・かき祭り

具体的取組 4

学校給食への地元水産物の導入拡大・安定供給

【内 容】

漁協、関係団体

学校給食関係者と漁協、水産加工業者は連携を強化し、供給体制の確立を行い、学校給食における地元水産物の導入品目を拡大します。

すでに学校給食の物資として登録されている品目について、水産加工業者は安定した供給に努めます。

■ 学校給食の物資登録 ■

水産物を学校給食に提供する場合、長崎市の給食では一般財団法人長崎市学校給食会が年に2回行う物資審査委員会の審査を受け、登録をしなければなりません。

具体的取組 5

市民への「長崎の魚」の魚食普及

【内 容】

行政、関係団体

市は、市民アンケートを通じて、「長崎の魚」に関する市民のニーズを把握し、市民ニーズに沿った魅力発信を行うことで、市民への魚食普及を図ります。

また、魚料理教室の開催に対する支援や、保育園・幼稚園・子育て支援センター等と連携した子どもを持つ親向けの魚食普及に取り組みます。

関係団体と市は、健康をコンセプトとした長崎の魚及び水産加工品の医療分野や福祉分野への利用促進を図ります。

料理提供店と市は、魚を使った長崎らしい料理や特産品等について、市民にも好まれるご当地グルメとなるよう連携して広く普及活動を行います。

水産センターでは、施設見学等を通じて、地元の漁業や地元水産物の魅力に関する情報を発信し、「長崎の魚」に関する理解者を増やすことで「長崎の魚」の魚食普及に取り組みます。

■ 取組事例 ■

長崎の美味しいお魚を赤ちゃんの頃から食べ、大好きになってほしいという思いから、魚のまち長崎応援女子会が企画し、離乳食レシピ本「フィッシュスタート」と絵本「おさかな すきなこ だあれ?」を作成しました。レシピ本は、大人の食事から取り分けて子どもの離乳食ができる、簡単で経済的なレシピ本となっています。レシピ本は市の4か月健診時に、絵本は3歳児健診時に配布しています。



【現状】

長崎県では、アジアに近い地理的優位性を活かして、高品質で安全・安心な水産物の輸出促進に努めています。

長崎魚市は、水産業界でも全国に先駆けて中国上海市にアンテナショップを開設しており、順調に「長崎鮮魚」の売上げを伸ばしています。

県内の輸出に係る取組としては、長崎県が中心となり、長崎県水産物輸出戦略に基づき、情報の共有や事業の実施を行っています。

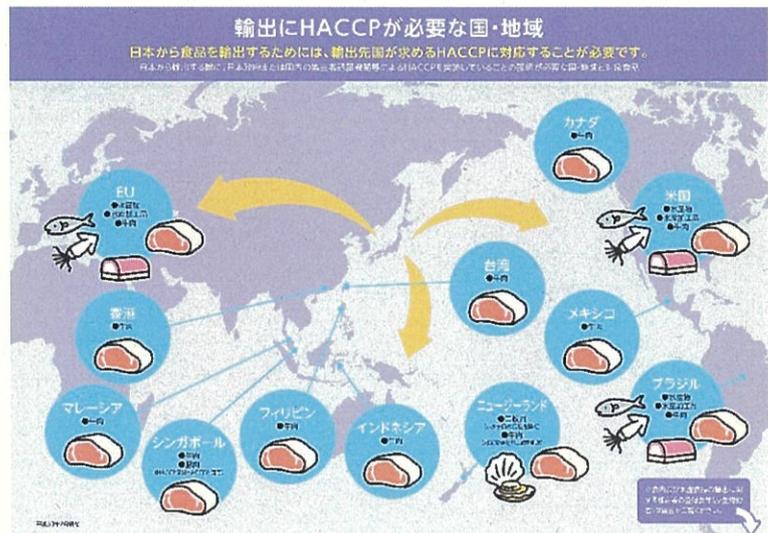
欧米諸国などが HACCP[※]を始めとする衛生基準を求める国際的動向がある中、長崎市としては、事業所を対象としたセミナーや認証取得した工場の現地視察等を実施していますが、施設等の設備投資、恒常的な監視・記録体制のための従業員の確保等、輸出先が求める衛生基準を事業者がクリアするためのハードルが高い状況にあります。

