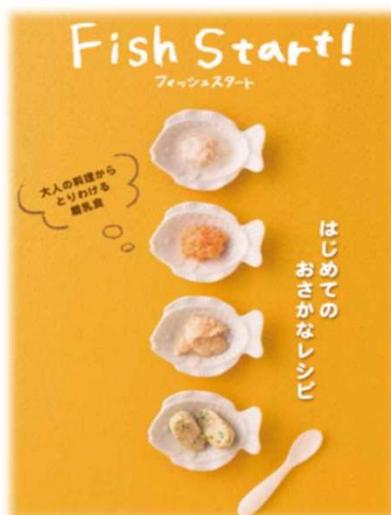


# 第3次長崎市水産振興計画

平成28年度 ▶▶▶ 令和3年度



魚の美味しいまち長崎



長崎市水産農林部



## 第3次長崎市水産振興計画の策定にあたって

長崎市は、豊かな水産資源を育む橘湾、五島灘、大村湾に囲まれ、多種多様な漁業、養殖業、水産加工業が営まれる全国屈指の水産都市です。長崎市における水産業は、豊かな海の恵みを市民へ供給することはもとより、地域の重要な基幹産業となっており、地元経済や市民生活の安定に大きな役割を果たしております。

しかし、水産業を取り巻く環境は、依然として厳しい状況にあり、漁場環境の悪化、水産資源の減少と魚価の低迷、漁業者の高齢化と担い手不足など、水産業を将来に引き継ぐために克服すべき課題が数多くあります。

その一方で、世界文化遺産登録や国際クルーズ客船の寄港などにより、多くの観光客が長崎市に訪れており、これまで以上に「長崎の美味しい魚」を知ってもらう機会の増加が見込まれます。

更には、今後、地方創生の動きの中で、長崎市独自の戦略として「交流の産業化」をコンセプトにした新たな取組みが始まります。長崎の水産業や魚は、地域の魅力を高め、交流のきっかけとなる資源のひとつであり、長崎市の更なる発展のためにも、その資源を活かした取組みの実践が求められています。

このような中で、長崎市では、水産業の課題を克服し、これから先訪れる好機を追い風としながら、長崎市の強みを活かした水産業の発展を図るため、『長崎市第四次総合計画』に基づき、『第3次長崎市水産振興計画』を水産分野の実践的な計画として策定しました。

本計画は、「魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展」を基本施策とし、平成28年度から平成32年度までの5年間における具体的な施策の展開方向を提示しております。

今後は、市民の皆様をはじめ、関係各位のご理解とご協力のもと、本計画を水産業振興策の指針として施策の展開を図り、水産業の発展を長崎市の更なる魅力向上につなげてまいりたいと考えております。

最後に、本計画の策定にあたりまして、貴重なご意見とご提案をいただきました長崎市水産振興計画審議会委員の皆様をはじめ、関係各位に対しまして心から感謝いたしますとともに、今後とも一層のご指導とご協力をお願い申し上げます。

平成28年3月



長崎市長 田上 富久

<b>第1章</b>	<b>はじめに</b>	<b>P 1</b>
1	計画策定の趣旨	P 2
2	計画の位置づけ	P 2
3	計画の期間	P 3
<b>第2章</b>	<b>長崎市の水産業の概要</b>	<b>P 5</b>
1	漁業地域の概況	P 6
2	海域ごとの漁業経営と漁場環境の現状	P 7
3	長崎市の漁業生産量及び生産額	P 8
4	市内8漁協の現状	P 10
5	水産加工業の現状	P 11
6	水産物流通の現状	P 12
7	水産物の消費の現状	P 14
<b>第3章</b>	<b>計画の概要</b>	<b>P 17</b>
1	基本施策（上位成果指標）	P 18
2	個別施策（成果指標）	P 19
3	施策の体系	P 21
<b>第4章</b>	<b>施策を推進するための具体的な取組み</b>	<b>P 23</b>
<b>取組方針Ⅰ-1</b>	<b>水産基盤の総合的・計画的な整備</b>	<b>P 24</b>
取組みⅠ-1-①	漁場の造成	P 24
取組みⅠ-1-②	漁港施設の整備	P 26
取組みⅠ-1-③	水産種苗生産施設の整備	P 28
<b>取組方針Ⅰ-2</b>	<b>有効な放流事業と適切な水産資源の管理による豊かな里海の再生</b>	<b>P 29</b>
取組みⅠ-2-①	漁場環境の保全・再生	P 29
取組みⅠ-2-②	効果的な水産種苗の放流	P 33
取組みⅠ-2-③	適切な資源管理の推進	P 35
<b>取組方針Ⅱ-1</b>	<b>安定した収益性の高い水産業経営の実現</b>	<b>P 37</b>
取組みⅡ-1-①	強い経営体づくり	P 37
取組みⅡ-1-②	担い手の育成	P 40
取組みⅡ-1-③	水産業者の連携強化	P 42
取組みⅡ-1-④	水産物の供給体制の強化	P 44

<b>取組方針Ⅱ-2</b>	収益性の高い養殖業の振興	P 48
取組みⅡ-2-①	付加価値の高い養殖魚づくり	P 48
取組みⅡ-2-②	養殖漁場の環境保全	P 50
<b>取組方針Ⅱ-3</b>	水産物の付加価値を高める水産加工業の振興	P 51
取組みⅡ-3-①	加工原料の安定確保	P 51
取組みⅡ-3-②	長崎らしい水産加工品の開発	P 53
<b>取組方針Ⅲ-1</b>	地元水産物の消費拡大の推進	P 54
取組みⅢ-1-①	大都市圏を中心とした国内向け販路の拡大	P 54
取組みⅢ-1-②	安全・安心な水産物の輸出促進	P 56
取組みⅢ-1-③	食（魚）と観光を融合した域外からの誘客	P 58
取組みⅢ-1-④	地産地消の推進	P 61
<b>取組方針Ⅳ-1</b>	「長崎の魚」の魅力発信	P 64
取組みⅣ-1-①	「長崎の魚」の魅力づくり	P 64
取組みⅣ-1-②	域内における「長崎の魚」のファンづくり	P 66
取組みⅣ-1-③	域外に対する「魚の美味しいまち長崎」のPR強化	P 67
<b>取組方針Ⅴ-1</b>	食育体験の推進、食に対する意識の醸成	P 68
取組みⅤ-1-①	体験活動を通じた食育の推進	P 68
取組みⅤ-1-②	多様な主体の参画による食に対する意識の醸成	P 70
取組みⅤ-1-③	地域の特性を活かした体験型交流の推進	P 71

<b>第5章</b>	<b>強みを活かすプロジェクト</b>	<b>P 73</b>
------------	---------------------	-------------

<b>強みを活かすプロジェクト1</b>	水産物の付加価値を高める水産加工業の振興	P 75
<b>強みを活かすプロジェクト2</b>	地産地消の推進	P 76
<b>強みを活かすプロジェクト3</b>	「長崎の魚」の魅力発信	P 77

<b>第6章</b>	<b>魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展を図るために</b>	<b>P 79</b>
------------	---------------------------------------	-------------

<b>参考</b>	
-----------	--

1	計画策定の経過	P 84
2	長崎市水産振興計画審議会 委員名簿	P 85
3	長崎市水産振興計画審議会規則	P 86
4	長崎市水産振興計画 用語集	P 87
5	長崎市内における浜の活力再生プランの策定状況（H28.3現在）	P 93





## はじめに

- 1 計画策定の趣旨
- 2 計画の位置づけ
- 3 計画の期間

## 1 計画策定の趣旨

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、水産加工業が営まれる全国でも有数の水産都市として発展してきました。

近年の水産業を取り巻く情勢は、漁場環境の悪化による水産資源の減少や魚価の低迷に加え、漁業資材の高騰による収益率の低下等で厳しい経営環境にあります。

長崎市ではこれまで、第1次、第2次長崎市水産振興計画に基づき、これらの課題を解決するため、また、長崎の魚の強みを活かしていくため、水産業の振興に取り組んできましたが、依然として漁業所得は減少傾向にあり、更に水産業就業者の減少及び高齢化という水産業の将来に関わる深刻な問題も抱えています。

このような中、国は平成24年3月に水産基本計画の見直しを行っており、長崎県は平成28年3月に新たな長崎県水産業振興基本計画を策定することで、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。

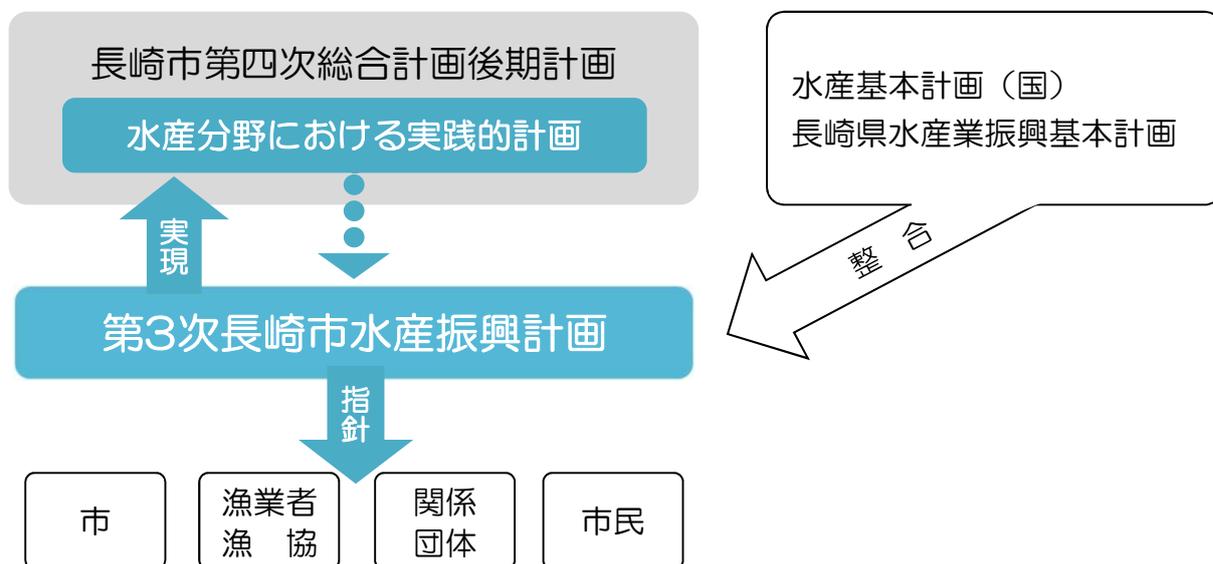
長崎市においては、鎖国時代に唯一西洋に開かれた窓口として交流によって栄えた歴史が培ってきた自然や景観、伝統、歴史、文化等の地域資源を活かした「交流の産業化」による地方創生を図る中で、水産の分野においても、「長崎の魚」を長崎市の魅力を高めるための資源のひとつとして位置付け、その強みを十分に活かした施策を実施することが求められています。

それと同時に、世界文化遺産の登録や夜景観光等による交流人口の増加など、長崎市に吹く追い風がもたらす効果を高めるため、「食」と「観光」など、異なる分野の施策を連動させ、より横断的で効果的な取り組みを実施することが期待されています。

そこで、第1次及び第2次計画の結果を踏まえ、「魚の美味しいまち長崎」の強みを活かした水産業の発展のため、『長崎市第四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3次長崎市水産振興計画』を策定しました。

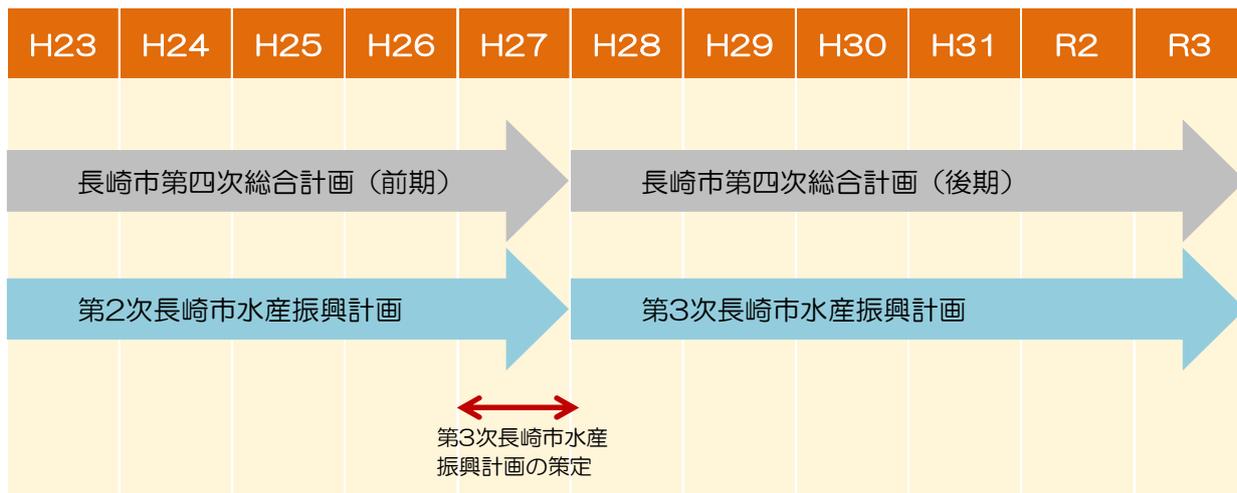
## 2 計画の位置づけ

『第3次長崎市水産振興計画』は、『長崎市第四次総合計画』の個別計画であり、長崎市の水産業振興の総合的な指針となります。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、平成28年度から令和3年度までの6ヶ年とします。



※令和2年6月に、新型コロナウイルス感染症拡大等の影響により、上位計画である「長崎市第五次総合計画」の策定が1年延期されたことに伴い、「長崎市第四次総合計画」が1年延長されたため、「第3次長崎市水産振興計画」も併せて1年延長した。





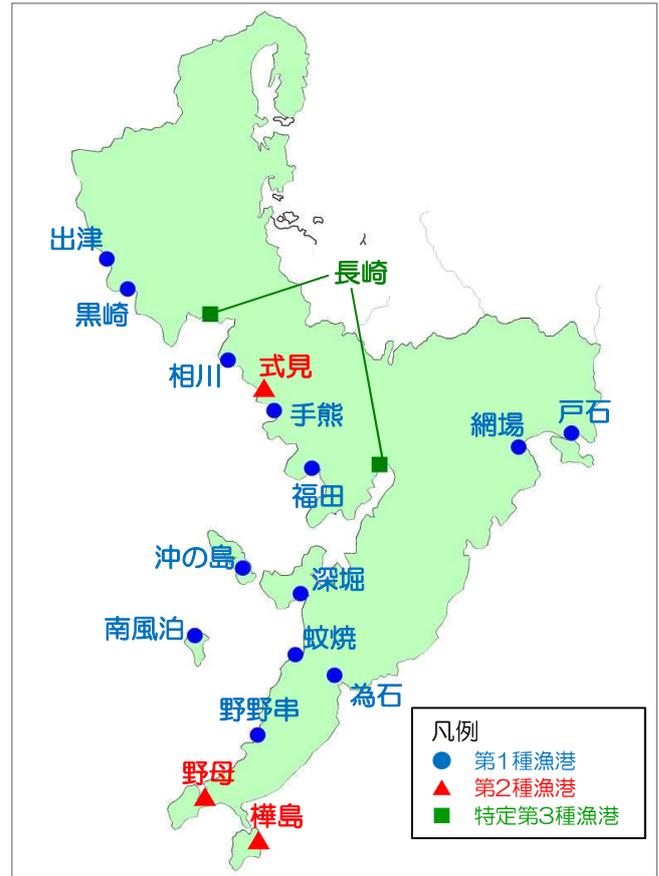
## 長崎市の水産業の概要

- 1 漁業地域の概況
- 2 海域ごとの漁業経営と漁場環境の現状
- 3 長崎市の漁業生産量及び生産額
- 4 市内8漁協の現状
- 5 水産加工業の現状
- 6 水産物流通の現状
- 7 水産物の消費の現状

### 1 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17の漁港\*（うち、第1種漁港 13、第2種漁港 3、特定第3種漁港 1）が存在します。



※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、信用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。

平成28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。市町村で管理。
- ・ 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。都道府県で管理。
- ・ 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。都道府県で管理。
- ・ 第4種漁港……離島その他辺地であって漁場の開発又は漁船の避難上特に必要な漁港。都道府県で管理。

## 2 海域ごとの漁業経営と漁場環境の現状

### 現状

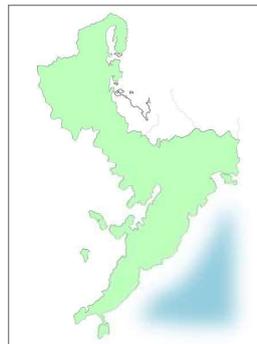
- 海底環境の悪化や磯焼け\*など、漁場環境が変化しており、漁獲量に影響を与えています。
- 藻場\*の保全や堆積物の除去など、漁場環境を改善させる取組みが、市内各地に広まっています。

- 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、他にも小型底曳網漁業や延縄漁業などの漁業種類が営まれています。

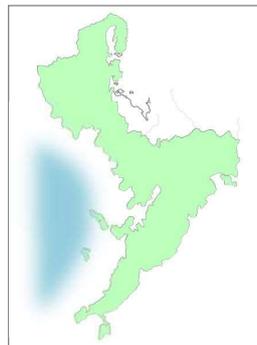
近年、海底環境の悪化が懸念されるほか、磯焼けの範囲が徐々に広がっています。また、夏場になると赤潮\*が発生し養殖業などに影響を与えています。



#### 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。

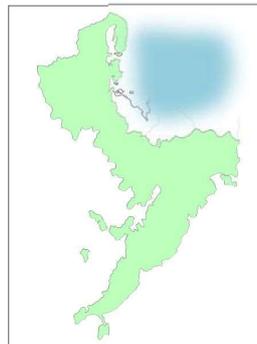
長崎市内でも磯焼けの範囲が広く、刺網の主要魚種となるイセエビの漁獲量などにも影響しています。



#### 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、小型底曳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みが市内各地で行われており、活動する組織数も、平成21年度と比較して3組織増加しています。
- 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みを行う組織数

【単位：組織】

	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度
活動組織数	4	4	4	4	5	7

(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、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

魚介類が生息できないほど、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边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**

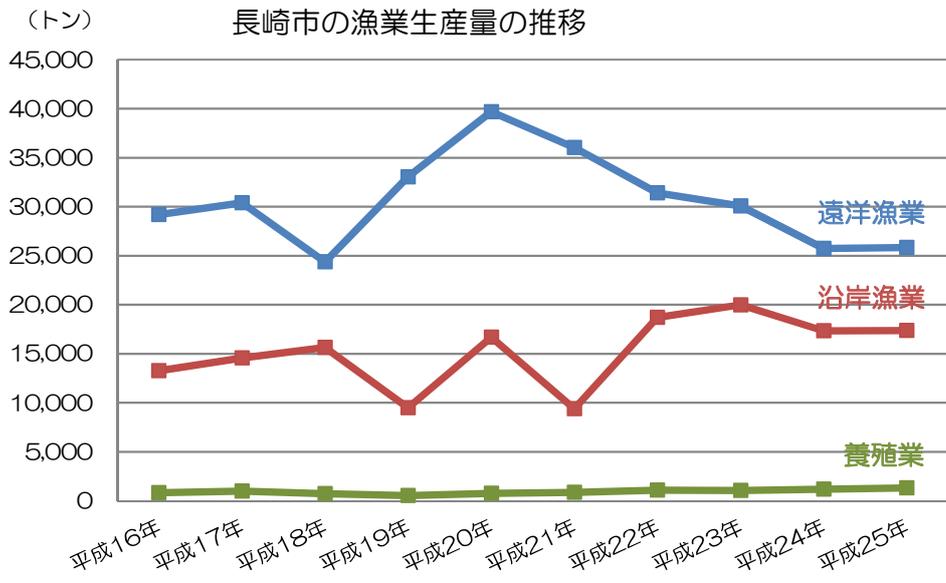
- 漁業生産量については、水産資源や漁場環境の変化などの影響により増減があります。ここ5年間では、遠洋漁業及び沿岸漁業は減少傾向、養殖業は増加傾向です。
- 生産金額についても生産量と同様に増減がありますが、近年は減少傾向にあります。

漁業種類ごとの漁業生産量の推移

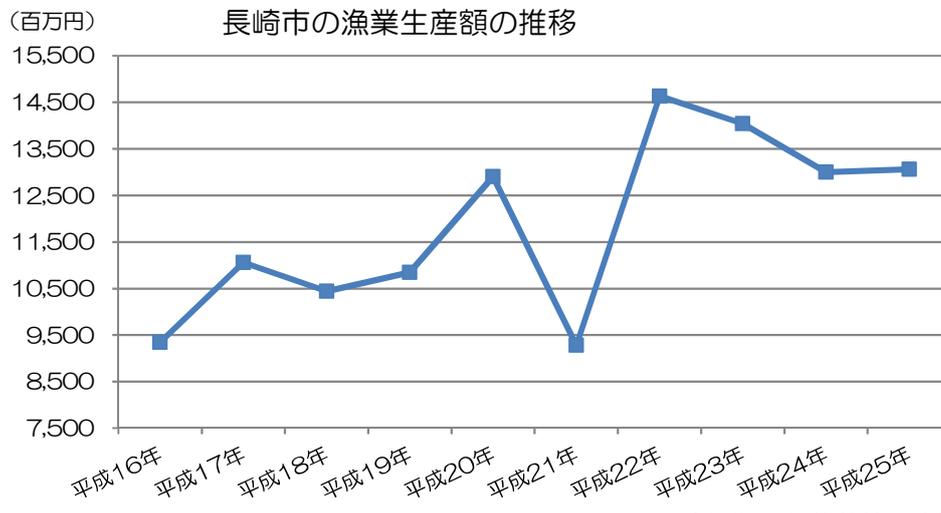
【単位：トン】

漁業種類	年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19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
全 国		5,670,063	5,668,877	5,652,115	5,638,938	5,519,687	5,349,447	5,233,440	4,692,819	4,798,026	4,730,920
長 崎 県		331,084	334,956	298,000	319,980	330,832	290,954	282,433	321,172	273,348	271,020
長 崎 市		43,263	45,950	40,720	43,038	57,129	46,301	51,227	51,088	44,254	44,520
遠洋漁業	以西底曳網	7,759	5,915	7,397	8,393	9,746	8,129	7,258	6,113	4,429	4,098
	大中型まき網	21,424	24,497	16,973	24,640	29,948	27,920	24,154	23,949	21,315	21,741
	小 計	29,183	30,412	24,370	33,033	39,694	36,049	31,412	30,062	25,744	25,839
沿岸漁業	小型底曳網	354	349	132	209	194	173	281	171	185	212
	中小型まき網	2,205	11,612	13,770	7,345	12,981	6,636	16,541	18,542	15,593	15,742
	敷 網	40	5	60	-	-	-	-	-	-	0
	刺 網	190	163	196	288	261	218	296	225	229	231
	小型定置網	263	149	137	302	261	131	278	217	288	181
	かご漁業	-	60	-	-	-	0	4	7	29	44
	延 縄	1,434	1,598	843	458	1,919	1,171	420	93	77	83
	いか釣	20	12	12	72	377	352	12	1	1	1
	一本釣	462	426	282	570	462	480	466	359	337	368
	採 貝	20	18	25	20	17	16	15	11	12	14
業	採 藻	64	44	22	21	14	9	31	6	17	16
	その他の漁業	8,209	119	157	189	205	203	374	356	560	480
	小 計	13,261	14,555	15,636	9,474	16,691	9,389	18,718	19,988	17,328	17,373
養殖業	海面養殖:魚類	790	972	694	518	713	813	1,065	1,034	1,180	1,305
	海面養殖:貝類	29	11	20	13	31	50	32	4	2	3
	小 計	819	983	714	531	744	863	1,097	1,038	1,182	1,308
漁獲金額(百万円)		9,344	11,059	10,442	10,847	12,906	9,281	14,637	14,045	13,000	13,063
単純平均単価(円/kg)		216	241	256	252	226	200	286	275	294	293

