

③ 海の恵みを地域の力に -小浜市の牡蠣を活用した地域戦略の提案-



特命助教
石原 周太郎

講演資料

海の恵みを地域の力に
-小浜市の牡蠣を活用した
地域戦略の提案-

福井大学 大学院 工学研究科 産業創成工学専攻
経営・技術革新工学コース 竹本研究室

チームおばま

大下智輝 古澤健 馬野一真
安田慎太郎 安倍誠明 宇都宮笙太

今年度の活動の流れ

観光協会の方に
ヒアリング
(オンライン)



観光協会の方に
ヒアリング
(現地)



小浜市役所の方に
ヒアリング



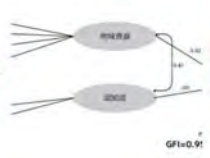
フィッシャーメンズワーフ
の方にヒアリング



アンケート調査



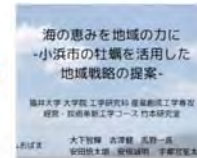
データ分析



青山学院大学
でのWS



提案内容の決定



目次



01 小浜とは

- ▶ 小浜の課題
- ▶ データ比較



02 分析・提案

- ▶ 分析結果
- ▶ 課題の解決方針
- ▶ ヒアリング
- ▶ 提案



03 アウトカム

- ▶ 好循環
- ▶ アウトカム及びまとめ

対象地域：福井県小浜市

課題：漁獲量と漁獲販売額の減少、漁業就業者の減少と従事者の高齢化

提案方法：小浜市が力を入れている牡蠣を活かして、ターゲットに刺さるような提案から
小浜市の漁業の持続可能性を目指す

小浜市の課題

漁業就業者の減少



漁業従事者の減少が続いており、10年でおおよそ4割減少している。新規従事者も10人程度で横ばいである。

漁業従事者の高齢化



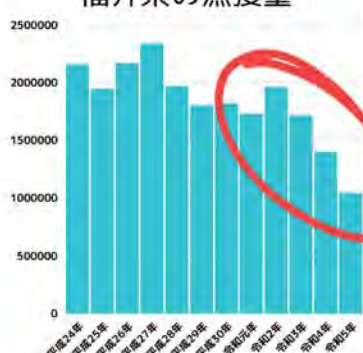
後期高齢者（65歳以上）の割合が他地域と比較して大きくなっている

漁業後継者が減少してきており、伝統の継承が懸念されている

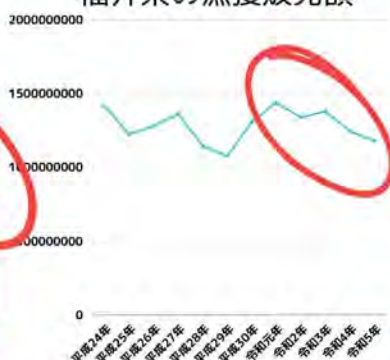
小浜市の強みである漁業の伝統(歴史)の継承が懸念されている

小浜市の課題

福井県の漁獲量



福井県の漁獲販売額



漁獲量

令和2年から約100万kg(1000t)減少している

漁獲販売額

令和元年から2億6,000万円ほど減少している

出典：<https://www.shijou-tokei.metro.tokyo.lg.jp/asp/smnu3.aspx?gyoshucd=2&smode=20>
を元に筆者作成

御食国という歴史がありながら、
漁業が衰退してきている

漁獲量、漁獲販売額ともに近年減少傾向にある

月別の観光客の検索推移を見ると、ゴールデンウィークや夏休みにピークがある一方で、冬季は大きく落ち込んでいる。日本海の脂の乗った魚が本当に美味しい冬に観光客が訪れていないことがわかる。

小浜市を来訪する観光客が特定の観光地のみしか来訪せず、小浜の食の歴史について学ぶ機会が少ない



冬場の観光客の減少が顕著であり、小浜市の魅力である冬場の
海鮮を目的に来訪してもらうことが漁業の貢献に繋がる

Line graph showing the number of people (in thousands) for six cities across four seasons (春, 夏, 秋, 冬). The Y-axis ranges from 0 to 800. The graph shows seasonal fluctuations, with peaks in summer and autumn. Red circles highlight specific data points: 敦賀市 in autumn, 小浜市 in summer, 津幡町 in autumn, and 敦山町 in autumn.

