

青森県における漁村のにぎわいづくりに 向けた取組について

―「漁港や藻場を活用した漁業体験プログラム づくりの手引き」の作成―

青森県農林水産部水産局漁港漁場整備課 泉 将 太

目 次

1. はじめに	54	(4) 抽出された課題	55
2. 具体的な取組内容	54	(5) 手引きの完成・関係者への配付	56
(1) 検討会の設置	54	3. 手引きの内容	56
(2) 先進地視察	54	4. おわりに	57
(3) モデル漁港でのモニターツアー実施	54	5. 手引き掲載 URL	57

1. はじめに

青森県では、令和元年度に策定した県の基本計画「選ばれる青森」への挑戦（令和元年度～令和5年度）において、「人・文化・食を育むゆりかご」である漁村を守ることを掲げている。こうした中、漁村の核となる漁港や漁港周辺に養殖場などを整備することで、高齢者や女性、新規就業者でも安全に働くことができる「生業（なりわい）の場」と、これらを新たな体験型観光資源として活用することで「賑わい（にぎわい）」を創出する「なりわいとにぎわいの漁港整備（通称：わいわい漁港整備）」を推進している。

このうち「賑わい（にぎわい）」に係る取組として、漁業関係者が自治体や観光業関係者及び地域団体と連携しながら、漁村地域のにぎわい創出を目的に、漁村地域ならではの地域資源である「漁業」を活かした観光用体験プログラムづくりを開発、実践するための手引きである「漁港や藻場を活用した漁業体験プログラムづくりの手引き」を作成した。

本稿では、この手引きについて紹介する。

2. 具体的な取組内容

手引き作成は、令和3年度と令和4年度の2ヶ年で取り組んだものであり、その具体的な内容は次のとおり。

（1）検討会の設置

漁港内の増養殖場や周辺の藻場を活用した「漁業体験ツールの仕立て方」と「おもてなしの仕方」を検討するため、漁業関係者（地元漁業協同組合、漁業者）、観光業者及び接客の専門家（有識者）並びに行政で構成する検討会を設置した。初年度及び次年度ともに2回ずつ検討会を開催し、モニターツアーの内容や手引きの審議、修正などを行った。

（2）先進地視察

漁業体験観光の先進地（越前漁港（福井県）、富来漁港（石川県）及び箱崎漁港（岩手県）の3漁港）を現地調査し、取組事例や取組を継続するための課題及びプログラムづくりにあたっての留意点などを聞き取りした。

（3）モデル漁港でのモニターツアー実施

検討会での意見や先進地調査を踏まえ、「わ

いわい漁港整備」を令和3年度から実施している佐井漁港（所在地：青森県下北郡佐井村大字佐井、種別：第4種）をフィールドとしたモニターツアーを実施した。

具体的なプログラムは表－1のとおり。モニターツアーは令和4年7月30日から31日の2日間で、モニター客11名（県内7名、県外4名（11名のうち、中学生以下4名））を対象に漁港内施設を活用した漁業体験プログラムを体験してもらった（図－1～3）。

モニターツアー後、プログラムに対する満足度や支払意思額、対応した漁業者の接客態度などについてアンケート調査を実施し、改善点の把握や課題の抽出を行った。

結果は好評な意見が多く、モニター客のほぼ全員が漁業体験プログラムを「とても楽しかった」と評価した。主な感想として、「普段体験できない体験ができる良い取組であると



図－2 魚さばき体験の状況



図－3 ウニ獲り体験の状況

表－1 モニターツアーのプログラム内容

令和4年7月30日（土）
①養殖生け簀見学・餌やり体験（港内）
②魚さばき体験 地元漁師のアドバイスを受けながらヒラメなどをさばく体験をした（中学生以下対象）
③海鮮BBQ ②でさばいた魚の刺身に加え、地元食材によりBBQを堪能した（地元の飲食店が調理や準備を補助）
令和4年7月31日（日）
①ウニ獲り、ウニ剥き、ウニ井づくり かぎづめや網を使ってウニ獲りをした後、自作のウニ井を作った



