



長崎市の水産業の可能性 ～未利用魚の活用をとおして～

長崎県立長崎南高等学校Sクラス 5 班

チーム名：pescado

高田龍平・加藤來由・永田丈瑠・西沢優輝

目次

1. 長崎市水産業の特徴

2.理想の姿

- 長崎市の取り組み
- 現状の課題

3.理想の長崎市に向けて

- 「100」年に一度の変革期-
- データ分析-

4.アイデア提案

- ポイント
- アイデアのための施策
- 施策①6次産業化
- 施策②買い手の確保・情報発信
- 施策③オンラインショップの活用

5.まとめ

●漁獲できる魚種は**全国 1 位**
(**300 種以上!!**)

●漁業生産量 全国 2 位
(海面養殖業生産量 全国 15 位)



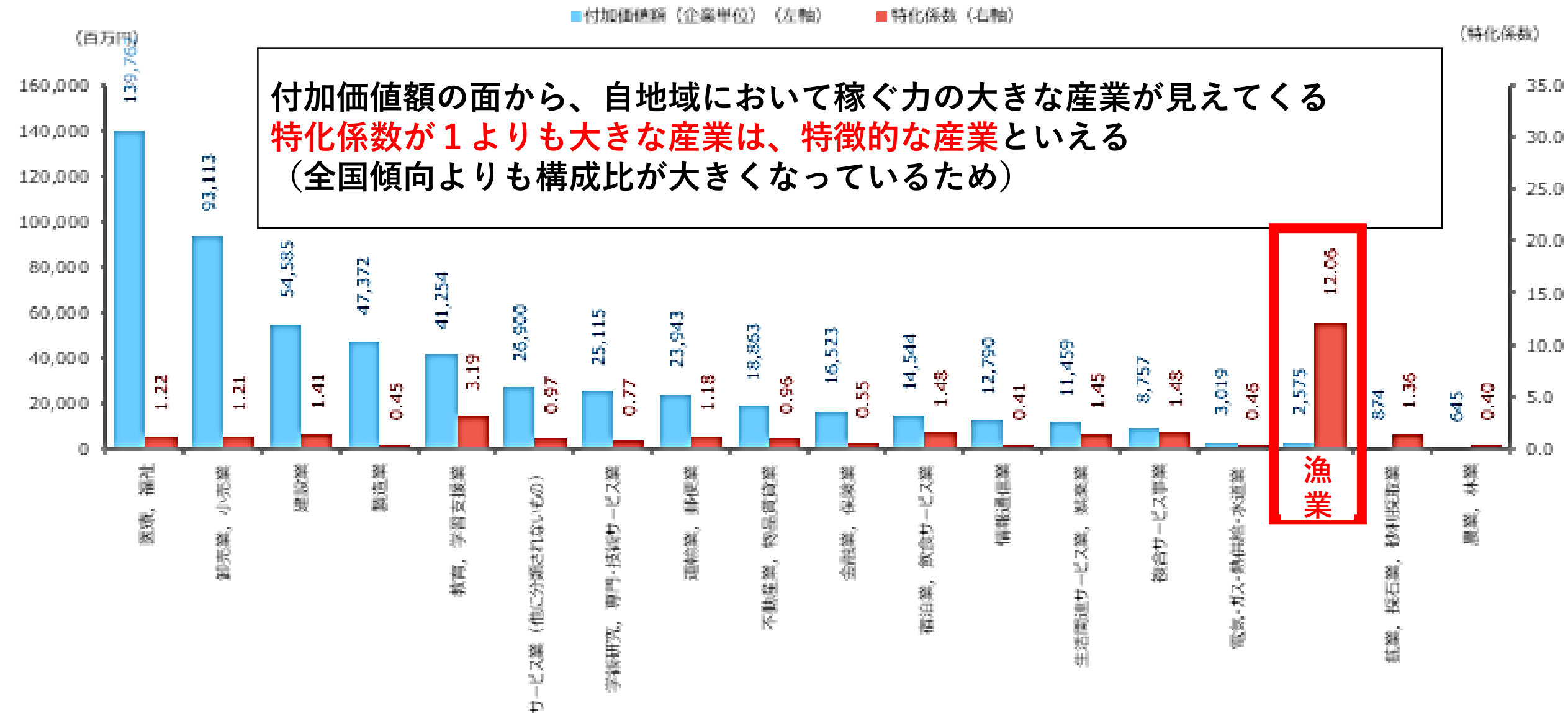
●マアジ・チダイ・キダイ (ほか) 漁獲量 全国 1 位

●イワシの煮干し品生産量 全国 1 位

長崎の水産業

産業大分類別に見た付加価値額（企業単位）

出典：総務省・経済産業省「経済センサスー活動調査」再編加工
(RESAS) より



未来の理想の長崎

2040年頃には、水産業で長崎がさらに発展！

