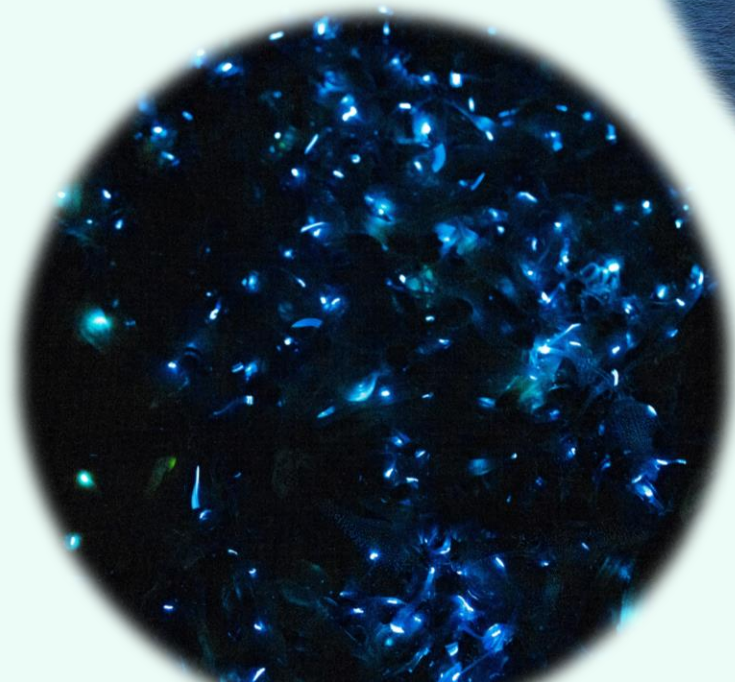


滑川海業ビジョン



令和8年3月
滑川海業BASE

目次

「滑川海業ビジョン」の概要	……	1
「滑川海業BASEワークショップ」について	……	2
4つの「10年後のありたい姿」	……	5
ビジョンの実現に向けて	……	11
滑川海業BASE構成員名簿・ビジョン策定経過	……	15



「滑川海業ビジョン」の概要

1 滑川市で海業を推進する目的

滑川市の漁港や漁村ならではの地域資源の価値や魅力を活用することで、地域の賑わいづくりや漁業者を含む地域の所得向上・担い手確保を図る

2 「滑川海業ビジョン」について

滑川漁港とその周辺地域について、10年後のありたい姿を描き、その実現のために想定される取組みの方向性を提示するもの

3 「滑川海業ビジョン」の体系

滑川漁港とその周辺地域の良い点や課題を踏まえ、4つのありたい姿を設定

滑川海業BASE・ワークショップについて

「滑川海業ビジョン」の検討に当たり、滑川海業BASEのメンバー等の様々な思いやアイデアを出し合い、メンバー間で共有し、議論を深めるため、漁港やその周辺地域の魅力を活用して生み出されている姿、ありたい姿を描くワークショップを行った。

ワークショップでは、3つのグループに分かれて、

① 滑川漁港とその周辺地域の現状と課題

② 10年後の滑川漁港とその周辺地域のありたい姿

をビジュアル化された資料で整理した。

①現在：滑川漁港とその周辺地域の現状と課題

良い点

- ホタルイカのブランド
 - 知名度
- ホタルイカ海上観光
 - 世界で滑川だけ
- ほたるいかミュージアム
 - 世界で唯一の観光施設
- ベニズワイガニ
 - 美味しい
- 新鮮な魚
 - 鮮度
 - 多様
- スーパーでも美味しい魚が買える
- 深層水
 - 賢沢に使える
 - ホタルイカ展示
- 海がきれいに見える
- 山から海が近いコンパクトな地形
- 漁港・滑川高校・教育関係の協力体制
- 魚場と港が近い
- 漁師さんのキャラクター
 - 多様
 - おもしろい
- 若手のまちづくり人材がいる
- ダイビングスポット
- 湾岸クルージング

