

平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例概要書

◎取組分野：【交流】【知的財産】

1. 都道府県、市町村 愛知県南知多町^{みなみちたちょう}
2. 団体名 日間賀島漁業協同組合
3. 取組みの名称 漁業と観光業の相互扶助による明るい島づくり
4. 取組概要等

◇概要

日間賀島漁業組合は、大正元年に日間賀島の持続可能な漁業経営と発展のために設立した。その後、漁業生産量の増大を目指し、トラフグ、アサリ等元々地元で獲れていた5種の魚介類の放流に取り組んでいたが、平成になり漁獲量の減少傾向が目立ち始めたため、資源量確保および増加のため中間育成の取り組みも行うようになった。

一方で近年の食生活の変化による魚離れや輸入品の増加による単価の低迷により、漁獲高は減少傾向にあった。このため、地元観光協会と連携し、日間賀島産魚介類の付加価値向上を図るため、ブランド化を推進することによる単価向上と地域の魅力向上に努めている。

日間賀島観光協会と共同で島内漁港で年に6～7回、日間賀島産の旬の魚介類を使った無料試食会を開催し新鮮な魚介類の美味しさを観光客にアピールしたり、伊勢湾岸道の刈谷ハイウェイオアシスにおいて魚介類の直売を行った。これらの取り組みは新聞に取り上げられる等、多くの人が興味を示したが、アンケート調査では、魚を捌くことを敬遠されたためか、切り身での販売要望を多数頂いた。

そこで、家庭における魚介類の調理方法を学んでもらう必要性を感じ、平成17年に県主催で行われた「見て獲って学ぶ海の体験」事業で、県内30組の親子に対して魚介類の漁獲方法や調理方法について漁業者・観光協会が共同で指導し、参加者から好評を得た。この経験を活かし、白ミル（ナミガイ）を漁獲している潜水業者組合は調理方法等を記載した料理メニューのマニュアルを作成し、旅館や民宿に配布した。

さらに、平成18年には他地域との差別化を図るため「日間賀島の漁師が捕った魚介類です」というシールを作成し、鮮魚仲買人と協力して、日間賀島産魚介類にシールを貼付し販売している。また、漁業者の高齢化対策の一環として一人あたりの漁獲量の少ないアサリ漁業については漁協が集荷、共同出荷する等で高齢漁業者に配慮した取り組みを行っているほか、平成20・21年度にはレキの投入による2枚貝の増殖施設の設置を計画している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量	2,900	2,500	3,300	3,000	4,400
解説	単位：ト 組合員の水揚げ量				
売り上げ	23.2	20.1	27.1	25.4	28.9
解説	単位：億円				
イベント回数	6	6	6	7	7
解説	単位：回				
イベント参加者	5,500	6,000	6,300	6,500	7,000
解説	単位：人				
体験漁業参加者	81	87	110	107	120
解説	上段：学校数（校） 下段：生徒数（人）				
	6,852	7,986	9,087	9,336	10,000

◇活用している地域資源

タコやフグ等の海の恵みと島内からの景観

日間賀島は伊勢湾、三河湾という豊かな海に囲まれている周囲5.5kmの風光明媚な離島で、650世帯、2,200人が生活している漁業と観光業の島である。

多種多様な水産物が漁獲されることから、日間賀島の観光業では積極的に新鮮な水産物を提供している。特に漁獲量の多いタコや特殊な食材のトラフグを観光の主な食材に位置づけるとともに、日間賀島を「たこの島」「ふぐの島」という愛称で宣伝し、島内のマンホールにもたことふぐの絵を描き、観光客に強いインパクトを与えている。また、漁協も協力し、海水浴場でのイルカとのふれ合いによる介在療法（自閉症の子供たちを招待し、イルカとふれ合うことでの病気治療）も行っている。

◇地域活性化のポイント

「漁業と観光業の相互扶助による明るい島づくり」の取組は、離島というハンデがある日間賀島の島民に元気と希望を与えている。

ここ数年、漁業では漁獲物の減少、価格の低迷、燃料の高騰、資材の値上がり等で経費が増え収入が減少し、観光業では観光客の減少が見られる。そんな中、漁業と観光業が連携し、両産業の発展と島の活性化のため、離島の特徴を活かし、ぎおん祭、たこ祭・ふぐ祭・貝まつり等の多種多彩なイベントを行っている。

また、小中学生を対象に漁船を使った体験漁業、地元の磯での潮干狩り・海中生物の散策、海水浴場を利用したタコのつかみ取り・観光地引き網、調理体験等の漁業関連の体験を実施、宣伝することで日間賀島の良さ、旬の新鮮な魚の美味しさを実感してもらっている。

このような様々な活動を通して日間賀島産の魚介類の販売促進、小中学生の体験漁業者や観光客数の確保に取り組んでおり、観光と漁業が連携した地域活性化に貢献している。

◇事業の今後の展開方向

日間賀島漁協は比較的新規就業者が多い（平成9年～18年の10年間で71人就業）。一方で、60歳以上の高齢者の個人漁家も数十漁家ある。このようなことから、高齢者にとっても効率的な漁業形態や、漁家経営の安定のために日間賀島産の魚介類のさらなるブランド化、付加価値向上を図る。具体的には、観光協会の試食宣伝イベントにこれまで以上に積極的に参加して魚介類の提供を継続するとともに、大消費地名古屋に隣接する地の利を活かし、都市部の集客施設において展示即売会を実施する。

また、観光業と協力して、小中学生を対象にした体験漁業の積極的なPRを行い、漁家所得の向上、小中学生とのふれあいによる高齢者の楽しみの場の確保を図るとともに、魚介類の販売促進、将来の観光客の増加を目指す。

今後、さらに日間賀島産の魚介類を活用した漁業と観光業の相互扶助により、住民にとってこれまで以上に明るい島に発展させていきたい。



マンホールのふた（タコ・フグ）