

射水市内川未来戦略会議

～ 水産資源や水辺を活用した観光 ～

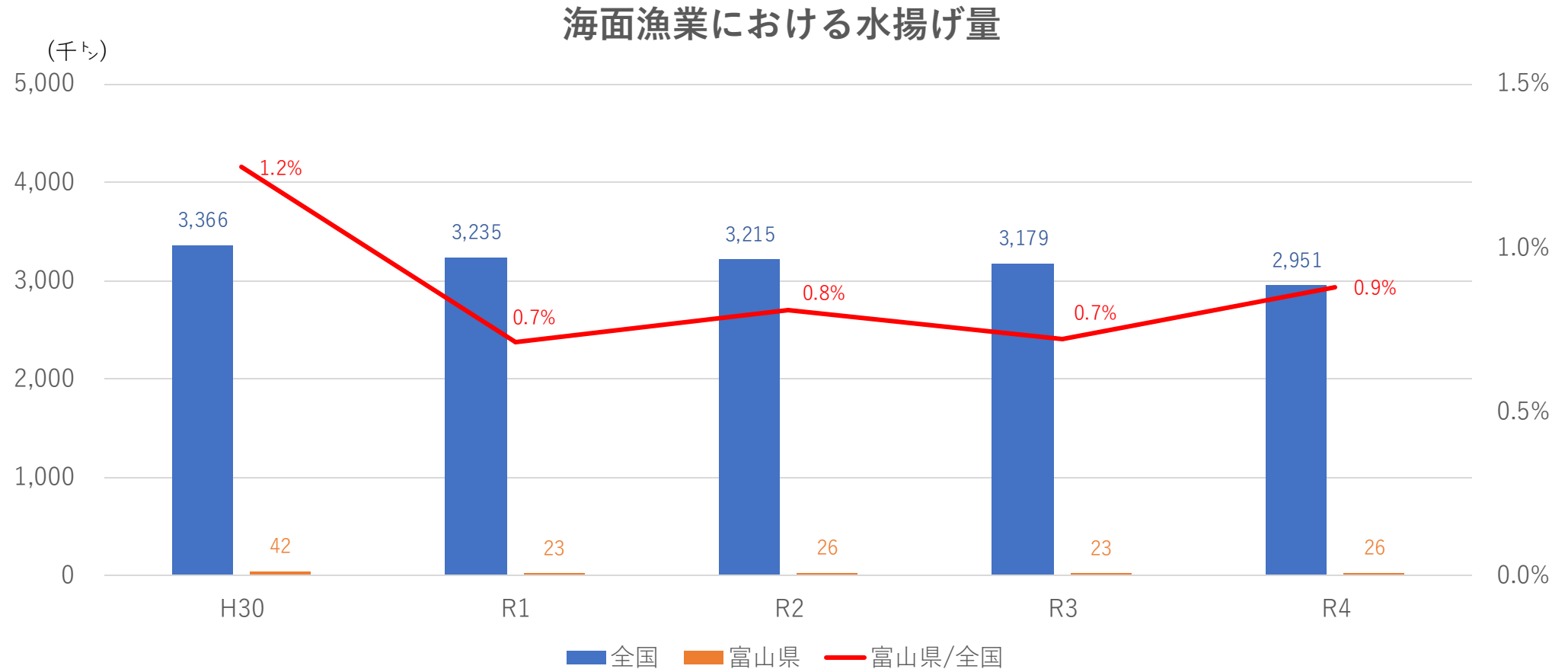
令和6年10月15(火)