【課題】

- ・長崎魚市の「長崎鮮魚」の輸出事業は、関係機関が連携し、更なる輸出拡大を推進する必要があります。
- ・HACCP など輸出先が求める衛生基準やニーズに対応するための施設整備等に対する支援が必要です。

※HACCP

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point = CCP) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。



(出典：農林水産省 HP)

具体的取組 1

長崎の水産物の輸出高増大

【内 容】

関係団体

長崎魚市の「長崎鮮魚」の輸出については、長崎魚市、県等と情報を共有し、連携を図りながら、アジア諸国の近くに位置する長崎市の地理的優位性を活かせる取組についても検討を行い、輸出が円滑に行われるよう一丸となって推進していきます。

具体的取組 2

HACCP 等の輸出ニーズを満たすための整備等への支援

【内 容】

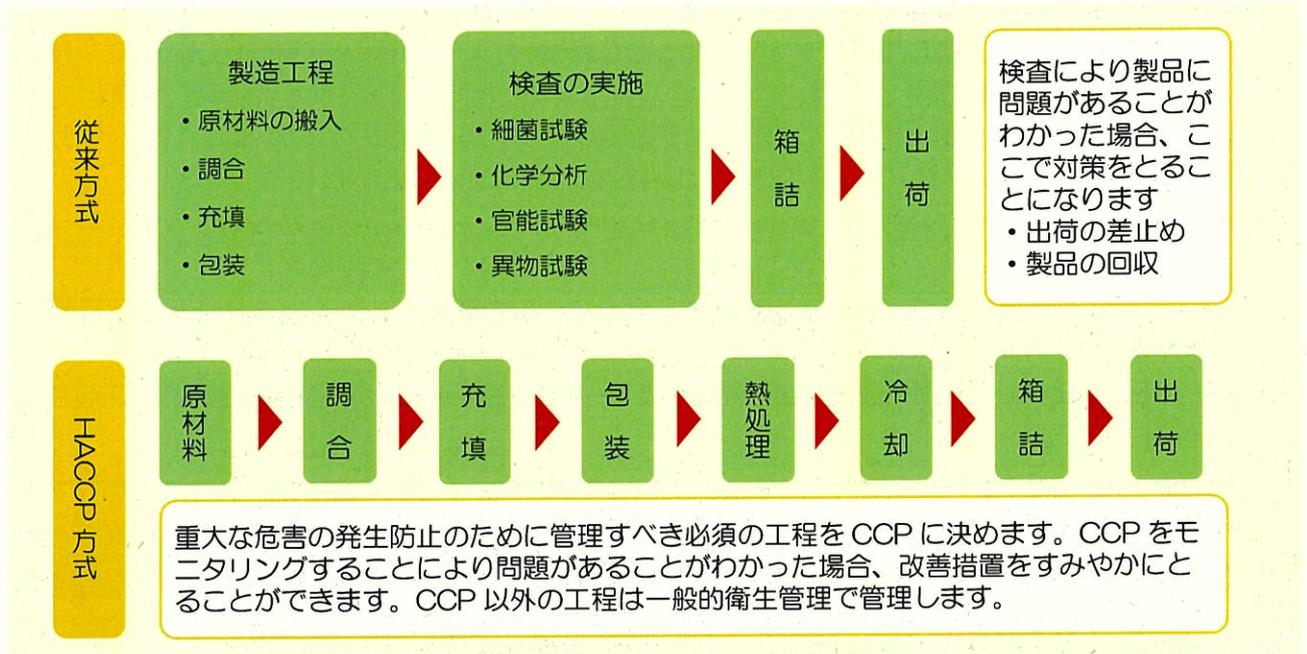
関係団体

水産加工業者は、市場調査等により海外のニーズの把握に努めるとともに、輸出先の求める衛生基準等を満たすための施設整備や機器導入を行います。

行政

市は、水産加工業者が行う施設整備等に対して、国・県と連携した支援を行います。

■ HACCP のシステム、仕組みについて ■



(出典：一般社団法人食品産業センターHP)

