

第3回こんな長崎どがんです会（令和5年9月5日）

テーマ:「チャレンジできる水産業」の実現に向けて ～来県者をターゲットに「長崎ならではの水産物」を提供する機会を充実させ、消費拡大に繋げるためには～ 参加者:8 人
（生産者、流通業者、加工業者、提供者（販売・飲食）、消費者）

主な意見	対応状況
（長崎ならではの海鮮とは） ○魚種が多い（日本一） ○海に近いので鮮度がいい、おいしい ○県内の飲食店はどこでもおいしい ○都会の高級店と同等の魚を安く食べられる	長崎には多種類の魚介類が水揚げされ、地元では新鮮な魚を安く食べることができます。これを PR ポイントとして、観光客に売り込んでいきます。
（どうすれば知ってもらえるか） ○観光客だけを対象とするのはリスク高い。地元民が利用し、インフルエンサーとなって発信できればいい ○「魚種が多い」を表現するビジュアル（30貫、7種盛り、などの画像）が必要 ○「水産県長崎」のイメージづくりを強化する ○松浦市のアジフライモニュメントのように、観光客が直感的に感じられるよう、地域をあげて PR するべき（長崎空港に「水産県長崎」の広告すらない）	いただいたご意見を参考に、インフルエンサーや SNS を使って、より分かりやすく、実感できるような水産県長崎の魅力を発信してまいります。
（どうすれば来てもらえるか） ○昼飲みができる飲食店を増やす（特に長崎市中心部） ○高知県ひろめ市場のような施設を整備すれば、観光客と地元民の交流も生まれる ○屋台村、マルシェのようなランドマーク的施設が必要 ○他地区と同じではなく、他地区を上回るような特徴が必要	いただいたご意見を参考に、魅力的な提供施設や取組などについて検討してまいります。 なお、前年度に引き続き令和7年度も長崎県の魚愛用店でのランチキャンペーンを企画しており、観光客や県民の認知度向上を図ることとしております。
（どうすれば食べてもらえるか） ○観光客を惹きつけるインパクトのあるキーワード（おかわり自由など）が必要 ○多くの魚種を飲食店で提供し、魚の説明も添えることで魅力が伝わり、魚種日本一を感じてもらえる、思い出ができる ○いろんな魚が食べられるというワクワクする場所があればよい	ワクワクしながら魚種日本一を感じてもらい、水産県長崎であることを実感してもらえるよう、インパクトのある、多くの魚種を飲食店で提供できる体制の整備を検討してまいります。
（他地区の参考事例、県内成功事例は） ○高知県ひろめ市場（飲食店街、おみやげ） ○新千歳空港（北海道ならではのネタが食べられる立ち食い寿司） ○金沢近江町（朝から飲食散策・買い物、待ち時間なし） ○松浦アジフライの聖地（全国区の知名度） ○県北地域の飲食店（平戸の海鮮丼、勝手丼、刺身おかわり自由、西海市の西海丼など）	県内外の成功事例を参考にしながら、長崎ならではの新鮮な水産物を県内各地の多くの飲食店などで食べられるよう盛り上げてまいります。

(実現させるための課題) ○多魚種は売りにくい、おろしにくい。飲食店でも処理や調理に手間がかかる ○少量多品種もロットがまとまれば売れるが、漁業者が行うのは難しい ○ロットを纏めるのは本来漁協が行うべきだが、どこの漁協も人材不足で職員づくりができていない ○直売所は売れ残りを出品者が引き取らなければならない。これを集めて地元飲食店で安く提供できればいい ○飲食店や一般客が利用できるような、多魚種を取り扱う小売店が増えればいい ○カタクチイワシなど、鮮度落ちが激しいため、鮮魚で食べさせるには地元でしかできない ○今は肉のほうが人気。魚好きにアピールするべき ○長崎市外は成功事例が結構あるが、地域間で繋がっていない	水揚げされる多魚種を飲食店に流通させるためには、流通体制の整備が必要ですが、平行してそれを担う漁協の人員体制整備も必要であると考えています。ご指摘いただいた課題については、関係者と協議しながら解決してまいります。
(その他) ○地産地消が進んでほしい ○地元飲食店など異業種とコラボした商品開発 ○いろんな魚が安く客の口に入るようになればいい ○加工品も地元で食べられる飲食店が増えればいい	県としては、来県される観光客及び県民に対して地元で水揚げされる魚介類や加工品の地元消費を推進してまいります。