

令和7年度

知事と市町長の円卓対話

志摩市資料



第44回全国豊かな海づくり大会～美し国みえ大会～
式典会場【阿児アリーナ】



令和7年6月27日

キックオフイベント(R7.1.25)

市民会議主催により、機運醸成を目的にキックオフイベント（300日前）を開催しました。市内外より約 2500 名が参加。

会場：志摩市阿児アリーナ・市立図書館

内容：プレ式典行事

景観絵画コンクール表彰式

企画展示・体験ブース等

スイーツ・パンフェア



清い海大作戦(R7.3.15)

市民会議及び真珠養殖漁業協同組合と共同して、機運醸成を目的に英虞湾の清掃活動（250日前）を開催しました。

市民会議・漁業者等約 200 名が参加

会場：神明漁港周辺ほか市内 4 地区

内容：バール・筏等の英虞湾内の清掃活動を行った。



英虞湾再考(さいこ〜♪)ツアー(R7.4.27)

機運醸成を目的に子どもたちを対象として英虞湾見学ツアーや三重県立水産高校の見学イベントなど（200日前）を開催しました。市内の小学生・保護者 26 名が参加

会場：三重県立水産高校、間崎島

内容：水産高校の実習等の見学、船から英虞湾見学、間崎島での清掃活動や島民とのふれあいを通じて英虞湾の魅力や環境問題について考えてもらった。



志摩の豊かな海づくりフェスタ(R7.6.15)

機運醸成を目的に第 4 回全国豊かな海づくり大会会場である志摩市浜島町で海づくりフェスタ（150日前）を開催した。

市内外より約 3000 名の参加

会場：浜島 B&G 海洋センター・海ほおずき

三重県水産研究所周辺

内容：さかなクントークショーやマダイ・ヒラメ稚魚放流や第 4 回浜島大会の記録展示等を行い、市民一体で次世代に繋げるイベントを開催した。



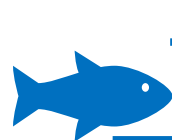
全国豊かな海づくり大会 令和7年スケジュール（予定）

第44回 全国 豊かな海づくり大会

～ 美し国みえ大会～

大会テーマ

受け継ごう 命あふれる 清い海



チェンジ！さらに、前へ。

11月9日



第44回 全国豊かな海づくり大会
【阿見アリーナで開催】

次世代へつなぐ豊かな海づくりイベント
(ともやま公園)

市民が主役@大会直前(ごみZEROなど)イベント

50日前イベント(各種団体との連携)開催

思い伝える(花いっぱい運動)大作戦 キックオフ

市内ごみ阻止(市民清掃)大作戦

志摩の豊かな海づくりフェスタ

英虞湾再考(さいこ〜♪)ツアー

清い海(漂着ごみなど海浜清掃)大作戦

受け継ごう命あふれる清い海(全国豊かな海づくり大会)キックオフ



各種事業の継続 /

- 2025
- Step 01** どのようなことをつなげていくのかを知る！
 - Step 02** 何をどのようにつなげるのか考える！
 - Step 03** 市民が一体となって次世代につなげる！

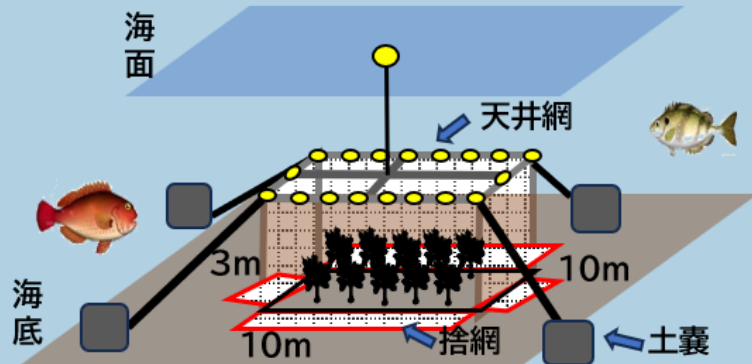
Step 04 豊かな海をつくり、まもる

志摩市が取組む各藻場の再生や水産業の支援策

漁場環境調査事業(磯焼け対策)

三重県水産研究所へ委託事業として令和5年度から市内2か所(浜島・船越)に仕切り網による核藻場造成の実証実験を実施しています。

令和7年に発生したサガラメ幼体は多数確認できしており、令和6年に確認したカジメ幼体も大きく成長しています。



実証実験している仕切り網図



生長



生長したサガラメ幼体(中型)

真珠養殖経営安定化支援事業

令和元年に発生したアコヤ貝の大量へい死により母貝生産量が大幅に減少したことから、アコヤ貝の稚貝から育てることにより、安定した真珠母貝を確保するため、稚貝購入費の補助を実施しています。



水産業の担い手受け入れ推進事業

水産業の担い手確保や地域の活性化を図ることを目的として地域おこし協力隊を募集し、令和7年度より真珠養殖業を希望する隊員を1名委嘱しています。

真珠養殖業に関する知識・技術を習得し、自立を目指すとともに、真珠に関するPR活動にも参加いただき、真珠の魅力の情報発信も行います。



志摩市が県立水産高校と連携した 未利用魚の商品開発について



志摩市では魚介類のえさとなる海藻を食い荒らす植食性魚類の影響で起こる「磯焼け」が問題となっています。磯焼けの原因となっているアイゴを食べることにより、

今まで捨てられていたアイゴを漁獲し売ることによって漁業者の所得向上につながり、消費、販売することで地域経済の活性化、また藻場の再生や海女文化の継承につながると考え、「ABCクッキングスタジオ」（東京都）から志摩市観光課に出向している地域活性化起業人と三重県立水産高校のアクアフードコースの3年生が連携し、アイゴを活用した「さつま揚げ」を開発しました。

取り組みを進める中で、商品の完成度を高めるため、かまぼこ製造の老舗「若松屋」（伊勢市）に参画していただき、伝統的な技法を受け継ぐ製造技術等を授業や実習で教えていただき、しっかりとしたうまみのある「さつま揚げ」に仕上げました。

令和6年10月31日志摩市役所においてお披露目し、翌11月4日には志摩市安乗漁港において開催された「あのりふぐまつり」において、300食の試食会を開き、午前中で「さつま揚げ」は無くなり、商品に関するアンケートでは好意的な意見を頂きました。



今後、商品パッケージのデザインを決定し、市内公共施設内での販売やふるさと納税の返礼品等に活用できるように事業展開を考えています。