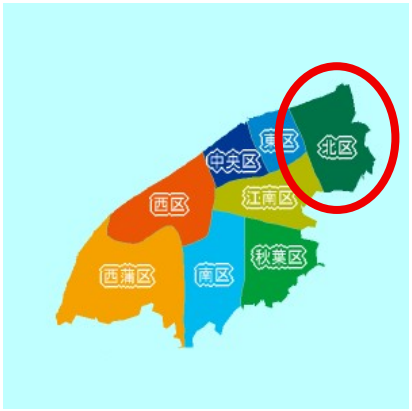
新潟南浜地区の「舫いプロジェクト」について

新潟南浜地区舫いプロジェクト推進協議会
会長　神田　義信

１．地域の概要

新潟市北区は、新潟市の北東部に位置し、総面積は 107.48 ㎢、人口は令和８年９月末現在で 68,697 人です。北区の海岸沿いに位置する南浜地区は、かつての北蒲原郡南浜村に由来する地域です。砂丘と水田が広がる農村地域であり、古くから半農半漁の生活を営む人々が多く暮らしてきました。

また、漁業や農業分野などに関連した地域であることから実学志向の高等教育機関や私立大学も設置されており、貴重な学びの場となっています。さらに、寺社などの歴史的遺産もあり、地域の歴史や文化を語る上でも重要な地域となっています。



２．漁業の概要

当地区では、刺網漁や一本釣り漁を中心に漁業が営まれており、ヒラメ・カレイ類、カニ、クルマエビ、カマス、ツブガイ、カキ、タコなど、多様な水産物が漁獲されています。特に、夏季のイワガキ、晩秋から冬にかけての秋鮭、冬から春にかけて漁獲されるミズダコは、地域の特産品として地元住民によく知られています。



販売面では、地元の海で地元漁業者が漁獲した鮮魚を直売する「南浜ミニ朝市」を継続的に開催しています。年間 10 回程度開催されるこのイベントは、地域の恒例行事として定着しています。また、夏季には「魚と漁師と遊ぼう」が開催され、約 2,000 人の観光客や地元住民でにぎわう一大イベントとなっています。

３．組織と運営

新潟南浜地区舫いプロジェクト推進協議会は、ツアーを通して地域の活性化と水産物の価値向上を行うことを目的に、令和７年 12 月 24 日に設立しました。構成メンバーは、新潟漁協南浜支所、新潟市北区誘客推進協議会（事務局：新潟市北区役所産業振興課）、新潟市農村整備・水産振興課、新潟食料農業大学です。また、オブザーバーとして新潟県水産課と(株)フリーウェイツアーが参加しています。

４．実践活動の取組課題選定の動機

近年、水揚げの減少に加え、燃油や漁業資材の価格高騰により、漁業経営は厳しさを増しています。また、漁業者の高齢化や担い手不足も、他地域と同様に大きな課題となっています。こうした状況を打開するためには、地域で漁獲される水産資源を最大限に活用し、水産物の価値向上と地域の活性化を同時に実現することが重要であると考えました。

こうした中、令和７年度には、新潟食料農業大学の３年生が「南浜エリアの暮らしと文化」をテーマとした地域学の授業を通じて、新潟漁協南浜支所や地域住民と連携し、食を通じた地域づくりを進める手法について学びました。その後のゼミ研究において、「にいがた食と農の未来学生ビジョンコンテスト」のB部門（地域活性化）で最優秀グランプリを受賞しました。こうした学生の柔軟な発想や地域コミュニティの力を活用することで、従来の枠組みにとらわれない新たな取組を展開し、地域資源の付加価値をさらに高められると期待されました。



また、当地区には海水浴場やキャンプ場などの観光資源があり、夏季には多くの観光客が訪れています。一方で、来訪者の多くは夏季のレジャーを目的としており、それ以外の季節には観光客が減少し、交流人口が大きく落ち込むことが課題となっています。