個別施策Ⅳ 長崎ならではの食材や食文化に対する意識の醸成を図ります

取組方針Ⅳ-1 長崎ならではの食材や食文化の発信

長崎ならではの食材や食文化の大切さについて理解の向上を図るため、次の取組を推進します。



■ 関連する SDGs ■



取組Ⅳ-1-①	体験による食文化への理解の推進
<p>【現状】 健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、市民一人ひとりが食に対する理解を深めることが重要ですが、ライフスタイルや環境の変化に伴い、偏った食事や不規則な食事等、食習慣の乱れが指摘されており、生活習慣病などの増加につながっています。 食を生み出す場としての農林水産業について親しみをもち学ぶことや、地域に根付いてきた郷土料理に触れ、学びながら食文化を若い世代へと継承していくことは、「食の大切さ」への理解を深めるために必要ですが、食に関して学ぶ機会は十分ではありません。</p> <p>【課題】 ・郷土料理などの長崎の食について触れ合う機会を増やしていく必要があります。</p>	

具体的取組 1 料理体験等を通じた食文化の継承

【内 容】

行政

市は、地域に根付いてきた郷土料理を次世代へ継承するため、学校や市民と郷土料理などに精通した専門家とのマッチングを行い、市民団体等などが開催する研修会に「長崎市地産地消アドバイザー」を派遣するなど、市民が郷土料理や長崎の食文化を学ぶ機会を創出します。

また、鯨食文化の継承を目的に、小学校などでくじら料理教室等を開催し、子どもたちの鯨食文化への理解と関心を深めます。

関係団体

関係団体は、郷土料理の手法や食文化にまつわる歴史等を幅広く市民へ伝えます。



くじら料理教室

具体的取組 2

地域の特性を活かした体験型交流の推進

【内 容】

漁協、漁業者、関係団体

漁協や漁業者、関係団体は、地域性を活かした長崎らしい漁業体験・魚さばき体験・水産加工品作り体験等の体験メニューを充実させます。

また、宿泊型観光の受入れのため、漁港での水揚げ見学など、朝型体験の検討を行います。

行 政

市は、市内で体験できる全ての水産に関連するツーリズム情報を公式ホームページに掲載し、効果的な情報発信を行います。また、広報誌や SNS 等の広報媒体を用いて、市内外へ広く情報を発信します。

【現状】

これまで行政、教育関係者、食品関係事業者、消費者団体等、様々な関係者と連携し、「食卓の日[※]」の取組を推進することで、「食」に関する普及・啓発を行ってきました。

しかしながら、「食卓の日」に関する取組が固定化していることや、PRの範囲が限定的であることから、市民の認知度は低い状況にあります。

また、少子化やライフスタイルの変化などにより、家族揃って食卓を囲む機会は減少していると言われており、日々の生活の中で食に関しての学びや楽しさを実感する機会が減りつつあります。

【課題】

- ・市民の食に対する関心と意識を高める取組として、「食卓の日」の取組を強化する必要があります。
- ・子どもたちに魚をはじめとした地元水産物について学ぶ機会を増やしていくことが必要です。

※食卓の日

長崎市では、平成21年4月から、国の食育推進基本計画に定められた「食育の日」である毎月19日を『食卓の日』と定め、家庭での地元農水産物の利用促進と、食卓を囲むことで家族や人間関係の絆を深める機会が創出されるよう、官民一体となった取組を展開しています。