新湊漁業協同組合(JF新湊)所属
富山湾しろえび倶楽部 発起人

野口 和宏

富山県の水産業について

富山県の水産業の実力値 ①



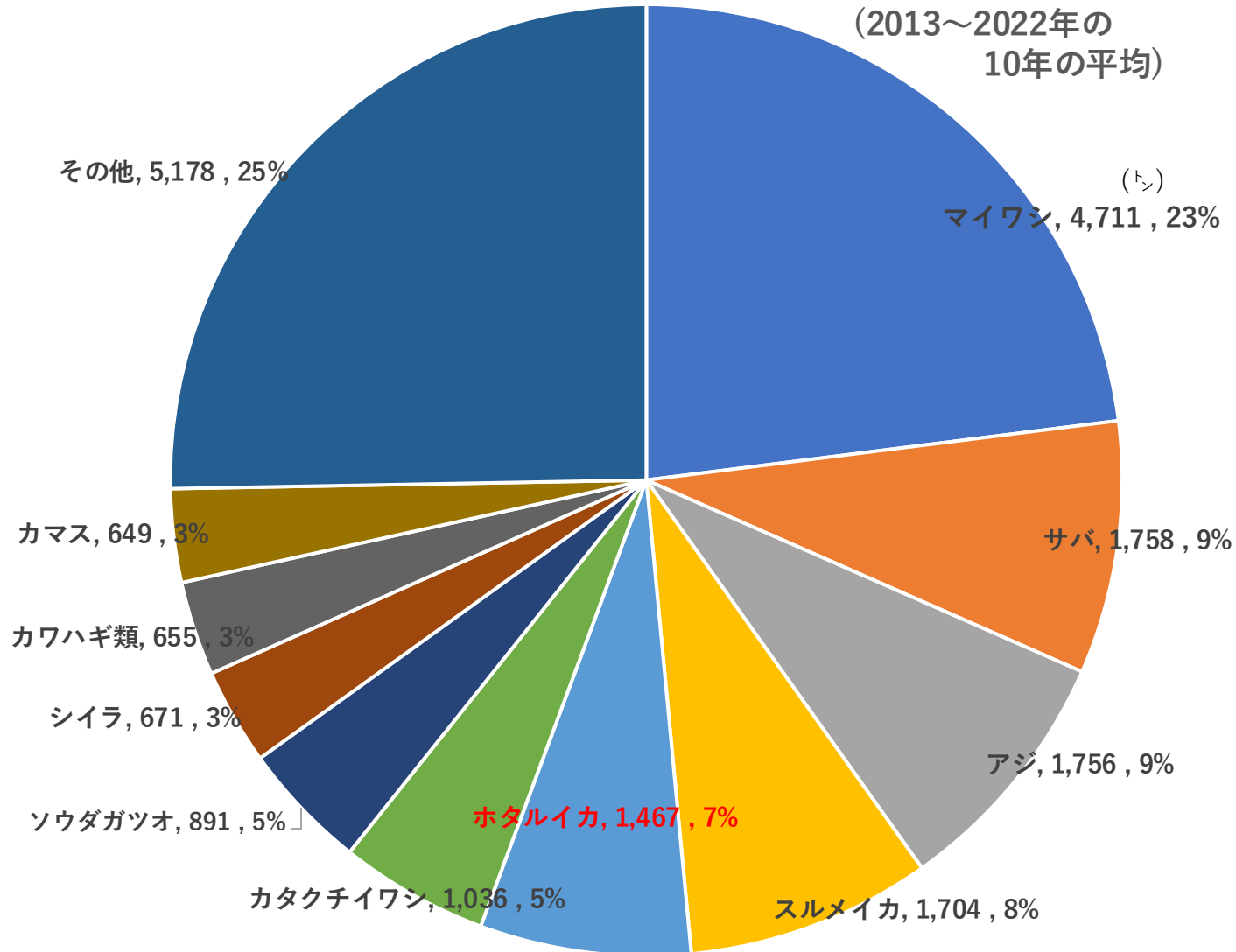
▶ 全国にしめる水揚げ量は1%以下 … 比較的小規模な沿岸漁業が中心

にも関わらず、「魚が美味しい県」のイメージを確立

富山県の水産業の実力値 ②

富山県における主要魚種の水揚げ量平均

(2013～2022年の
10年の平均)