長崎の魚が全国の食卓に並び、本場で食べるのが一番！と多くの人が来る長崎



長崎の魚が食卓に



魚価の向上
水産業に憧れ



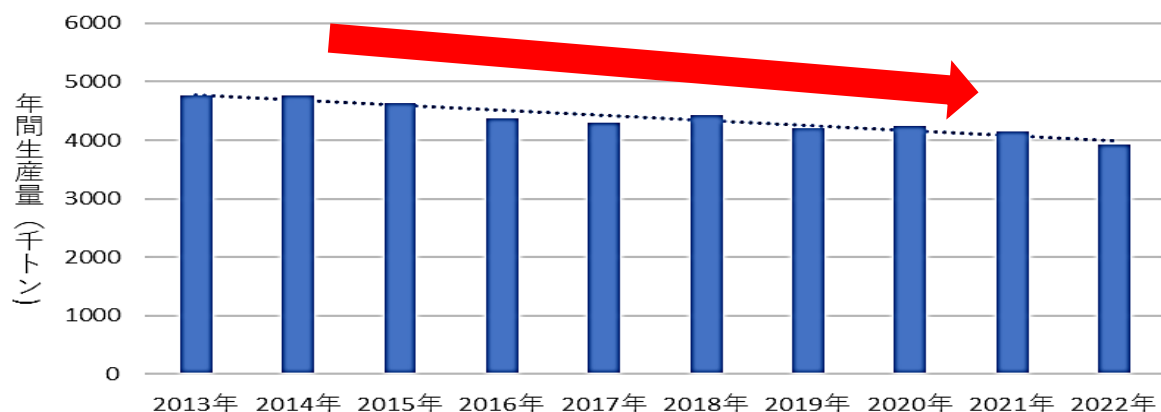
本場で魚を食べたい
長崎の水産業の発展

日本の水産業が抱える課題

●全国共通の課題

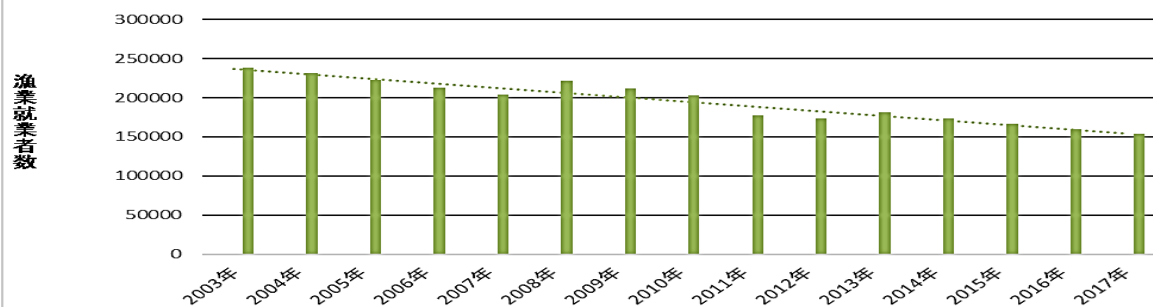
地球温暖化などによる漁獲量の減少、漁業に携わる方々の減少と高齢化

漁業・養殖業生産量の推移



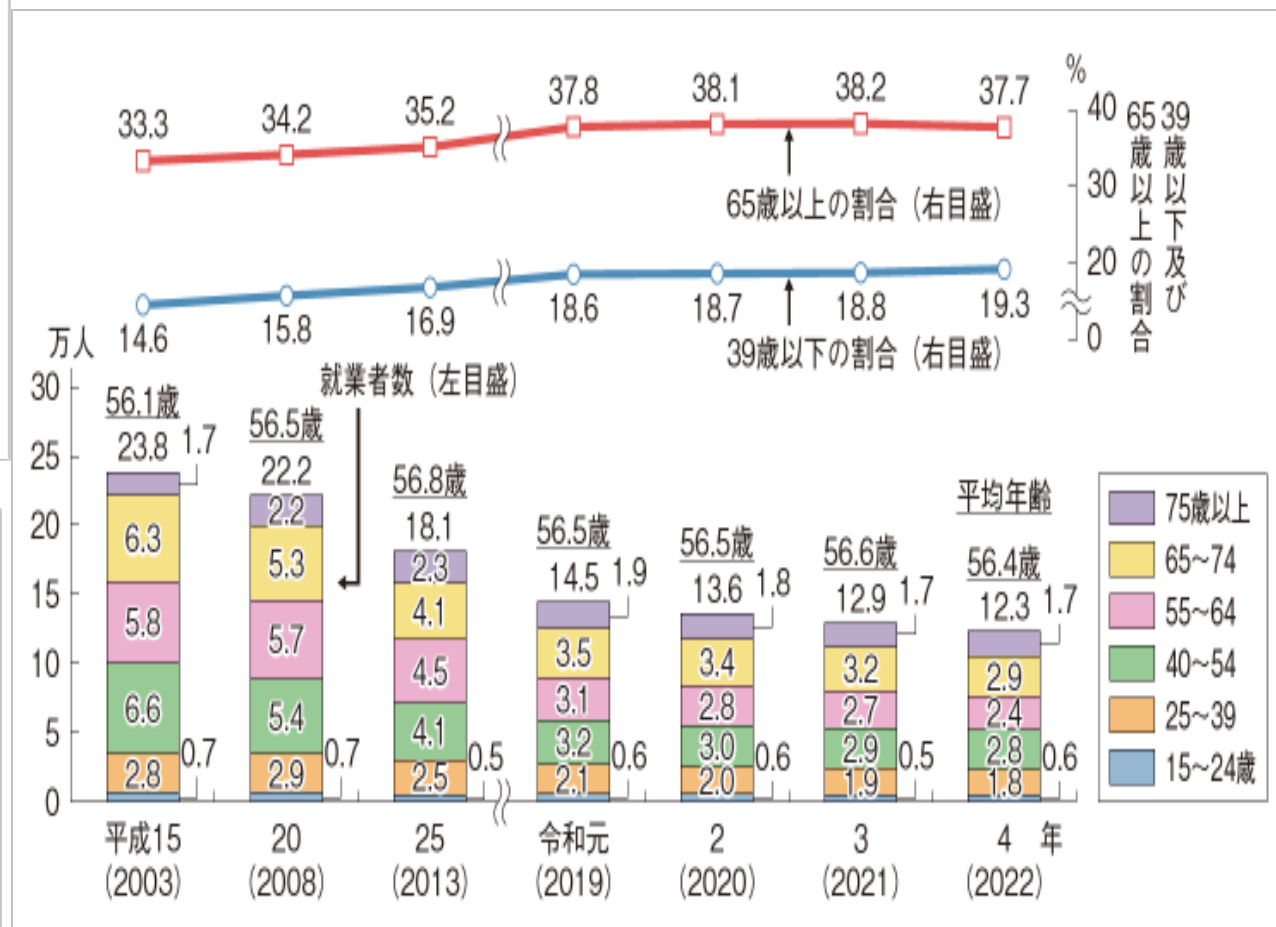
農林水産省統計部より作成

漁業就業者数(2003年から2017年までの15年間)



平成29年漁業就業動向調査報告書より作成

漁業就業者数の推移

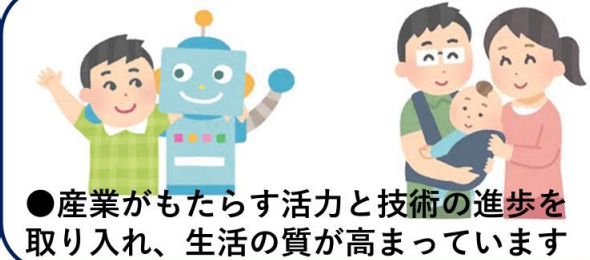


水産庁：令和5年度水産白書概要より抜粋

長崎市第五次総合計画

2022年度から2030年度までの9年間の長崎市の市政運営上の最上位計画として活動指針になりうる計画が策定されている

(2025年度までの4年間は前期基本計画を計画・実施中)



