

# 海業モデル選定地区から見た水産振興とは ～町を本気にさせる「持続可能な漁業」～

福井県高浜町 産業振興課 中 村 広 花

## 目 次

|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. はじめに～海業とはまちづくりである～・・・ 58    | ②海の6次産業施設の開業・・・・・・・・・・・・ 60 |
| 2. 高浜町・高浜漁港の概要・・・・・・・・・・・・ 58  | ③地域商社の設立・・・・・・・・・・・・ 61     |
| 3. 高浜漁港再整備による海業の取組み・・・・・・・・ 59 | 4. 高浜町の海業推進について・・・・・・・・ 62  |
| ①旧施設の老朽化と衛生管理機能改善・・・・・・・・ 60   | 5. 考察・・・・・・・・・・・・ 63        |

## 1. はじめに～海業とはまちづくりである～

「古き良き時代」漁業、水産業に確かにあったその時代。

地方産業文化の蓄積に敬意を払いつつ、「粋」や「しがらみ」に別れを告げて、持続的かつ未来志向的な“まち”の実現に向けて、高浜町では10年来、水産振興に取り組んできた。

今般、それらの取組みは、「海業」と位置付けられ、各地域が持つ、地域資源のポテンシャルを掛け合わせ、発展させる取組みが活発化している。昨今の社会情勢で長引く、地域経済の低迷によって、現状維持＝リスク回避という、人口移行の続く地方住民の心疲労が深刻化する中、まちづくりの主人公である住民自身が持続可能なまちの未来像を共有することが重要なのではないだろうか。時代が変化していく中で、文化や資源を継承していくためには必ず変化が伴い、求められる。

本稿は、既存の産業の枠組みを越えた新たな協働、共感、共生のまちづくりの可能性を、利用が低下しつつあった漁港の再整備をカンフル剤に、漁業者や地域住民が未来に希望が持てる“あるべきまちの将来像”を具現化することを目的に取り組み、かつ現在進行形で取り組んでいる漁業を核とした海業とまちづくりについての報告である。

## 2. 高浜町・高浜漁港の概要

高浜町は福井県の最西端に位置し、日本海に面する人口1万人弱、世帯数約4.3千世帯、町域面積7,240ha、漁



業・農業など一次産業や海水浴を中心に観光業が盛んな町である。しかし、観光・レジャー形態の多様化による海水浴客の減少、高速道路開通による宿泊から日帰り観光へのシフトに伴う町内観光消費の減少と同時に、地場産業である漁業・水産業の頭打ち傾向から、地域全体の過疎高齢化が進んでおり、「第1次産業」就業者の減少や高齢化が進む中、担い手確保や付加価値づくりが緊急の課題となっていた。

### （高浜漁港の概要）

定置網、刺網、釣り、採貝藻等の漁業および魚類の養殖業が営まれており、福井県のブランド魚となっている若狭ぐじ（アカアマダイ）や若狭まはた（養殖）等多くの特産品を産出するなど、水産業は地域の漁村における基幹産業として重要な役割を担っている。

今回、海辺の賑わい拠点として再整備を行っ

た高浜漁港（福井県管理）は、若狭高浜漁業協同組合の荷捌き施設（漁協本所事務所）があり、定置網を中心に少量多品種の魚介類が水揚げされる集出荷拠点となっている。



第2種高浜漁港全景写真

- ・種 別：第2種
- ・所在地：高浜町事代、塩土、西三松（分港）
- ・管理者：福井県
- ・漁港の指定：昭和26年7月28日
- ・管理者の指定：昭和28年10月1日

### 3. 高浜漁港再整備による海業の取組み

平成21年に人口減少や少子高齢化などの社会環境の変化に対応し、新たな都市構造へ転換するため、持続可能な中心市街地を形成する「高浜コンパクトシティ構想」が策定された。賑わい景観系、まちなか暮らし系、都市機能集約系の3本柱に各ゾーンを設定し、各ゾーンごとに構想から計画、計画から実行へと進めてきた。



