海辺の賑わい創出
～まちづくりと漁港の有効活用〝海の６次産業化”～

福井県高浜町産業振興課
中村　広花

1．はじめに

まちづくりの定義とは何だろう。過疎高齢化が進む辺地のまちにとって、未来の活力あるまちの姿が想像できる、可能性や実績を可視化することで、まちづくりの主人公である住民自身が持続可能で、活力あるまちの未来像を共有できることが重要なのだと思う。

本稿は、既存の産業の枠組みを越えた新たな協働、共感、共生のまちづくりの可能性を、利用が低下しつつあった漁港の再整備をテコとした、漁業者や地域住民が未来に希望が持てる“あるべきまちの将来像”を具現化することを目的に高浜町が取り組み、かつ現在進行形で取り組んでいる漁業を核としたまちづくりの報告である。

2.　高浜町の概要

高浜町は福井県の最西端に位置し、漁業・農業など一次産業や海水浴を中心に観光業が盛んな町である。しかし、観光・レジャー形態の多様化による海水浴客の減少、高速道路開通による宿泊から日帰り観光へのシフトによる町内観光消費の減少と同時に、地場産業である漁業・水産業の頭打ち傾向から、地域全体の過疎高齢化が進んでおり、「第１次産業」就業者の減少や高齢化が進む中、担い手確保や付加価値づくりが緊急の課題となっていた。

（高浜漁港の概要）

定置網、刺網、釣り、採貝藻等の漁業および魚類の養殖業が営まれており、若狭ぐじ（アカアマダイ）や若狭まはた（養殖）等多くの特産品を産出するなど、水産業は地域の漁村における基幹産業として重要な役割を果たしている。

今回、海辺のにぎわい創出に向けて、再整備を行った高浜漁港（福井県管理）は、若狭高浜漁業協同組合の本所及び漁協自営市場があり、定置網を中心に少量多品種の魚介類が水揚げされる集出荷拠点である。

3.　漁港を核とした漁業及び地域振興の取組

漁業振興と町活性化を同時に、計画・実践することがまちづくりのカギとなるとして、平成 24 年に、漁業者や仲買人、漁村整備に詳しい外部のコンサルティング業者を有識者として含み、行政が事務局となる「高浜水産業振興協議会」を発足し、検討を行ってきた。

そして、水産振興とまちづくりの融合に端を発した議論は、衛生管理機能をもった市場施設整備と６次産業施設整備によって漁獲物の付加価値化による漁業所得の向上と漁港用地を生かした海辺の魅力向上及び交流空間の創出による新たなビジネス創出に展開していった。

4.　高浜漁港再整備による海辺のにぎわい創出の取組

長年の検討協議を経て、町民や観光客に開かれた海辺の賑わいの場の創出が構想され、将来ビジョンとしての全体計画を作成。このビジョンを実現化するため、「高浜漁港再整備事業」がスタートした。



図 1. 旧漁協荷捌施設

①　既存市場の老朽化と衛生管理機能改善

既存市場は、屋根と柱だけの開放的な作りで老朽化が著しく、衛生管理対応が出来ていなかった。近年の消費者ニーズや県の水産業基本計画に謳われた「ブランド力の向上等の浜値の向上プロジェクト」の実践が困難であった。

よって、衛生管理型の荷捌施設を整備することで水産物の生産（漁獲）から流通まで一貫した品質管理・衛生管理を行うことが可能となる。これにより、水産物の品質が向上し、併せて魚価の向上を図る。



図 2. 完成間近の荷捌き施設

②　６次産業システムの形成

観光を活用した付加価値型の地場流通等の６次産業システムとして、水産業の魅力向上及び付加価値化、新たな観光誘客、雇用創出を図るための施設として、直売所や飲食施設を核とする６次産業施設が令和３年７月７日に開業した。地産地消の推進、高浜ブランドの構築、交流促進などを進めていくことにより、地域産物の販売額の増加や定住人口の増加等を図ることができた。

○計画の目標

・第１評価指標：地域産物の販売額の増加
　　１０５，０００千円
・第２評価指標：定住人口の増加　４５人
・第３評価指標：雇用の創出　５人

○実績（開業後１年）

・第１評価指標：地域産物の販売額の増加
　　１１５，６７６千円
・第２評価指標：定住人口の増加　５１人
・第３評価指標：雇用の創出　１０人

当面漁港施設として使用する見込みが低い用地である道路用地及び漁具保管修理施設用地を活用し、高浜町が主体となって建設。施設周辺外構、駐車場・前面道路の整備も併せて行った。

施設の管理運営は、水産仲卸業者が中心となり、若狭高浜漁業協同組合も出資して設立された「株式会社うみから」が指定管理で行っている。

施設デザインは、背後に立ち並ぶ漁村集落の景観と調和する屋根の形状をイメージし、外壁色については、船体の防錆塗料である青や木の自然色、グレーを基調とし、洗練されたデザインの中に、どこか親しみを感じるようなデザインとなっている。