現在、主催・賛同を合わせて長崎市を含む79団体が「食卓の日」事業を共に推進する団体として参加しています。

具体的取組 1

「食卓の日」の推進

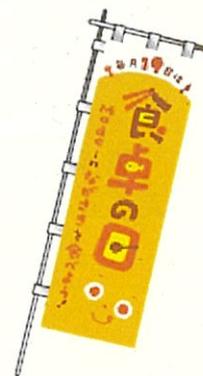
【内 容】

行政、関係団体

長崎の魚をはじめとした地元の旬の食材の利用促進と、家族で食卓を囲むことを目的とした毎月19日の「食卓の日[※]」が食育実践のきっかけとなるよう、市と関係団体は、食卓の日にスーパーなどで地元水産物のPRコーナーを設けるなど、食卓の日を核とした市内全域での啓発運動を、引き続き推進します。

■取組事例■

長崎市役所食堂では、毎月19日の「食卓の日」（土日祝の場合はその直前の開庁日）に、食卓の日サービスランチが提供されています。長崎市でとれた、その月の旬の食材を使ったメニューが数量限定510円で味わえます。



具体的取組 2

学校給食による子どもたちへの食育

【内 容】

行政、関係団体

市は、学校給食の献立に地元水産物を積極的に取り入れるとともに、関連教科や総合的な

学習の時間等において食育に関する指導内容の充実を図ることで、子どもたちの地元水産物への理解と食に対する関心を深めます。

■取組事例■

長崎県は養殖とらふぐの生産量日本一で、県下においても戸石地区はとらふぐ養殖の一大産地となっています。しかしながら、その多くは下関をはじめとして全国に出荷されており、地元市民が食べる機会は少ない状況にあります。そこで、戸石地区の養殖業者が「地元の子供たちにとらふぐの味を知ってほしい」という思いから、東長崎地区の小学校卒業のお祝いとして、6年生の給食にとらふぐを提供しています。



具体的取組3

イベントを通じた長崎の食との触れ合い

【内 容】

行 政

市は、長崎ならではの食材や食文化について SNS 等での情報発信を強化するとともに、長崎の食をテーマとしたイベントを開催することで、市民が長崎の食について学ぶ機会を創出します。

