

2025 年 11 月 26 日



報道関係者各位

一般社団法人 漁業ブ

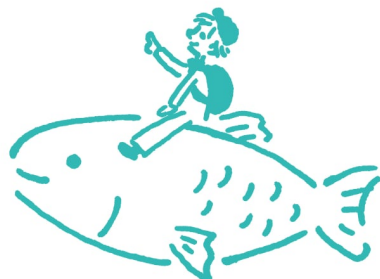
高校・大学生による海の体験と未来づくりツアー
漁業ブ【さかなたび北陸ツアー2025】を開催しました！
2025 年 11 月 22-23 日 【富山県】

一般社団法人漁業ブは、2025 年 11 月 22～23 日に、高校・大学生が海と漁業の現場を体験しながら、水産業の未来を考えることを目的として、さかなたび北陸ツアー2025 を開催いたしました。

このイベントは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。



「さかなたび」とは？ (<https://sakanatabi.net/>)



さかなたび
Sakanatabi



漁業ブ さかなたび

海へ、漁へ、未来へ。

海をもっと知りたい。漁を体験してみたい。食の未来を考えたい。

そんなあなたに、「漁業ブ さかなたび」。

豊かな海の恵みがどのように育まれ、どんな人たちが支えているのか。

三陸と北陸の海をめぐる、漁師とともに海に出て、生産者と語り、

獲れたての魚を料理して食べる。

さらに、海の環境や漁業の課題を学び、未来の食について考える。

見て、触れて、味わい、感じる。

机上の知識では得られない“リアルな海”と出会い、

食の未来について考える機会に。「食べる」だけじゃない、

海の奥深さを知るチャンス。

未来の自分の可能性を広げるきっかけにもなるかも？

海をもっと知りたい人、魚に興味がある人、食の未来を考えたい人—

どんな動機でも OK です。

一緒に行こう、海の世界へ！



「さかなたび」は、海と生きる地域の現場に飛び込み、漁業体験や地域交流を通じて、アクションを考える若者たちを育成するツアープログラムです。単なる体験型イベントにとどまらず、学びと行動をつなぐアウトプットワーク（体験・提言発信活動）を通じて、未来志向のリーダーシップ育成を目指しています。

本ツアーでは、現地体験を単なる思い出に終わらせず、体験からの学びを言葉にするワーク、未来への提言を考えるアウトプット発表、事後のアクション・プロジェクト実施など、参加者自身が「社会に発信する力」を身につける機会を設計しています。単に参加するだけではなく、「未来をつくる主役」としての一步を踏み出す体験となります。

イベント実施概要

- ・ ツアー名：さかなたび北陸ツアー2025（富山）
- ・ 開催日程：2025年11月22～23日（2日間）
- ・ 開催場所：富山県（富山市・新湊漁港、水橋漁港、滑川漁港、魚津漁港）
- ・ 参加人数：首都圏および北陸地域の高校・大学生20名
- ・ 協力団体：新湊漁協、水橋漁民協同組合、滑川漁協、魚津漁協、株式会社ウオー他