第四次長崎市水産振興計画

水産業の課題や取り巻く情勢、これまでの取り組みの結果を踏まえた、長崎市の水産分野における実践的な計画

未来の理想の長崎市



まちづくり方針「人や企業に選ばれ、産業が進化し続けるまち」

●次世代につながる水産農林業を育てるまち

生産基盤の強化やスマート化→収益性の向上・職業としての魅力を向上
農水産物の魅力発信→供給推進

<うまくいっていないこと>

- ・「**長崎の魚**」の認知から消費へ促す、
食べ方の提案などの**取り組み不足**
- ・**魚を食べる機会の減少**

→消費者までその魅力が十分に伝わっていない

●産業が経営力と競争力を高め、 多くの雇用を生み出す活気のあるまち

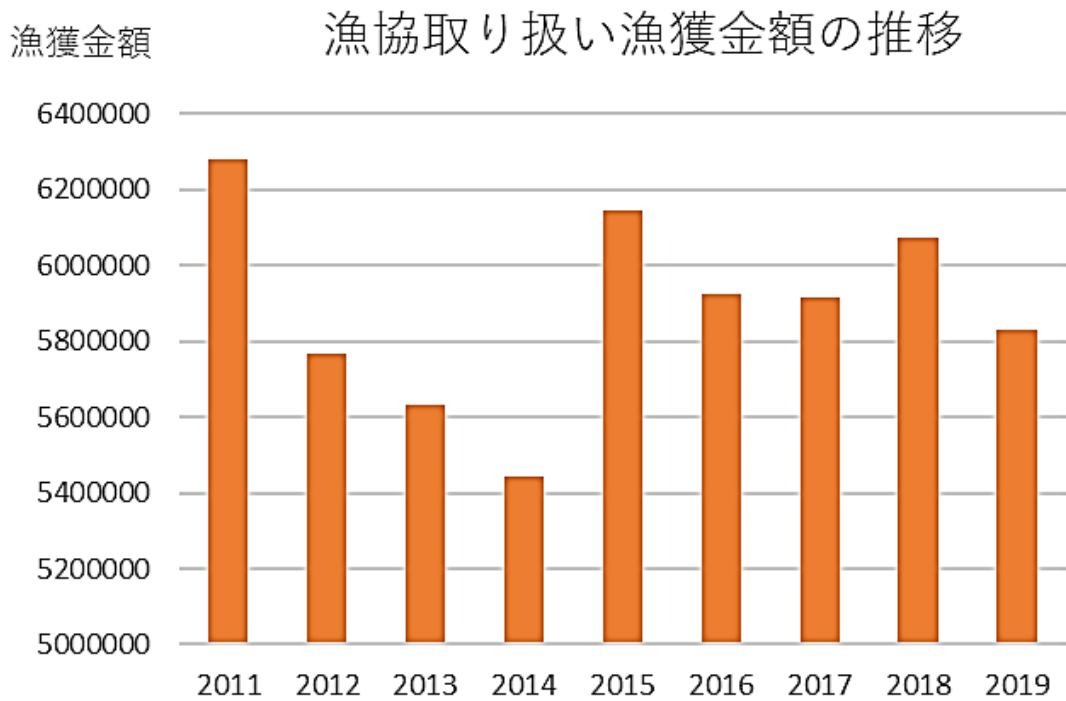
●人や企業に選ばれるまち



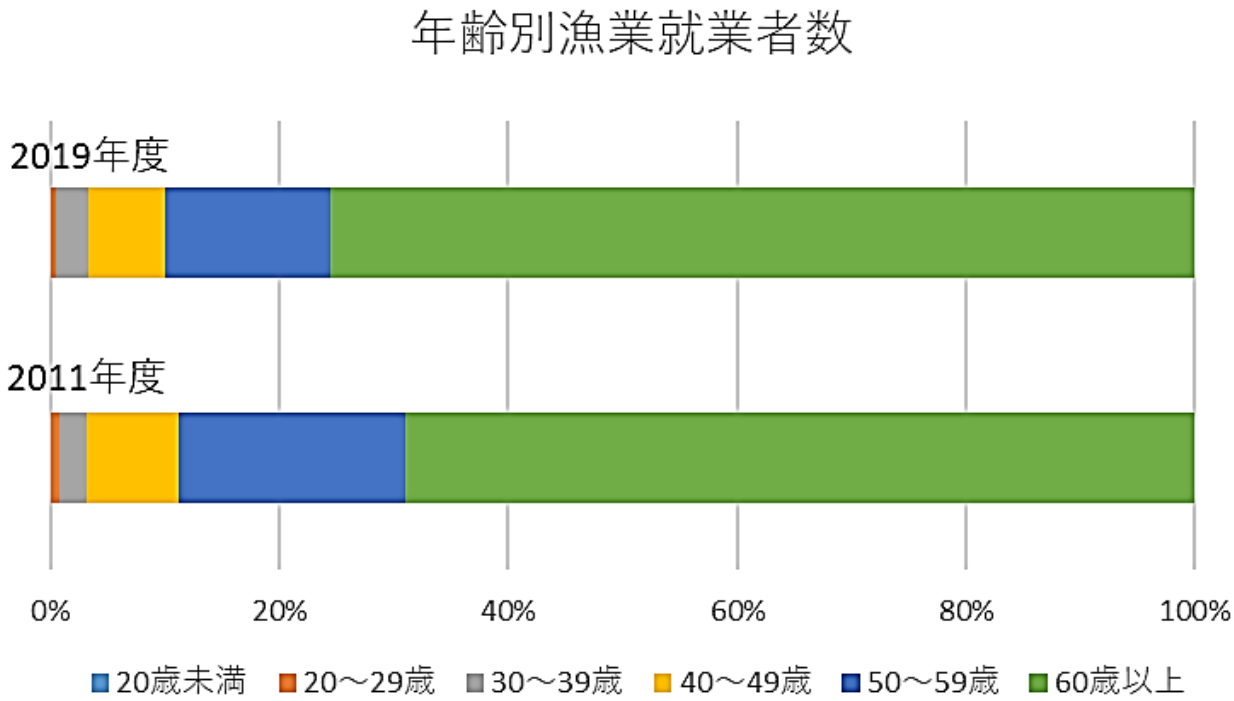
第四次長崎市水産振興計画

長崎市の水産業の概要

未来の理想の長崎市



漁協業務報告書より作成



漁協業務報告書より作成

漁協取り扱いの漁獲金額は 8 年間で2.4億円減少した
組合員数・漁業就業者数は減少しており、高齢化も進んでいる

長崎市水産業が抱える課題

長崎市水産業のお先は真っ暗、、？！

- ① 漁業就業者の減少
・ 高齢化・後継者不足



- ② 海水温上昇による
磯焼けや赤潮の多発
などによる漁獲量の減少



- ③ 「長崎＝魚」
長崎ならではの付加価値、差別化が出来ていない

長崎＝



長崎市第五次総合計画



2022年度から2030年度までの9年間の長崎市の市政運営上の最上位計画として活動指針になりうる計画が策定されている
2025年度までの4年間は前期基本計画を計画・実施中。

第四次長崎市水産振興計画

水産業の課題や取り巻く情勢、これまでの取り組みの結果を踏まえた、長崎市の水産分野における実践的な計画

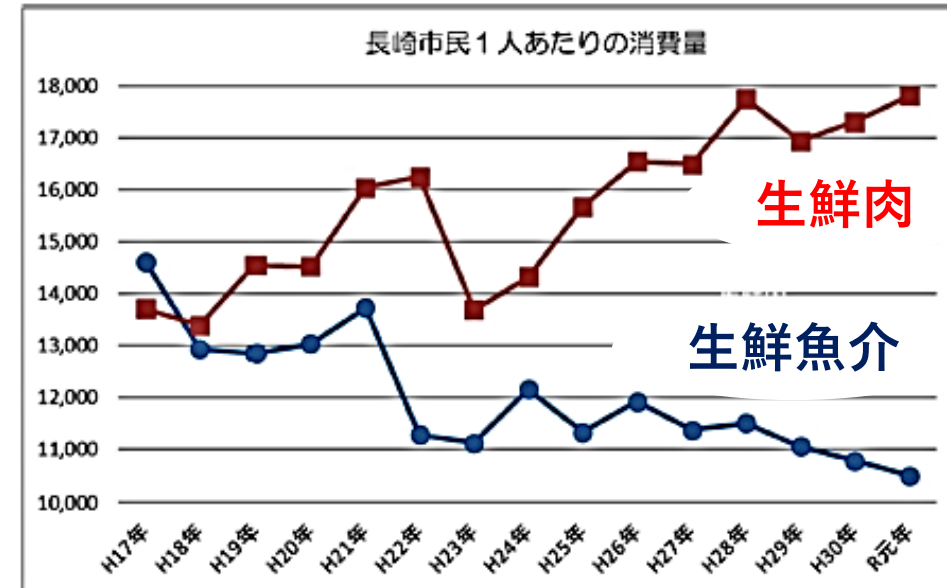
未来の理想の長崎市

現状分析からみえる 2040年頃のまちの姿

未来の理想の長崎市

○漁業就業者の減少（高齢化）および海水温上昇による漁獲量の低下により、
長崎の水産業の衰退

↓
「長崎≠魚」



このままじゃ、長崎市は、、、（ ;ω; ）

なにか長崎で盛り上がっていることは
ないだろうか？



「まち」が変わる! ~陸・海・空の交通ネットワークとアジアの核となる拠点の整備~

Change!

