

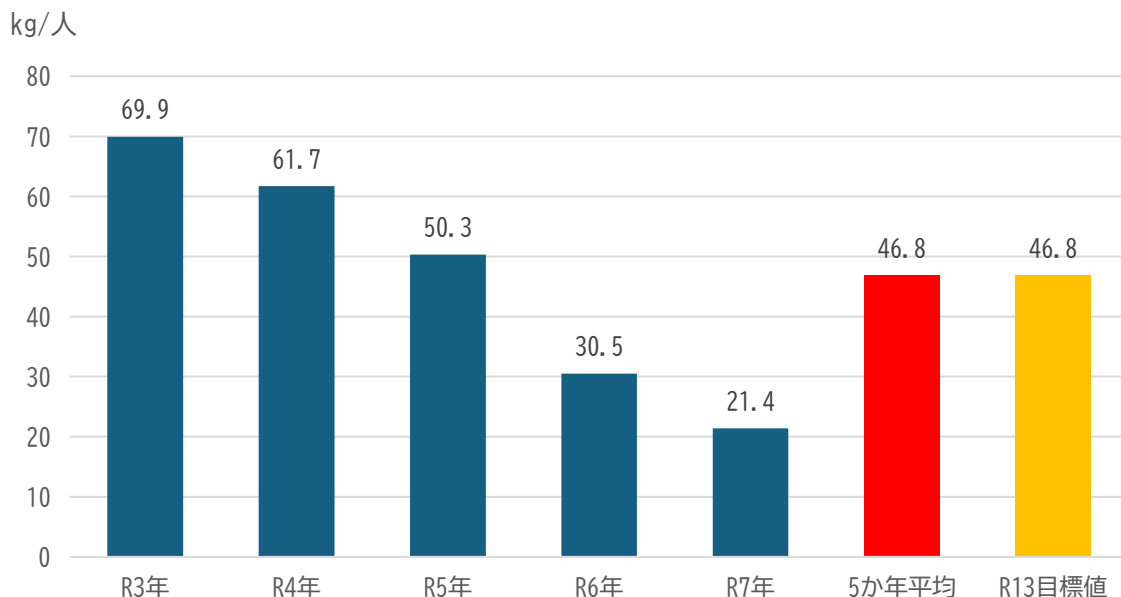
第1 成果指標に関するデータ及び関連データ

<基本方針1>

成果指標に関するデータ

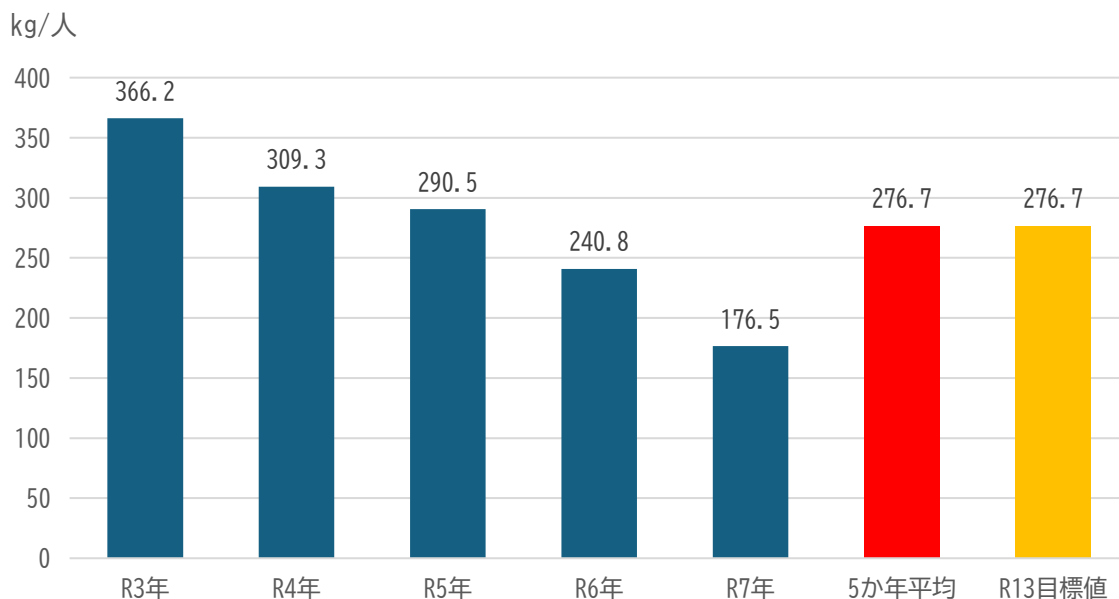
●アワビの漁獲者1人あたりの生産量

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



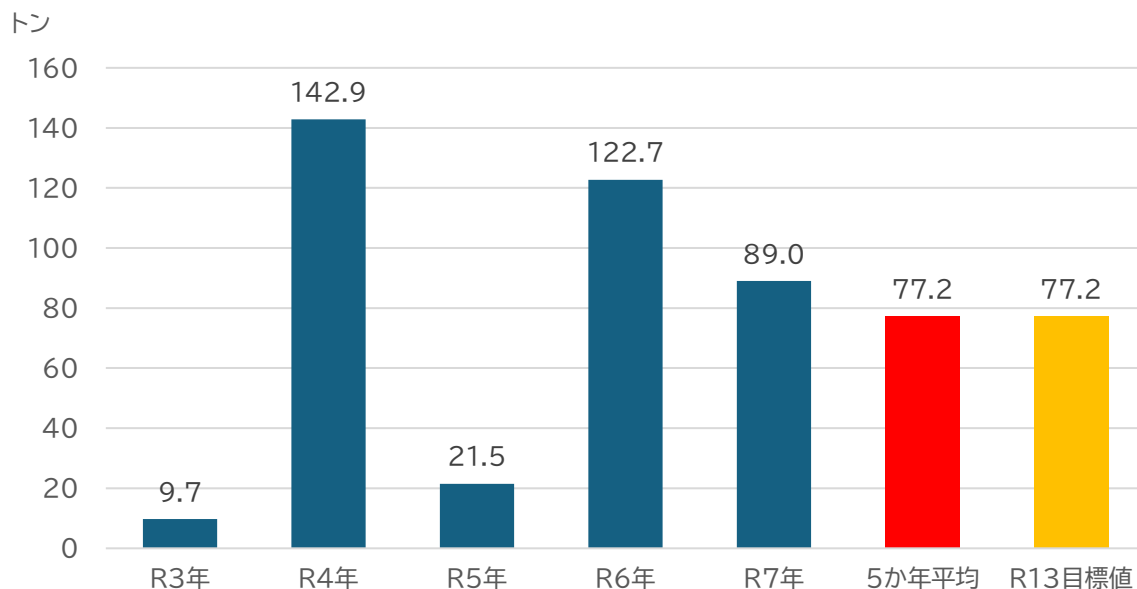
●サザエの漁獲者1人あたりの生産量

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



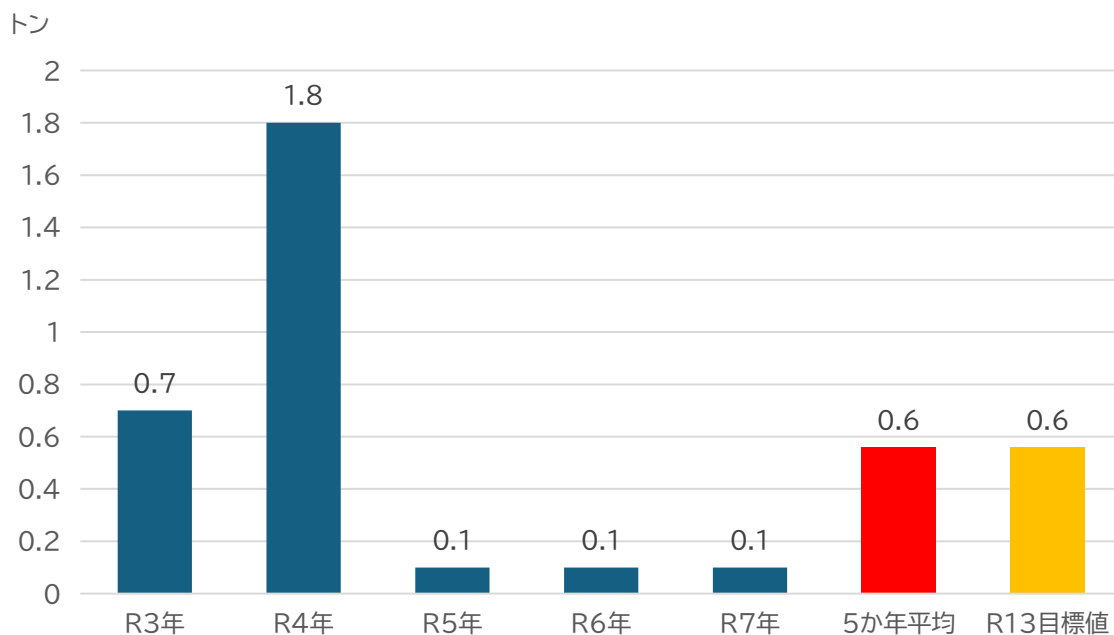
●室見川のアサリ推定資源量の推移

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推定資源量は77.2トンとなり、近年減少傾向にあります。



●多々良川のアサリ推定資源量の推移

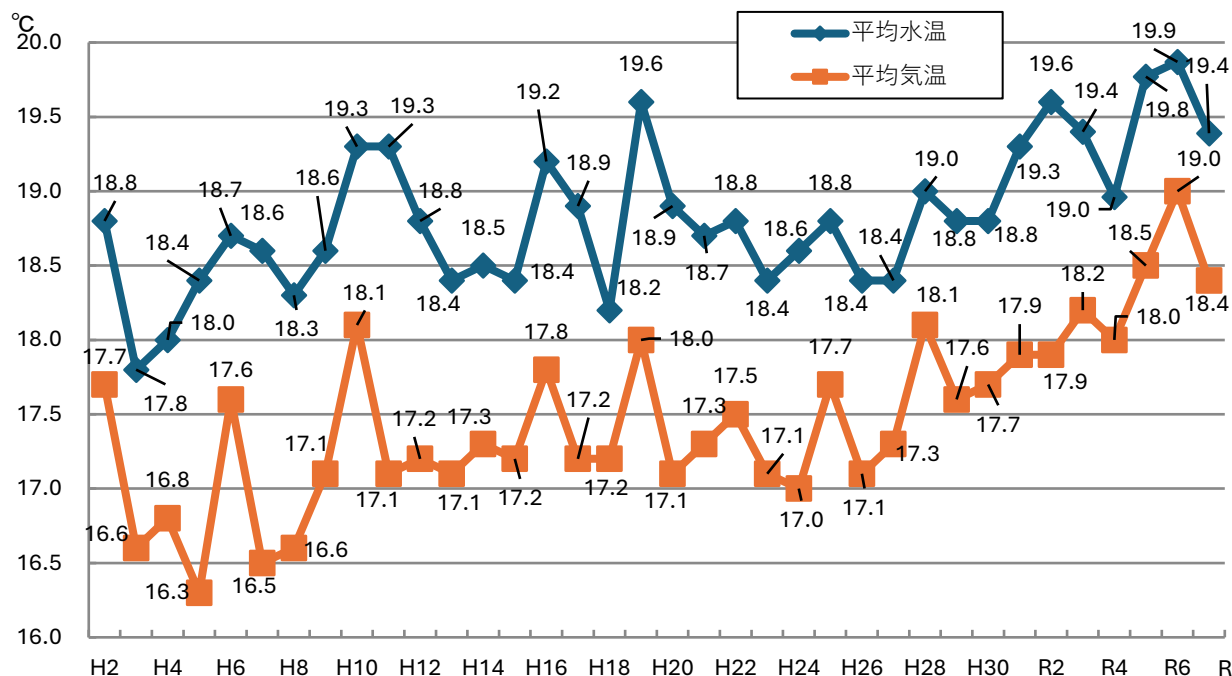
令和3年から令和7年までの5か年の多々良川河口域のアサリの平均推定資源量は0.6トンとなり、近年減少傾向にあります。



