

# 漁業体験 プログラムの実践 (モデルプログラム)

本章では、漁業体験プログラムを実際の現場でどのような流れで進めていくのかを具体的にイメージしてもらうため、4つのモデルプログラムを例に挙げてご紹介していきたいと思います。今回、想定するのは以下の3つのフィールドを活用したプログラムと荒天時などの代替プログラムとなります。

県内でも、地域や漁港内の設備、活用する魚介類の種類などによって、出来るもの、出来ないものがありますので、あくまでモデルとしてご覧いただき、自分達の地域で実現できる漁業体験プログラムづくりの参考にしてください。

### 【漁業体験モデルプログラム】

#### ① 藻場活用編

藻場でのウニ獲り／ウニ剥き体験  
ウニ丼づくり

#### ② 養殖生け簀活用編

海面養殖生け簀での餌やり  
魚さばき体験／刺身舟盛づくり

#### ③ 漁港活用編

漁港内クルージング  
岸壁釣り／海鮮 BBQ

#### ④ 代替プログラム編

漁港内施設探検／魚さばき教室  
海鮮丼づくり

# 1 モデルプログラム①【藻場活用編】

## (1) 藻場活用プログラム内容（例）

プログラム名	旬のウニ獲り&ウニ剥きとウニ丼づくり
プログラム内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 漁港近隣の藻場での当地名産ウニの収穫体験</li> <li>● 帰港後はウニ剥き体験と食事(獲りたてウニ丼)</li> <li>● 希望者にはウニの直送サービスあり(別途料金)</li> </ul>
プログラムの流れ	漁港集合・乗船→藻場移動→ウニ収穫→帰港後ウニ剥き→ 飲食・ショッピング→解散
実施可能期間	毎年6～8月
実施場所	漁港周辺の藻場、漁港広場、港内飲食施設
実施時間	9:30～13:00
料金設定	一般旅行者/大人:7,000円 小人3,500円(小学生まで) 教育旅行者/3,000～5,000円(小中高で個別設定。応相談)
催行人数	最大20～40人/最低3人～5人
年齢制限	5歳以上(小学生までは保護者同伴が必須)
連携先	漁協、観光協会、飲食店、宿泊施設、役場(体験・飲食スペース)、直売所 など
必要な人員	操船、ウニ収穫・剥き指導:漁師1～4人、 事務局:1名 飲食アルバイト:1～2名

※乗船人員は案内人や付添人も含め4～5人が目安です。船の数に応じて催行人数を決定してください。

## (2) 当日スケジュール (例)

タイムスケジュール	活動内容
8:30 ~ 9:00	スタッフ集合・出発準備
9:30	参加者集合【お出迎え】
9:30 ~ 9:50	参加者チェック、ガイダンス、着替え
9:50 ~ 10:00	乗船・出港
10:00 ~ 11:00	藻場到着、ウニ獲り 帰港、ウニ剥き体験、ウニ井づくり
11:00 ~ 12:00	・食事
12:00 ~ 13:00	・買物、その他漁港散策など
13:00	記念撮影、参加者解散【お見送り】
13:00 ~ 13:30	後始末・スタッフ解散

## (3) 準備するもの

### ■ 当日必要なもののチェックシート

共通				プログラム実施時(ウニ獲り・ウニ剥き体験)			
チェック	準備物	チェック	準備物	チェック	準備物	チェック	準備物
<input type="checkbox"/>	プログラムガイド(説明資料)	<input type="checkbox"/>	ライフジャケット	<input type="checkbox"/>	ウニの剥き方資料	<input type="checkbox"/>	エプロン
<input type="checkbox"/>	通信機器(携帯電話など)	<input type="checkbox"/>	軍手	<input type="checkbox"/>	箱めがね	<input type="checkbox"/>	ゴム手袋
<input type="checkbox"/>	救急箱(酔い止めなど)	<input type="checkbox"/>	タオル・ウェットティッシュ	<input type="checkbox"/>	たも網・カギ竿	<input type="checkbox"/>	タオル・キッチンペーパー
<input type="checkbox"/>	非常食(水・食料など)	<input type="checkbox"/>	アンケート用品一式	<input type="checkbox"/>	バケツ	<input type="checkbox"/>	食器類・箸
<input type="checkbox"/>	緊急連絡先一覧	<input type="checkbox"/>	カメラ	<input type="checkbox"/>	ウニ割り器	<input type="checkbox"/>	食材(ごはん、飲み物など)
<input type="checkbox"/>	拡声器(船上案内用)	<input type="checkbox"/>	イス・テーブル	<input type="checkbox"/>	ざる・ボール	<input type="checkbox"/>	調味料
<input type="checkbox"/>	長くつ	<input type="checkbox"/>	ゴミ袋	<input type="checkbox"/>	ピンセット	<input type="checkbox"/>	