▶ 富山湾の三大魚種
ブリ、ホタルイカ、シロエビ

▶ 新たなブランド魚
ベニズワイガニ

富山県の水産業の日常

大衆魚 = 身近な魚 が中心

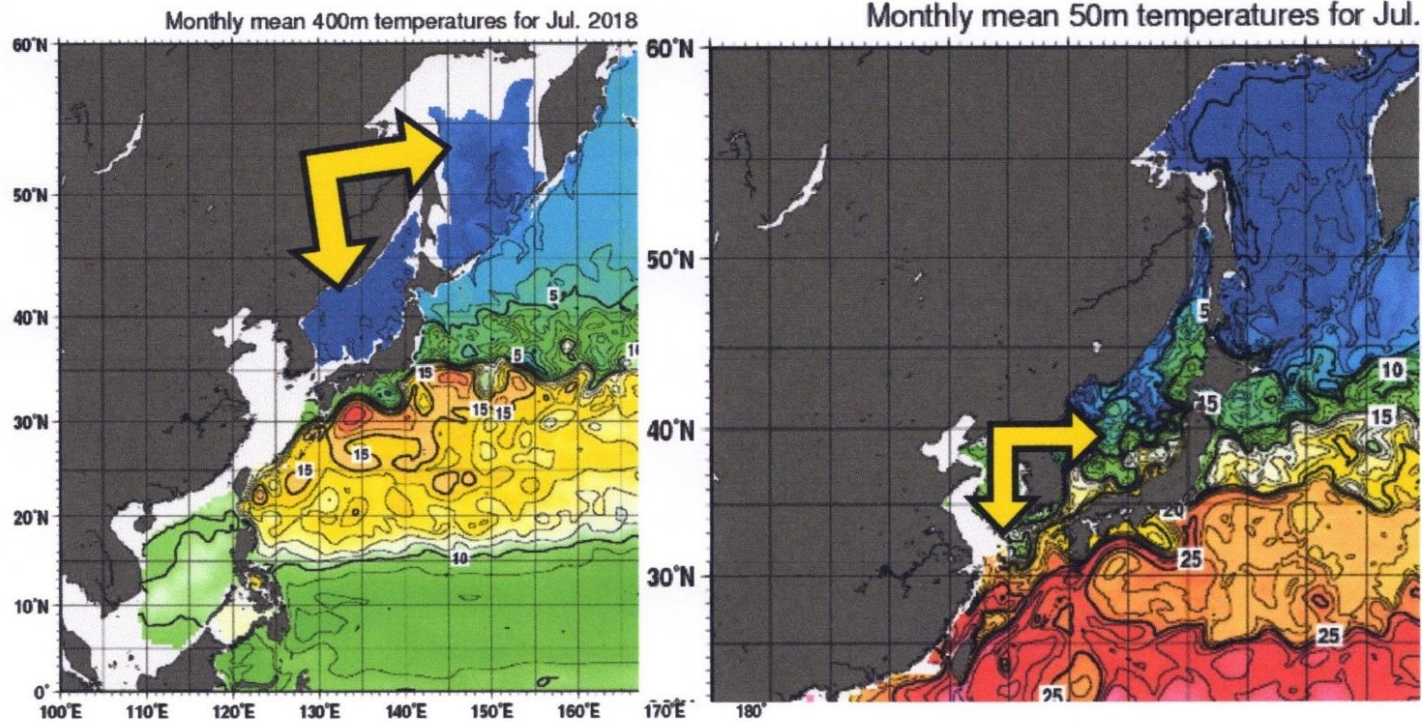
富山湾はなぜ魚種が豊富なのか

日本海 🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟 約800種

富山湾 🐟🐟🐟🐟🐟 約500種(60%)