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

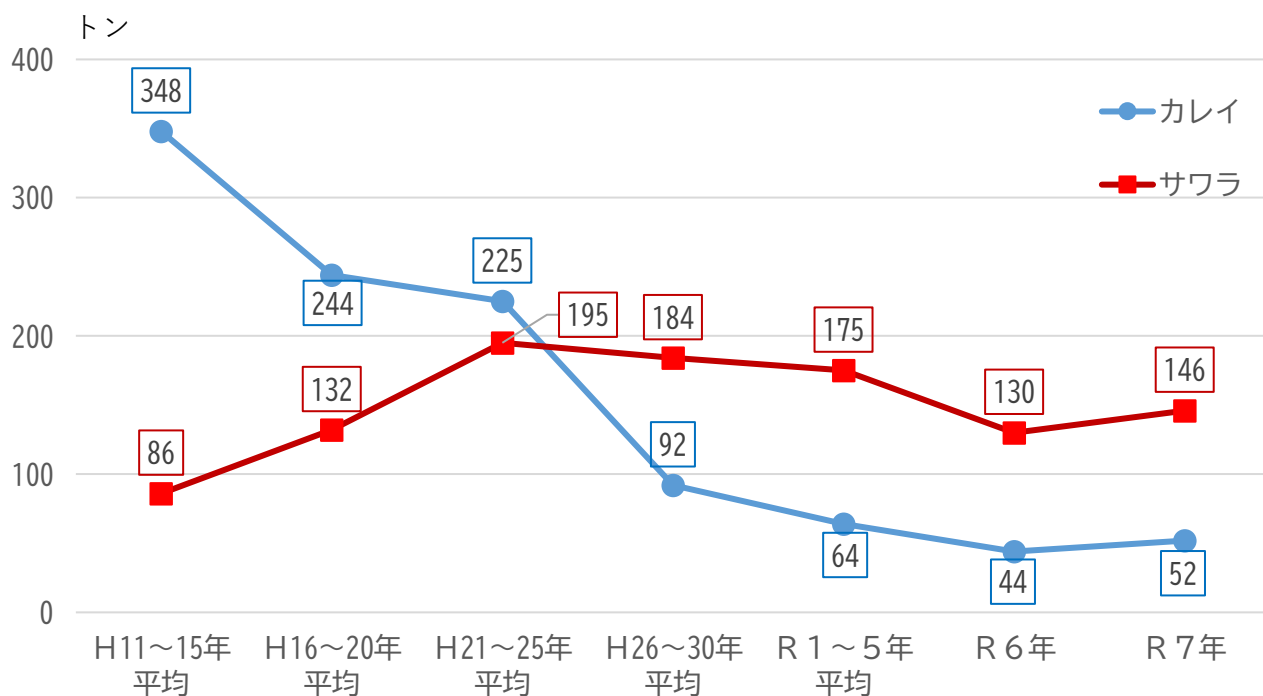
福岡県水産海洋技術センターの調査によると、筑前海における海水温は、平成10年以降高水温期といわれています。



資料：福岡県水産海洋技術センター及び福岡管区気象台

●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。



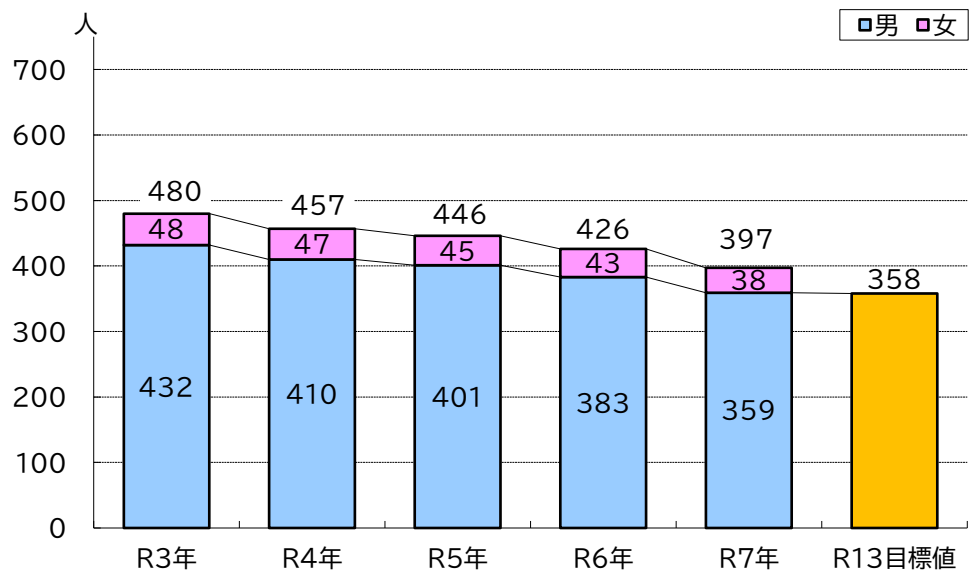
資料：福岡市漁協報告

<基本方針2>

成果指標に関するデータ

●沿岸漁業の就業者数の推移

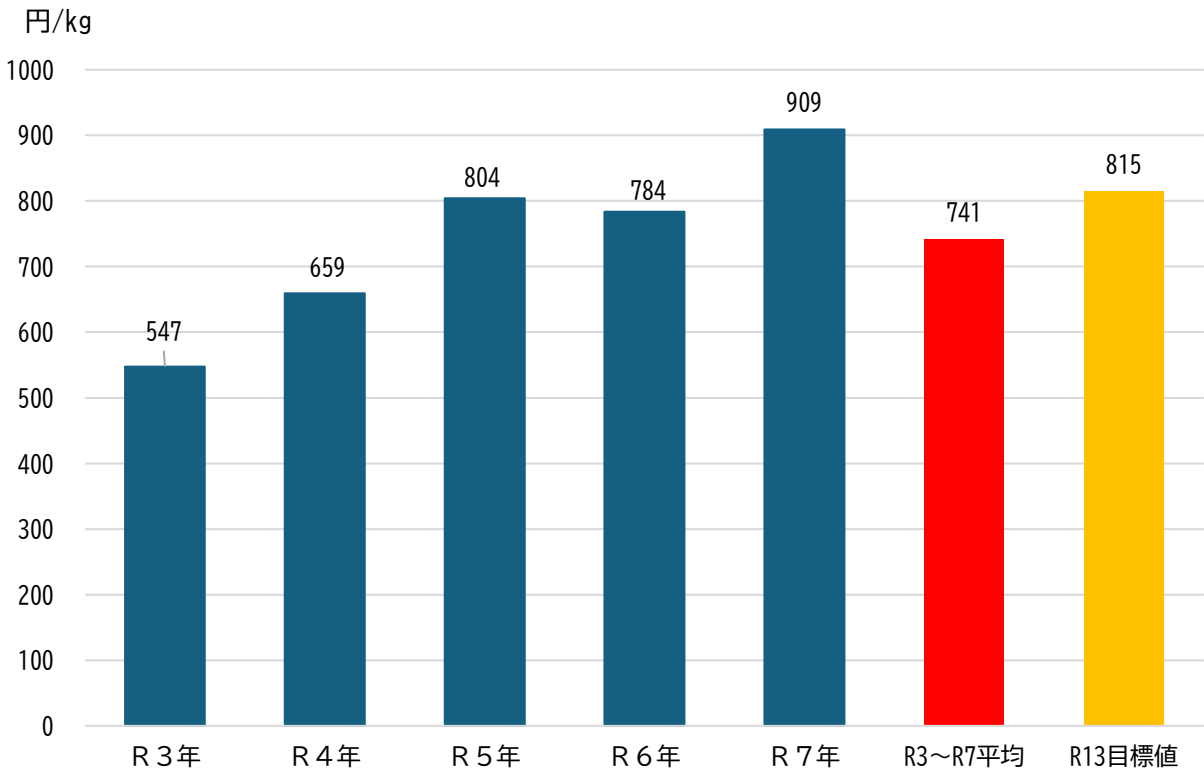
沿岸漁業の就業者数は、令和7年は397人となり、前年に比べて29人(6.8%)減少しています。



資料:福岡市漁協報告

●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魚種の加重平均した魚価(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。



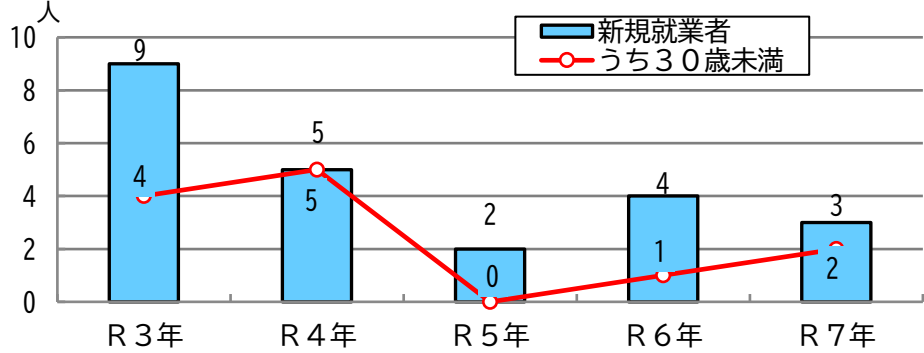
※主要7魚種:サワラ、タイ、ブリ、ノリ、イカ、カワハギ、ヒラメ

資料:福岡市漁協報告に基づき福岡市で作成

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数の推移は、令和7年は3人となっており、うち2名が30歳未満となっています。

