資料１

福岡市水産業総合計画（原案）
（令和9年度～13年度）

世界に誇る!!!「魚のおいしいまち・福岡」をめざして
～豊かな海と持続可能な稼げる漁業の実現～

福岡市水産業振興審議会

目　　次

第１章　福岡市水産業総合計画の策定について
第１節　計画策定の目的…… 1
第２節　計画の位置づけ…… 2
第３節　計画期間（目標年次）…… 2
第２章　福岡市水産業の現状と情勢
第１節　前計画の総括（福岡市水産業の現状）…… 3
第２節　第11次福岡市水産業総合計画における成果指標の進捗状況…… 5
第３節　国内外の情勢と福岡市への影響…… 8
第３章　水産業総合計画の基本的な考え方
第１節　福岡市水産業の長期ビジョン…… 13
第２節　５年間の重点項目…… 14
第３節　総合指標について…… 14
第４節　水産業総合計画の基本方針…… 15
第４章　５年間の振興施策
第１節　基本方針ごとの振興施策…… 16
第２節　成果指標における目標値…… 26
第５章　計画の推進体制
第１節　施策の実行主体や役割…… 30

資料編
（１）　成果指標に関するデータ及び関連データ…… 31
（２）　水産業・漁村の有する多面的機能…… 50
（３）　漁家意識調査…… 52
（４）　市政に関する意識調査…… 56

第１章　福岡市水産業総合計画の策定について

第１節　計画策定の目的

福岡市の水産業振興にかかる基本計画である「福岡市水産業総合計画」は、昭和46年から策定され、同計画に基づき総合的な水産業施策を積極的に展開し、水産業界全体の発展に努めてきました。

しかしながら、我が国の水産業を取り巻く環境は、水産資源の減少や漁業就業者の減少・高齢化、消費者の魚離れ、燃油価格の上昇など、依然として厳しい状況が続いています。

福岡市においても、漁獲量の減少や、漁業就業者の著しい減少など漁業経営は厳しく、漁業集落の活気が失われつつあります。

さらに、福岡市の一人あたりの魚介類支出額は横ばいで推移していますが、鮮魚市場の取扱数量は平成８年をピークに減少傾向にあり、特に若年層の魚離れが進んでいます。一方、海外の旺盛な水産物需要により博多港・福岡空港の水産物輸出は増加傾向にあります。

このような情勢に的確に対応するため、漁業者や水産業関係者、行政機関等が一体となって、水産資源の管理と漁場環境の改善、養殖業の推進、市場の流通機能等の強化、水産物のブランド化、魚食普及の推進など、水産業の各段階での積極的な取り組みが求められています。

また、国においては、令和４年３月に閣議決定された「水産基本計画」等において、「海業（うみぎょう）の振興」が位置づけされるとともに、令和５年５月の法改正により、漁港施設等の有効活用を促進する事業制度が創設されるなど、漁村地域の活性化を図るため、海業の推進に向けた取り組みが進められています。

福岡市の水産業が今後も持続的に発展していくためには、これらの水産業を取り巻くめまぐるしい変化を踏まえ、漁業者や水産関係者、行政機関が一体となって、川上から川下まで総合的に取り組む必要があります。

本計画は、前計画において設定した福岡市の水産業が目指す30年後の「長期ビジョン：福岡市の水産業の将来像」及び10年後の「基本方針：水産振興を通して目指す姿」と現状とのギャップを埋めるために必要な５年間の施策を推進するために策定しました。今回の改定は、必要な既存事業を継続しつつ、現状に即した改善を加え、改定後の向こう５年間を見据えた実効性の高いものとします。

第２節　計画の位置づけ

１　福岡市の水産業振興の総合的な指針とします。

今後の水産業振興施策を計画的、総合的に実施していくための指針とし、この計画を基本として、効率的な事業の推進を図るものとします。

また、水産関係団体における自主的な活動の指針となるものです。

２　国及び福岡県などの水産業振興に関する計画と整合性のあるものとします。

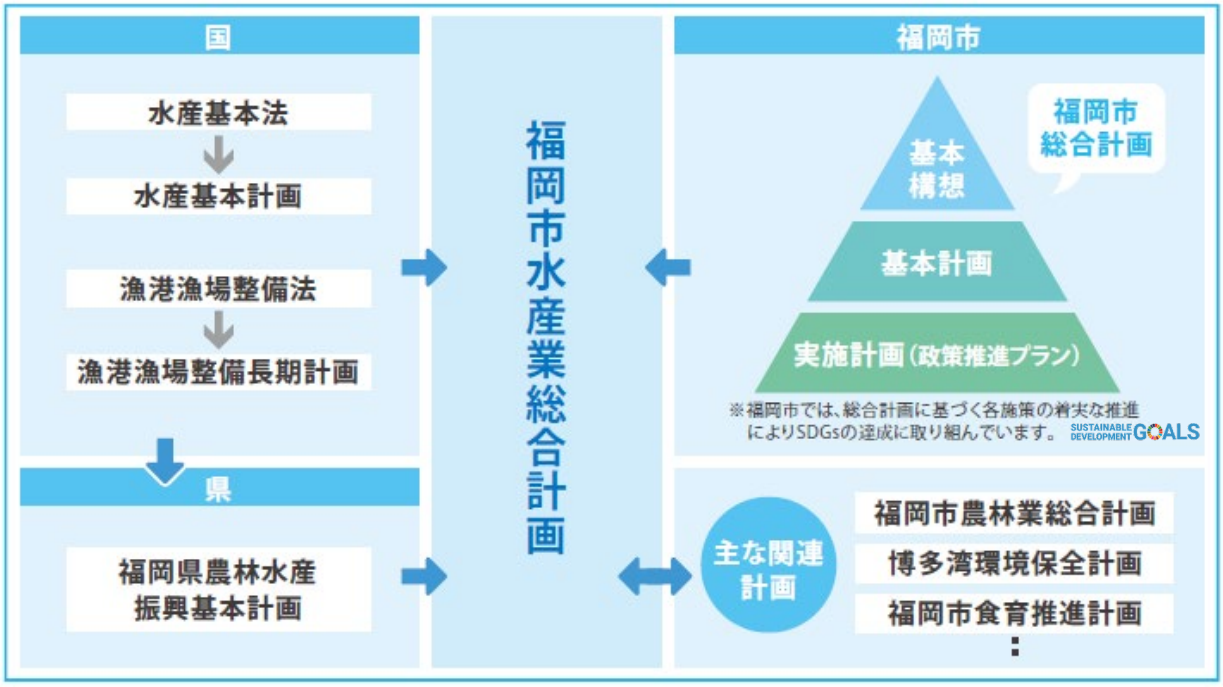
国及び福岡県の水産業振興に関する基本計画や国の「漁港漁場整備長期計画」などをはじめ、水産関係団体の水産業振興に係る諸計画と整合性を図りながら推進します。

３　福岡市の基本計画の水産業振興に関する分野別計画とします。

４　「博多湾環境保全計画」や「福岡市食育推進計画」など、福岡市の他の分野別計画と連携した計画とします。

５　「ふくおかさん家（ち）のうまかもん条例※」に関連する施策の推進を図るものとします。

※…福岡市内で生産された食材や、その加工品の利用及び促進を拡大するため、条例を定め地産地消を推進しています。



第３節　計画期間（目標年次）

計画期間は、令和９年度（2027年）から令和13年度（2031年）までの５か年とします。

第２章　福岡市水産業の現状と情勢

第１節　前計画の総括（福岡市水産業の現状）

前計画「第11次福岡市水産業総合計画」（令和４年度～令和８年度）では、“世界に誇る!!!魚のおいしいまち・福岡”を長期ビジョンに掲げ、「水産物の安定供給」「流通・加工の拡大」「消費の拡大」「就業構造の確立」という４項目が好循環のスパイラルとなるように、川上から川下まで『10年後の水産振興を通して目指す姿』として８つの基本方針を整理しました。

基本方針１「海が豊かで、多種多様な水産生物が生息している」では、里海づくりの推進として、漁場環境の調査を実施するとともに、藻場の造成や海底ごみの搬出、海底耕うん等に取り組みました。また、漁場環境の改善として、アサリ資源保全活動への支援や種苗放流、資源量調査等を実施しました。しかしながら、気候変動による海洋環境の変化の影響は大きく、減少した藻場やアサリ等の水産資源の回復には至っていません。

基本方針２「漁業の生産基盤・経営基盤が強化され、水産物が豊富に漁獲・生産されている」では、漁港・漁場施設、漁業生産基盤の整備として、国の「漁港漁場整備長期計画」に基づく漁港施設の整備や、漁業者が共同利用する施設等の設置への支援を実施しました。また、担い手の確保・育成については、漁具等の取得経費や住宅の家賃補助等、新規就業者の定着率を上げるための支援を実施し、現在、福岡市漁業協同組合（以下、「福岡市漁協」という）内の採用体制づくりに取り組んでいます。加えて、国際情勢の変化や円安等の影響に伴う燃油費等の高騰に対し、緊急支援を実施しましたが、依然として操業コストは高水準で推移しており、生産基盤・経営基盤のさらなる強化が課題となっています。

基本方針３「多様な主体との協働により養殖業が発展している」では、養殖業の推進に向けて、ウニ等の新規養殖試験や、三倍体種苗及びバスケット式を導入したカキ養殖の生産拡大試験に取り組みました。

基本方針４「水産資源を活用した直販や交流事業、観光客向け事業などの取組みにより地域活性化が進んでいる」では、福岡市漁協が実施する朝市・夕市やイベント等への支援を行うとともに、コロナ禍の入場制限以降、利用者数が回復に至っていない『海づり公園』のリニューアル等に取り組みました。また福岡市においても国の動向に合わせて新たに「海業」の取組みを開始し、漁村地域の活性化が期待されています。

基本方針５「水産物の国内外市場向けの販売の取組みにより、ブランド化が進んでいる」では、市内産水産物を活用した新たな加工品開発の支援や、民間事業者と連携し、国内外の高級ホテル・レストラン等への市内産水産物の提供を開始しました。また、『唐泊恵比須かき』の高付加価値化のため、資源管理や環境配慮への取組みを証明する国際水準のＭＥＬ（水産エコラベル）認証の取得を支援しました。

基本方針６「流通機能等の強化により水産物が適正な価格で十分に供給されている」では、老朽化施設の更新・東冷蔵庫棟建替え等による市場機能の強化、卸売場の衛生管理の強化、日々の取引情報のホームページでの発信等を実施しました。成果指標である「鮮魚市場の取扱金額」については、令和５年時点で目標値を達成しました。

基本方針７「消費の多様化を捉えた魚食普及が進み消費が拡大している」では、水産物フェアの実施や、小・中・特別支援学校の給食における市内産水産物の活用・提供のほか鮮魚市場での市民感謝デー等の開催や魚食普及推進施設「うおざ」のオープンなど着実に取組みを進めています。しかしながら、市民の家庭における魚介類消費金額は全国平均を大幅に下回っており、今後も魚食普及に注力していく必要があります。

基本方針８「ICTなどの先端技術が水産業を支えている」では、水中ドローン等を活用した海底や藻場等の状況調査、ICTブイを用いたカキ養殖場の水質モニタリング等を実施しました。

最終的に、成果指標18項目中、目標値達成に向け順調に推移または策定以降目標値に達した年があるものを含め、８項目については達成、目標値達成に向け10項目については、より一層の進展を要するとの結果となりました。

第２節　第11次福岡市水産業総合計画における数値目標の進捗状況

（1）海が豊かで、多種多様な水産生物が生息している

①藻場の保全

区　　分	Ｒ８目標値	Ｒ４	Ｒ５	Ｒ６	Ｒ７
アワビ生産量（トン）	6.17	4.63	3.77	2.33	1.52
サザエ生産量（トン）	48.08	23.20	21.79	17.58	12.53

②干潟の保全

区　　分	Ｒ８目標値	Ｒ４	Ｒ５	Ｒ６	Ｒ７
室見川アサリ資源量（トン）	136	142.9	21.5	122.7	89.0
多々良川アサリ資源量（トン）	17	1.8	0.1	0.1	0.1

（2）漁業の生産基盤・経営基盤が強化され、水産物が豊富に漁獲・生産されている

①漁業就業者数

区　　分	Ｒ８目標値	Ｒ４	Ｒ５	Ｒ６	Ｒ７
漁業就業者数（人）	450	457	446	426	397

②魚の平均単価

区　　分	Ｒ８目標値	Ｒ４	Ｒ５	Ｒ６	Ｒ７
魚の平均単価（円）	601	640	812	751	826

③一人当たりの生産量

区　　分	R８目標値	R４	R５	R６	R７
一人当たりの生産量（トン）	8.88	6.15	5.52	5.10	5.35

（3）多様な主体との協働により養殖業が発展している

①養殖業の生産量

区　　分	R８目標値	R４	R５	R６	R７
ワカメ養殖生産量（トン）	90	33	15	30	20
ノリ養殖生産量（トン）	187	159	111	156	152
カキ養殖生産量（トン）	63	45	39	26	19

②試験養殖の取組数

区　　分	R８目標値	R７
試験養殖の取組数	1	3

（4）水産資源を活用した直販や交流事業、観光客向け事業などの取組みにより地域活性化が進んでいる

①イベント来客者数

区　　分	R８目標値	R４	R５	R６	R７
水産物販売、イベント等の来客数（人）（※）	52,052	91,545	85,250	70,327	78,502
海づり公園の来客数	72,000	45,638	44,044	42,798	46,103

※福岡市漁協が運営する販売店や朝市夕市などのイベント

（5）水産物の国内外市場向けの販売の取組みにより、ブランド化が進んでいる

①ブランド化品目数

区　　分	R８目標値	R７
ブランド化品目数	1	1

②水産物の輸出量

区　　分	R８目標値	R４	R５	R６	R７
水産物の輸出量（トン）	57,972	79,949	67,870	56,151	91,643

資料：財務省「貿易統計」福岡空港・博多港の合算値

（6）流通機能等の強化により水産物が適正な価格で十分に供給されている

区　　分	R８目標値	R４	R５	R６	R７
鮮魚市場の取扱金額（百万円）	44,603	42,716	48,441	45,529	46,303

資料：福岡市鮮魚市場

（7）消費の多様化を捉えた魚食普及が進み消費が拡大している

①食料支出に係る魚介類支出の割合

区　　分	R８目標値	R４	R５	R６	R７
食料支出にかかる魚介類の割合（%）	8.5	7.0	6.1	6.4	6.4

（8）ICTなどの先端技術が水産業を支えている

区　　分	R８目標値	R７
ICT等を活用した取組数	7	7

第３節　国内外の情勢と福岡市への影響

１　国の動き

平成30年12月に、70年ぶりに漁業法等が改正され、日本の漁業の適切な資源管理と漁業経営の安定化を図る施策が展開されています。さらに、令和７年６月に公布された食料システム法に基づく合理的な費用を考慮した価格形成と、食料の持続的な供給を可能とするシステムの確立が期待されます。

また、漁村地域の活力低下等の課題を踏まえ、令和４年３月に閣議決定された「水産基本計画」及び「漁港漁場整備長期計画」では、海や漁村の地域資源の価値や魅力を活用する「海業の振興」が位置づけられました。さらに令和５年５月には、漁港漁場整備法及び水産業協同組合法等の一部を改正する法律が成立し、漁港漁場整備法は「漁港及び漁場の整備等に関する法律」へ改称されるとともに、漁港施設等の有効活用を促進する事業制度が創設されており、海業の推進に向けた取り組みが進められています。

２　生産環境・生産構造の変化

（１）生産環境

気候変動に伴う海水温の上昇により、サワラやブリ、フグ類などの暖水性魚種の分布域は北上・拡大しており、近年では北海道周辺でもこれらの魚種の漁獲が増加するなど、我が国周辺海域の魚種構成に変化がみられます。

漁船漁業においては、漁場が遠くなったり、従来の獲り方が通用せず漁具や漁法の転換が必要になり、操業コストの増加を招いています。一方、沿岸域では、磯根資源に大きな影響を及ぼす「磯焼け」の拡大や、藻場の構成種が磯根資源の生育に適さない海藻に変化している海域があり、福岡市も例外ではありません。

さらに、近年では栄養塩類の不足による貧栄養化に加え、海水温の上昇や貧酸素水塊の発生など、海洋環境を取り巻く課題は複雑化しています。このため、水産資源の持続的な利用に向けては、海水温や栄養塩類をはじめとする海域環境の変化を的確に把握しながら対応していくことが重要です。

（２）海洋ごみ

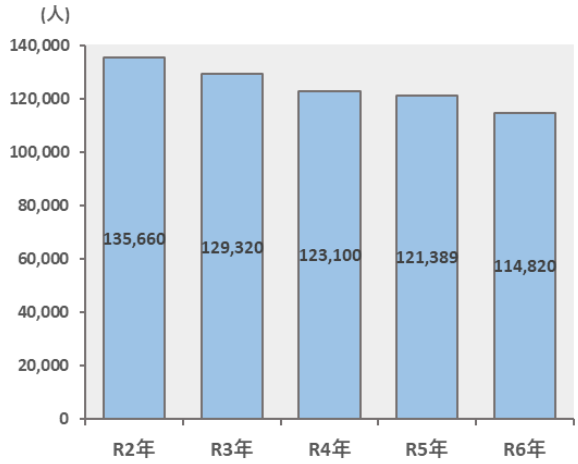
海洋プラスチックごみの増加問題が世界的に注目を集め、レジ袋の削減等私たちの生活にも大きな変化がありました。それでもなお、日本からは年間約１万６千～３万１千トン（環境省・令和７年度）、世界全体では約１，１００万トンが海洋へ流出していると推計されています。

流出したごみは、魚類や貝類による誤食や漁具への絡まり、生息環境の悪化などを引き起こし、また、紫外線などにより次第に劣化し破砕・細分化されてできるマイクロプラスチックは、食物連鎖を通じて、水産物を最終的に口にする人体への悪影響が懸念されています。

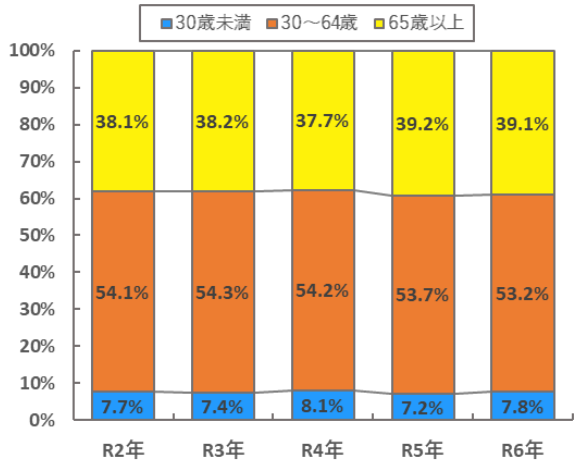
（３）生産構造及び漁業生産

生産構造の脆弱化は加速しており、高齢化により引退する漁業者が増える一方、新規就業は低水準であることから、生産を支える漁業者の減少に歯止めがかからない状態が続いています。

漁業就業者数の推移（国）



漁業就業者数の年齢構成比の推移（国）

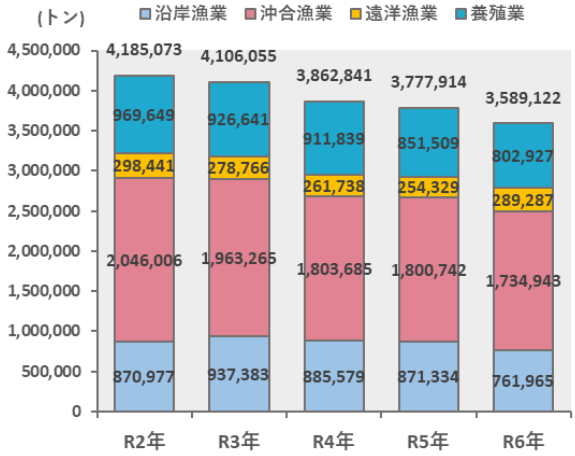


※端数処理のため、構成比の合計が100%にならないことがあります

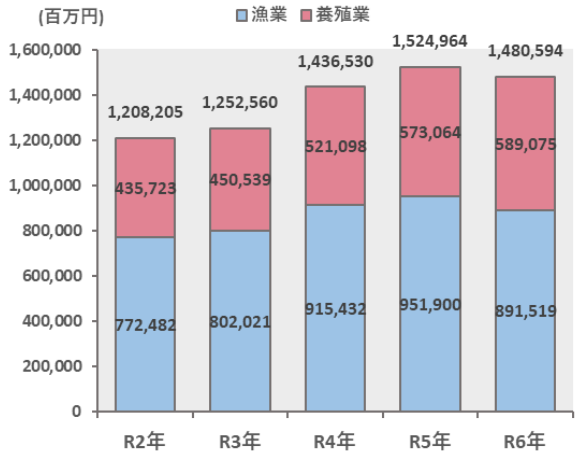
資料：農林水産省「漁業センサス・漁業構造動態調査」に基づき福岡市で作成

漁業者の減少に加え、環境変動の影響により生産量も年々減少しています。一方で、世界的な水産物需要の高まりから取引単価は上昇したため、全体の生産額は増加傾向にあります。将来にわたって水産物の安定供給を確保するためには、適切な資源管理を図りながらも、生産者の確保に注力する必要があります。