400m水温

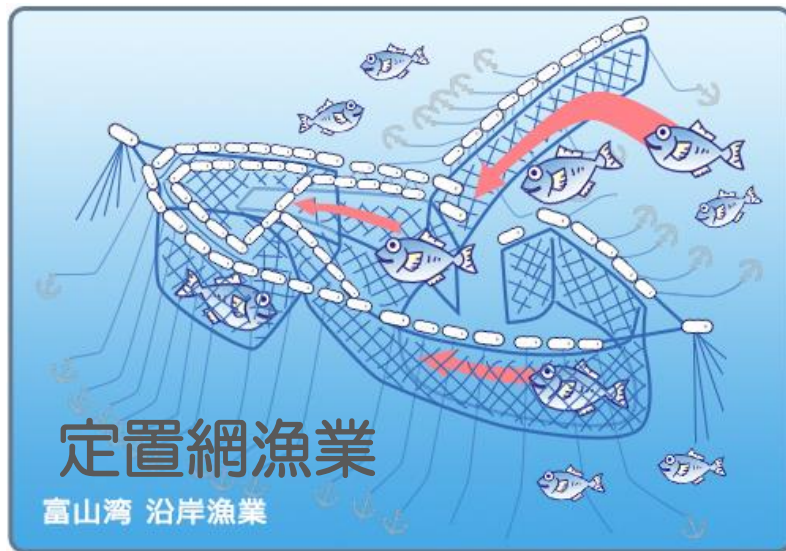
50m水温



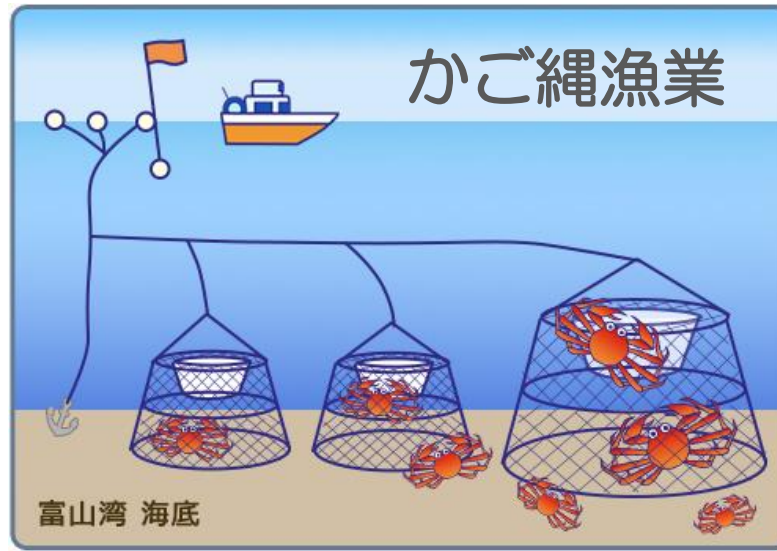
寒暖差を抱く湾だから

- ▶ 下層は北の海
- ▶ 上層は南の海

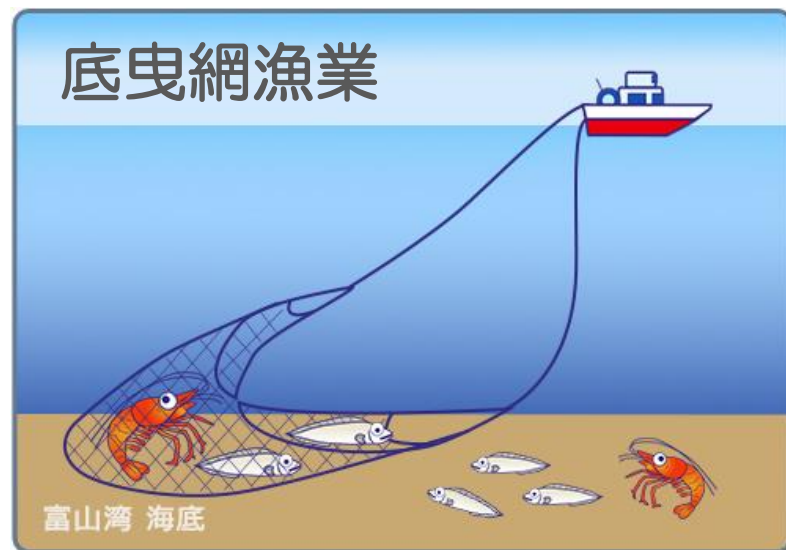
富山湾における主な漁法



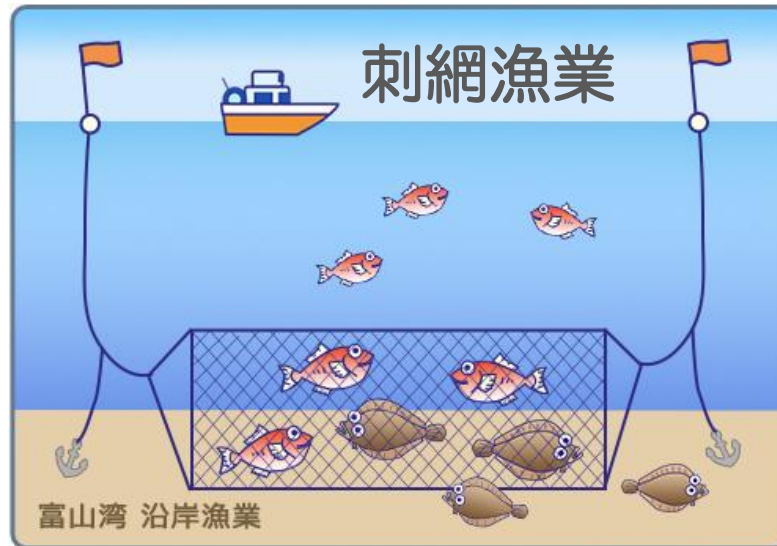
- ▶ 「ヒレモノ」
ブリ
マグロ
イワシ…
- ▶ イカ類
ホタルイカ
スルメイカ…
など