図 3. 完成した 6 次産業施設

施設内には大型生簀を設置し、臨場感と新鮮さを演出。新鮮な魚介類を使ったメニューが揃う「うみから食堂」、その他、若狭地域の洗練された土産物が並ぶセレクトショップと２階にはテラスがあり、青葉山と海を見渡すロケーションを愉しめる。

開業から 1 年の入込客数は 278,465 人、年商は 200,275 千円となっている。

UMIKARA という名前の通り、高浜の海から地域へ、地域外へ、魚の美味しさや海・漁村の良さを発信できたのは確かだ。

また、６次産業施設開業に先立ち令和元年６月に地域商社である「株式会社まちから」が誕生。若狭高浜漁業協同組合所有の加工場をリニューアルし、有効活用するため借用して、水産物加工販売所「はもと加工販売所」をオープンしている。

漁師町の昔ながらの干物づくりを守るとともに、地域商社として掲げたミッションは、①高付加価値で魅力ある水産加工品を開発すること、②低未利用魚とされる魚を活用し食べやすい加工品を開発することである。これらにより、低価格魚の加工原料としての単価維持を通して漁業関係者の収益を高めるとともに、魚食普及や地場水産物の販路拡大に資することを目標にしている。

シイラやサゴシなどの低未利用魚を使用し、骨を抜いて麹やスパイスで味付けした「くしもん」。串を刺して BBQ ニーズに対応。



図 4. 新規開発水産加工品:「くしもん」

高浜町で水揚げされるあまだいを灰干しといわれる製法で加工した干さない干物「甘鯛の灰干し」



図 5. 新規開発水産加工品:「甘鯛の灰干し」

エソやツバスなど低未利用の魚のすり身で作った「ととまる」
なめらかな舌触りで食べやすさが人気。



図 6. 新規開発水産加工品:「ととまる」

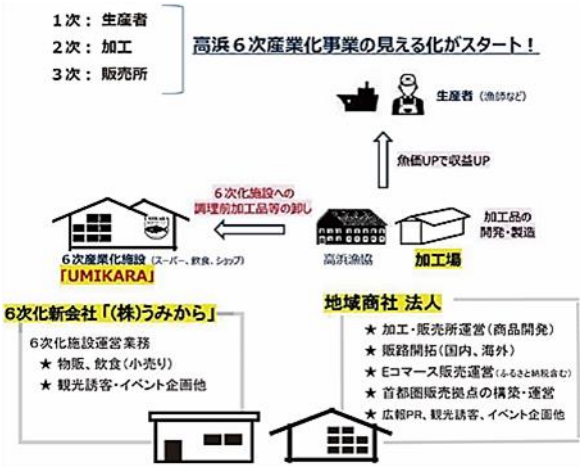


図 7. 連携体制図

５．考察－今後の課題と展望－

海辺の賑わい創出を目的とした本整備に当り、ハードルとなったのが、漁港施設の用地交換や利用計画の変更だった。漁港利用の主体である漁業者や利用漁船が減少していくトレンドは継続的であり、必然的に利用見込みが低い用地の増加も増えてくる。

漁港漁村も地域資源と捉え、在り方を守り、生かしていくことが、既存ストックの価値を越え、漁港漁村が維持・発展し続けることのきっかけとなる。

そして、小さな町に活気を生み出すために必要不可欠なのが「人」である。

地域資源は、自然や特産物だけではなく、その地域の人々こそ最大の魅力となる。前述したように、変化や進化を受け入れるには時間や労力がかかるが、「人」を動かしたのは「人」であった。「株式会社うみから」「株式会社まちから」、そして若狭高浜漁業協同組合に、それぞれ行政職員が出向し、関わる人々の意識や熱意の醸成に努めた。意識の共有は、漁港再整備といったハードや運営組織づくり等のソフトにつながった。しかし、地域は“いきもの”であり、常に変化することと、プロジェクトの本

来の目的である全町的な活性化ネットワークの形成などがまだ達成したとは言い切れない現実も多くみられる。

言い換えれば、地域活性化に終わりはない。従って、地域の維持・発展のために必要なのは継続すること、休まず弾を撃ち続けることであろう。



図 8. 今後の整備計画パース図

今後は、より波及効果の高いかたちの“海業”をあらゆる立場の町民が参加しつつ展開し、町内に立地するそれぞれの小規模な漁港漁村への経済波及ネットワークの形成を含めて、さらに、その中心的役割を担う高浜漁港エリアの賑わいを広げていく計画だ。

具体的には先ず、屋外 BBQ 場の整備や新たな民間企業の誘致を進めていきたい。漁業のまちの重要な社会資本である漁港が低未利用化している場合、既存ストックとしての漁港の、総合的まちづくりに資する多様で有効な利用可能性は大きい。

だが、一番大事なことは、住民、漁業者が、自分たちのまちづくりを、「他人事」ではなく、「自分事」として認識し、積極的に自ら考え、自ら動くことだろう。過疎自体は怖くない。本当に怖いのは、住民ひとりひとりの中に巣くう「心の過疎」だ。

これまで、そしてこれからの取組が、住民の「心の過疎」に刺激を与え、人の気持ちと行動がうずうずし出すことにつながることが、一番の成果ではないだろうか。