生産量の推移（国）



産出額の推移（国）



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査・漁業産出額」に基づき福岡市で作成

３　社会情勢・市民意識の変化

わが国の魚介類消費量は平成13年度（2001）に過去最高の40.2kg（１人１年あたり）に達したのち、減少傾向が続き、平成23年度（2011）に肉類の消費量が魚介類の消費量を初めて上回り、以降は右肩下がりで減少しています。

また、世界的な新型コロナウイルス感染症の蔓延により、外食から内食へのシフト、その後の世界的なインフレによる魚介類の価格高騰が、魚介類の購入・消費量に影響を及ぼしました。

加えて、円安の進行や燃油価格、資材価格の高騰は、漁業者の生産コストや流通コストを押し上げるとともに、消費者の節約志向を強める要因となっています。また、世界各地で発生する紛争や国際情勢の不安定化は、エネルギー価格や物流コストの上昇等、一連の供給の流れに混乱を招き、水産物の生産・流通・消費に大きな影響を与えています。こうした中、家計における食品への支出はより厳しくなっており、水産物についても価格だけでなく、健康志向や持続可能性、地産地消といった付加価値が重視される傾向がみられます。

このような情勢の中、安全で栄養価の高い水産物を求める意識や、環境に配慮した製品を選ぶ動きの広がりから、魚食が再び注目される流れもあります。水産庁は毎月３～７日を「さかなの日」と定め、「さかな×サステナ」をコンセプトとし、魚食普及に官民一体となって取組んでいます。海外では、トップアスリートや著名人を起用し、魚介類を健康維持や運動能力の向上に資する食品としてＰＲする取組みも行われており、魚食の価値を改めて発信する動きが広がっています。

４　重要性が増す地球環境問題への対応

平成27年（2015）９月の国連サミットで採択されたＳＤＧｓ（持続可能な開発目標）は、経済・社会・環境の３つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17の目標とその課題ごとに設定された169のターゲット（達成基準）から構成されています。

わが国では、改正漁業法が令和２年（2020）12月に施行され、ＴＡＣ（漁獲可能量）管理対象種の拡大とＩＱ（個別漁獲割当）という漁師や漁船ごとにあらかじめキャパシティ（枠）を割り当てる制度が導入されました。そして、令和３年（2021）５月に「みどりの食料システム戦略」を策定し、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現するとし、2050年までの長期環境目標を掲げています。また、令和４年（2022）12月に水産流通適正化法を施行し、特定の魚種については採捕番号の通知や、取引記録の作成・保存が義務付けられ、適法に獲られたものしか国内流通・輸出入ができないトレーサビリティの仕組みができました。

また、近年、水産資源の持続的利用に対する国際的な関心の高まりにより、資源管理や環境配慮への取組を証明する水産エコラベルの認証を取得した水産物の需要が拡大しています。水産エコラベルはＳＤＧｓ目標12、14の達成に貢献するツールであり、国において国際水準の水産エコラベルの普及推進に係る取組が進められています。

５　福岡市の漁業の変遷

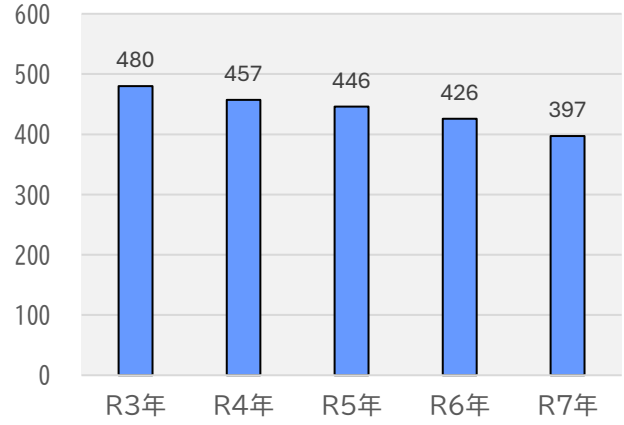
福岡市の漁業は、豊かな漁場である玄界灘や博多湾を背景に発展してきました。

博多漁港は、かつて日本有数の以西底曳網（いせいそこびきあみ）漁業（遠洋・沖合漁業）の拠点であり、最盛期には200隻を超える底曳網漁船が所属し、市内の漁業生産を支える重要な産業となっていました。一方で、刺し網漁や延縄漁、ノリ養殖やワカメ養殖、採貝藻漁業などの沿岸漁業も各地域で営まれ、多様な漁業生産が行われていました。しかしながら、周辺国との漁場利用をめぐる競合や排他的経済水域（ＥＥＺ）の設定にともなう漁場の縮小に加え、水産資源の減少や燃油価格の高騰などから遠洋・沖合漁業者を取り巻く環境は厳しさを増し、操業隻数や生産規模は縮小していきました。その結果、現在の福岡市では、博多湾や玄界灘沿岸を中心とした沿岸漁業及び養殖業が漁業生産の中心となっています。

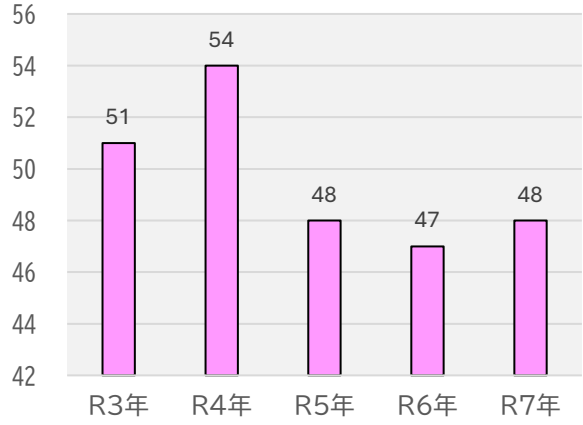
近年では、気候変動による海洋環境の変化や漁業就業者の減少・高齢化が進むなか、水産資源の適切な管理や漁場環境の保全、養殖業の推進、先端技術の活用などによる生産性の向上と持続可能な漁業経営の実現が求められています。

このように福岡市の漁業は、遠洋・沖合漁業を含む幅広い漁業生産を展開してきた時代から、沿岸漁業・養殖業を中心とした構造へと変化してきており、今後は地域資源を活用しながら持続可能で収益性の高い漁業の確立を目指していく必要があります。

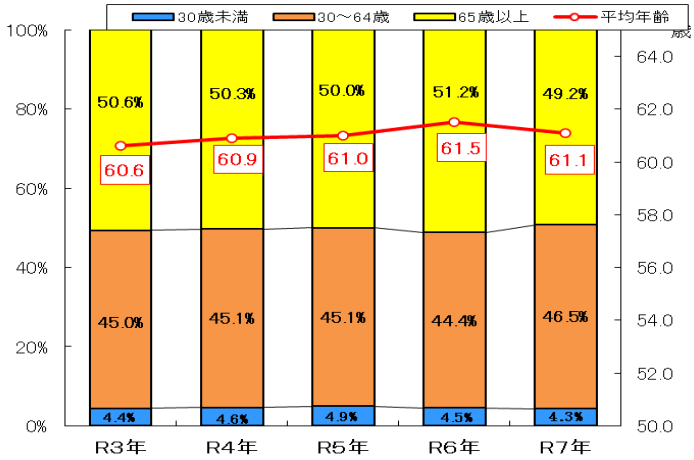
漁業就業者数の推移（福岡市：沿岸）



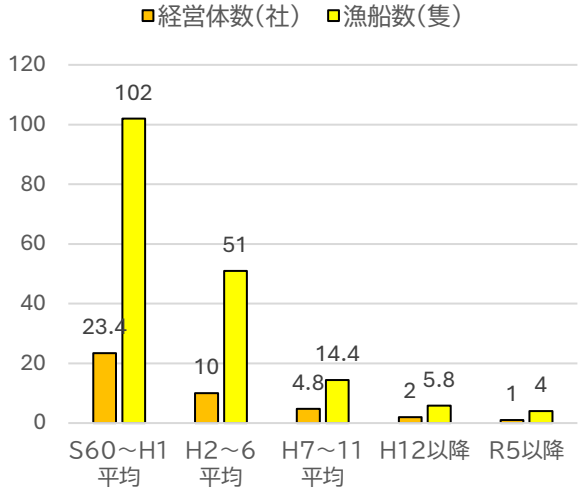
漁業就業者数の推移（福岡市：沖合）



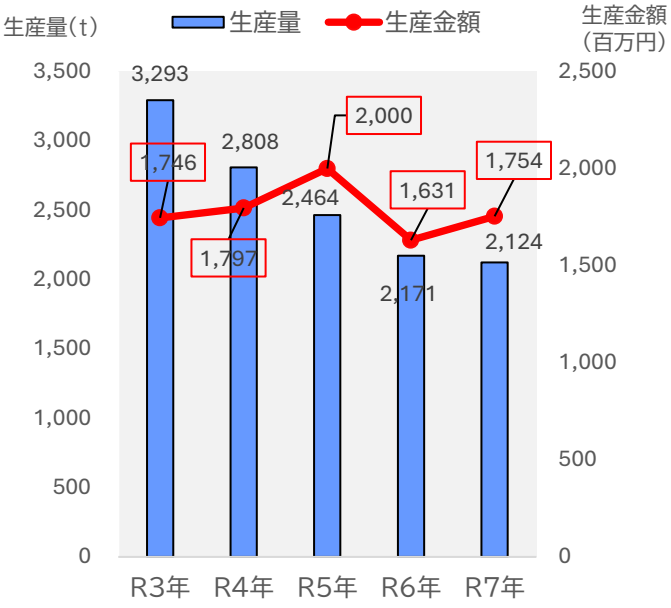
沿岸漁業就業者平均年齢及び年齢構成比の推移（福岡市）



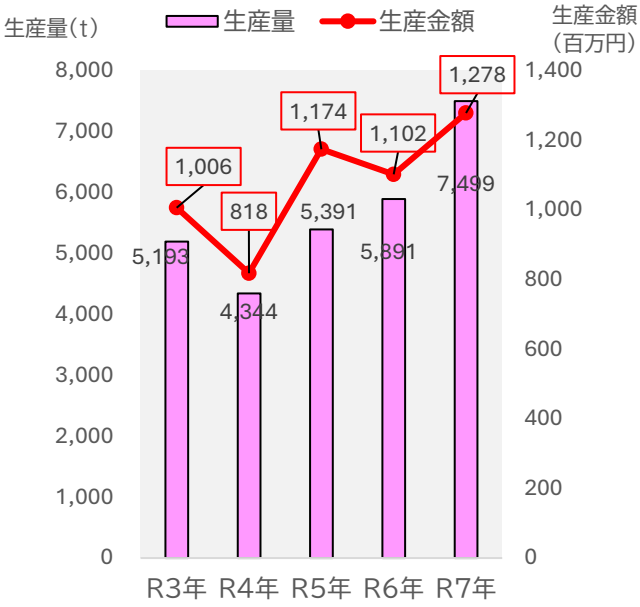
沖合・遠洋漁業の経営体数及び漁船数の推移（福岡市）



生産量・金額の推移（福岡市：沿岸）



生産量・金額の推移（福岡市：沖合）



資料：福岡市漁業協同組合報告、各業界報告

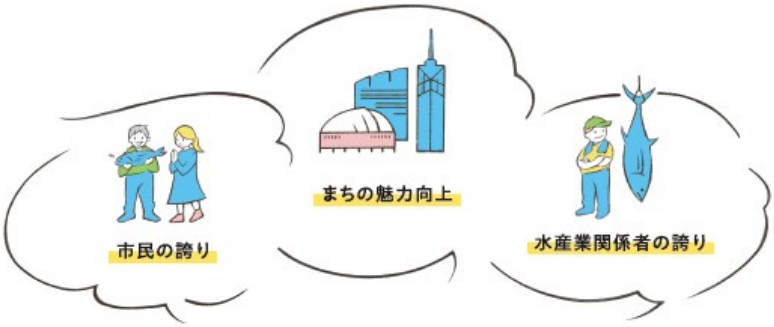
第３章　水産業総合計画の基本的な考え方

第１節　福岡市水産業の長期ビジョン

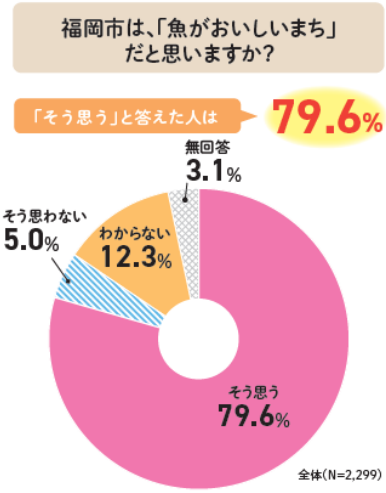
福岡市は、博多湾を抱くように市域が形成され、政令指定都市でありながら、豊かな自然に囲まれており、博多湾の先には玄界灘が広がっています。そこでは、四季折々の新鮮で多彩な海の幸が漁業者によって漁獲されています。

都心には、産地市場と大消費地が共存する全国的にも珍しい特徴がある鮮魚市場を有しており、市場に集まった新鮮な水産物は、多くの飲食店や小売店において提供されています。多くの市民や観光客から、新鮮でおいしい水産物が食べられる「魚のおいしいまち・福岡」として評価されており、福岡というまちの魅力を支えています。

本計画が目指す30年後の長期ビジョン（福岡市水産業の将来像）については、現状の「魚のおいしいまち・福岡」という評価にさらに磨きをかけ、水産業を通して将来にわたり、市民が「魚のおいしいまち」を誇れるよう、また、水産業関係者が誇りをもって働けるように、“世界に誇る!!!魚のおいしいまち・福岡”と定めております。



長期ビジョンのイメージ



Ｒ７年度市政に関する意識調査結果より

第２節　５年間の重点項目

『豊かな海と持続可能な稼げる漁業の実現』

九州一円から美味しい魚が集まる福岡市は、大消費地・流通拠点としての側面と、生産地（漁場）としての側面をもちます。しかしながら、漁業就業者数や漁業生産量は減少傾向が続いており、このままでは、生産地としての存続が危ぶまれます。前計画の数値目標である、成果指標の達成率をみても、生産分野については、ほとんど達成できていません。

市内の漁業・養殖業を支える漁業者や漁村地域は、新鮮な水産物を市民へ届けるだけでなく、福岡市の食文化の継承や沿岸環境の保全、市民の憩い・賑わいの創出の場など、多様な役割を担っています。これらの役割を次世代へ確実に引き継いでいくために、「豊かな海」を守り育むとともに、担い手が希望や誇りを持って働くことができる「持続可能な稼げる漁業」の実現を目指し、今後５年間は喫緊の課題である生産分野に特に重点的に取り組みます。

第３節　総合指標について

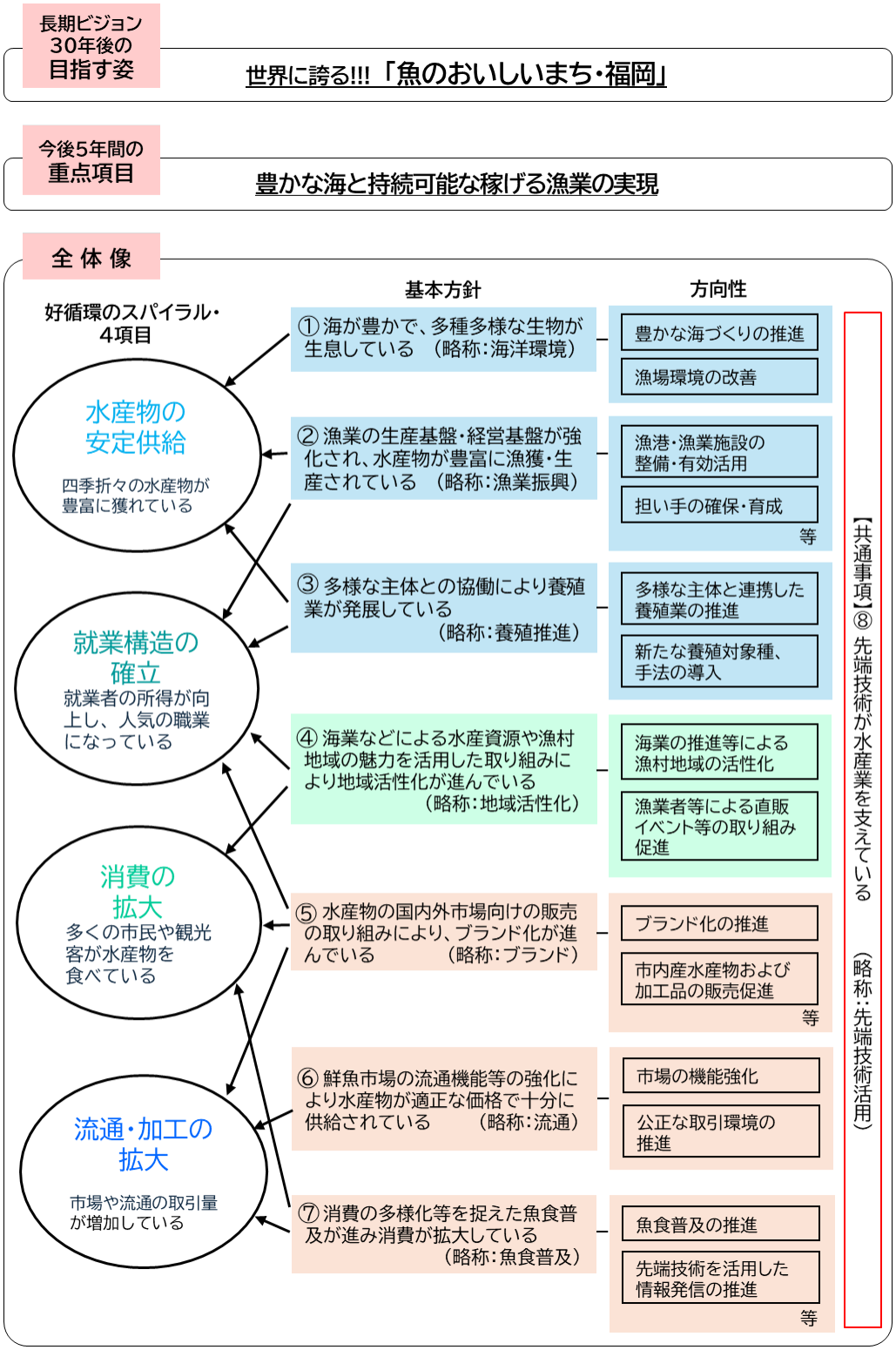
上記、重点項目の達成度をはかるための指標として、「総合指標」を設定します。

項　目	説　明	現 状 値
①漁業所得額 （沿岸漁業）	・「専業」漁業者の漁業所得の平均値 ・「漁家意識調査」から算出 （福岡市漁協の組合員がいる全世帯が対象、計画改定に合わせて**５年ごと※に**実施）	3,230千円 （Ｒ７年） ※ 次回はＲ12年
②一人当たりの 漁業生産金額	・市漁協が**毎年**集計する漁業生産金額の総計を、漁業者数で除して算出	５年平均　4,060千円 （Ｒ３～７年）

項　目	目 標 値	算出方法（理由等）
①	4,030千円 ※参考・R6年値	・給与所得者、Ｒ７年平均値 ≪国税庁より≫
②	4,466千円	・直近５年間平均値（Ｒ３～７年）×1.1

第４節　水産業総合計画の基本方針

第11次（現行）計画で定めた長期ビジョン（福岡市水産業の将来像）を目指すにあたり、「水産物の安定供給」「流通・加工の拡大」「消費の拡大」「就業構造の確立」の４つの項目が、好循環のスパイラルとなるよう、漁業者や水産関係者、行政機関、学術機関等が一体となって取組むため、当初10年間の水産振興を通して目指す姿を８つの基本方針として定め、施策を展開してきました。５年経過した現状に即した改善を加え、改定後の向こう５年間を見据えた実効性の高いものとします。



第４章　５年間の振興施策

第１節　基本方針ごとの振興施策

〇SDGsゴールアイコンについて
主目標は赤枠、関連目標は枠なし
で羅列しています

＜基本方針1＞ 海が豊かで、多種多様な生物が生息している（略称：海洋環境）

基本方針１を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

取組みの方向性

(1)豊かな海づくりの推進
(2)漁場環境の改善

５年後の目指す姿

(1)藻場造成や栄養塩類管理などによる豊かな海づくりに向けた道筋が見えている。
(2)市民等への海洋ごみ削減に関する啓発活動により、海洋ごみが減少している。

５年間の施策方針

(1)藻場造成や栄養塩類管理などによる豊かな海づくりについては、これまでの実績をもとに大学等の学術機関の知見を活かして効果的な藻場造成事業を実施し、水産生物の生息環境を保全するとともに、アサリ資源を増加させる取り組みを継続し、干潟機能の回復に努めます。

(2)海洋ごみの削減については、さまざまな機会を利用して市民等にわかりやすく啓発を行うとともに、漁業者や民間企業と連携して海底ごみの状況把握と回収に努めます。

項　目	内　容
豊かな海づくり	藻場及び漁礁等の造成 藻場における食害生物の駆除対策 底質改善 栄養塩類対策 藻場保全のための市民協働及び啓発 植林等の活動
漁場環境の把握	先端技術を活用した藻場等の調査 アサリ資源量等の調査
海洋ごみの削減	海洋ごみの回収及び啓発