## (1) 養殖生け簀活用プログラム内容（例）

プログラム名	養殖生け簀でお魚ゲット&魚さばきと豪華舟盛づくり
プログラム内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 漁港近隣の海面養殖生け簀での餌やり、網すくい、釣り体験</li> <li>● 帰港後は魚さばき体験と刺身の舟盛づくり</li> <li>● 希望者には獲れたて鮮魚の直送サービスあり(別途料金)</li> </ul>
プログラムの流れ	漁港集合・乗船→海面生け簀場へ移動→生け簀での餌やり等→帰港後魚さばき体験+舟盛づくり→飲食・ショッピング→解散
実施可能期間	通年
実施場所	漁港周辺の海面養殖生け簀、港内体験スペース、飲食施設
実施時間	9:30~13:00
料金設定	一般旅行者/大人:6,500円 小人3,000円(小学生まで) 教育旅行者/3,000~5,000円(小中高で個別設定。応相談)
催行人数	最大20~40人/最低3人~5人
年齢制限	5歳以上(小学生までは保護者同伴が必須)
連携先	漁協、観光協会、飲食店、宿泊施設、役場(体験・飲食スペース)、直売所 など
必要な人員	操船、餌やり・網すくい・釣り指導:漁師1~4人、 事務局:1名 飲食アルバイト:1~2名

※乗船人員は案内人や付添人も含め4~5人が目安です。船の数に応じて催行人数を決定してください。

## (2) 当日スケジュール (例)

タイムスケジュール	活動内容
8:30 ~ 9:00	スタッフ集合・出発準備
9:30	参加者集合【お出迎え】
9:30 ~ 9:50	参加者チェック、ガイダンス、着替え
9:50 ~ 10:00	乗船・出港
10:00 ~ 11:00	海面養殖場到着、餌やり・網すくい・釣りなど
11:00 ~ 12:00	帰港、魚さばき体験、刺身舟盛づくり
12:00 ~ 13:00	・食事 ・買物、その他漁港散策など
13:00	記念撮影、参加者解散【お見送り】
13:00 ~ 13:30	後始末・スタッフ解散

## (3) 準備するもの

### ■ 当日必要なものチェックシート

共通				プログラム実践時(生け簀餌やり・魚さばき体験)			
チェック	準備物	チェック	準備物	チェック	準備物	チェック	準備物
<input type="checkbox"/>	プログラムガイド(説明資料)	<input type="checkbox"/>	ライフジャケット	<input type="checkbox"/>	魚のさばき方資料	<input type="checkbox"/>	エプロン
<input type="checkbox"/>	通信機器(携帯電話など)	<input type="checkbox"/>	軍手	<input type="checkbox"/>	たも網・バケツ	<input type="checkbox"/>	ゴム手袋
<input type="checkbox"/>	救急箱(酔い止めなど)	<input type="checkbox"/>	タオル・ウェットティッシュ	<input type="checkbox"/>	餌やり用エサ	<input type="checkbox"/>	タオル・キッチンペーパー
<input type="checkbox"/>	非常食(水・食料など)	<input type="checkbox"/>	アンケート用品一式	<input type="checkbox"/>	まな板	<input type="checkbox"/>	食器類・箸
<input type="checkbox"/>	緊急連絡先一覧	<input type="checkbox"/>	カメラ	<input type="checkbox"/>	包丁(含む:左きき用)	<input type="checkbox"/>	食材(ごはん、飲み物など)
<input type="checkbox"/>	拡声器(船上案内用)	<input type="checkbox"/>	イス・テーブル	<input type="checkbox"/>	ウロコ取り・骨抜き	<input type="checkbox"/>	調味料
<input type="checkbox"/>	長くつ	<input type="checkbox"/>	ゴミ袋	<input type="checkbox"/>	キッチンバサミ	<input type="checkbox"/>	