(出典：漁港港勢調査)

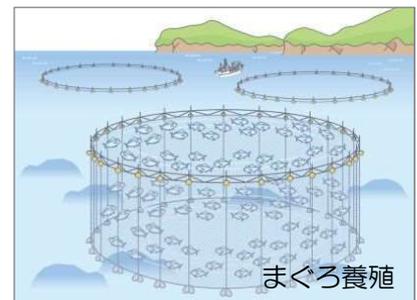
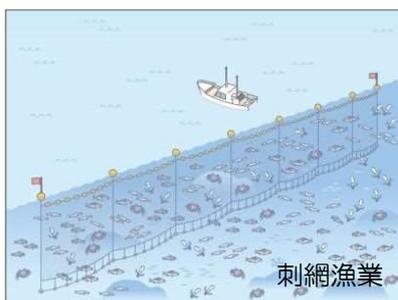
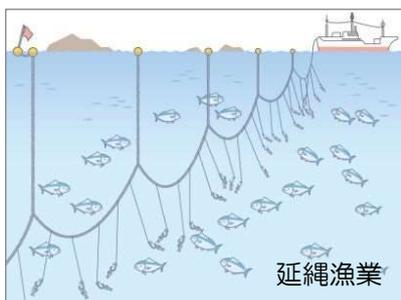
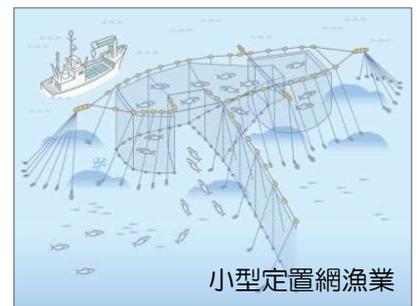
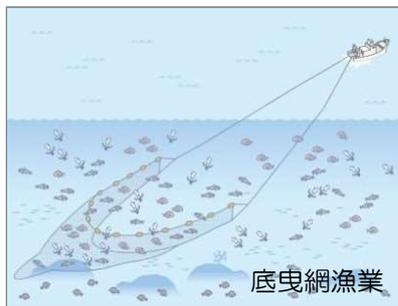
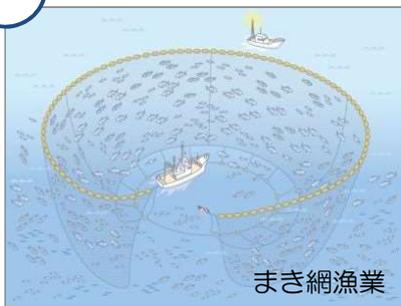


(出典：漁港港勢調査)



(出典：漁港港勢調査)

参考 主な漁業種類



## 4 市内8漁協の現状

### 現状

- 漁協取扱の漁獲金額は減少傾向にあり、漁業者にとっては厳しい経営環境となっています。
- 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22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度
漁獲金額	5,954,020	6,281,753	5,765,957	5,632,341	5,444,451

(出典：漁協業務報告書)

- 平成26年度の長崎市内の組合員数は8漁協合わせて1,930人で、平成22年度と比較して、253人減少しました。

#### 漁協組合員数

【単位：人、%】

	平成22年度	平成26年度	増減	増減率
正組合員数	1,159	825	▲334	▲28.8
准組合員数	1,024	1,105	81	7.9
合計	2,183	1,930	▲253	▲11.6

※長崎市外（大村湾漁協管内）の漁業者を含みます。

(出典：漁協業務報告書)

- 8漁協全体の漁業生産額は減っているものの、正組合員数が減少していることから、平成22年度と比較して、漁業者1人当たりの漁業生産額は増加しています。

#### 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22年度	平成26年度	増減	増減率
漁獲金額/正組合員数	5,137	6,599	1,462	28.5

(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%を占めており、60歳未満の割合が減少しています。

#### 年齢別漁業就業者数

【単位：人、%】

	平成22年度		平成26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	20	0.9	10	0.5	▲10	▲50.0
30～39歳	56	2.6	44	2.3	▲12	▲21.4
40～49歳	176	8.1	140	7.2	▲36	▲20.5
50～59歳	442	20.2	337	17.5	▲105	▲23.8
60歳以上	1,453	66.6	1,360	70.5	▲93	▲6.4
法人等	36	1.6	39	2.0	3	8.3
合計	2,183	100.0	1,930	100.0	▲253	▲11.6

※長崎市外（大村湾漁協管内）の漁業者を含みます。

(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40%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25年時点の水産加工場の数は116であり、静岡市、焼津市に次ぐ多さです。

従業者規模別工場数（平成25年）

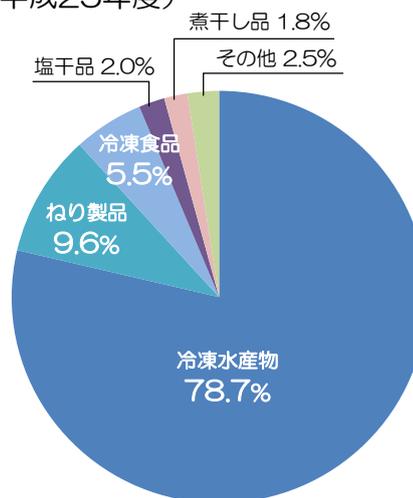
【単位：工場】

	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	232	727	624	636	2,076	2,668	693	549	277	32	8,514
長崎県	30	74	61	40	136	117	26	10	7	-	501

（出典：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78.7%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、冷凍食品以外、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  
（平成25年度）



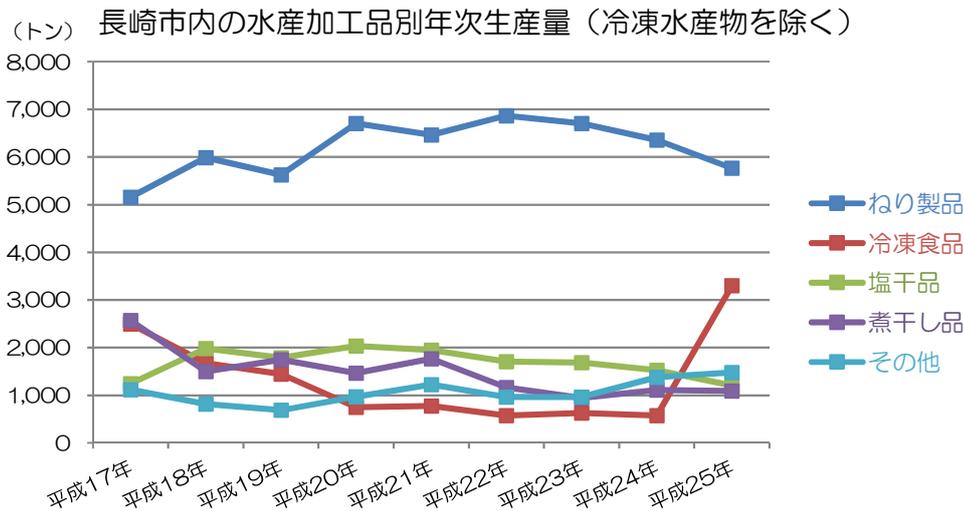
（出典：漁業センサス）

長崎市内の水産加工品別年次生産量

【単位：トン】

品 目	平成17年	平成18年	平成19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
ねり製品	5,158	5,990	5,629	6,705	6,461	7,717	7,371	6,838	5,768
冷凍食品	2,501	1,673	1,447	752	777	644	693	621	3,299
素干し品	X	11	-	1	X	X	X	X	X
塩干品	1,248	1,984	1,785	2,035	1,948	1,919	1,853	1,642	1,205
煮干し品	2,573	1,500	1,745	1,463	1,765	1,308	1,037	1,191	1,091
塩蔵品	-	151	208	243	528	464	385	395	170
くん製品	X	1	2	-	X	X	X	X	X
節製品	122	142	118	141	126	174	168	203	109
その他加工品(珍味等)	1,116	819	687	971	1,222	1,084	1,058	1,483	1,201
小 計	12,718	12,271	11,621	12,311	12,827	13,310	12,565	12,373	12,843
冷凍水産物	50,595	51,142	51,460	51,073	48,652	48,063	48,624	48,863	47,328
合 計	63,313	63,413	63,081	63,384	61,479	61,373	61,189	61,236	60,171

（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）



（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。

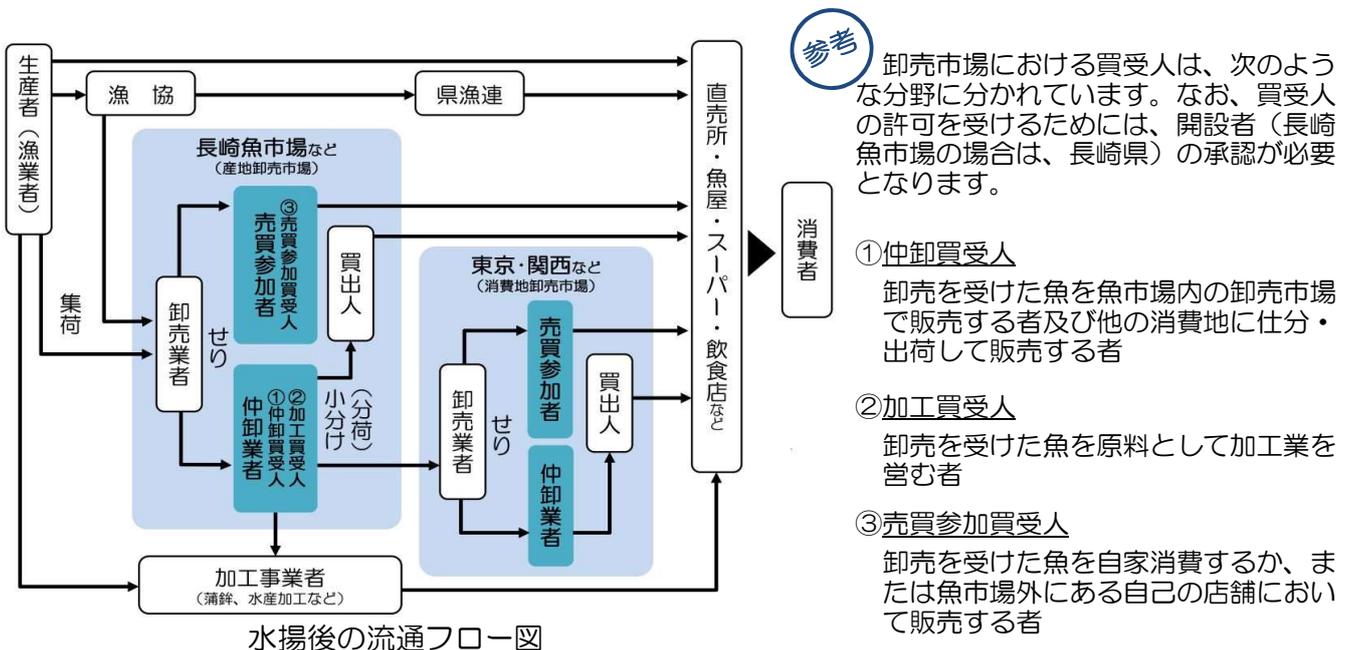
かんぼこの生産にあたり、長崎市内を中心とした蒲鉾製造業者による長崎蒲鉾水産加工業協同組合が組織されています。組合では、かんぼこの原料となるすり身の共同生産を行い、組合員へ安定的にすり身を供給しています。特にイワシのすり身は日本一の生産高を誇っており、組合の所有する加工場は、西日本でも屈指のすり身専門加工場として事業を展開しています。

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みが行われています。

## 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みが行われています。



※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平成26年の取扱数量は106,704トン、取扱金額323億円で、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328ある産地卸売市場の中で数量、金額ともに上位に入るほど、多くの魚が水揚げされる重要な市場です。



(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（平成26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は取扱数量・金額ともに、サバ類、マアジ、ブリで、数量の約6割、金額の約4割を占めています。このトップ3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 トン	全体比 %	魚種	金額 百万円	全体比 %
1	サバ類	18,123	28.2	マアジ	4,233	24.1
2	マアジ	15,227	23.7	サバ類	1,994	11.4
3	ブリ	4,742	7.4	ブリ	1,165	6.6
4	カタクチイワシ	4,054	6.3	マダイ	788	4.5
5	ウルメイワシ	2,841	4.4	マグロ	741	4.2
6	カツオ類	1,736	2.7	アマダイ類	664	3.8
7	マイワシ	1,724	2.7	カツオ類	591	3.4
8	その他アジ類	1,566	2.4	ハタ類	584	3.3
9	イカ類	1,408	2.2	イカ類	487	2.8
10	アマダイ類	1,250	1.9	ムツ類	474	2.7

(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、消費量は肉より低くなっています。
- 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できていません。

- 市民意識調査によると、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、84.1%と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、％】



- 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）

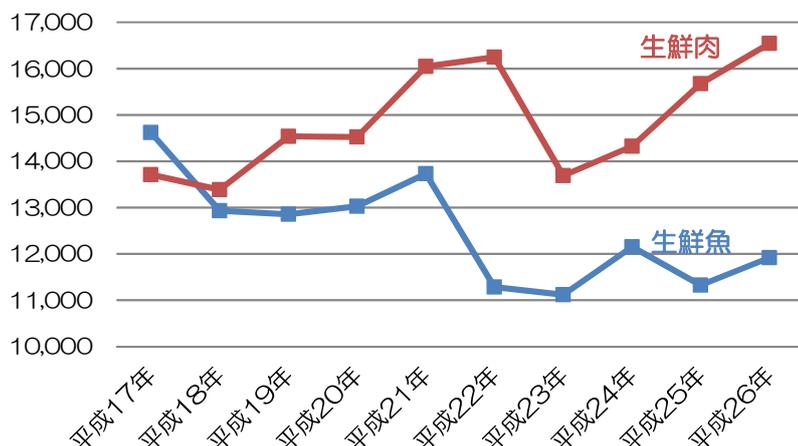
【単位：％】

	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度	H26年度
認知度	84.8	87.0	86.1	87.4	83.6

(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低くなっています。
- 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21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。

(g/年) 長崎市民1人あたりの消費量



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24～26年平均)

【単位：円】

順位	都市名	支出額
1	仙台市	95,992
2	青森市	92,159
3	静岡市	91,985
4	北九州市	90,340
5	富山市	90,196

21	長崎市	81,353
----	-----	--------

(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22年度の19.0億円から、平成26年度は、58.2%増の30.7億円と増加していますが、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または減少傾向にあります。
- 直売所の数も平成22年度は30ヶ所あったものが平成26年度は26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】

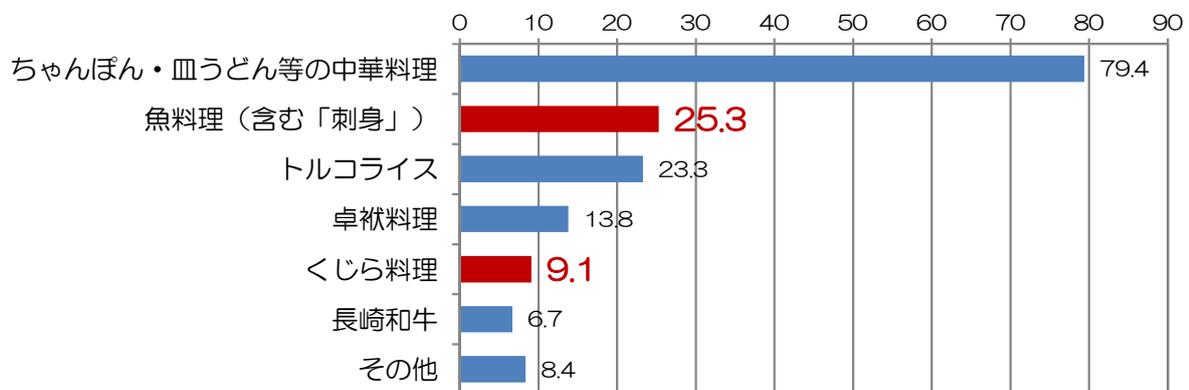
	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度	H26年度
販売額	19.0	21.9	21.2	25.1	30.7

(出典：平成26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（含む「刺身」）の割合は25.3%、くじら料理の9.1%を加えても3割強となっており、観光客に対して、「長崎の魚の魅力」を十分に伝えきれていないことがうかがえます。

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：平成26年度 ながさきの「食」に関するアンケート調査報告書)





## 計画の概要

- 1 基本施策（上位成果指標）
- 2 個別施策（成果指標）
- 3 施策の体系

## 第3章 計画の概要

### 1 基本施策（上位成果指標）

長崎市第四次総合計画を踏まえ、第3次長崎市水産振興計画の基本施策を「魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展」とします。

長崎市において、水産業は基幹産業の一つであり、大きな雇用の創出をはじめ、造船などの関連産業も含めた地域経済の要として、更には市民の豊かな食生活を守ることから重要な役割を果たしています。

多種多様な漁業種類、全国一位といわれる水揚げ魚種、全国有数の水揚げを誇る長崎魚市場、地元の豊富な加工原料を活かした水産加工業など長崎市の水産業には多くの強みがあります。

更に、世界文化遺産の登録、国際クルーズ客船の寄港の増加、夜景観光の強化など、ますます交流人口の拡大が期待され、「長崎の美味しい魚」を食べてもらうことで、長崎の魅力をより高める絶好の機会が増えます。

これらの強みを十分に活かしていくことが、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。「魚の美味しいまち長崎の強み」を活かした生産者から消費者までの切れ目のない施策を講じることで、長崎市の水産業の発展へつなげてまいります。

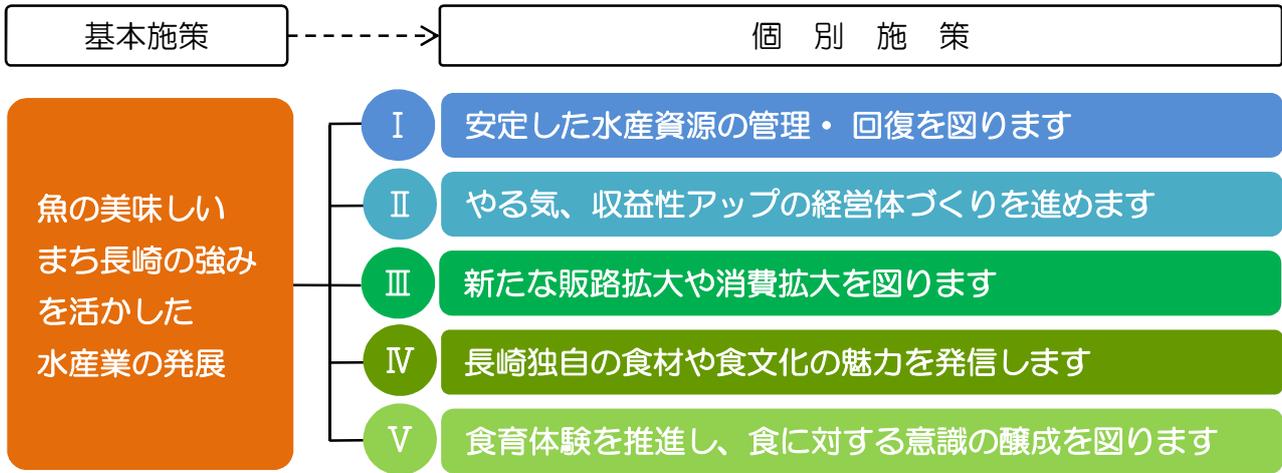
※令和2年に、計画期間を1年延長したことに伴い、基本施策及び個別施策の成果指標の目標値を、平成32年度から令和3年度へと見直した。

#### ■基本施策の成果指標

▶成果指標	▶基準値	▶目標値	▶指標の説明
沿岸漁業者1人当たりの漁業生産額	6,599千円 (H26年度)	7,984千円 (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内の沿岸漁業者1人当たりの漁業生産額。</li> <li>市内8つの漁協の漁業生産額を正組合員数で除して算出し、把握する。</li> <li>減少傾向にある漁業生産額、正組合員の減少率を勘案し、基準値から21%増を目標とする。</li> </ul>
市内で売られている水産物について新鮮さ、品数、価格に満足している市民の割合	84.1% (H26年度)	86.1% (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内で売られている水産物（新鮮さ・品数・価格）に満足している市民の割合。</li> <li>市民意識調査により把握する。</li> <li>過去5年間（21～25年度）の増加率を勘案し、基準値から2%増を目標とする。</li> <li>※R3年度については新型コロナウイルス感染症拡大の影響により社会情勢が不明瞭であることから、R2年度の目標値から変更しない。</li> </ul>
市内産水産物及び加工品購入率	49.6% (H26年度)	50.2% (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>代表的な市内産水産物及び加工品の市民の購入率。</li> <li>ながさきの「食」市民意識調査により把握する。</li> <li>過去3ヶ年の最高値（25年度）を目標とする。</li> </ul>
市内産の水産物販売額	54.4億円 (H26年度)	54.4億円 (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内産の水産物販売額。</li> <li>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。</li> <li>漁業者が減少していることを考慮し、現状維持を目標とする。</li> </ul>