成果指標

〇藻場の保全（アワビ・サザエの漁獲者１人あたりの生産量）
〇干潟の保全（アサリ資源量）
〇豊かな海づくりの啓発（市民等との協働イベント実施回数）

＜基本方針２＞漁業の生産基盤・経営基盤が強化され、水産物が豊富に漁獲・生産されている（略称：漁業振興）

基本方針２を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

取組みの方向性

(1)漁港・漁業施設の整備・有効活用
(2)漁業生活基盤の整備・維持
(3)安全操業の確保
(4)経営基盤の強化
(5)担い手の確保・育成
(6)資源管理システムへの対応

５年後の目指す姿

(1)漁港機能の高度化の取組みにより、安全で省力化・効率化された漁港整備が進んでいる。
(2)集落排水施設が計画的に機器更新され、適切に維持管理されている。
(3)海面や漁港などの利用は、ルール順守やモラル・マナーにより、秩序が保たれ、漁業者の安全操業が確保されている。
(4)漁業者や漁協の経営体質が強化されている。
(5)漁業者の確保・育成が行われ、新たな漁業者が就業している。
(6)先端技術の導入により、漁業の省力化・効率化が進んでいる。
(7)資源管理により、水産生物が安定して漁獲されている。

５年間の施策方針

(1)漁港・漁業施設の整備・有効活用については、岸壁の耐震化など、漁港機能の高度化に取組み、安全で省力化・効率化された使いやすい漁港づくりを引き続き推進します。

(2)漁業生活基盤の整備・維持については、今後も漁業者が快適な生活を営むことができるよう集落排水処理施設の計画的な機器更新や維持管理に努めます。

(3)安全操業の確保については、博多港へ出入りする船舶との衝突不安や漁具への被害などに対し、海上保安部や漁協との連携を強化し漁業の安全操業の確保に努めます。

(4)経営基盤の強化については、漁業者の経営安定を図るための金融資金の貸付の周知・広報等や、不漁や自然災害などで漁業者が損害を被った際の減収を補填する公的保険制度「漁業共済」への加入促進の支援などに引き続き取組みます。

(5)担い手の確保・育成については、漁協や漁業者のニーズをふまえた採用体制づくりを進めるとともに国・県の新規就業者支援メニューの活用、漁業就業時に必要な経費の助成などの支援に引き続き取組むなど、市漁協が実施する採用活動を支援します。

(6)先端技術の導入推進を支援し、漁業の省力化・効率化を図ります。

(7)資源管理システムへの対応については、国・県・関係機関と協力しながら漁業者の適切な資源管理への取組みを支援します。

項　目	内　容
安全で使いやすい漁港づくり	漁港施設の整備
水産資源の効率的漁獲	種苗放流 漁場造成 先端技術を活用した漁場データの把握
漁業者や漁協の経営基盤強化の支援	漁業共済への加入促進 金融資金の貸付
新規就業者支援	就業時に必要な経費等への支援 採用活動への支援
水産資源の適切な管理への協力	漁業者の資源管理の取組みへの支援

成果指標

〇漁業就業者数
〇沿岸漁業の主要７魚種の平均単価

＜基本方針３＞多様な主体との協働により養殖業が発展している（略称：養殖推進）

基本方針３を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

取組みの方向性

(1)多様な主体と連携した養殖業の推進
(2)新たな養殖対象種、手法の導入

５年後の目指す姿

(1)漁業者や産学官など多様な主体が連携し、養殖業を推進している。
(2)新たな養殖が行われている。
(3)先端技術の導入により、養殖業の省力化・効率化が進んでいる。

５年間の施策方針

(1)漁業者と産学官が連携し、大学や民間等の技術・知見を活用した新たな養殖対象種・手法を検討します。

(2)既存養殖については、生産の維持・拡大及び効率化、高付加価値化、衛生管理強化に向けて先端技術の導入を推進します。

項　目	内　容
既存養殖の生産維持･拡大、効率化･　高付加価値化等	先端技術の導入を推進
産学官との連携による養殖業の推進	大学や民間等との連携による養殖を推進
陸上養殖等新たな養殖の検討	養殖場所、養殖対象種の検討

成果指標

〇養殖生産金額
〇養殖試験の取組数

＜基本方針４＞海業などによる水産資源や漁村地域の魅力を活用した取り組みにより地域活性化が進んでいる（略称：地域活性化）

基本方針４を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

取組みの方向性

(1)海業の推進等による漁村地域の活性化

(2)漁業者等による直販イベント等の取り組み促進

５年後の目指す姿

(1)海業の取り組みが多くの漁港に広がり、漁村地域が活性化している。

(2)漁村地域が市民や観光客でにぎわっている。

５年間の施策方針

(1)漁港内の遊休地等の活用や民間活力の導入など、海業の取り組みを推進し、漁村地域の活性化を図ります。

(2)海づり公園のリニューアルに合わせて、海業による緑地部等の活用を進め、新たな賑わいの創出を図ります。

(3)朝市・夕市、漁業体験イベント事業への支援を継続するとともに、市民や国内外からの観光客等へ魅力を発信します。

項　目	内　容
海業の推進	漁港内の遊休地等の活用を展開
海づり公園エリアの活性化	海づり公園のリニューアル・緑地部等の活用
漁村地域への誘客による活性化	朝市･夕市、カキ小屋などへの支援
	漁業体験などを活用したイベントの開催支援
市民や観光客等への魅力発信	デジタル等を活用した情報発信

成果指標

〇新たな海業の取組件数
〇海づり公園利用者数
〇販売店・イベント来客数
〇朝市・夕市来客数

＜基本方針５＞水産物の国内外市場向けの販売の取り組みによりブランド化が進んでいる（略称：ブランド）

基本方針５を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

取組みの方向性

(1)ブランド化の推進および市内産水産物の認知度向上
(2)市内産水産物および加工品の販売促進
(3)安心・安全な衛生管理の推進
(4)市内産水産物の輸出促進

５年後の目指す姿

(1)水産物の安全性・鮮度の確保や、水産エコラベルの活用などにより、市内産水産物の価値が高まっている。
(2)市内ホテル・レストランにおいて、市内産水産物が多く使用されている。
(3)国内外観光客が、市内産水産物を目当てに来訪している。
(4)市内産水産物が恒常的に輸出され、高い評価を受けている。

５年間の施策方針

(1)ブランド化については、高付加価値化を図るとともに、生産拡大をすることで市内産水産物の販路拡大や輸出促進に取組みます。
(2)漁業者等の独自の直販等の取り組みを支援します。
(3)既存の水産加工品や新たに開発される加工品については、知名度向上や販路開拓に取り組みます。

項　目	内　容
利用者ニーズの調査	飲食店等への市場調査
漁業者等による市内産水産物の直販、 加工品など開発	市内産水産物を活用した直販の支援、 加工品などの開発
市内産水産物の販路拡大	水産エコラベル認証の取得・継続支援 レストランへの販路拡大、輸出拡大
市内産水産物のPR	水産物フェアの開催 商談会やイベントへの出展 ツールの制作、SNS等によるPR

成果指標

〇ブランド化品目数
〇市内産水産物の輸出先国・地域の数

＜基本方針６＞鮮魚市場の流通機能等の強化により水産物が適正な価格で十分に供給されている（略称：流通）

基本方針６を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

取組みの方向性

(1)市場の機能強化
(2)公正な取引環境の推進

５年後の目指す姿

(1)鮮魚市場の機能強化により、水産物が効率的に流通し、様々な販売形態のバイヤーと取引が行われるなど、集荷・販売力が向上している。
(2)鮮魚市場での取引情報の発信を強化し、適正な価格が形成されている。

5年間の施策方針

(1)様々な流通形態や販売ニーズに対応して、販売力の維持・向上に取り組みます。
(2)安全で安心な水産物を供給するため、高度衛生化施設の適切な活用や衛生管理マニュアルの更新等により、卸売場の高度衛生管理化を図ります。
(3)市民感謝デーや魚食普及の広報と併せて、ホームページやSNSなどにより、取引情報等を広く周知します。

項　目	内　容
販売力の維持・向上 卸売場の高度衛生管理化	高度衛生化施設の適切な活用 衛生管理マニュアルの更新 卸売場間の通路用シェルター設置等の施設整備
情報発信の強化	ホームページやSNSを活用した取引情報の発信

成果指標

〇鮮魚市場の取扱数量

＜基本方針7＞消費の多様化等を捉えた魚食普及が進み消費が拡大している（略称：魚食普及）

基本方針７を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

取組みの方向性

(1)魚食普及の推進　　(2)地産地消の推進
(3)先端技術を活用した情報発信の推進

🐟５年後の目指す姿

(1)若年層などへの魚食普及の取り組みにより、飲食店のみならず家庭でも水産物がよく食べられている。
(2)小・中・特別支援学校の給食では、四季折々の水産物が使用され、それ以外の高校や大学などにおいても水産物の取り扱いが増え始めている。
(3)SNS等で魚の捌き方や料理方法・飲食店等の情報へアクセス可能となっている。

🐟５年間の施策方針

(1)魚食の割合が低い若年層などへの魚食普及に取り組むとともに、市民感謝デーや食の新スポットの整備など鮮魚市場を活用した取組みを推進します。
(2)地産地消の推進については、小・中・特別支援学校の給食での市内産水産物の利用促進に加え、高校や大学の学食、高齢者施設の給食などへの利用促進を図るとともに、「ふくおかさん家のうまかもん認定店※」などを活用した小売店・飲食店のPRを実施します。
(3)SNS等を活用した情報発信の推進については、民間との連携やターゲットごとの使い分け、魚の捌き方や料理方法等も含めた市民が興味を持つコンテンツを発信します。

※…条例に基づき、福岡市内で生産された農林水産物及びその加工品を提供または販売する事業者を「ふくおかさん家のうまかもん優先利用事業者」として認定しています。

項　目	内　容
若年層に向けた魚食普及の取組みや情報発信 観光客等への情報発信	SNS等を使った情報発信、情報の多言語化 魚の捌き方や市内の飲食店などの情報発信ツールの制作
鮮魚市場を活用した魚食普及の取組み	市民感謝デー等の実施 食の新スポットの整備、福岡の食の魅力の発信
学校給食等による水産物の利用促進	市内産水産物の学校給食等での提供
「ふくおかさん家のうまかもん認定店」などを活用した小売店・飲食店のPR	ふくおかさん家のうまかもん認定事業者の登録拡大や情報発信によるPR

成果指標

〇魚介類消費金額
〇鮮魚消費量

＜基本方針８＞先端技術が水産業を支えている（略称：先端技術活用）

基本方針８を達成するための５年間の取り組みの方向性と目指す姿は以下のとおりです。

５年間の施策方針

(1)先端技術を活用して漁業活動や漁場環境の情報を収集するなど、生産活動の省力化や操業の効率化など、水産業の生産性を向上させる取組みを支援します。
(2)より効果的な情報発信の取組みや手法について検討する。

項　目	内　容
漁場環境の把握	先端技術を活用した藻場等の調査
水産資源の効率的漁獲	先端技術を活用した漁場データの把握
既存養殖の効率化・高付加価値化	先端技術の導入を推進
各種情報発信の取組	SNS等を使った情報発信

成果指標

〇先端技術等を活用した取組数

第２節　成果指標における目標値

＜基本方針1＞ の目標値

〇藻場の保全

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
アワビ生産量／漁獲者１人あたり	kg/人	46.8 R3～7平均	46.8 R13	基準値×1.0 （現状維持）
サザエ生産量／漁獲者１人あたり	kg/人	276.7 R3～7平均	276.7 R13	基準値×1.0 （現状維持）

〇干潟の保全

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
アサリ資源量（室見川）	トン	77.2 R3～7平均	77.2 R13（過去５年平均値）	基準値×1.0 （現状維持）
アサリ資源量（多々良川）	トン	0.6 R3～7平均	0.6 R13（過去５年平均値）	基準値×1.0 （現状維持）

〇豊かな海づくりの啓発

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
市民等との協働イベント実施回数	回/年	2 R7	3 R13	基準値＋１ ※基準値２は森と海の交流事業・シロウオ対策

＜基本方針2＞ の目標値

〇漁業就業者数

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
漁業就業者数（沿岸漁業）	人	397 R7	358※ R13	予測値＋59人 ※＋59人は新規就業者施策で確保

※R13目標値（358人）は、コーホート予測値（299人）に対し、新規就業者の確保及び定着を見込み、20歳以下を＋30人、30歳以上の各年齢階層を予測値の1.1倍として設定した。

○魚の平均単価

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
沿岸漁業主要７魚種の平均単価	円/kg	741 R3～7の平均値	815 R13	基準値×1.1 ※加重平均で算出

≪参考≫沿岸漁業の主要７魚種…令和７年度の生産金額上位７魚種
（サワラ・タイ・ブリ・ノリ・イカ・カワハギ・ヒラメ）

＜基本方針3＞ の目標値

○養殖生産金額

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
ワカメ	万円	743 R3～7平均	817 R13	基準値×1.1
ノリ	万円	10,965 R3～7平均	12,062 R13	基準値×1.1
カキ	万円	4,193 R3～7平均	4,612 R13	基準値×1.1

○取組数

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
養殖試験の取組数	件	2 R7	4 R13	基準値＋2 ※基準値２は ウニ・アワビ

＜基本方針4＞ の目標値

○海業

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
新たな海業の取組件数	件	2 R7	8 R13	基準値＋6 ※年１件の取組目標

≪参考≫基準値２…志賀島での取組み
（志賀島センターのリニューアル、中間育成施設※の再整備）
※ クルマエビ等の種苗の中間育成を行っていた陸上施設

○海づり公園

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
海づり公園 利用者数	人	49,791 R8見込み	73,200 R13	基準値×(1.08)[5] ※1.08はR6→7の 伸び率

○来客者数

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
販売店・イベント	人	63,368 R3～7平均	69,800 R13	基準値×1.1
朝市・夕市	人	19,287 R3～7平均	19,300 R13	基準値×1.0 （現状維持）

≪参考≫販売店・イベント…唐泊恵比須かき小屋、 志賀島センター、 SHOP ヒロ（弘）、
西浦ひもの通り、西浦おさかな祭り

≪参考≫朝市・夕市…朝市（姪浜・志賀島）、夕市（伊崎・弘）

＜基本方針5＞ の目標値

○ブランド化

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
ブランド化品目数	品	1 R7	2 R13	基準値＋1 ※基準値１は 「唐泊恵比須かき」

○市内産水産物の輸出

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
市内産水産物の輸出先 国・地域の数	か国・ 地域	2 R7	4 R13	基準値＋2 ※基準値２は 香港・シンガポール

＜基本方針6＞ の目標値

〇鮮魚市場

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
鮮魚市場の取扱数量	トン	64,700 コロナ禍を除く過去５か年度の取扱数量の平均等	64,700 R13	基準値×1.0

＜基本方針7＞ の目標値

〇魚介類消費

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
魚介類消費金額	円	67,474 R3-7福岡市平均	全国平均 R13	R13の全国平均

≪出典≫総務省・家計調査（二人以上の世帯）

〇鮮魚消費

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
鮮魚消費量	g	17,246 R3-7平均	18,970 R13	基準値×1.1

≪出典≫総務省・家計調査（二人以上の世帯）

＜基本方針8＞ の目標値

〇先端技術

区　　分	単位	基準値	目標値	目標値の算出方法
先端技術等を活用した取組数	件	7 R7	10 R13	基準値＋３

≪参考≫基準値７…①水中ドローン等を活用した海底等の調査 ②魚礁の状況調査 ③ICTブイを活用したカキ養殖場の水質モニタリング ④シングルシードを用いたバスケット式養殖の導入 ⑤各情報発信の取組　⑥操業日誌の電子化 ⑦急速冷凍機の導入

第５章　計画の推進体制

第１節　施策の実行主体や役割

実行主体	主な役割	関連する基本方針 ※
漁業者	海洋環境保全、持続的な漁業生産、水産資源の管理、養殖業の推進、先端技術の導入、担い手の育成	①②③④⑤⑧
福岡市漁業協同組合	漁業者支援、担い手確保・育成、共同利用施設の管理運営、直販事業	②④⑥⑦
市場関係事業者	水産物の安定供給、集荷・販売機能の強化、高度衛生管理の推進、取引情報の発信	⑥⑦⑧
水産加工・流通事業者	加工品開発、販路拡大、ブランド化、輸出促進	⑤⑥⑦
民間企業	海洋環境保全事業・活動への参入・参加、海業への参画、観光・地域活性化、先端技術の導入・活用	①④⑧
大学・研究機関	調査研究、技術開発、効果検証、専門的知見の提供	①②③⑧
市民・消費者	海洋環境保全活動への参加、地産地消、魚食普及、情報発信	①④⑦⑧
国・福岡県	制度設計、広域的資源管理、技術支援、財政支援	①②③④⑦⑧
福岡市	計画の推進、関係機関との調整、施策の実施及び進行管理、財政支援、情報提供	①②③④⑤⑥⑦⑧

※「①海洋環境 ②漁業振興 ③養殖推進 ④地域活性化 ⑤ブランド ⑥流通 ⑦魚食普及 ⑧先端技術活用」

○「福岡市水産業振興審議会」は外部の客観的な視点から本計画の進捗状況や評価を審議・提言する福岡市の附属機関です。

本計画に掲げた各施策を行政主導の施策展開に加え、漁業者・市漁協、民間企業、関係団体、学術機関等の多様な主体が連携して実効性高く、かつスピード感をもって推進していく必要があります。

