

概要



- 富津市は、江戸時代後期から続く歴史ある産業である江戸前ちば海苔の主要産地で、全国的に認められた品質の高い海苔を生産してきたが、近年、温暖化に伴う海水温の上昇による漁期の短縮化やクロダイの食害により生産量や品質面に多大なる影響を及ぼし、漁業者が減少している。
- 新富津漁協では、新たにカキ養殖に取り組み、令和5年度には区画漁業権を取得するとともに、「新富津漁協江戸前オイスター」として千葉ブランド水産物に認定された。
- そこで、「新富津漁協江戸前オイスター」を主軸にした海業を展開することで、来訪者を増やすとともに、伝統ある「江戸前ちば海苔」の魅力を若い世代にも認識してもらい、地域の活性化を図る。

海業の取組概要



効果

- 陸だけでなく、海からの来訪客を受け入れる事により効果的な集客が可能となる。
- 新たな観光コンテンツの創出により、周辺観光地（富津岬、マザー牧場等）との相乗効果が見込める。
- カキを周年提供することで年間を通じた来訪者の受入が可能となり、新たな雇用の創出につながる。
- 不用となったノリ施設のカキ養殖転用により有効活用が可能となる。
- ノリとカキによる江戸前ブランドを強化することにより、消費拡大と価格向上が見込める。

協力体制

富津市農林水産課	千葉県漁連
富津市商工観光課	千葉県
富津市商工会	地元企業他

スケジュール

令和6年3月	下洲地区海業推進協議会発足
令和6年4月～	新荷捌施設稼働
令和7年3月	調査・検討
令和7年6月	事業計画決定
令和7年6月～	取組開始

富津市のメリット

- ・アクアライン近く
- ・伝統ある江戸前ちば海苔の主要産地
- ・こと体験、学びの場の存在

