

取り組み事例紹介

本手引きの最後に、2022年7月に下北郡佐井村で実施した漁業体験モニターツアーの取り組み事例をご紹介します。モニターツアーには、県内外のファミリー層や大学生の皆さんが参加され、真夏の佐井村の海をフィールドに、本編で紹介した3つのモデルプログラムを楽しんでいただきました。

初めての魚さばきやウニ獲り・ウニ剥き、新鮮な魚介類の食事、そして現役漁師さんたちとの交流など、参加者の皆さんにも大いに楽しんでもらったモニターツアーとなりました。皆さんの地域でも、こんな魅力的な漁業体験プログラムを作ってみませんか？



佐井村 漁業体験モニターツアー

実施概要

- 実施時期** 2022年7月30日(土)～31日(日)
- 実施場所** 佐井漁港及び佐井村漁業協同組合施設内(下北郡佐井村)
- 参加人数** 11名

参加者情報

- 属性** ファミリー2組、大学生グループ1組
- 性別** 男性5名、女性6名
- 居住地域** 県内7名、県外4名
- 年齢構成** 10代:4名、20代:2名、30代:2名、40代:2名、60代:1名

1日目

14:30 佐井漁港にて本日のプログラム内容と注意事項を説明

14:40 泊地内の養殖生け簀見学と餌やり体験

漁船に乗船して、マツカワの養殖生け簀へ



マツカワについて説明を受けながら、エサやり体験

15:10 漁港へ帰港

漁師さんによる「魚の神経締め」のデモンストレーション

プロの魚の神経締め



15:30 魚さばき体験

地元飲食業者による魚さばき教室
漁師さんも一緒に魚のさばき方をレクチャー

魚のさばき方をレクチャー



17:20 夕食：海鮮バーベキュー

漁師さんも一緒に！
海鮮バーベキューや
さばいた魚のお刺身を満喫



19:30 花火大会も開催！1日目終了

2日目

8:30 佐井漁港にて本日のプログラム
内容と注意事項を説明

8:40 ウニ獲り体験

漁船に乗船して、箱メガネを
使ってウニを探し、2種類の
方法でウニ獲りを体験

- ①タモ網でウニをすくう
- ②かぎ竿でウニをひっかけて獲る

いざ！
ウニ獲り
体験



ウニ剥き
体験



9:50 漁港へ帰港

10:00

ウニ剥き体験

専用のウニ剥き道具を使って
ウニの殻割り
剥いたウニから中身を取り出し、
黒い部分（ワタ）をピンセットで
きれいに取り除く



10:50

ウニ丼作り

ご飯にウニをたくさん盛り付け
ウニ丼が完成！
前日にさばいた魚の刺身（ツケ）や
イクラなどもトッピングして
オリジナル海鮮丼に



ウニ丼
作り



海鮮丼で
昼食



11:20 漁業体験モニターツアー終了

最後はみんなで記念撮影！
大満足の漁業体験でした

【参考資料等】

■ 農林水産省

- ・ 渚泊(なぎさはく)の推進(水産庁)
- ・ 「グリーン・ツーリズム農林漁家民宿開業・運営の手引き」
- ・ 「基礎から始める教育ファーム運営の手引き」

■ 国土交通省 観光庁

「with/afterコロナ期における滞在コンテンツ造成のためのナレッジ集
～誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成に向けた実証調査～」

■ 青森県

「青森県農林漁業体験民宿開業のてびき」

■ (株)百戦錬磨 (株)農協観光 (一社)全国農協観光協会

「農山漁村地域の所得向上・活性化のための農泊手引き」

■ (一社)全国農協観光協会

「子ども農山漁村交流プロジェクト 安全管理マニュアル作成のポイントQ&A(改訂版)」

■ (一社)ホスピタリティ機構

「実践！ホスピタリティ基本コース」

漁港や藻場を活用した漁業体験プログラムづくりの手引き

令和5年3月発行

発行 青森県農林水産部水産局漁港漁場整備課

〒030-8570 青森市長島1-1-1

TEL:017-722-1111(代表)