資料編

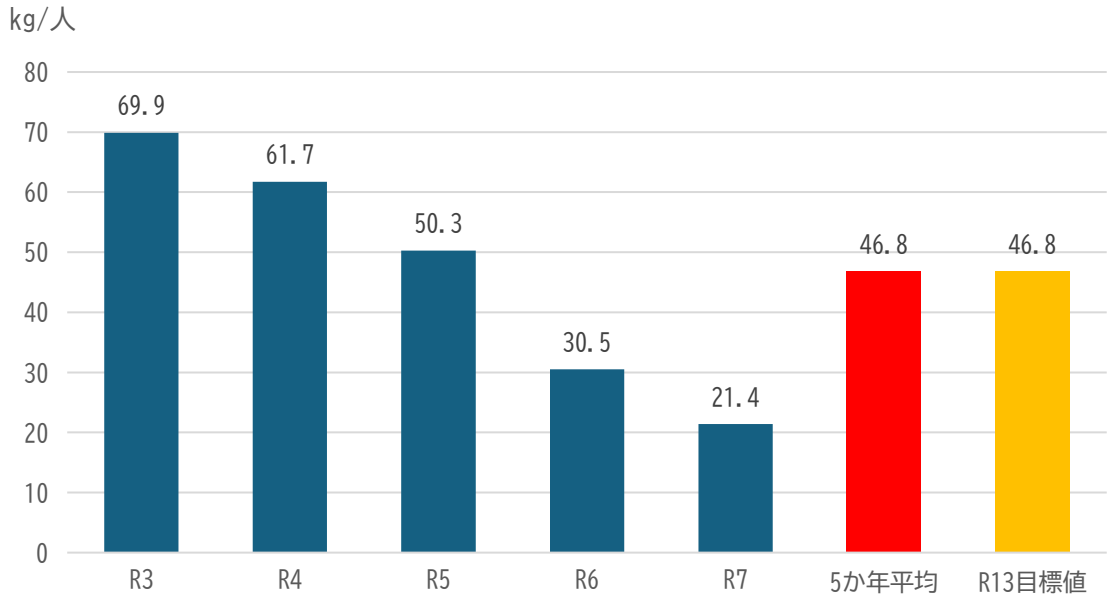
第１　成果指標に関するデータ及び関連データ

＜基本方針１＞

成果指標に関するデータ

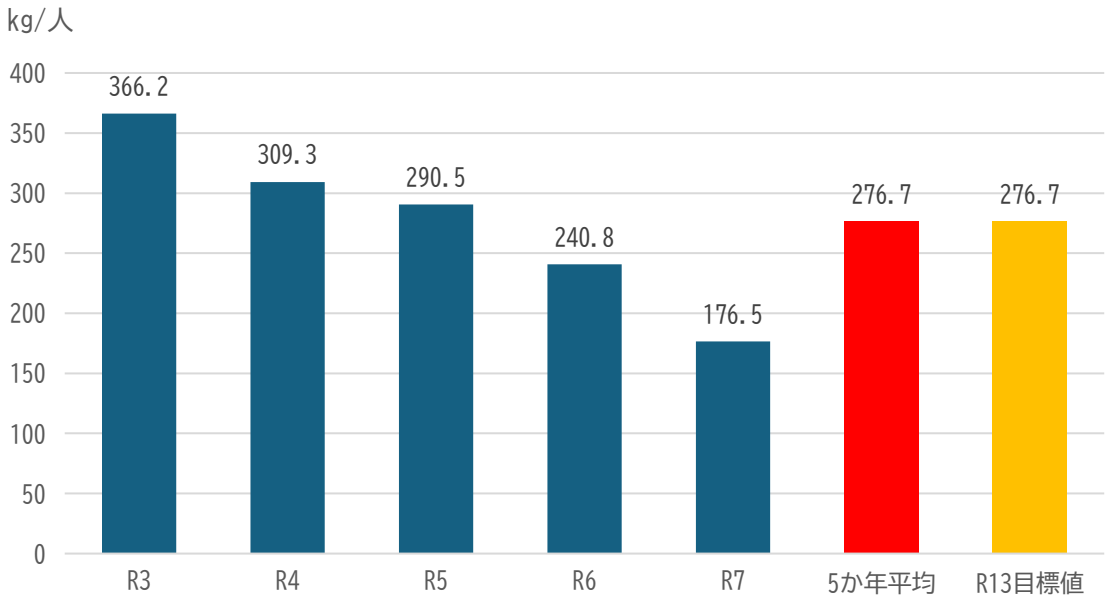
●アワビの漁獲者１人あたりの生産量

令和3年から令和7年までの5か年のアワビの漁業者1人あたりの生産量は46.8kgとなり、近年減少傾向にあります。



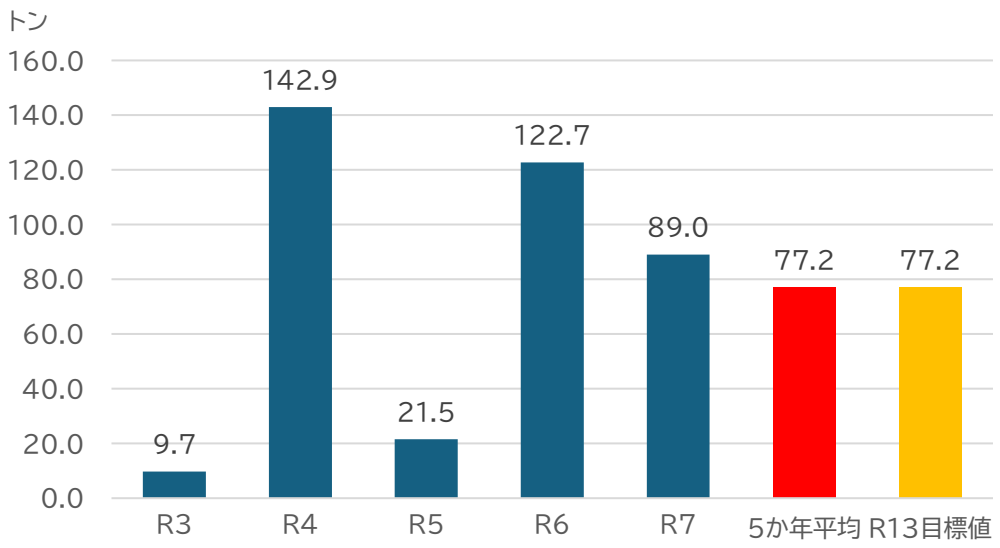
●サザエの漁獲者１人あたりの生産量

令和3年から令和7年までの5か年のサザエの漁業者1人あたりの生産量は276.7kgとなり、近年減少傾向にあります。



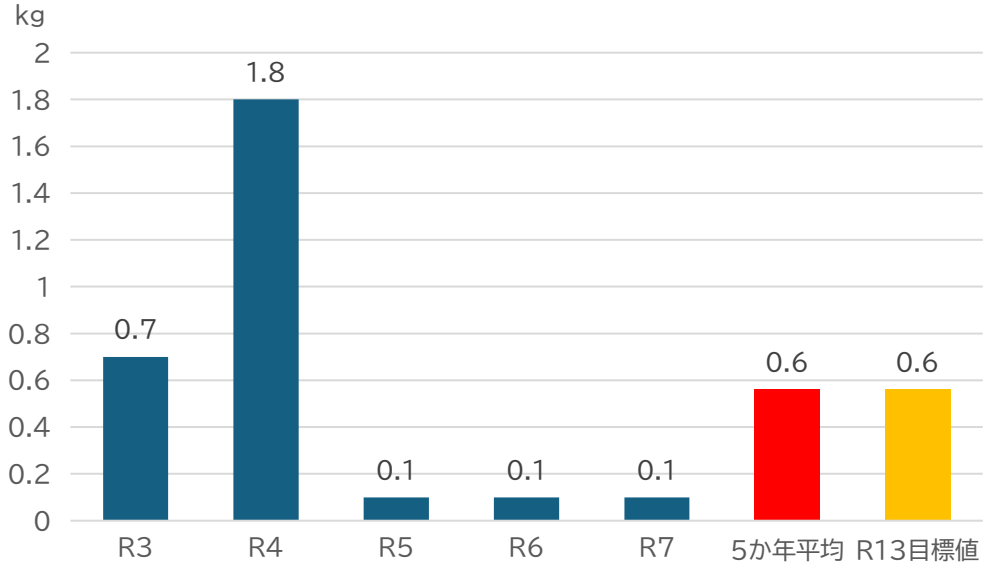
●室見川のアサリ資源量の推移

令和3年から令和7年までの5か年の室見川河口域のアサリの平均資源量は77.2トンとなり、近年減少傾向にあります。



●多々良川のアサリ資源量の推移

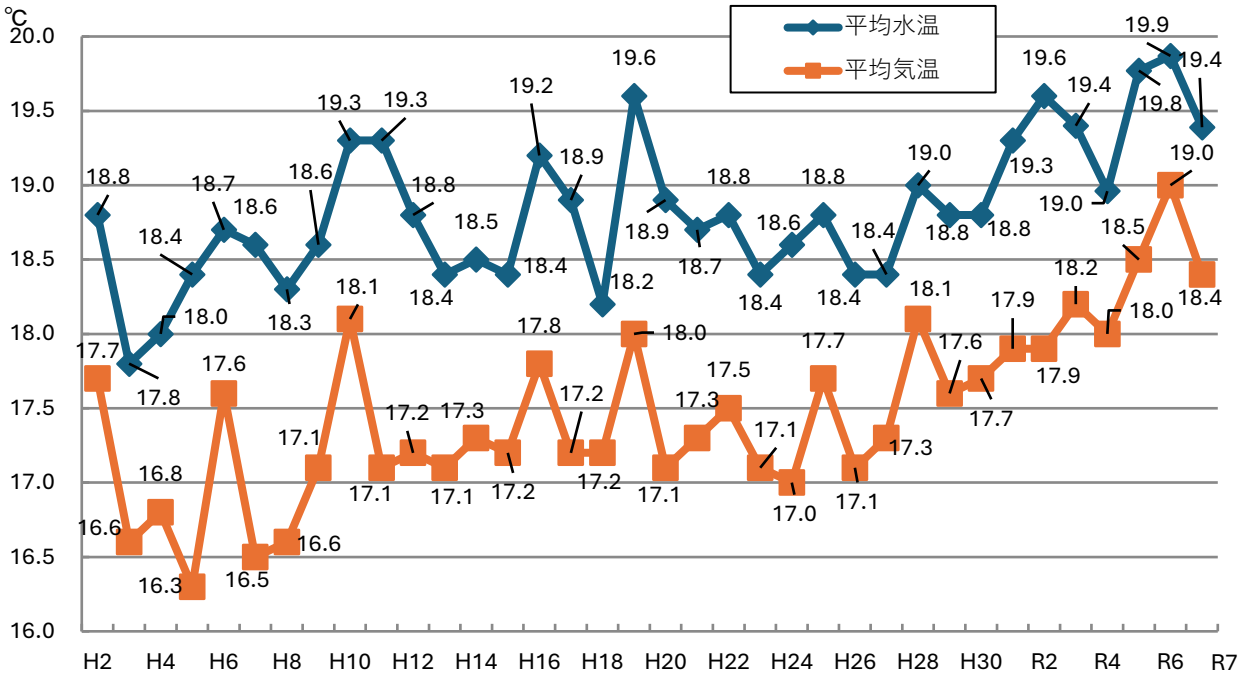
令和3年から令和7年までの5か年の多々良川河口域のアサリの平均資源量は0.6トンとなり、近年減少傾向にあります。



