



地域を育む海へ

～ 海業が描く未来図 ～

うみぎょう

海業という言葉、聞いたことがありますか？

今、日本全国の浜で「海業」という取り組みが始められています。
この取り組みは、魚を獲ることに主をおいて使われていた海に、新たな力を取り入れ、将来にわたって海とともに暮らしていくあり方を見つける取り組みです。現在、全国各地の100以上の地区で取り組みが行われています。世界でも有数の豊かな海に囲まれた対馬でも、未来を見据えた新しい取り組みが始まっています。

全国が注目！

10月13日(火)・14日(水)

「全国海業振興サミット in 対馬」開催！

全国から海業の推進者が対馬に集結！
豊かな海と誇れる技術を活かした対馬の取り組みを全国へ発信し、浜のさらなる活性化につなげます。

中国・四国

山口県萩市 / 広島県尾道市

「道の駅」型漁港直売所による未利用魚の加工品販売

九州・沖縄

熊本県天草市 / 福岡県福岡市 / 長崎県平戸市 / 沖縄県 本部町

海中観光、グラスボート、カキ小屋、海づり公園、産直おさかなセンターなどの広域展開

北海道

小樽市 / 函館市

歴史的な港湾施設の再整備、
海洋レジャー・観光船展開

東北

岩手県宮古市 / 宮城県気仙沼市

震災復興と一体となった大型
水産飲食施設・体験観光

北陸・近畿

石川県輪島市 / 三重県鳥羽市 / 京都府宮津市

伝統的な漁業文化(海女・里海)
を活かした体験型観光

関東・東海

静岡県沼津市 / 千葉県館山市

首都圏からの集客を狙った「食」の
拠点化とマルシェ

エリアごとの
主な海業の取り組み

海の価値を高め、海とともに暮らせる未来を作る取り組み



日本全国で加速する、新しい浜づくり

令和5年の法律改正をきっかけに、今、日本全国の沿岸部で「海業」という取り組みが加速しています。水産庁が掲げる目標は、全国約500カ所の漁港での推進。まさに国を挙げたプロジェクトです。

魚を獲って市場に出すだけでは、漁港の設備維持すら難しくなってきた現代。「獲るだけじゃない海の力で、浜と漁業を守り抜く」という取り組みが海業です。

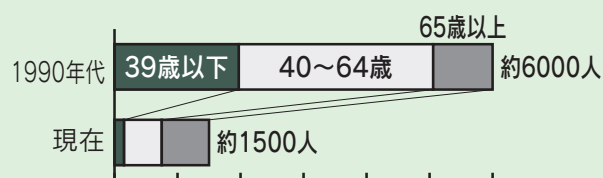
岐路に立つ水産業

海業を進める背景にあるのが、人口減少や高齢化によって、水産業に関わる人たちが急激に減少していることです。全国の漁業人口が30年で3分の1に減る中、対馬市ではかつて6,000人以上いた漁業者が約1,500人へと激減(約4分の1)しています。また、全国の漁業者の高齢化率「約39%」に対し、対馬市は「約50%」。漁師の2人に1人がシニア世代であり、若手(39歳以下)はわずか1割です。

海洋環境の変化による不漁、燃油・資材価格の高騰などが同時進行しており、これからも対馬をはじめ、日本の津々浦々で水産業の営みが続けられるような取り組みが求められています。

その取り組みの一つとして、国は令和5年に「漁港漁場整備法」という法律を改正しました。これまで厳しく制限されていた漁港の施設や空間を、直売・体験・商業などに柔軟に活用できるよう制度を整えたのです。

対馬市の漁業就業者数と年齢割合



海業は「浜の応援団づくり」

これまで、魚を獲ることが目的で決まった人たちが使っていた施設や漁港に、新たな取り組みを取り入れたり、漁業関係者以外の人たちが入ったりすることに不安を感じる人もいるかもしれません。しかし、海業の最優先事項は「本業である漁業を守ること」です。漁業を守るために必要なルール作りを行った上で、これまで使われていなかった

港のスペースや、市場で値のつきにくかった魚を活用する取り組みです。

そのような取り組みを行うことで、収益を施設の維持や新たな雇用などに活用することができます。また、これまで海や漁業と関わりのなかった人々との交流が生まれることで、物心両面で応援してくれる人々を増やしていくことができます。

農林水産大臣も視察! 全国から注目される対馬の取り組み

全国約250カ所(令和6年末時点)で海業が進められる中、水産庁は特に意欲的でポテンシャルの高い地域を「海業モデル地区」に選定しました。対馬市はその代表的なモデル地区として、全国から大きな注目を集めています。今年5月には、鈴木憲和農林水産大臣も視察に訪れました。

鈴木憲和農林水産大臣

年間20万人を越す韓国からの観光客が来ている対馬で、そのことが漁業者の稼ぎに結びついていない現状があります。それでは地域の活性化につながらないので、海業という形で、地域の人たちがうまく潤っていくということが望ましいと思います。外国の人々をメインターゲットにできるという点は、他の海業をやっている場所の中では、対馬が日本で唯一の場所だと思います。数年後、これまでとは全く違う地域の形になっていることを期待しています。



視察後記念撮影を行う鈴木大臣(写真左)