特定複合観光施設(IR)の整備



佐世保市ハウステンボス地域においてIR区域認定を目指しています。実現すれば、MICE施設、宿泊施設、エンターテインメント施設等の整備で3,500億円~4,600億円の投資が見込まれます。

特徴

- テーマパーク型
- 美しい大村湾に面し、九州の島々への展開が可能
- 観光客数が急速に拡大するアジアとの近接性を活かした集客が可能
- 九州、沖縄、山口各県と九州経済界との協力をタッグにより広域周遊観光が可能

Change!

九州新幹線西九州ルートの開業



令和4年度、ついに長崎に新幹線がやります! (対面乗換方式) 新幹線の開業によって、来訪者の増加や観光産業をはじめとした産業の振興、地域活性化が図られます。

都市圏とつながる

全線フル規格による整備を目指しており、実現すれば、東京~長崎間は航空機とほぼ同じ時間に! 巨大都市圏の経済成長力を取り込むことで、九州の一体的な浮揚が期待されます。

交流で賑わう

多くの観光客が、長崎に訪れ、地域の活性化が図れます。

長崎はいま! 「100年に1度の変革期」!!

世界とつながる

アジアとの近接性を活かし、日本の玄関口・ゲートウェイとして、アジア地域の成長力を引き込みます。

九州・日本各地に広がる

IR来訪者を県内各地及び九州全域、更には日本各地に送客し、その効果を広げます。

アジアの成長力を引き込み、その効果を九州から日本各地へ



海のゲートウェイ

長崎港が国際クルーズ港として整備されることで、その効果は長崎県全体へ広がります。

人口 **7,000万人** 総生産 **330兆円**
(日本のGDPの約87%)

全訪日外国人のうち、
ゴールドルートを訪れるのは **6割超**

外国人観光客の多くが訪れる
東京、京都、富士山、京都、大阪を巡るルート

Change!

空の玄関口:長崎空港の24時間化

海上空港であることを活かして24時間離発着できる体制を整備し、航空ネットワークを拡充することで、本県の地域経済や産業の振興を図ります。



Change!

海の玄関口:国際クルーズ港の整備



長崎港が国際クルーズ港として整備されることで、長崎県全体へ広がります。佐世保港浦上地区等の整備により、国際クルーズ船の受入環境が拡大します!

「100年に1度の変革期」！！

臨海部で交流人口の増加が期待される

- 特徴、各種プロジェクトなどから4つのエリアを設定

川辺の エリア

浦上川に沿って、陸の玄関口である長崎駅周辺から長崎スタジアムシティ、各種運動施設を有する平和公園が立地するエリア

海辺の エリア

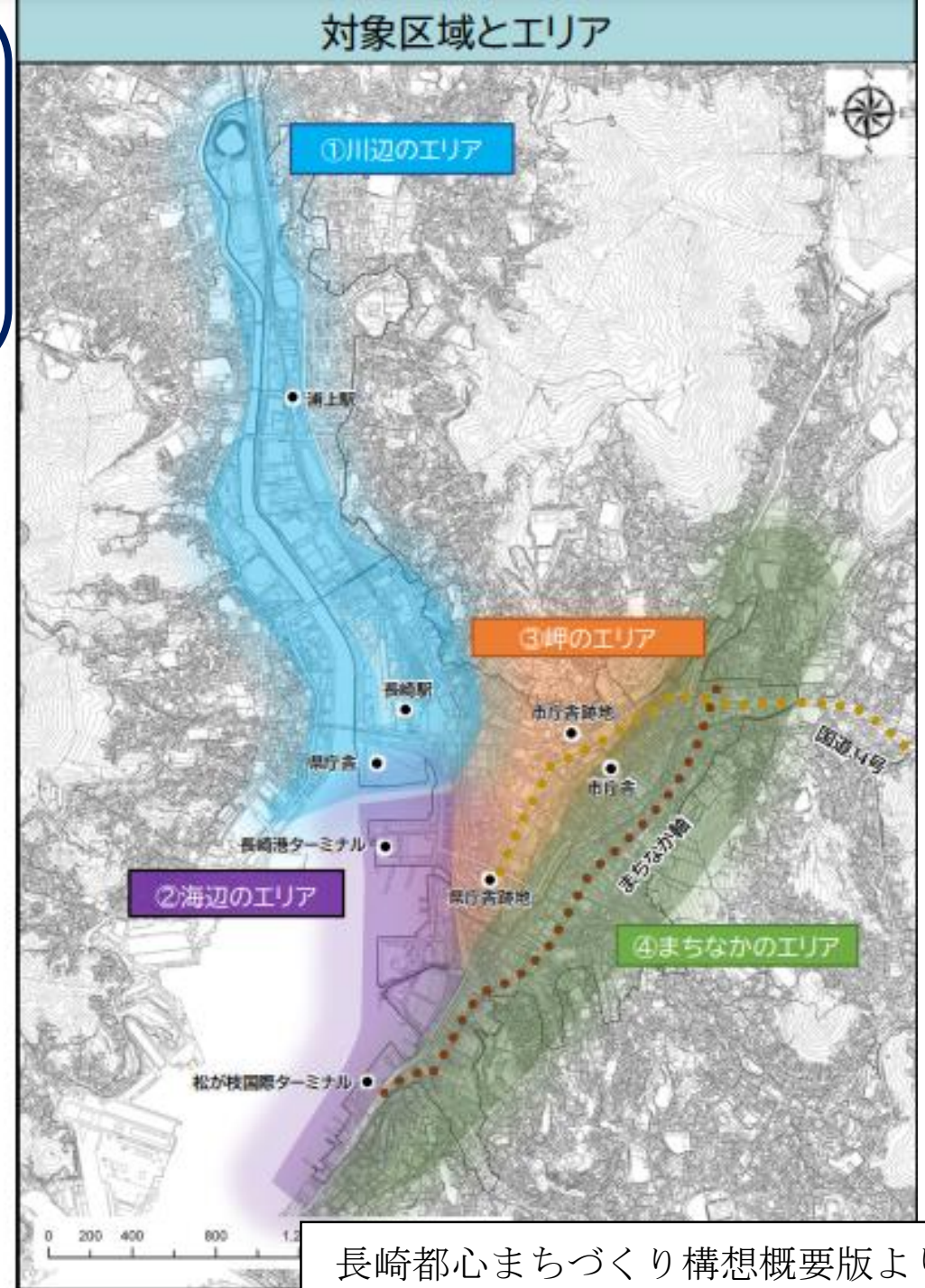
長崎港に面し、大波止や松が枝といった国内外からの海の玄関口を有するとともに、水辺の森公園や出島ワーフなど海辺の特徴を活かした市民の憩いの場となっているエリア