関連データ

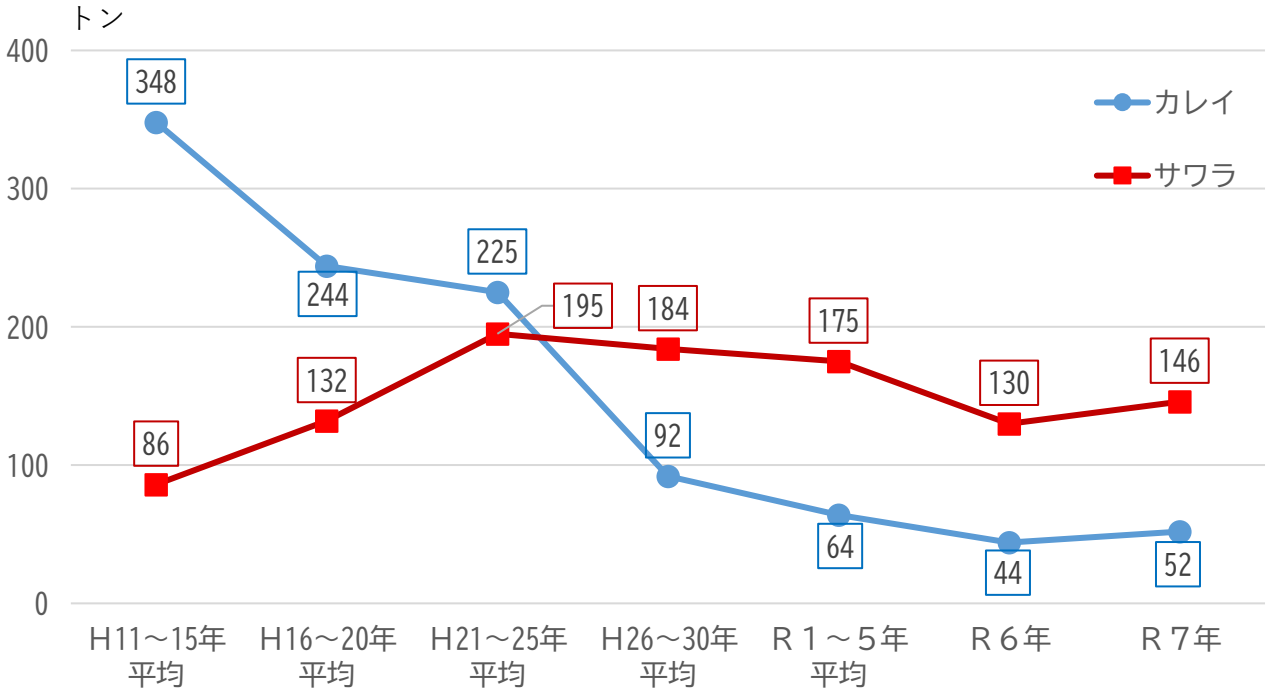
●玄界島沖10m層の海水温と福岡地方の気温の推移

福岡県水産海洋技術センターの調査によると、筑前海における海水温は、平成10年以降高水温期といわれています。



●増加・減少傾向にある沿岸漁業の主要魚種別生産量の推移

福岡市沿岸漁業の魚種別生産量の推移を見ますと、サワラなどの暖水性魚種は増加傾向にあり、カレイなどの冷水性魚種は減少傾向にあります。

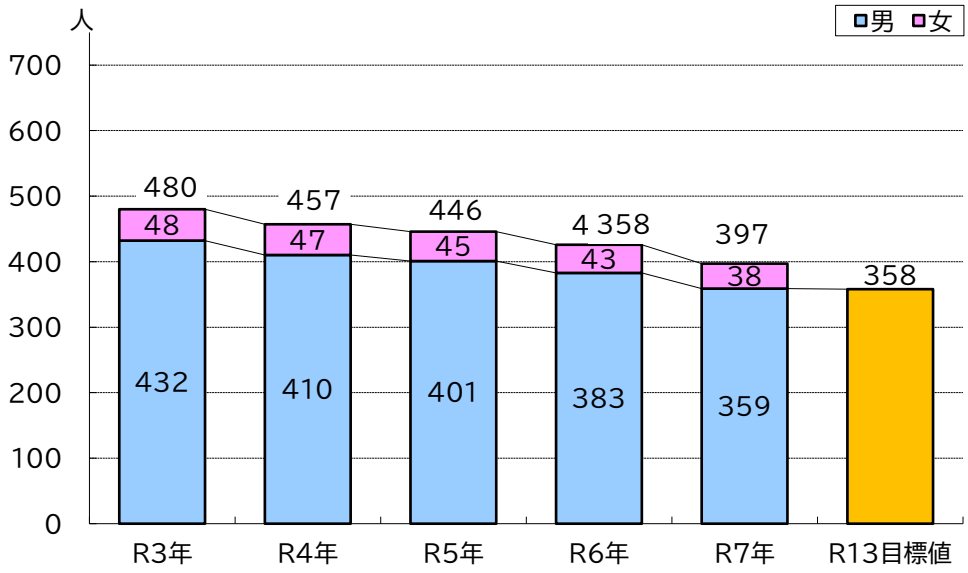


＜基本方針２＞

成果指標に関するデータ

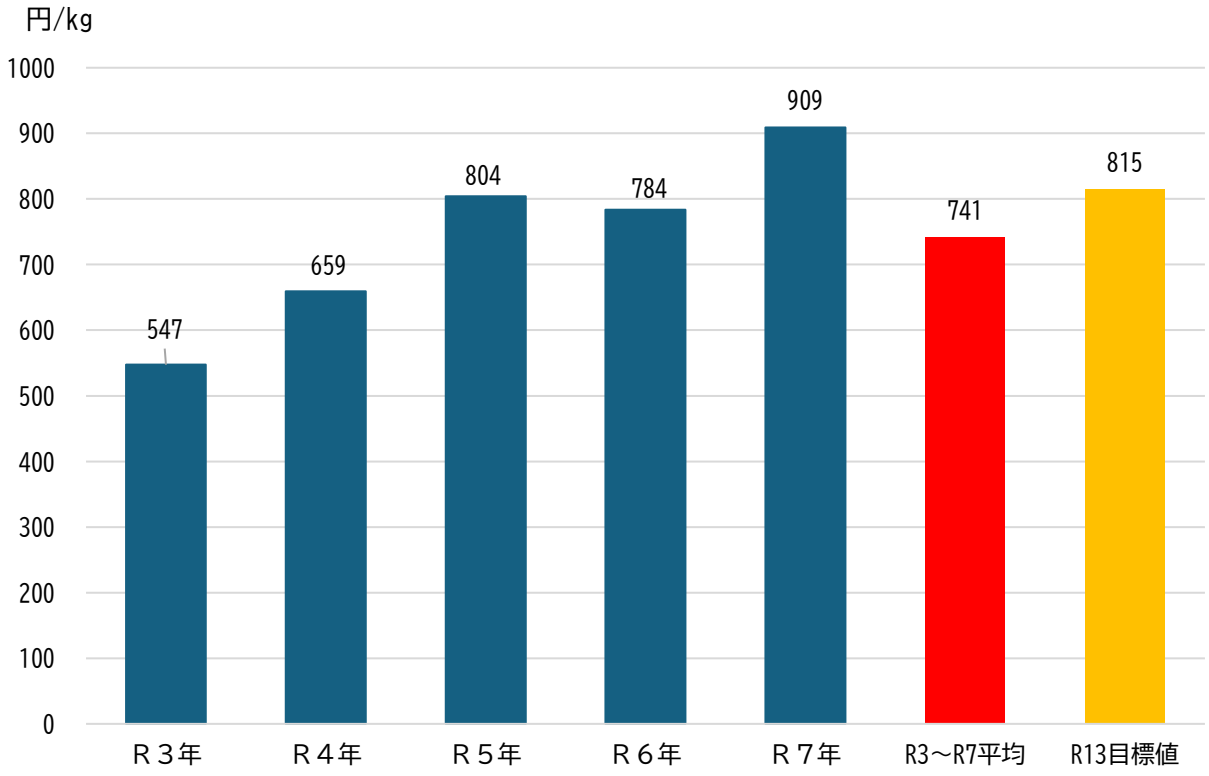
●沿岸漁業の漁業就業者数の推移

沿岸漁業の漁業就業者数は、令和7年は397人となり、前年に比べて29人（6.8%）減少しています。



●沿岸漁業の主要７魚種の平均単価

福岡市の漁業者が漁獲した主要7魚種の平均魚価（水産物の価格）は、令和7年は909円／kgとなり、前年に比べて125円／kg（15.9%）上昇しています。

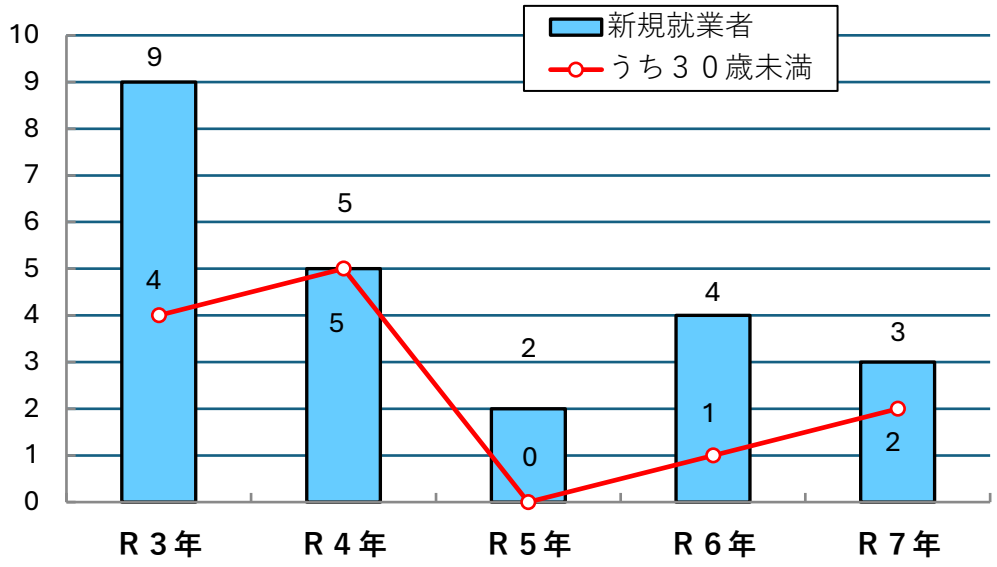


※主要7魚種：サワラ、タイ、ブリ、ノリ、イカ、カワハギ、ヒラメ

関連データ

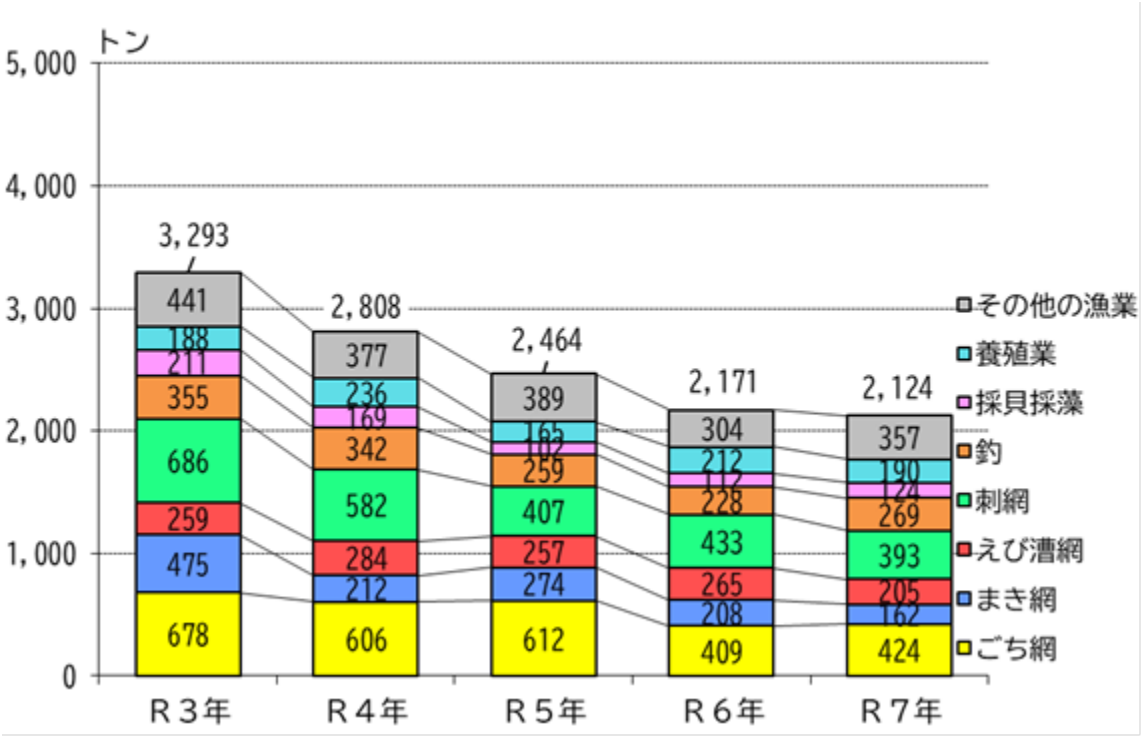
●沿岸漁業の新規就業者数の推移

沿岸漁業の新規就業者の推移は、令和7年は3人となっており、うち2名が30歳未満となっております。



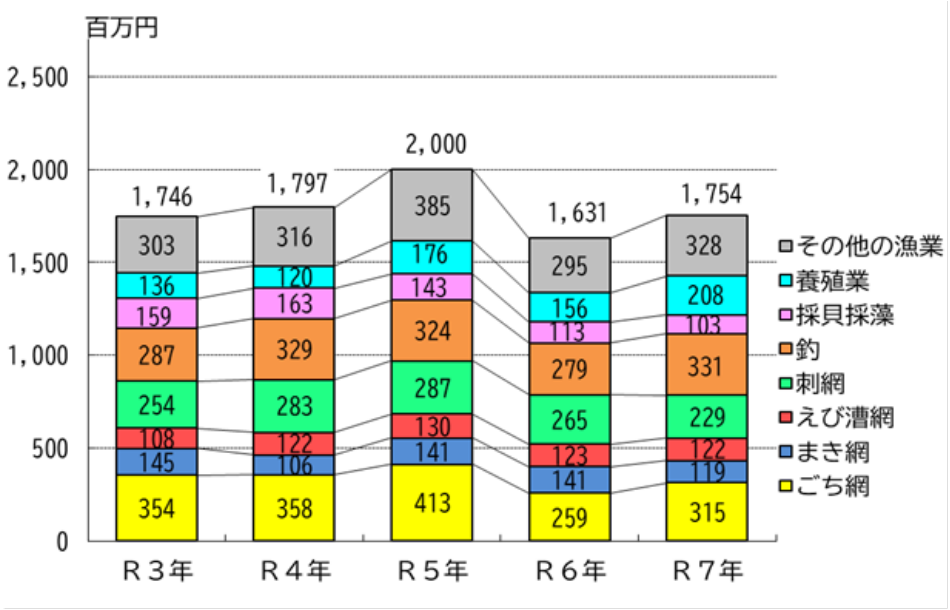
●沿岸漁業の生産量の推移

沿岸漁業の生産量は、令和7年は2,124トンとなり、前年に比べ47トン（2.2%）減少しています。



●沿岸漁業の生産金額の推移

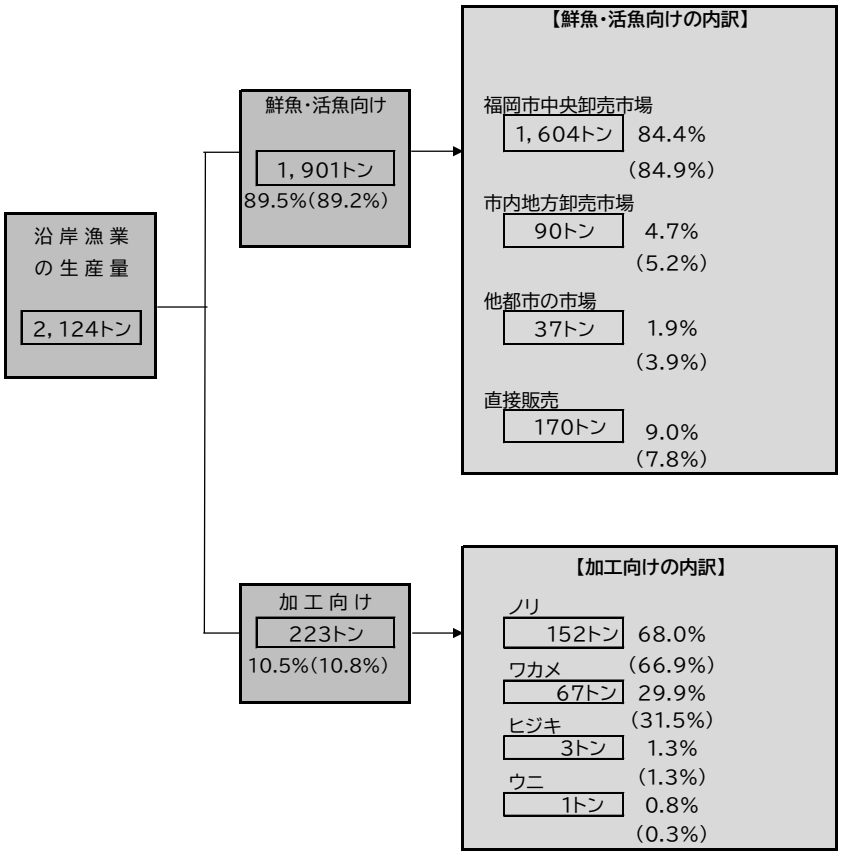
生産金額は、令和７年は17億５千４百万円となり、前年に比べて1億２千３百万円（7.5％）増加しています。



●沿岸漁業の生産物の流通状況

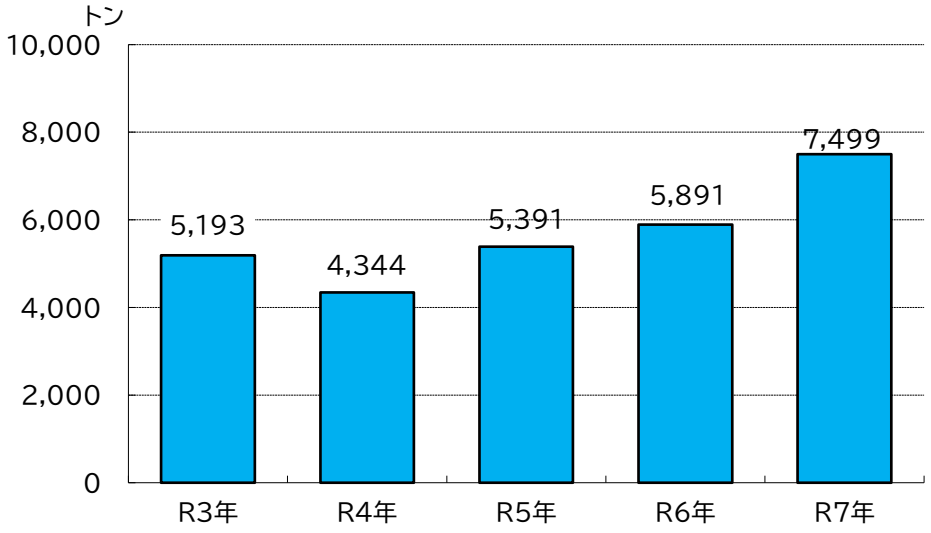
令和7年の沿岸漁獲物の流通状況をみますと、生産量2,124トンのうち、鮮魚・活魚向けが1,901トン、加工向けが223トンとなっています。

鮮魚・活魚の出荷先としては、福岡市中央卸売市場（福岡市鮮魚市場）に84.4％、姪浜の地方卸売市場に4.7％、他都市の市場に1.9％、直接販売が9.0％となっています。加工向けは全量が地元漁協で加工され、塩ワカメに29.9％、ヒジキに1.3％、加工ウニに0.8％、乾ノリに68.0％となっています。



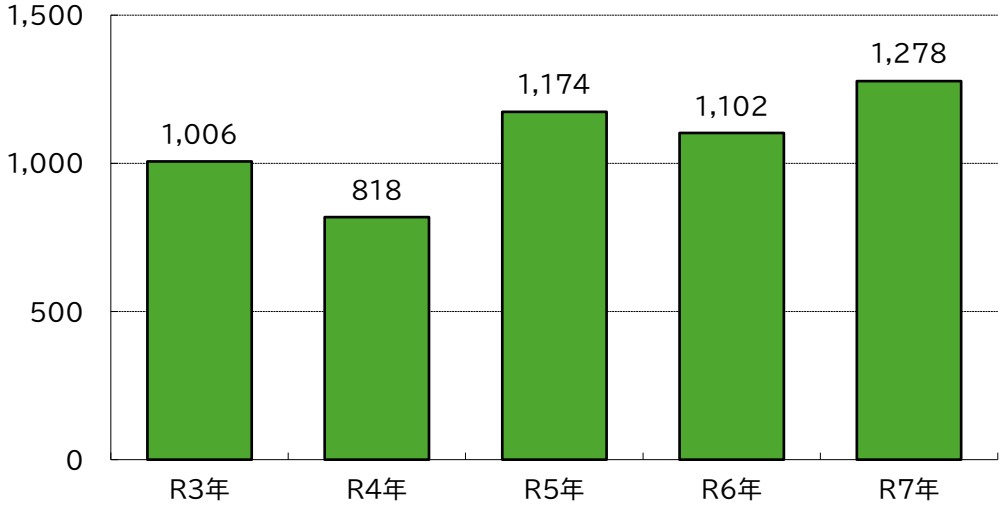
●沖合漁業の生産量の推移

沖合漁業の生産量は、令和7年は7,499トンとなり、前年に比べて1,608トン（27.3％）増加しています。



●沖合漁業の生産金額の推移

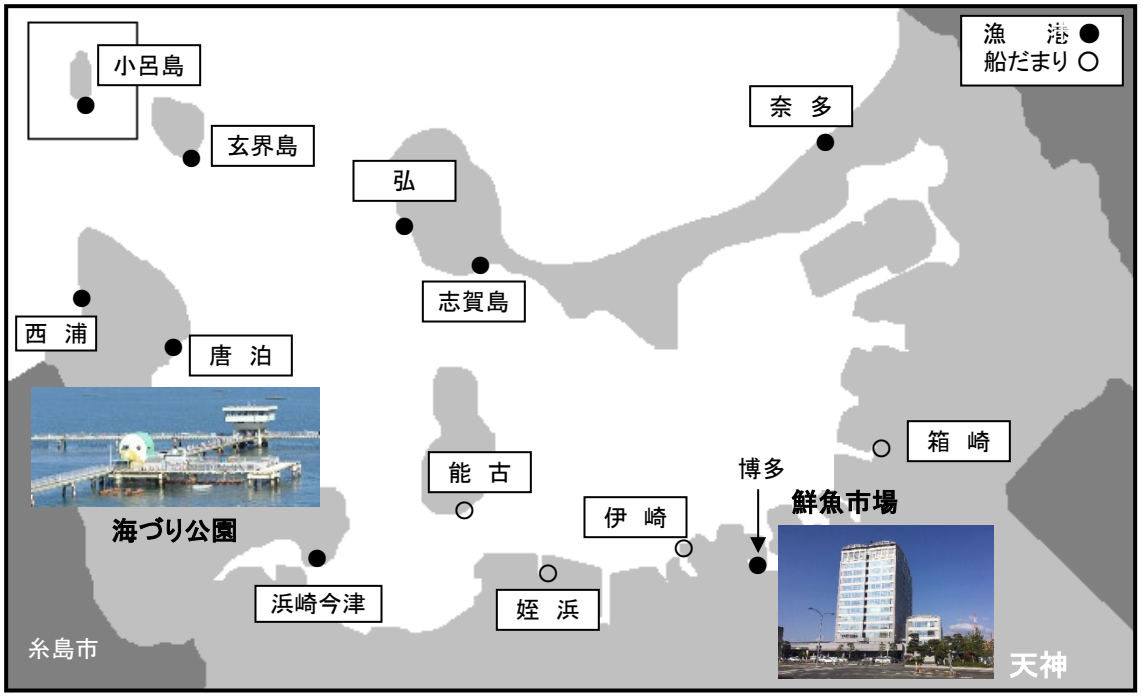
沖合漁業の生産金額は、令和7年は12億7千8百万円となり、前年に比べ1億7千6百万円（16.0％）増加しています。



●漁港及び船だまり

本市には、全国有数の取扱高を誇る特定第3種漁港の博多漁港をはじめ、沿岸漁業の根拠地として、それぞれの漁業地区に漁港・船だまりが整備されています。

各漁業地区においては、「安全で使いやすい漁港づくり」を推進するために、外郭・係留施設等の改良や老朽化に伴う保全工事のほか、水産鮮度保持施設や共同作業施設などの整備が行われています。



漁港の種類	地　　区	管　理　者
第　1　種	弘、奈多、浜崎今津	福 岡 市（農林水産局）
第　2　種	志賀島、唐泊、西浦、玄界島	福 岡 市（農林水産局）
特定第 3 種	博多	福 岡 市（農林水産局）
第　4　種	小呂島	福 岡 県
船 だ ま り	箱崎、伊崎、姪浜、能古	福 岡 市（港湾空港局）

○漁港漁場整備法第5条（漁港の種類）
第1種漁港：その利用範囲が地元の漁業を主とするもの。
第2種漁港：その利用範囲が第1種漁港よりも広く、第3種漁港に属さないもの。
第3種漁港：その利用範囲が全国的なもの。
第4種漁港：離島その他辺地にあって漁場の開発又は漁船の避難上特に必要なもの。
○同法第19条の3
特定第3種漁港：第3種漁港のうち水産業の振興上特に重要な漁港で政令で定めるもの。
○港湾法第2条第5項第1号
船だまり：港湾施設である水域施設（航路、泊地、船だまり）をいう。

●令和7年漁業地区基礎データ

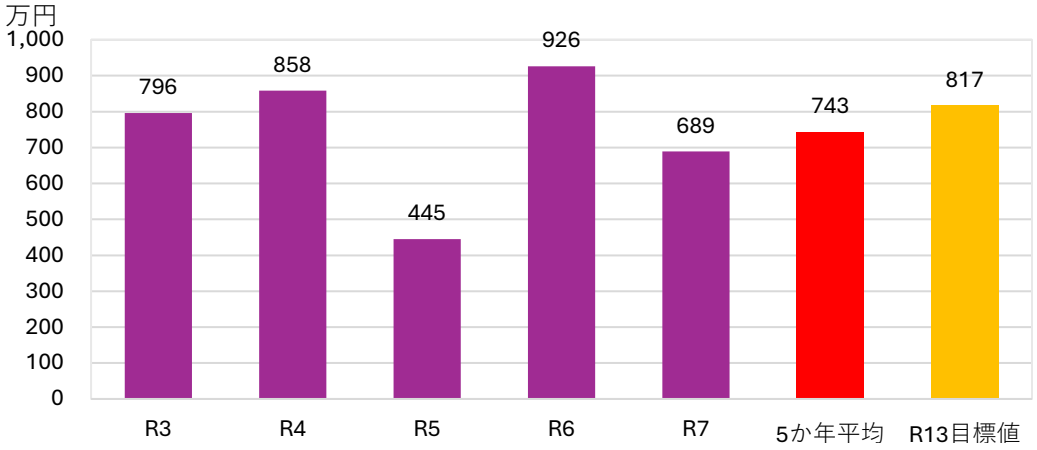
支所名	生産構造			漁船勢力			水揚高		主要漁業種	主要魚種	養殖
	組合員数	漁家戸数	漁業就業者数	隻数	トン数	1隻当たりトン数	生産量	生産金額			
単位	人	戸	人	隻	トン	トン	トン	千円			
弘	33	22	35	38	84.00	2.21	64	52,834	採貝 採藻 ワカメ養殖 一本釣	ワカメ スズキ サザエ ヒラメ	ワカメ
志賀島	34	24	25	29	108.81	3.75	134	123,501	定置網 えび漕網 一本釣	ブリ ワカメ イカ アジ	ワカメ カキ
奈多	14	12	13	19	31.00	1.63	3	3,246	かご漁業	イカ	
箱崎	12	12	12	24	79.00	3.29	8	3,911	刺網 ワカメ養殖	コウイカ ワカメ	ワカメ
伊崎	28	26	29	41	183.00	4.46	188	124,191	えび漕網 採藻	タコ スズキ エビ	
姪浜	47	38	47	62	193.00	3.11	436	312,253	ノリ養殖 刺網	ノリ コノシロ スズキ タイ	ノリ
能古	24	23	24	46	147.00	3.20	45	24,688	刺網 採貝	アジ カキ アサリ	カキ
唐泊	30	27	30	35	109.00	3.11	85	113,622	一本釣 カキ養殖	サワラ カキ	カキ
西浦	50	40	47	50	299.00	5.98	436	363,066	二双吾智網 一本釣	タイ カワハギ イカ	
玄界島	79	67	74	90	337.00	3.74	325	388,832	一本釣 延縄 採貝	サワラ ヒラメ フグ タコ	
小呂島	38	28	61	35	248.00	7.09	399	244,310	旋網 刺網 一本釣 底定置網	ブリ イサキ イカ	
合計	389	319	397	469	1,818.81	3.88	2,123	1,754,454			

＜基本方針３＞

成果指標に関するデータ

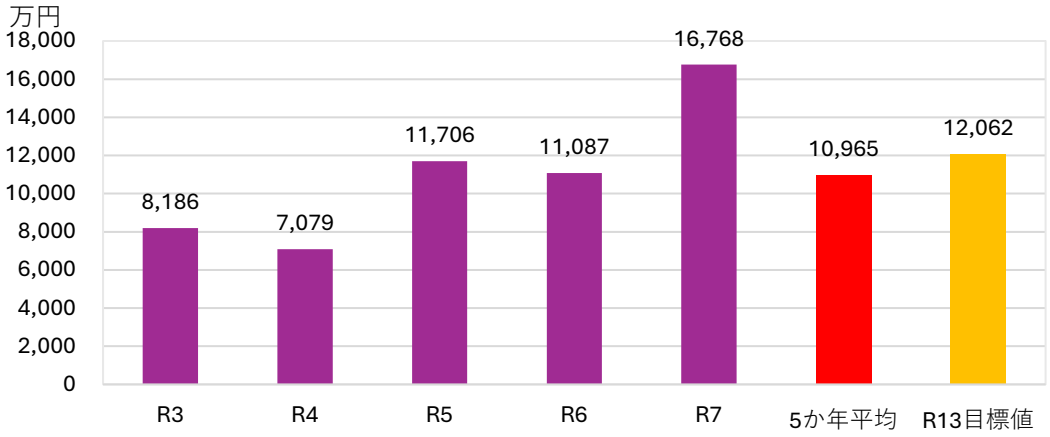
●ワカメの生産額の推移

ワカメ養殖は、弘・志賀島・箱崎の3地区で実施されています。
令和7年は689万円で、前年より237万円（25.6%）減少しています。



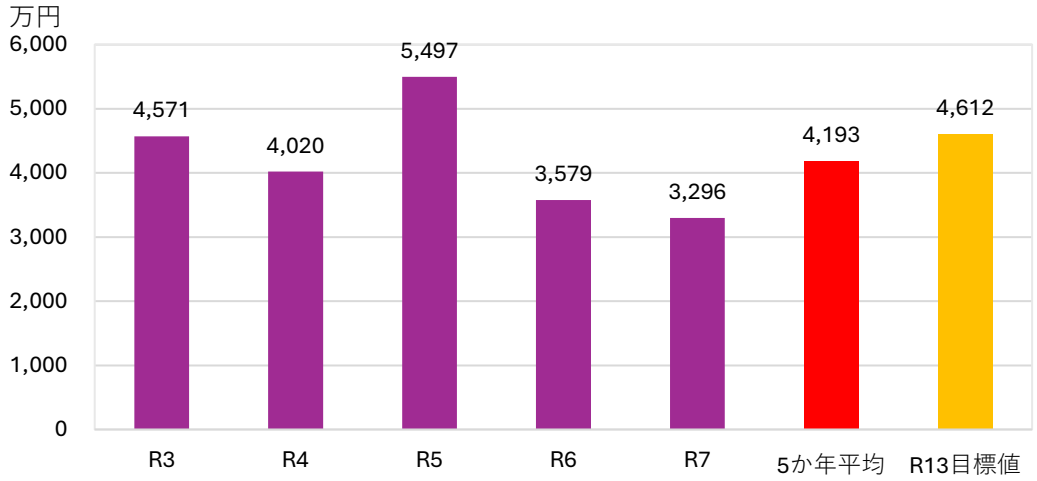
●ノリの生産額の推移

ノリ養殖は、姪浜地区で実施されています。
令和7年は1億6,768万円で、前年より5,681万円（51.2%）増加しています。



●カキの生産額の推移

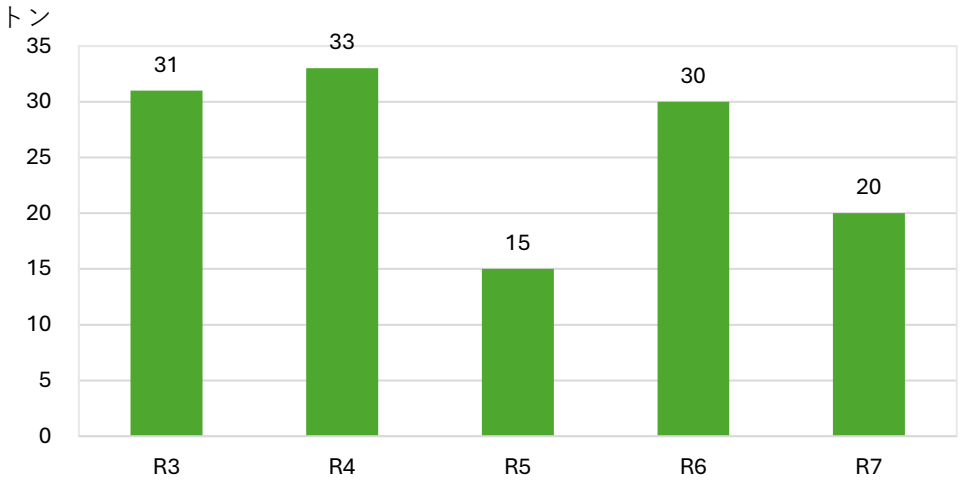
カキ養殖は、唐泊・志賀島・能古島の3地区で実施されています。
令和7年は3,296万円で、前年より283万円（7.9%）減少しています。