## 3

## モデルプログラム③【漁港活用編】

## (1) 漁港活用プログラム内容 (例)

プログラム名	漁港内クルージングで海中観察&岸壁釣りとお海鮮 BBQ
プログラム内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 漁港内クルージングと海中観察</li> <li>● 帰港後は岸壁釣りと用意した海産物の屋外BBQ</li> <li>● 希望者には獲れたて鮮魚の直送サービスあり(別途料金)</li> </ul>
プログラムの流れ	漁港集合・乗船→漁港内で海中観察→岸壁釣り→屋外海鮮BBQ→ 飲食・ショッピング→解散
実施可能期間	春～秋(冬季間除く)
実施場所	泊地、漁港内屋外スペース
実施時間	9:30～13:00
料金設定	一般旅行者/大人:5,000円 小人2,500円(小学生まで) 教育旅行者/2,500～5,000円(小中高で個別設定。応相談)
催行人数	最大20～40人/最低3人～5人
年齢制限	5歳以上(小学生までは保護者同伴が必須)
連携先	漁協、観光協会、飲食店、宿泊施設、役場(体験・飲食スペース)、直売所 など
必要な人員	操船、海中観察サポート:漁師1～4人 事務局:1名 飲食アルバイト:1～2名

※乗船人員は案内人や付添人も含め4～5人が目安です。船の数に応じて催行人数を決定してください。

## (2) 当日スケジュール (例)

タイムスケジュール	活動内容
8:30 ~ 9:00	スタッフ集合・出発準備
9:30	参加者集合【お出迎え】
9:30 ~ 9:50	参加者チェック、ガイダンス、着替え
9:50 ~ 10:00	乗船・出港
10:00 ~ 11:00	港内クルージング、海中観察
11:00 ~ 12:00	帰港、岸壁釣り
12:00 ~ 13:00	・海鮮BBQ ・買物、その他漁港散策など
13:00	記念撮影、参加者解散【お見送り】
13:00 ~ 13:30	後始末・スタッフ解散

## (3) 準備するもの

### ■ 当日必要なもののチェックシート

共通				プログラム実践時(海中観察・釣り・BBQ)			
チェック	準備物	チェック	準備物	チェック	準備物	チェック	準備物
<input type="checkbox"/>	プログラムガイド(説明資料)	<input type="checkbox"/>	ライフジャケット	<input type="checkbox"/>	魚釣り方資料	<input type="checkbox"/>	木炭・着火剤
<input type="checkbox"/>	通信機器(携帯電話など)	<input type="checkbox"/>	軍手	<input type="checkbox"/>	箱めがね	<input type="checkbox"/>	軍手
<input type="checkbox"/>	救急箱(酔い止めなど)	<input type="checkbox"/>	タオル・ウェットティッシュ	<input type="checkbox"/>	バケツ	<input type="checkbox"/>	タオル・キッチンペーパー
<input type="checkbox"/>	非常食(水・食料など)	<input type="checkbox"/>	アンケート用品一式	<input type="checkbox"/>	釣り竿・仕掛・エサ	<input type="checkbox"/>	箸・食器類
<input type="checkbox"/>	緊急連絡先一覧	<input type="checkbox"/>	カメラ	<input type="checkbox"/>	たも網	<input type="checkbox"/>	食材(ごはん、魚、肉、野菜、飲み物等)
<input type="checkbox"/>	拡声器(船上案内用)	<input type="checkbox"/>	イス・テーブル	<input type="checkbox"/>	BBQコンロ・網	<input type="checkbox"/>	調味料
<input type="checkbox"/>	長くつ	<input type="checkbox"/>	ゴミ袋	<input type="checkbox"/>	トンガ	<input type="checkbox"/>	

## 4

# モデルプログラム④【代替プログラム編】

## (1) 代替プログラム内容（例）

プログラム名	漁港内探検&魚さばきと海鮮丼づくり
プログラム内容	<p>【荒天により出船不可】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 停泊船への乗船体験(出船せず)</li> <li>● 漁港内施設の見学</li> <li>● 魚さばき体験と海鮮丼づくり</li> </ul>
プログラムの流れ	漁港集合→停泊船乗船→漁港内施設見学(例:セリ市場、荷捌き場、加工場、調整生け簀等)→魚さばき体験+海鮮丼づくり→飲食・ショッピング→解散

## (2) 当日スケジュール（例）

タイムスケジュール	活動内容
8:30 ~ 9:00	スタッフ集合・出発準備
9:30	参加者集合【お出迎え】
9:30 ~ 9:50	参加者チェック、ガイダンス(代替プログラム説明)
9:50 ~ 10:00	停泊船への乗船体験(出船せず)
10:00 ~ 11:00	漁港内施設探検(セリ市場、荷揚げ場、加工場など)
11:00 ~ 12:00	魚さばき体験、海鮮丼づくり
12:00 ~ 13:00	・食事 ・買物、その他漁港散策など
13:00	記念撮影、参加者解散【お見送り】
13:00 ~ 13:30	後始末・スタッフ解散