課題

2025.10.22

- ホタルイカ、ベニズワイガニの次の魚
 - どっに行こう??
- 漁港周辺の飲食店が少ない
- ホタルイカシーズン以降
 - 観光客の減少
 - ほたるいかミュージアムの活用
- 若い世代や子供たちへのPR
 - 魅力発信
- 釣り客への対応
 - 宿など
- イベントが少ない
- 1日がまぼこ施設の活用
- はまなす公園の活用
- 市外・県外の人達が満足できる環境づくり
- 漁港周辺までの道が分かりにくい
- 漁港周辺の駐車場問題
- 冬の利用
- 馬尺からの移動手段が少ない
- まち歩き場所
- 立ち入り禁止の場所が多い

②未来：10年後の滑川漁港とその周辺地域のありたい姿

2025.10.22

Aグループ

Bグループ

Cグループ

• ホテルイカへのこだわり

滑川いえば

ホテルイカに特化したまち

押し活

行事

ゴミ

わくわく

• 魚を買える・食べられる

観光客が漁港に立寄り

新鮮な魚を買える

食べられる

老若男女が楽しめる

• 釣り×レジャー観光

釣り

宿泊

家族みんなが楽しめる施設

市内で宿泊

子供も

• 滑川漁港を目指してくる人がいっぱいいる

食べ歩きができる

体験ができる施設

漁港周辺に来くなる

• 漁業・水産業で新たにつくるコミュニティ

コミュニティ

教育の場

観光客だけ漁業・漁港関係者だけの場ではなく

子供たち

• だけじゃない「滑川」

ホテルイカ・ベニズワイガニだけじゃない滑川ブランドの創出

他のシーズンで他の水産物もある

ホテルイカ・ベニズワイガニはどんどんPRしつ

• 漁師食堂と直売所

鮮度の良い魚が食べられる

直売イベントなどがスタート

• 魚のブランド化

所得の向上

ブランド化

周年出荷

出荷量の増大

イベントで滑川の魚のPR

• 漁港を活かした観光町づくり

イルミネーション

サウナ

コンテナホテル

観光整備

トイレ・シャールーム

駅からアクセスしやすい漁港

TG

4つの「10年後のありたい姿」

①滑川が誇る水産物を漁港周辺で楽しめるようになっていく！

～水産物を核とした飲食提供の場の整備～



②滑川の水産物の魅力が地域内外に伝わっている！

～水産物のブランド戦略の強化～



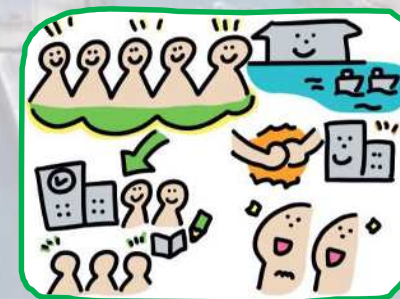
③漁港がみんなが自然と集まる「ワクワク」の中心になっている！

～漁港を拠点とした「滞在型」観光と魅力的な施設・環境の整備～



④漁港が新たな人とのつながりを生み出している！

～漁港を中心とした関係人口の拡大と地域全体の活性化～



10年後のありたい姿 その①

滑川が誇る水産物を漁港周辺で楽しめられるようになっている！

～水産物を核とした飲食提供の場の整備～

ポテンシャル

- ・ホタルイカのブランド力と品質
- ・既存の飲食店と評価の高いホタルイカ製品
- ・新鮮で多様な水産物
- ・漁港周辺の観光資源
- ・やる気のある漁業者

現状の課題

- ・漁港周辺で新鮮な魚を食べたり購入したりする場所の不足
- ・魅力発信不足と集客力の弱さ
- ・旧かまぼこ施設の活用