関連データ

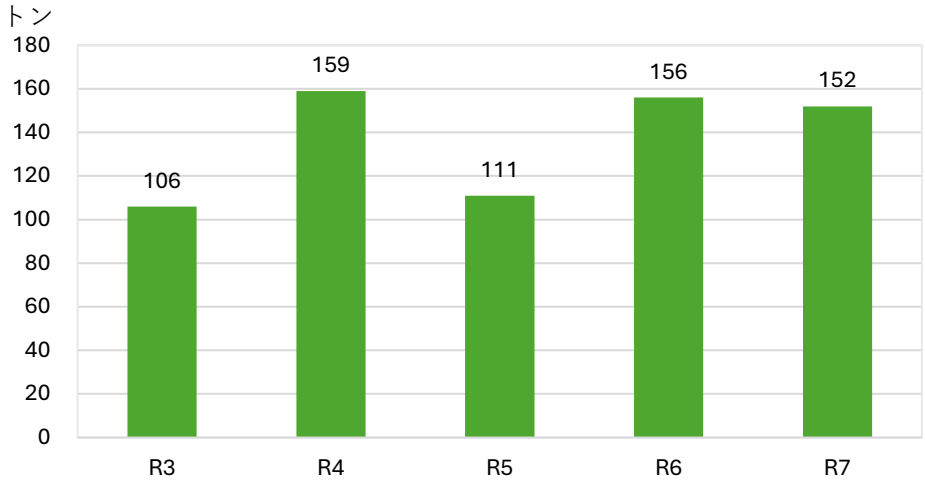
●ワカメの生産量の推移

令和7年は20トンで、前年より10トン(33.3%)減少しています。



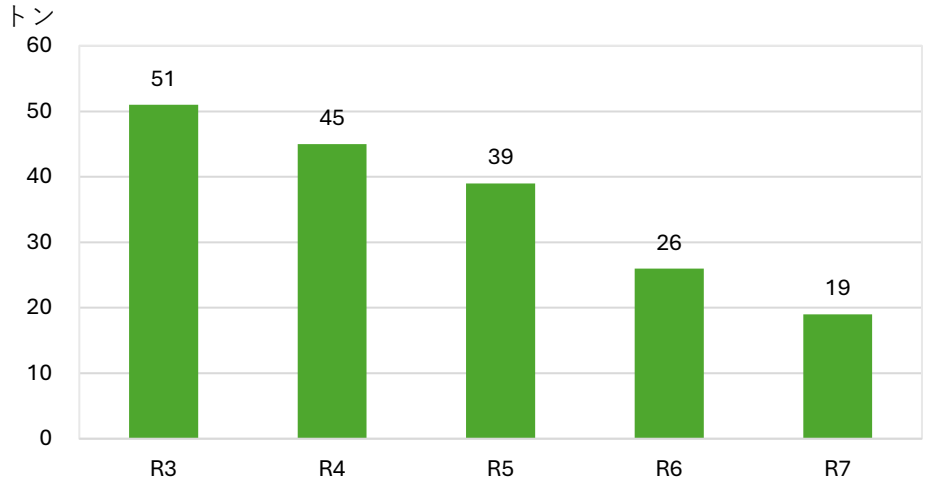
●ノリの生産量の推移

令和7年は152トンで、前年より4トン(2.5%)減少しています。



●カキの生産量の推移

令和7年は19トンで、前年より7トン(26.9%)減少しています。



＜基本方針４＞

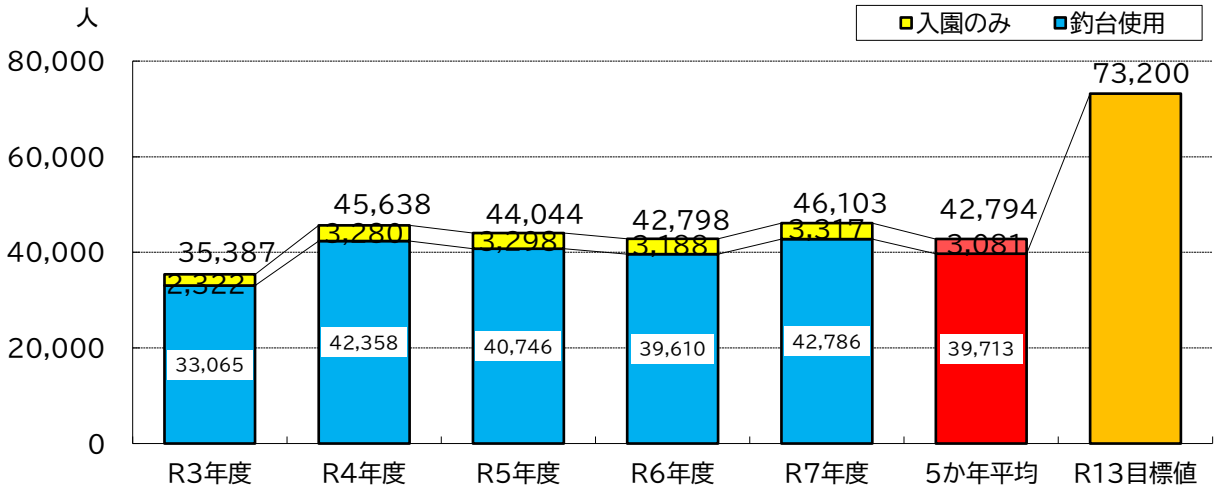
成果指標に関するデータ

●海づり公園の利用者数の推移

市民の海洋性レクリエーションの場である海づり公園は、新型コロナウイルスの影響で減少しておりましたが、令和7年度の利用者数は46,103人となっております。利用数は、令和6年度に比べて3,305人（7.7%）増加しています。

海づり公園は、桟橋での海釣りに加え、マダイなどの海洋釣堀が体験できるほか、釣り教室や釣り大会などのイベントを開催し、初心者から経験者まで、様々な方に釣りを楽しんでいただける施設となっています。

今後もさらに多くの方々に海づり公園を利用していただくため、福岡市内の釣具店などへのPRチラシの配布、市政だよりやホームページ、SNSの活用など様々な方法で積極的に情報発信を行って参ります。



●来客者数の推移

令和7年度の福岡市漁協の関連施設の来客者数は、78,502人となっています。

	志賀島 朝市	弘 夕市	姪浜 朝市	伊崎 夕市	志賀島 センター	唐泊恵比須 かき小屋	西浦 干物通り	SHOP ひろ	合計
来客者数	225	560	10,180	6,600	0	26,000	3,804	31,133	78,502

●令和７年度における主な海業の取組

場所	取組
志賀島漁港	○ 志賀島センターの直売所・飲食店へのリニューアル ○ 中間育成施設※の再整備

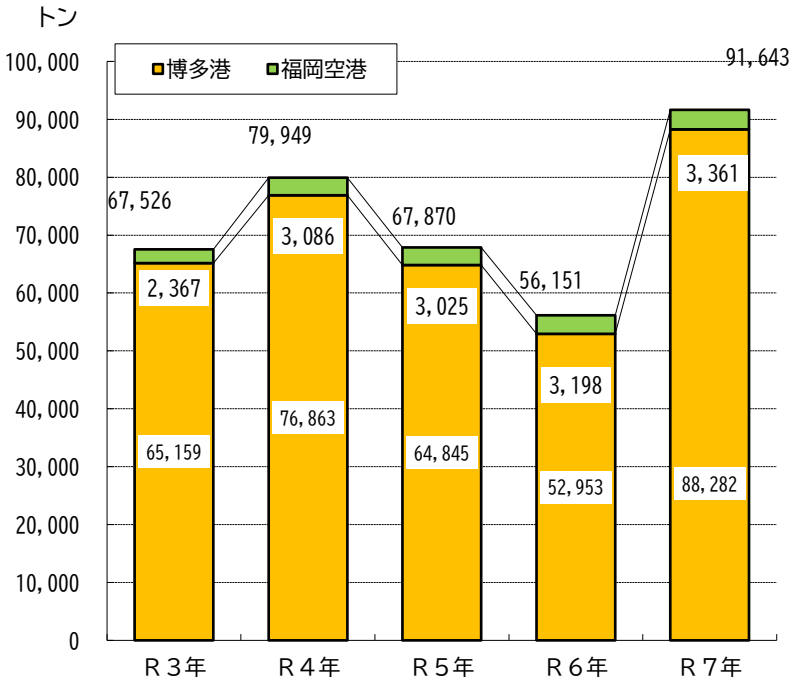
※ クルマエビ等の種苗の中間育成を行っていた陸上施設

＜基本方針５＞

関連データ

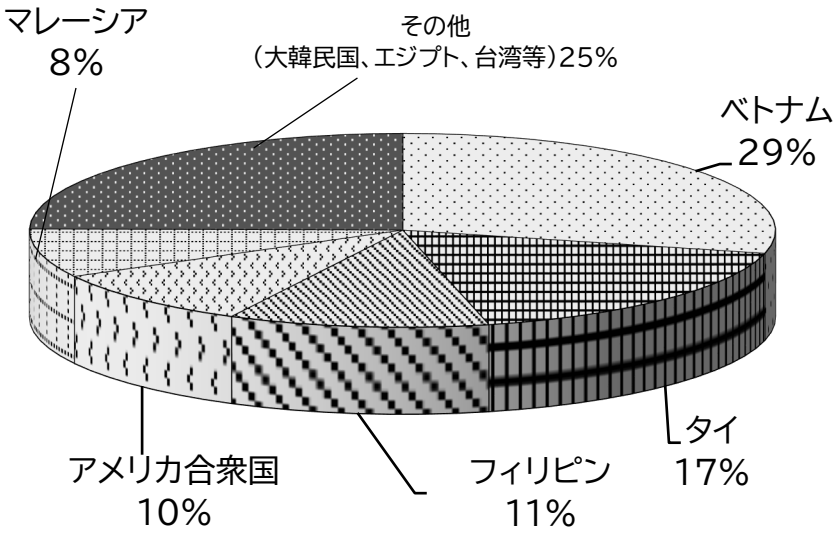
●博多港及び福岡空港の水産物輸出量内訳の推移

博多港及び福岡空港の輸出状況をみます と、水産物輸出量は、令和7年は約9万2千トンで、前年に比べて約3万5千トン（63.2%）増加しています。



●水産物輸出量の国別割合

主な輸出相手国は、ベトナム、タイ、フィリピン、アメリカなどとなっています。



●博多港から輸出されている水産物の内訳

博多港からの水産物輸出量のうち、サバ、アジなどの冷凍の魚が79.0%を占めています。

区分			割合
魚	生きているもの		0.1%
	生鮮・冷蔵		0.1%
	冷凍		79.0%
		（サバ）	（53.1%）
		（アジ）	（6.0%）
		（その他）	（19.9%）
	おろしたもの，その他魚肉		9.2%
	乾燥・くん製等		0.1%
甲殻類・軟体類等			10.6%
魚介類のかん詰等			0.9%
合計			100.0%

●福岡空港から輸出されている水産物の内訳

福岡空港からの水産物輸出量のうち、生鮮・冷蔵の魚が68.4%、ブリのフィレなどおろしたもの、その他の魚肉が27.4%となっています。

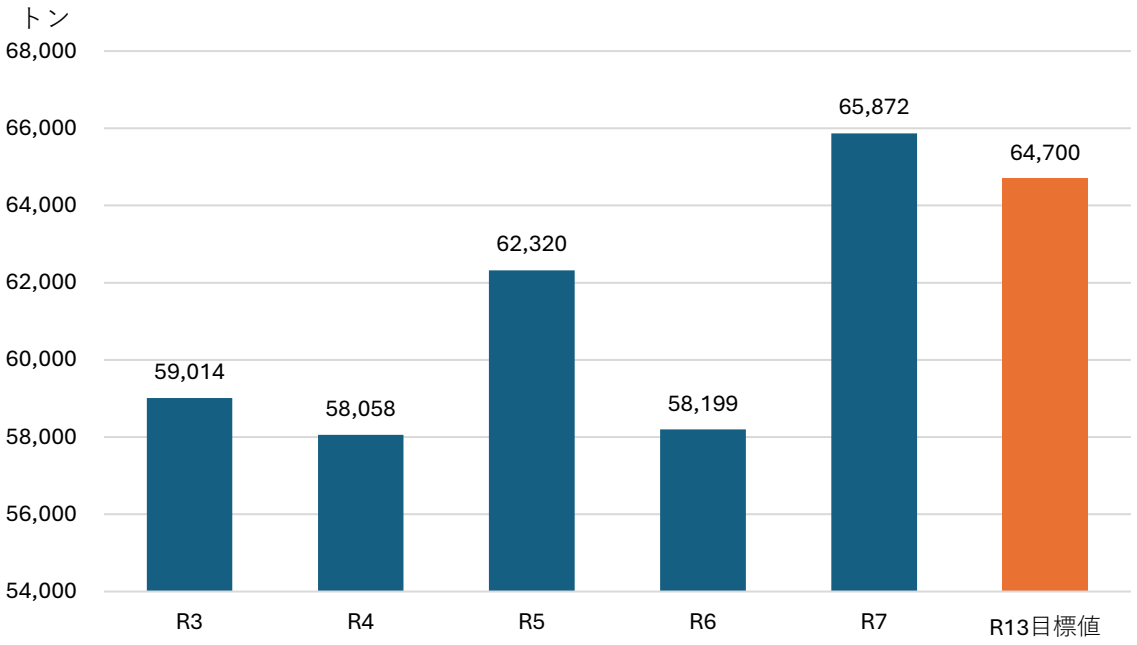
区分			割合
魚	生きているもの		2.2%
	生鮮・冷蔵		68.4%
		（マグロ）	（1.5%）
		（その他）	（66.9%）
	冷凍		0.2%
	おろしたもの，その他魚肉		27.4%
		（ブリ）	（25.1%）
		（その他）	（2.3%）
	乾燥・くん製等		0.0%
甲殻類・軟体類等			1.6%
魚介類のかん詰等			0.2%
合計			100.0%

＜基本方針６＞

成果指標に関するデータ

●鮮魚市場の取扱数量の推移

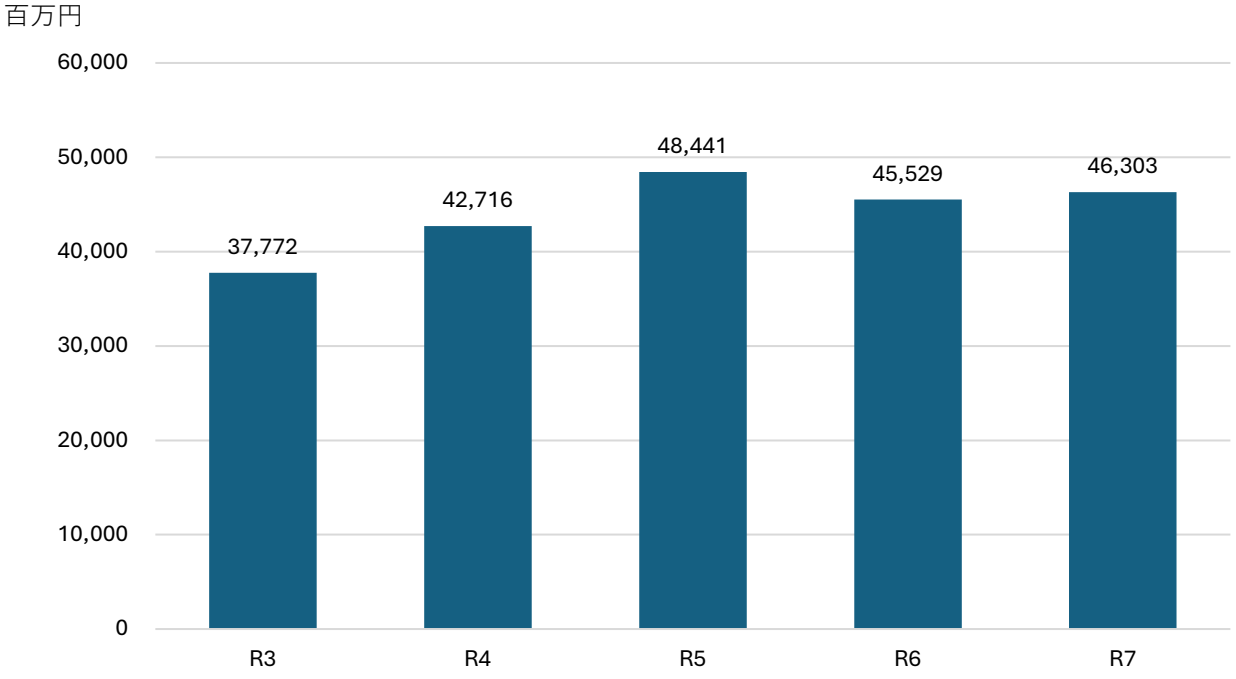
令和7年の鮮魚市場の取扱数量は65,872トンとなり、前年と比べて7,673トン（13.2%）増加しています。



関連データ

●鮮魚市場の取扱金額の推移

令和7年の鮮魚市場の取扱金額は46,303百万円となり、前年に比べて774百万円（1.7%）増加しています。

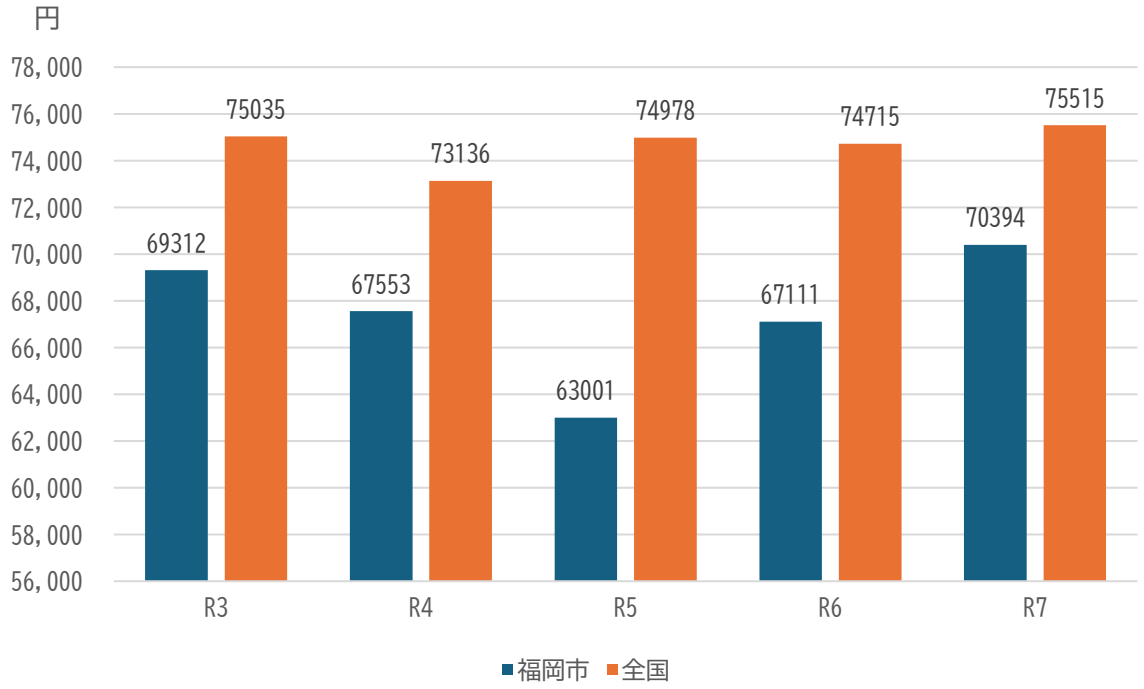


＜基本方針７＞

成果指標に関するデータ

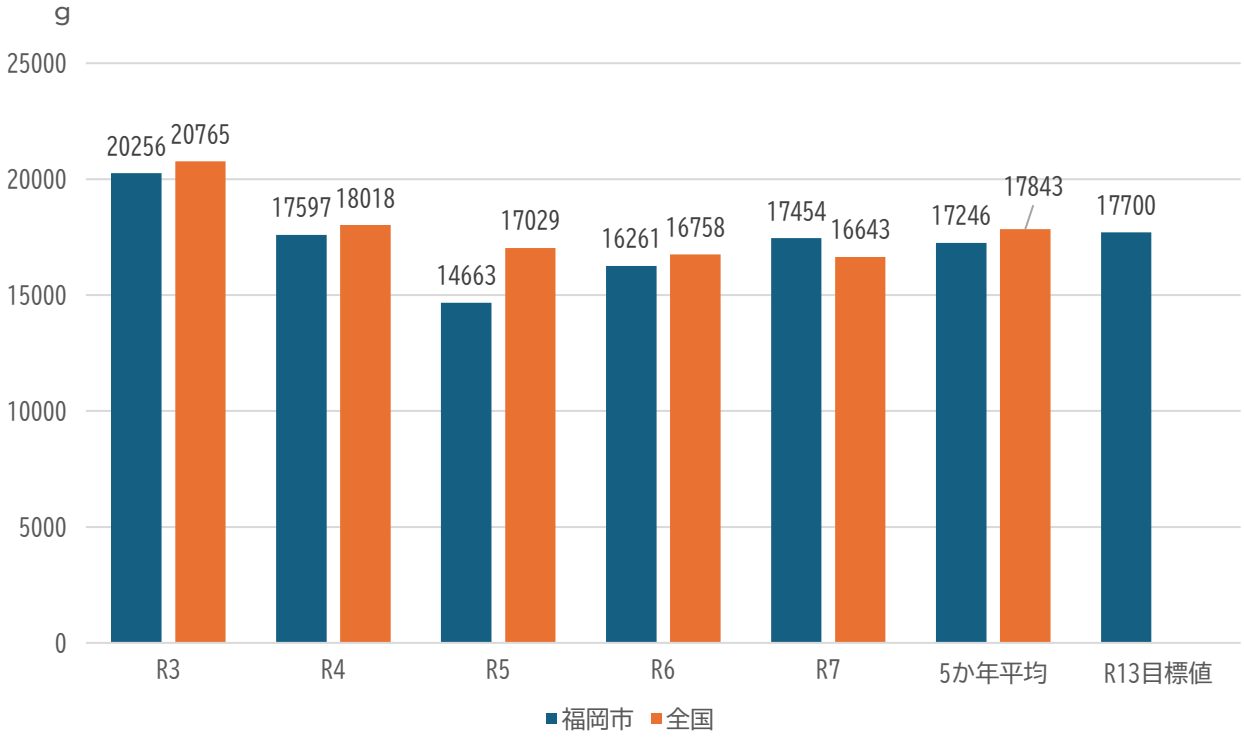
●福岡市における魚介類消費金額の推移

福岡市の魚介類消費金額は、令和7年には70,394円となり、全国平均の75,515円に近い水準まで回復しています。



●鮮魚消費量の推移

福岡市の鮮魚消費量は、令和7年には17,454gとなり、全国平均（16,643g）を上回る水準となっています。



関連データ

●魚食普及・消費拡大の取り組み

本市では、農林水産関係団体との共働により生産者と消費者との交流を図る「福岡市農林水産まつり」の開催や、福岡市鮮魚市場において、年に6回「市民感謝デー」として市場の一部を市民に開放し、魚介類の販売や各種イベント等を行うとともに、料理教室を開催する団体からの申し込みに対し、鮮魚代等を補助する料理教室サポート事業などにより、魚食普及、水産物の消費拡大に取り組んでいます。