## 2 個別施策（成果指標）

第3次長崎市水産振興計画では、基本施策である「魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展」を推進していくために、次の5つの個別施策を定め、施策を展開していきます。



### ■個別施策の成果指標

#### I 安定した水産資源の管理・回復を図ります

▶成果指標	▶基準値	▶目標値	▶指標の説明
漁場環境再生の取組みを行う組織数	7組織 (H26年度)	11組織 (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁場環境再生（藻場の保全、堆積物の除去等）に取り組む組織数。</li> <li>漁協ごとの活動組織の設置状況により把握する。</li> <li>地区の漁業規模等を考慮し、R3年度までに4組織増を目標とする。</li> </ul>
放流魚種の漁業生産量	65 t (H26年度)	65 t (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市水産センターで種苗生産した放流用6魚種の漁業生産量。</li> <li>長崎農林水産統計年報（九州農政局）により把握する。</li> <li>自然環境の変化等により漁獲量の増加を見込むことは困難であることから、基準値の維持を目標とする。</li> </ul>

※「放流魚種の漁業生産量」については、計画策定時には放流用6魚種の漁業生産量を設定していたが、放流魚種の変更へ対応するとともに重点魚種3魚種にしぼることとし、基準値及び目標値を見直し設定した。

#### II やる気、収益性アップの経営体づくりを進めます

▶成果指標	▶基準値	▶目標値	▶指標の説明
新規漁業就業者数 [累計]	17人 (H26年度)	29人 (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市の研修事業を活用した新規漁業就業者の累計数。</li> <li>就業者実績により把握する。</li> <li>17年度から26年度の平均が1.7人であるため、毎年度2人増を目標とする。</li> <li>※R3年度については新型コロナウイルス感染症拡大の影響により社会情勢が不明瞭であることから、R2年度の目標値から変更しない。</li> </ul>
養殖業の生産量	986 t (H25年度)	1,154 t (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市水産センターで種苗を生産している5魚種の市内における養殖業の生産量。</li> <li>長崎農林水産統計年報（九州農政局）により把握する。</li> <li>魚種ごとに算出した過去の養殖実績及び今後の養殖計画に基づき、基準値から17%増を目標とする。</li> </ul>

### Ⅲ 新たな販路拡大や消費拡大を図ります

▶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	30.7億円 (26年度)	31.8億円 (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内の農水産物直売所の売上額の合計。</li> <li>農水産物直売所への調査により把握する。</li> <li>基準値から、近年の増加率の毎年度0.6%増を目標とする。</li> <li>※R3年度については新型コロナウイルス感染症拡大の影響により社会情勢が不明瞭であることから、R2年度の目標値から変更しない。</li> </ul>

### Ⅳ 長崎独自の食材や食文化の魅力を発信します

▶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	83.6% (H26年度)	87.4% (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内産水産物の市民の認知度。</li> <li>ながさきの「食」市民意識調査により把握する。</li> <li>過去3ヶ年の最高値（25年度）を目標とする。</li> </ul>
観光客を対象とした調査における「魚」の認知度	37.1% (H26年度)	51.1% (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>「魚」の観光客の認知度。</li> <li>観光客を対象としたながさきの「食」に関するアンケート調査報告書により把握する。</li> <li>基準値から、毎年度2ポイント増を目標とする。</li> </ul>

### Ⅴ 食育体験を推進し、食に対する意識の醸成を図ります

▶成果指標	▶基準値	▶目標値	▶指標の説明
グリーンツーリズム体験プログラムの参加者数	6,315人 (H26年度)	12,000人 (R3年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>農家民泊体験や農漁業体験等ツーリズム体験の参加人数。</li> <li>ツーリズム団体への調査により把握する。</li> <li>既存ツーリズム団体（7団体）の過去3ヶ年（24～26年度）の受入実績の最大値（7,100人）及び新団体の事業計画に基づく目標値（1,300人）の合計を目標とする。</li> <li>※R3年度については新型コロナウイルス感染症拡大の影響により県外からの観光客が減少しているから、R2年度の目標値から変更しない。</li> </ul>

※「グリーンツーリズム体験プログラムの参加者数」については、平成27年度実績値（11,708人）が平成32年度目標値（8,400人）を大きく上回ったため、長崎市農業振興計画（後期計画）策定時に、目標値を年約60人増、12,000人と見直した。

### 3 施策の体系

5つの個別施策を実施するため、各施策における取組みの方向性として、8つの取組方針を定めます。

また、取組方針に基づいた24項目の取組みを定めることで、生産から消費まで切れ間のない施策を展開します。

基本 施策	個別施策	取組方針	取 組 み	掲載 ページ
魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展	Ⅰ 安定した水産資源の管理・回復を図ります	Ⅰ-1 水産基盤の総合的・計画的な整備	Ⅰ-1-① 漁場の造成	P24
			Ⅰ-1-② 漁港施設の整備	P26
			Ⅰ-1-③ 水産種苗生産施設の整備	P28
		Ⅰ-2 有効な放流事業と適切な水産資源の管理による豊かな里海の再生	Ⅰ-2-① 漁場環境の保全・再生	P29
			Ⅰ-2-② 効果的な水産種苗の放流	P33
			Ⅰ-2-③ 適切な資源管理の推進	P35
	Ⅱ やる気、収益性アップの経営体づくりを進めます	Ⅱ-1 安定した収益性の高い水産業経営の実現	Ⅱ-1-① 強い経営体づくり	P37
			Ⅱ-1-② 担い手の育成	P40
			Ⅱ-1-③ 水産業者の連携強化	P42
			Ⅱ-1-④ 水産物の供給体制の強化	P44
		Ⅱ-2 収益性の高い養殖業の振興	Ⅱ-2-① 付加価値の高い養殖魚づくり	P48
			Ⅱ-2-② 養殖漁場の環境保全	P50
		Ⅱ-3 水産物の付加価値を高める水産加工業の振興	Ⅱ-3-① 加工原料の安定確保	P51
			Ⅱ-3-② 長崎らしい水産加工品の開発	P53
		Ⅲ 新たな販路拡大や消費拡大を図ります	Ⅲ-1 地元水産物の消費拡大の推進	Ⅲ-1-① 大都市圏を中心とした国内向け販路の拡大
	Ⅲ-1-② 安全・安心な水産物の輸出促進			P56
	Ⅲ-1-③ 食（魚）と観光を融合した域外からの誘客			P58
	Ⅲ-1-④ 地産地消の推進			P61
	Ⅳ 長崎独自の食材や食文化の魅力を発信します	Ⅳ-1 「長崎の魚」の魅力発信	Ⅳ-1-① 「長崎の魚」の魅力づくり	P64
			Ⅳ-1-② 域内における「長崎の魚」のファンづくり	P66
			Ⅳ-1-③ 域外に対する「魚の美味しいまち長崎」のPR強化	P67
	Ⅴ 食育体験を推進し、食に対する意識の醸成を図ります	Ⅴ-1 食育体験の推進、食に対する意識の醸成	Ⅴ-1-① 体験活動を通じた食育の推進	P68
			Ⅴ-1-② 多様な主体の参画による食に対する意識の醸成	P70
			Ⅴ-1-③ 地域の特性を活かした体験型交流の推進	P71



# 第4章

## 施策を推進するための具体的な取組み

### 取組方針Ⅰ-1 水産基盤の総合的・計画的な整備

- 取組みⅠ-1-①漁場の造成
- 取組みⅠ-1-②漁港施設の整備
- 取組みⅠ-1-③水産種苗生産施設の整備

### 取組方針Ⅰ-2 有効な放流事業と適切な水産資源の管理による豊かな里海の再生

- 取組みⅠ-2-①漁場環境の保全・再生
- 取組みⅠ-2-②効果的な水産種苗の放流
- 取組みⅠ-2-③適切な資源管理の推進

### 取組方針Ⅱ-1 安定した収益性の高い水産業経営の実現

- 取組みⅡ-1-①強い経営体づくり
- 取組みⅡ-1-②担い手の育成
- 取組みⅡ-1-③水産業者の連携強化
- 取組みⅡ-1-④水産物の供給体制の強化

### 取組方針Ⅱ-2 収益性の高い養殖業の振興

- 取組みⅡ-2-①付加価値の高い養殖魚づくり
- 取組みⅡ-2-②養殖漁場の環境保全

### 取組方針Ⅱ-3 水産物の付加価値を高める水産加工業の振興

- 取組みⅡ-3-①加工原料の安定確保
- 取組みⅡ-3-②長崎らしい水産加工品の開発

### 取組方針Ⅲ-1 地元水産物の消費拡大の推進

- 取組みⅢ-1-①大都市圏を中心とした国内向け販路の拡大
- 取組みⅢ-1-②安全・安心な水産物の輸出促進
- 取組みⅢ-1-③食（魚）と観光を融合した域外からの誘客
- 取組みⅢ-1-④地産地消の推進

### 取組方針Ⅳ-1 「長崎の魚」の魅力発信

- 取組みⅣ-1-①「長崎の魚」の魅力づくり
- 取組みⅣ-1-②域内における「長崎の魚」のファンづくり
- 取組みⅣ-1-③域外に対する「魚の美味しいまち長崎」のPR強化

### 取組方針Ⅴ-1 食育体験の推進、食に対する意識の醸成

- 取組みⅤ-1-①体験活動を通じた食育の推進
- 取組みⅤ-1-②多様な主体の参画による食に対する意識の醸成
- 取組みⅤ-1-③地域の特性を活かした体験型交流の推進

## 第4章 施策を推進するための具体的な取組み

前章では、計画の概要として、施策の体系を示しましたが、本章では、施策を推進し、実現を図るため、49項目の取組みに具体化しています。

また、計画をより実践的なものにするために、具体的な取組みごとの「取組みの主役となる人（団体）」と「取組みの支援をする人（団体）」を、次のとおり明確にしています。



### 取組方針Ⅰ-1 水産基盤の総合的・計画的な整備

漁業生産基盤の整備を図るため、次の取組みを推進します。

- 取組みⅠ-1-① 漁場の造成
- 取組みⅠ-1-② 漁港施設の整備
- 取組みⅠ-1-③ 水産種苗生産施設の整備

#### 各取組みの概要

### 取組みⅠ-1-① 漁場の造成

**【現状】**  
 長崎市では、一本釣漁業や刺網漁業などの沿岸漁業が営まれておりますが、水生生物の産卵・育成場所の減少・消失などにより、水産資源が減少傾向にあり、漁業経営は厳しくなっています。  
 また、これまでに実施してきた漁場施設の整備について、養殖場の静穏性を確保するために必要な消波堤\*の老朽化が進んでおり、その消波機能が維持できない可能性があります。

**【課題】**

- 水産資源の維持・増大を図るため、魚介類の成育に適した環境を整備する必要があります。
- 養殖場の静穏性を確保するため、消波堤の機能維持を図る必要があります。

具体的取組み1	計画的な漁場の整備	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	-----------	----	-----------	------	----

【内容】

市は、水産資源の維持・増大を図るため、稚仔魚<sup>※</sup>の育成場の整備や効率的で生産性の高い人工魚礁<sup>※</sup>の設置など、海域の特性に合わせた漁場の整備を実施し、漁協及び漁業者は、整備された増殖場等について、適切な管理と効果的な利用を行います。

また、市は、養殖業の経営安定のため、養殖場の静穏性を確保するなど、漁場環境を好適に保つことが必要であることから、老朽化が進む消波堤の現況調査を実施し、消波機能を維持するための対応策を検討します。



人工魚礁（イセエビ礁）



生息するイセエビ

市の取組み	期待される効果
育成場の整備	イセエビ等の生息場所を造成することで資源の維持増大が図られ、沿岸漁業者の経営安定につながります。
漁場施設の機能保全	消波堤等の適正な維持管理により施設の機能を維持することで、養殖に適した静穏性が確保され、養殖業者の経営安定が図られます。

※消波堤

養殖場などで水産生物の生産・育成を行うため、波浪を制御し、海域の静穏性を造成する施設。消波ブロックを用いた消波堤や鋼製の浮消波堤などがあり、いずれも好適な漁場を維持するため、海水の交換など生育環境を悪化させないよう考慮されています。



浮消波堤（鋼製）



消波堤（コンクリートブロック）

※稚仔魚（ちしぎょ）

魚の発育初期の総称。ふ化直後の魚の子どもを仔魚（しぎょ）といい、更に成長し、卵黄が吸収されて鰭条（きじょう）といわれる鰭（ひれ）の数が成魚と同じ数になった子どもを稚魚（ちぎょ）といいます。

※人工魚礁

魚類の蛸集、発生及び生育が効率的に行われる生産性の高い漁場を造成するために設置するコンクリートブロックや鋼製の人工構造物。

取組みⅠ-1-②

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おりますが、自動車などに対する安全対策が不足しています。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。更に、施設の整備率は上昇しておりますが、潮位差に対応している施設が少ないため、漁業者にとって漁獲物の水揚げ作業などが負担となっております。

【課題】

- 漁業者や漁港利用者の安全性を確保するため、安全施設を整備する必要があります。
- 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。
- 漁業者が長く漁業を続けられるように、漁獲物の水揚げ作業労力の軽減などに適した環境を整備する必要があります。

具体的取組み1

既存施設の安全対策の実施

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

市は、漁港利用者の安全性を確保するため、地元漁協や自治会などと協議を行い、地元の声や要望をもとに現地を調査し、車両の車止めなどの安全施設を整備します。



車止め（イメージ図）



車止め設置状況

市の取組み	期待される効果
漁港施設の安全対策	車両等の転落防止につながり、不慮の事故が未然に回避され、漁業活動の安心と安全を確保できます。

※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。

具体的取組み2	既存施設の老朽化対策の実施	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	---------------	----	-----------	------	----

【内容】

市は、管理する漁港施設の現況調査や深淺測量<sup>※</sup>を行い、施設の長寿命化を図りつつ更新<sup>※</sup>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。



老朽化により発生したひび割れ

市の取組み	期待される効果
漁港施設の機能保全	施設の長寿命化を図りつつ更新コストの平準化と縮減につながり、漁港施設の機能を確保できます。

※深淺測量

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。

※更新

対象となる施設の全部を、再建設や取り替えること。

具体的取組み3	漁業者が利用しやすい漁港への転換	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	------------------	----	-----------	------	----

【内容】

市は、干潮時でも同時に3方向からの水揚げ及び大型の運搬車両による進入が可能となる浮棧橋<sup>※</sup>などを設置します。

また、地元漁協や自治会などの利用者と協議をしながら、快適な就労環境を確保するための施設整備を検討します。



浮棧橋（イメージ写真）



現在の荷揚げ状況

市の取組み	期待される効果
快適な就労環境確保のための施設整備	浮棧橋などの整備により、水揚げ時の待ち時間の短縮による漁獲物の鮮度向上が図られるとともに、干潮時の水揚げ労力を軽減できます。

※浮棧橋

コンクリートや鋼材などを用いた人工の箱状の浮体（ポンツーン）を水上に浮かべて、杭やアンカー（錨）などで固定し、陸地と渡り橋で連結した構造物。

取組みⅠ-1-③	水産種苗生産施設の整備
<p><b>【現状】</b>                  水産センターは放流用・養殖用の種苗の量産化に対応するため、施設整備を行ってまいりましたが、近年、漁業者からの貝類の量産化や、付加価値向上のための取組みに対する要望に対応できなくなってきました。                  また、開設から40年以上が経過しており、建物、施設、機器類の老朽化が進行しています。このため、施設や機器の不具合が増加しており、今後の種苗生産業務への支障が懸念されています。</p> <p><b>【課題】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 要望が増えている貝類種苗の量産化及び付加価値向上等の試験実施に適した施設の整備が必要です。</li> <li>• 建物・設備・機器類の老朽化による生産性の低下をまねかぬよう、施設整備を計画的に進めていくことが必要です。</li> <li>• 環境への配慮や低コスト化を図るため、他の種苗生産施設を参考とした、新しい技術を取り入れた施設の整備が必要です。</li> </ul>	

具体的取組み1	具体的ニーズに合った水産センターの施設整備	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	-----------------------	----	-----------	------	----

**【内容】**

市は、今後のニーズに対応した貝類種苗等の量産化及び付加価値向上の試験を効率的に行えるよう、他の種苗生産施設の先進事例を参考に施設整備を行います。

施設整備にあたっては、市の公共施設マネジメントの方向性に沿って、イニシャルコストとランニングコストを含めたトータルコストの軽減を図り、効率的・効果的に運営ができる種苗生産施設の全体的なあり方を検討し、各年度ごとの整備計画の策定及び実施を進めます。

市の取組み	期待される効果
水産センターの施設整備	ニーズが高い水産種苗の生産や、試験の効率化と機能向上が図られます。

参考資料

水産センター施設整備の変遷

昭和49年4月	水産センター開所（魚類生産水槽・餌料培養水槽等設置）
昭和53年度～56年度	第1次拡張（アワビ生産棟・甲殻類生産棟等設置）
昭和62年度	第2次拡張（ウニ生産水槽・餌料培養水槽・調餌棟等設置）
平成8年度～11年度	第3次拡張（ろ過機械棟・ウニ生産棟・魚類生産棟等設置）
平成17年1月	長崎市と旧高島町の合併に伴い、高島事業所を編入
平成20年度	高島事業所拡張（魚類生産棟・中間育成棟等設置）

**取組方針Ⅰ-2** 有効な放流事業と適切な水産資源の管理による豊かな里海の再生

豊かな里海の再生を図るため、次の取組みを推進します。

**取組みⅠ-2-①** 漁場環境の保全・再生

**取組みⅠ-2-②** 効果的な水産種苗の放流

**取組みⅠ-2-③** 適切な資源管理の推進

各取組みの概要

**取組みⅠ-2-①** 漁場環境の保全・再生

【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。

豊かな里海<sup>\*</sup>は、森や川などから流れ出た栄養塩<sup>\*</sup>によって育まれますが、人の手が加わらないために森林が荒廃するなど、十分な栄養塩が川から海へ運ばれないことで、生物の生産性が低下しています。加えて、近年、海水温の上昇等により、海藻や漁獲される魚の種類の変化、海藻を食べる魚やウニの過剰な増加など、漁場を取り巻く環境が変化しています。

このようなことが原因で、魚介類の産卵や稚仔魚の生育の場として重要な役割を果たしている藻場が減少しており、市内でも、藻場が消失する磯焼けが起っています。

また、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から、資源量の減少の一因となっています。

更に、平成21年及び平成22年には、有明海及び橘湾で大規模な赤潮が発生し、長崎市においては大きな被害に至りませんでした。橘湾の養殖魚に一部被害がありました。

【課題】

- ・漁場環境の保全を図るため、総合的・計画的に藻場を再生する必要があります。
- ・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。
- ・漁業に対する被害を最小限にするため、危機管理の体制を強化する必要があります。

**具体的取組み1**

総合的・計画的な藻場の再生

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

漁協及び漁業者は、漁場環境の保全活動を行うために、短期・中期・長期における藻場の再生目標を立て、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<sup>\*</sup>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。また、ウニ等を商品化するなど、食害生物の活用方法について検討します。

市は、沿岸海域の現状を把握し、基礎資料とするために、海藻の繁茂状況や水生生物の生息状況等の調査を行います。

また、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するとともに、アイゴやイスズミ等の魚類の食害から藻場を守るために設置した防護ネットの結果を踏まえた取組内容や手法を検証し、食害魚の除去方法について検討を行います。



食害生物の除去活動



海藻の繁茂状況

市の取組み	期待される効果
沿岸漁場における藻場の環境調査	漁場の調査を行い、藻場の生育状況や生物の生息状況を把握することで、漁場や魚礁の選定などの分析ができ、より効果的な漁場造成計画の策定が可能となります。
藻場再生の取組みに対する支援	漁業者等が食害生物の除去などを行うことによって、藻場の保全及び再生につながります。