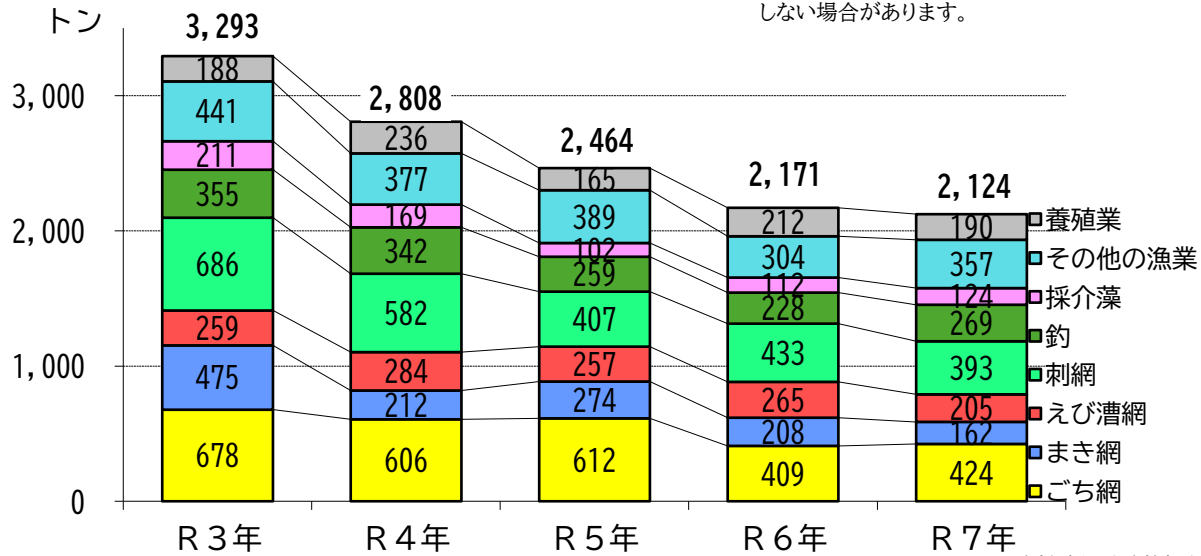


資料：福岡市漁協報告

●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。

※端数処理の関係上、内訳の合計と合計の数値が一致しない場合があります。

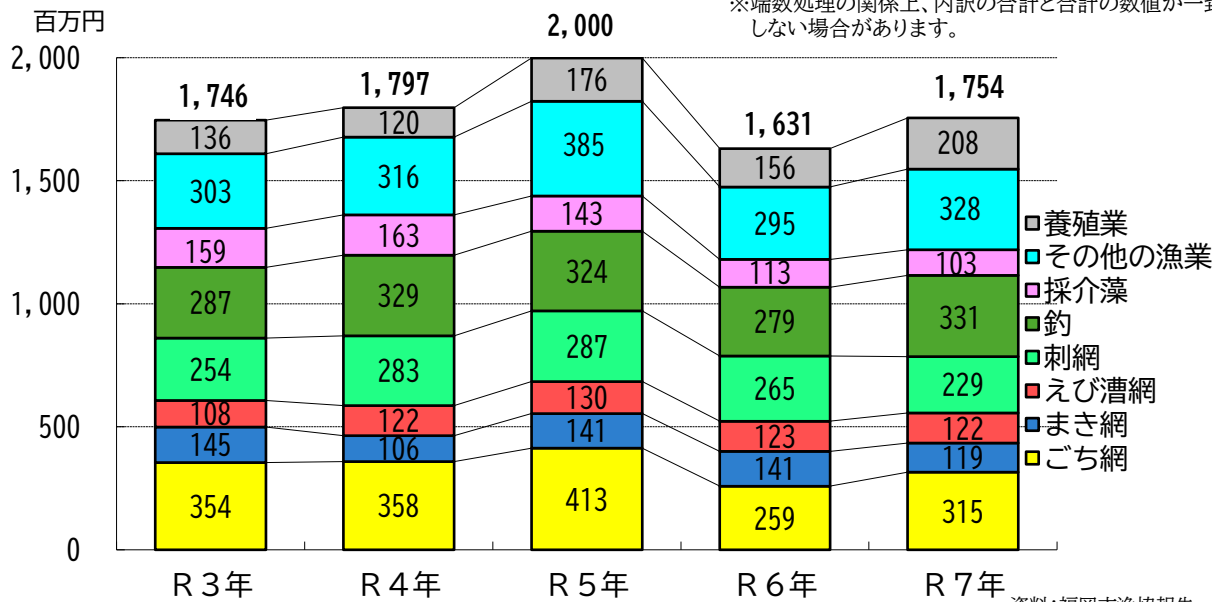


資料：福岡市漁協報告

●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。

※端数処理の関係上、内訳の合計と合計の数値が一致しない場合があります。



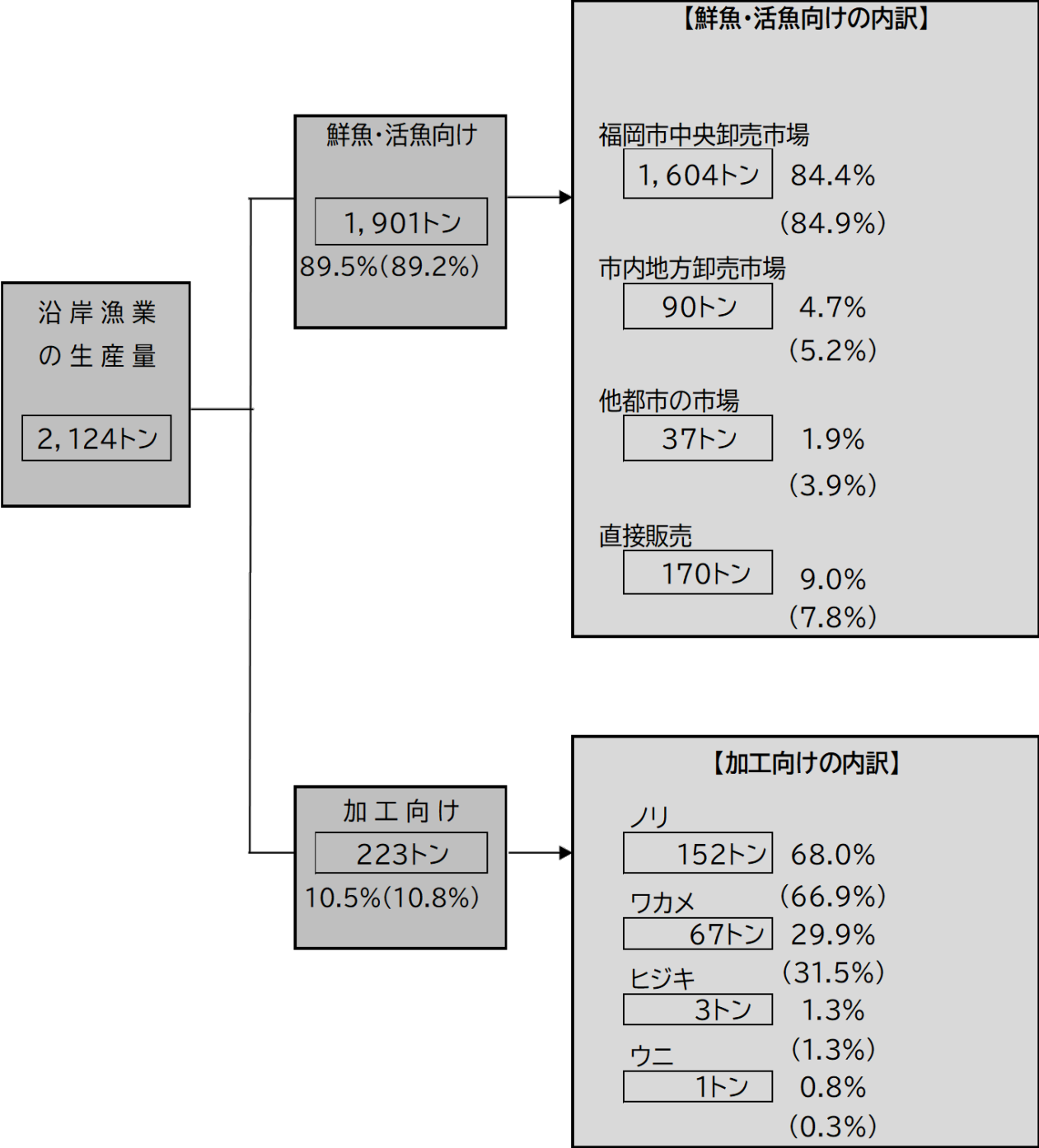
資料：福岡市漁協報告

●沿岸漁業の生産物の流通状況

令和7年の沿岸漁業生産物の流通状況をみると、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。

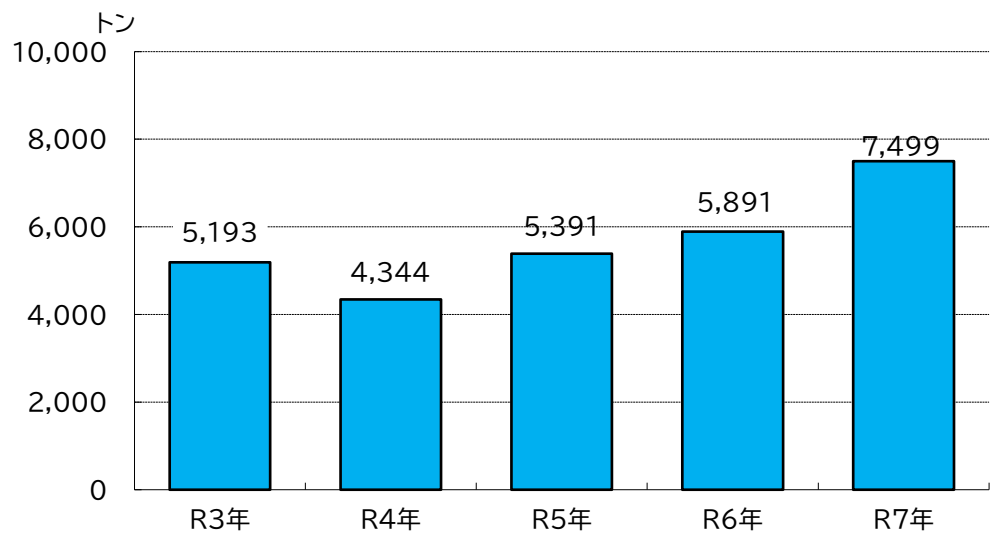
加工向けは全量が地元漁協で加工され、塩ワカメに29.9%、ヒジキに1.3%、加工ウニに0.8%、乾ノリに68.0%となっています。



※端数処理の関係上、内訳の合計と合計の数値が一致しない場合があります。
※()内は令和6年の構成比です。

●沖合漁業の生産量の推移

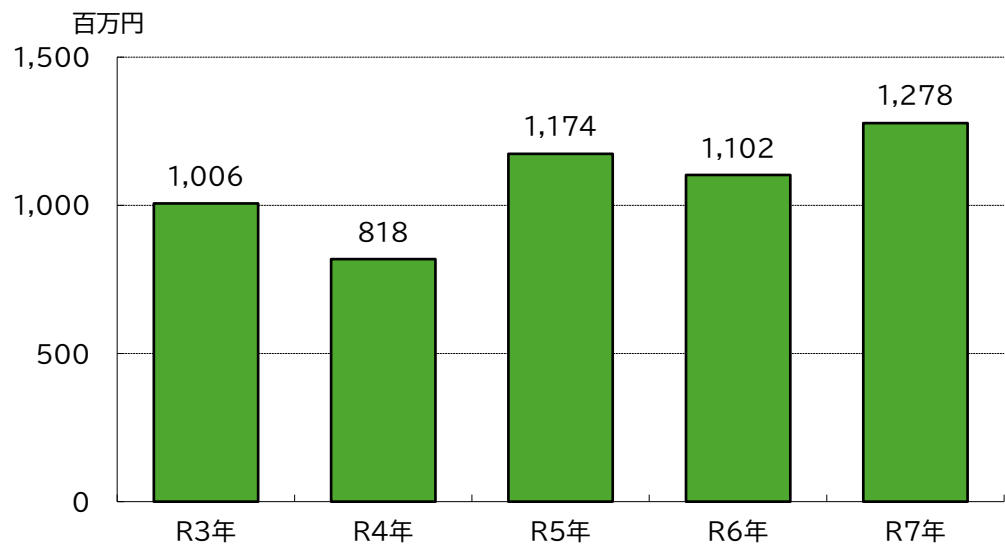
沖合漁業の生産量は、令和7年は7,499トンとなり、前年に比べて1,608トン(27.3%)増加しています。