【1日目のツアーの内容と様子】



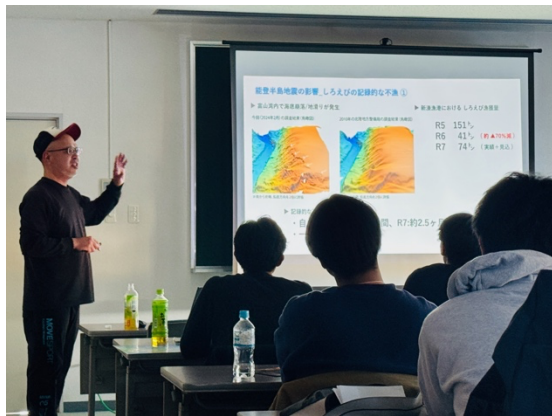
屋セリの特別見学（新湊）

全国的にも珍しい屋セりを、漁協職員さんのアattend付きで特別見学しました。水揚げされたばかりのベニズワイガニが並べられる様子はまるでレッドカーペット。



かに小屋で紅ズワイガニランチ

屋セりで競られたばかりの高志の紅ガニを贅沢に一杯実食。かに小屋のスタッフの方から、かに漁やかにの食べ方などもレクチャーいただきました。



富山湾しろえび倶楽部の野口さんのお話

富山湾の宝石「白えび」を獲る漁師さんに持続可能な漁業の取り組みや課題のお話を伺い、活発な質疑応答が交わされました。



富山湾クルーズで白エビ漁場の見学

実際に漁船に乗って富山湾へ。白エビの生息する漁場や、定置網などを船から解説いただき見学しました。



新湊・内川散策

漁港町・新湊の内川エリアを散策し、地域活性化の取り組みのお話を地元の方に伺いました。



水橋食堂・漁夫で漁師さんとディナー

漁港メシで人気の水橋食堂にて、特別ディナーをいただきながら漁師さんとお話ししながら、地産の魚料理に舌鼓を。

【2日目のツアーの内容と様子】



滑川にて漁師さんと朝食

多彩な魚介が水揚げされる滑川漁港の漁師さんと交流しつつ朝食をいただきました。カニや鰯など春の食材たっぷりの最高の朝ごはんに感動。



魚津にて神経締めの見学・体験

魚の鮮度を維持し、旨みを引き出す神経締め先駆者・魚津漁港の漁師、浜多さんに講義・実演をしていただき、実際お当にチャレンジ。難易度の高い神経締めですが上手にできました！



ます寿司作り体験 まなぶ&作る

”ます寿司王子”に、富山の郷土料理ます寿司の歴史や魅力、課題についてお話しいたいただき、各自で実際にます寿司を作ってお土産に。



ワークショップ

「釣り・漁業×地域活性」をキーワードに起業した中川めぐみさん（株式会社ウオー代表取締役）のプレゼンと議論を行いました。



最終アウトプットセッション

チームに分かれて、2日間の現地での学びの成果とアウトプットを議論して、課題や未来に向けたアクションを発表しました。



まとめとチームビルディング

2日間のさかなたびも終了。参加メンバーは今後も継続的に仲間としてさまざまな情報共有やイベントなどの繋がりを深めていきます。

参加した学生の声から（最終アンケートのコメントより）

- ・ 漁師メシを朝食で食べる時、漁師さんと気学に話せるととても贅沢な時間が印象に残りました。現在悩んでいる進路の話から、漁師への進路など今後を考える上でとても良い体験をさせていただきました。
- ・ 二日間で富山のさまざまな漁港を訪れたことで、それぞれの特色の違いがわかってとても興味深かったです。また自分の学んだこと、体験したことを形にしたり発信したりする大切さを改めて感じました。
- ・ 神経締めができた瞬間が思い出に残りました。また鰯寿司づくり体験を通じて、魚食文化の面白さに気づきました。今日学んだことを、いろいろな人に伝えていきたいと思います。
- ・ 学校で座学を通して学んでいることをはじめて実際に体験できて、とても貴重な体験でした。今調べている「海業」の学習につなげたいです。
- ・ 直接会って話すことの大切さ、命をいただくことの重み、海が実際に暮らしに深く関わっていることを、身をもって体験できました。日本の食文化の素晴らしさを再発見できました。

一般社団法人漁業ブでは、今後も「さかなたび」を全国各地で展開していく予定です。ご期待ください。

<団体概要>



一般社団法人漁業ブ

公式サイト : <https://www.gyogyobu.jp>

公式 SNS : <https://www.instagram.com/gyogyobu/>

活動内容 : 一般社団法人漁業ブは、多様な異業種のメンバーが集まって、海洋教育・漁業体験・地域資源の魅力発信を軸に、次世代育成や持続可能な海づくりに貢献するプロジェクトを推進しています。未来のために地域と都市、海と人をつなぐ架け橋となる活動を展開中です。



日本財団「海と日本プロジェクト」

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

<https://uminohi.jp/>

<お問い合わせ先>

一般社団法人 漁業ブ「さかなたび」事務局

担当：小西 圭介／松田 美穂

email：sakanatabi@gyogyobu.jp