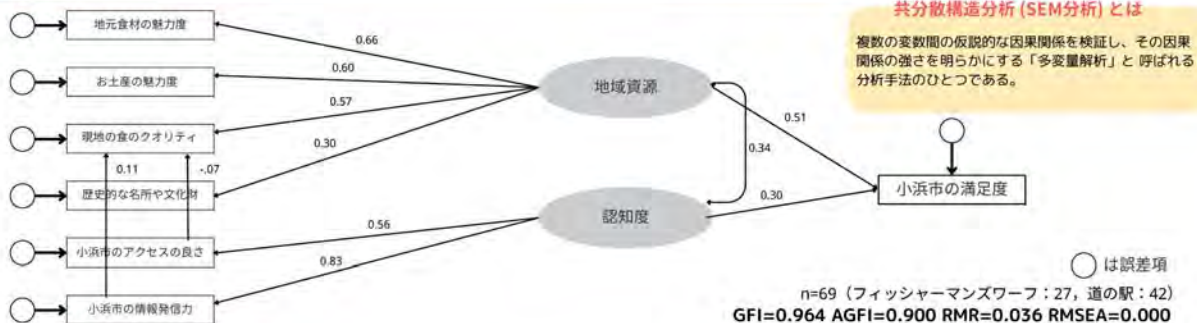
City	春	夏	秋	冬
敦賀市	550	700	700	650
小浜市	280	300	420	180
津幡町	180	280	280	100
敦山町	100	320	100	80
和歌山県	200	230	200	100
高松市	500	580	600	200

- ▶ 高浜町：夏場は海水浴場への目的での観光客を増やしている
- ▶ 敦賀市：嶺南地域では唯一の冬場の人口減少割合が少ない
- ▶ 小浜市：秋に観光客が最も多く、冬場になると減少が目立つ

32

分析結果

道の駅・フィッシャーマンズワープでのアンケート結果によるパス図（夏） (2024.9.8実施)

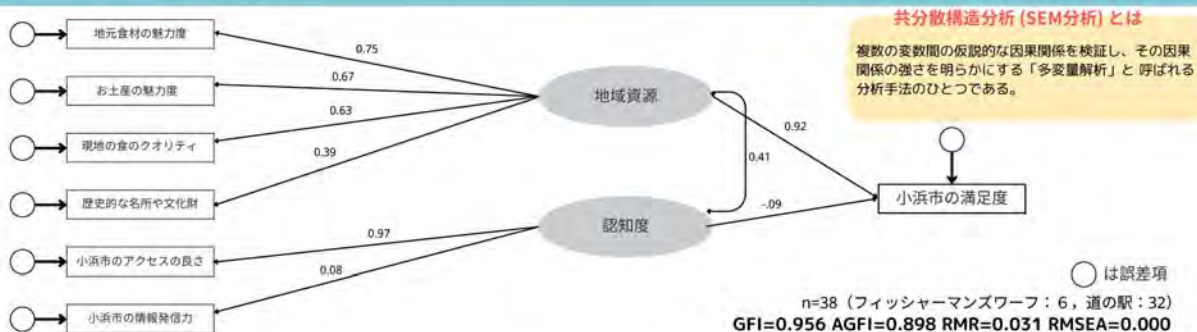


考察

- ・作成した『地域資源』→『小浜市の満足度』の構造を持つパス図が最も高い適正値が得られた。
- ・各相関を見ると、地域資源の中だと「地元食材の魅力度」が最も高く、『認知度』では「小浜市の情報発信力」が最も高い。また「小浜市のアクセスの良さ」→「現地の食のクオリティ」が -0.07 と負の値を示した。
- ・小浜市の地元食材の魅力は十分に観光客に認知されており、それをういたお土産や現地で食事の満足度も高い。
- ・小浜市におけるアクセスは良いものとは言えず、小浜市の食の特徴が生かされていないのではないかと考えられる。

分析結果

道の駅・フィッシャーマンズワープでのアンケート結果によるパス図（冬） (2025.1.4実施)



考察

- ・『地域資源』→『小浜市の満足度』が非常に高いパス係数であった。（夏と同様）一方で、『認知度』→『小浜市の満足度』では -0.09 と負かつ低い値を示した。
- ・夏と同様、地域資源の中だと「地元食材の魅力度」が最も高い。夏と異なり、『認知度』では「小浜市のアクセスの良さ」が最も高く、『認知度』→「小浜市の情報発信力」が 0.08 と低い値を示した。
- ・小浜市の地元食材の魅力は十分に観光客に認知されており、それをういたお土産や現地で食事の満足度も高い。（夏と同様）
- ・『認知度』やアクセスの良さ、情報発信力といった夏と異なる結果がでた箇所においては、小浜にに近い道の駅での件数が多いこともあり、ただ単に経由地としての来訪者が多いのが原因ではないかと考える

課題の解決方針

課題まとめ

日本遺産として登録されているという強みがありながらも

- ①地球環境の変化
- ②漁獲量、漁獲販売額の**減少**
- ③漁業就業者の**減少**と従事者の**高齢化**



解決策

小浜市が持つ御食国としての伝統を活かし、海鮮の価値を高めることで新たな**付加価値**を創出できる。冬の観光客が少ないという課題を、冬の海鮮が美味しいという強みで解決を図る。