## (3) 準備するもの

当初予定体験プログラムより必要なものを準備してください。



## 5

# 漁業体験プログラム実践の流れ

プログラムの実践にあたり、申込受付時からプログラム終了時までの主な流れは以下のとおりとなります。各プログラムにおおむね共通する内容となりますので参考にしてください。

時 期	体験プログラム実践の主な流れ
申込受付 (1ヶ月前)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 体験プログラム申込受付対応</li> <li>● 参加者のアレルギー有無チェック</li> <li>● 漁業関係者への協力依頼(日程・人員調整など)</li> </ul>
事前準備 (1週間前)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ツアー船、ガイド漁師、スタッフの手配</li> <li>● プログラム使用備品類の準備</li> <li>● 飲食・体験会場の手配(施設、備品、食材類など)</li> <li>● 体験フィールド(藻場、養殖生け簀、泊地)の状況確認</li> <li>● 参加者リストの作成</li> <li>● 各種保険手続</li> </ul>
前 日	<ul style="list-style-type: none"> <li>● キャンセルの有無確認</li> <li>● 当日プログラムの流れ、役割分担などの確認</li> <li>● 当日使用備品のチェック</li> <li>● 緊急時の連絡体制の確認</li> <li>● 天候などによるプログラム、スケジュール変更の最終確認</li> </ul>
当 日	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 荒天などによるプログラム変更の判断・決定</li> <li>● 参加者お出迎え</li> <li>● 参加者チェック(人数、健康状態など)</li> <li>● プログラム内容、安全管理などの説明(書面配布)</li> <li>● プログラム中の参加者へのサービス提供、健康観察など</li> <li>● アンケートへの協力依頼</li> <li>● 参加者の記念撮影・お見送り</li> </ul>
終了後	<ul style="list-style-type: none"> <li>● スタッフ、関係各所へ費用精算</li> <li>● 観光客へのアフターフォロー(お礼メールなど)</li> <li>● アンケート結果集計、スタッフでの振り返りミーティング</li> <li>● プログラム実施報告、事故報告等の記録シートの作成</li> </ul>

# 漁業体験プログラム実践に向けた チェックポイント

本章の最後として、プログラム実践前の企画・プログラムづくりから実践時～実践後までに取り組むことや注意すべきポイントなどをまとめてみました。プログラムづくりから実践までのプロセスの中でチェックリストとして活用してみてもはいかがでしょうか。

## 【漁業体験プログラム実践前】

体験プログラム企画	
✓	安全な場所を選定しているか
✓	危険な場所などのチェックはしているか
✓	各フィールドの避難場所・ルートは確認しているか
✓	プログラム実践に必要な許可・免許は取得しているか
体験プログラム内容	
✓	危険な行動を伴うプログラムになっていないか
✓	日程や時間に余裕を持ったプログラム内容になっているか
✓	参加者の年齢・体力などに無理のないプログラム設定となっているか
✓	悪天候などに対応した代替プログラムは用意しているか
体験プログラム実施体制	
✓	漁協、宿泊施設、行政などの関係者との協力体制はできているか
✓	必要なガイド・スタッフ数は確保しているか
✓	活動に必要な知識・資格・経験を持つスタッフはいるか
✓	スタッフの役割分担は明確になっているか
✓	プログラム申込受付体制は整っているか
✓	プログラムで利用する用具・備品類の定期的な点検は行っているか
✓	安全管理体制は万全か

## 【漁業体験プログラム実践時～実践後】

直前～当日	
✓	当日の気象状況を把握しているか
✓	プログラム内容、スタッフの役割分担などの再確認を行ったか
✓	必要な用具類の最終点検を行ったか
✓	参加者リストを事前に作成しているか
✓	保険の加入手続きは済んでいるか
✓	荒天時などの場合、代替プログラムへの切替準備はできているか
当日～参加者への説明	
✓	スタッフの指示を厳守することを説明したか
✓	ルール、マナーの遵守について説明したか
✓	落水、用具でのケガなどの危険に対する説明はしたか
✓	自己責任に対する説明はしたか
✓	保険に関する説明はしたか
✓	上記内容などを記載した書面を配布したか
当日～参加者の状況把握	
✓	リストに基づき参加者人数を確認したか
✓	緊急時の連絡先は確認しているか
✓	移動中や活動中の人数も常時確認しているか
✓	参加者の行動、健康状態はチェックできているか
✓	持病、アレルギーなどについて把握できているか
実践後	
✓	参加者へのアフターフォローは行ったか
✓	アンケートは実施したか
✓	アンケートの結果に基づくプログラムの見直し・改善を行っているか
✓	プログラムの実施報告、事故報告等は作成しているか