※里海

人の手が加わることによって自然環境や多様な生態系が保たれ、かつ生産性が高められている海岸部のこと。

※栄養塩

植物が正常な生活を営むのに必要な、窒素、リン、ケイ素などの無機塩類のこと。

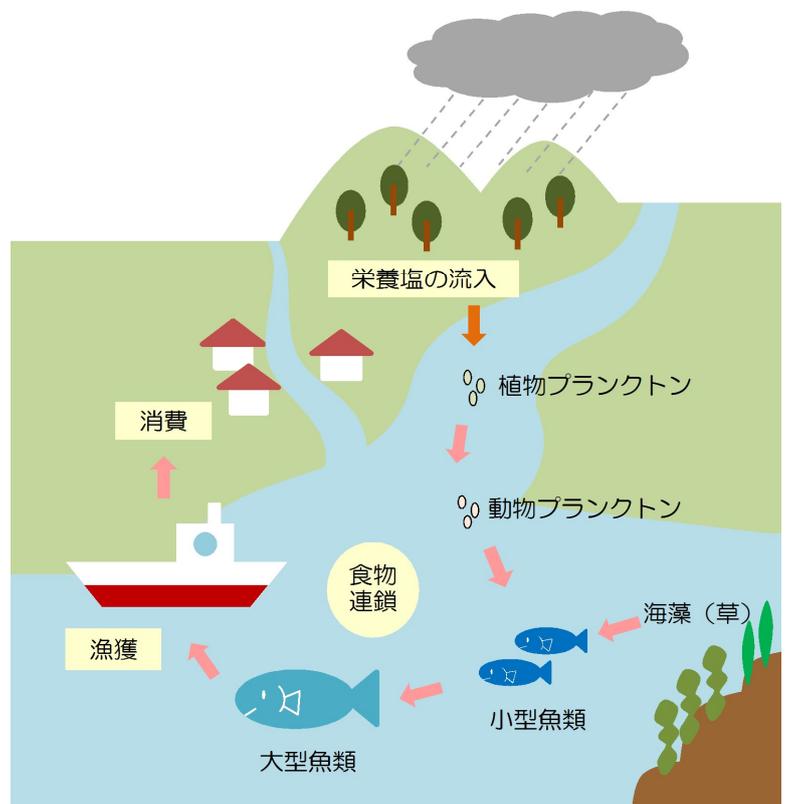
参考資料

### 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ことで、様々な問題が発生します。

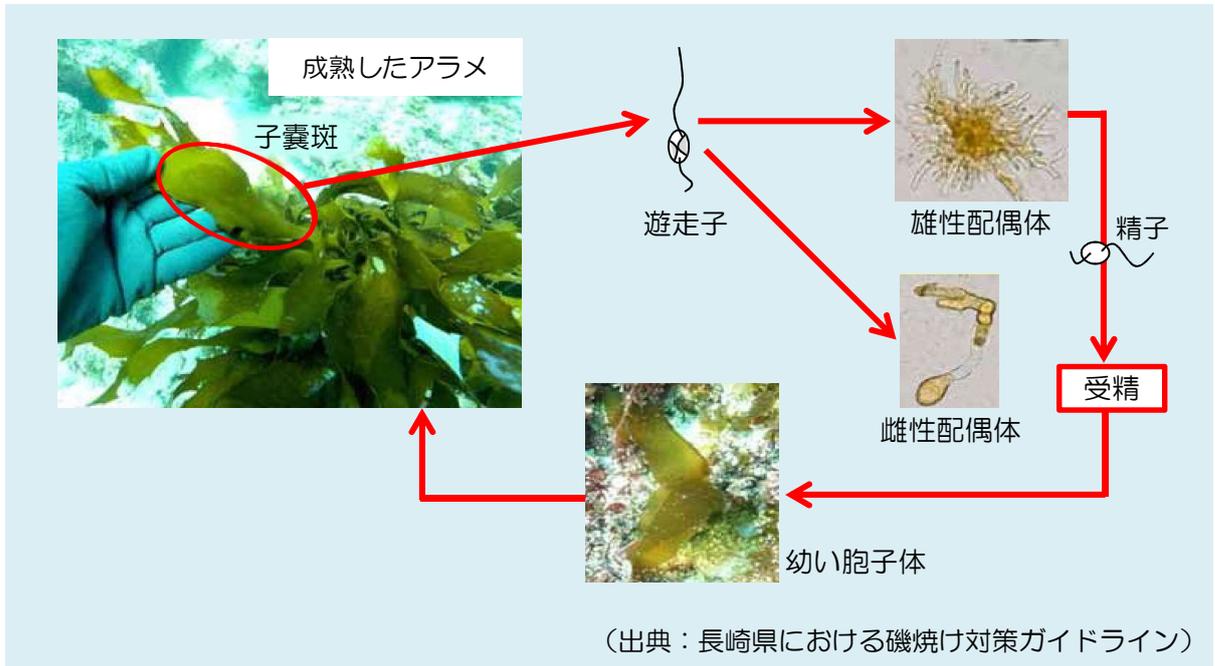
豊かな里海を維持するためには、物質循環のバランスを健全に保てるように、海だけでなく、森や川と一体的に管理し、生物の生産性、多様性を高めていくことが必要です。



※母藻（ぼそう）  
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。

参考資料

海藻（アラメ）の生活史

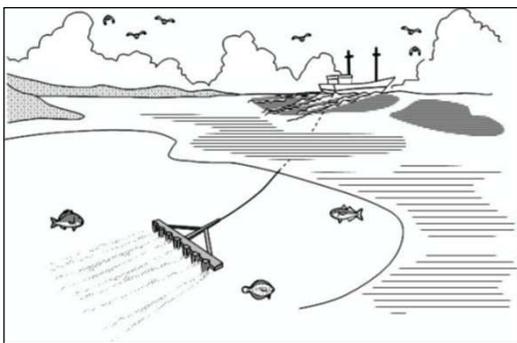


具体的取組み2	漁場の海底環境の改善	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	------------	----	-----------	------	----

【内容】

漁協及び漁業者は、行政機関と連携し、海底耕うん\*などによる海底環境の改善を図ります。

また、漁協及び漁業者は、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みを実施し、市はその取組みに係る経費に対して支援を行います。



海底耕うんイメージ図



海底耕うん実施後のゴミ

市の取組み	期待される効果
海底環境改善の取組みに対する支援	海底耕うんなどを行うことで、海底環境の改善が図られ、漁場機能の回復と生産性を高めることにつながります。

※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、海底の環境を改善するもの。

具体的取組み3

漁業被害に対する危機管理

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

市や漁協及び漁業者、関係機関は、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。

【取組み事例】

橘湾赤潮対策検討会では、県や市町、橘湾に関係する各漁協、養殖業者が、危機管理体制や赤潮による被害発生時の対策などを盛り込んだガイドラインの策定について検討を行っています。



橘湾（牧島周辺）で発生した赤潮

取組みⅠ-2-②	効果的な水産種苗の放流
<p><b>【現状】</b>                  水産センターは、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や、各漁協の要望に応じて、放流用魚介類の種苗生産を行い、分譲しています。                  各栽培漁業推進協議会等においては、継続的に水産種苗の放流を行っておりますが、漁獲量の増加につながっていない魚種もあります。</p> <p><b>【課題】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 水産種苗を放流する適地、時期及びサイズについて、効果的な放流手法を検討する必要があります。</li> <li>• 収益が期待できる放流魚種を検討する必要があります。</li> </ul>	

具体的取組み1	県や漁業者と連携した放流事業の計画的実施と検証	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	-------------------------	----	-----------	------	----

**【内容】**  
 市は、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。

市の取組み	期待される効果
効果的な種苗放流の推進	漁業資源量が減少傾向にある中で、漁獲量の維持・回復が図られます。

※栽培漁業

卵から稚魚になるまでの一番弱い期間を人の手により守り育て、外敵から身を守ることができる大きさになったら、その魚介類が成長するのに適した海に放流し、自然の海で成長したものを漁獲する漁業。

具体的取組み2	栽培漁業推進協議会との連携	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	---------------	----	-----------	------	----

**【内容】**  
 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支援します。



放流種苗（ヒラメ）鱸カット\*標識付



種苗放流（ヒラメ）

個別施策Ⅰ 安定した水産資源の管理・回復を図ります

市の取組み	期待される効果
栽培漁業推進協議会との連携	栽培漁業推進協議会が実施する効果的な種苗放流事業の円滑な実施が図られます。

※鰭カット

放流魚種の分布生態、資源量及び放流効果等を把握するため、標識として鰭の一部を切除すること。

取組みⅠ-2-③

適切な資源管理の推進

【現状】

国及び県においては、魚種や漁業種類の特性に応じ、漁場の区域や、対象魚種、漁法などを特定した漁業権\*の免許や、漁船の隻数や操業期間・区域、漁法の制限をかける許可制度等により、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。

また、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。

【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。

具体的取組み1

魚種や海域の特性に合った資源管理の推進

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

漁協及び漁業者は、引き続き、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、漁業調整規則\*や海区漁業調整委員会\*の指示などにより決められたルールを遵守するとともに、地域の実態に応じた自主的な資源管理を行います。

また、海域の特性にあった魚種の種苗放流や産卵場の設置などを行い、市は、その取組みに係る経費に対して支援を行います。



小型イセエビの放流



イカ産卵場設置後の孵化する前の卵

市の取組み	期待される効果
水産種苗の放流に対する支援	種苗の放流やイカの産卵場の設置が行われることで、水産資源の維持につながります。

※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。

※漁業調整規則

漁業法及び水産資源保護法に基づき都道府県ごとに、漁具・漁法、採捕禁止区域、魚種ごとの採捕禁止期間、体長制限等の様々な規制が定められており、当該都道府県の管轄する海面等で水産動植物を採捕する漁業者や遊漁者などに適用される規則です。都道府県によって内容が異なります。

※漁業調整委員会

資源管理についての検討や許可が必要な漁業の調整、適切な管理措置の実施を担保するために指示の発動などを行う組織で、農林水産大臣が定める海区ごとに設置され、国、県、漁業者及び学識経験者で構成されています。長崎県では、長崎県南部海区、長崎県北部海区、五島海区、対馬海区の4海区に海区漁業調整委員会が設置されており、4海区にわたる問題を処理するために長崎県連合海区漁業調整委員会が設置されています。

具体的取組み2	密漁監視の強化	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	---------	----	-----------	------	----

【内容】

漁協、漁業者及び関係団体は、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、県や警察と連携し、漁場の密漁監視を効果的に実施します。  
市はその取組みに係る経費に対して支援を行います。

市の取組み	期待される効果
悪質な密漁の監視に対する支援	関係団体で連携し、漁場の監視活動を行うことで、漁業秩序の維持につながります。

【取組み事例】

大村湾を囲む9漁協及び市町は、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、大村湾を3つのブロックに分け、関係機関と連携して密漁監視活動を行っています。

取組方針Ⅱ-1	安定した収益性の高い水産業経営の実現
水産業の収益性を高め、経営の安定を図るため、次の取組みを推進します。	

- 取組みⅡ-1-① 強い経営体づくり
- 取組みⅡ-1-② 担い手の育成
- 取組みⅡ-1-③ 水産業者の連携強化
- 取組みⅡ-1-④ 水産物の供給体制の強化

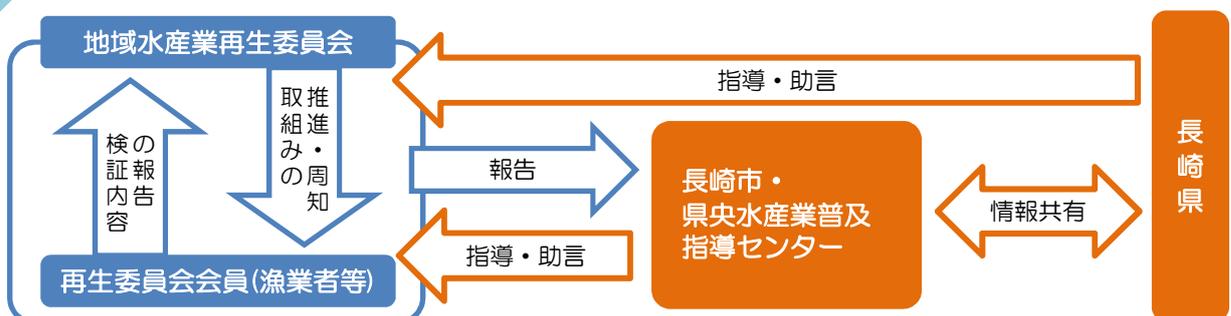
各取組みの概要

取組みⅡ-1-①	強い経営体づくり
<p><b>【現状】</b>                  長崎市の漁業生産量は、養殖業は増加傾向にあるものの、沿岸漁業及び遠洋漁業は減少傾向にあります。                  一方で、資材、餌料等の価格高騰や施設の老朽化の影響などから、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、生産量は横ばいで推移していますが、漁獲量の減少に伴い、加工原料の価格が上昇傾向にあることから、零細な企業が多い長崎市の加工業においては、漁業経営同様、厳しい経営状況が続いています。</p> <p><b>【課題】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・漁協が漁村における中核的組織の役割を果たすため、経営強化を図る必要があります。</li> <li>・収益性向上のため、老朽化した施設等の整備を図る必要があります。</li> <li>・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。</li> <li>・水産業経営の多角化・効率化を図る必要があります。</li> </ul>	

具体的取組み1	浜の活力再生プラン*の推進	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	---------------	----	-----------	------	----

**【内容】**  
 漁業者及び漁協を中心とした地域水産業再生委員会\*は、地域ごとに策定した浜の活力再生プランに掲げた取組みを実践するとともに、プランに取り組む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\*の策定について検討します。  
 また、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。あわせて浜の活力再生プラン未策定地域について、プラン策定の推進を図ります。  
 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、浜の活性化を目指します。

参考資料 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み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みや経費削減の取組みなどを、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。  
 当該プランは策定すること自体が目的ではなく、目標達成に向けて、プランに位置つけた取組みを着実に実施する必要があることから、策定した地域は取組みを実施するために、国等から関連施策の支援を優先的に受けることが可能となっています。

※地域水産業再生委員会

浜の活力再生プランの策定から実施に至るまで中心的な役割を担う団体であり、次の地域団体等から構成されています。  
 現在長崎市には、6つの地域水産業再生委員会が設置され、国からプランの認定を受けています。  
 【構成員】必須：水産業協同組合または漁業者団体、市町村  
 任意：都道府県、加工業者、流通業者 など

※広域浜プラン

広域な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みをまとめたもの。

参考  
資料

現在策定されている6つのプランの主な取組みについては93頁をご参照ください

具体的取組み2	漁業協同組合事業*の充実	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	--------------	----	-----------	------	----

【内容】

漁協は、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ます。また、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。

市は、漁協による事業を充実させる取組み等についてその具体化を支援し、あわせて漁協の合併や事業の統合等の取組みに対し、関係機関と協力しながら支援を行います。

※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
- ・信用事業…………… 組合員の貯金受入や資金の貸付けを行う事業  
 （平成26年に市内すべての漁業協同組合は信用事業を長崎県信用漁業協同組合連合会に譲渡しています）
- ・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。

具体的取組み3	収益性向上のための施設・機器類の整備	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	--------------------	----	-----------	------	----

【内容】

漁協及び水産加工団体は、品質の高い水産物を安定的に供給し、漁業及び水産加工業の収益性を向上させるため、老朽化等により生産機能が低下した共同利用施設の整備や水産物の鮮度向上を目的とした機器類の導入など、計画的な施設・機器類の整備を行います。

市は、漁協等が実施する収益性向上のための施設・機器類の整備に対し、国や県と連携して支援を行います。

個別施策Ⅱ やる気、収益性アップの経営体づくりを進めます

市の取組み	期待される効果
収益性向上のための施設・機器類の整備に対する支援	施設・機器類の整備に係る負担が軽減されることで、円滑に整備事業が実施され、水産業者の経営安定につながります。

具体的取組み4	水産振興融資制度への支援	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	--------------	----	-----------	------	----

【内容】

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、長崎県信用漁業協同組合連合会\*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。

市の取組み	期待される効果
水産金融制度資金の融資に対する支援	漁業者等が融資を受ける際の負担軽減が図られ、漁業経営の健全化及び事業の安定につながります。

\*長崎県信用漁業協同組合連合会

長崎県内の漁協の信用事業を統括する県域漁協系金融機関であり、県内漁協を会員としています。

具体的取組み5	水産業の協業化*・複合化*の推進	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	------------------	----	-----------	------	----

【内容】

漁業者は、複数の漁業者で海藻養殖や定置網漁業等の協業化に取り組むことにより、生産能力の向上を図るとともに、生産コストの削減及び労働負担の軽減を図ります。また、複数の漁業種を組み合わせる複合化に取り組むことで、経営の安定を図ります。

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。

市は、既に実施されている地域の事例を踏まえ、より効果的な協業化・複合化の取組みを支援します。

市の取組み	期待される効果
協業化・複合化の取組みに対する支援	無給餌養殖である海藻養殖の定着が図られるなど、経営の多角化による漁業者の経営安定につながります。

【取組み事例】

平成23年度から平成25年度にかけて、先進地視察及び勉強会を実施し、市内でもグループによるワカメ等の海藻養殖や定置網漁業が実施されています。

※協業化

複数の経営体でグループ（協業体）を構成し、作業を共同で行うこと。協業化により、経営規模の拡大につながるとともに、生産コストの削減や労働条件の改善が図られます。

※複合化

単一漁業種だけではなく、複数の漁業種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。

取組みⅡ-1-②	担い手の育成
<p><b>【現状】</b>                  長崎市においては、漁業就業者数が減少しており、高齢化も進んでいます。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。                  また、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。</p> <p><b>【課題】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新規就業者確保のため、就業希望先の受入体制を整備する必要があります。</li> <li>・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が必要です。</li> </ul>	

具体的取組み1	受入地域の確保及び体制整備	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	---------------	----	-----------	------	----

**【内容】**  
 市及び漁協は、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、漁協は、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。  
 市は、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。

市の取組み	期待される効果
新規就業希望者の受入対策	研修指導に係る経費を支援することで、新規就業希望者の受入体制が整備されます。 また、担い手協議会を運営し、関係者から意見を聴くことで、連携した支援体制の構築が図られます。

\*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。

具体的取組み2	新規就業者・後継者への支援	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	---------------	----	-----------	------	----

【内容】

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や、漁船や漁具等の設備投資に係る経費について、国や県と連携して支援を行います。あわせて、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。

市の取組み	期待される効果
新規就業者等に対する支援	新規就業者等が漁業技術を習得するための必要経費、着業後すぐの不安定な時期の経費などについて支援することで、新規就業者等の漁業への定着につながります。

取組みⅡ-1-③

水産業者の連携強化

【現状】

県からの認定を受けた漁業士<sup>※</sup>は、様々な活動を行っており、漁業士間で情報を共有し、連携を深めています。漁業士や各地域の意欲ある漁業者が、地域の核となって話合いや地域活動を行うことで、地域全体の意識の高揚や漁業の振興、地域の活性化につながっています。

また、水産練り製品については、平成23年に長崎かんぼこ王国<sup>※</sup>を設立し、域内の各種団体が相互に連携し、長崎のかんぼこ（かまぼこ）の食文化を広く伝えるとともに、かんぼこの消費拡大を通して、長崎地域経済の活性化を図っています。

しかしながら、異業種間の情報を共有できる機会は少なく、情報の共有・連携が十分とはいえません。

【課題】

- それぞれが積極的に行っている活動に、行政も一緒になって活動し、業種の枠を広げるなど連携の拡大や強化を図る必要があります。
- 生産から流通、販売まで切れ間のない情報共有・連携が必要です。
- それぞれが抱える課題について一緒に協議し、事態打開の糸口を模索しながら、新たな展開を図る必要があります。

具体的取組み1

水産業者間の情報共有及び連携強化

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

それぞれが積極的に行っている活動について、行政も一緒になって活動し、業種の枠を広げるなど連携の拡大や強化を図ります。

また、市は、生産から流通、販売まで切れ間のない情報共有と新たな展開を図っていくための体制や取組みについての検討を行うプロジェクトチームを設置します。プロジェクトチームでは、本計画を実効性のあるものとするための仕組みや取組みについても検討を行っていきます。



漁業者による小学校の授業



長崎かんぼこ王国での会議（ワークショップ）

市の取組み	期待される効果
情報共有・連携強化のための仕組みづくり	プロジェクトチームを設置することで、水産業界の情報共有・連携の強化が図られるとともに、水産振興計画の実効性が高まります。

※漁業士

沿岸漁業を担うべき青年漁業者の育成や沿岸漁業の中心的役割を果たすことが期待され、地域で活躍している漁業者で、知事から認定された者。

漁業士は、漁村青少年の育成等を通じて漁村の活性化を図る役割を担っています。各漁業士はそれぞれの地区の漁業士会に所属し、次のような活動を自主的にを行っています。

- ・青少年グループのリーダーとしての活動
- ・研修会、講習会等の指導
- ・漁業士間の自主的な情報交換
- ・地域漁業振興協議会等への参画
- ・漁業技術交流会等の指導
- ・若年漁業者の漁業技術等に関する指導
- ・新漁具・漁法導入及び改良、地域水産物利活用検討
- ・県内研修会への参加

※長崎かんぼこ王国

長崎市は、日本一蒲鉾屋が多いまちであることから、長崎市域全体を「かんぼこ（水産練り製品）の王国」とみなし、長崎地域の水産練り製品製造業者、飲食店、行政などの各種団体が相互に連携し、長崎の「かんぼこ」の食文化を広く伝えるとともに、かんぼこの消費拡大を通して、地域経済の活性化を図ることを目的に設立された団体。

平成26年には、長崎県の「ながさき水産業大賞」を受賞するなど、活動の成果も評価されています。



取組みⅡ-1-④

水産物の供給体制の強化

【現状】

長崎は、全国2位の漁獲高を誇り、全国1位といわれているほど魚種が豊富なまちですが、地域資源として「長崎の魚」を十分に活かしてきていないため、全国的には、長崎が「魚の美味しいまち」というイメージが浸透していない状況です。

長崎魚市場は、生鮮魚介類を新鮮なまま大量に集めて、すばやく取引をする場所で、品物が安全で安心できるものかチェックするなど重要な役割を担っており、全国でも有数の取扱量を誇っています。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り、平成18年には魚の摂取量が肉の摂取量を下回るなど、消費者の魚離れが進んでいます。このことから、時代の変化に対応し、これまで以上に消費者ニーズを反映させた販売体制づくりや、消費を喚起するような新たな取組みが求められています。

【課題】

- ・ 市民や観光客の「魚の美味しいまち長崎」の認知度を高める必要があります。
- ・ 漁獲物が安定して流通され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・販売に至るまで一貫した取組みを進める必要があります。

具体的取組み1

長崎らしい水産品・料理の確立

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

漁協及び漁業者は、ブランド価値の維持・向上に努めるとともに、差別化を図るため、鮮度の維持や取扱いを統一するなど品質の管理について検討を行います。また、ブランドの確立のため、トレーサビリティ<sup>※</sup>やエコラベル<sup>※</sup>の導入について検討を行います。

市は、「魚の美味しいまち長崎」の認知度を高めるため、長崎産の水産物の特徴を的確に把握し、生産者、流通・加工業者、食の提供者、料理研究家、観光関連業者、消費者と協力しながら、長崎の多様な魚種を活かした商品やご当地メニューを開発するなど、水産物の強みを活かす取組みを検討します。

【取組み事例】

生産者や流通・小売関係、食の提供者、市で構成する長崎の魚PR・おもてなしアクションチームでは、「魚の美味しいまち長崎」の認知度を高めるため、四季の美味しい魚27種類とロゴマークを選定しました。

また、サイズや取扱方法などにこだわりぬいた「野母んあじ」、「ごんあじ」、「健康はまち」、「天然いせえび」のほか、4種類の養殖魚がブランド魚として登録されました。



ロゴマーク



ブランド魚  
(ごんあじ)



ブランド魚  
(健康はまち)

※トレーサビリティ

食品の移動ルートを把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存することで、食品事故などの問題があったときに、原因究明や商品回収などを円滑に行えるようにする仕組み。

※エコラベル

一般的には、一定の環境基準に適合している製品に対し与えられる認証のことで、水産物では、限られた水産資源を利用し続けるために、資源保全などに十分留意して漁獲された水産物に対し与えられる認証。

