

令和7年度 教員地域貢献活動支援事業（学長裁量事業）

地域実践研究 成果報告書

本事業について次のとおり成果を報告します。

1 研究課題名

金沢区の地域資源である水産物の高付加価値化による金沢区漁業の活性化

2 研究代表者

横浜市立大学 国際商学部/国際マネジメント研究科 教授 高木俊雄・

3 連携相手先

横浜市漁業協同組合、株式会社フォーシーズ

4 研究体制

5 この研究活動の概要

金沢区の地域資源である水産物の「高付加価値化」と「加工技術」を構築することにより、「**金沢区漁業の活性化**」をはかることを目的として実施する。具体的には、①金沢漁港の海産物の高付加価値化の検討、②流通可能な加工形状について検討、③学祭等のイベントを利用し、消費者行動の変化について調査、そして、④これらの成果について地域活性化や地域マネジメントについて研究発信を行っている学会での発表や論文投稿を行う。

6 申請研究の内容

1 テーマとなる地域課題の背景

周知のとおり金沢区は東京湾に面しており、その立地特性を生かした漁業が江戸時代以降発展を見せてきた。特に金沢区柴町を中心とした地域では、アナゴに代表される江戸前の魚介類の水揚げ・出荷がなされており、また近年ではワカメに代表される養殖漁業も盛んにおこなわれてきた（金沢区統計要覧, 2022）。このようなことから、横浜市内漁業経営体 167 社(団体)中、金沢区に本拠を置くものは 100 社(団体)となっており、金沢区は横浜市を代表する漁業集積地域となっている（金沢区統計要覧, 2022）。

しかしながら、この漁業従事者は平成 15 年は 202 名であったが、平成 25 年では 179 名と減少している。この背景には、漁業従事者の高齢化および漁業収入の問題が存在する。まず金沢区内の漁業従事者は他地域と同様に高齢化が進展しており、その結果として、事業継承せずに廃業をする経営体も少なからず存在する。また、漁業収入の問題も存在する。金沢区内の漁業は、主に東京湾内並びに近海の底引き網および養殖となっている。また用いる漁船も小型船(10 トン以下)が多い。農林水産省の調査によると小型船での沿岸漁業の平均年収は約 2.7 百万円となっており、遠洋漁業(200~500 トン船)乗組員の平均年収である約 6.5 百万円に比べて十分なものとなっているとは言えない(農林水産省令和 3 年漁業経営統計調査結果, 2022)。さらに金沢区は、三大都市圏に属しており、そのため高賃金産業への転職も他地域に比べて容易なものとなっている。これらの理由から漁業従事者の減少が続いているといえよう。

2 課題に取り組む意義、目的

このような地域課題を踏まえ本研究では、金沢区の地域資源である水産物の「高付加価値化」と「加工技術」を構築することにより、「金沢区漁業の活性化」をはかることを目的として実施する。具体的には、①金沢漁港で水揚げされるアナゴや太刀魚等の沿岸漁業の釣果物とワカメや海苔等の養殖漁業物を対象にし、これらをピザーラやジョエル・ロブションなどの飲食事業を行う株式会社フォーシーズと高付加価値化できるかについて検討およびフォーシーズが持つ店舗での調理を行う。また併せて、②流通可能な加工形状について横浜市漁業協同組合と検討・加工を行う。さらに、③学祭等のイベントを利用し、横浜市漁業協同組合と株式会社フォーシーズとで開発した加工品を用いて、来場者の消費者行動について調査を行う。これらのことを通じて金沢区漁業の活性化をめざす。また、④これらの成果について地域デザイン学会や日本経営学会等の地域活性化や地域マネジメントについて研究発信を行っている学会での発表や論文投稿を行う。

本課題に取り組む意義として、上述の通り、横浜市内漁業の多くを担う金沢区漁港を活性化させることができるという点である。さらに、本研究は他地域への波及効果があるとも考えられる。他地域へ波及する効果については、本研究成果は金沢区の漁業の活性化に資するものであることは当然であるが、金沢区漁業と同様に漁業従事者の高齢化が進み、また漁業収入が遠洋漁業に比べ低い沿岸漁業を主たる事業として行っている他地域にも展開可能であると考えられる。これらのことから本課題に取り組みことは十分に意義あることと思料する。

7 実施した内容（スケジュールと具体的な活動、実績、成果）

活動内容：

金沢区内漁港で水揚げされる太刀魚や海苔という地域資源を活用し、高付加価値化させるために株式会社フォーシーズや漁港と共同で商品開発を行った。そして、株式会社フォーシーズが運営するピザーラで「タチウオ de のりのり」という商品名で販売を行った。ピザーラが保有する地産地消キッチンカーを用い、横浜市立大学浜大祭などで販売を行った。また併せて地産地消、地元食材の魅力発信や地域活性化についての紹介も行った。さらに、購入者に対しての聞き取り調査も行った。

スケジュール：

- ・ 2025年4～7月：金沢区内漁港が水揚げする水産物の付加価値化に関する検討
- ・ 2025年7～9月：水産物の加工に関する検討
- ・ 2025年10月：販売の際の聞き取りについての検討、学会発表
- ・ 2025年11月：販売・調査
- ・ 2025年11月～2026年3月：調査結果の検討

8 この研究により得られた効果と自己評価

- ・ 地元食材である太刀魚や海苔の認知度向上や新たな食べ方の提案につながり、地域資源の魅力発信に貢献できた。
- ・ 地産地消キッチンカーで販売することで、多くの来場者に商品を知ってもらい、地域活性化への関心を高める機会となった。
- ・ 実際の販売の際の聞き取りを通じて、消費者ニーズや購買行動を直接確認することができ、今後の地域資源産品の発信や商品開発に関する実践的な知識を習得できた。
- ・ 学会発表において、地域活性化に関する一事例として本研究成果を示すことにより、国外に向けて金沢区の地域資源の現状について紹介することができた。

9 今後の課題と展開

・太刀魚や海苔を用いた企画については今後も継続的に行っていく予定である。また、金沢区内の調査を今後行い、新たなる地域資源の発見や高付加価値化について検討を行っていく予定である。

10 本事業に関する研究発表、メディア掲載等（予定を含む）

学会報告

Misato Fujioka, Shota Kuwabara, Toshio Takagi and Aki Nakanishi (2025) Historical Research on the Discovery and Protection of Local Resources: The Case of Oze Wetlands in Japan. International Place Blanding Association 2025 Conference.

メディア掲載

・金沢区ホームページ

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kanazawa/kusei/kucho/r7/071029botantuushin.html>

・PRTIMES

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000490.000037526.html>

・タウンニュース

<https://www.townnews.co.jp/0110/2025/10/30/808652.html>