岬の エリア

長い岬の上に町建てが始まった長崎発祥の地。国道34号を中心とした尾根形状の地形に行政機関や文化施設、事業所等が立地しているエリア

まちなかの エリア

歴史的な文化や伝統に培われた長崎の中心部であるエリアで、新大工から中通りを経て南山手に至る「まちなか軸」を中心としたエリア



データ分析（まちづくり）

**2022年9月23日、
西九州新幹線（長崎～武雄温泉）開業！**



令和4年(2022年)9月23日

西九州新幹線（長崎↔武雄温泉）開業！

（武雄温泉駅で在来線特急と同一ホームで乗換）



長崎が、近くなりました。

長崎県 HP 西九州新幹線について
(<https://shinkansen.pref.nagasaki.jp/>) より

**2024年10月14日、
ながさきスタジアムシティ開業！**

NAGASAKI
STADIUM CITY

イベント

施設一覧

フロアマップ

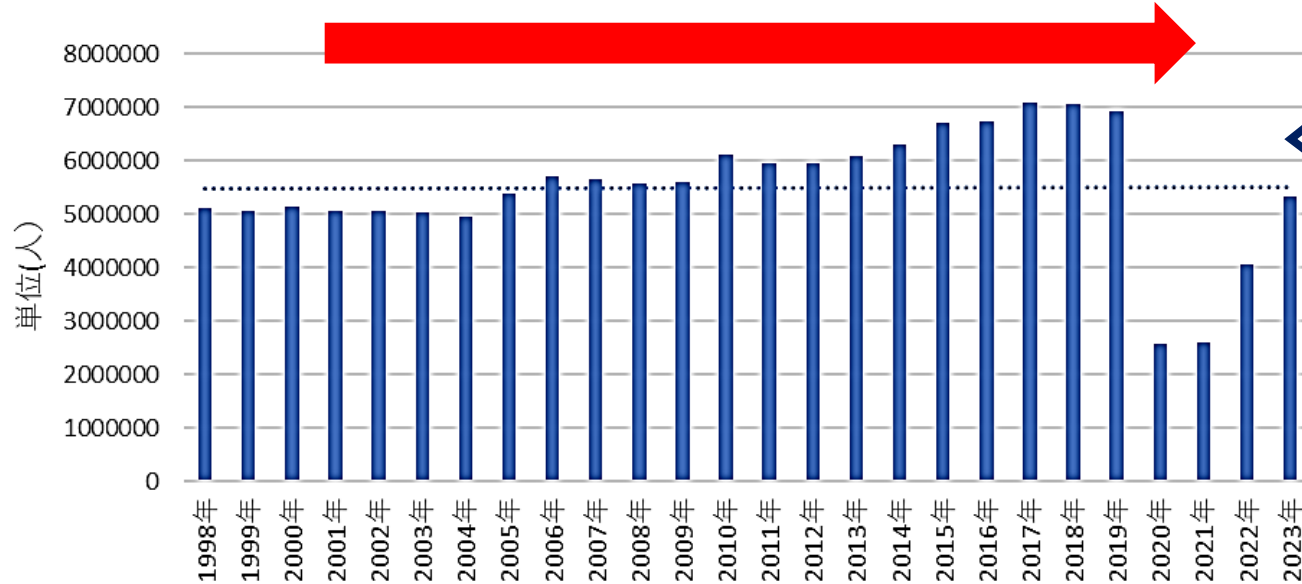


2024.10.14 GRAND OPEN!

長崎スタジアムシティ HP (<https://www.nagasaki-stadiumcity.com/>) より
(ジャパネットグループのリージョナルクリエイション長崎企画・運営)

