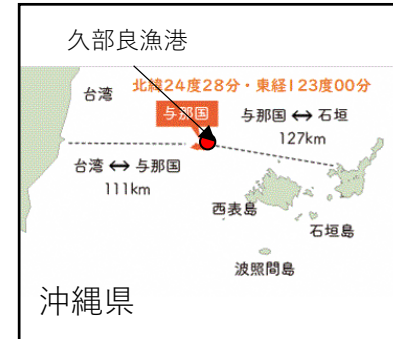


概要

- 既存の製氷施設を再利用した食の交流拠点形成：水揚げ魚の鮮度や地域性を活かした飲食提供機能の整備を進め、来訪者が漁港で直接「見る・知る・食べる」体験ができる環境を構築する。地魚を中心としたメニュー開発や季節ごとの水産物を活用した食イベントの開催等により、久部良漁港ならではの食の魅力を発信する。
- 既存の製氷施設を再利用したマリンレジャーの交流拠点形成：海底遺跡観光船、ダイビングなどの発着が行われていることから、漁港内の施設を活用し、待機・休憩・情報提供・交流等を行うための拠点機能を検討する。



海業の取組概要

（海業に取り組む背景）

・魚価の所得を確保する海業への展開については、与那国町と組合では、平成2年から毎年1回実施する、カジキを主対象にした日本最西端与那国島国際カジキ釣り大会の様子に定着したイベントによる知名度を活かした体験漁業、海底遺跡観光船やダイビング案内を活かしたマリンレジャーなどの可能性がある。

（主な取組）

●食の交流拠点形成：久部良漁港ならではの食の魅力を発信、直売機能の強化や簡易加工スペースの導入により、未利用魚や低利用魚の活用を促進し、水産物の高付加価値化を図るとともに、魚価向上や販路拡大につなげる。

●マリンレジャーの交流拠点形成：既存の製氷施設を改修等により、観光客およびマリンレジャー利用者向けの交流拠点として再整備し、交流機能の強化を図る。



久部良漁港内、荷捌き所、製氷施設、漁協食堂。老朽化等により、今後、再整備等機能強化、交流拠点としての活用などの検討を行う。



日本最西端与那国島国際カジキ釣り大会の様子。漁港は観光船、ダイビング発着場所として交流活動が活発。漁協食堂は島内で人気の観光スポットである。

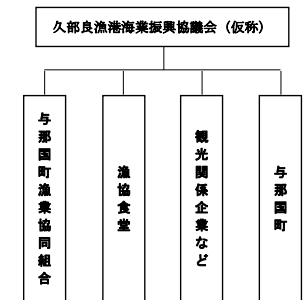


効果

- ①既食の交流拠点形成
 - ・令和15年度：約〇〇人
- ②交流拠点施設の利用者数
 - ・令和15年度：約12,000人

協力体制

久部良漁港海業振興協議会（仮称）を設置し、主に久部良地区で活動する団体の代表が参加し、海業の展開を図る。



スケジュール

- 令和8年3月(予定) 活用推進計画の策定（漁港管理者）
島内流通に関する実証
- 令和9年以降 交流拠点に関する基本計画策定