資料:各業界報告

●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。

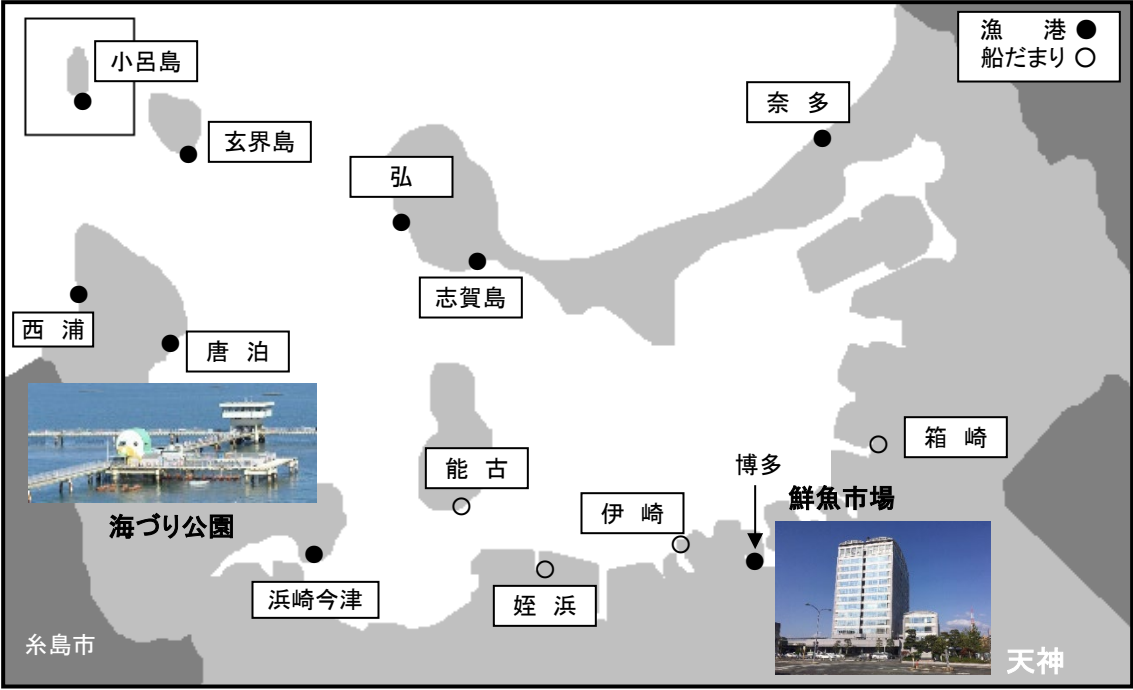


資料:各業界報告

●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（農林水産部）
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つ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			水揚げ		主要漁業種	主要魚種	養殖
	組員数	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	採藻・採貝 刺網 ワカメ養殖	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 採藻・採貝	ブリ ワカメ サワラ イカ	ワカメ カキ
奈多	14	12	13	19	31.00	1.63	3	3,246	かご漁業 曳縄	サワラ イカ	
箱崎	12	12	12	24	79.00	3.29	8	3,911	刺網 ワカメ養殖	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・採貝 刺網	タコ エビ ワカメ	
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 タイ	ノリ
能古	24	23	24	46	147.00	3.20	45	24,688	刺網 えび漕網	コノシロ タチウオ	カキ
唐泊	30	27	30	35	109.00	3.11	85	113,622	曳縄 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 曳縄 一本釣	タイ カワハギ サワラ イカ	
玄界島	79	67	74	90	337.00	3.74	325	388,832	曳縄 延縄 刺網 採藻・採貝	サワラ ブリ フグ ワカメ	
小呂島	38	28	61	35	248.00	7.09	399	244,310	旋網 底定置網 刺網 一本釣	ブリ イサキ イカ カレイ	
合計	389	319	397	469	1,818.81	3.88	2,124	1,754,454			

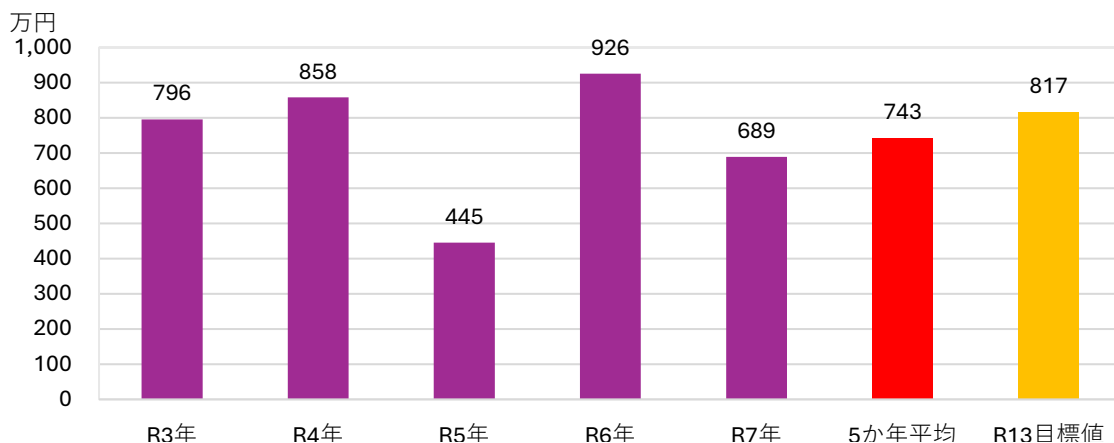
※端数処理の関係上、内訳の合計と合計の数値が一致しない場合があります。

<基本方針3>

成果指標に関するデータ

●ワカメの生産金額の推移

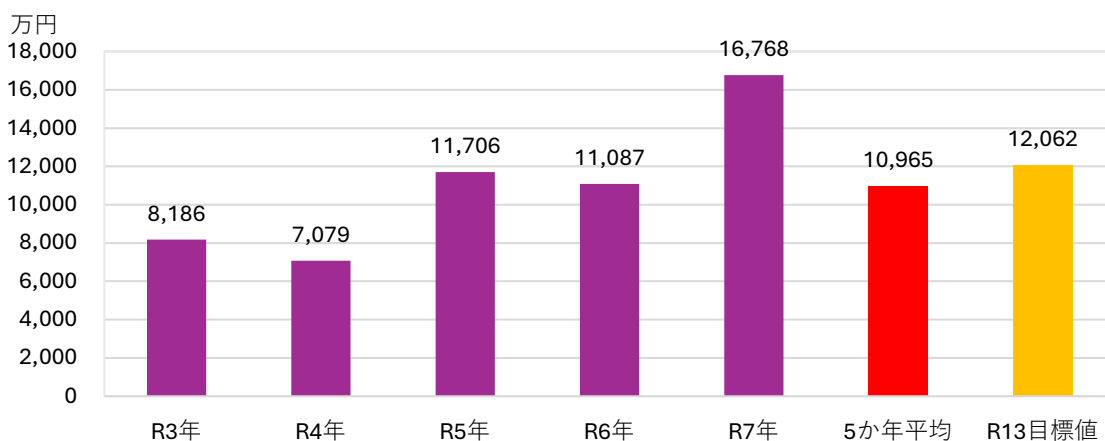
ワカメ養殖は、弘・志賀島・箱崎の3地区で実施されています。
令和7年は689万円で、前年より237万円(25.6%)減少しています。



資料:福岡市漁協報告

●ノリの生産金額の推移

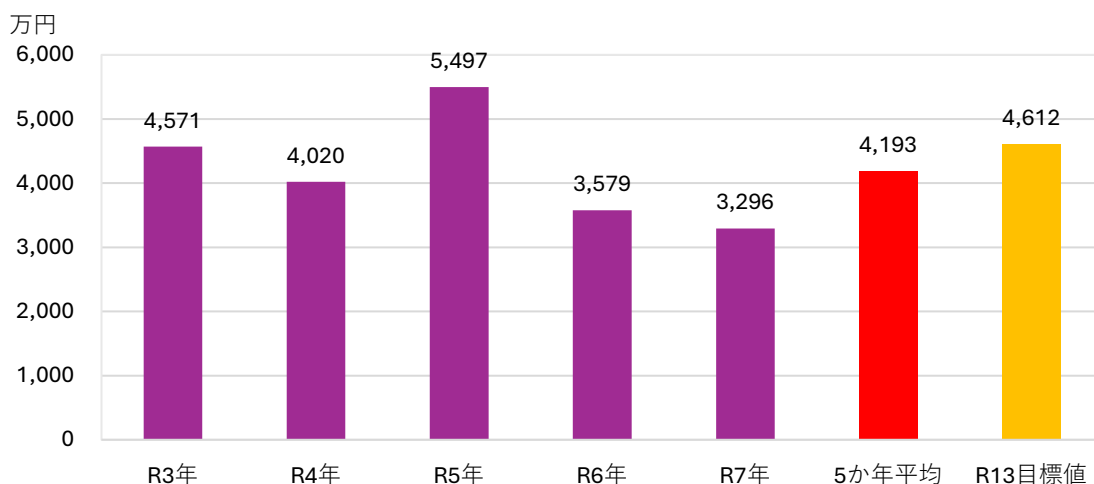
ノリ養殖は、姪浜地区で実施されています。
令和7年は1億6,768万円で、前年より5,681万円(51.2%)増加しています。