データ分析（観光業）

観光客数の推移

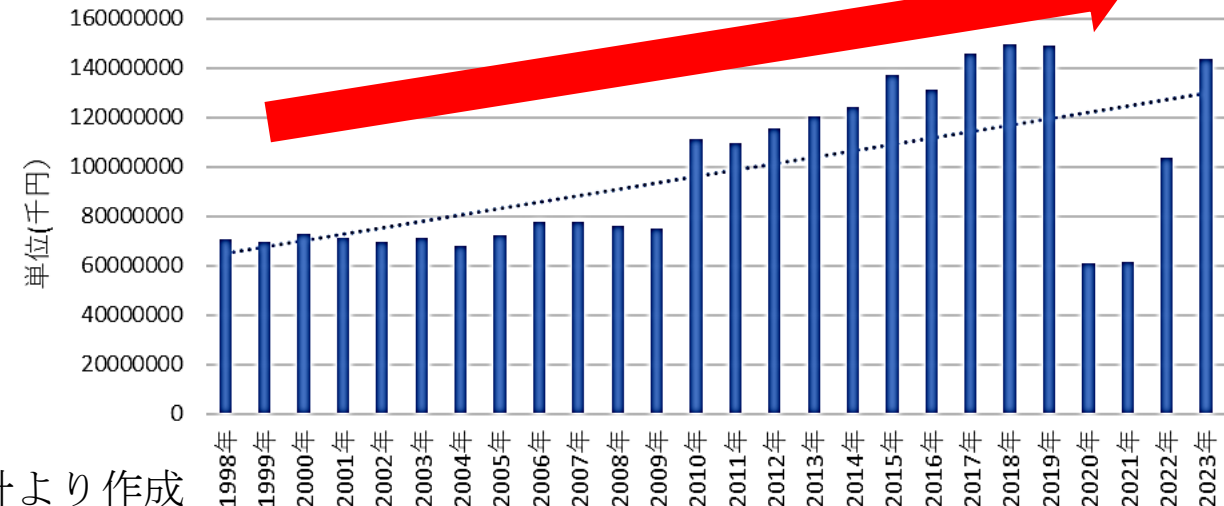


長崎市を訪れる観光客は
減少傾向がみられない！？
コロナ禍を除くと増加傾向？！

長崎市観光統計より作成

観光消費額は右肩上がり！
コロナ禍以前に回復！？

観光消費額の推移



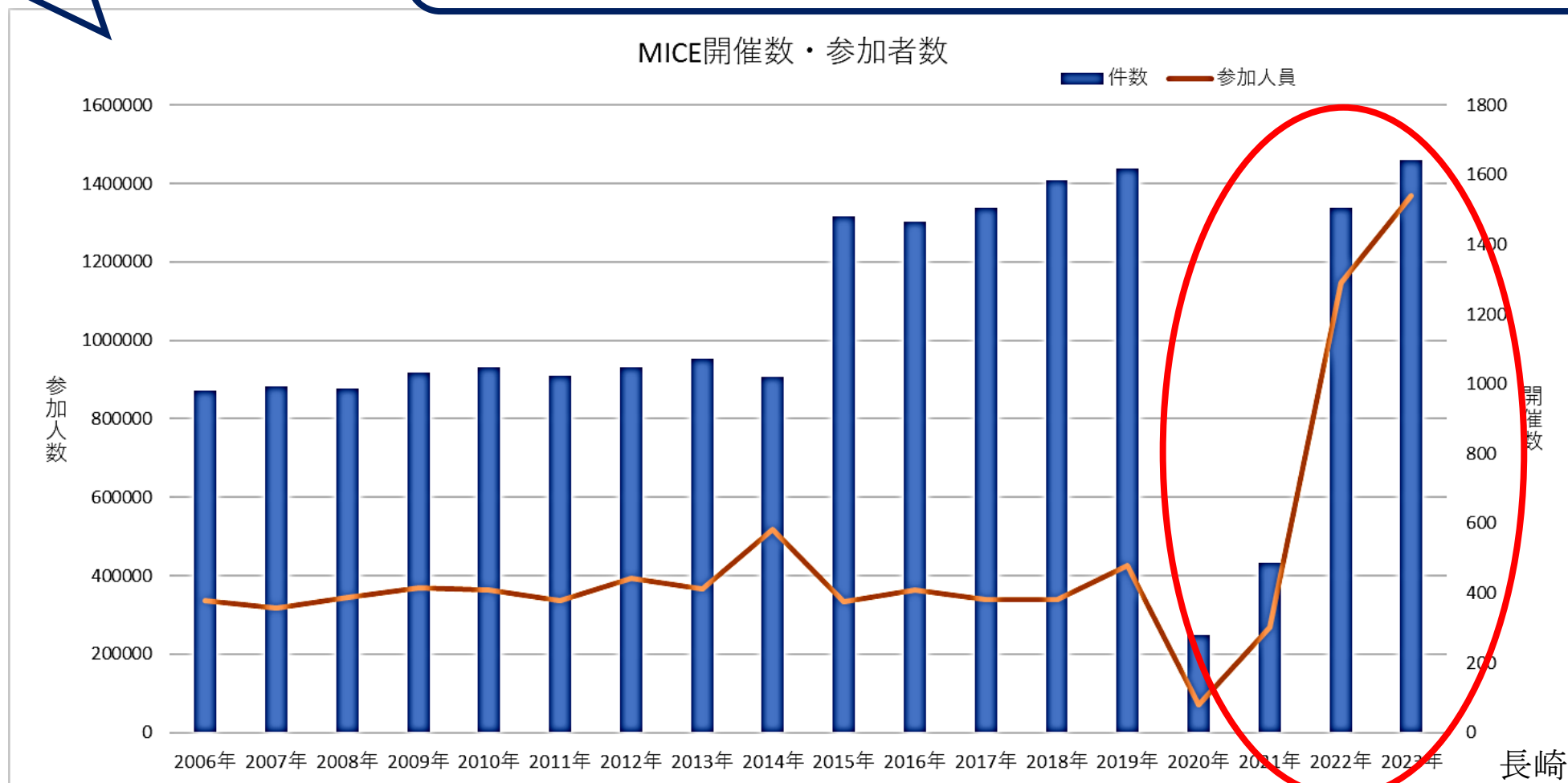
長崎市観光統計より作成

データ分析（訪問客）

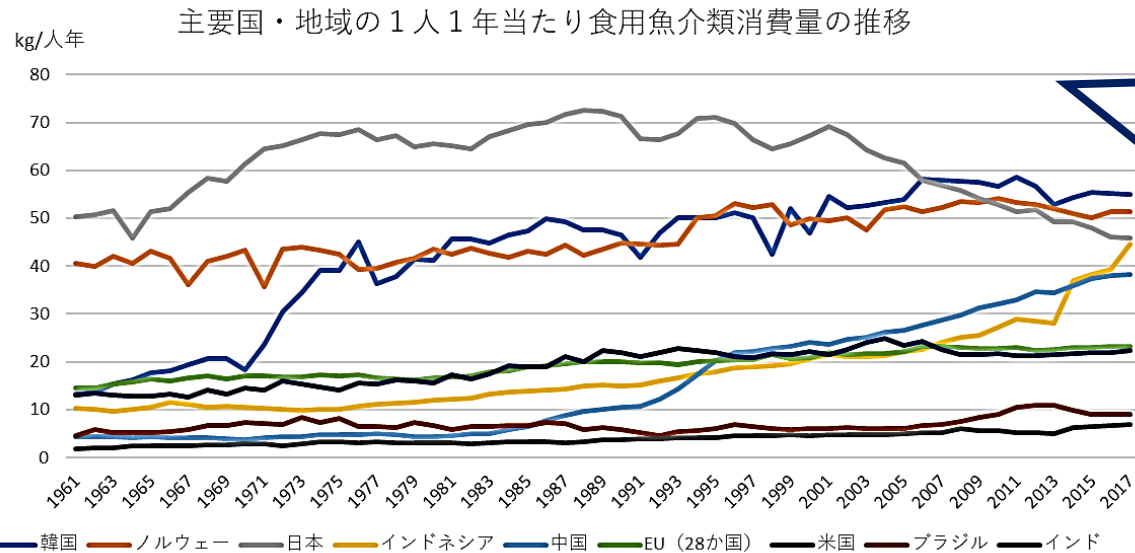
MICEは増加傾向！

MICE（長崎市第五次総合計画概要版より）

企業等の会議（**M**eeting）、企業の行う報奨・研修旅行（インセンティブ旅行）（**I**ncentive Travel）、国際機関・団体、学会等が行う国際会議（**C**onvention）、展示会・見本市、イベント（**E**xhibition/Event）の頭文字を使った造語で、これらのビジネスイベントの総称



データ分析（世界の魚介消費量）



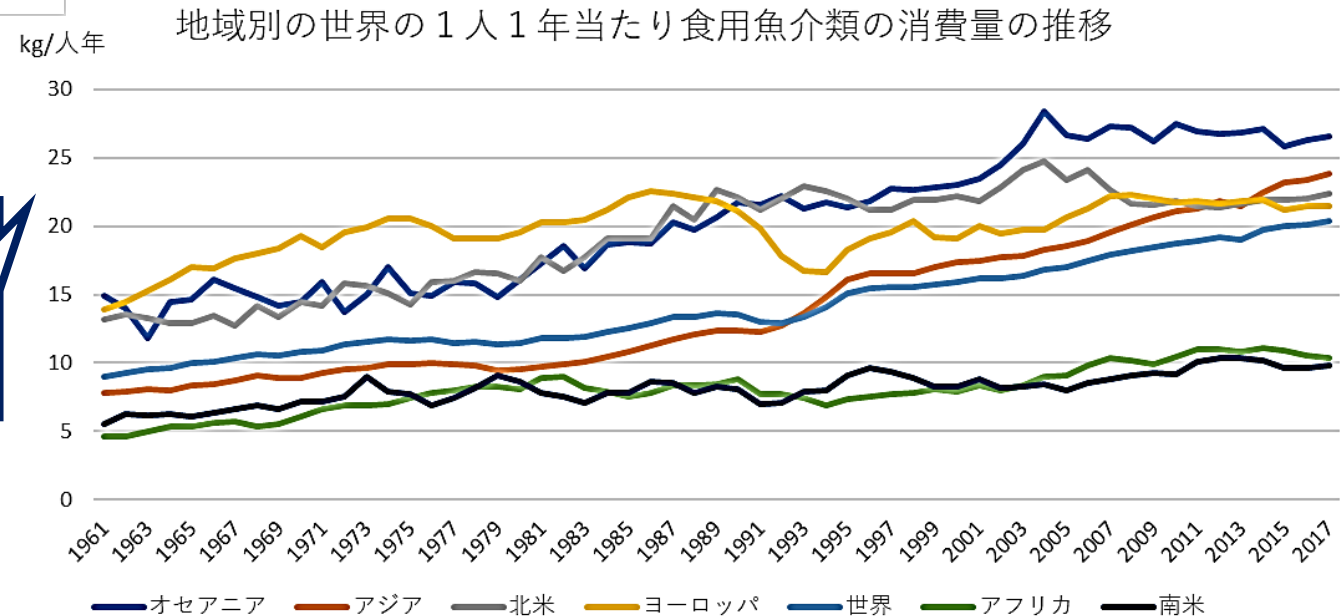
**アジアやオセアニア地域で
食用魚介類の消費量は増加！
半世紀で中国は約9倍、
インドネシアは約4倍！！**