また、生産者や食の提供者とのマッチングや、生産者と関係団体が連携して取り組む長崎ならではの食材を使ったイベントの PR について、支援を行います。

関係団体

関係団体は、イベント等を通じて、長崎ならではの食材や食文化の魅力を市民へ幅広く伝えます。

3 具体的取組一覧

取組の主役は◎、支援者は○

個別施策Ⅰ 水産業の生産性を高め、次世代を担う多様な経営体を育成します			行政	漁協 漁業者	関係 団体	市民	
取組方針 1 環境変化に強い水産業経営の実現	取組① 次世代を担う強い経営体づくり	1 浜の活力再生プランの推進	◎	◎			
		2 水産業の複合化と効率的な漁業の推進	○	◎	◎		
		3 ICT等を活用したスマート水産業の導入	○	◎	◎		
		4 持続可能な水産業実現のための施設・機器類の整備	○	◎	◎		
		5 漁業協同組合の組織強化	○	◎			
		6 水産振興融資制度への支援	◎		○		
	取組② 担い手の育成と雇用の維持	1 受入地域の確保及び体制整備	◎	◎	○		
		2 漁業の担い手の確保	◎		○		
		3 新規就業者・後継者に対する地域漁業への定着に係る支援	◎				
4 働き方改革の推進		○	◎	◎			
取組③ 新たな流通販売の展開	1 漁獲物の安定した流通体制づくり	○	◎	◎			
	2 多様な消費者ニーズに対応した販売体制づくり	○	◎	◎			
	3 6次産業化への支援	◎	◎	◎			
取組方針 2 成長する養殖業の実現	取組① 効率的・先進的な養殖業への転換	1 収益性の向上に繋がる新たな養殖技術の習得や既存の技術の改良	◎	◎	○		
		2 新たな養殖魚種の開発	◎	◎			
		3 ICT等を活用した養殖管理の高度化	○	◎			
		4 陸上養殖の検討・導入	◎	◎	○		
	取組② 養殖漁場の環境改善	1 漁場環境の把握と養殖指導	◎	◎	○		
		取組③ 災害に負けない経営体づくり	1 養殖共済への加入促進	○	◎		
	2 漁業被害に対する危機管理		◎	◎	◎		
	取組方針 3 水産物の付加価値を高める水産加工業の振興	取組① 加工原料の安定確保	1 加工原料の安定的な供給体制づくり	○	○	◎	
			2 未利用・低利用資源の活用	○	◎	○	
取組② 消費者ニーズに対応した商品開発と販売体制		1 地域資源を活かした新商品の開発	○	○	◎	○	
		2 インターネットを利用した通信販売	○		◎		
個別施策Ⅱ 水産資源の管理・回復と機能性の高い漁港整備を進めます			行政	漁協 漁業者	関係 団体	市民	
取組方針 1 水産資源の適切な管理と豊かな里海の再生	取組① 持続的な水産資源の維持・管理	1 漁獲量等の適正な管理による資源管理の推進	◎	◎			
		2 密漁監視の強化	○	◎	◎		
		3 海域の特性に合った種苗放流と効果的な放流手法の検証	◎	◎	○		
		4 栽培漁業推進協議会との連携	◎	◎	◎		
	取組② 漁場環境の保全・再生	1 総合的・計画的な藻場の再生	◎	◎	○		
		2 漁場機能の維持・回復	◎	◎	○		
取組方針 2 漁港施設の総合的・計画的な整備	取組① 漁港施設の整備	1 既存施設の機能保全の実施	◎				
		2 既存施設の老朽化対策の実施	◎				

個別施策Ⅲ 新たな販路拡大や消費拡大を図ります

			行政	漁協 漁業者	関係 団体	市民
取組方針 1 「長崎の魚」 の魅力発信と 消費拡大	取組① 官民一体となった「長崎の魚」の魅力発信	1 「さしみシティ」の推進	◎		◎	◎
	取組② 「長崎の魚」の観光資源としての顕在化	1 DMO との連携による「長崎の魚」のPR 強化	◎		◎	○
		2 食の拠点の検討	◎	◎	◎	
		3 外国人観光客に対する受入態勢の整備	◎	◎	◎	
	取組③ 国内における「長崎の魚」の消費拡大	1 商談会等を通じた販路開拓支援	◎	○	○	
		2 水産物直売所等での販売強化	◎	◎	◎	
		3 四季を通じた地域イベントの開催	○	◎	◎	
		4 学校給食への地元水産物の導入拡大・安定供給	○	◎	◎	
		5 市民への「長崎の魚」の魚食普及	◎		◎	
	取組④ 安全・安心な水産物の輸出促進	1 長崎の水産物の輸出高増大	○		◎	
		2 HACCP 等の輸出ニーズを満たすための整備等への支援	◎		◎	

個別施策Ⅳ 長崎ならではの食材や食文化に対する意識の醸成を図ります

			行政	漁協 漁業者	関係 団体	市民
取組方針 1 長崎ならではの食材や食文化の発信	取組① 体験による食文化への理解の推進	1 料理体験等を通じた食文化の継承	◎		◎	◎
		2 地域の特性を活かした体験型交流の推進	◎	◎	◎	○
	取組② 多様な主体の参画による食に対する意識の醸成	1 「食卓の日」の推進	◎		◎	◎
		2 学校給食による子どもたちへの食育	◎	○	◎	◎
		3 イベントを通じた長崎の食との触れ合い	◎		◎	○