

平成30年3月15日

港湾局海洋・環境課

既存の港湾施設を活用した日本の釣り文化の振興

～(公財)日本釣振興会と連携し、港湾において観光の取組みを進めます～

地方創生を目的とした観光の取組みを政府全体で進めている中、港湾局では、観光資源としての既存インフラの有効活用や港湾における文化振興の一環として、港湾における釣り施設や既存の防波堤の利活用を進めています。

これらの取組みの一環として、日本釣振興会との連携により、平成30年度に全国35港において釣り体験教室等のイベントが開催されます。また、日本釣振興会等と連携し、青森港、秋田港の2港において防波堤の一般開放を進めるための検討会を設置しており、今年夏頃の試験開放に向けて、関係者との調整や安全対策の検討を進めます。

全国の港湾では、現在50港(66施設)で釣り施設を供用しており、そのうち12港(12施設)については、防波堤を釣り施設として一般開放しています。(平成29年6月時点)

このうち熱海港では、防波堤を釣り施設として一般開放しており、年間を通じて約3万6千人(平成28年)の利用者が訪れ、利用者が近隣の飲食店や旅館を利用するなど、地元への経済波及効果が大きくなっています。(平成18年度の一般開放当初に比べて、熱海市の収益は約3倍に増加、近隣の飲食店等の収益も約2割増加。)

今後、港湾局と日本釣振興会は、既存インフラである港湾の釣り施設や防波堤等の有効活用や港湾における日本の釣り文化振興をさらに進めるため、熱海港をモデルとして、連携を強化します。

具体的には、日本釣振興会、水産庁と連携し、平成30年度の日本釣振興会の取組みとして、新規3港を含む全国35港において、釣り体験教室、放流事業等のイベントが開催されます。また、日本釣振興会等と連携し、青森港と秋田港で、防波堤を新たな釣り施設として一般開放するための検討会を設置しております。これらの2港では、「防波堤等の多目的使用に関するガイドライン」(平成28年度改定)の内容を踏まえ、今後関係者との調整を行いつつ、防波堤の試験開放や本格的な一般開放を進めます。

今後、港湾の釣り施設や防波堤の一般開放を活用した観光や釣り文化の振興に取り組む港湾を「みなとフィッシングパーク(仮称)」として重点的に支援することや、みなとオアシス協議会との連携、訪日クルーズ旅客の釣り参加、水産庁の協力の下、地元漁業協同組合等が推進する魚食普及の取組みとの連携も視野に入れて、取組みを積極的に進めて参ります。

※日本釣振興会:釣りの全国団体で公益財団法人。全国各地において釣り体験教室や釣り場の清掃活動、魚の放流事業といった釣りの振興に関する取組みを実施しています。

【問い合わせ先】

港湾局海洋・環境課 奥田、安部

TEL:03-5253-8111(内線:46672、46654)、03-5253-8685(直通)

FAX:03-5253-1653

○「立入禁止」の防波堤で釣り人の転落死亡事故が発生。死亡事故が起きないよう、安全管理を徹底した上で、あえて「釣り観光施設」として防波堤を開放。(施設開放以降、死亡事故は発生していない。)

○日本釣振興会(日釣振)と運営NPOが営業・広報活動を行い、観光資源として市、市内飲食店連合、商工会、周辺施設が連携して、観光客サービスを展開することで観光振興を実現。

■安全管理の取り組み

事故の発生

- ・立入禁止の防波堤で高波を受け、釣り人17名が転落。
- ・うち2名が死亡する事故が発生。(H14.10.13)

安全対策の取り組み

- ・ハード面 (県) 転落防止フェンス
(市) 救命環・タラップ、防潮門扉、風向風速計管理棟、放送設備 等
- ・ソフト面 (NPO) 非常時対応訓練 運営管理要綱作成 施設閉鎖基準マニュアル作成 等

ファミリー、女性等でも、気軽に安全に楽しく釣りができる場所の提供を実現。



■地域活性化の取り組み

釣り施設としての取り組み(施設運営法人SEA WEB)

- ・貸し竿の充実
- ・JR東日本(びゅうプラザ)で貸竿クーポン券の販売
- ・JTBオンラインチャンネルを活用した釣り体験等販売促進
- ・親子釣り教室、
- ・年数回の無料釣り講習会(日釣振)

地域が連携した観光施設としての取り組み

- ・「観光施設」として、近隣の施設や各種店舗等との連携で地元経済へ貢献、経済効果を上げることで防波堤開放に対する地元の理解を獲得。
- ・市内提携飲食店で釣った魚の料理提供
- ・温泉施設との提携
- ・官民一体のイベントの開催(おさかなフェスティバル)



おさかなフェスティバル
釣った魚の調理をしてくれる店の紹介

【効果】(防波利用者)H18年度12,285人⇒H28年35,894人、(約3倍)、(近隣飲食店、施設)収益が約2割上昇
(市の収益金)H18年度791万円⇒H28年度2,342万円(約3倍)

日本の文化としての「釣り」と「魚食」

- 日本は豊かな海に囲まれており、地域や季節によって様々な種類の魚介類を味わうことができます。
- みなどでは、自ら魚を釣り、釣った魚を調理し、調理した魚を食べることができるなど、釣りや魚食の体験には最適な場所です。
- こうした釣りや魚食を楽しむ場としてみなどを活用することにより、インバウンドの拡大を視野に入れつつ、地域の活性化を推進します。



"Fish" contains a large amount of collagen and minerals in addition to DHA and EPA that reduce cholesterol level, so it is effective for beauty and health.

【SAKATA Seafood market in Yamagata】

On the 1st floor, you can buy fresh and delicious fish from the Japan Sea. On the 2nd floor, you can enjoy tasting those seasonal catch.



【"Fish" Festival in Shizuoka】

Scenes from a Fish Festival in Atami Port, providing opportunities to locals and visitors for fishing, cooking and tasting experience.



【Otaru Marina】

You can enjoy beautiful nature and Fishing experience on a cruiser.