対馬で進む2つの海業を紹介

現在、海業について、全国で100カ所を越える地域で取り組みが行われています。その中で対馬の2つのエリアでは、それぞれの特徴を生かした海業に取り組んでいます。

上対馬エリア



漁村のホンモノ・旬を漁師が提供するアドベンチャーツーリズムの推進

釜山からの高速船が発着する「比田勝港」を擁する上対馬エリアでは、地理的アドバンテージと豊かな漁場を活かし、漁協が主導して「食・観光・体験」を一体化させた海の拠点づくりが進んでいます。

比田勝港周辺では、上対馬町漁協や飲食業者が中心となって「食」と「体験」を掛け合わせた新たな海業の形が広がっています。

港のすぐそばに誕生した海の拠点「おっどん市場」では、地元漁協直送のフレッシュな地魚をその場で味わえる飲食・直売コーナーを整備。国境の港を訪れる観光客やインバウンドでにぎわう場所づくりを進めています。

さらに比田勝港は、ルールを守って釣りを楽しむ「釣り文化振興モデル港」としても始動。防波堤の安全な利用ルールを定め、道具のレンタルや遊漁船連携を整えることで、全国のアングラー（釣り人）を気持ちよく迎える環境をつくりました。また、漁業で使用しない時間やスペースを活用し、SUPなどのマリレジャー体験の展開を検討するなど、港のスペースや海資源を活かして浜に元気と収益を呼び込む取り組みが進められています。



港直送の魚やとんちゃんが味わえる食堂



防波堤を活用した海釣り体験

次の代のために何を残していくのかを考え行動したい

上対馬地区海業推進協議会
八島 康平 会長



上対馬町漁協は、甘鯛やノドグロといった柱になる魚種の水揚げ、他地域の漁船からの収入など、全国的に見れば恵まれた状況にあります。

しかし、上対馬町漁協が発足した平成14年には約1,200人いた組合員は、約350人に減少し、水揚げ高は半分になりました。その大きな要因が磯焼けにより、アワビやサザエ、海藻などが獲れなくなったことです。磯資源は、高齢の漁業者などにとって生活の糧となるものでしたが、それがなくなるといって大変危機的な状況になっていると感じています。

そこで、私たちが目をつけたのが、国内外の観光客と海を結びつけることでした。韓国からの観光客が大勢訪れる対馬は、その下地が十分整っているものの、釣りの問題などデメリットの部分が多い状況です。

しかし、漁業者だけでなく、このエリアでがんばっている飲食業の方などと協力し、きちんと仕組みを作って取り組むことで、海で暮らす新たな糧を得ることができると考えています。海業を通じ、年を重ねても海で生活することができ、その恵みを次の世代へと引き継ぐことができるような取り組みにしていきたいと考えています。



「見て」「食べて」「体験する」対馬の海の魅力を無限に引き出す挑戦

養殖と体験、環境保全が織りなす 「循環型海業」

万関橋の東側に広がる三浦湾エリアでは、(有)丸徳水産が主体となり、海を満喫する体験を通して、海が抱える問題を海に関わる人だけでなく、多くの人がともに考えることで、地域のにぎわいを生み出そうと活動しています。



「面白そう!」を即実行。過程を発信する取り組み

「海遊記」と名付けられた体験ツアーは、現役の漁師が、お客さんを船に乗せ、対馬の海や魚についてガイドしてくれます。養殖いけすでのエサやり体験や、泳ぐ魚を観察するなど、対馬ならではの風景や体験、漁師の話に、訪れた人たちは目を輝かせながら楽しめます。

今の海を見てもらおうと始めたツアーですが「海の上に水族館を作ったら面白い!」「地域の伝承を伝えるためにカップの置物を置こう!」など、思いついたアイデアをすぐに実行することで、どんどん魅力的な内容へ変化していきました。また、その過程をSNSで発信することで、来場者以外にもファンを獲得、通販の利用につながったり、対馬に来る動機づけになったりと、その輪をひろげつづけています。



入江に設置したイカダの中の水族館
手に触れてくれる魚も!

「自分たちがやりたいことを続けて、気づけば対馬の漁師町が復活していた」というのが目標です!

この取り組みのきっかけは、将来、子どもたちに何を残してあげられるかと考えた時に「対馬の海には自信がある」と思ったんです。しかし、海藻がなくなり、魚も少なくなった海は、私たちが子どもの頃に見ていた対馬の海とは大きく違っていました。さらに、海で遊ぶ機会がすごく減っていて、どうしたらいいだろうというところから、海を案内したりする「海遊記」をスタートさせました。そして、海を好きになってもらうためにやれることをやっていったら、たくさんの方に参加していただくようになりました。

SNSを通して、対馬から離れた人たちにも私たちの思いを伝えることで、多くの人たちに「漁業に参加」してもらっていると感じています。

都市部の方に、新鮮さを感じてもらうために鮮魚を直接送るという方法もあるかと思うのですが、それだとごみの処理や、そもそも魚が捌けないなどかなりハードルが上がってしまいます。私たちは、SNS上で、対馬の海や漁のこと、魚についてライブ配信し、加工するところまでやって送っています。そうすることで、よりたくさんの方に対馬のおいしい魚に付加価値をつけて売ることができています。

これまでとは違うやり方ということもあり、漁業者の方になかなか伝わらない部分もありますが、SNS経由でつながったお子さんやお孫さんなどを通して知ってもらい、この取り組みに協力してくれる先輩方も増えてきています。今後も、海だけでなく、山や集落での宿泊など、「面白そう!」と思ったことにチャレンジし、対馬の漁師町復活につなげたいです。



イカダではカフェなどの
イベントを行っている



この取り組みを行っている
(有)丸徳水産 犬束 祐徳さん