図－1 養殖生け簀見学・餌やり体験の状況

感じた」、「現地で新鮮な食材を自らさばき食すことで食への興味が湧いた」、「新鮮な食材ばかりで大満足だった」などがあった。

一方、「移動途中でのプログラム追加（移動が長時間であったため飽きてしまう）」、「参加者への配慮（左利き用の器具、酔い止めの準備）」、「水産物の出荷の流れの説明をしてほしかった」などの改善点も見受けられた。

（4）抽出された課題

モニターツアー実施により抽出された課題は次のとおり。これらの課題を手引きに反映させることとした。

①フィールドの選定

今回モニターツアーのフィールドである佐井漁港周辺は、施設（宿泊場所、飲食店、観光施設）が揃っており、比較的に漁業体験プログラムの実施がしやすい漁港であったが、全ての漁港近隣に施設があるわけではないことから、遠隔地の宿泊場所を確保するなど視野を広くしたプログラムの構築が必要となる。

②代替プログラムの必要性

当日は晴天に恵まれた。しかし、漁業体験プログラムは屋外で実施するという性質上、天候に大きく左右されることから代替プログラムを準備する必要がある。

③リーダー的人材の確保

今回は手引き作成にかかる業務委託受注者が指揮を取り、当日の漁業体験プログラムの立案から交通手段や宿泊場所の手配、地元調整を行っていた。プログラムを商品化するにあたっては、地元活性化に意欲があり、周りを牽引するリーダー的人材の確保が必要不可欠。

④安全面・衛生管理の徹底

漁船を利用した漁業体験プログラムを実施する際は、万が一のため、監視船の確保は必須。また、さばいた魚は刺身で提供したりするため、直射日光の回避や虫対策など衛生管理も必須。

(5) 手引きの完成・関係者への配付

(1)～(4)を踏まえ、地元の漁業関係者自らが身近にある地域資源を活かし、稼げる漁業体験プログラムづくりを行うプロセスを1冊の手引きにまとめ、令和4年度末に漁業協同組合、市町村などへ配付した。

3. 手引きの内容

まとめた手引きは全5章で構成されている。表紙や中身は手に取ってもらいやすいようキャッチーなデザインを意識した(図-4)。

次に各章について具体的な内容を解説する。

第1章 漁業体験プログラムづくりに向けた準備

漁村地域のにぎわい創出に向けた漁業体験プログラムづくりにあたっては、活動の中心となる漁業関係者のみならず、行政、宿泊・飲食店、地域住民などが一丸となって、合意形成を図りながら進めていくことが重要である。

本章では、漁業体験プログラムづくりに向けた準備段階として、主体となる運営組織の体制づくりや、持続可能な取組に繋げるために必要となる事業計画の考え方・作成方法について紹介している。組織体制を検討するにあたっては、どのような取組が必要となるの



図-4 手引き表紙

か、そもそも、組織としてどのような役割を担い、考えていく必要があるのか、事業計画作成にあたっては、地域資源の把握、誰をターゲットにプログラムづくりを進めるのか、どのように活動計画や収支計画を作成すればよいかについて解説している。

第2章 漁業体験プログラムづくり

プログラムの素材となりそうな地域資源やターゲットをイメージしながら、漁業体験をビジネスとしても継続できるように、魅力的で参加者に喜んでもらえるプログラムを仕立てる必要がある。

本章では、漁業体験プログラムの一例を示すとともに、プログラムの商品化にあたってのポイント(許認可、料金設定、情報発信)、プログラムづくりにおいて留意すべきポイントを解説している。

第3章 漁業体験プログラムにおける安全管理

漁業体験の主なフィールドは、海上、漁港及び藻場等となる。また、活動時間も早朝や夜間となるケースも想定されるため、常に危険や事故のリスクが存在し、かつ、発生してしまうと命に係わる重大な事故につながる可能性が極めて高い。

あわせて、漁業体験の大きな魅力でもある魚介類などの食については、食中毒など衛生

面のリスクがあり、衛生管理にも十分な配慮が必要となる。万全の安全体制を目指すための事前準備や緊急事態発生時の対応フロー、食の衛生管理に関するポイントなどについて解説している。