想定される取組みの方向性

滑川の豊富な水産物（ホタルイカ、ベニズワイガニ等）を提供する「漁師食堂」を設置するなど、鮮度の高い地魚をその場で味わえる環境を整備する。

水産物の直売や漁港周辺でのイベントを定期的に行い、滑川で獲れる水産物の魅力をより広く知ってもらう機会を増やす。

自分で獲った魚を漁港周辺で調理して食べたり、加工したりできる仕組みを作り、「獲ること、作ること、食べること」の楽しさを提供する。

想定される「核」となるメンバー

滑川漁協、地元水産加工業者、滑川市、（株）ウェーブ滑川、滑川市観光協会

〔R7.11月に開催された直売イベントの様子〕



開始を待つ人々の行列



直売の会場（旧かまぼこ施設内）

10年後のありたい姿 その②

滑川の水産物の魅力が地域内外に伝わっている！

～水産物のブランド戦略の強化～

ポテンシャル

- ホタルイカのブランド力と品質
- 既存の飲食店と評価の高いホタルイカ製品
- 新鮮で多様な水産物
- 豊富な海洋深層水（水産物の鮮度維持等に活用）
- 漁港周辺の観光資源

現状の課題

- ホタルイカへの依存
- ベニズワイガニなどの他の水産物の魅力発信不足
- イベントが少ない

想定される取組みの方向性

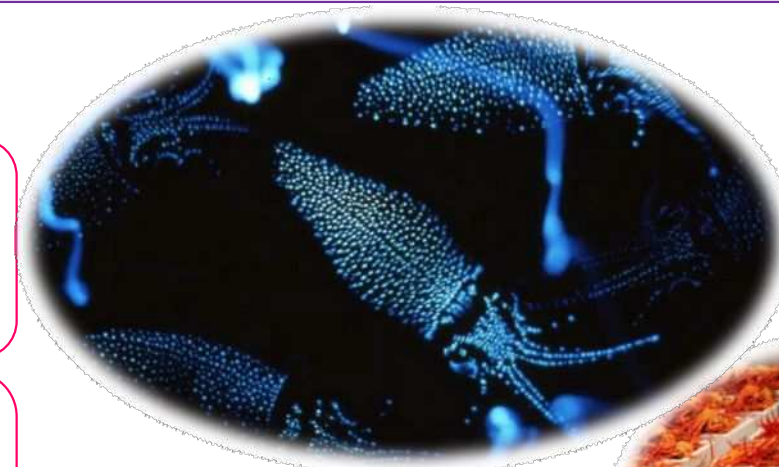
ブランド力のあるホタルイカを前面に打ち出し、商品開発に加え、「押し活」のような新たなコンテンツの開発等を通じて、滑川の魅力を広く発信する。

滑川の新鮮で多様な水産物の魅力を積極的に情報発信し、ホタルイカ以外の地域資源（ベニズワイガニ、ボタンエビ等）を「『だけじゃない』滑川ブランド」として打ち出すなど、滑川の潜在的な魅力の認知度を高める。

海洋深層水の特性を活かした水産物のブランド力強化や商品開発、観光利用など、地域資源としての海洋深層水の付加価値を高める。

想定される「核」となるメンバー

滑川漁協、地元水産加工業者、滑川市、（株）ウェーブ滑川、滑川市観光協会



滑川の新鮮なホタルイカとベニズワイガニ



海洋深層水分水施設「アクアポケット」

10年後のありたい姿 その③

漁港がみんなが自然と集まる「ワクワク」の中心になっている！

～漁港を拠点とした「滞在型」観光と魅力的な施設・環境の整備～

ポテンシャル

- ホタルイカを軸とした観光の充実
- 観光拠点と漁港の地理的な近さ
- 複数の周辺施設の連携体制
- 世界で滑川だけのほたるいか海上観光
- 地元では知られた美しい漁港の風景

現状の課題

- 体験型コンテンツの不足と時期による集客の偏り
- 観光地としての環境整備の不足、未活用
- 情報発信、PRによるファンの獲得

想定される取組みの方向性

滑川漁港が目的地となるよう、ホタルイカだけでなく、漁港周辺での食べ歩きや多様な体験型の観光コンテンツ（釣り、ホタルイカ捌き、教育的活動など）を提供する。

漁港の風景（自然・文化等）の魅力発信や漁港施設を活かしたイルミネーションなどにより集客を図るとともに、サウナ、コンテナホテル、ドッグランといった滞在型観光にも対応した環境の整備や、なめりかわ宿場回廊も含めた一体的なまちづくりなどにより、観光客の満足度の向上を図る。