図ー1 高浜漁港再整備のプロセス

その中で、海業の拠点となった高浜漁港は、「Aにぎわい・景観系」の「漁港ゾーン」に位置付けられ、水産振興を核としたまちづくりのあり方が、平成24年度以降、継続的に議論されてきた。

平成24年に、漁業者や仲買人、そして漁村整備に詳しい外部のコンサルティング業者を有識者として含み、行政が事務局となる地域横断的組織「高浜水産業振興協議会」を発足し、整備方針を協議するとともに、個別課題については「6次産業検討委員会」、「高浜漁協経営検討委員会」に分かれて、検討を行ってきた。

そして、水産振興とまちづくりの融合に端を発した議論は、衛生管理機能をもった市場施設の整備（衛生管理型荷捌き施設の整備）と水産物の直売機能を持つ6次産業施設の併設を核とした漁獲物の付加価値化による漁業所得の向上と漁港用地を生かした海辺の魅力向上及び交流空間の創出・活用による新たなビジネス創出を目標に展開していった。老朽化によって不便さが浮き彫りになった施設、不効率な輸送体制、下がり続ける漁獲・魚価、減り続ける漁師・仲買人、それらの問題が他人事ではなく、自分たちの「なりわい」に関わることであり、「まち」に関わることなのだと、関係者の共通課題となり「魅せる漁業」の具現化を目指し、周辺整備が進められてきた。



写真ー1 新しい荷捌き施設（漁協事務所）

| 高浜漁港再整備の歩み |                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------|
| 平成22年5月～   | 「高浜コンパクトシティ構想」に合わせ、高浜漁港の見直し計画がスタート                    |
| 平成23年5月    | 漁業関係者との話し合いを重ね、漁業関係者主体の協議会を設立                         |
| 平成24年7月    | 塩土側への移転を検討するため、港内における静穏度解析を行い波高を算出し、基準値内であるかを検証       |
| 平成25年5月    | 高浜漁港再整備にかかわる基礎調査と漁師の市場に関する意向についてヒアリングを行う              |
| 平成26年8月    | 魚の市場ニーズを把握するため、東京銀座で開催された「漁師と消費者の交流サロン」に参加            |
| 平成26年12月   | 魚津漁港などの6次産業に関する先進地を視察                                 |
| 平成27年8月    | 塩土側へ移転した場合の背後集落への影響調査として砕氷機からでる音量を確認するため、越前漁港を視察      |
| 平成28年8月    | 塩土側の水質調査及び潮位、風速について調査を実施                              |
| 平成29年8月    | 6次産業施設を含め、高浜漁港の全体構想について方向性を決定                         |
| 平成30年7月～   | 6次産業施設、周辺道路、外構部の実施設計、地下水の影響調査を実施                      |
| 令和元年10月～   | 漁具倉庫整備工事を実施(浜の活力再生交付金事業)                              |
| 令和元年11月    | はもと加工場改修工事を実施(共同・協業販路開拓支援事業)                          |
| 令和2年3月～    | 6次産業施設「UMIKARA」整備工事を実施(農山漁村振興交付金事業等)                  |
| 令和2年10月～   | 鮮度保持施設の改修工事を実施(水産業競争力強化緊急施設整備事業)                      |
| 令和2年11月～   | 6次産業施設及び荷捌き施設周辺道路等整備工事、物揚げ場改良工事を実施(水産業競争力強化緊急施設整備事業等) |
| 令和3年6月～    | 荷捌き施設整備工事に着手(水産業競争力強化緊急施設整備事業)                        |
| 令和4年9月～    | 出荷選別施設整備工事を実施                                         |
| 令和5年8月     | 高浜漁港エリア整備完了                                           |

図－2 施設整備の歩み

### ①旧施設の老朽化と衛生管理機能改善

旧施設は、屋根と柱だけの作りで老朽化が著しく、衛生管理が十分に出来ていなかったため、近年の「質」を求める消費者ニーズに対応するべく、衛生管理型荷捌き施設の整備を行い、令和5年8月にグランドオープンを迎えた。この施設背後には水産仲卸業者の出荷選別施設も建ち、水産物の生産（漁獲）から流通まで一貫した品質管理・衛生管理を行うことが可能となった。

