

第 7 章

我々がめざす 「水産県ながさき」の将来像

(1) 豊かな海と共生する「水産県ながさき」

- 漁業者自らが「人は海と共生している」との意識を持ち、率先して魚の獲り方や獲る時期、獲る大きさの取り決めを計画、実践し、資源管理に取り組んでいます。
- 種苗放流の効果により、効率的な栽培漁業とそれと一体となった増殖場や魚礁などの施設整備が進められます。
併せて、磯焼け防止対策が功を奏して藻場が回復し、沿岸環境が保全されています。
- こうした取り組みの結果、ながさきの豊かな海が回復し、漁業者が計画的かつ安定的に漁獲できるようになり、様々な魚介類を旬の時期に安定的に消費者に届けられています。
- このような資源管理の意識と取組は広く県民にも浸透し、遊漁者と漁業者も互いに話し合いをしながら、資源保護や操業トラブル等の未然防止が図られています。
- また、近隣県はもとより、中国や韓国とも共通の資源管理に向けた協力意識が強化され、クロマグロやトラフグなどの広域回遊性種の放流を行うなど連携した資源管理体制が整い、計画的な漁獲や共同放流等が継続されています。
- さらに、赤潮や貧酸素水塊の発生メカニズムが解明され、被害を未然に防止する対策が取れることから、漁業者が安心して漁業や養殖業に取り組めるようになっていきます。



(2) もうかる水産業が地域を支える「水産県ながさき」

- 漁船は居住性・作業環境が向上し、作業の安全性と快適な操業が確保され、併せて、一層の機械化や省エネ操業が可能になったことで操業コスト削減が実現し、経営体の収益性は改善されています。
- また、美味しい魚といえはながさきとして認知され、ブランド魚をはじめ他の魚介類も安定した取引が行われ、港は活気に溢れています。
- さらに、未利用魚として取引されていなかった魚介類が、隠れた人気食材として注目を集めたり、加工用原料として取引されるなど、未利用資源の有効活用が促進され、漁家の収益向上につながっています。
- 養殖業ではクロマグロの完全養殖やマハタなどの新魚種養殖も軌道に乗り、安全で高品質であるとの評価から漁業者の生産コストに見合う価格で取引されています。
- ハマチ(ブリ)やマダイ以外の魚種の養殖や藻類・貝類等の養殖を加えた経営の多角化が図られ、生産量・生産額ともに増加し、安定した養殖経営が営まれています。
- 一方で、陸上養殖も技術開発の進展とともに拡大し、病気や荒天等の外的要因に左右されにくく、安定生産が可能であることなどから、離島・半島地域の安定した雇用の場として、地域活性化の役割を果たしています。
- ながさきの水産業における幅広い取り組みの数々は、口コミで全国的に評判となり、視察や見学が相次ぎ、それらの人々もまた浜に賑わいを呼ぶ結果となっています。



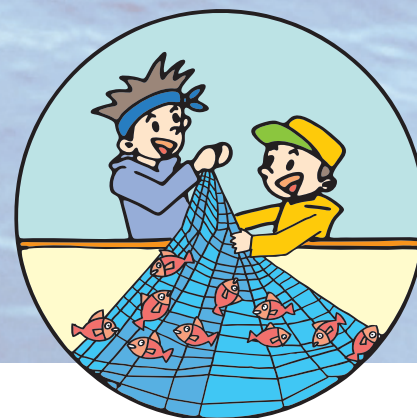
(3) 高品質な水産物を国内外に届ける「水産県ながさき」

- 県内の各産地では、生産から流通に至る高度な品質管理が徹底され、安全安心な水産物を迅速かつ安定的に消費者に届ける体制が整備されています。
- 併せて、魚種毎の旬や機能性・栄養特性等の情報を同時に伝えることにより、県内はもちろん県外や東アジアにおいてもながさきの魚の需要が高まり、積極的な取引が行われています。
- 地元で漁獲された新鮮な魚介類を、地元で気軽に食べられる飲食店が増えました。
県外から訪れた観光客にも人気を呼び、豊かなながさき鮮魚を求めてリピーターが増加しています。
その結果、ながさきでは多種多様な美味しい魚が四季折々に提供されることが広まり、「旨い魚はながさきで」という認知度が上がっています。
- 学校給食や社員食堂、病院や福祉施設などでも地元の魚が利用され、家庭においても魚料理が多く取り入れられています。
- また、魚を捌く機会が増えていることで、ながさきで獲れる魚介類の知識が豊富になり、これまで食べたことがなかった魚を工夫して、新たな美味しさを追求する県民が増えています。
- 水産加工品についても、リーディング商品である平成「長崎俵物」のみならず、浦浜毎に特徴ある加工品が開発され、それぞれに固定ファンが定着しています。
こうした水産加工品の順調な売り上げは、漁業者や加工業者などを含む浜全体に活気を生んでいます。



(4) 漁師に憧れ、漁師で稼ぐ「水産県ながさき」

- 漁師が大海原で汗する姿、積み重ねた経験と先人からの知恵で漁をする姿、大漁を喜ぶ姿、安定的に高収入を得ている姿を見て、そんな漁師に憧れて漁師となる道を選ぶ若者が増えています。
- 海難事故防止策が進み、安全な操業が確保され、漁師になることに憧れU・J・Iターンなどにより、幅広い人材の就業も増えています。
- 漁業で一人前といわれるようになるためには学ぶことは多く、技術を習得するまでの時間がかかることから、個々の漁師の知恵は地域共有の財産であるとの認識が広がり、漁業士や先輩漁師など地域ぐるみの支援や指導が行われています。
- このような地域ぐるみで新規参入者を受け入れて育てる仕組みが構築されたため、漁家子弟はもちろんのこと、地域内外からの就業者も定着しています。
- 高齢化によって、引退や廃業する漁業者が多くなり、就業者の総数は減少しています。
しかし、漁業士や地域リーダーが漁村の牽引役として活躍することにより、生産性の向上が図られており、先駆的な漁業に取り組む意欲ある漁業者が育っています。



(5) 漁村が賑わい、人が人を呼ぶ「水産県ながさき」

- 漁港に水揚げされた水産物が、港から生鮮出荷されるのはもちろんのこと、近隣の水産加工場で干物やかまぼこなどに加工され、地域資源の利用が図られています。
- 浜の食堂では、獲れたての魚介類を使った地元料理が食べられ、直売所では、地元の活鮮魚や加工品が販売され、住民の利用にとどまらず、観光客の誘致につながっています。
- また、漁業の体験や漁家での民泊などを含め、生産から加工、そして観光につながる経営の多角化が、地域の中核的組織である漁協を中心に進展し、漁村が活性化しています。
- これにより、漁村に新たな雇用の場が生まれ、特に女性や高齢者にとって、活躍の場が増加しています。
- 漁村の活性化により、若者が集う場も生まれ、一方で女性が就労する場も創出されたことで出会いが生まれ、人的な好循環が生じています。
- 都市の住民が活発に漁村を訪れるようになり、漁村は食料を供給するだけでなく、生態系や環境を保全する役割を果たし、憩いの場の提供や食育活動を行うなど、漁村が担っている多様な機能が広く県民に認知されています。
- その結果として、水産業を理解し、応援してくれるサポーターが増え、一層の消費拡大につながっています。
- さらに、高齢者にやさしい住環境や就労環境のほか、交流施設などが整備され、イベントや漁業体験など、漁村の拠点施設として、また都市住民との交流の場として活用されています。