漁港までのアクセス改善（駅からの移動手段の確保）や、トイレ・シャワーなどの基本インフラの整備も進め、観光地としての快適性を向上させる。

想定される「核」となるメンバー

滑川漁協、地元水産加工業者、滑川市観光協会、（株）ウェーブ滑川、滑川市



滑川漁港とその周辺施設
(全景)



ほたるいかの発光ショー
(ほたるいかミュージアム)



なめりかわ宿場回廊

10年後のありたい姿 その④

漁港が新たな人とのつながりを生み出している！

～漁港を中心とした関係人口の拡大と地域全体の活性化～

ポテンシャル

- ・ホタルイカを中心とした多様な地域資源とブランド力
- ・やる気のある個性的な漁業者、若手のまちづくり人材
- ・漁業者、水産加工業者、教育機関等の協力体制
- ・滑川の住みやすさ

現状の課題

- ・若い世代や子どもたちへのPR不足
- ・イベントが少ない

想定される取組みの方向性

漁業者と地元関係者・企業がコラボする機会を増やし、漁港を取り巻く地域の課題をともに考える協力者の発掘や、関係人口の拡大を図る。

漁業・水産業を通じた子どもたちの教育の場づくりなど、地域住民や若い世代を巻き込んだコミュニティを形成する。

観光客に滑川の水産物を食べてもらったり、魅力ある観光コンテンツを体験してもらうことで、滑川の新たなファンやリピーターを獲得し、一緒に盛り上げてもらう好循環を生み出す。

想定される「核」となるメンバー

滑川市、滑川漁協、滑川高校、地元の活動団体・企業、(株)ウェーブ滑川、滑川市観光協会



アオリイカの産卵床を一緒に作る漁業者と滑川高校の生徒



やる気のある個性的な漁業者



地元住民のいこいの場となっているはまなす公園

4つの「10年後のありたい姿」(まとめ)

①滑川が誇る水産物を漁港周辺で楽しめるようになっている!

②滑川の水産物の魅力が地域内外に伝わっている!

③漁港がみんなが自然と集まる「ワクワク」の中心になっている!

④漁港が新たな人とのつながりを生み出している!

・地元では知られた美しい風景を活かした集客

- ・「漁師食堂」の設置
- ・直売イベントの開催
- ・宿泊施設の整備
- ・漁港を活かしたイルミネーション
- ・静穏水域における釣り堀・養殖など

- ・「滞在型」観光施設の整備(例 サウナ、コンテナホテル、ドッグラン等)
- ・「ホタルイカ掬い」の観光コンテンツ化など

・宿場回廊も含めた一体的なまちづくり

滑川漁港海岸

ほたるいかミュージアム

- ・ブランド強化
- ・PRイベント

アクアポケット

- ・アクセスの改善(例 レンタサイクル、電動キックボード等)

- ・漁業者×地元関係者・企業のコラボイベント
- ・こどもたちの教育の場づくり、地域住民や若い世代を巻き込んだコミュニティの形成

古い町並みエリア(宿場回廊)

滑川駅方面



滑川漁港

県水産研究所

旧かまぼこ施設跡地

ビジョンの実現に向けて

こんなこともやってみたい！（メンバーからのその他の意見）

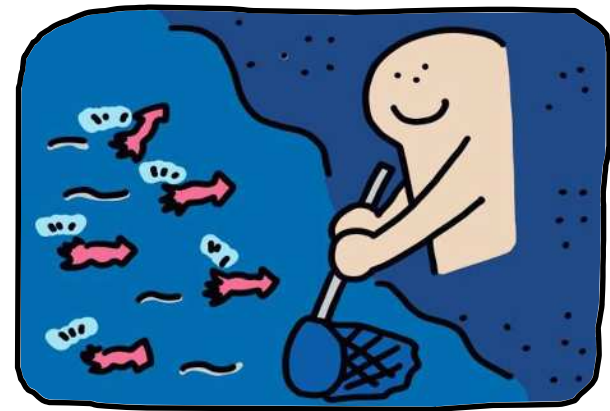
秋網で需要の少ない魚（未利用魚）として小型シイラがあるが、下味をつけて唐揚げにすると美味しいので、観光客だけでなく地元の人にも提供できれば、魚の需要も増えていくと思う。