資料:福岡市漁協報告

●カキの生産金額の推移

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。

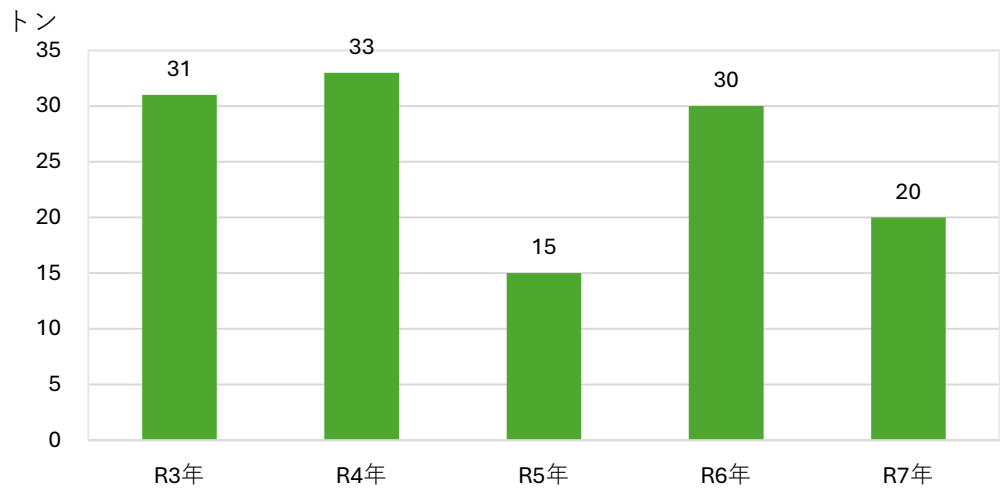


資料:福岡市漁協報告

関連データ

●ワカメの生産量の推移

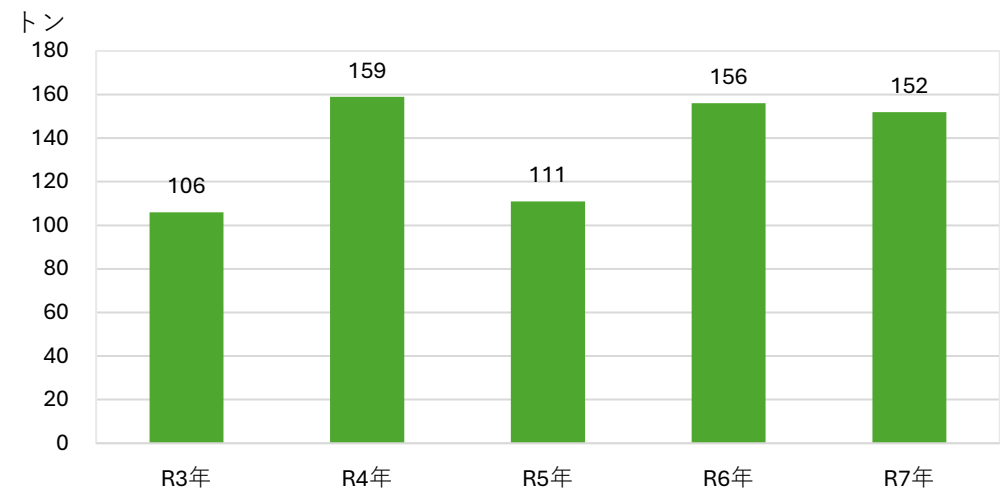
令和7年は20トンで、前年より10トン(33.3%)減少しています。



●ノリの生産量の推移

資料:福岡市漁協報告

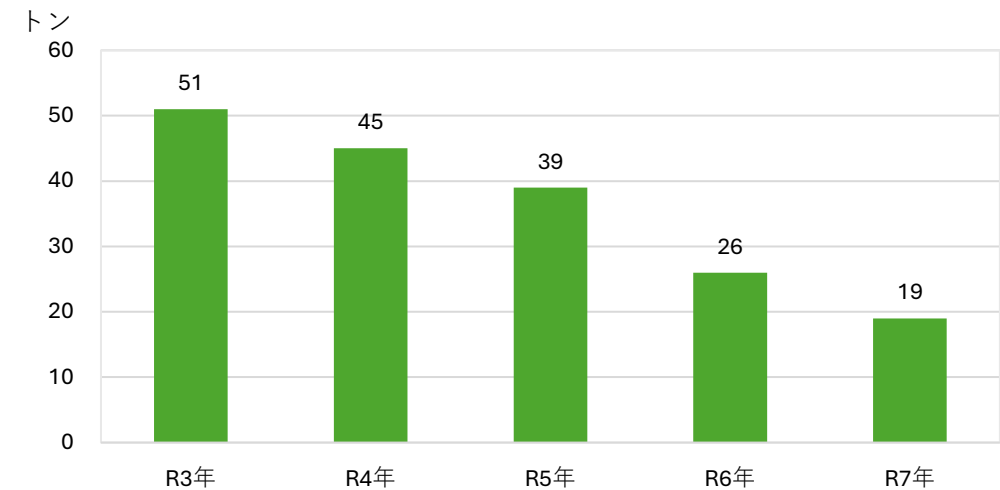
令和7年は152トンで、前年より4トン(2.6%)減少しています。



●カキの生産量の推移

資料:福岡市漁協報告

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。



資料:福岡市漁協報告

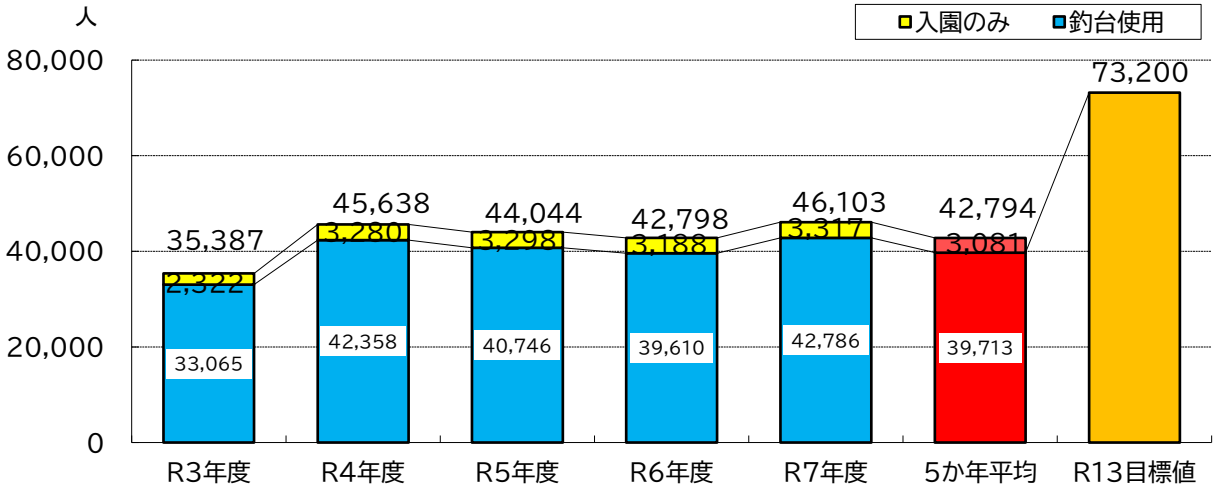
<基本方針4>

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いましたが、令和7年度の利用者数は46,103人となっており、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、栈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もいただける施設となっています。



資料:福岡市海づり公園

●福岡市漁協関連施設の来客者数

令和7年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 ヒロ	合計
来客者数	225	560	10,180	6,600	0	26,000	3,804	31,133	78,502

※ 志賀島センターは閉所（R6～7）のため、来客者数0

●令和7年度における主な海業の取組み

場所	取組み
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

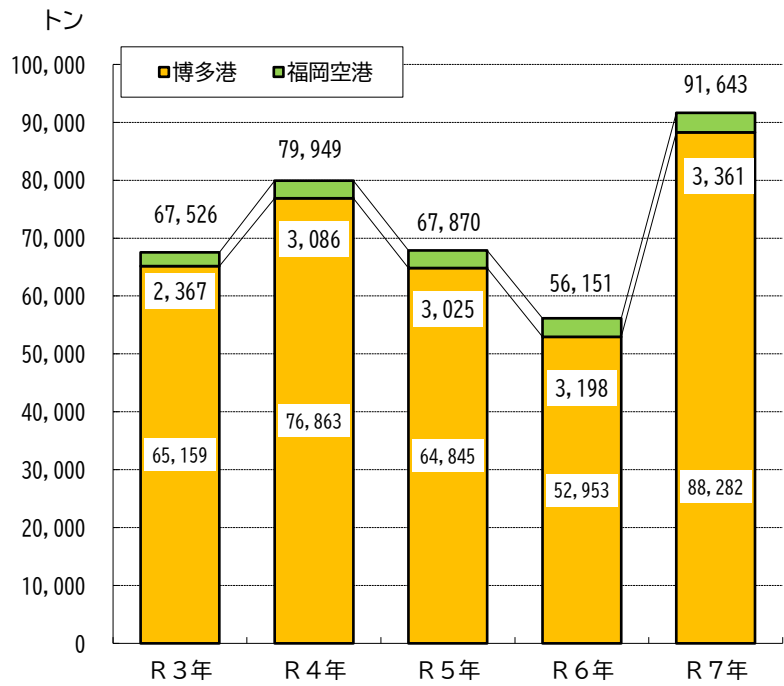
※ クルマエビ等の種苗の中間育成を行っていた陸上施設

<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货量内訳の推移

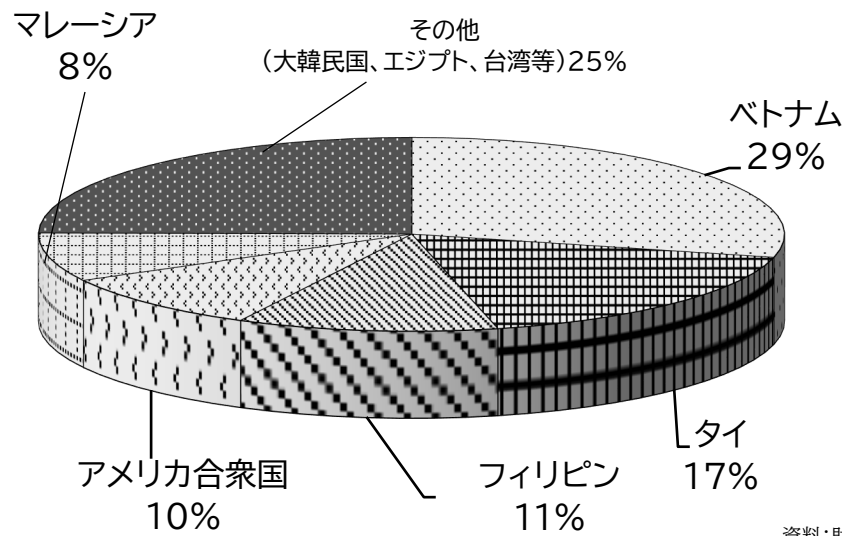
博多港及び福岡空港の輸出状況を見ると、水産物輸出货量は、令和7年は約9万2千トンで、前年に比べて約3万5千トン(63.2%)増加しています。



資料：財務省「貿易統計」

●水産物輸出货量の国別割合

令和7年における主な輸出相手国は、ベトナム、タイ、フィリピン、アメリカなどとなっています。



資料：財務省「貿易統計」

●博多港から輸出されている水産物の内訳

令和7年の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%

資料:財務省「貿易統計」

●福岡空港から輸出されている水産物の内訳

令和7年の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%

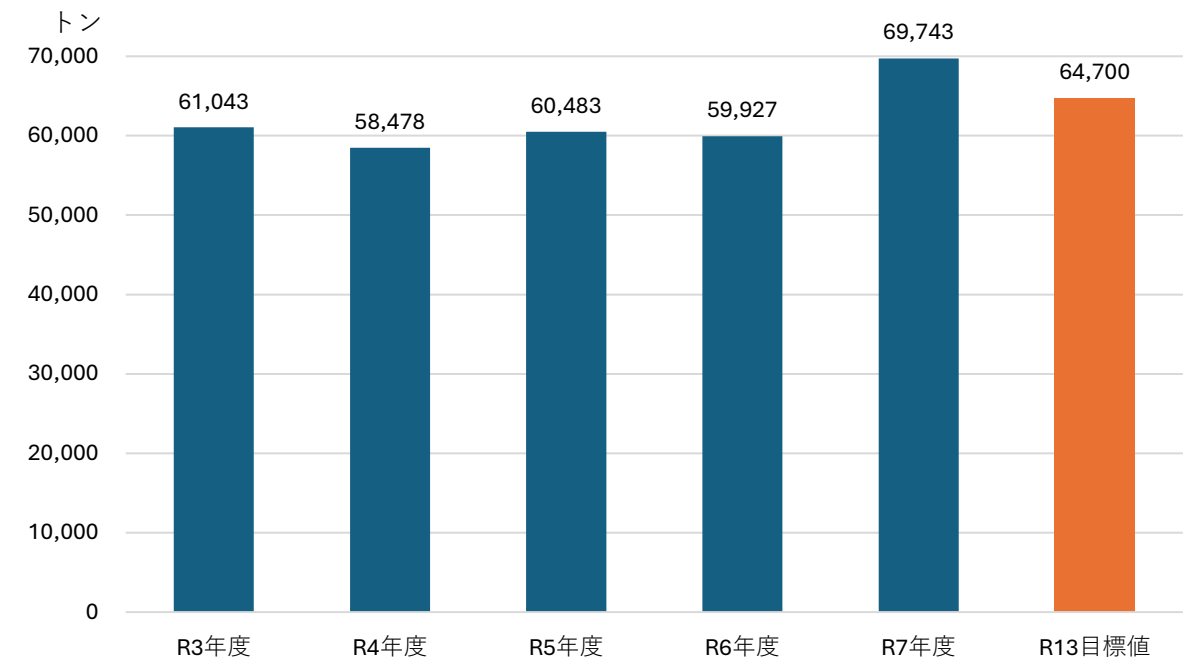
資料:財務省「貿易統計」

<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年度の鮮魚市場の取扱数量は69,743トンとなり、前年と比べて9,816トン(16.4%)増加しています。