参考資料

長崎の魚PR・おもてなしアクションチームが選定した「四季の美味しい魚27種類」

長崎を代表する主な魚種として、季節ごとに7種類の魚介類を選定しています。  
 (ミズイカが春と秋で選ばれているため、27種類としています。)



**アラカブ(カサゴ)**  
 白身魚としては脂肪の多いことが特徴で、大皿で新鮮なものは刺身に、他にも煮付け、す揚げ、味噌汁など美味しいパターナも豊富です。



**アマダイ**  
 古くから高級魚として知られ、白身で脂肪が少なく柔らかい肉質が特徴。現在、反逆の業者のみが行う以西産良質漁業を主体として、全国2位の漁獲量を誇っています。



**ウチワエビ**  
 この季節、産卵期前のウチワエビはびっしりと身が詰まっています。強い甘みと旨味の濃厚な味わいは、刺身、味噌汁、焼き物で。



**ミズイカ(アオリイカ)**  
 イカの漁獲量全国3位。刺身、一夜干し焼き、バター焼き、天ぷら、フライなど、肉厚で美味しいこの季節に食べて欲しい味わいです。



**イセエビ**  
 全国有数の漁獲量を誇る長崎のイセエビ。この時期は産卵期前のためアブリの身が一所詰まって美味しさが際立ちます。



**カワハギ**  
 歳ごたえのある白身と濃厚な肝が絶品。産卵期前のこの時期は身が太って美味しく、また秋から冬にかけては肝が大きくなり、第2の旬と言われます。

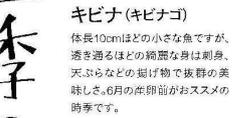


美味しい魚

四季の長崎自慢の旬の味。



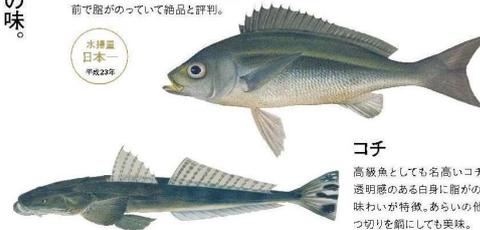
**アジ**  
 一本釣りで丁寧に取られた300g以上の極上あじ「野母んあじ」や、握った後の一手間で脂が全身に行き渡る贅沢あじ「ごんあじ」など、全国1位の漁獲量を誇ります。



**キビナ(キビナコ)**  
 体長10cmほどの小さな魚ですが、透き通るほどの綺麗な身は刺身、天ぷらなどの揚げ物で抜群の美味しさ。6月の産卵前がおススメの時期です。



**イサキ**  
 漁獲量全国1位のイサキは、定番の塩焼きのほか、刺身や煮付け、たたきも美味しい。特に、5月～6月は産卵前で脂がのって絶品と評判。



**コチ**  
 高級魚としても名高いコチは、透明感のある白身に脂ののった味わいが特徴。あらいの他、ぶつ切りを刺にしても美味。



**タチ(タチウオ)**  
 脂肪量が多いにも関わらず、淡白でクセのない味わい。刺身、天ぷら、フライの他、特に煮付けでいただく腹筋はジューッと染み出る旨味がたまらない。



**ハモ**  
 長崎で漁獲されるものの中でも、橋場の茂木の一部分で漁獲されるハモは骨の軟らかさや身の締まり具合など程良く絶品です。



**マダコ**  
 食卓にもなじみ深いマダコは、茹で物、刺身、天ぷら、カルパッチョなど食べ方色々。特に産卵前の真子は一度は食べた味わい。



**レンコダイ(キダイ)**  
 以西産良質漁業や延縄漁で大量に漁獲され、ハレの日によく用いられていた魚。刺身や南蛮漬け、塩焼きで。



**イトヨリ**  
 延縄、一本釣りで漁獲される長崎のイトヨリは、全国有数の漁獲量。クセのない白身には脂がのり、刺身、塩焼き、揚げ物、かまぼこなどで美味。



美味しい魚

四季の長崎自慢の旬の味。



**ミズイカ(アオリイカ)**  
 イカの漁獲量全国3位を誇る長崎の秋の味覚。小振りながらも身が柔らかくなるこの時期ならではの味わいを堪能ください。



**モチウオ(イボダイ)**  
 産卵明けから漁獲され、長崎では秋を告げる魚と言われています。骨が柔らかいので、骨ごと食べられます。



**サバ**  
 11月～12月、脂ののった美味しさをお届けするサバは、長崎が漁獲量全国1位。塩サバなどジューッと食べるもよし、水炊きにしてさっぱり食べるもよし。



**マグロ**  
 本来の目が感じられる赤身、赤身と脂の甘みが調和した中トロ、脂の旨味を堪能する大トロなど、部位により様々な味わいを楽しめます。平成23年のクロマグロ漁獲量は全国1位を誇ります。



**ヒラメ**  
 冬が最も脂のりがり、身が締まって美味しく仕上げられるヒラメ。コロコロとした食感とクセのない身や、旨味のある縁側など味わいも様々。



**カキ**  
 塩分控えめな大村湾産、程良い塩分の橋内産と、長崎内でも産地により味わいが異なるのが特徴。ぜひ食べ比べてみてください。



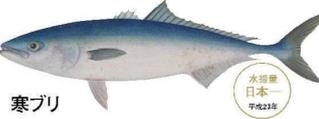
**トラフグ**  
 高級魚として有名なトラフグは、長崎が産地収穫量全国1位。コロコロとした食感と淡白な味わいはもちろん、滑らかな白子も絶品。



**ハタ類**  
 クエなどに代表されるハタ類は、身が締まり淡白な味わいの白身でありながら旨味もあることが特徴。良縁を活かした薄造りの刺身の他、鍋や塩焼きも美味。



**寒グロ(メジナ)**  
 この季節、脂ののって美味しさを閉す冬の味覚、寒グロ。刺身はもちろん皮も美味しく、湯引きしたり皮を焼いても美味。



**寒ブリ**  
 ブリ類の漁獲量全国1位。特に2月頃は締まった身になっつぷりと脂ののって絶品です。独特な風味を楽しむ刺身や塩焼き、照り焼き、さっぱりと味わうしゃぶしゃぶなど。

具体的取組み2	漁獲物の安定した流通体制づくり	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	-----------------	----	-----------	------	----

【内容】

漁協及び漁業者、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。また、漁協及び漁業者は、漁法や漁獲物の取扱いの改善による蓄養※や出荷調整※など、水産物を安定的に出荷する取組みを検討します。

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。



長崎魚市場

【取組み事例】

まき網漁業では、活魚運搬船を導入して魚を傷つけないように生きたまま積み込み、海上生簀で蓄養し、出荷調整により安定的に出荷する取組みが行われています。

長崎魚市株式会社及び漁業者は、水産物の漁獲状況等の情報を共有し、入荷予定の情報を公開して、流通関係者による販売先との取引に貢献しています。

※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。ただし、マグロの場合は、幼魚や脂の少ない成魚を、販売に適した状態まで飼育することが蓄養と呼ばれています。

※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み。

具体的取組み3	消費者等のニーズを反映した販売体制づくり	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	----------------------	----	-----------	------	----

【内容】

漁協及び漁業者は、インターネットによる通信販売及びダイレクトメールの活用など、流通販売網の構築について検討を行います。また、消費者の多様化したニーズに対応するため、鮮魚の下処理を済ませた1次加工品や惣菜などの販売について検討します。

市は、漁協や漁業者と協力し、ホームページや直売所において生産者の紹介をするなど、消費者に対し、生産者の顔がより見える販売方法を検討します。あわせて、小売店等と協力し、水産物の調理法やアレンジメニューの試食・実演を行うなど、消費者の購買につながる販売方法を実施します。

【取組み事例】

野母崎三和漁協が市街地で運営している「でじま朝市」は、その日の朝に漁業者が水揚げした新鮮な魚介類を購入することができる直売所です。また、隣接する「朝市食堂」では、直売所の魚介類をその場で調理してもらい味わうことができるほか、テラスでカキ焼きバーベキューを楽しむことができ、観光客にも喜ばれています。



具体的取組み4	6次産業化*への支援	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	------------	----	-----------	------	----

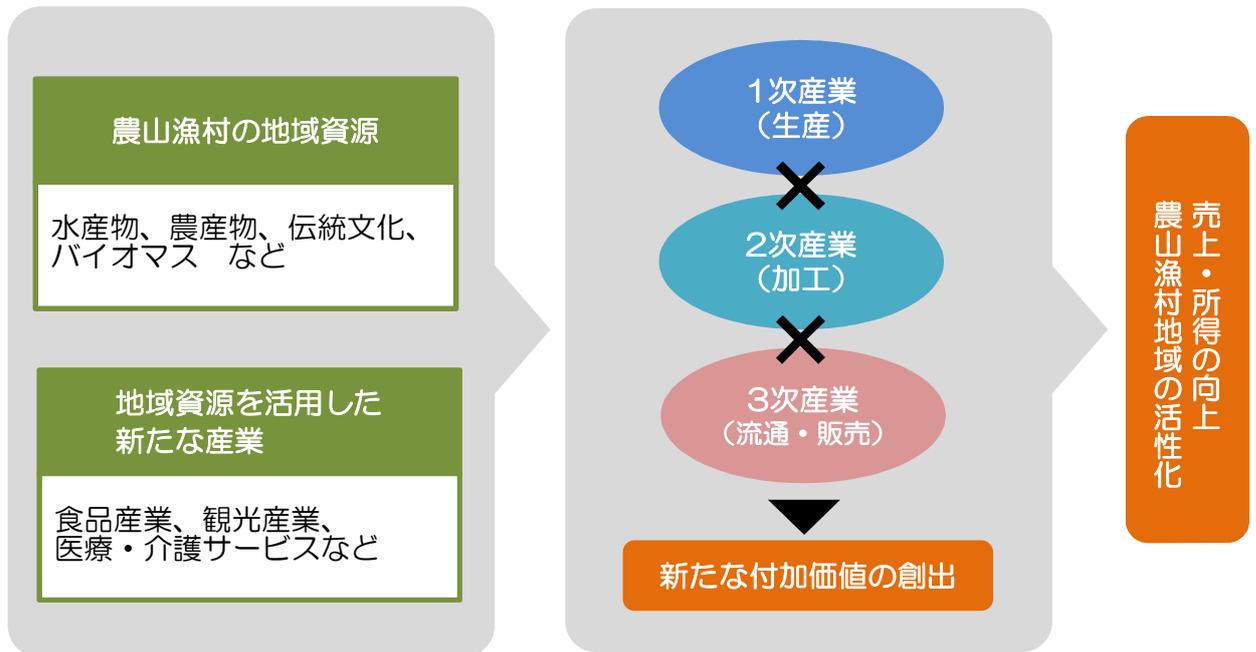
【内容】

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次産業化の取組みについて検討し、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。

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。

参考  
資料

6次産業化の考え方



市の取組み	期待される効果
6次産業化に対する支援	生産者と地域の様々な事業者等が連携して取り組む活動に対し支援を行うことで、6次産業化が推進されます。

※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次産業までを含め、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。

**取組方針Ⅱ-2** 収益性の高い養殖業の振興

養殖業の収益性向上を図るため、次の取組みを推進します。

**取組みⅡ-2-①** 付加価値の高い養殖魚づくり

**取組みⅡ-2-②** 養殖漁場の環境保全

各取組みの概要

**取組みⅡ-2-①** 付加価値の高い養殖魚づくり

**【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25年は約1,300トンの水揚げが  
あり、水揚量は年々増加しています。

しかしながら、近年、安価な外国産養殖魚の流入により、国内産養殖魚の販売価格が低下し、また、養殖用餌料の価格が高騰するなど、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、全国各地ではフルーツ魚<sup>※</sup>の開発など養殖魚の付加価値向上の取組みがなされています。

**【課題】**

- ・養殖魚の品質向上やブランド化を図り、付加価値を向上させる必要があります。
- ・収益性の高い新しい養殖魚種の開発を行う必要があります。

**具体的取組み1**

付加価値の高い養殖用種苗の生産技術開発

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

**【内容】**

市及び漁業者は、養殖魚の付加価値向上を図るため、長崎市の伝統柑橘であるゆうこう<sup>※</sup>等の果皮及び果肉を混ぜた飼料を用いて、ヒラメ、トラフグ等を飼育し、長崎大学と連携して、成長や肉質、色、味、香り等に与える効果を検証します。

また、地元漁業者の協力のもと、天然種苗が減少しているクロマグロについて、市内の養殖場で採取した受精卵を用いた人工種苗の量産化に取り組みます。

市の取組み	期待される効果
養殖魚付加価値向上試験	ゆうこう等を混ぜた飼料を用いて、ヒラメ、トラフグ等を飼育することで、他の養殖魚との差別化が図られます。
長崎市産クロマグロ種苗量産化試験	天然種苗（ヨコワ）に頼らない、長崎市生まれの安定したクロマグロ種苗の確保につながります。

**※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。

**※ゆうこう**

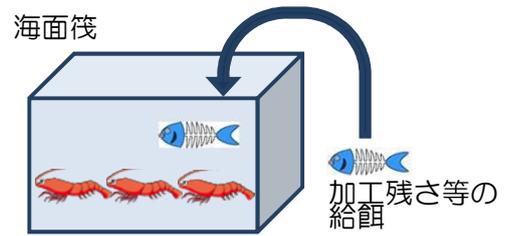
長崎市伝統の香酸柑橘で、見た目はユズやカボスににており、果肉は柔らかく、甘みのあるまろやかな酸味が特徴。血液中と肝臓の中性脂肪濃度を低下させる効果があるとの研究報告があります。



具体的取組み2	低コストな養殖技術の開発	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	--------------	----	-----------	------	----

【内容】

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、市場価格が安定しているクマエビ<sup>\*</sup>の養殖試験を海面で行い、加工残さ<sup>\*</sup>等を餌として利用するなど、低コストで、高い収益性が見込まれる海面養殖技術を開発します。



市の取組み	期待される効果
クマエビ低コスト海面養殖試験	新しい養殖技術の開発により収益性の向上と価格の安定化が図られます。

※クマエビ

クルマエビ科に分類されるエビの1種。インド・太平洋沿岸に広く分布する大型のエビで美味。クマエビの名は共食いもする獍猛な性質をクマに例えて付けられたと言われ、日本での地方名にはアカアシ、アシアカなどがあります。

※加工残さ

水産物の加工で出る魚の頭や骨などのこと。



取組みⅡ-2-② 養殖漁場の環境保全

【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。

具体的取組み1

漁場環境の把握と養殖指導

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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。

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。

市の取組み	期待される効果
赤潮・魚病対策	魚病の診断や有害プランクトンの識別など、迅速な対策を行うことにより、被害が最小限に抑えられます。

※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…主に生餌と配合餌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。

**取組方針Ⅱ-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、次の取組みを推進します。

**取組みⅡ-3-①** 加工原料の安定確保

**取組みⅡ-3-②** 長崎らしい水産加工品の開発

各取組みの概要

**取組みⅡ-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、高鮮度で品質の高い水産物は関東・関西方面へ生鮮出荷されているため、地域において原料が不足しています。

【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いため、漁獲量が少ない時に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、積極的な取組みが必要となります。

**具体的取組み1**

加工原料の安定的な供給体制づくり

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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。

市は、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み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。

※未利用・低利用資源（未利用魚・低利用魚）

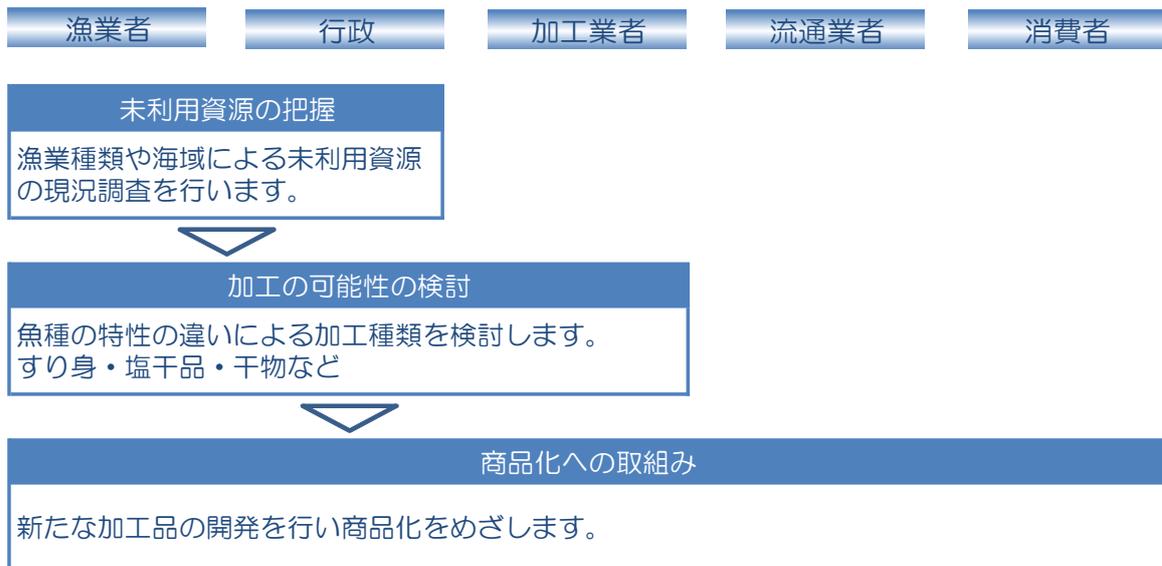
底曳き網漁業、旋網漁業、定置網漁業などの漁法で混獲され、規格に満たない小さい魚や、量が少ない、売れないなどの理由から流通に乗らない魚のこと。

具体的取組み2	未利用・低利用資源の活用	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	--------------	----	-----------	------	----

【内容】

漁業者及び水産加工業者は、底曳き網漁業や旋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、藻場再生の取組み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。

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。



市の取組み	期待される効果
未利用・低利用資源の活用に向けた検討	未利用・低利用資源の活用について調査・検討を行うことで、資源の有効活用につながります。

【取組み事例】

長崎蒲鉾水産加工業協同組合では、未利用・低利用となっているコノシロ・シイラなどについて、冷凍すり身加工に取り組み、資源の有効活用を図っています。



シイラ



コノシロ



コノシロのすり身

<b>取組みⅡ-3-②</b>	<b>長崎らしい水産加工品の開発</b>
<p><b>【現状】</b>                  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、平成「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。</p> <p><b>【課題】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎の魅力ある資源を活かし、調理時間を短縮した簡便化商品や健康面を意識した商品など、消費者ニーズに合わせた高次加工品への取組みを推進する必要があります。</li> <li>・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、取組みに対する支援が必要となります。</li> </ul>	

<b>具体的取組み1</b>	市場調査・消費者ニーズの把握	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
----------------	----------------	----	-----------	------	----

**【内容】**  
 市は、消費者の食品に対する簡便化志向や健康志向など多様化するニーズ及び消費パターンを的確に把握するため、水産加工業者や小売業者など関連業者と連携を図り、大都市圏においてサンプル食材を提供したアンケート調査を行うなど、市場の調査及び分析を実施します。

<b>具体的取組み2</b>	地域資源を活かした新商品の開発	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
----------------	-----------------	----	-----------	------	----

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

市の取組み	期待される効果
長崎市らしい特産品開発に対する支援	特産品の研究開発や改良に対する支援を行うことで、水産加工品の販路開拓及び販路拡大が図られ、水産加工業者の所得向上が図られます。

**【取組み事例】**  
 長崎漁港水産加工団地協同組合は、長崎漁港に水揚げされる水産物を加工した簡便化商品を「長崎漁港発」ブランドとして確立し、量販店などに安定した品質と価格で供給しています。



**取組方針Ⅲ-1** 地元水産物の消費拡大の推進

地元水産物の域内及び域外への消費拡大を図るため、次の取組みを推進します。

**取組みⅢ-1-①** 大都市圏を中心とした国内向け販路の拡大

**取組みⅢ-1-②** 安全・安心な水産物の輸出促進

**取組みⅢ-1-③** 食（魚）と観光を融合した域外からの誘客

**取組みⅢ-1-④** 地産地消の推進

各取組みの概要

**取組みⅢ-1-①** 大都市圏を中心とした国内向け販路の拡大

【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。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。

また、大都市圏における消費者ニーズが的確に把握できていないことから、バイヤーの求める商品とのミスマッチが原因で、商談につながらないケースも生じています。

【課題】

- ・長崎かんぼこ王国による成功事例を活かした取組みの推進が必要です。
- ・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。
- ・市場分析等を行い、大都市圏における効果的な販売方法を検討する必要があります。

**具体的取組み1**

商談会等を通じた販路開拓支援

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

市は、長崎かんぼこ王国の取組みを推進し、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み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みを進め、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みます。



長崎かんぼこ王国  
竜眼王とちくわ王妃



大都市圏等で開催される展示商談会

市の取組み	期待される効果
展示商談会等への出展に対する支援	展示商談会へ出展する際の経費を支援することにより、加工業者等の販売力の強化につながり、販路拡大が図られます。
販路開拓・拡大の推進	九州最大の消費市場である福岡等大都市圏での販路の開拓及び拡大が図られます。
水産練り製品の販路拡大に対する支援	水産練り製品の販路拡大に取り組むことで、長崎のかんぼこの知名度向上及び事業者の売上増加が図られます。

取組みⅢ-1-②

安全・安心な水産物の輸出促進

【現状】

長崎市はアジア諸国の近くに位置し、韓国釜山広域市にも釜山事務所を開設するなど、輸出に取り組む地盤があり、長崎の高品質で安全・安心な水産物の輸出促進に努めています。

長崎市の特産品の海外への市場調査・販路拡大については、関係団体等で組織された長崎輸出促進実行委員会\*を主体に取り組んでいます。

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みとしては、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。

欧米諸国をはじめHACCP\*を衛生基準として求める国際的動向がある中で、長崎市のHACCPに関する取組みとしては、事業所を対象としたセミナーや認証取得した工場への現地訪問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、事業者が導入するハードルが高い状況にあります。

【課題】

- ・長崎輸出促進実行委員会の取組みとしては、期間限定のフェアやイベントなどで終わるのではなく、継続的な取引となるような取組みや新たな国への販路開拓が必要です。
- ・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認証に係る理解促進とHACCP認証を目指す事業所に対する支援が必要です。

