

# 宇佐の浜・いいものの再発見事業

大分県宇佐市

## 概要

○宇佐の浜はかつて県北の中核漁業基地として賑わっていたが漁業の低迷により地域活力が低下している。その原因の一つとして宇佐の浜で水揚げされる主要な魚介類が他方で名物としてPRされている。良いものが有りながら見過ごされてきた地産品等を見直すことにより地域活性化の要因とする。



## 事業の内容

### 事業内容

- 浜部地域を中心に山間部、平野部と共に港付近にて朝市を開催。「とれたて！できたて！」をモットーに地元魚介類、農産物、加工品の生産者直売を行う。
- 宇佐の浜で水揚げされる魚介類の特製を活かし、宇佐のオリジナルテイストによるこだわりの水産加工品を開発する。
- 日本三大干潟である豊前海の漁法である小型底曳き船漁業の観光体験を行う為、スキルアップと整備を行う。
- せど間など浜部特有の体験と伝統ある老舗造り酒屋、老舗製麺所などの観光を行う。

### ポイント

- 生産者直売の朝市を行う事により地元のいいものを知ってもらえ地産地消費が促進される。また、新たな流通ルートが開発され地元生産者等の活性化が図れる。
- 新鮮なハモを丁寧に手切りで骨切りしたハモを「うさはも」と銘うって、現在、宇佐ブランドで売り出し中のネギとコラボし鍋商品を開発。また、ハモを地元造り酒屋の酒粕でつけた商品を開発した。近年、水揚げ量が多いハモをメインに加工品を開発することにより出荷調整が行われ、魚価の安定及び漁業経営の安定が図られる。
- 漁業及び漁村資源を活用した観光体験により都市部との交流が図られ、その効果として水産物の流通や魚食普及、漁村UJIターンなどの効果が期待できる。

## 事業の成果

- 日常生活に同化している宇佐のいいものを地域住民で再発見し、それを多くの人に知ってもらうことで様々なかたちの交流が生まれ新たな流通体制の確立や宇佐市の魅力をアピールすることができた。
- 今後の展開として、この取組を継続及び拡大していくことで更なる交流が図られ地域活力の向上及び地域コミュニティの再生により、宇佐市が目標とする「定住満足度日本一、交流満足度日本一」を目指したいと思えます。