第4章 漁業体験プログラムの実践（モデルプログラム）

本章では、漁業体験プログラムを具体的にイメージしてもらうため、プログラム内容やスケジュールの例を記載している（図－5～7）。

- 記載している例は次の4プログラムである。
- ①藻場活用編（藻場でのウニ獲り、ウニ剥き、ウニ井づくり体験）
 - ②養殖生け簀活用編（餌やり、魚さばき体験）
 - ③漁港活用編（岸壁釣り、海鮮BBQ）
 - ④代替プログラム編（魚さばき、海鮮井づくり体験）

プログラム名	海のウニ獲り&ウニ剥きとウニ井づくり
プログラム内容	●漁港近隣の藻場での当地産ウニの収穫体験 ●帰港後はウニ剥き体験と食事（獲りたてウニ丼） ●希望者にはウニの運送サービスあり（別途料金）
プログラムの流れ	漁港集合・乗船→藻場移動→ウニ収穫→帰港後ウニ剥き→飲食・ショッピング→解散
実施可能期間	毎年6～8月
実施場所	漁港周辺の藻場、漁港広場、港内飲食施設
実施時間	9:30～13:00
料金設定	一般旅行客/大人:7,000円 小人3,500円（小学生まで） 教育旅行客/3,000～5,000円（小中高で個別設定、応相談）
催行人数	最大20～40人/最低3人～5人
年齢制限	5歳以上（小学生までは保護者同伴が必須）
連携先	漁協、観光協会、飲食店、宿泊施設、役場（体験・飲食スペース）、漁売所 など
必要な人員	漁船、ウニ収穫・剥き指導：漁師1～4人、 事務局：1名 飲食アルバイト：1～2名

図－5 藻場活用編のプログラム内容(例)

タイムスケジュール	活動内容
8:30 ～ 9:00	スタッフ集合・出発準備
9:30	参加者集合【お出迎え】
9:30 ～ 9:50	参加者チェック、ガイダンス、着替え
9:50 ～ 10:00	乗船・出港
10:00 ～ 11:00	藻場到着、ウニ獲り 帰港、ウニ剥き体験、ウニ井づくり
11:00 ～ 12:00	・食事
12:00 ～ 13:00	・買物、その他漁港散策など
13:00	記念撮影、参加者解散【お見送り】
13:00 ～ 13:30	後始末・スタッフ解散

図－6 藻場活用編のスケジュール(例)

共通		プログラム実施時(ウニ獲り・ウニ剥き体験)	
チェック	準備物	チェック	準備物
☐	プログラムガイド(説明資料)	☐	ライフジャケット
☐	連絡機器(携帯電話など)	☐	ウニの剥き方資料
☐	緊急連絡(いしめなど)	☐	餌めがね
☐	貴重品(現金・カメラなど)	☐	たも網・カギ等
☐	非常食(水・食料など)	☐	アンケート用紙一式
☐	緊急連絡先一覧	☐	カメラ
☐	防水袋(船上室内用)	☐	イス・テーブル
☐	長ぐつ	☐	ゴミ袋
		☐	ゴミセット
		☐	エプロン
		☐	ゴム手袋
		☐	タオル・キッチンペーパー
		☐	食器類・箸
		☐	食料(にぼし、煮みぎなど)
		☐	調味料

図－7 藻場活用編の必要なもののリスト(例)

第5章 漁業体験における「おもてなし」

本章では、「おもてなし」の基本的な心構えや重要性、漁業体験プログラム実施にあたっての参加者へのマナー対応及び「おもてなし」の意識レベル向上のための取組について解説している。

4. おわりに

地元の漁業者の方々には、今回作成した手引きをきっかけに、普段目にしている景色や食べている食材、話す言葉などの当たり前は、観光客や外国人にとっては当たり前でないということを理解してもらいたいと感じている。

漁港ならではの体験、食などの地域資源は、普段の暮らしでは体験することができず、現地に行かなくては体験できない唯一の魅力を持つ観光コンテンツであることから、積極的に情報を発信することで、興味を持ってもらえる可能性が大いにありと考えている。

手引きを有効に活用し、漁業関係者自らが漁業の合間に行政や観光協会、地域団体などと連携して漁業体験観光を行うことで、漁業の合間を活用した副収入の増加、地域経済の活性化、雇用の創出及び交流人口の増加など漁村がにぎわう好循環が生まれることを期待したい。

5. 手引き掲載URL

青森県ホームページ
<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/gyoko/nigiwai.html>