

概 要

- 呼子のイカ、呼子の朝市を目当てに年間100万人が来訪する地域であったが、コロナ渦で観光客と海鮮料理店が減少。**観光需要が回復する中、食による水産物消費拡大の機会を損失**している。
- 呼子のイカ以外の多様な水産物を集客の魅力に活用することができておらず、**呼子のイカのオフシーズンに漁協直売所「大漁鮮華」の売上が減少の傾向**。
- 上記2つの問題に対応すべく漁協直営海鮮食堂を整備。**多様な水産物を活かした食の提供と集客に呼子地域の飲食・観光事業者と連携して取り組み、集客の増加と安定化を図り、水産物消費を拡大する。**



海業の取組概要

漁協直営海鮮食堂の整備

既存のイートインスペースは炭を使う方式のため利用時間が長く、客数の増加が困難。対応として、漁協直営食堂を整備し、手軽に食べられるメニューも提供し、客席回転効率を上げて利用者数を増加する。



旬の水産物の魅力的な食を地域で提供

来訪者が減少する呼子のイカのオフシーズンの10月～3月の集客を確保するため、刺身で食べられる完全養殖の唐津Qサバやマダイ、アジ、アワビなど時期の沿岸の漁獲物を地域の鮮魚料理店と連携して一年中提供する。

唐津Qサバ

一年の旬の魚を食べ歩く
呼子食堂のスタンプラリー

マダイ

呼子

アワビほか、
多様な沿岸
の水産物

効 果

- ◆ 飲食施設による地元水産物の消費の拡大
- ◆ 漁家の家族等の雇用機会の創出
- ◆ 水産物を活かした集客のための連携の構築（呼子地域の食堂、観光事業者、漁協、漁業者）
- ◆ 港湾堤防の有効活用

協力体制

佐賀玄海漁業協同組合・地元漁業者
唐津市水産課・みなと振興課
佐賀県（水産課・港湾課）
地元民間企業（飲食、観光船）

スケジュール

（漁協直営食堂）
令和7年4月 設計
令和7年10月 工事着工
令和8年4月 開業

釣り堀の設置【新設】

水産物直売、飲食（リニューアル）、温泉機能に加え、釣り堀を設置し、台場みなとプラザでは調理体験サービスを提供する。

釣る、捌く、食べるまでの工程を体験し、消費者の魚料理のハードルを下げ魚食の拡大を図る。