また、小・中・特別支援学校の給食への地元水産物の導入についても積極的に取り組んでおり、弘わかめ、姪浜のノリ製品、玄界島のブリの切り身・ぶりフライ、小呂島のぶりフレークなどが提供されています。

事　業　名	令和7年度実績	令和8年度実績及び予定
●福岡市農林水産まつり	11月8日(土)開催	11月7日(土)開催予定
●鮮魚市場市民感謝デー	令和7年4月12日(土)、5月10日(土)、6月14日(土)、10月11日(土)、11月8日(土)、12月13日(土)	令和8年4月11日(土)、5月9日(土)、6月13日(土)、10月10日(土)、11月7日(土)、12月12日(土)
●料理教室サポート事業	令和7年4月15日(火)、5月6日(火)、6月13日(金)、7月15日(火)、7月18日(金)、7月24日(木)、7月26日(土)、9月12日(金)、9月27日(土)、10月10日(金)、10月25日(土)、11月11日(火)、11月15日(土)、11月22日(土)、12月15日(月)、令和8年1月15日(木)、1月17日(土)、2月20日(金)、3月17日(火) ※申請に基づき事業を実施	令和8年4月14日(火)、4月18日(土)、5月15日(金)、6月6日(土)、6月15日(月)、7月16日(木) ※申請に基づき事業を実施
●学校給食への地元水産物の導入 （小・中・特別支援学校、総計）	【令和7年度】 ・姪浜味付けのり ・姪浜焼きのり ・姪浜のりのふりかけ(あられ) ・姪浜のりの梅ふりかけ ・姪浜きざみのり ・小呂島産ぶりフレーク ・ぶり切り身 ・ぶりフライ ・ぶりコーンフレークフライ ・福岡ギョロッケ(ぶり) ・ぶり角切り	【令和8年度実績】 ・姪浜味付けのり ・姪浜のりのふりかけ(あられ) ・姪浜のりの梅ふりかけ 【令和8年度予定】 ・姪浜味付けのり ・姪浜焼きのり ・姪浜のりのふりかけ(あられ) ・姪浜のりの梅ふりかけ ・姪浜きざみのり ・小呂島産ぶりフレーク ・ぶり切り身 ・ぶりフライ ・福岡ギョロッケ(ぶり) ・ぶり角切り
●見て・来て・食べて浜の活性化事業	【経営基盤の強化】 ・朝市・夕市の実施 ・唐泊恵比須かき小屋の営業(R7年12月1日～R8年3月末まで) ・西浦おさかな祭り：実施なし 【消費拡大の推進】 ・漁業体験7月26日(土)実施 ・地元水産物フェアの開催(イカ、タイ、カキ・ブリ、ヒラメ)	【経営基盤の強化】 ・朝市・夕市の実施 ・唐泊恵比須かき小屋の営業：未定 ・西浦おさかな祭り：5月17日(日)開催 【消費拡大の推進】 ・漁業体験7月25日(土)実施 ・地元水産物フェアの開催(イカ、鯛(タイ)、ブリ、サワラの4魚種で実施予定)

福岡市漁協では、水産物の消費拡大や市民に海や漁業への理解を深めてもらうため「朝市・夕市」などの直販事業を実施するとともに、福岡市漁協ホームページなどを通じて、直販事業のPRや旬の水産物の紹介など情報発信を行っています。このほか、福岡市内では漁業者等による直売所や直販事業も行われています。

事 業 名 等	開催日・営業時間	住所	備　考
●朝市・夕市等			
姪浜の朝市　（H6.5～）	毎週日曜日　5:30～	西区愛宕浜4丁目　姪浜漁港	※開始後、約30分から1時間程で完売 ※休市の情報は福岡市漁協HP参照 URL:https://fukuokashigyokyo.com/
伊崎のおさかな夕市（H6.9～）	毎週土曜日　14:55～	中央区福浜1丁目　伊崎漁港	
弘の夕市　（H7.5～）	5～12月の第2土曜日　14:00～	東区弘　弘漁港	
志賀島の朝市　（H21.11～）	4～12月上旬の第1・第3日曜日 6:00～先着順に整理券配布、7:10～番号順に販売・受渡	東区志賀島　志賀島漁港	
●直販施設・直販店			
唐泊恵比須かき小屋(唐泊)	営業期間　12月1日～3月31日 営業時間 11:00～15:00 定休日　火曜日 （火曜日が祝日の場合は営業）	西区大字小田字池ノ浦　海づり公園緑地	詳細は福岡市漁協HP参照 URL:https://fukuokashigyokyo.com/
大洋丸のお魚	営業時間・定休日 不定期	西区西浦	詳細は福岡市漁協HP参照 URL: https://fukuokashigyokyo.com/ichi/taiyoumaru.html
まる弥の魚卓	営業時間　11:00～15:00 定休日　火～金曜日(月・土日祝日営業)	西区西浦	詳細はInstagram参照 URL: https://www.instagram.com/maruyanogyotaku_fukuoka/
極海 KIWAMI	営業時間・定休日 キッチンカー営業のため、不定期(出店スケジュールによる)	西区西浦	詳細はInstagram参照 URL: https://www.instagram.com/kiwami_1227b/
志賀島センター	直売所「うみのみやげ　たのしか」 営業時間 10:00～18:00 定休日　月曜日 飲食店「うみのごはん　うれしか」 営業時間　11:00～18:00 定休日　月曜日、水曜日	東区志賀島411-3	詳細はInstagram参照 URL: https://www.instagram.com/shikanoshima_center/
玄界灘漁師会直売所	営業時間　12:00～17:30 定休日　月曜日、木曜日、日曜日、国民の祝日、年始、お盆	中央区港3丁目1-50	詳細はHP参照 URL:https://www.genkainadaryoushikai.com/
漁師の魚屋　うみもり	営業時間　11:00～18:00 定休日　不定休	中央区港2丁目3-25	詳細はHP参照 URL:https://umimori0808.jp/
ふくおか福産海	営業時間　11:00～13:00 定休日　火曜日、水曜日	中央区福浜1丁目27-3	詳細はInstagram参照 URL: https://www.instagram.com/fukuoka_fukusankai/
にゃるずcoffee	営業時間・定休日　不定休	西区玄界島2-29	詳細はInstagram参照 URL: https:https://www.instagram.com/nyarus coffee/
よんじょい	営業時間　昼営業:10:00～13:30 夜営業;17:00～23:00 定休日　月・水曜日 ※火・木・日曜日は昼営業のみ 金曜日は夜営業のみ 土曜日は昼夜営業	西区小呂島	詳細はInstagram参照 URL: https://www.instagram.com/yonjoi_oro/
●西浦おさかな祭り	令和8年5月17日(日)実施		
●博多湾での漁業体験「漁船でGo!姪浜」	令和8年7月25日(土)実施		

●福岡市漁業協同組合加工品一覧

支所	商品名	状態	シーズン
弘	弘わかめ（天然）	冷蔵	4月～
	弘わかめ（養殖）	冷蔵	4月～
	弘わかめ（養殖茎わかめ）	冷蔵	4月～
志賀島	天然わかめ	冷蔵	3月下旬～
	金印汐わかめ	冷蔵	3月中旬～
	茎わかめ	冷蔵	3月中旬～
箱崎	博多箱崎わかめ	冷凍	2～3月
	博多箱崎わかめ（クキ）	冷凍	2～3月
伊崎	博多湾天然塩わかめ	冷蔵	3～6月
姪浜	手造り味付けのり	常温	12月中旬～
	焼きのり	常温	12月中旬～
	板のり	常温	12月中旬
	生のり佃煮	常温	12月中旬～
	このり（こなのり）	常温	12月中旬～
	姪浜ふりかけ（塩あられ・梅かつお）	常温	2月～
	このしろっす（このしろの酢締め）	冷凍	年中
	コハダ親分の一夜干し（このしろの塩干し）	冷凍	年中
	マアジ一夜干し（マアジの塩干し）	冷凍	年中
	サワラの塩麹漬け	冷凍	年中
唐泊	唐泊恵比須かき	冷蔵	11～3月
	唐泊恵比須かき佃煮	常温	年中
西浦	干物	冷凍	年中
	鯛茶漬けの素	冷凍	〃
	鯛めしの素	冷凍	〃
玄界島	玄界島産天然わかめ	冷蔵	年中
	鰆めしの素	冷凍	年中
	くきわかめの佃煮	冷凍	年中
小呂島	小呂島漁師のしまごはん （うまくち醤油,柚子こしょう,梅しそ,塩こうじ）	常温	年中
	魚のラー油	常温	年中
	オロヒージョ	常温	年中
	おろのしまシーフードピザ （イサキとトマト,イカと明太子）	冷凍	年中
	ぶり大根カレー	冷凍	年中
	ぶりカマ	冷凍	年中
	ぶりのこねくり	冷凍	年中
	ぶり炊き込みごはん	冷凍	年中

第２　水産業・漁村の有する多面的機能

１　本来機能

福岡市の水産業は、本来的機能として、市民に新鮮な魚介類を安定的に供給しており、全国的に定着している「魚がおいしいまち」のイメージに大きく寄与しています。

２　多面的機能

（１）地域社会の形成・維持

漁村は、漁業者をはじめとする地域住民が居住し、漁業生産活動が継続的に行われることを通して、地域の文化や伝統行事、食文化の継承の場となっています。また、共同作業や地域活動を通じて、住民同士のつながりが育まれ、地域コミュニティの維持・活性化に重要な役割を果たしています。

さらに、漁業や地域活動を通じて、次世代への知識や技術の継承が行われるとともに、海や自然と共生する暮らしの知恵が受け継がれています。こうした人々の営みは、沿岸地域における防災力や地域の支え合いの基盤となり、地域社会の持続的な発展に寄与しています。

（２）自然環境保全

自然環境の面からみると、福岡市の生活排水に含まれる窒素やリン等の栄養塩類は、博多湾に放流され、赤潮などの問題を発生させる原因にもなりますが、植物プランクトンから魚介類につながる食物連鎖により固定され、漁獲されることで循環しており、特に湾内で養殖されるノリ・ワカメは栄養塩類を直接消費し、物質循環を補完しています。

藻場は、魚介類の産卵場・生息場であり、海の生物の生活史において、不可欠な場所であるとともに、海藻自身がその生育に栄養塩類を取り込むため、海の浄化にも役立っています。また、藻場や干潟などの沿岸環境は、様々な生物の生息・生育の場として、生物多様性の保全に重要な役割を果たしており、豊かな海の生態系を支える基盤となっています。さらに、海藻等はブルーカーボン生態系として、二酸化炭素を吸収・固定する機能を有しており、脱炭素社会の実現に寄与しています。

あわせて、漁業者は有害生物の駆除や海底ごみの回収などを通じて、気候変動の影響を受ける沿岸環境の保全や回復力の向上に大きく貢献しています。

（３）交流・レクリエーションの場の提供

都市部の市民にとって、漁村地域や漁港は海や水産業に親しみ、自然や地域文化への理解を深めるための貴重な交流の場となっています。また、海業の取組みを通じて、地域資源を活かした体験、観光、食の魅力発信などを行うことで、都市部と漁村との交流促進や地域活性化に寄与しています。

（４）海の安全・安心の提供

漁港施設や海岸保全施設は、漁業活動の拠点としてだけでなく、防災・減災機能を有し、地域住民の安全・安心の確保に寄与しています。

また、漁業者は海難事故の際、救助活動などに大きな役割を果たすとともに、油流出事故の際、多くの漁業者が油回収活動などに活躍しています。

さらに、赤潮や有害生物の大量発生などの海の異常現象の多くは漁業者によって早期に発見されています。

第３　漁家意識調査

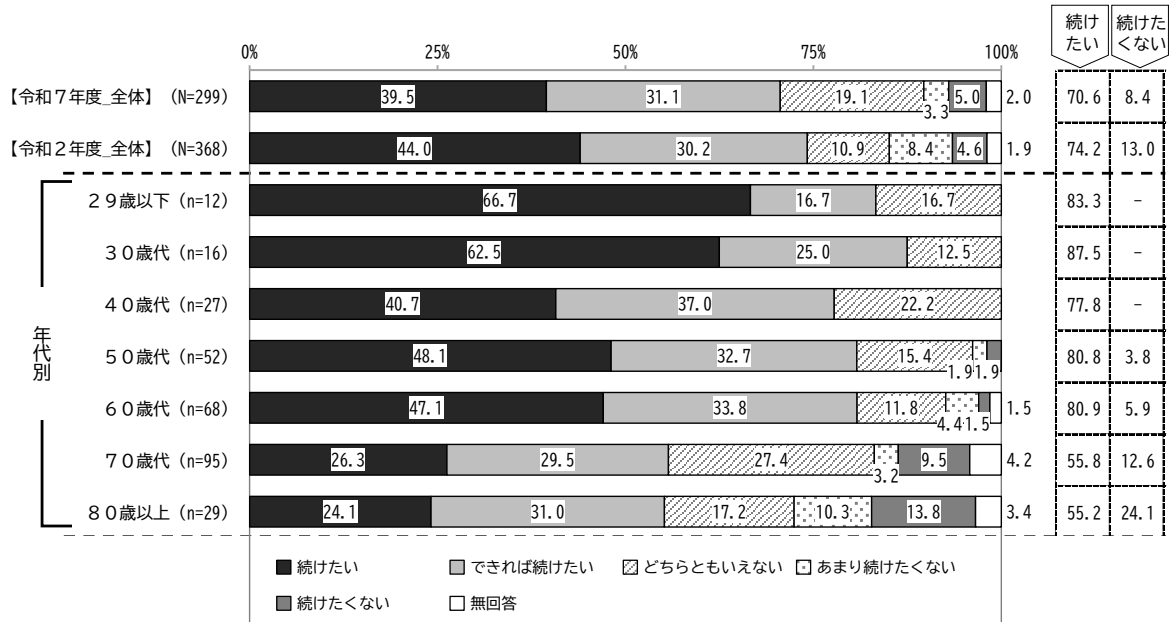
１　調査方法等

（１）調 査 地 域　　福岡市内の漁業地区全域
（２）調 査 対 象　　福岡市内の漁業協同組合員のいる世帯
（３）調査対象者数　　全戸（315戸、令和８年１月末時点）（回収 299、回収率 94.9%）
（４）調 査 方 法　　留置法（漁業（支所）を通じて配布・回収）
（５）調 査 期 間　　令和８年１月13日～令和８年２月20日

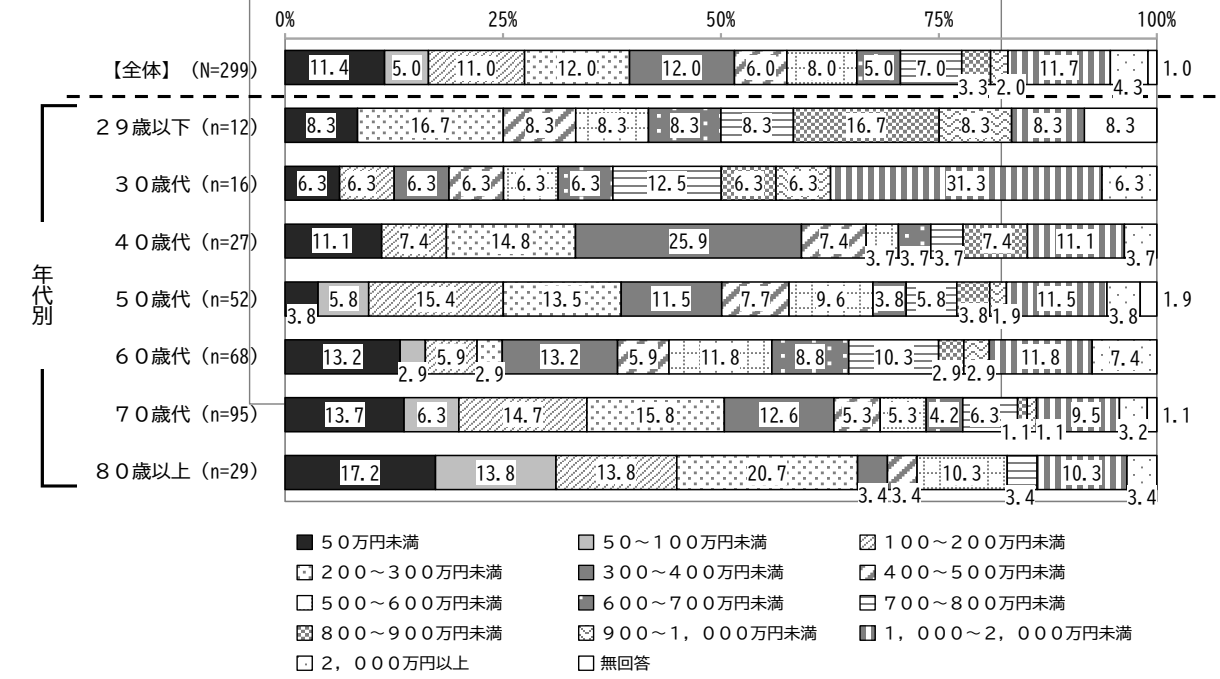
２　調査結果

今後の漁業活動に対する意向

漁業活動を「続けたい」と答えた人は、全体の7割を超え、40代以下では、「続けたくない」と回答した人はいませんでした。年齢が高くなるほど、「続けたくない」割合が大きくなりました。