- ▶ 紅ズワイガニ
- ▶ バイ貝
- ▶ 甘エビ
など



- ▶ しろえび
- ▶ 甘エビ
- ▶ 本ズワイガニ
など



- ▶ ワタリガニ
- ▶ カレイ
など

JF新湊の「しろえび」について

JF新湊の「しろえび漁」の特徴

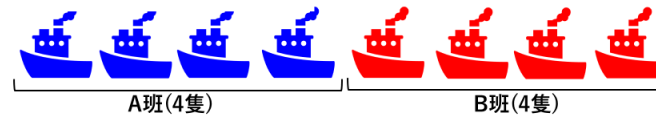
プール制を導入し、持続可能な漁業を目指す

▶ プール制 → 水揚げ金額の均等分配

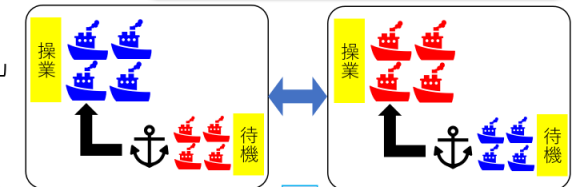
▶ 過度な競争を避け、乱獲を防ぐ

新湊漁協しろえび漁における プール制について

▶ 新湊漁協 小型底曳実行組合



① 操業形態 A班/B班は一日毎に操業(A→B→A…)

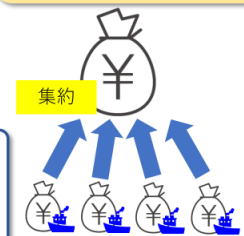


③ 水揚げ金の再分配

1日の水揚げ金 → B班を含め 8隻全船に
水揚げ金を再分配



② 水揚げ金の集約 e.g. A班操業日 → 4隻の水揚げ金を集約



▶ プール制導入の歴史

- ・ A班内においては、S.50年代前半からプール制を導入。
- ・ A班B班の統合に伴い、2010年(H22)より しろえび漁における完全プール制に移行。

JF新湊の「しろえび」をもっと広めるために ①



SHIROEBI-CLUB
富山湾
しろえび倶楽部

令和2年4月「富山湾しろえび倶楽部」を設立

- ▶ 行政・企業の依頼を受けた講演
- ▶ 小学生向けの出前授業、大学での講義
- ▶ 「しろえび漁観光船」の運航

など

「富山湾しろえび倶楽部」の取組み

味わい	新商品の開発支援 ▶ しろえびの無償提供  コラゴ商品の開発 ▶ with 道の駅新湊 	イベントへの連携参加 ▶ エビフェス(@大阪梅田/横浜) ▶ カターレ「射水の日」 ▶ SDGsマルシェ ▶ アルビス促販イベント ほか 	キャンペーンへの協力 ▶ with すし餃子丸 
	連携イベントの企画運営 ▶ 富山県 ▶ 日本橋とやま館 ▶ 射水市 ▶ 射水市観光協会 ▶ 富山大学 ▶ 大学コンソーシアム富山 ▶ 日本財団 ▶ JCA ▶ 富山県消費者協会 ▶ ほか民間企業	小中学生との交流 ▶ 総合学習への協力 ▶ “いみずシロエビ”大作戦 ▶ 給食への食材無料提供 	マスメディアへの協力 ▶ NHK「まんぶくメシ」 ▶ 朝日「旅サラダ」 ▶ BS朝日「パトンタッチ」 ほか 
	公式ロゴマークの一般公募 ▶ 全国から872件の応募 	協賛サポーターの募集 ▶ 協賛サポーター数:35社/団体 	SNSの立上げ ▶ 公式HP …約300,000 PV ▶ LINE …約900 ▶ Instagram …約1,500 ▶ Twitter …約700 ▶ Facebook …約600 (R6.7時点)