ヒアリング内容

課題

観光協会（伊藤様）

- ・カニはあまり嶺南では馴染みがない
→最近では牡蠣に注目
- ・インターネットで小浜のことを知る方の方が多い(SNSは少なめ)
→SNSで見るよりも前に、すでに小浜について知っている人が多い傾向にある為
- ・50代60代へ多くが訪れている
- ・20代30代へのアプローチやコンテンツが少ない



小浜市役所(里山里海課 中山様)

- ・複数の牡蠣のサイクルにより年中生産可能
- ・市、県、漁協、センターの4者協定に基づき、養殖を進め、漁師の増加を目指している
- ・観光協会との連携で、牡蠣の食べられる場所を周知し、個人販売も行われている



フィッシャーマンズ・ワーフ（武田様）

- ・嶺北地域や関西圏からのリピーターが多い
→他のところの牡蠣より大きくて味がおいしい
- ・来る人は40～50代が中心
→家族連れや外国人観光客も訪れる
- ・仮設テントでの出張販売は可能

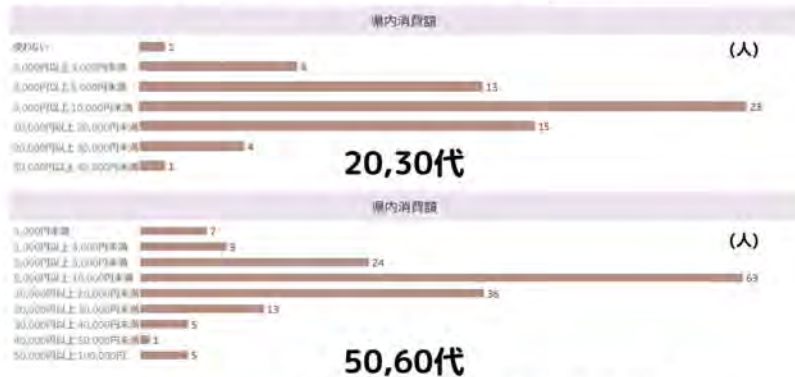
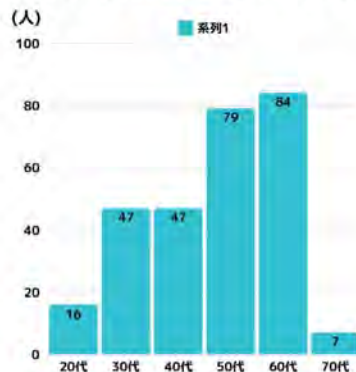


まとめ

- ・ターゲットをお金や時間がある50～60代に
- ・周遊以前に、冬の観光客数を増やす
- ・今力を入れている牡蠣に注目！
- ・コアなファンを作る
- ・人数は多くなくてもいい
→濃いユーザ（人は少ない）

ターゲット

小浜市にどのような年代の人が多く訪れて、どれくらいの額を使っているのか



年代としては50,60代が多い

消費額としても20,30代よりも50,60代の方が多く

→コアなファンを作るために、ターゲットを50,60代に絞る

引用: https://public.tableau.com/app/profile/sama.shibuya/viz/FTAS__17224974746700/sheet0

町家ステイ

町家ステイとは

若狭小浜の歴史ある街並み一棟貸しの古民家宿「小浜町家ステイ」

- 京文化が根付き、現存する町家を一棟貸しの宿にリノベーションし、小浜の暮らしや文化を体感できる空間を提供。
- 宿があるのは古い町並みが残る小浜市中心部。町家らしさを残しつつ、和モダンで伝統的なデザインを新たに施した館内には、清潔で利便性の高い設備・電化製品等をご用意！
- 昔ながらの風情に触れながら、ご家族やご友人、グループでのご利用など一棟貸しならではのプライベートな時間を過ごすことが可能。
- 非日常を贅沢に楽しむ宿から若狭をアクティブに楽しむ宿まで種類も豊富！



提案

テーマ「自己充実と上質な時間を、小浜の町家で若狭の冬を
ぜいたくに満喫する牡蠣コース料理」

町家ステイ × 牡蠣

小浜で特別な思い出を上質な滞在と冬の味覚を提供
心身ともに豊かになる贅沢な時間を提供する



ターゲット

50~60代：子育てや仕事に一区切りついた「第二の人生」を楽しむタイミングの世代

「**自己充実**」：新しい体験や学びを通じて、自分の価値を高めたいというニーズ。

自然や文化に触れ、「豊かさ」を感じられる時間への投資意識が高い。

「**上質な時間**」：心身のリフレッシュ、リラクゼーションを求める。

人混みを避け、静かで快適な空間で過ごしたい。

牡蠣を選んだ理由

・持続可能な漁業に適した養殖の中でも始めやすい

福井県で養殖が盛んにおこなわれているのはサーモン、ふぐ、ひらめ、牡蠣
(https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/suisan/arikata/r2keikaku_d/fil/keikaku.pdf)

その中でも特に、牡蠣は初期投資が少ない!!