水産庁「水産白書」より作成※参考資料（FAO
「FAOSTAT (Food Balance Sheets)」、農林水産省
「食糧需給表」）

世界では魚食文化が進んでいる？！

**1人当たりの食用魚介類の消費量
が半世紀で約2倍に増加！**

水産庁「水産白書」より作成
（※参考資料（FAO「FAOSTAT (Food
Balance Sheets)」）



アイデア提案のポイント

市場に出回ることなく廃棄されるだけでなく、低利用魚や規格外の魚も含めて「未利用魚」とする。推計では3割ともいわれる。

$$\text{「訪問客」} \times \text{「水産業」} \times \text{「^{みりよう}未利用魚」} = \infty !$$

- ①全国に誇る魚種300種以上を活用！
→ ∞ の可能性を秘めた未利用魚を活用する！
- ②全国・海外からの訪問客にPRし手に取ってもらう！
- ③何度も長崎の魚を口にしてもらう（長崎にきてもらう）

アイデアのための施策

$$\text{「訪問客」} \times \text{「水産業」} \times \text{「^{みりよう}未利用魚」} = \infty !$$

① 未利用魚活用商品の開発・調理法（レシピ）の提案
↓
（6次産業化による生産・加工・販売の仕組みづくり）

② 全国・海外からの訪問客に魚を食べてもらう
↓
持って帰ってもらう（買い手の確保・情報発信）

③ 全国・海外からの長崎の魚を買ってもらう
（6次産業化における販売方法→オンラインショップの活用）

施策① 6次産業化

6次産業化

1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組み

六次産業化・地産地消法 前文より

生産



1次産業



加工



2次産業

流通・販売



3次産業

施策①未利用魚の活用取組

三菱総合研究所作成（各種資料を参考に作成）

分類	取り組み主体	取り組み内容
産直	Fish door （秋田県岩館漁港岩手若手漁師団体）	漁師さん直送市場（EC）にて鮮魚の詰め合わせ「漁師の分け前セット」を販売
加工	ベンナーズ	未利用魚ミールバッグ「Fishlle」のサブスク、Direct to Consumerプラットフォーム「Marinity」を展開
加工	水産加工会社シーライフ （島根県浜田漁港）	未利用魚の缶詰「今朝の浜」を開発
小売	シェフス・フォー・ザ・ブルー 浜口水産（五島列島）、マルエツ Tポイントジャパン	コンソーシアムで未利用魚フィッシュハムを開発して店頭販売
小売	ベガハウス 無印良品マルヤガーデン鹿児島店	南さつま市タカエビ漁で水揚げされる深海魚を活用した弁当レシピの開発
外食	五島の椿 Soup Stock Tokyo	未利用魚魚醤を活用した「長崎県五島産すり身団子のスープカレー」を期間限定販売
外食	くら寿司	低利用魚寿司ネタ「琉球スギ」の期間限定販売、駆除対象魚「ニサダイ」にキャベツを与えて無臭化・商品化、定置網の「一船買い」による廃棄削減