白えび漁観光船の運航

▶ R2/7～運航開始



しろえび漁観光船について

休業船を活用し、「持続可能なしろえび漁」を 間近で見学できる観光船を運航

- ▶ **富山県、射水市の後援事業**
(補助金は運航開始準備金として活用)
(運行に対する補助金等はなし)
- ▶ **年間約100人が乗船**
近年は県外からの乗船客が半数を占める
- ▶ **近隣の飲食店・宿泊施設ともタイアップし**
人を呼び込む流れを目指し活動
- ▶ **運航事業そのものは赤字**
(運航者の手出し)



JF新湊の「しろえび」をもっと広めるために ②



令和6年1月 水産エコラベル「MEL」を取得

(R6時点でのMEL漁業認証取得件数:25件)

- ▶ 広く世界へと
「持続可能なしろえび」を発信
- ▶ CoC認証(流通・加工段階認証)は
今年度中に取得予定

水産エコラベル

【主要な漁業認証水産エコラベル】

生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを添付する認証スキーム。



< MSC >



< MEL >

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

エシカル消費

漁業者にとっての「内川」とは

漁業者にとっての内川とは ①

新湊漁港区域



漁業者にとっての内川とは ②

昔

職住近接

- ▶ 生活の場であり、船の係留地
- ▶ 海から奥まった係留地 → 波浪から船を守る

今

船の大型化にともない、係留地を内川の外へ

水産資源や水辺を活用した 観光について

魚で人を呼び込む！

▶ 魚を売る



美味しいだけではダメ、美味しいのは当たり前



その魚にまつわるストーリーが肝心

- ・なぜ、富山湾のホタルイカは100%メスなのか
- ・なぜ、富山湾では冬にブリがあがるのか(ブリ起こし)
- ・なぜ、富山湾のカニは漁場が近く新鮮なのか
- ・なぜ、JF新湊のしろえびはMELを取得できたのか など

▶ 個別魚種の安易なブランディングは避ける



ブランディングには供給量の確保が必須



「富山湾産」「新湊産」がブランド

- ・幻の魚はいらない
→いつ食べれるの？そもそも漁獲されるの？
- ・食べたい時に食べられる魚が肝心

内川周辺の飲食店で、 同じ魚種を使った料理の提供

- ▶ 大衆魚 = 身近な魚 を活用
- ▶ 定期的に開催し旬を味わう

・高級魚でなくても「富山湾産」「新湊産」は美味しい！



シロエビ・クリーム・コロケ
SHIRO-EBI CREAM CROQUETTE



イタリア食堂 ユニコネルモンド

所在地 射水市北野
TEL 0766-54-4100
営業時間 11:30~14:00
17:00~22:00
定休日 水

ファミリー食堂さかなやさん

所在地 射水市北野
TEL 0766-54-4100
営業時間 11:30~14:00
17:00~22:00
定休日 水

割烹 松山

所在地 射水市立町2-37
TEL 0766-82-4100
営業時間 11:30~14:00
17:00~21:00
定休日 水

割烹 かわぐち

所在地 射水市中央町19-31
TEL 0766-84-1331
営業時間 11:30~14:00(LO)
17:30~21:00(LO)
定休日 月

白エビのアラ ¥1,600(税込)
白エビクリーム ¥250(税込)

店内飲食

シロエビクリームコロケ ¥250(税込)

美味しいシロエビクリームです。

店内飲食

白エビライスクリームコロケ ¥500(税込)

白エビで出汁を取り、豆乳入り揚げたこだわりの逸品。要事前予約

店内飲食

シロエビクリームコロケ 御膳 スコップコロケ ¥2,750(税込)

スプーンで食べるサクサククリームコロケです。

店内飲食

テイクアウト

要予約



市内17店舗で提供

内川周辺での鮮魚販売

- ▶ 定期的な鮮魚販売(マルシェ) 地元民にとっても「どこで地元の魚が買えるのか？」
 - ・行商文化の消滅、鮮魚販売店の減少
 - ・スーパーの魚揃えの画一化
- ▶ 大衆魚 = 身近な魚 の販売
- ▶ 漁業者と消費者の接点

ゆくゆくは、飲食店の出店・キッチンカーなども誘致し、
地元民も集う「内川」へ

地元住民が願う「内川」の未来図について

地元民も集う「内川」であって欲しい

- ▶ 内川周辺は生活の場 … 住民は普段からの観光地化は望まない？
- ▶ 変わらない「内川」であって欲しい … 住民が守る意識付け
- ▶ 誰のための「まっつん(祭り)」か … 「おわら」にはなって欲しくない