

2024 年 12 月 17 日

報道機関 各位

長崎大学水産学部 × 野母崎三和漁協 × スーパーエレナ × 長崎市役所  
**産官学連携による新しい鮮魚地産地消の仕組み作り**  
**12 月 21 日（土）エレナ三和店で関連イベント開催！**

この度、長崎大学水産学部、野母崎三和漁協、スーパーエレナ、長崎市が力を合わせ、「NOMON SAKANA 産官学連携 PROJECT」を立ち上げました。長崎県は豊かな海に囲まれ、色々な種類の美味しい魚が獲れるにもかかわらず、魚の消費量の減少や漁業従事者の減少など、多くの課題に直面しています。このプロジェクトでは、産官学連携を通して、鮮魚の地産地消の新しい仕組みづくりに挑戦し、これらの課題を少しでも解決に導くことを目指します。

その取り組みの一環として、12 月 21 日（土）にエレナ三和店でイベント「漁師直送・<sup>の</sup>魚<sup>さかな</sup>が大集合！」を開催。地元で獲れた新鮮な魚の試食会はもちろん、模擬セリ体験などのイベントを織り交ぜて多様な魚に関心を持ってもらえる新しい鮮魚販売を実施します。この取り組みは、海洋産業に新たな価値を創造し、海と地域の共生を目指す「ながさき BLUE エコノミー」プロジェクトの一環としても進められています。

地魚や未利用魚の魅力を広め、持続可能な水産業と食文化の推進を目指した産官学連携による取り組みとして、ぜひ貴媒体にて周知・取材いただけますと幸いです。当日の取材をご希望の場合は、事前下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

【ポイント 1. 学生がつなぎ役となった産官学連携】

「NOMON SAKANA 産官学連携 PROJECT」では、長崎大学水産学部の学生が中心となり、生産者、流通業者、販売店、行政をつなぐ重要な役割を担いました。学生たちは 1 年間を通して漁師や漁協、魚市場、スーパーマーケットなどの現場を実際に体験し、産官学が共有する目標「漁師・漁協、販売店、消費者が海の恵みを享受できる『三方よし』の仕組みを作り、長崎の生活を豊かで魅力的にする」を実現するために活動しました。

【ポイント 2. 生産・流通・販売の新しい仕組み作り】

学生たちが考案したのは、地元スーパー内に鮮魚直売コーナーを設置することで、スーパーマーケットの利便性と漁師直売の鮮度感を融合した新しい販売の形です。この仕組みにより、地元消費者が地魚を購入するハードルを下げると同時に、漁師の出荷負担を軽減し、売れ残りの課題にも対応しました。これにより、消費者が鮮度の高い地魚を楽しみつつ、地域漁業と魚食文化を支える循環が生まれます。

【ポイント 3. 当日は水産学部生が店頭に立って、魚の楽しさ・美味しさを伝えます】

当日は、野母崎三和漁協の定置網で獲れた新鮮な地魚が販売され、一般の魚屋さんで売っていない未利用魚も豊富に用意される予定です。このほか、試食会やお魚クイズ、魚ガチャ、セリ体験など、子どもから大人まで楽しめるイベントを盛りだくさん用意しています。

「漁師直送・野母ん魚が大集合！」

日 時：2024 年 12 月 21 日（土） 9：00～17：00

（事前準備は、2024 年 12 月 20 日（金） 15：00 から予定しています。）

場 所：エレナ三和店（長崎市布巻町 990-1）



活魚センターでの漁協組合長との意見交換の様子



産官学の共通目標を模索するワークショップの様子

【参考情報】

・長崎大学水産学部 清田教授（生態系保管理研究室）

<https://m-kiyota.jimdofree.com/>

・NAGASAKI  
BLUE  
ECONOMY



<https://blueco.ciugc.nagasaki-u.ac.jp/>



【本リリースに関するお問い合わせ先】

長崎大学水産学部教授 清田 雅史

TEL：095-819-2806 E-mail：[m.kiyota@nagasaki-u.ac.jp](mailto:m.kiyota@nagasaki-u.ac.jp)





長崎大学  
水産学部

野母崎三和  
漁業協同組合



# の も す か な 野母ん魚が だい しゅう ごう 大集合!

日時 令和6年 **12月21日** 土 9:00~17:00

会場  **三和店**

お魚がもっと好きになる イベント盛りだくさん!