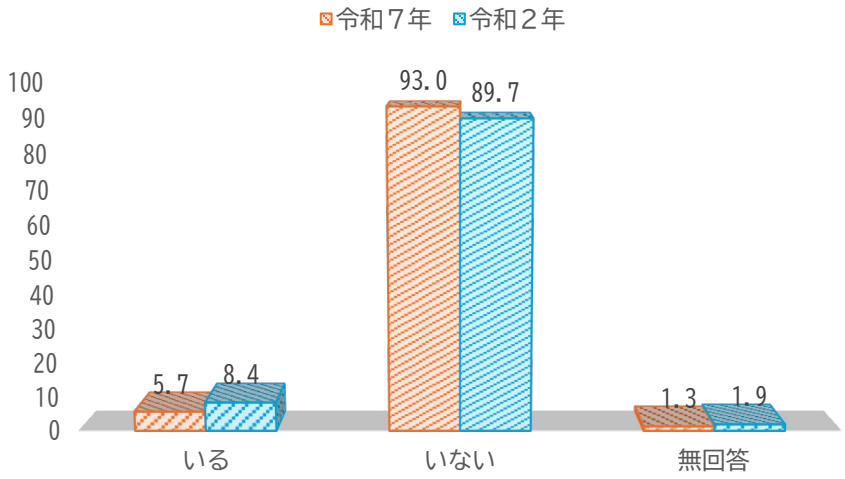


漁業収入（令和７年）



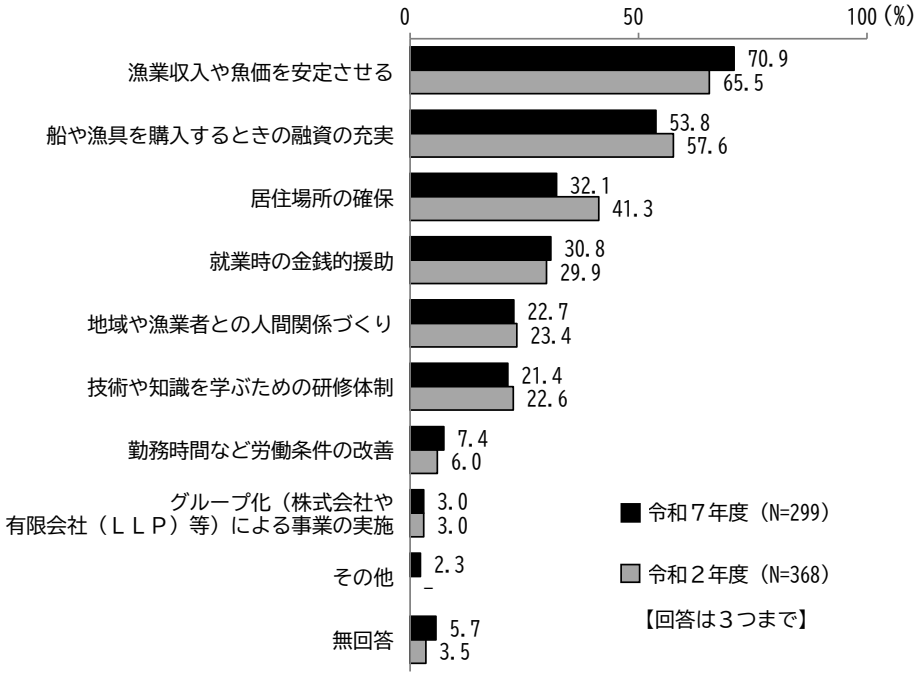
漁業後継者の有無

後継者が「いない」と答えた人は、全体の9割を超え、令和2年の結果と比較して、後継者不足が加速していることがわかります。



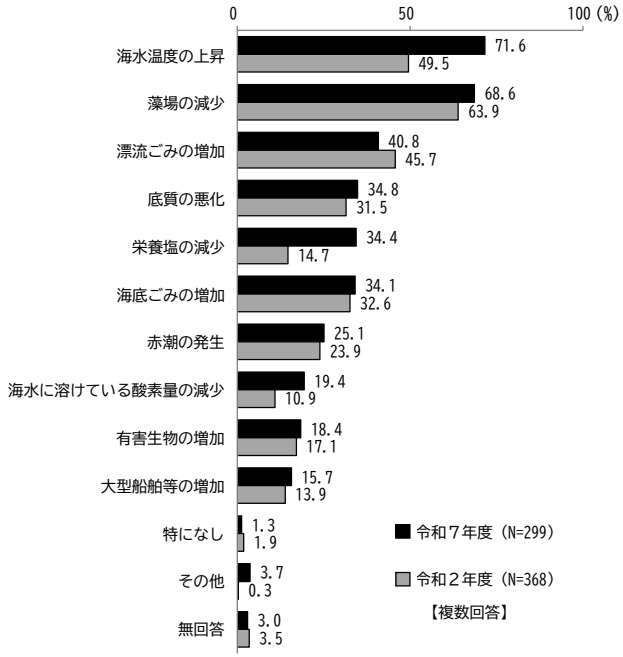
新たな漁業者が定着していくための取組み

「漁業収入や魚価を安定させる」が最も多く、次いで「船や漁具を購入するときの融資の充実」となっています。新たな漁業者の定着のためには、漁業の安定化が課題です。



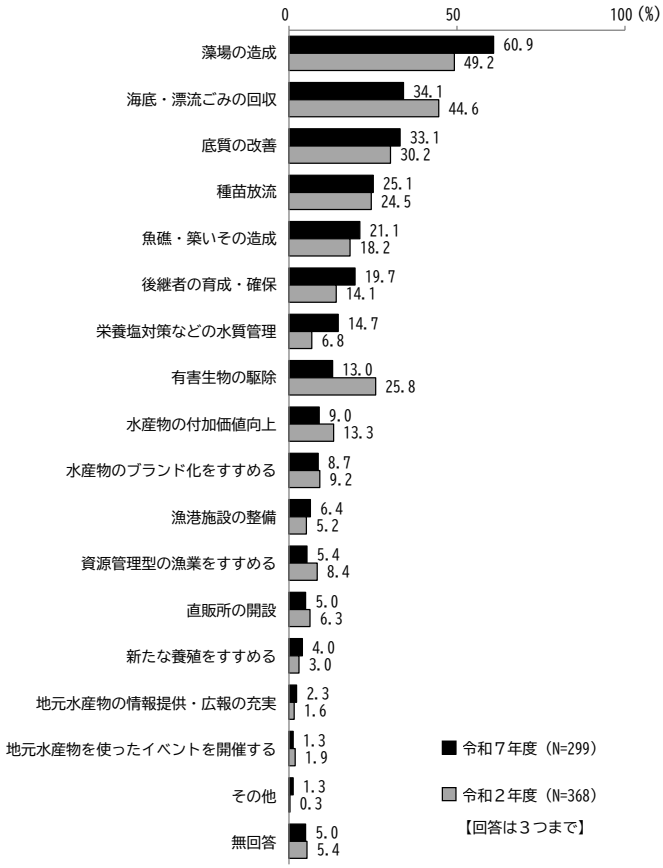
漁場環境について日ごろ感じていること

「海水温の上昇」が割合が最も高く、次いで「藻場の減少」「漂流ごみの増加」となっています。令和2年と比較して、「栄養塩の減少」「海水に溶けている酸素量の減少」が大きく増えており、漁場環境の悪化が懸念されます。



地区の漁業振興に必要な取組み

「藻場の造成」が最も高く、「漂着ごみの回収」「底質の改善」と続きます。上表「漁場環境について日ごろ感じていること」とリンクしており、漁場環境の改善が喫緊の課題です。



地区の水産物、水産加工品などで自慢できるもの、ＰＲしていきたいもの

支所	意見
弘	・ワカメ、サワラ
志賀島	・ワカメ、サワラ、カキ
箱崎	・ワカメ、カレイ、カニ類
伊崎	・ウニ、エビ類、カニ類 ・ひじき・ナマコ等を加工できるようになることが夢 ・藻場の厄介者のウニをアオサの生える場所に移設し商品化しています。ウニもアオサもあまり良く思われていないが、移設・加工でおいしい商品が出来る事と、それに取り組んでいる事をPRしたい。　等
姪浜	・ノリ ・ヘダイ、ボラ ・コノシロ、スズキ ・このしろっす、このしろ一夜干し、シーフードカレー　等
能古	・アサリ
唐泊	・カキ（ブランド化）
西浦	・イカ（一本ヤリ） ・サワラ、ヒラメ ・鯛のブランド化
玄界島	・ワカメ、ヒジキ ・鰆（サワラ）めしの素 ・クエ、ブリ、マグロ ・くじら飯、具そうめん ・低利用魚の加工品商品化、養殖一口アワビ商品化 ・博多で獲れるエビやカニをもっとPRしていきたい。国産のエビの安全性をアピールする。　等
小呂島	・島ごはんシリーズ ・売りものにならない魚種の商品化 ・１年を通して、新鮮で美味しい魚が獲れること。魚種が豊富なこと。

第４　市政に関する意識調査

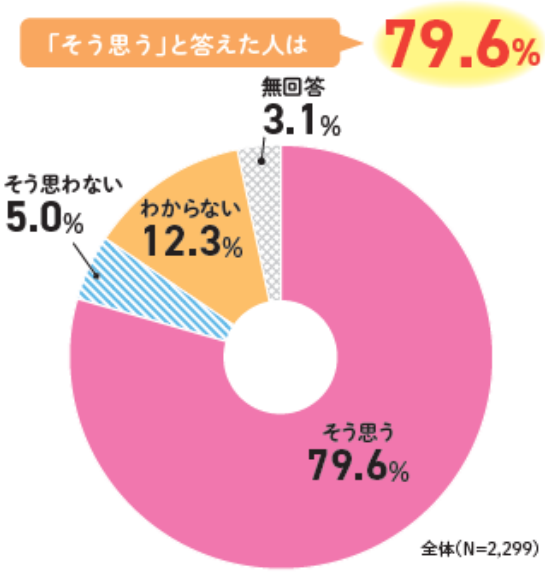
１　調査方法等

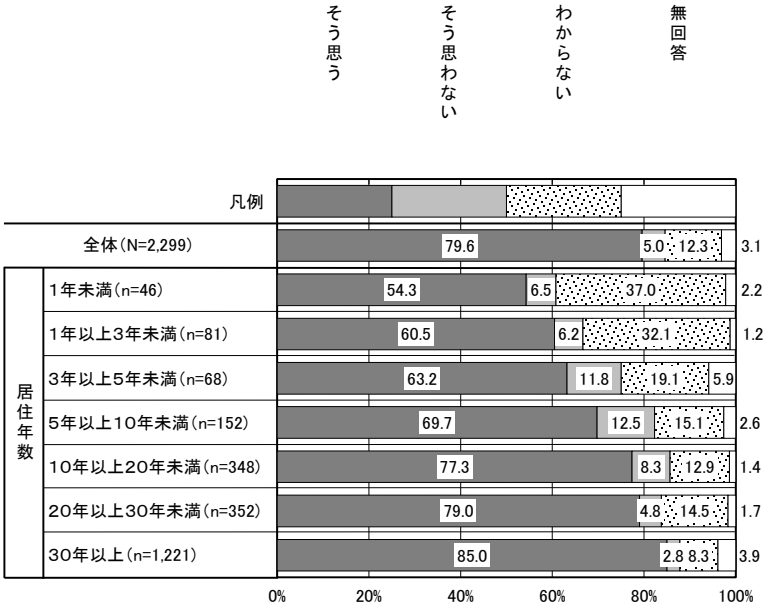
（１）調 査 地 域　　福岡市全域
（２）調 査 対 象　　福岡市内に居住する満18歳以上の男女
（３）調査対象者数　　4,500サンプル（回収 2,299サンプル、回収率 51.1%）
（４）調 査 方 法　　郵送法（回答は郵送又はインターネット）
（５）調 査 期 間　　令和７年６月20日～令和７年７月11日

２　調査結果

福岡市は「魚がおいしいまち」だと思うか

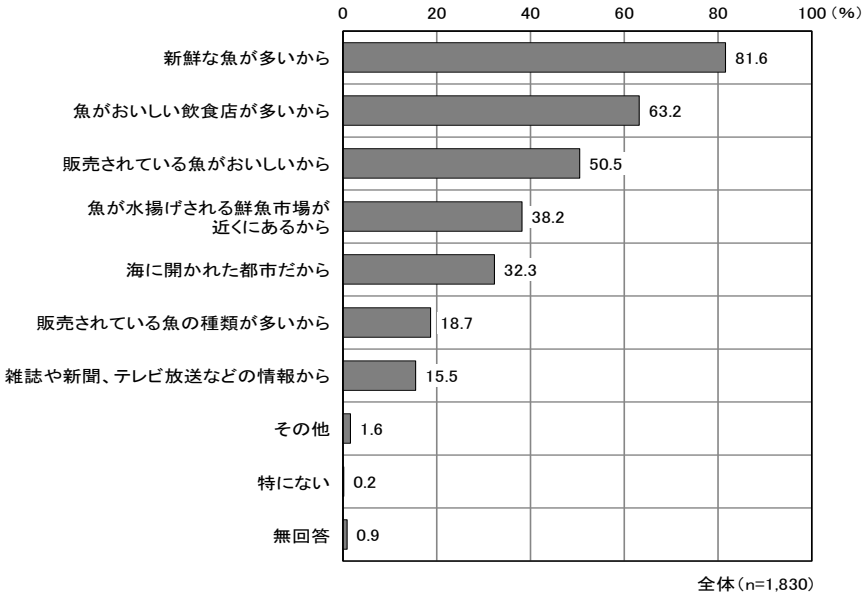
福岡市は「魚がおいしいまち」と思う人の割合は8割弱です。居住年数が長くなるほど、「そう思う」の割合が高くなっています。





「魚がおいしいまち」だと思う理由

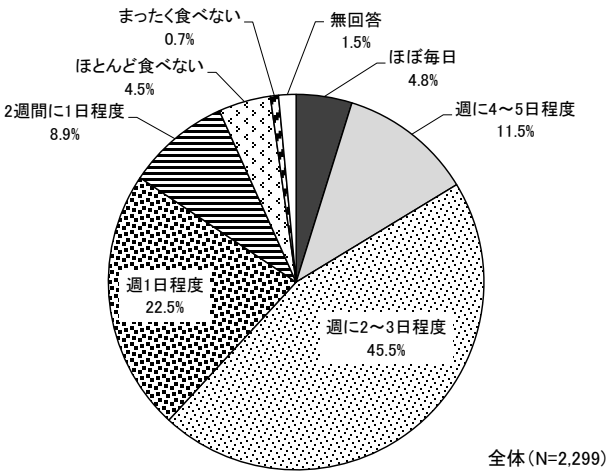
「新鮮な魚が多いから」が81.6%と最も多く、次いで「魚がおいしい飲食店が多いから」、「販売されている魚がおいしいから」となっています。
令和2年度も同様の順位となっており、近くに海と鮮魚市場があり、水揚げされたばかりの新鮮な魚を取扱う飲食店が多いという認識は浸透していると考えられます。



魚介類を使った料理を食べる頻度

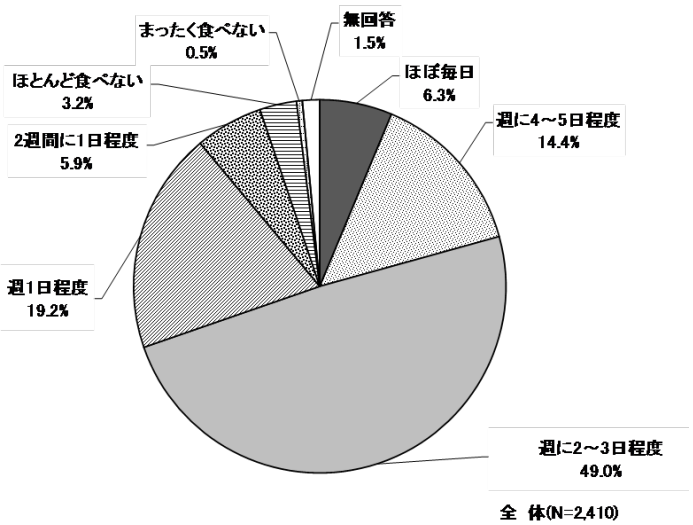
「週に2～3日程度」が45.5%と最も多く、次いで「週に1日程度」「週に4～5日程度」となっています。令和2年度と比較すると、『週4日以上食べる』割合が4.4ポイント減り、『食べない』割合が1.5ポイント増えています。

R７



『週４回以上』	16.3%
『２週間に1回以上～週４回未満』	76.9%
『食べない』	5.2%

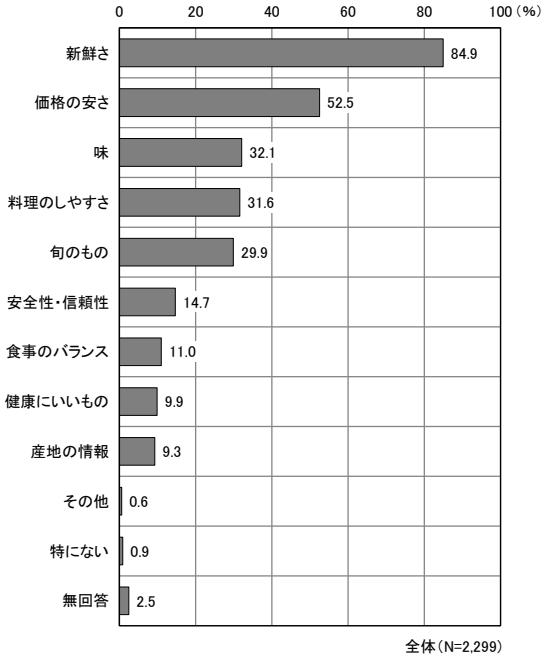
R２



『週４日以上～』	20.7%
『２週間に１日以上～週４日未満』	74.1%
『食べない』	3.7%

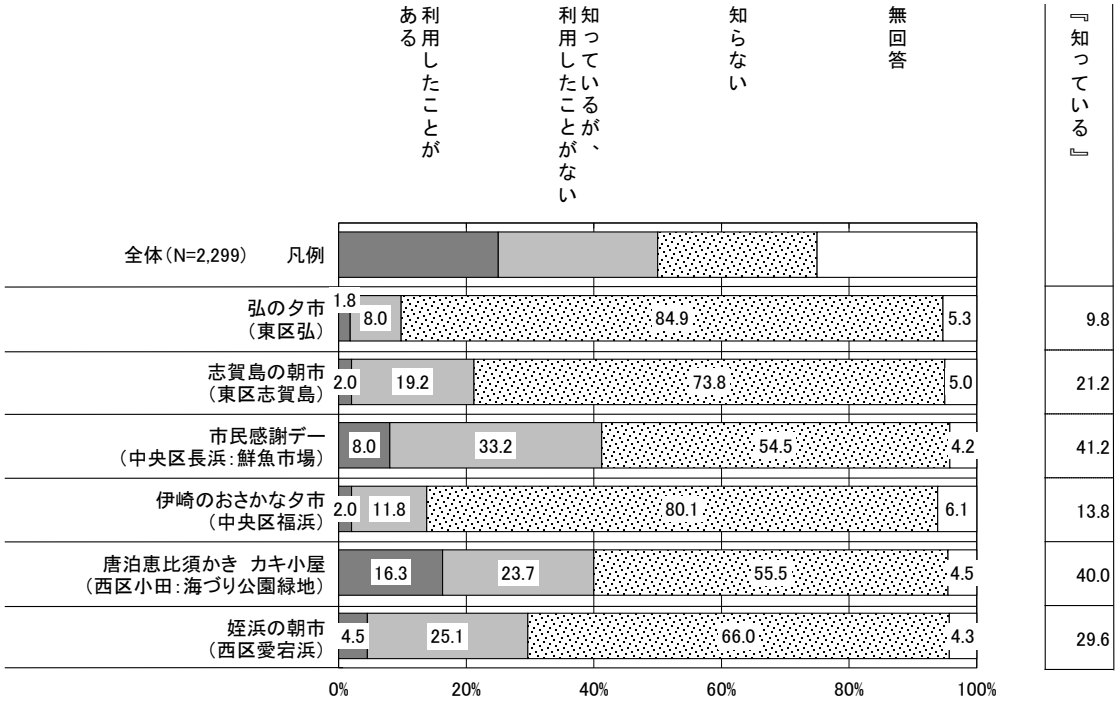
魚介類を購入するときに重視すること

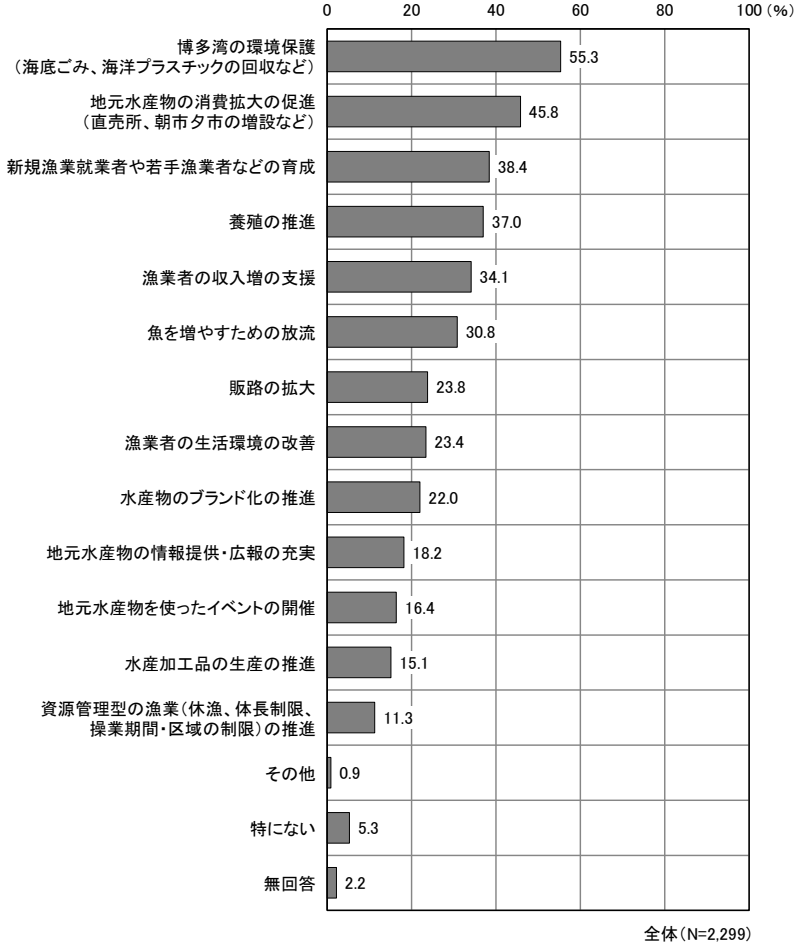
「新鮮さ」が84.9%と最も多く、次いで「価格の安さ」「味」「料理のしやすさ」となっています。



水産物に関する催しの認知度

市民感謝デー（中央区長浜：鮮魚市場）」が41.2％と最も多く、次いで「唐泊恵比須かき　カキ小屋（西区小田：海づり公園緑地）」、「姪浜の朝市（西区愛宕浜）」となっています。



今後重点的に取り組むべき水産業施策

「博多湾の環境保護（海底ごみ、海洋プラスチックの回収など）」が55.3％と最も多く、次いで「地元水産物の消費拡大の促進（直売所、朝市夕市の増設など）」、「新規漁業就業者や若手漁業者などの育成」となっています。