

概要



- 基幹産業である大型定置網漁業をはじめ、個人による採介藻漁業や釣り漁業が営まれている。
- 平成15年より漁港の荷捌き所を活用した食事提供事業（通称「漁港めし」）を開始し、人気を博したものの、人員不足によって営業日数を短縮せざるを得なくなり、令和6年度は休業するまでになった。
- 今後は人員不足に影響されにくい新たな体験メニューを検討するなど現在の体制に見合った運営計画を立て、漁港のにぎわいの創出を図っていく。

海業の取組概要



【本庄漁港】

- ・丹後半島最北端に位置する自然豊かで、のどかな田舎の漁港。
- ・海底の砂地が見える美しい海水を持ち、「仁淀ブルー」的ブランディングのポテンシャルもある。
- ・心癒される漁村風景を眺めながら新鮮魚介が楽しめる野外食堂「漁港めし」が人気になっている（H15開始、R6休止）。
- ・地元水産会社が、漁港で水揚げされた魚の加工を行っており、観光的には加工・料理体験&お当地土産の商品化が期待される。

効果

「漁港めし」や「加工食品」の認知拡大や一般観光客の利用による交流人口と収益の拡大

協力体制

京都府漁業協同組合や伊根町などを構成員とする「京都府海業推進協議会」にて協議、実施体制の構築を図る。

スケジュール

令和7年5月関係者協議開始

令和7年6月漁港めし再開

ソフト・ハードのブラッ

シュアップ、戦略づくり

令和8年3月戦略に基づくPR展開

令和8年6月体験メニューの試行

取組1. 漁村の景色と共に獲れたて魚介が食せる空間拡充

- ・食事空間、トイレなどの施設環境整備
- ・地酒と楽しめる等のメニュー整備及び送迎などの整備
- ・上記を実現するための体制構築、人材育成（研修等）



写真：蒲入水産「漁港めし」

取組2. 体験の商品化

- ・住民に学ぶ郷土料理教室、加工等、体験性の拡充



地域水産会社で郷土料理の加工体験