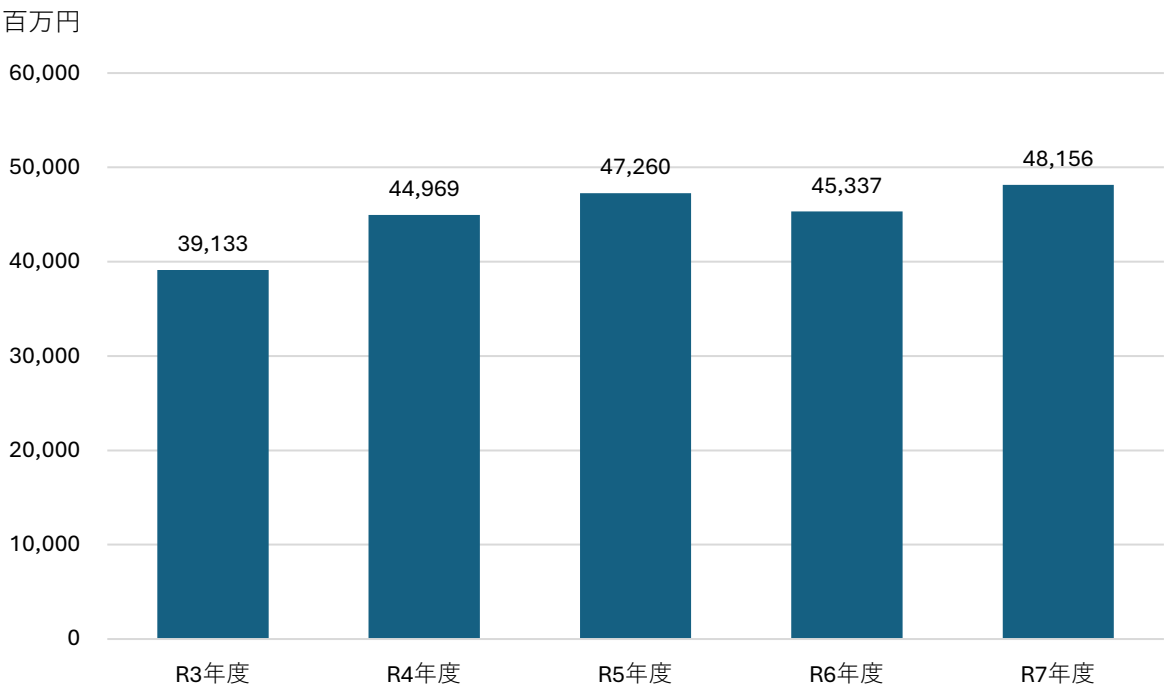


資料:福岡市中央卸売市場鮮魚市場

関連データ

●鮮魚市場の取扱金額の推移

令和7年度の鮮魚市場の取扱金額は48,156百万円となり、前年に比べて2,819百万円(6.2%)増加しています。



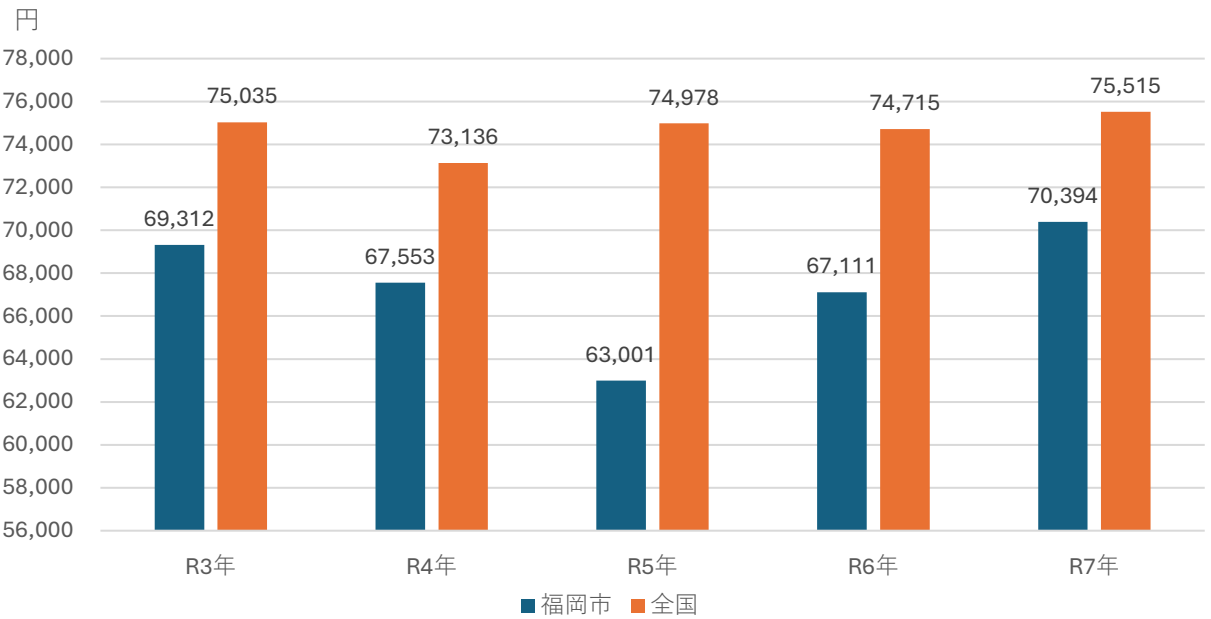
資料:福岡市中央卸売市場鮮魚市場

<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

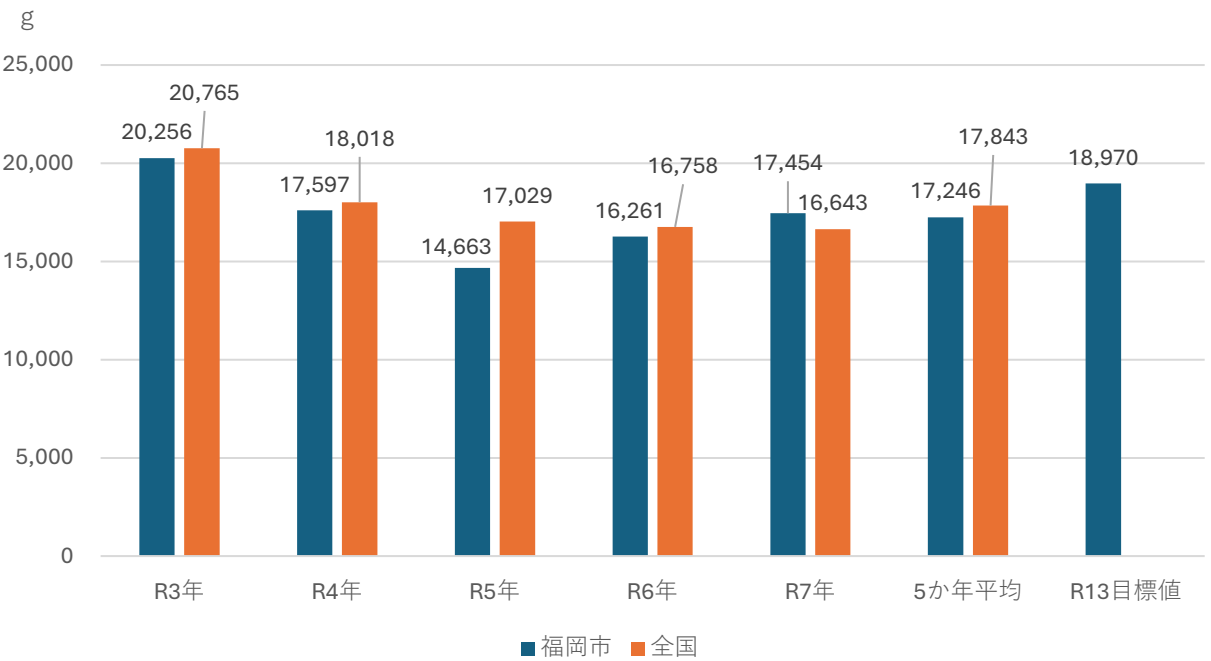
福岡市の魚介類消費金額は、令和7年には70,394円となり、全国平均の75,515円に近い水準まで回復していますが、依然として全国平均を下回っています。令和13年の全国平均を目標値に設定します。



資料：総務省「家計調査年報」

●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。



資料：総務省「家計調査年報」

関連データ

●魚食普及・消費拡大の取組み

本市では、農林水産関係団体との協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」の開催をはじめ、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)	・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 ・姪浜さざみのり ・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 ・福岡ギョロツケ(ぶり) ・ぶり角切り	【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 【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 ・姪浜さざみのり ・小呂島産ぶりフレーク ・ぶり切り身 ・ぶりフライ ・福岡ギョロツケ(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) 【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 ・西浦おさかな祭り:5月17日(日)開催 ・唐泊恵比須かき小屋の営業:未定 【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、ブリ、サワラで実施予定)

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 11月～3月頃未定 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/maruyana_nogyotaku_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/
SHOP ヒロ	営業時間 8:00～18:30 定休日 火曜日	東区弘1285-1	詳細はふくおかさん家のうまかもんHP参照 URL: https://umakamon.city.fukuoka.lg.jp/store/1462/
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/shikano-shima_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/
にやるず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/n_yarus_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～
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
	博多塩水うに	冷蔵	12～7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(こなこのり)	常温	12月中旬～
	きざみのり	常温	12月中旬～
	姪浜ふりかけ(塩あられ・梅かつお)	常温	12月中旬～
	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
	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
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
	鯖めしの素	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 (うまぐち醤油・塩こうじ) ※島内の食堂「よんじょい」のみで販売	常温	年中
	ぶりのこねくり ※島内の食堂「よんじょい」の昼メニューとして販売	冷凍	年中