ヒアリング

実際に小浜市のサーモン、ふぐ、ひらめ、牡蠣の養殖事業者へ、生計を立てられる収益を得るための初期投資金額をお聞きしたところ、サーモン、ふぐ、ひらめは2000万~2500万であり、**牡蠣は200万と少額**で始められる。

また、牡蠣は魚と比べ、**餌代が必要なくランニングコストも低く、死亡リスクも魚と比べ低い。**

→副業として、牡蠣養殖をしている人もおり、養殖を始める人も多いといわれている。

まとめ

牡蠣を売りやすくする取り組みを行うことで、事業に参入するリスクを減らし、稼げる仕組みを作っていき、後継ぎや新規参入者の増加につなげ、小浜市の漁業従事者の後継者不足解決の一助になりたい。

提案

1. 冬場の観光の活性化

- 宿泊需要の向上と一人当たりの消費額の増加により地域消費の増加が見込まれる。

2. 観光客のリピーター

- 「特別な体験」を提供することで、観光客の満足度向上とリピーターへ。

漁業問題の解決

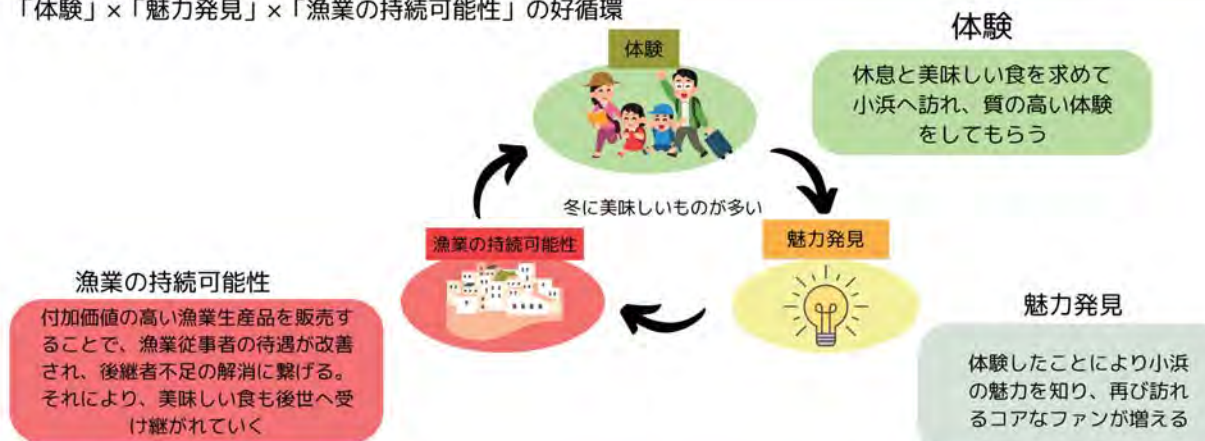
小浜で取れる魚介の多く（ぐじ、かれい、マハタ）などは、提供される際にリアル感が無い。一方で、新たに牡蠣にターゲットに絞ることにより、目の前で焼き上がる臨場感などを提供できる。よって、漁獲販売額の向上や付加価値の創出を見込む

冬場の観光問題の解決

現状の小浜市内では、冬場のコンテンツが少ない。この提案を行うことにより、小浜市内でしか体験することができない価値を提供し、冬場の地域消費の増加を見込む。

好循環

「体験」×「魅力発見」×「漁業の持続可能性」の好循環



要約

本提案を導入することにより、**体験・魅力発見・漁業の持続可能性**の3つのサイクルの好循環が生まれ小浜独自の食を活かした、**高付加価値サービス**による質の高い観光体験によって漁業の持続可能性が見込める

アウトカム

これまで



「御食国」として1000年の歴史があり、日本遺産として登録されている。その中でも、他地域のモデルとなる地域として、重点支援地域として登録されている。

現在



漁業の生産額減少が止まらず、生産額の付加価値が低い。それによって、漁業の後継者不足が問題となっている。

提案導入後



小浜の強みを活かし、高付加価値のものを消費してもらうことで、観光客へ価格以上の価値を届け、質の高い観光体験をしてもらう。

未来



「御食国」の文化を活かし、漁業生産品の付加価値を高めることで、後継者不足の解消される。その結果、小浜の持続可能な漁業を目指す。

要約

小浜市は**御食国**という美味しい食の文化があるにも関わらず、漁獲量や漁獲販売額、就業者数が減少してきているという課題がある。また、冬の観光客が少ない。それに対して、これらの提案を行うことで、観光客に小浜の食に触れてもらい、ファンになってもらうことで、小浜市の課題を解決し、漁業の**持続可能性**を目指す。