施策① 6次産業化



1次産業



2次産業



3次産業



スマート水産業

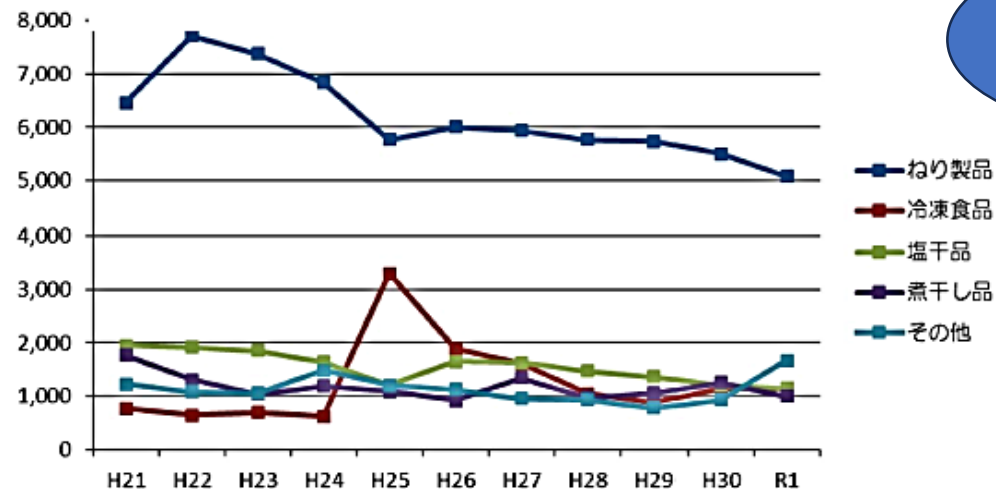
ICTやIoTを活用して、漁業の効率化や持続可能性の向上を目指す取り組み。

スマートファクトリー化

デジタル技術を活用して、工場内の設備や生産ラインをネットワークに接続し、生産性や品質の向上を図る取り組み

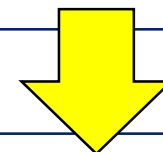


長崎市内の水産加工品別年次生産量（冷凍水産物を除く）



現状

小規模な加工業者が多く、生産量は減少傾向



6次産業化で新たな雇用の創出

施策②買い手の確保・情報発信

せっかく未利用魚を活用した流通や商品開発を行っても、
継続的な買い手がいなければ持続可能ではない

情報発信の重要性

実際に食べてもらう・買ってもらう・SNS等で発信する

MICEなどの訪問客



会議や学会で訪問・
国内外の観光客は増加傾向のため、チャンス

コンテスト等の実施



未利用魚に関する
認知度・調理法アップ

夜まで営業する飲食店



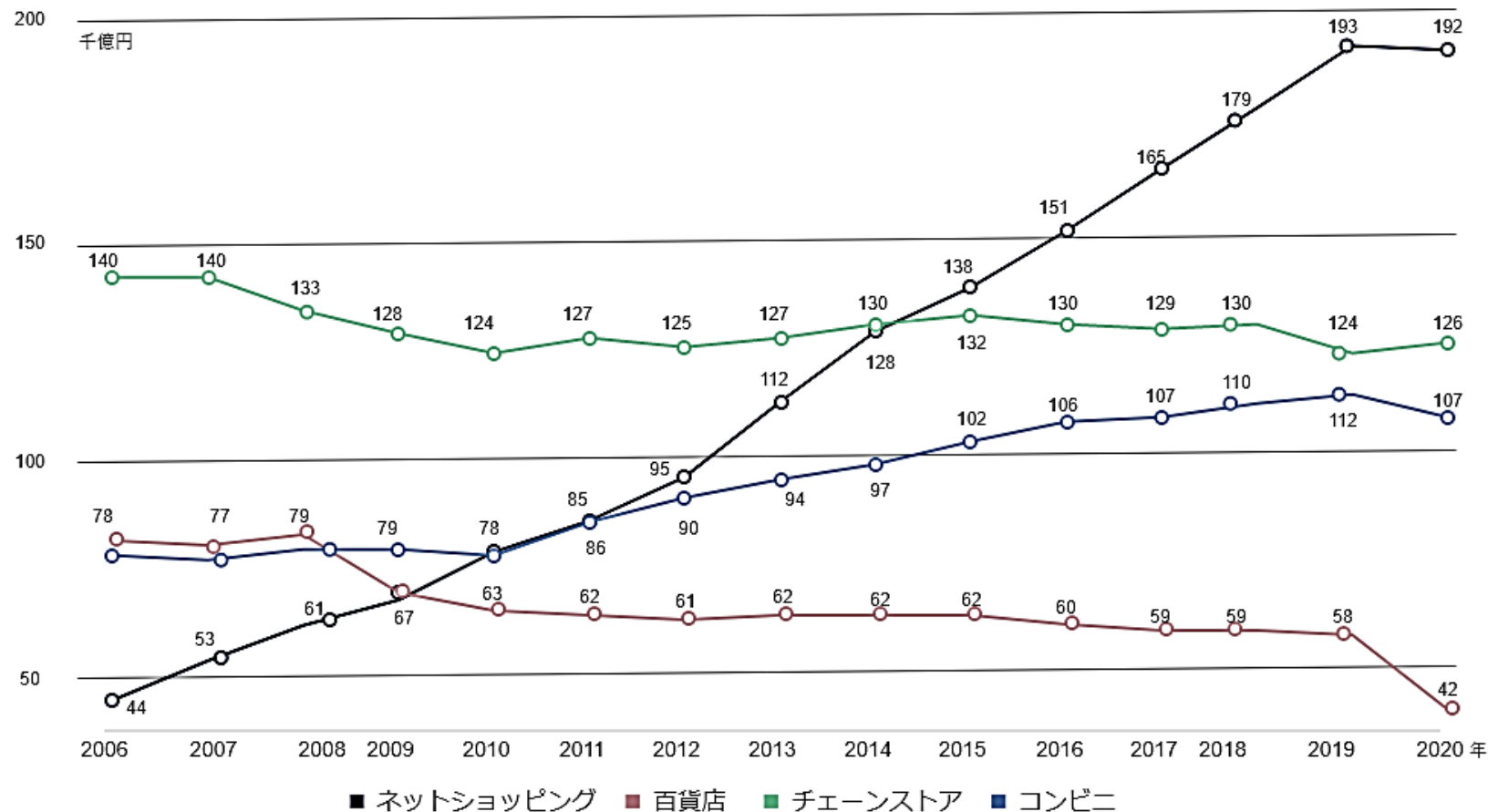
夜8時以降、駅周辺の
飲食店が少ないため

DMOとの連携
広域プロモーション



地産地消
県外へのアピール

施策③ オンラインショップの活用



新鮮な長崎の魚をお届け

① サブスク制度
未利用魚パックの導入
何が届くか楽しみ
レシピ付き！

② 1食ずつミールパックに
家族によって
好きなだけ食べられる

③ 簡単調理
家庭での消費量 ↑

まとめ

$$\begin{aligned} & \text{「訪問客」} \times \text{「水産業」} \times \text{「~~未利用魚~~」} = \infty ! \\ & \text{「訪問客」} \times \text{「水産業」} \times \text{「^{みりょう}魅了魚」} = \infty ! \end{aligned}$$

① 未利用魚活用商品の開発・調理法（レシピ）の提案
（6次産業化による生産・加工・販売の仕組みづくり）

① 6次産業化による生産・加工・販売の仕組みづくり
新たな産業による雇用の創出
未利用魚の消費量が増え魚価の向上 ⇒ 水産業者の賃金 ↑

② 全国・海外からの訪問客に魚を食べてもらう
持って帰ってもらう（買い手の確保・情報発信）

② 豊富な訪問客（MICE・観光客）がターゲット
駅周辺で夜まで営業する飲食店の増加
⇒ 美味しかったからミールパックを購入！

③ 全国・海外からの長崎の魚を買ってもらう
（6次産業化における販売方法 → オンラインショップの活用）

③ いつでも、手軽に長崎の魚を食べられる
新鮮な長崎の魚を国内に、海外に届ける！

【参考文献・出典】

- ・農林水産省統計部
 - ・平成29年漁業就業動向調査報告書
 - ・長崎市HP (<https://www.city.nagasaki.lg.jp/index.html>)
 - ・長崎市第五次総合計画 (<https://www.city.nagasaki.lg.jp/syokai/730000/731000/p037993.html>)
 - ・第四次長崎市水産振興計画 (<https://www.city.nagasaki.lg.jp/jigyo/370000/373000/p038303.html>)
 - ・長崎都心まちづくり構想概要版
(<https://www.city.nagasaki.lg.jp/syokai/730000/731000/p041986.html>)
 - ・総務省統計局 家計調査結果
 - ・長崎県HP (<https://www.pref.nagasaki.jp/>)
 - ・令和6年度長崎県水産業の概要
(https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/shigoto-sangyo/suisangho/gaiyo-suisangho/suisan_gaiyou/)
 - ・NAGASAKI Revolution 4.0 (<https://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kenseijoho/kennokeikaku-project/kinnmiraizou/>)
 - ・西九州新幹線開業 (<https://shinkansen.pref.nagasaki.jp/>)
 - ・長崎市観光統計【確報版】（令和5年～平成26年度） (<https://www.city.nagasaki.lg.jp/kanko/8200010/p030983.html>)
 - ・長崎スタジアムシティ HP (<https://www.nagasaki stadiumcity.com/>)
 - ・六次産業化・地産地消法 前文
 - ・JTB総合研究所HP「観光用語集」 (<https://www.tourism.jp/tourism-database/glossary/>)
 - ・水産庁「水産白書」 (<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/>)
- 参考資料：FAO「FAOSTAT(Food Balance Sheets)」 ・ 農林水産省「食糧需給表」
- ・その他 いらすとや

【参考文献・出典】

- ・ 漁師さん直送市場 fish door H P
(<https://umai.fish/fisherman/fish-door>)
- ・ Fishlle! H P (<https://fishlle.com/>)
- ・ 「未利用魚の缶詰」でつくる新市場と社会価値 島根県浜田市の水産加工会社が提示した新機軸
(https://project.nikkeibp.co.jp/mirakoto/atcl/food/h_vol80/)
- ・ 五島の魚プロジェクト 未利用魚でフィッシュハム！
(<https://www.ethicalfood.online/2020/03/171213.html>)
- ・ ベガハウス「2021.12.17_ニュースリリース『<ベガ弁！南さつま深海魚とコラボ>審査会レポート』」
(<https://www.vegahouse.biz/8258/>)
- ・ 五島の椿「五島列島の未利用魚を活用したサステナブルな調味料『五島の醤』を使ったスープが今年もSoup Stock Tokyoに登場！」([https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000012.000066900.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000012.000066900.html))
- ・ くら寿司が低利用魚の活用に関力を入れるわけ、「琉球スギ」期間限定発売
(<https://www.ssnp.co.jp/foodservice/215290/>)
- ・ 東洋大学LINK@TOYO 今こそ身につけたい教養大人のためのWEBマガジン (https://www.toyo.ac.jp/link-toyo/life/online_shopping)
- ・ 長島広太「コロナ禍でのネット・ショッピングの利用実態と利用意向—心理的セグメントテーションの観点から—」より
- ・ 水産庁スマート水産業の展開について (<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kenkyu/smart/>)
- ・ 水産庁水産分野におけるデータ利活用ガイドライン
(<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kenkyu/smart/attach/pdf/index-10.pdf>)



長崎市の水産業の可能性 ～未利用魚の活用をとおして～

ご清聴ありがとうございました。