また、「魅せる漁業」を推進し、漁業後継者の育成を図るため、新施設では新たに見学通路を設け、セリの様子が見学できるようになった。令和5年9月からは月の3日から7日までを「さかなの日」と称し、町内保育所給食で地魚メニューが組まれている。自分たちの給食になるまで、魚がどのように運ばれてくるのか、どのような人が関わっているのかを学ぶため荷捌き施



写真－2 セリ見学の様子

設の見学や、近隣の加工場の見学を行うなど、「食育」としての取組みも進めている。

### ②海の6次産業施設の開業

観光を活用した6次産業システムとして、水産業の魅力向上及び付加価値化、新たな観光誘客、雇用創出を図るため直売所機能や飲食機能をもつ海の6次産業施設「シーフードマーケットUMIKARA」が令和3年7月7日に開業。地産地消の推進、高浜ブランドの構築、交流促進などを進めていくことにより、地域産物の販売額や地域雇用の増加を実現した。

#### ○計画の目標

- ・第1評価指標：地域産物の販売額の増加  
105,000千円
- ・第2評価指標：定住人口の増加 45人
- ・第3評価指標：雇用の創出 5人

#### ○実績（開業後1年）

- ・第1評価指標：地域産物の販売額の増加  
115,676千円
- ・第2評価指標：定住人口の増加 51人
- ・第3評価指標：雇用の創出 10人



図ー3 漁港施設用地利用計画(整備前)



図ー4 漁港施設用地利用計画(整備後)

当施設は、漁港施設として使用する見込みが低い用地であった道路用地及び漁具保管修理施設用地を活用し、農林水産省所管の農山漁村振興交付金を充当し、高浜町が主体となって建設。施設周辺外構、駐車場・前面道路の整備も併せて実施した。

この施設の管理運営については、水産仲卸業者が中心となり、漁協の出資も併せて設立された「株式会社うみから」が指定管理で運営している。

施設デザインは、背後に立ち並ぶ漁村集落の景観と調和する屋根の形状をイメージし、外壁色については、船体の防錆塗料である青や木の自然色、グレーを基調とした、洗練されたデザインの中に、どこか親しみを感じるようなデザインとなっている。(2021グッドデザイン賞受賞)

令和3年の開業から2年が経ち、2年目の入込客数は249,526人、年商は246,448千円。施設内には大型生簀を設置し、臨場感と新鮮さを演出。地魚を中心に新鮮な魚介類を使っ



たメニューが揃う「うみから食堂」、そのほか、若狭地域の洗練された土産物が並ぶセレクトショップと2階にはテラスがあり、青葉山と海を見渡すロケーションを愉しめる海辺の商業施設となっている。



写真ー3 UMIKARA 内生簀



写真ー4 UMIKARA 2階テラス

### ③地域商社の設立

また、6次産業施設開業に先立ち、令和元年6月に誕生したのが、地域商社「株式会社まちから」である。同年11月に、若狭高浜漁業協同組合所有の自営水産加工場を有効活用するため、借用したのちにリニューアル。販売所機能を新設し、水産物加工販売所「はもと加工販売所」がオープンした。当該事業所は、地元の若手が代表として立ち上がり、漁業者の配偶者が加工部門を担っている。漁師町の昔ながらの干物づくりの技術や味を守り、継承していくとともに、地域商社として掲げたミッションは、①高付加価値で魅力ある水産加工品を開発すること、②低未利用魚とされる魚を活用し食べやすい加工品を開発すること。これらにより、「漬け丼」という新たな名物メニューが誕生し、さらに低価格魚を加工原料として単価維持を実現させることにより、漁業所得の向上のみならず、雇用による漁家所得の収益を高めるとともに、魚食普及や地場水産物の販路拡大を進めている。漁協自営事業として加工事業を継続するのは、只なら

