

49 ひ ま か じ ま  
日間賀島

(愛知県南知多町)

注目ポイント！

- 漁業と観光の共生により、真の魅力を創出
- 新しい食材開発により通年型観光地へ
- 漁業体験など体験型観光の確立



人口2,300人の島に270,000人の観光入込み(平成17年)



上空から見た日間賀島の全景

◇◇ コラム ◇◇

知多半島の先端に位置する日間賀島は、釣り、海水浴など観光シーズンに限られ、観光客は少なかった。自らの旅館の経営危機から、「島が良くなれば自分も良くなる」という信念で、漁業と観光を融合させた取り組みを主導してきた。

漁業者、観光業者がそれぞれの立場で事業に取り組み、離島の特性を活かし、漁業を活用した観光事業が確立された。



観光カリスマ  
中山 勝比古氏

これまでの経緯

- |             |  |
|-------------|--|
| 昭和57年(1982) | 「多幸(タコ)の島」の活動が始まる。                               |
| 平成 元年(1989) | ふぐ料理講習会が始まる。                                     |
| 平成 3年(1991) | 「島のり会」が発足する。                                     |
| 平成 7年(1995) | 「福(フグ)の島」の活動が始まる。                                |
| 平成 9年(1997) | ふぐ祭が始まる。   |
|             | 「体験漁業」「総合学習受入」の活動が始まる。                           |
| 平成10年(1998) | 「キッズアドベンチャー」の活動が始まる。                             |
| 平成17年(2005) | 中部国際空港(セントレア)が開港する。                              |
| 平成18年(2006) | 中部国際空港と師崎を結ぶ観光誘致シャトルバスを運行する。<br>(平成19年1月までの試験運行) |

## 主な取り組み

### 「多幸(タコ)の島」「福(フグ)の島」の活動

島で水揚げされる「たこ」「とらふぐ」を活用し、「多幸の島」「福の島」としてアピール。西港には住民の総意を得て、タコのモニュメントを設置。島内の旅館・民宿では、比較的安価にタコ料理・ふぐ料理を提供。これら漁業と観光を融合した取り組みを通じ、新たな魅力を創出。

タコの丸茹で



フグ料理

### 体験型観光の確立

観光客のニーズの多様化、総合学習授業の受け入れなどを踏まえ、新しい観光を目指し、「見る観光からする観光へ」の体験型観光を確立。漁師がインストラクターとなる「底引き網」や「干物づくり」などの体験プログラムを確立。現在の体験者は年間7,000人。



干物づくり体験

### 「島のり」を名物品に

全国的に海苔の価格が低迷する中、前漁業組合長の鈴木氏が中心となり、漁業及び観光協会関係者により「島のり会」を発足させた。高品質の養殖海苔を「島のり」のネーミングでブランド化するとともに、その他の海苔についても漁業関係者が島内の海苔加工団地で製品化したものを、観光協会が販売。



ブランド化された「島のり」

### 「空・陸・海」をつないだ観光誘致

「中部国際空港から近い観光地」をアピールし空港利用客を誘致しようという地元の熱意が実り、日間賀島など離島への船舶が就航する師崎港等と空港とを結ぶシャトルバスを町が試験的に運行。これを契機に、地元が一体となった更なる観光誘致を推進。



師崎港に停車するシャトルバス

#### 問い合わせ先

○南知多町商工観光課

Tel : 0569-65-0711 <http://www.town.minamichita.lg.jp/kankou/>

○南知多町観光協会

Tel : 0569-65-0711 <http://www.town.minamichita.lg.jp/kankou/>