第2 水産業・漁村の有する多面的機能

1 本来の機能

福岡市の水産業は、本来の機能として、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

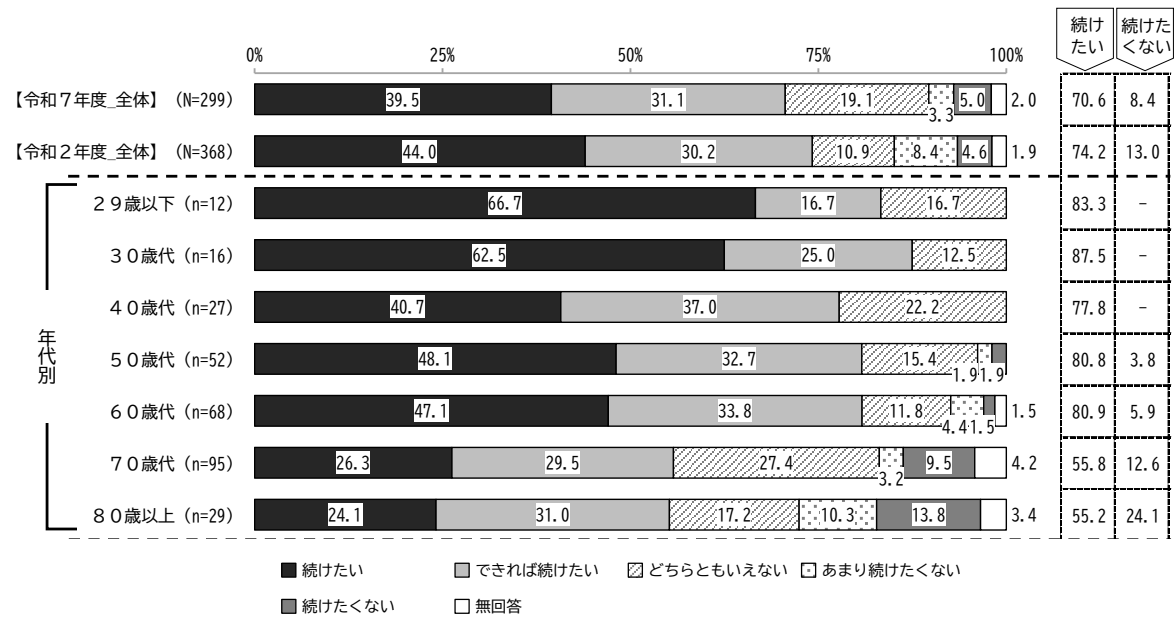
1 調査方法等

- (1) 調査地域
- (2) 調査対象
- (3) 調査対象者数
- (4) 調査方法
- (5) 調査期間
- 福岡市内の漁業地区全域
- 福岡市内の漁業協同組合員のいる世帯
- 全戸（315戸、令和8年1月末時点）（回収 299、回収率 94.9%）
- 留置法（漁業（支所）を通じて配布・回収）
- 令和8年1月13日～令和8年2月20日

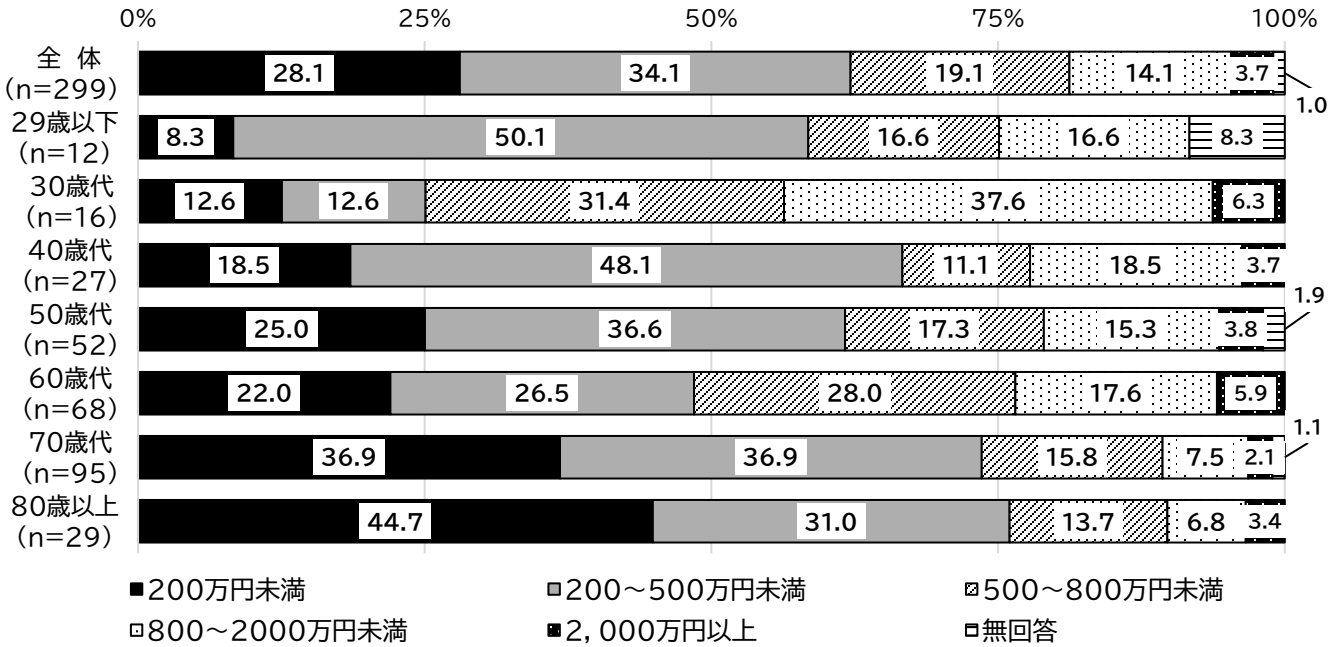
2 調査結果

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。

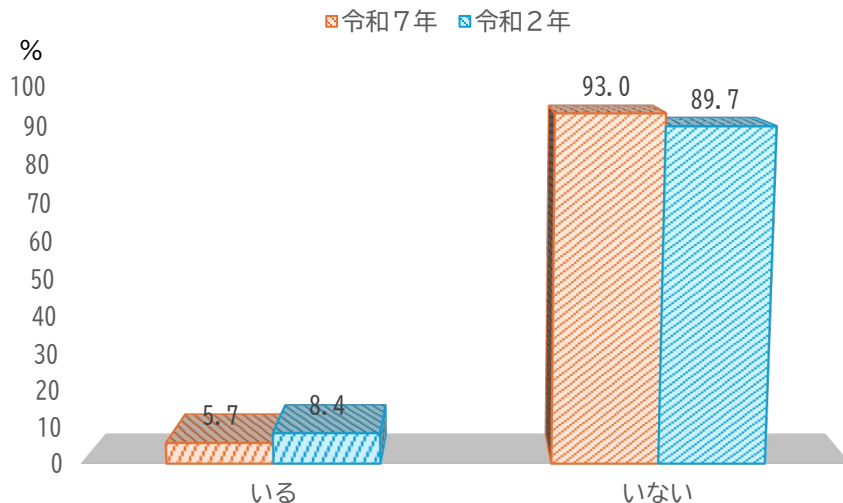


漁業収入（令和7年）



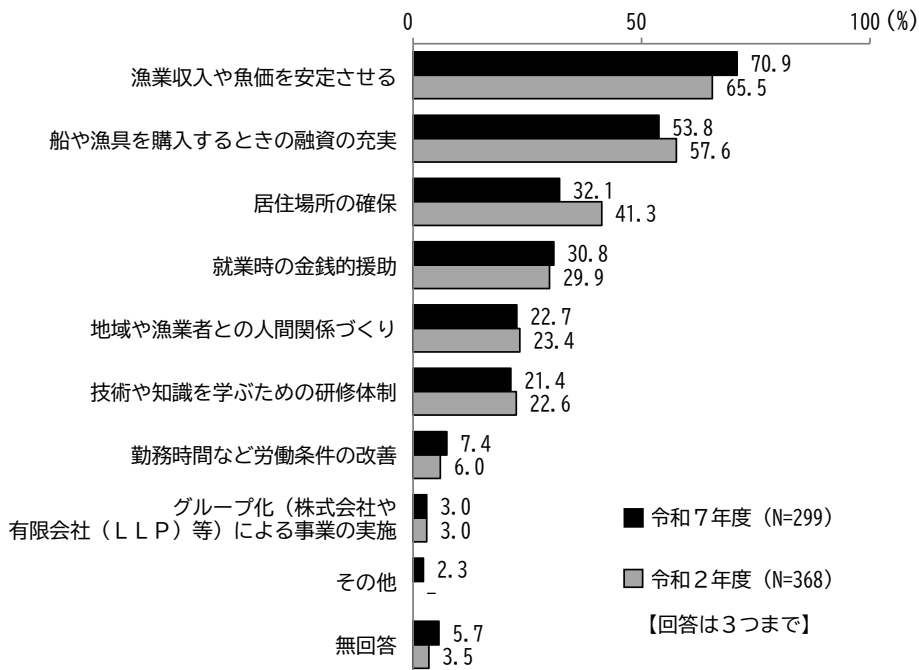
漁業後継者の有無

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。



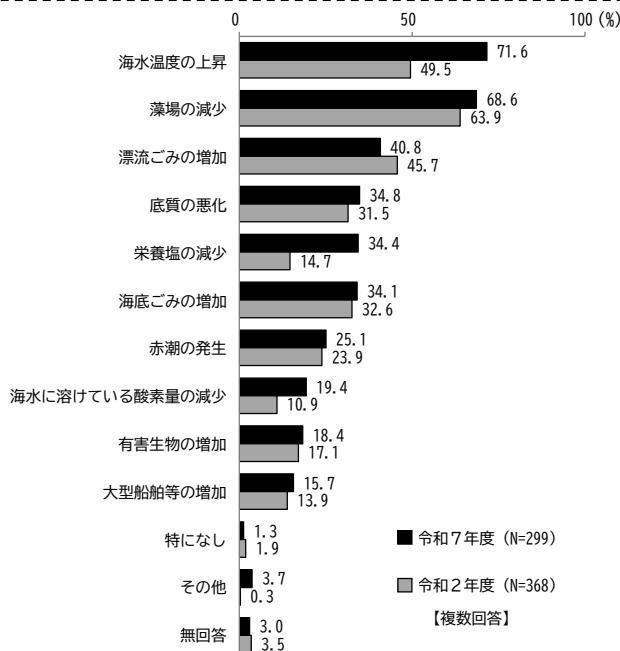
新たな漁業者が定着していくための取組み

「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。



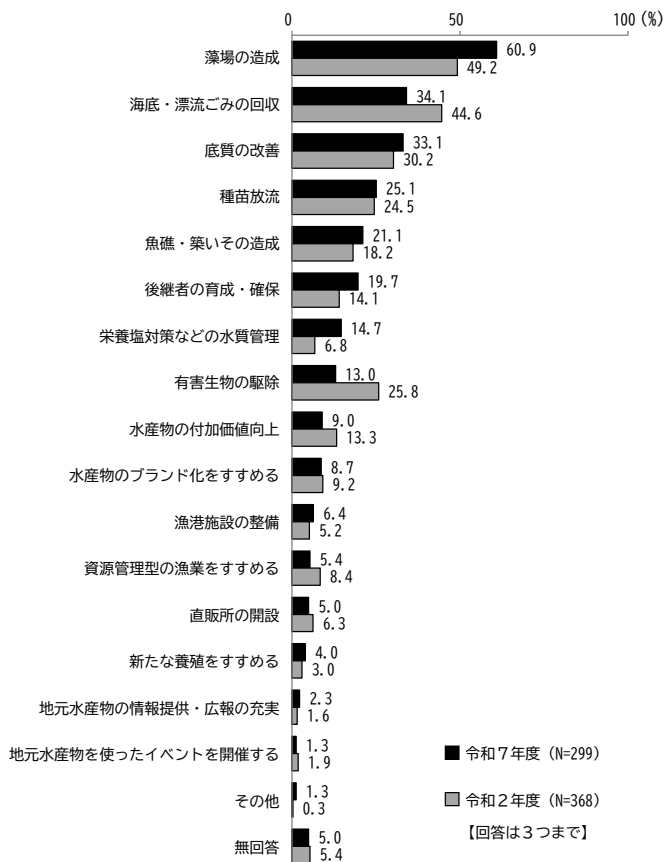
漁場環境について日ごろ感じていること

「海水温度の上昇」が割合が最も高くなり、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」が大きく増え、漁業者が生態系への影響や漁場環境の悪化に不安を感じていることがわかります。