ぬ体力が必要となるが、民間のノウハウを導入することによって、漁協経営改善に寄与し、さらに水産物の商品力も向上する成果となっている。開業後、3期目は54百万円の売上げ、今後は通販事業、自社や他社のEC、ふるさと納税商品強化などまだまだ伸びしろのある水産物波及の核となる事業所である。水産物だけではなく農産物を活用した商品開発も進めており、地域商社としての役割に使命をもって取り組んでおり、2名の地域おこし協力隊員の活動の場としても寄与している。



若狭湾で養殖された若狭まはたを1枚1枚丁寧にさばき、スライスし、自家製ダレに漬け込んだ1品。解凍してご飯に乗せるだけで、簡単に漬け井の完成。他にもレンコ鯛などシリーズ展開。

若狭の漬け井 若狭まはた



高浜町内浦地区のレモンを100%使用。内浦のレモンは完全無農薬で安心・安全が魅力。地元農産品をおしゃれに展開。残渣は、ハンドソープに活用。

レモネードの素

図－5 新規開発商品

さらに、地域おこし協力隊の隊員が中心となって毎月の定期イベントとして「昼市」の開催も行っている。地魚を中心とし、海の街の屋台横丁をコンセプトに若手漁業者にも参加してもらいながら、海鮮BBQや海鮮鉄板焼き等、食を通じての海辺の賑わい創出を推進している。



写真－5 昼市の様子

#### 4. 高浜町の海業推進について

そしてこれらのハード整備やソフト整備にスポットをあて、次なるステージへ進むため「海業モデル地区」へ応募し、選定地区となった。令和5年7月10日には漁協女性部や観光



写真－6 7/10 検討会の様子

協会、地域商社で構成されたメンバーで「第1回高浜地区海業振興に向けた検討会」が開催され、高浜漁港を中心とした夏季以外の観光誘客の在り方や、水産振興について議論が行われた。

##### ●高浜町における海業の問題点・課題

- ①夏場の入込観光客数が年間入込客数の半数以上を占め、周年観光（海業）の構築が課題
- ②海業の連携や波及の裾野が町全体に広がっていない
  - ・海業拠点施設・機能が高浜漁港に集中（もちろん集積による拠点性はある）
  - ・高浜漁港内でも、漁村伝承館や海釣り施設、背後の歴史的集落との連携が未形成
  - ・町内沿岸域の和田地区の港湾・海水浴場・独自の体験交流活動、内浦地区の漁港漁村群の立地など多様な観光・食・景観資源との連携が未形成
  - ・施設の・空間的連携の希薄さから、町全体の産業振興や活性化効果の波及が一部に限定されている
- ③海業による漁協経営や漁家所得向上などの漁業振興や経済波及のイメージ伝達
- ④漁港に近接する観光拠点事代地区開発の将来像と既存の高浜漁港内の海業拠点の連携イメージ



##### ●今後の取組が目指す高浜海業振興の方向性

- ①高浜の周年観光（海業）の構築
  - ・春、秋、冬の高浜の海業資源の発掘とブラッシュアップ（商品化）や舞鶴市、小浜

市等近接する観光拠点都市との連携・協働による来訪者の季節的平準化による周年海業体制の構築

②高浜漁港海業拠点をハブとした全町に広がる広域海業連携システムの構築

- ・高浜海業施設の拠点性を活用した、全町的な海業資源との相互連携ネットワークの形成
- ・高浜漁港内の既存海業資源との連携による高浜漁港海業拠点性と魅力の向上
- ・町内の農商工各産業との連携による他産業振興と経済波及システムの構築

③高浜漁業振興型海業の展開

- ・地元魚介類の地産地消や高付加価値化促進による高浜漁業生産額の向上
- ・漁業体験等海に関わる体験インストラクターとしての漁業者有志の兼業機会拡充
- ・海業を通じた新たな需要商品（通販品含）の発見と対象魚介類増養殖振興等

