

概要

- 当地区はホタルイカ定置が盛んであり、生きたホタルイカと触れ合うことのできる「ほたるいかミュージアム」やホタルイカ漁を間近で見学する「ほたるいか海上観光」など、世界でここだけの取組みによって「滑川のホタルイカ」ブランドを推進している。
- ベニズワイガニ漁も盛んであり、漁師が新鮮なうちに浜茹でしてから出荷するため、味の評価が非常に高い。
- 一方で、オフシーズンには漁港周辺に訪れる人が少なくなる、漁港周辺に飲食店が少ない、集客イベントが少ないなど、賑わい創出の面で課題を抱えており、その解決に向け取組みを開始する。



海業の取組概要

- 滑川が誇る水産物を漁港周辺で楽しめるように**
→ホタルイカやベニズワイガニなどを提供する漁師食堂の設置や水産物直売などのイベントを定期的で開催し、滑川産水産物が漁港周辺で楽しめる環境を整備する。
- 滑川産水産物の魅力を地域内外に伝える**
→ブランド力のあるホタルイカについて、「押し活」のような新たなコンテンツ開発により広く発信。ベニズワイガニ等を「『だけじゃない』滑川ブランド」として打ち出すなど、滑川の魅力の認知度の向上。
- 漁港がみんなが集まる「ワクワク」の中心に**
→漁港周辺が目的地となるよう、漁港周辺での食べ歩きや釣り、ホタルイカ掬い等の体験型コンテンツを造成。漁港周辺施設を活かし、滞在型観光にも対応した環境の整備。
- 漁港が新たな人とのつながりを**
→漁業者と地元関係者・企業のコラボにより、漁港を取り巻く地域の課題をともに考える協力者の発掘や関係人口の拡大。



ほたるいか海上観光



漁業者による朝市の試行

効果

- ◇滑川産ホタルイカの更なるブランド化推進
- ◇漁師食堂や直売イベント等による交流人口増加 目標値：14,000人/年
- ◇漁港周辺エリア再編による地域の賑わい創出

協力体制

滑川漁業協同組合 富山県
滑川市水産観光課 滑川市観光協会
株式会社ウェーブ滑川

スケジュール

令和8年3月 朝市試行（以降、定期開催に向け運営体制構築）
令和8年6月 海業取組に係る活用推進計画策定を目指すために必要な実施計画策定に向けた協議開始
令和9年 実施計画策定（予定）