滑川のさかなの特徴は「漁場の近さ、海洋深層水の活用による鮮度のよさ」で、ベニズワイガニについていえば、先人から受け継がれる締め方・茹で方等も企業機密レベルもの。今後、滑川のさかなのPRにより、1年を通じて旬の魚が滑川で消費されるとよい。

滑川のもものは最高級だと自負しているが、「最高級」ブランドとしてタグやシールをつけ、ブランド価値をもっと上げていきたい。

ブランドでもっと価値をつけて、豊洲等での認知度・価格向上を狙っていくべきである。

砂をかんで使い物にならないホタルイカを、釣りの餌として販売できれば収益になり、さらに「身投げのホタルイカ」というストーリーが集客アイテムにもなると思う。

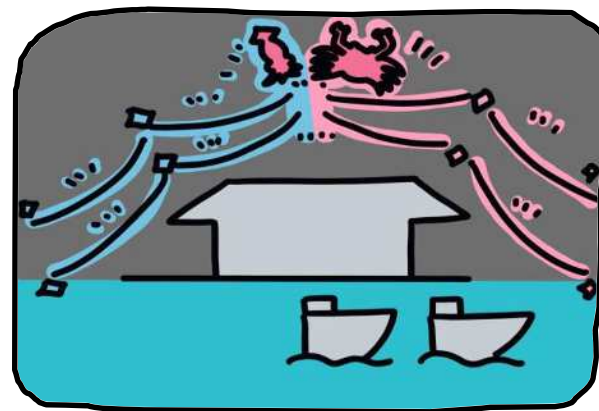


滑川の強みであるホタルイカをもっと活用していくべき。例えば、滑川IC付近に大きなホタルイカモニュメントがあればインパクトもあり、ホタルイカで有名な滑川に来たとの印象づけにもなる。

例えば、ほたるいかミュージアムで漁師とつながるイベント、高校生と一緒にカニクリームコロッケの販売イベント、アオリイカの釣り体験などできると面白い。タラソピア跡地にコンテナホテルなどの宿泊施設も増えると、活気にも繋がると思う。

宿泊施設や飲食店が不足しているが、古民家の利用も手。今すぐは難しいと思うが、10年後には古民家を改装して民宿にし、県外からの観光客に滑川の美味しいさかなを提供できるとよい。

漁港の周りの暗さを活かしたLEDのイルネーションについて、例えば、ホタルイカならブルーライト、ベニズワイガニなら赤いレッドライトを漁港で点灯させるなど、どこもやっていない日本で初めての取組みになるのではないか。

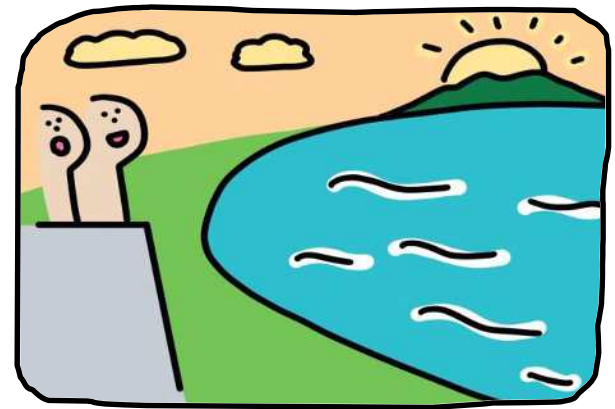


ホタルイカの時期（3月～6月）だけでも、ホタルイカ観光船下船後の朝寒い時間に、朝食をとれる施設があれば、滑川にお金を落としてもらうことにもつながる。

観光客のアクセス向上のため、駅でのレンタサイクルや電動キックボードの配備も検討できるとよい。

滑川市は最近SNSでも取り上げられることが多く、「富山は高い山から深い海が特徴」と他県の人には言っている。滑川には高い山（千鳥）から深い海があるため、山と海の関連性を考慮しても面白いかもしれない。