④周辺観光拠点整備計画と高浜漁港海業拠点の連携による魅力向上



図一六 高浜町での海業概要図

検討会内の意見としてはマリンレジャーや魚食を核とした体験施設やチャレンジショップの提案があり、「魚」や「漁業」「海」にスポットをあて、既存の取り組みと掛け合わせ自分を主役として考えたときに「こんなことがあったらいいな」と思い浮かべることが「海業」への第一歩となる。海や漁村は食料資源だけではなくレジャー資源としての需要も拡大しており、コンテンツ化が進んでいる。コンテンツの付加価値となるのが、その場所で過ごす時間や出会う人となるのは言うまでもない。

今後は整った「高浜漁港」という舞台をどう生かし、どう活用していくかが重要となる。



写真一七 検討会での意見



図一七 海業振興の方向性検討資料

## 5. 考察

前述した取り組みのほか、これまでに、鮮魚や干物販売を行った漁港市の開催や藻場の保全活動、新たな産業機会創出のため岩ガキ試験養殖にチャレンジするなど、漁業者や関係者が「地元産業を未来に繋げたい」と一丸となって取り組んできた。もちろん“まち”を持続していくためには、新たなビジネスモデルを構築し地域後継者の育成・コミュニティへの派生を推進するため「海業」として取り組んでいかなければならない。しかし、従来の小さな取り組みも、「自分の町」や「地元の漁業」のためであるならば「まちづくり」であり「海業」なのである。

地域資源は、自然や特産物だけではなく、その地域の人々こそ最大の魅力であり差別化の主役となる。「株式会社うみから」「株式会

社まちから」、そして若狭高浜漁業協同組合に、それぞれ行政職員が出向しており、行政のまちづくりへの本気度を見せたことによって、このような取組の経緯の中で、結果として漁港再編と施設整備といったハード整備や運営組織づくり等のソフト整備に繋がった。

地域は“いきもの”であり、常に変化するものであり、ということは地域活性化に終わりはない。従って、地域の維持・発展のために必要なのは継続すること、休まず弾を打ち続けることが重要である。

水産資源は天然資源であり、かつ自立的に再生産する再生可能資源だ。様々な技術開発の中で漁船や漁具の性能が上がり、人間の魚を獲る力は昔に比べ、格段に大きくなっている。さらに、流通拡大、多様化により日常的に遠く離れた場所の水産物が違和感なく普及しているとともに、グローバル化によって文化が広がり、今は世界各地のスーパーで寿司が売られ、回転寿司屋もある。そんな世の中の移り変わりの中で、持続可能な漁業とは何を指すのだろうか。

資源管理や資源調査により、再生産資源だったはずの限りある水産資源を未来に残していくためには漁獲管理は必要だ。しかし、私たち消費者が小さな町の漁業者に求められることなのだろうか。

持続可能な漁業の実現のためには、持続可能な魚食を私たち消費者も目指さなければな

らないのではないだろうか。

海にも四季があり、獲れる魚は様々で、もともとは四季折々の魚食文化が大切にされていた。

しかし世界中に魚食を広めた流通と消費の構造は日本国内の魚食を押しつぶし、地域性や季節性を消費者に麻痺させている。特定の魚種にかたよった利用が続く限りその食文化構造はさらなる魚食離れを生み出してしまう。

私たちの消費水産物をローカルなものへシフトできれば、なるべく多くの魚のおいしさを実感し旬を感じ、いろいろな食べ方を生活に取り戻すことができれば持続可能な漁業に貢献するだけではなく、地域産業としての漁業を活性化し、地域の食文化を取り戻すことができるのではないだろうか。

一番大事なことは、住民、漁業者が、自分たちのまちの資源を知り、守り、自慢し、まちやまちの産業の課題を「他人事」ではなく「自分事」として認識し、積極的に自ら考え、自ら動くことではないだろうか。過疎自体は怖くない。本当に怖いのは、住民ひとりひとりの中に巣くう「心の過疎」である。

これまで、そしてこれからの取組が、住民の「心の過疎」に刺激を与え、人の気持ちと行動がうずうずし出すことにつながることで、「海業」が目指すべき一番の成果なのではないか。

今後も、高浜町では海辺を活かしたまちづくりと融合した海業を推進していく。