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 ・鰯（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

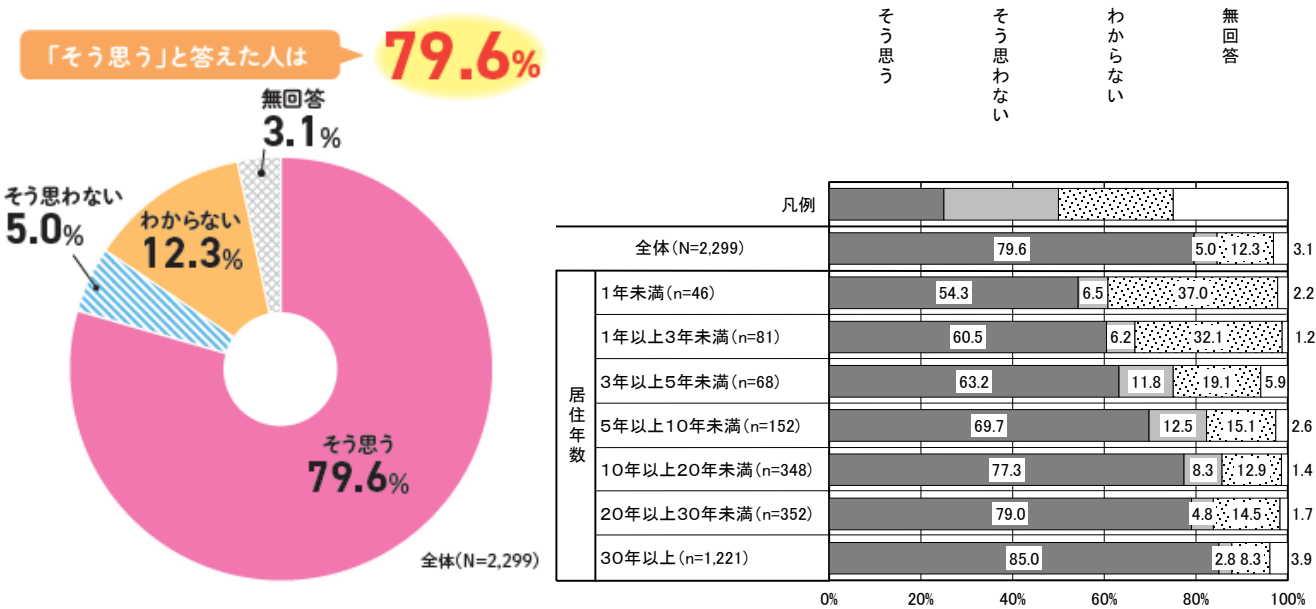
1 調査方法等

- (1) 調査地域
- (2) 調査対象
- (3) 調査対象者数
- (4) 調査方法
- (5) 調査期間
- 福岡市全域
- 福岡市内に居住する満18歳以上の男女
- 4,500サンプル（回収 2,299サンプル、回収率 51.1%）
- 郵送法（回答は郵送又はインターネット）
- 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

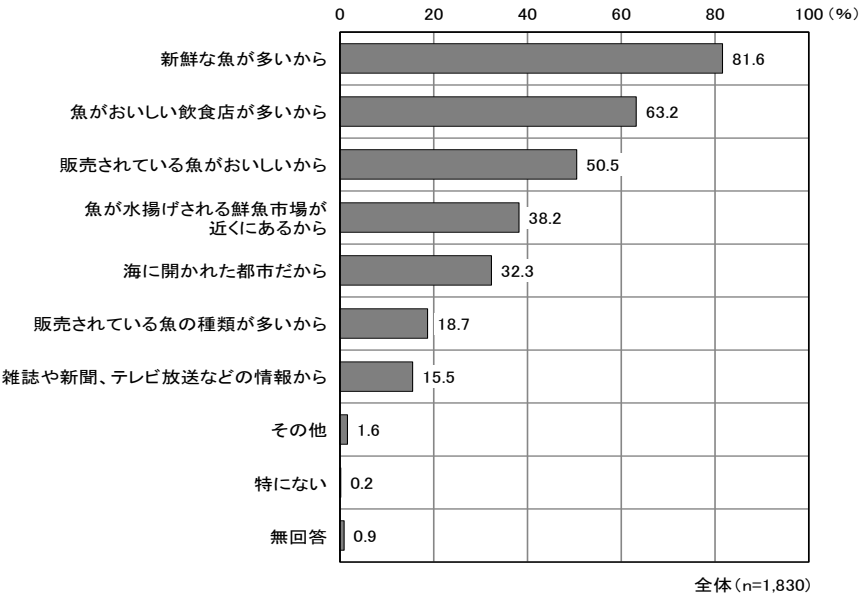
福岡市は「魚がおいしいまち」と思う人の割合は約8割です。居住年数が長くなるほど、「そう思う」の割合が高くなっており、「30年以上」では9割近くとなっています。



「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。

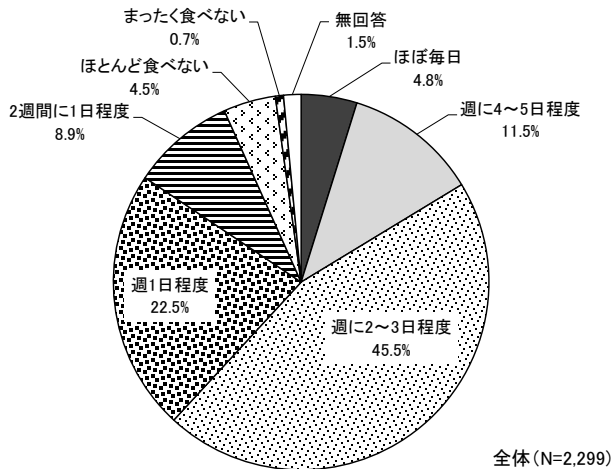
令和2年度も同様の順位となっており、近くに海と鮮魚市場があり、水揚げされたばかりの新鮮な魚を取扱う飲食店が多いという認識は浸透していると考えられます。



魚介類を使った料理を食べる頻度

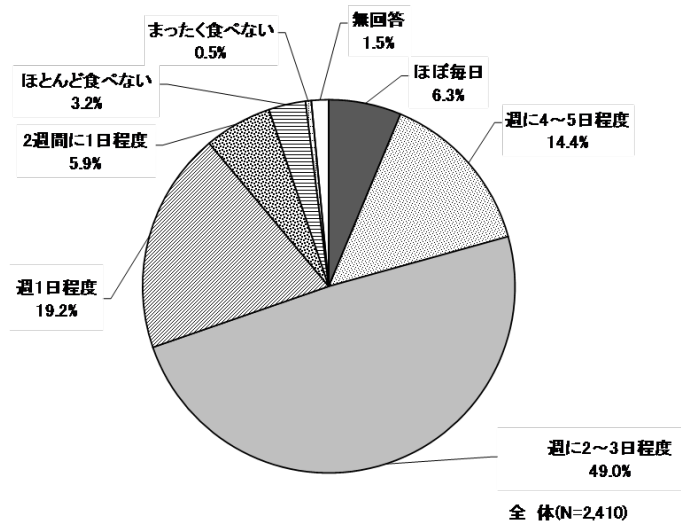
「週に2～3日程度」が45.5%と最も多く、次いで「週に1日程度」「週に4～5日程度」となっています。令和2年度と比較すると、『週4日以上食べる』割合が4.4ポイント減り、『食べない』割合が1.5ポイント増えており、魚離れが見てとれます。

R 7



『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%

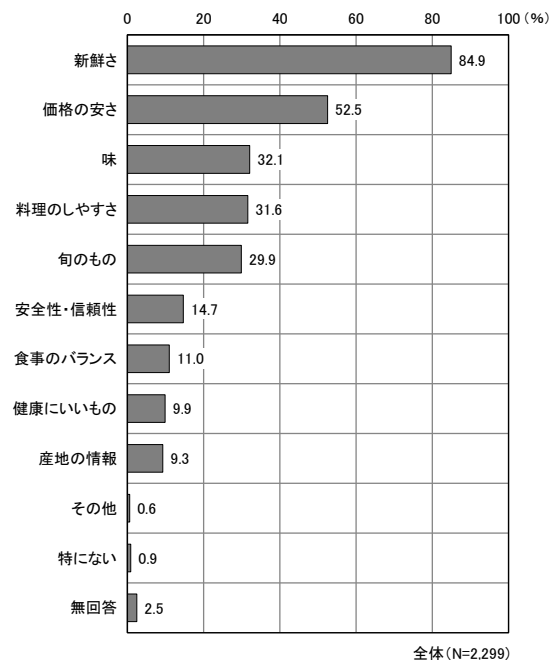
R 2



『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%

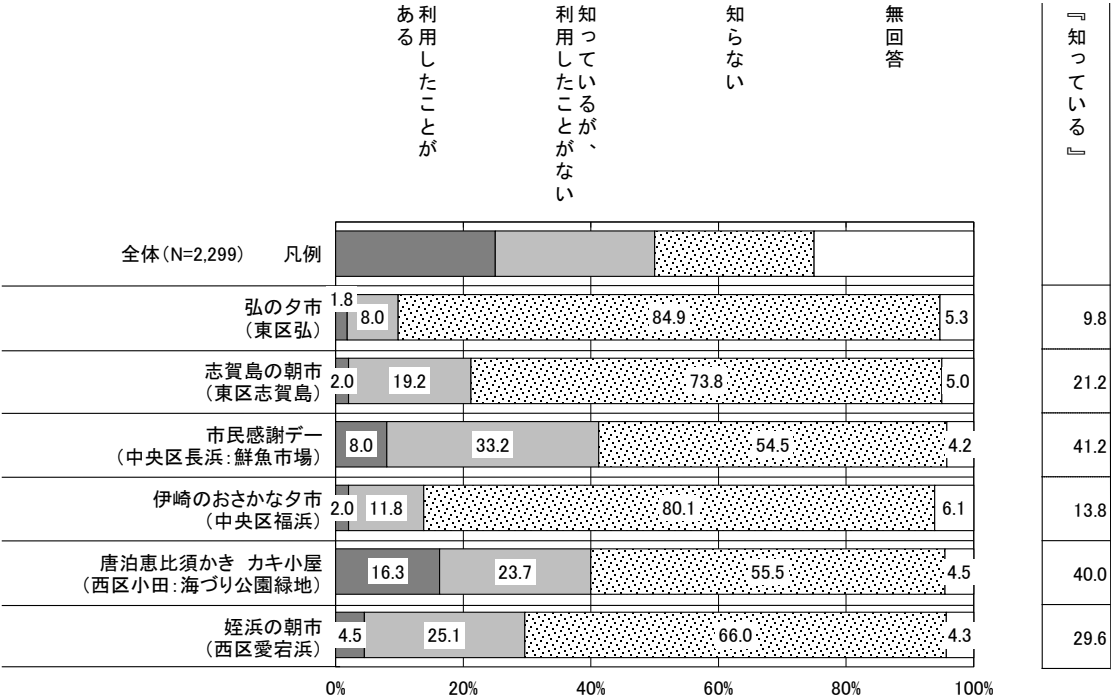
魚介類を購入するときに重視すること

「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。