海業に、海とは全く関係ないものを組み合わせるのも1つだと思う。例えば、大崎野の高台からの眺望（滑川から、富山市、新湊大橋、さらには氷見、能登半島まで湾曲した富山湾がきれいにみえる）などの景観資源を、海業の選択肢としてみても面白い。



こんなことを気を付けよう！（取組みの留意点）

都市圏など遠方からの観光客に、コストと時間に合うものを提供するには、複数の施設観光コンテンツの広域連携である「海業」によって満足感を得てもらうことが必要。

SNSを活用し、住民や観光客が参画できる情報発信の検討が必要。

海業推進のためには、リーダーシップのある個人の存在は効果的だが、特定の個人だけへの依存にはリスクもあるため、取組みの検討段階から様々な人が関わることができる仕組みが必要。

高校生等若い世代を巻き込む体制づくりも重要。

海業を進めていく上で、今の熱量を10年後まで維持していくことが重要。熱量だけではなく、雇用の問題等も考慮しながら、最終的に商業ベースに乗せることが必要。

滑川の観光のメインである「ほたるいミュージアムとその周辺地域」の中に、滑川漁港を含めた形で、食や遊びの側面などから、市民や観光客のにぎわいづくりが必要。

規模は小さくなくても、海業BASEのように海業を推進する取組みの継続が重要。

滑川は、ほたるいかミュージアム、水産研究所、漁業者など、モノ・資源が豊富にあるので、それらとの連携が重要。

はじめにハード面で多額の費用をかけるのではなく、スモールスタートで成功体験を積み、みんなで話し合いながら段階的に拡大することが大事。取組内容の選定にあたっては、優先順位や公的資金の活用を検討が必要。

地域資源を有効活用し、持続的に海業を推進するため、滑川市総合計画や浜プランとの整合性を図ることが重要。

1 滑川海業BASE構成員名簿

	分野	団体、役職等	氏名
コアメンバー (滑川関係者)	漁業	滑川漁業協同組合 代表理事組合長	池田 文也
		滑川漁業協同組合 理事	水野 博量
		滑川漁業協同組合 参事	水橋 玉緒
		滑川春網定置漁業組合 組合長	村上 憲
	水産加工業	株式会社川村水産 代表取締役	川村 雅江
		有限会社カネツル砂子商店 代表取締役	砂子 典章
	観光・教育・行政	株式会社ウェーブ滑川 取締役業務本部長	小林 昌樹
		滑川高校校長	嶋谷 克司
		滑川市観光協会 事務局長	田口 俊彦
		滑川市産業民生部長	長崎 一敬
アドバイザー	魚津水族館アドバイザー	稲村 修	
	株式会社ウオー 代表取締役	中川 めぐみ	
コーディネーター	東京海洋大学 教授	工藤 貴史	

【オブザーバー】

団体、役職等	氏名
富山県水産研究所 所長	辻本 良
(公社) 富山県農林水産公社 水産部長	渡辺 健
富山県漁港漁場協会 事務局長	村井 保雄

事務局：富山県農林水産部水産漁港課
滑川市産業民生部水産観光課

2 策定経過

日程	内容
令和7年8月26日	第1回滑川海業BASE ・ミニ講義「今日における海業推進の意義と課題」 （東京海洋大学教授 工藤 貴史） ・意見交換
令和7年10月3日	先進地事例勉強会 ・先進地事例紹介 ○太地町漁業協同組合 専務理事 貝 良文 ○西伊豆町役場産業振興課農林水産係長 松浦 城太郎 ・トークセッション
令和7年10月22日	ワークショップ ・グループワーク ワーク1：滑川漁港とその周辺地域の現状と課題 ワーク2：10年後の滑川漁港とその周辺地域のありたい姿
令和7年11月12日	第2回滑川海業BASE ・滑川海業ビジョン（素案）について意見交換
令和8年2月9日	第3回滑川海業BASE ・滑川海業ビジョン（案）について意見交換