具体的取組み1

長崎の水産物の輸出高増大

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

関係団体と組織した長崎輸出促進実行委員会は、長崎市の特産品の販路拡大を促進するため、経済成長著しいアジア諸国等への高品質で安全・安心な水産物輸出の取組みを更に進めます。

また、長崎輸出促進実行委員会は、関係機関と情報を共有し、商談会等へ積極的に参加し、海外の市場ニーズや食文化の把握に努め、これまで実績のある香港、中国、韓国、台湾などアジア向けの水産物の販路拡大を図り、継続した取引に努めるとともに、新たな国への販路開拓にも取り組みます。

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み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。



香港での長崎フェア



上海での長崎鮮魚のPR

個別施策Ⅲ 新たな販路拡大や消費拡大を図ります

市の取組み	期待される効果
アジア等への販路拡大の推進	経済成長が著しいアジア諸国等をターゲットに、地場企業と連携した加工食品などの試験販売・商談会等を実施することにより、中小企業の販路開拓・拡大につながります。

※長崎輸出促進実行委員会

長崎市の特産品の海外への販路拡大を目的として、業界が一丸となって取組むために組織されたもの。長崎漁港水産加工団地協同組合、長崎蒲鉾水産加工業協同組合、長崎西彼農業協同組合、日本貿易振興機構長崎貿易情報センター、長崎商工会議所、長崎県中小企業団体中央会、長崎県商工会連合会、長崎市ブランド振興会、及び長崎市で組織され、海外の展示商談会への出展、長崎フェア等の物産展の開催などを行っています。

※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。

具体的取組み2	HACCP認証の取得への支援	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	----------------	----	-----------	------	----

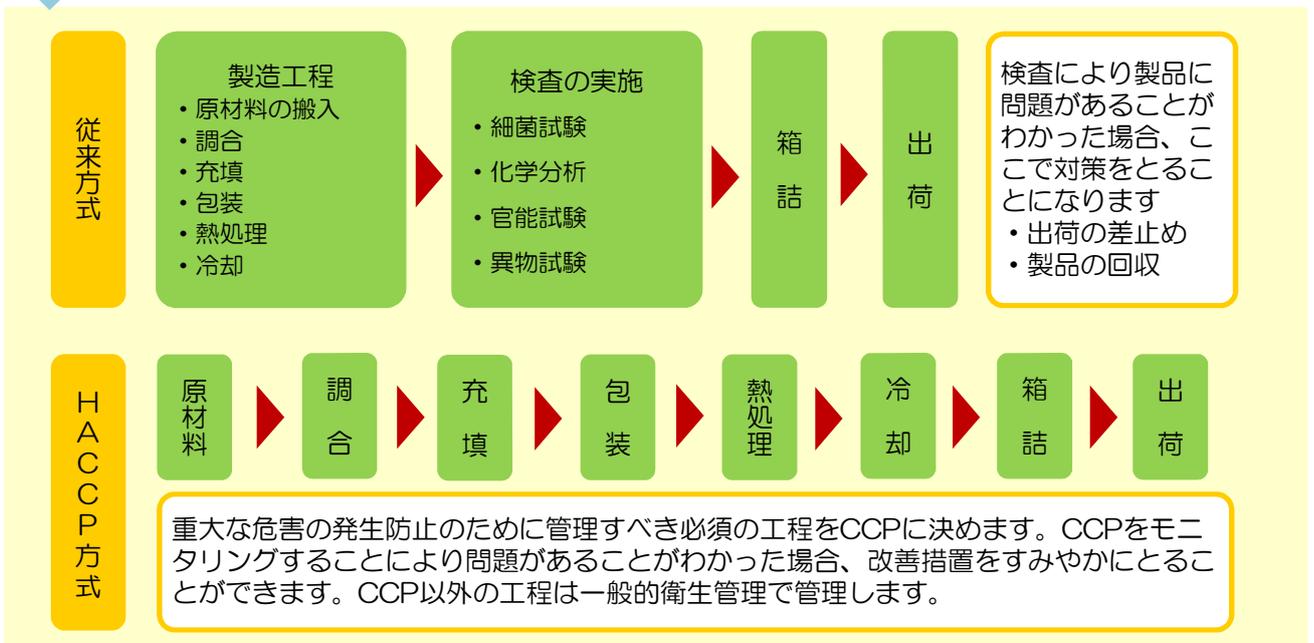
【内容】

水産加工業者は、域外への販路開拓や販路拡大の機会を逃さずに捉え、強い競争力を持つことができるための1つの方策である「衛生管理水準の向上」に努めます。

市は、食品の高度な衛生管理手法として国際的に推奨されているHACCP認証に係る啓発セミナーや現地指導等を実施するなど、水産加工業者のHACCP認証取得の取組みに対する支援を行います。

参考  
資料

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)

市の取組み	期待される効果
HACCP認証の取得に対する支援	HACCP認証取得への動きが喚起され、衛生水準の向上及び対外的競争力の強化につながります。

取組みⅢ-1-③ 食（魚）と観光を融合した域外からの誘客

【現状】

夜景観光の強化や「明治日本の産業革命遺産」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。

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」を十分に活かしていきれていない現状です。

【課題】

貴重な地域資源である「長崎の魚」と「観光」を結びつけ、新たな価値を創造するため、次の取組みが必要です。

- ・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。
- ・長崎らしい魚や料理、特産品を提供する仕組みをつくる。
- ・観光客やビジネス客などを受け入れる仕組みをつくる。
- ・外国人観光客を受け入れる仕組みをつくる。

具体的取組み1

長崎らしい料理・特産品を提供する仕組みづくり

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

市は、料理メニュー開発検討のために協議の場をつくるなど、各種関係団体の参加・連携を誘導し、旅行業者との連携強化を図ります。また、特産品等の開発支援のため、生産者や加工業者とのマッチング等の支援を行います。

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。



ご当地グルメ開発の会議風景



「とらふぐ燻製」

市の取組み	期待される効果
ご当地グルメや特産品などの開発・提供体制づくり	観光客の誘客強化が図られ、消費拡大につながります。

<b>具体的取組み2</b>	<b>新たな観光資源（長崎の魚）としての商品化</b>	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
----------------	-----------------------------	----	-----------	------	----

**【内容】**

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や拡大、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。  
 市は、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、旅行商品化に向けた支援などを行います。  
 観光業者は、観光客等への情報提供や旅行商品の商品化を行い、観光客などの誘客を図ります。



魚のまち長崎応援女子会\*と行くつきまち商店街さるく\*

市の取組み	期待される効果
魚を使った旅行商品の造成	観光客の誘客強化が図られ、消費拡大につながります。

**【取組み事例】**  
 「長崎の魚料理を食べるツアー」を一般社団法人 長崎国際観光コンベンション協会が旅行商品化しており、高島のひらめ料理と高島いやしの湯1泊2日のツアーや、魚のまち長崎応援女子会が企画したつきまち商店街を散策し、築町市場で市場丼を食べるツアーが実施されました。

※魚のまち長崎応援女子会  
 長崎市内の生産・料理・栄養・広報・観光など様々な分野で活躍する女性が集まった団体。  
 ①市民や観光客への「魚のまち長崎」のPR  
 ②市民の魚食普及による健康増進  
 を活動目的とし、女性ならではの視点でアイデアを出し合い、活動をしています。

- 活動例**
- ・市内イベントにおける「だし教室」や「魚料理教室」の開催
  - ・長崎市内で美味しい魚料理を食べることができるお店を紹介するガイドブックの制作
  - ・障害福祉施設と連携し、魚のデザインにこだわった「おさかなトートバック」の制作
  - ・乳幼児の離乳食に魚を取り入れてもらうため、魚の離乳食レシピ「フィッシュスタート」の企画・制作



※さるく（長崎さるく）  
 長崎のまちをぶらぶら歩いて文化や歴史を楽しむまち歩き観光のこと。「さるく」とは、長崎弁で「まちをぶらぶら歩く」ことを意味します。

<b>具体的取組み3</b>	<b>食の拠点（仮称：魚センター）の検討</b>	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
----------------	--------------------------	----	-----------	------	----

**【内容】**

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「魚センター」等の食の拠点について、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。

旅行業者は、関係団体・市と連携を図り、観光客のニーズ等の情報提供、旅行商品化に向けた検討を行います。

市の取組み	期待される効果
食の拠点（仮称：魚センター）の検討	観光客の誘客強化が図られます。

<b>具体的取組み4</b>	<b>外国人観光客に対する受入態勢の整備</b>	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
----------------	--------------------------	----	-----------	------	----

**【内容】**

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、来店され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みの検討を行います。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。

市の取組み	期待される効果
外国人観光客の受入態勢づくり	外国人観光客に対する長崎の魚の認知度向上と外貨獲得につながります。

取組みⅢ-1-④

地産地消の推進

【現状】

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みが進む中で、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みの一環として、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。

一方で、女性の社会進出や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す。

また、地域における農水産物の消費も伸び悩んでおり、地産地消に重要な役割を果たしている農水産物直売所の半数の売上げが下降しています。

【課題】

- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。

具体的取組み1

市民への「長崎の魚」の魚食普及

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

市は、健康・短時間などコンセプトを明確化させ、ターゲットを絞るとともに、スーパー・鮮魚小売店・直売所などとも連携することで、市民への魚食普及を図ります。

市は、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めます。

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していきます。



小学生の保護者向け魚料理教室

市の取組み	期待される効果
「長崎の魚」を食べるきっかけづくり	地元水産物の消費拡大につながります。

具体的取組み2

学校給食への地元水産物の導入拡大  
・安定供給

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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。

参考資料

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。

【取組み事例】

長崎市の学校給食の物資として、長崎の近海でとれる魚類の加工品が平成27年度現在21品目登録されています。

旬の時期に低価格、同一規格で数量の確保が可能な魚種について、関係機関が連携し、物資審査会を通さない新たな供給体制が構築され、平成24年度より安定的に供給されています。

具体的取組み3

四季を通じた地域イベントの開催

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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や開催の支援を行うことで、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内容とすることで、地域の活性化を図ります。



戸石はも・かに祭り



「魚の美味しいまち長崎ガイドブック」イベントカレンダー

市の取組み	期待される効果
長崎の魚に関するイベントの支援	市民の「長崎の魚」への関心が深まるとともに、消費拡大につながります。

【取組み事例】

市内の魚に関するイベント

- 7月 戸石はも・かに祭り（戸石フレッシュ朝市協議会）\*
  - 8月 大漁まつり（もぎたて新鮮市協議会）  
のもざき伊勢エビまつり（のもざき伊勢エビまつり実行委員会）\*
  - 9月 新三重漁協伊勢海老祭り（長崎市新三重漁業協同組合）
  - 10月 そとめ水いか祭り（そとめ水いか祭り実行委員会）\*  
さかな祭り（一般社団法人魚市場協会・長崎さかな祭り運営委員会）
  - 11月 戸石とらふぐ・かき祭り（戸石フレッシュ朝市協議会）\*
  - 12月 長崎県水産加工振興祭（長崎県水産加工振興祭実行委員会）
- \*のイベントでは、期間中に料理フェアも開催されています

具体的取組み4

水産物直売所等での販売促進の強化

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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。



直売所の状況

取組方針Ⅳ-1 「長崎の魚」の魅力発信

長崎独自の食材や食文化の魅力を活かし、効果的に認知度向上を図るため、次の取組みを推進します。

取組みⅣ-1-① 「長崎の魚」の魅力づくり

取組みⅣ-1-② 域内における「長崎の魚」のファンづくり

取組みⅣ-1-③ 域外に対する「魚の美味しいまち長崎」のPR強化

各取組みの概要

取組みⅣ-1-① 「長崎の魚」の魅力づくり

【現状】

長崎は、全国2位の漁獲高を誇り、全国1位といわれているほど魚種が豊富なまちですが、地域資源として「長崎の魚」を十分に活かしきれていません。

特に、長崎ならではの魚の魅力が明確化されていないことから、他都市との差別化ができず、観光客に対しては、長崎の魚の魅力を十分に伝えきれていません。このため、全国的には、長崎が「魚の美味しいまち」というイメージが浸透していない状況です。

また、女性の社会進出や食生活の欧米化などライフスタイルの変化に伴い、市民の魚の消費量は減少しています。

【課題】

- ・観光客の認知度を上げるため、「長崎らしい素材」をつくる必要があります。
- ・市民に長崎の魚の魅力ををもっと身近に感じてもらうためのきっかけづくりや、ライフスタイルの変化に対応した「魚食普及のための素材」をつくる必要があります。

具体的取組み1

長崎の魚に関する魅力の掘り起こし・磨き上げ

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

生産者、流通・加工業者、食の提供者、料理研究家、観光関連業者、消費者、市は、「長崎の魚」を長崎の歴史や魚食文化、世界文化遺産登録などの観光トレンドと結びつけ、歴史、人物、食文化、ご当地グルメ、特産品、体験メニュー等の「長崎らしい素材」を掘り起こし、ストーリー化やネットワーク化を通じて、「長崎の魚」を新たな地域資源にしていきます。

市は、生産者、魚に携わる関係者と連携し、生産者や魚に携わる関係者の思いなどを市民へ伝えるための素材をつくっていきます。また、食の提供者、料理研究家、小売業、消費者、市は、健康ブームなどのトレンドを踏まえながら、簡単調理レシピの考案など、現在のライフスタイルに対応した「魚食普及のための素材」づくりに取り組みます。

また、魚のまち長崎応援女子会や長崎の魚PR・おもてなしアクションチームと連携し、長崎の地域資源である「魚」の魅力向上を図ることで、「魚の美味しいまち長崎」の認知度向上と消費拡大に取り組みます。

「長崎らしい素材」や「魚食普及のための素材」づくりのため、市が協議の場を設定するなど、各種関係団体の参加・連携の誘導を行うとともに、ふるさと納税を活用した魅力づくりを行います。



くじら料理

和食レシピ  
春が旬／カワハギの煮付け

**材料**  
(2人分)  
・カワハギ 2尾 (下処理したもの)  
・小松菜 適量 (3センチの長さに切る)  
・わかめ 適量 (同じ3センチの長さに切る)  
A  
・水 150cc  
・醤油 大さじ5  
・濃口醤油 大さじ5  
・砂糖 大さじ1  
・みりん 大さじ3

**作り方**  
1. 鍋にAを入れ、沸騰したらカワハギの頭を左、腹側を右側にして入れる。  
2. 沸騰したら、きつぶたをして中火で10分煮る。途中で煮汁をかけるから煮る。  
3. 味が十分しみたら皿に移す。その場合、頭が左、腹側が右側になるように盛り。  
4. 魚を取り出した後の煮汁に小松菜と戻したわかめを入れ、さらさら煮ます。  
5. 魚の手前右に添える。

**春にオススメ／カワハギ**  
懐こたえのある自身と濃厚な肝が絶品。産卵期のこの




料理レシピ (出典：魚の美味しいまち長崎公式HP)

市の取組み	期待される効果
長崎らしい素材づくり	長崎の魚の魅力が高まることにより、「魚の美味しいまち長崎」の認知度向上につながります。

取組みⅣ-1-②

域内における「長崎の魚」のファンづくり

【現状】

長崎の魚の魅力を市民へ伝えるため、生産者の取組みや長崎の旬の魚を使った料理レシピ、長崎の魚に関するイベント情報などを年間を通じた県内向けのテレビ放送や魚の美味しいまち長崎公式ホームページ、SNS\*等で発信しています。

しかし、市単独での情報発信では、面的な広がりや持続性がなく、市民に対する魅力の発信が不足している状況です。

【課題】

- 一方的な情報発信とならないよう、市民の求めている情報を把握する必要があります。
- 面的な広がりや持続性のある魅力発信のため、市民との双方向のコミュニケーションにより、長崎の魚のファンづくりを行っていく必要があります。

具体的取組み1

市民を対象とした魅力発信の強化

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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います。また、継続して、テレビ放送や公式ホームページなどで、生産者や長崎の魚に携わる関係団体の想いを市民へ伝えます。更に、公式ホームページにSNSを連動させ、市民との双方向のコミュニケーションの強化を図る取組みを検討します。

生産者や長崎の魚に携わる関係団体、市は、長崎の魚の魅力を伝える取組みにより、市民との交流を通じた、長崎の魚のファンづくりを行います。

市の取組み	期待される効果
域内に対する「長崎の魚」の魅力向上	市民の魚食普及につながります。

【取組み事例】

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」を作成しました。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おり、市の4か月健診時に配布しています。

また、レシピ本をただ配布するだけではなく、女子会の協力のもと、レシピ本を使った「おさかな離乳食教室」も開催されています。



離乳食レシピ本「フィッシュスタート」



おさかな離乳食教室

※SNS

ソーシャルネットワーキングサービス（Social Networking Service）の略で、フェイスブックやツイッターなどの人と人とのつながりを促進・サポートする、コミュニティ型のWebサイトのこと。

取組みⅣ-1-③

域外に対する「魚の美味しいまち長崎」のPR強化

【現状】

長崎市では、長崎と魚の関係や長崎を代表する魚種、魚料理提供店舗などの長崎の魚に関する情報について、魚の美味しいまち長崎公式ホームページや観光主要施設、長崎駅かもめ広場、長崎駅観光案内所などに設置している公式ガイドブック等を通じ、観光客へ発信しています。

しかし、観光客が求めている「長崎らしい魚の観光素材」が少ないことから、長崎の魚の魅力を十分に伝えられていません。

また、長崎の魚を使った旅行商品の取り扱いも少なく、観光関係団体が長崎の魚をPRできる状況にありません。現在は、市単独で一方通行の情報発信を行っていることから、面的な広がりがなく、域外に対し、十分な情報発信ができていない状況です。

【課題】

- ・観光客が求める「長崎ならではの魚の魅力」の発信を強化していく必要があります。
- ・旅行業者との連携を強化し、観光面からの長崎の魚のPRと誘客の強化を図る必要があります。
- ・一方的な情報提供ではなく、観光客などと双方向のコミュニケーションを行う必要があります。

具体的取組み1

観光客・ビジネス客を対象とした魅力発信の強化

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

市は、公式ホームページやガイドブック、観光パンフレット、旅行雑誌など様々な媒体を通じて「長崎ならではの魚の魅力」を発信していきます。

また、観光関係団体、漁協、市は、連携強化を図り、観光関係団体は、長崎の魚を組み入れた旅行商品を造成し、旅行商品の販売を含めたPRを行います。

更に市は、公式ホームページにSNSを連動させ、市民と観光客、観光客間など双方向のコミュニケーションの強化を図る取組みを検討します。



モニターツアーの様子



魚の美味しいまち長崎ガイドブック



魚の美味しいまち長崎公式ホームページ  
<http://nagasaki-sakana.com/>

市の取組み	期待される効果
域外に向けた「長崎の魚」の魅力向上	観光客やビジネス客の誘客、消費拡大の推進につながります。

取組方針Ⅴ-1	食育体験の推進、食に対する意識の醸成
水産業や食の大切さについて理解の向上を図るため、次の取組みを推進します。	

- 取組みⅤ-1-① 体験活動を通じた食育の推進
- 取組みⅤ-1-② 多様な主体の参画による食に対する意識の醸成
- 取組みⅤ-1-③ 地域の特性を活かした体験型交流の推進

各取組みの概要

取組みⅤ-1-①	体験活動を通じた食育の推進
<p><b>【現状】</b>                  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、食習慣の乱れが生じており、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持ち学ぶことや、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、食に関して学べる機会は十分ではありません。</p> <p><b>【課題】</b>                  ・水産業をはじめとした1次産業や郷土料理などの長崎の食について学ぶ機会を増やしていく必要があります。</p>	

具体的取組み1	生産者等との交流機会の拡大	行政	漁協 漁業者	関係団体	市民
---------	---------------	----	-----------	------	----

**【内容】**  
 市は、日吉青年の家において、小学生を対象とした魚さばき教室を実施するとともに、学校や市民へ広く募集を行い、生産者や地産地消に広い見識を持つ専門家とのマッチングにより、長崎の食について学ぶ機会を創出します。  
 生産者等は、水産業をはじめとした1次産業の魅力などを市民へ幅広く伝えます。



日吉青年の家における魚さばき教室



地産地消アドバイザー講演

市の取組み	期待される効果
市民と食に関する専門家との交流	市民の食に関する関心や理解が深まります。

【取組み事例】

長崎市では、市民が長崎の食文化や農水産物への関心と理解を深め、地産地消の定着及び普及を図ることを目的に、長崎の食文化や地産地消に関して広い見識及び経験を有する専門家を「地産地消アドバイザー」として登録する制度を平成21年度から設けています。平成27年現在、11人が登録されています。

具体的取組み2

料理体験等を通じた食文化の継承

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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うなど、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。

関係団体は、郷土料理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。

市は、くじら料理、ヒカド<sup>\*</sup>、浦上そばろ<sup>\*</sup>等の長崎の郷土料理を学校給食の献立に積極的に取り入れ、子どもたちに対する地域の食文化への理解と関心を深めます。



小学校における郷土料理教室

市の取組み	期待される効果
料理体験や給食などを通じた郷土料理の普及	市民の長崎の食文化に対する理解が深まり、郷土料理や文化などの継承が図られます。

【取組み事例】

長崎市では、地域の郷土料理などに関わり、これまで培われてきた知恵や技能を保存、伝承活動を行っている団体または個人と市民とのマッチングを行い、各地域での料理教室などを実施することで、郷土料理などの継承を行っています。

※ヒカド

江戸時代、長崎に渡来した南蛮料理で、さつまいもをすりおろして、とろみをつけた具だくさんのスープのこと。ポルトガル語の「Picado（細かく刻む・調理する）」が由来となっています。

※浦上そばろ

宣教師が長崎に伝えた浦上地区の郷土料理で豚肉・揚げ蒲鉾・ごぼう・にんじんを細切りにしたものやもやし・糸こんにゃくなどをごま油で炒め、しょうゆ・砂糖などで調味したもの。

取組みⅤ-1-②

多様な主体の参画による食に対する意識の醸成

【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、様々な関係者がそれぞれの立場で食に関する普及・啓発を行ってきました。

しかしながら、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き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ってきています。

【課題】

- 地域や関係団体が一体となって、市民の食に関する関心と意識を高める取組みを行う必要があります。
- 子どもたちに魚をはじめとした地元農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。

具体的取組み1

食への理解の推進

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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進めます。