その一方で、水産物の水揚げは年間を通じて行われています。そこで、水産物をはじめとする地域資源を活用し、観光と食を結びつけた取組を年間を通じて展開するとともに、地域の魅力を継続的に発信することで、交流人口の拡大と水産物の価値向上を同時に実現することを目指しました。



５．実践活動の状況及び成果

①旬のミズダコを食するバスツアー

令和８年３月７日（土）、地域の食や歴史・文化に触れるバスツアーを開催しました。広報誌「市報にいがた」を通じて参加者を募集し、35 名の方にご参加いただきました。



このツアーでは、南浜で漁獲されたミズダコをメインに据えました。新潟漁協南浜支所では、ミズダコを釜茹でする様子を見学していただきながら、漁法や美味しい食べ方などについて説明しました。その後、南浜産ミズダコの魅力を実際に味わってもらうため、試食提供を行いました。

昼食は、地元の割烹料理店「奥次郎さくら亭」で、ミズダコをはじめとする南浜の水産物を使った料理を提供し、地域で獲れた魚介類のおいしさを存分に楽しんでいただきました。

また、南浜の水産物だけでなく、地域の歴史・文化資源もツアーに取り入れました。午前中には、松浜市場の名物である朝市を訪れ、参加者の皆さんに買い物を楽しんでいただきました。



午後には、地域の歴史に触れるまち歩きを実施しました。漁師が奉納した大絵馬が飾られている諏訪神社や、西郷隆盛の宿営地の石碑、源義経の愛馬「太夫黒」の石碑などを巡り、地域の自治会の方々から、それぞれの歴史や由来について説明を行いました。

さらに、新潟食料農業大学の学生も全行程に参加し、ツアーの運営をサポートしてもらいました。バス車内や昼食時には学生の取組（新潟だすけトレカプロジェクト）を紹介し、参加者の皆さんに地域と大学の連携について知っていただく機会にもなりました。

ツアー終了時に実施したアンケートでは、５段階評価による満足度の平均が 4.24 点となり、高い評価をいただきました。



②旬のイワガキを食するバスツアー

令和８年８月 18 日（火）、旬のイワガキやキャンプ場の体験学習を活用したバスツアーを開催しました。広報誌「市報にいがた」を通じて参加者を募集し、15 名の方にご参加いただきました。



このツアーでは、南浜で漁獲されたイワガキをメインに据えました。新潟漁協南浜支所では、南浜のイワガキ漁について説明したうえで、カキ剥き体験を実施しました。昼食も漁協から提供し、生イワガキ、蒸焼きマガキ、イガイ飯、ヤナギカレイ一夜干し、シジミ味噌汁といった地域の水産物を活用したメニューを堪能していただきました。



午後には、漁協近くにある海辺の森キャンプ場で、クラフト体験を実施しました。また、北区の旬の農産物などが並ぶ「道の駅 豊栄」を訪れ、買い物を楽しんでいただきました。

ツアー終了時に実施したアンケートでは、５段階評価による満足度の平均が 4.15 点となり、こちらも高い評価をいただきました。

５．課題および今後の計画

冬が旬のミズダコとまち歩きを組み合わせたミズダコツアーは、参加者から高い評価をいただき、冬場の収益確保の新たな可能性が見えました。

一方で、バスツアーはバスを借り上げるので、一人あたりの参加費が高くなり、シニア層の割合が高くなります。参加者アンケートでは、トイレ場所の確保、バスを降りてからの歩く距離など、改善すべき点についても意見が寄せられました。今後は、子どもやファミリーなど、誰もが参加できる料金設定や内容が課題です。

同じく、夏のイワガキツアーについても高い評価をいただきましたが、今後関係者による振り返りを行うので、それらを踏まえて内容を改善していく予定です。

バスツアーの開催にあたり、地元の方々の協力を得ることで、地域とのつながりを深めることができました。今後は、地区内にある新潟食料農業大学以外の教育機関との連携、海辺の森のキャンプ場や史跡などの地域資源の活用を充実させて、より魅力ある取組を進めていきます。