市は、関係団体と連携し、広報誌や公民館等で開催される講座などで、市民が長崎の魚をはじめとした食に対する理解を深めるための機会を創出します。

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ける食育に関する指導内容の充実を図ることで、子どもたちに対する地元水産物への理解と食に関する関心を深めます。

【取組み事例】

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。



※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、地元農水産物の家庭での利用促進と、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みを展開しています。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。



取組みⅤ-1-③

地域の特性を活かした体験型交流の推進

【現状】

生産者と消費者の交流の場となるツーリズムは、域内の人にとっては食の大切さや水産業への理解のきっかけとして、また、域外の人にとってはその土地の人々や自然・風土に触れる機会として注目されています。

市内における漁業体験等は、グリーンツーリズムPRガイドブックの配布や専用ホームページで情報発信されていますが、全ての体験が十分に周知されていません。

また、天候等により体験が実施できなかった場合の対応策や大人数の受入体制が不十分なところがあります。

【課題】

- ・ 漁業体験等の認知度を上げる必要があります。
- ・ 漁業体験等の体験メニューの充実や受入体制の整備が必要です。

具体的取組み1

地域で実施される漁業体験等の促進

行政

漁協  
漁業者

関係団体

市民

【内容】

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、市は、それらに対応するための参加者の受入体制強化について支援を行います。

また、漁協や漁業者、関係団体は、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。

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。



戸石かき収穫体験





## 強みを活かすプロジェクト

強みを活かすプロジェクト1

水産物の付加価値を高める水産加工業の振興

強みを活かすプロジェクト2

地産地消の推進

強みを活かすプロジェクト3

「長崎の魚」の魅力発信

## 第5章

## 強みを活かすプロジェクト

第3次水産振興計画では、基本施策である「魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展」の実現を目指し、施策体系に掲げる個別施策を推進していきますが、更にその強みを活かす取組みとして、3つの『強みを活かすプロジェクト』を定めました。

長崎市は全国有数の水産都市であり、多くの漁獲量があるにもかかわらず、その強みを十分に活かしきれていません。その資源を十分に活かすことによって、水産業が魅力ある産業となりうる可能性を秘めています。また、観光分野においても地域には多くの魅力ある資源が存在しており、更に世界文化遺産登録が追い風となって、交流人口の大幅な増加が見込まれています。地域資源の魅力を広くアピールし、水産物の消費拡大を図ることによって、地域経済の活性化につながることを期待されます。

### 基本施策

### 魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展

魅力ある資源

交流人口の増加

#### 個別施策

I  
安定した水産資源の管理・回復を図ります

II  
やる気、収益性アップの経営体づくりを進めます

III  
新たな販路拡大や消費拡大を図ります

IV  
長崎独自の食材や食文化の魅力を発信します

V  
食育体験を推進し、食に対する意識の醸成を図ります

強みを活かすプロジェクト

プロジェクト1

水産物の付加価値を高める水産加工業の振興

プロジェクト2

地元水産物の消費拡大の推進

地産地消の推進

プロジェクト3

「長崎の魚」の魅力発信

## 1 プロジェクトの概要

長崎市は豊かな水産資源に恵まれており、水産業は観光業とともに基幹産業となっています。

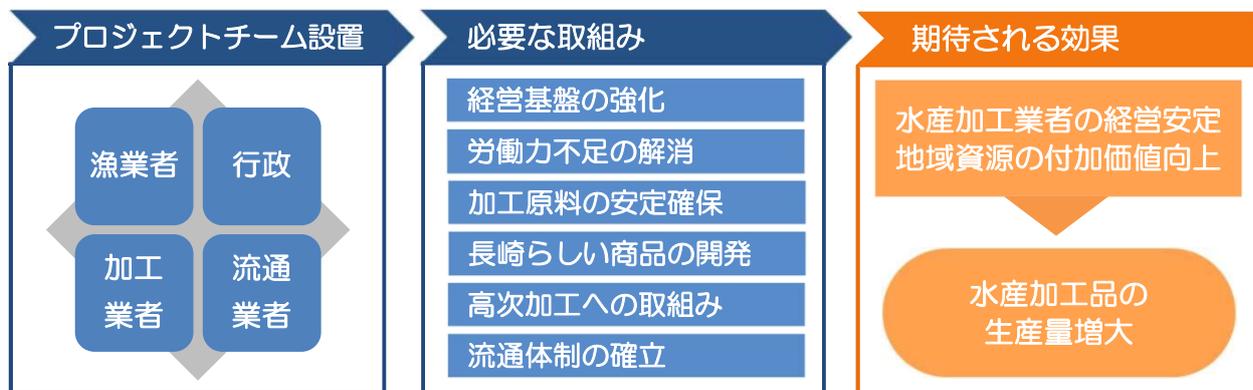
しかし、多様で多くの魚が水揚げされる長崎市において、漁獲された水産物の付加価値を向上させる手段のひとつである水産加工業については、大半が零細企業であり、製造される加工品についても低次加工が多く、恵まれた環境にあるものの、地域の資源が十分に活かされていないことが問題となっています。

そこで、地域の大きな強みのひとつである「長崎の魚」を有効に活用した、水産加工業の振興に係る取組みを強化することで、地域経済の活性化につなげていきます。また、観光業と連携を図ることで、更にその効果を高めていきます。

## 2 基本方針

水産加工業の更なる成長、新たな展開を図るため、関係機関の連携を強化し、小規模経営、労働力不足、加工原料不足など、現在抱えている課題を解決するための施策を推進します。その施策を実施することで、水産加工業者の経営安定と加工品の付加価値向上が図られ、水産加工業の振興につながります。

## 3 プロジェクトの体系



## 4 取組内容

### (1) 経営基盤の強化及び労働力不足の解消

- ・老朽化した施設の整備や機能向上のための機器類の整備について支援を行います
- ・水産加工業の経営の安定を図るため、市商工部との連携を図りながら、労働力の確保に向けた取組みについて検討を行います

### (2) 加工原料の安定確保

- ・加工原料の安定確保のために必要な施設等の整備について支援を行います
- ・地域にある未利用・低利用資源を使用することで、資源の有効活用を図ります

### (3) 長崎らしい新商品の開発と高次加工への取組み

- ・長崎での魅力ある水産資源を活かした新商品の開発について支援を行います
- ・地域での付加価値向上を図るため、高次加工への取組みについて支援を行います

### (4) 流通体制の確立

- ・水産加工品の販売強化を図るため、販路の拡大、流通体制整備の取組みについて支援を行います

## 5 成果指標

▶ 成果指標	▶ 直近値	▶ 目標値	▶ 指標の説明
長崎市内の水産加工品生産量	60,171トン (25年度)	60,171トン (32年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内の水産加工品の生産量とする。</li> <li>・水産加工統計調査より推計する。</li> <li>・生産量が減少していることを考慮し、現状を維持することを目標とする。</li> </ul>

## 1 プロジェクトの概要

消費者の食に対する安全・安心志向が高まる中、地域で生産された農水産物を地域で消費しようという「地産地消」の取組みが進んでいます。

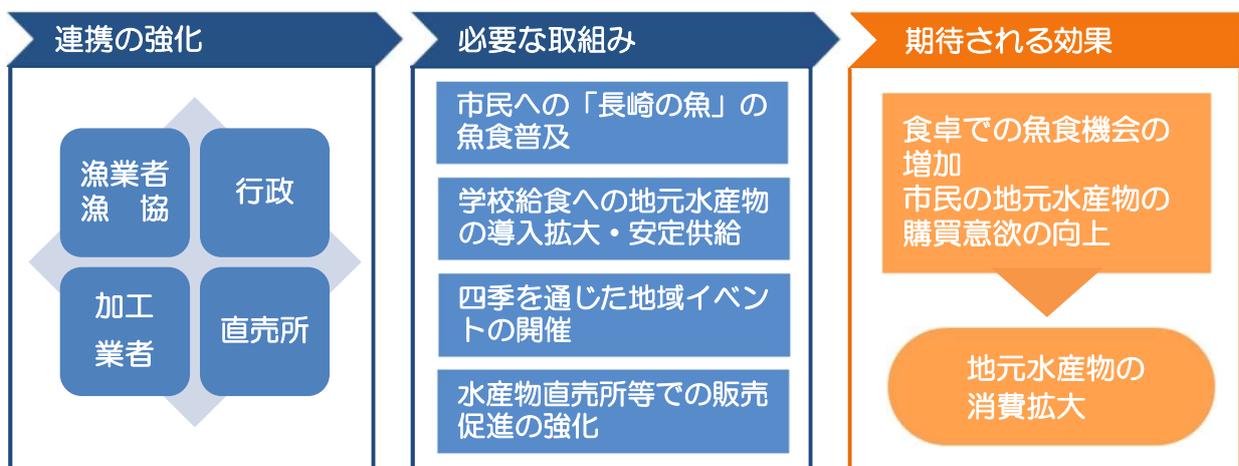
地産地消の市民の認知度は一定得られてはいるものの、近年の魚離れの進行や、市内の農水産物直売所の半数の売り上げ下降など、地元水産物の消費は伸び悩んでいます。

そこで、市民への「長崎の魚」の魚食普及や、学校給食への地元水産物導入拡大、直売所での販売強化などにより、更なる地産地消の推進を図ります。

## 2 基本方針

食卓で「長崎の魚」を食べる機会の増加と地元水産物の購買意欲の向上を図るため、関係団体との連携を強化し、市民の魚食普及の推進や学校給食への地元水産物導入拡大、直売所での販売強化などにより、地元水産物の消費を拡大します。

## 3 プロジェクトの体系



## 4 取組内容

- (1) 市民への「長崎の魚」の魚食普及
  - ・コンセプトを明確にし、スーパーなどと連携した市民への魚食普及を展開します
  - ・「長崎の魚」のさばき方や調理法を学ぶ魚料理教室の支援を行います
- (2) 学校給食への地元水産物の導入拡大・安定供給
  - ・学校給食関係者と漁協、水産加工業者は連携を強化し、学校給食の地元水産物の品目を増やします
  - ・すでに導入されている水産物を引き続き安定的に供給します
- (3) 四季を通じた地域イベントの開催
  - ・旬の魚を活かしたイベントを開催し、地域ごとの特色ある水産物を市民にPRします
- (4) 水産物直売所等での販売促進の強化
  - ・安全・安心を求める市民に対し、生産者の声や直売所情報等、地産地消に関する情報を発信します
  - ・直売所における水産物の販売を強化し、直売所の魅力を向上させます

## 5 成果指標（再掲）

▶ 成果指標	▶ 直近値	▶ 目標値	▶ 指標の説明
市内農水産物直売所の売上額	30.7億円 (26年度)	31.8億円 (32年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内の農水産物直売所の売上額の合計。</li> <li>・農水産物直売所への調査により把握する。</li> <li>・直近値から、近年の増加率の毎年度0.6%増を目標とする。</li> </ul>

## 強みを活かすプロジェクト3 「長崎の魚」の魅力発信

### 1 プロジェクトの概要

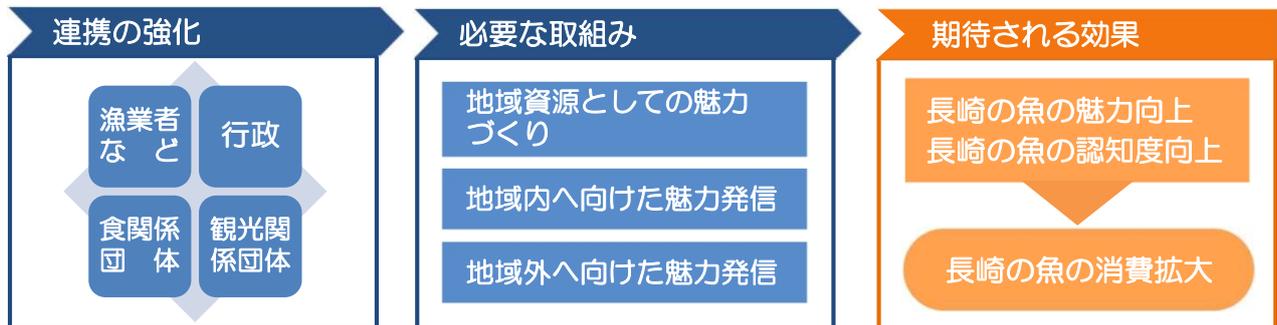
長崎市は、漁獲量、魚種とも全国のトップクラスで、魚に恵まれたまちです。しかし、全国的に、長崎が「魚の美味しいまち」であることは、あまり知られていません。また、市民の魚離れも深刻な状況となっています。

そこで、「長崎の魚」の魅力を明確化し、夜景観光の強化や世界文化遺産登録などにより増加している観光客やビジネス客などへ「長崎の魚」の魅力を伝えることで、消費拡大につなげていきます。また、市民に対しても、同様に、地元の長崎で水揚げされた魚の魅力を伝えていくことで、魚食普及につなげていきます。

### 2 基本方針

「長崎の魚」の魅力向上及び認知度を図るため、関係団体と連携し、「長崎の魚」の魅力の掘り起こしや磨き上げを行うとともに、多様な団体の活動や連携した情報発信などにより、域内外に「長崎の魚」の魅力を伝えていきます。

### 3 プロジェクトの体系



### 4 取組内容

#### (1) 地域資源としての魅力づくり

- 多様な団体と連携し、長崎の魚の魅力を掘り起こし、磨き上げていくことで、新たな地域資源にしていきます
- 市民の魚食普及のための素材づくりを行います

#### (2) 地域内へ向けた魅力発信

- 市民ニーズにあった魚に関する情報を、様々な広報媒体を通して発信していきます
- 長崎の魚に関連する団体と連携した市民との交流やSNSなどの活用（検討）などにより、市民との双方向のコミュニケーションを図り、長崎の魚のファンづくりを行います

#### (3) 地域外へ向けた魅力発信

- 地域資源としてつくりあげた長崎の魚の情報を、観光関係団体と連携し、様々な広報媒体を通して発信していきます
- 観光関係団体との連携を強化し、長崎の魚を旅行商品に組み込み、旅行商品の販売を含めたPRを行います
- SNSの活用などにより、市民と観光客、観光客間など双方向のコミュニケーションを図り、長崎の魚の魅力発信を行う取組みを検討します

### 5 成果指標（再掲）

▶ 成果指標	▶ 直近値	▶ 目標値	▶ 指標の説明
市内産水産物の市民認知度	83.6% (26年度)	87.4% (32年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内産水産物の市民の認知度。</li> <li>ながさきの「食」市民意識調査により把握する。</li> <li>過去3ヶ年の最高値（25年度）を目標とする。</li> </ul>
観光客を対象とした調査における「魚」の認知度	37.1% (26年度)	49.1% (32年度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>「魚」の観光客の認知度。</li> <li>観光客を対象としたながさきの「食」に関するアンケート調査報告書により把握する。</li> <li>直近値から、毎年度2ポイント増を目標とする。</li> </ul>





魚の美味しいまち長崎の強みを活かした  
水産業の発展を図るために

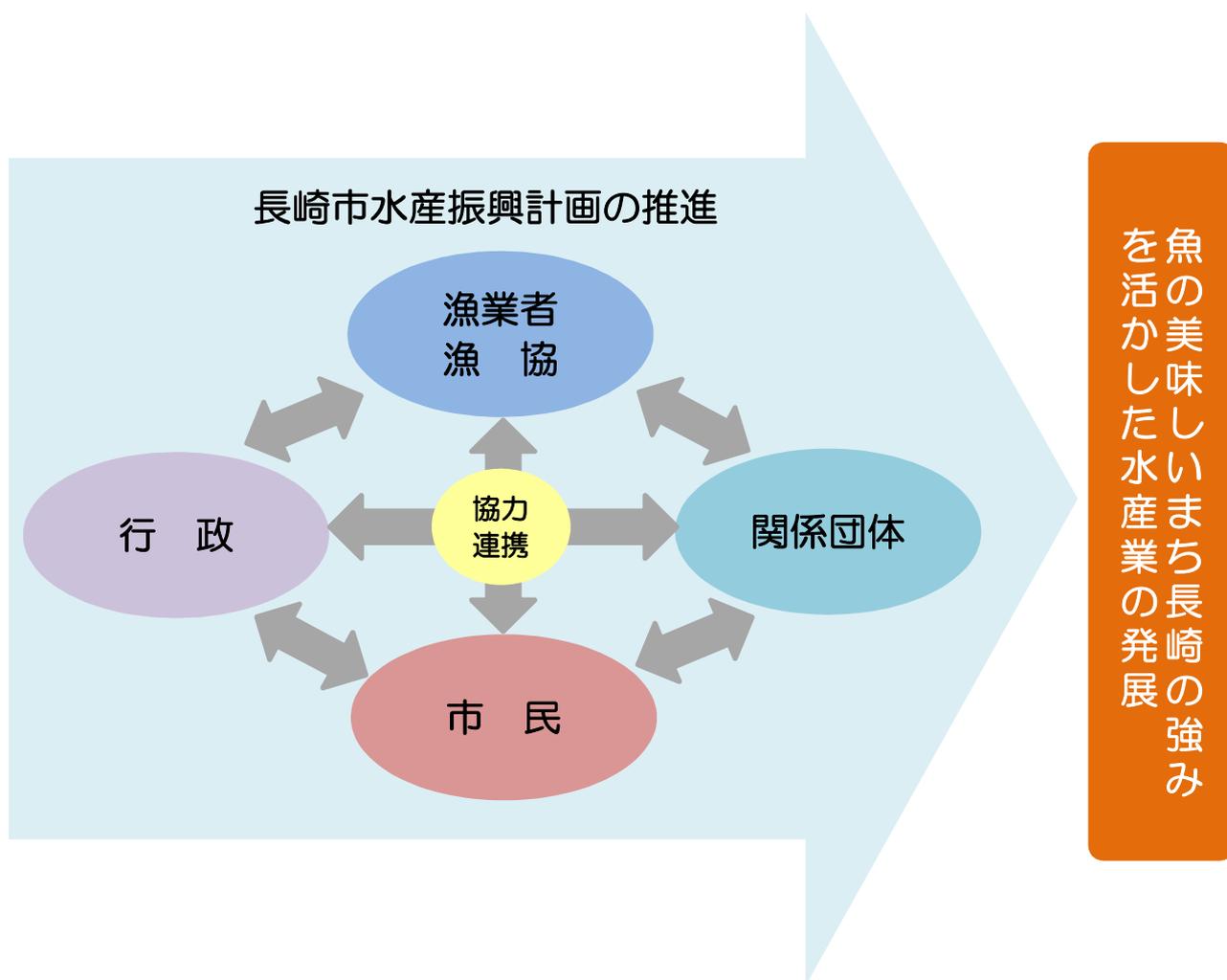
## 第6章

# 魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展を図るために

「魚の美味しいまち長崎の強みを活かした水産業の発展」を図り、各取組みを実践していくためには、市だけではなく、漁業者・漁協、水産関係団体及び市民それぞれが力を発揮できる分野を認識し、その分野において、取組みの主役となる必要があります。

加えて、それぞれが個々に解決できない課題については、お互いに協力し合いながら計画に取り組む必要がありますので、連携強化を図るため、プロジェクトチームを設置し、計画を実践します。

また、計画期間中において、取組みの進捗状況や社会情勢、自然環境の変化などを踏まえ、必要に応じて随時取組みの見直しを行います。



# 具体的取組み一覧

取組みの主役は◎、支援者は○

個別施策Ⅰ 安定した水産資源の管理・回復を図ります			行政	漁業者	関係団体	市民
取組方針1 水産基盤の総合的・計画的な整備	取組み1-① 漁場の造成	1 計画的な漁場の整備	◎	○		
	取組み1-② 漁港施設の整備	1 既存施設の安全対策の実施	◎			
		2 既存施設の老朽化対策の実施	◎			
3 漁業者が利用しやすい漁港への転換		◎				
取組方針2 有効な放流事業と適切な水産資源の管理による豊かな里海の再生	取組み2-① 漁場環境の保全・再生	1 総合的・計画的な藻場の再生	◎	◎	○	
		2 漁場の海底環境の改善	○	◎	○	
		3 漁業被害に対する危機管理	◎	◎	◎	
取組方針2 有効な放流事業と適切な水産資源の管理による豊かな里海の再生	取組み2-② 効果的な水産種苗の放流	1 県や漁業者と連携した放流事業の計画的実施と検証	◎	◎	◎	
		2 栽培漁業推進協議会との連携	◎	◎	◎	
	取組み2-③ 適切な資源管理の推進	1 魚種や海域の特性に合った資源管理の推進	◎	◎		
		2 密漁監視の強化	○	◎	◎	
個別施策Ⅱ やる気、収益性アップの経営体づくりを進めます			行政	漁業者	関係団体	市民
取組方針1 安定した収益性の高い水産業経営の実現	取組み1-① 強い経営体づくり	1 浜の活力再生プランの推進	◎	◎	○	
		2 漁業協同組合事業の充実	○	◎		
		3 収益性向上のための施設・機器類の整備	○	◎	◎	
		4 水産振興融資制度への支援	◎		○	
5 水産業の協業化・複合化の推進		○	◎	◎		
取組方針1 安定した収益性の高い水産業経営の実現	取組み1-② 担い手の育成	1 受入地域の確保及び体制整備	◎	◎	○	
		2 新規就業者・後継者への支援	◎			
	取組み1-③ 水産業者の連携強化	1 水産業者間の情報共有及び連携強化	◎	◎	◎	◎
		取組み1-④ 水産物の供給体制の強化	1 長崎らしい水産品・料理の確立	◎	◎	◎
2 漁獲物の安定した流通体制づくり	○		◎	◎		
3 消費者等のニーズを反映した販売体制づくり	○		◎	◎	○	
4 6次産業化への支援	○		◎	◎		
取組方針2 収益性の高い養殖業の振興	取組み2-① 付加価値の高い養殖魚づくり	1 付加価値の高い養殖用種苗の生産技術開発	◎	◎	○	
		2 低コストな養殖技術の開発	◎	◎	○	
取組方針2 収益性の高い養殖業の振興	取組み2-② 養殖漁場の環境保全	1 漁場環境の把握と養殖指導	◎	◎	○	
		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	取組み3-① 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	取組み3-② 長崎らしい水産加工品の開発	1 市場調査・消費者ニーズの把握	◎	○	◎	
		2 地域資源を活かした新商品の開発	○	○	◎	○

個別施策Ⅲ 新たな販路拡大や消費拡大を図ります			行政	漁業者	関係団体	市民
取組方針1 地元水産物の消費拡大の推進	取組み1-① 大都市圏を中心とした国内向け販路の拡大	1 商談会等を通じた販路開拓支援	◎	○	○	
	取組み1-② 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認証の取得への支援	◎		◎	
	取組み1-③ 食（魚）と観光を融合した域外からの誘客	1 長崎らしい料理・特産品を提供する仕組みづくり		○	○	◎
2 新たな観光資源(長崎の魚)としての商品化			○	◎	◎	
3 食の拠点(仮称：魚センター)の検討		◎	◎	◎		
4 外国人観光客に対する受入態勢の整備		◎	◎	◎		
取組み1-④ 地産地消の推進	1 市民への「長崎の魚」の魚食普及		◎		◎	
		2 学校給食への地元水産物の導入拡大・安定供給	◎	◎	◎	
	3 四季を通じた地域イベントの開催	◎	◎	◎		
	4 水産物直売所等での販売促進の強化	◎	◎	◎		

個別施策Ⅳ 長崎独自の食材や食文化の魅力を発信します			行政	漁業者	関係団体	市民
取組方針1 「長崎の魚」の魅力発信	取組み1-① 「長崎の魚」の魅力づくり	1 長崎の魚に関する魅力の掘り起こし・磨き上げ	◎	◎	◎	○
	取組み1-② 域内における「長崎の魚」のファンづくり	1 市民を対象とした魅力発信の強化	◎	◎	◎	○
	取組み1-③ 域外に対する「魚の美味しいまち長崎」のPR強化	1 観光客・ビジネス客を対象とした魅力発信の強化	◎	◎	◎	◎

個別施策Ⅴ 食育体験を推進し、食に対する意識の醸成を図ります			行政	漁業者	関係団体	市民
取組方針1 食育体験の推進、食に対する意識の醸成	取組み1-① 体験活動を通じた食育の推進	1 生産者等との交流機会の拡大	◎	◎	◎	◎
		2 料理体験等を通じた食文化の継承	◎		◎	◎
	取組み1-② 多様な主体の参画による食に対する意識の醸成	1 食への理解の推進	◎	◎	◎	◎
取組み1-③ 地域の特性を活かした体験型交流の推進	1 地域で実施される漁業体験等の促進	◎	◎	◎	○	



- 1 計画策定の経過
- 2 長崎市水産振興計画審議会 委員名簿
- 3 長崎市水産振興計画審議会規則
- 4 長崎市水産振興計画 用語集
- 5 長崎市市内における浜の活力再生プランの策定状況（H28.3現在）

# 1 計画策定の経過

計画の策定にあたっては、「長崎市水産振興計画審議会」を設置し、議論の中で様々なご意見をいただきました。また、市議会や関係団体等、各方面からも貴重なご意見を多数いただきました。

年月日	経緯等	
平成27年7月29日	<p><b>第1回</b> 長崎市水産振興計画審議会開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 辞令交付</li> <li>・ 現状の把握と課題の検討（ワークショップ）</li> <li>・ 策定スケジュールの検討</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">ワークショップ</p>	 <p>・ こんあじチーム</p>  <p>・ チーム野母んあじ</p>  <p>・ ヒラメ会</p>
平成27年9月25日	<p><b>第2回</b> 長崎市水産振興計画審議会開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 体系の検討</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p style="text-align: center;">体系の検討</p> 
平成27年11月5日	<p><b>第3回</b> 長崎市水産振興計画審議会開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 計画書素案の検討①</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p style="text-align: center;">素案の検討①</p> 
平成27年11月19日 ～平成27年12月18日	<p style="text-align: center;">■ パブリックコメントの実施</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	
平成28年1月20日	<p><b>第4回</b> 長崎市水産振興計画審議会開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 意見募集（パブリック・コメント等）の結果報告</li> <li>・ 計画書素案の検討②</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p style="text-align: center;">素案の検討②</p> 
平成28年2月12日	<p><b>第5回</b> 長崎市水産振興計画審議会開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 計画書素案の検討③</li> </ul> <p><b>報告</b> 市長報告</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第3次水産振興計画に係る審議結果の報告</li> </ul>	<p style="text-align: center;">市長報告</p> 

## 2 長崎市水産振興計画審議会 委員名簿

17名（氏名50音順、敬称略）

委員名	役職名	分野	備考
あかさき 赤崎 なおこ 奈穂子	魚のまち長崎応援女子会	水産	
あさかわ 浅川 まさる 勝	長崎市漁業協同組合長連絡協議会 会長	水産	
あさの 浅野 けんじ 謙治	公募委員	公募	
いけだ 池田 しゅうじ 修二	長崎県旋網漁業協同組合 専務理事	水産	
いけはた 池畑 けんじ 健次	長崎県漁業協同組合連合会 専務理事	水産	
いむら 居村 のりあき 憲昭	長崎県総合水産試験場水産加工開発指導センター 所長	学識	
おさき 尾崎 たけひろ 武広	一般社団法人長崎県以西底曳網漁業協会 理事	水産	
かめた 亀田 かずひこ 和彦	長崎大学水産学部 教授	学識	会長
たかや 高屋 まさお 雅生	長崎県水産部漁政課 企画監	水産	副会長
ただ 多田 せいいち 聖一	長崎魚市株式会社 常務取締役	水産	
たにかわ 谷川 あきお 昭夫	長崎漁港水産加工団地協同組合 専務理事	水産	
たひら 多比良 じゅんいち 純一	長崎蒲鉾水産加工業協同組合 専務理事	水産	
ちん 陳 まさつぐ 優継	長崎の魚PR・おもてなしアクションチーム 副リーダー	水産	
もり 森 としひこ 寿彦	株式会社ジョイフルサンショッピングプラザ 営業推進部部长	商工	
よしがい 吉谷 たいそう 泰蔵	長崎国際観光コンベンション協会 旅行商品事業マネージャー	観光	
よせた 與世田 けんぞう 兼三	国立研究開発法人水産総合研究センター 西海区水産研究所所長	学識	
わたなべ 渡邊 ひでゆき 英行	長崎水産物流通仲卸協同組合 理事長	水産	

(H28.3現在)

### 3 長崎市水産振興計画審議会規則

#### (趣旨)

第1条 この規則は、長崎市附属機関に関する条例（昭和28年長崎市条例第42号）第3条の規定に基づき、長崎市水産振興計画審議会（以下「審議会」という。）について、必要な事項を定めるものとする。

#### (組織)

第2条 審議会は、委員18人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

(1) 関係団体を代表する者

(2) 学識経験のある者

(3) 市民

3 市長は、前項第3号に掲げる委員の選任に当たっては、公募の方法により、これを行うものとする。

#### (任期)

第3条 委員の任期は、2年とし、再任されることを妨げない。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

#### (会長及び副会長)

第4条 審議会に、会長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、会務を総理し、審議회를代表する。

3 審議会に副会長1人を置き、会長の指名によりこれを定める。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

#### (会議)

第5条 審議会の会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 審議会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 審議会の議事は、出席した委員の過半数でこれを決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

#### (関係人の出席等)

第6条 審議会は、必要があると認めるときは、関係人の出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は関係人に資料の提出を求めることができる。

#### (結果報告)

第7条 会長は、調査審議が終わったときは、速やかにその結果を市長に報告しなければならない。

#### (庶務)

第8条 審議会の庶務は、経済局水産農林部水産振興課において処理する。

#### (委任)

第9条 この規則に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

#### 附 則

#### (施行期日)

1 この規則は、平成27年4月1日から施行する。

#### (準備行為)

2 公募の方法による委員の選任に関し必要な手続は、この規則の施行前においても行うことができる。

## 4 長崎市水産振興計画 用語集

### | 用語 |

### | 解説等 |

あ	赤潮	<p>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。</p> <p>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。</p>
い	磯焼け	<p>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。</p>
う	浮棧橋	<p>コンクリートや鋼材などを用いた人工の箱状の浮体（ポンツーン）を水上に浮かべて、杭やアンカー（錨）などで固定し、陸地と渡り橋で連結した構造物。</p>
	浦上そぼろ	<p>宣教師が長崎に伝えた浦上地区の郷土料理で豚肉・揚げ蒲鉾・ごぼう・にんじんを細切りにしたものやもやし・糸こんにゃくなどをごま油で炒め、しょうゆ・砂糖などで調味したもの。</p>
え	栄養塩	<p>植物が正常な生活を営むのに必要な、窒素、リン、ケイ素などの無機塩類のこと。</p>
	エコラベル	<p>一般的には、一定の環境基準に適合している製品に対し与えられる認証のことで、水産物では、限られた水産資源を利用し続けるために、資源保全などに十分留意して漁獲された水産物に対し与えられる認証。</p>
	SNS	<p>ソーシャルネットワーキングサービス（Social Networking Service）の略で、フェイスブックやツイッターなどの人と人とのつながりを促進・サポートする、コミュニティ型のWebサイトのこと。</p>
か	海底耕うん	<p>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、海底の環境を改善するもの。</p>
	加工残さ	<p>水産物の加工で出る魚の頭や骨などのこと。</p>
き	協業化	<p>複数の経営体でグループ（協業体）を構成し、作業を共同で行うこと。協業化により、経営規模の拡大につながるとともに、生産コストの削減や労働条件の改善が図られます。</p>
	漁業協同組合（漁協）	<p>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、信用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。</p> <p>平成28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。</p>

き	漁業協同組合事業	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 販売事業…組合員の漁獲物を集荷し、共同販売する事業</li> <li>・ 信用事業…組合員の貯金受入や資金の貸付けを行う事業 (平成26年に市内すべての漁業協同組合は信用事業を長崎県信用漁業協同組合連合会に譲渡しています)</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> </ul> <p>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。</p>
	漁業権	<p>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。</p> <p>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。</p>
	漁業士	<p>沿岸漁業を担うべき青年漁業者の育成や沿岸漁業の中心的役割を果たすことが期待され、地域で活躍している漁業者で、知事から認定された者。</p> <p>漁業士は、漁村青少年の育成等を通じて漁村の活性化を図る役割を担っています。各漁業士はそれぞれの地区の漁業士会に所属し、次のような活動を自主的に行っています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 青少年グループのリーダーとしての活動</li> <li>・ 研修会、講習会等の指導</li> <li>・ 漁業士間の自主的な情報交換</li> <li>・ 地域漁業振興協議会等への参画</li> <li>・ 漁業技術交流会等の指導</li> <li>・ 若年漁業者の漁業技術等に関する指導</li> <li>・ 新漁具・漁法導入及び改良、地域水産物利活用検討</li> <li>・ 県内研修会への参加</li> </ul>
	漁業就業者フェア	<p>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。</p>
	漁業調整委員会	<p>資源管理についての検討や許可が必要な漁業の調整、適切な管理措置の実施を担保するために指示の発動などを行う組織で、農林水産大臣が定める海区ごとに設置され、国、県、漁業者及び学識経験者で構成されています。</p> <p>長崎県では、長崎県南部海区、長崎県北部海区、五島海区、対馬海区の4海区に海区漁業調整委員会が設置されており、4海区にわたる問題を処理するために長崎県連合海区漁業調整委員会が設置されています。</p>
	漁業調整規則	<p>漁業法及び水産資源保護法に基づき都道府県ごとに、漁具・漁法、採捕禁止区域、魚種ごとの採捕禁止期間、体長制限等の様々な規制が定められており、当該都道府県の管轄する海面等で水産動植物を採捕する漁業者や遊漁者などに適用される規則です。都道府県によって内容が異なります。</p>

き	漁港	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第1種漁港…利用範囲が地元の漁業を主とする漁港。市町村で管理。</li> <li>・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。都道府県で管理。</li> <li>・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。都道府県で管理。</li> <li>・第4種漁港…離島その他辺地において漁場の開発又は漁船の避難上特に必要な漁港。都道府県で管理。</li> </ul>
	漁港施設	<p>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。</p>
	共販事業	<p>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。</p>
く	クマエビ	<p>クルマエビ科に分類されるエビの1種。インド・太平洋沿岸に広く分布する大型のエビで美味。クマエビの名は共食いもする獰猛な性質をクマに例えて付けられたと言われ、日本での地方名にはアカアシ、アジアカなどがあります。</p>
け	系統販売	<p>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。</p>
こ	広域浜プラン	<p>広域な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みをまとめたもの。</p>
	更新	<p>対象となる施設の全部を、再建設や取り替えること。</p>
さ	栽培漁業	<p>卵から稚魚になるまでの一番弱い期間を人の手により守り育て、外敵から身を守ることができる大きさになったら、その魚介類が成長するのに適した海に放流し、自然の海で成長したものを漁獲する漁業。</p>
	魚のまち長崎応援女子会	<p>長崎市内の生産・料理・栄養・広報・観光など様々な分野で活躍する女性が集まった団体。①市民や観光客への「魚のまち長崎」のPR ②市民の魚食普及による健康増進を活動目的とし、女性ならではの視点でアイデアを出し合い、活動をしています。</p> <p>活動例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市内イベントにおける「だし教室」や「魚料理教室」の開催</li> <li>・長崎市内で美味しい魚料理を食べることができるお店を紹介するガイドブックの制作</li> <li>・障害福祉施設と連携し、魚のデザインにこだわった「おさかなトートバック」の制作</li> <li>・乳幼児の離乳食に魚を取り入れてもらうため、魚の離乳食レシピ「フィッシュスタート」の企画・制作</li> </ul>
	里海	<p>人の手が加わることによって自然環境や多様な生態系が保たれ、かつ生産性が高められている海岸部のこと。</p>

さ	さるく（長崎さるく）	長崎のまちをぶらぶら歩いて文化や歴史を楽しむまち歩き観光のこと。「さるく」とは、長崎弁で「まちをぶらぶら歩く」ことを意味します。
し	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み。
	消波堤	養殖場などで水産物の生産・育成を行うため、波浪を制御し、海域の静穏性を造成する施設。消波ブロックを用いた消波堤や鋼製の浮消波堤などがあり、いずれも好適な漁場を維持するため、海水の交換など生育環境を悪化させないよう考慮されています。
	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、地元農水産物の家庭での利用促進と、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みを展開しています。 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。
	人工魚礁	魚類の蜻集、発生及び生育が効率的に行われる生産性の高い漁場を造成するために設置するコンクリートブロックや鋼製の人工構造物。
	深浅測量	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。
ち	地域水産業再生委員会	浜の活力再生プランの策定から実施に至るまで中心的な役割を担う団体であり、次の地域団体等から構成されています。 現在長崎市には、6つの地域水産業再生委員会が設置され、国からプランの認定を受けています。  【構成員】 必須：水産業協同組合または漁業者団体、市町村 任意：都道府県、加工業者、流通業者 など
	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。ただし、マグロの場合は、幼魚や脂の少ない成魚を、販売に適した状態まで飼育することが蓄養と呼ばれています。
	稚仔魚	魚の発育初期の総称。ふ化してすぐの魚の子どもを仔魚といい、更に成長し、卵黄が吸収されて鰭条といわれる鰭の数が成魚と同じ数になった子どもを稚魚といいます。
と	トレーサビリティ	食品の移動ルートを把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存することで、食品事故などの問題があったときに、原因究明や商品回収などを円滑に行えるようにする仕組み。
な	長崎かんぼこ王国	長崎市は、日本一蒲鉾屋が多いまちであることから、長崎市域全体を「かんぼこ（水産練り製品）の王国」とみなし、長崎地域の水産練り製品製造業者、飲食店、行政などの各種団体が相互に連携し、長崎の「かんぼこ」の食文化を広く伝えるとともに、かんぼこの消費拡大を通して、地域経済の活性化を図ることを目的に設立された団体。 平成26年には、長崎県の「ながさき水産業大賞」を受賞するなど、活動の成果も評価されています。

な	長崎県信用漁業協同組合連合会	長崎県内の漁協の信用事業を統括する県域漁協系金融機関であり、県内漁協を会員としています。
	長崎市漁業担い手協議会	漁業者や市、県、関係団体からなる協議会で、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。
	長崎輸出促進実行委員会	長崎市の特産品の海外への販路拡大を目的として、業界が一丸となって取組むために組織されたもの。長崎漁港水産加工団地協同組合、長崎蒲鉾水産加工業協同組合、長崎西彼農業協同組合、日本貿易振興機構長崎貿易情報センター、長崎商工会議所、長崎県中小企業団体中央会、長崎県商工会連合会、長崎市ブランド振興会、及び長崎市で組織され、海外の展示商談会への出展、長崎フェア等の物産展の開催などを行っています。
は	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。
	浜の活力再生プラン	<p>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みをまとめたものです。</p> <p>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みや経費削減の取組みなどを、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。</p> <p>当該プランは策定すること自体が目的ではなく、目標達成に向けて、プランに位置づけた取組みを着実に実施する必要があることから、策定した地域は取組みを実施するために、国等から関連施策の支援を優先的に受けることが可能となっています。</p>
ひ	ヒカド	江戸時代、長崎に渡来した南蛮料理で、さつまいもをすりおろして、とろみをつけた貝だくさんのスープのこと。ポルトガル語の「Picado（細かく刻む・調理する）」が由来となっています。
	鰭カット	放流魚種の分布生態、資源量及び放流効果等を把握するため、標識として鰭の一部を切除すること。
	貧酸素水塊	<p>魚介類が生息できないほど、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。</p> <p>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。</p>
ふ	複合化	単一漁業種だけではなく、複数の漁業種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。
	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。

ほ	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。
み	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。
も	モイストペレット やドライペレット	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・モイストペレット…主に生餌と配合餌料を混ぜ合わせ固形状にした半生タイプ</li> <li>・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</li> </ul> <p>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。</p>
	物揚場	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。
	藻場	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。
ゆ	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にており、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。
ろ	6次産業化	<p>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。</p> <p>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。</p>

## 5 長崎市内における浜の活力再生プランの策定状況（H28.3現在）

市内6地域水産業再生委員会が浜プランを策定し、水産庁長官から承認を受けています。

地域水産業再生委員会名	浜の活力再生プランの主な取組み		
	所得向上	経費削減	その他
長崎市新三重漁協地域水産業再生委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>低価格魚の販売促進</li> <li>未利用資源の有効利用</li> <li>活魚化による付加価値向上</li> <li>漁獲物及び養殖魚のブランド化</li> <li>漁業の複合化による所得向上</li> <li>魚類・海藻養殖の生産拡大</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>省燃油活動の推進による燃油コストの削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>休漁日設定、TAC等による資源管理</li> <li>藻場造成活動の推進</li> <li>種苗放流の実施</li> <li>後継者育成</li> </ul>
長崎市みなと漁協地域水産業再生委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁獲物の選別及び短期蓄養による魚価の向上</li> <li>漁獲物の鮮度・品質保持による魚価の向上</li> <li>未利用魚の販売促進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>省燃油活動の推進による燃油コストの削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>藻場保全など水産資源培養機能の維持、強化</li> <li>種苗放流の実施</li> <li>漁獲努力量の適正管理</li> </ul>
茂木地区地域水産業再生委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁獲物の販路開拓</li> <li>直売所での漁獲物販売量の強化</li> <li>出荷魚種の充実、出荷形態の多様化による販売促進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>省燃油活動の推進による燃油コストの削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>休漁、小型魚の再放流と袋網の目合制限の実施</li> <li>種苗放流の実施</li> <li>小底漁場での海底耕うんの実施</li> </ul>
長崎市たちばな漁協地域水産業再生委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>消費者志向に対応できる販売体制の構築</li> <li>養殖トラフグに関する的確な情報収集、情報共有及び計画的な出荷等による安定した販売の促進</li> <li>朝市との連携による観光漁業の実施</li> <li>地元料理店との連携による料理等の提供</li> <li>戸石産トラフグ・カキのPR活動の実施</li> <li>小型機船底びき網漁業者によるイワガキ養殖の推進</li> <li>タチウオの鮮度や品質の保持及び販売方法改善</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>省燃油活動の推進による燃油コストの削減</li> <li>漁協による安価な養殖飼料（生餌、魚粉）の仕入れの実施</li> <li>共同作業の実施による人件費削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>休漁、小型魚の再放流と袋網の目合制限の実施</li> <li>種苗放流の実施</li> <li>橘湾西部水域持続的養殖生産確保計画に基づいた養殖の実施</li> <li>養殖場での漁場観測の継続実施</li> <li>小底漁場での海底耕うんの実施</li> <li>藻場造成活動の推進</li> <li>赤潮被害の未然防止のためのテレメータ設置やカキ殻の漁場散布</li> <li>養殖トラフグ・タイの長崎県適正養殖業者認定制度の継続実施</li> <li>トラフグ給食の提供による食育活動の推進</li> </ul>
野母崎三和地区地域水産業再生委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>高品質の養殖用種苗や延縄・一本釣りの活餌としての活魚出荷の実施</li> <li>定置網漁業における漁獲物の活魚化及び出荷調整による安定した価格での販売促進</li> <li>ウニ加工事業の体制整備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>省燃油活動の推進による燃油コストの削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>藻場保全など水産資源培養機能の維持、強化</li> <li>種苗放流の実施</li> <li>漁獲努力量の適正管理</li> <li>海上釣り堀、簡易釣り堀の整備による、魚食普及・食育活動の推進</li> </ul>
長崎以西底曳地域水産業再生委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁獲物搬入の分散化による単価向上</li> <li>漁場情報共有による水揚増大</li> <li>活魚搬入を増やすことによる水揚の増大</li> <li>漁労機器等の大規模修繕の実施による操業ロスの軽減</li> <li>主力魚種キダイの販路拡大と消費拡大並びに箱立て時水量の均一化、漁獲物規格統一等による鮮度保持、高付加価値化による単価向上</li> <li>未利用魚を原料としたすり身の製品化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>省燃油活動の推進による燃油コストの削減</li> <li>再利用魚箱導入による魚箱コスト削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自主休漁期間設定、種苗放流、網目拡大による資源管理</li> <li>担い手確保による漁業経営体の体力向上</li> </ul>

※各プランの詳細内容は、水産庁のホームページをご覧ください  
<http://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan.html>

## 第3次長崎市水産振興計画

発行年月	平成28年3月
改正年月	平成29年8月 令和2年6月
編集・発行	長崎市水産農林部水産振興課 〒850-0037 長崎市金屋町9番3号 長崎市役所金屋町別館4階 TEL 095-820-6563 (直通) FAX 095-820-3045