野母ん魚を大盤振る舞い!!

 **試食会** 数量限定

場所: 鮮魚コーナー

①11:30~ 寿司 ②14:00~ 刺身 ③16:00~ あら汁

※写真はイメージです。  
※数に限りがあり、無くなり次第終了となります。予めご了承ください。

体験してください!!

 **模擬セリ**

場所: 店頭特設ブース  
時間: 11:00~

活気あふれる  
“魚競り”を行います。  
皆様のご参加を  
お待ちしております!

※写真はイメージです。

イセエビも当たる!?

 **魚ガチャ** 先着50組

場所: 店頭特設ブース  
時間: 13:00~  
1組様1回限りとなります。

1回540円(税込)で  
回せるガチャガチャ登場!  
何が入っているかは当日  
のお楽しみ!!

※刮きは不可となります。予めご了承ください。  
※写真はイメージです。

臨場感あふれる!!

 **魚さばき  
LIVE中継**

店内の調理場から  
生中継!  
どんな魚も華麗に  
捌く、熟練の技を  
ご覧ください。

※写真はイメージです。

みんなで作ろう!!

**ペーパークラフト  
プレゼント!** 数量限定

※写真は「水産研究・教育機構」HPより。  
※数に限りがあり、無くなり次第終了となります。  
予めご了承ください。

学生たちが、  
皆様のご来店を  
お出迎えします!

イベントにご参加いただいた方へ  
**お魚カードプレゼント**や、  
ご来店のお客様へプロジェクトの  
パンフレットを配布します!

※数に限りがあり、無くなり次第終了となります。  
予めご了承ください。



# NOMON SAKANA 産官学連携 PROJECT



ロゴも  
作っちゃいました!

2024年11月16日  
第4回 ワークショップ

長崎県は海に囲まれ、美味しい魚が獲れる場所なのに、  
魚の消費量が少ないのはなぜだろう…  
漁業従事者が減少しているのはなぜだろう…  
どうしたら魚の魅力を伝えられるだろう…

長崎大学  
水産学部

と 野母崎三和  
漁業協同組合

と イレナ が、

これからの **本気で**  
魚について考えました。

これまで4回の  
ワークショップ、  
現地視察を行いました。

取組と目的

漁師さんから届く  
海の恵みを活かして  
長崎を元気で魅力的に!

全てのはじまりはこの人  
長崎大学 清田教授

プロフィール  
魚料理研究会  
顧問

意見・提案  
etc...

- 地魚を売りたい
- 未利用魚=堀り出しもん
- 直売所の温かみ
- 漁師のおすすめの食べ方

実際に船に乗って  
漁の様子も視察しました。

見えてきた  
未来

捕る人、売る人、買う人、  
皆が喜ぶ 地魚の流れ!

現場に出て  
見える事も  
ありました。

我ら  
魚料理研究会!

## NOMON SAKANA 産官学連携 PROJECT Photo Gallery

2023年12月  
発足

2024年1月26日  
第1回 ワークショップ  
様々な意見交換を  
行いました。

2024年4月26日  
第2回 ワークショップ  
具体的な内容を  
協議しました。

2024年7月13日  
野母崎三和漁協視察  
2024年7月19日  
佐世保魚市視察

2024年11月16日  
第4回 ワークショップ  
漁協三和支所の  
ご協力により  
漁船に乗って漁の  
様子を視察しました。

今後も、  
継続販売へ  
向けて  
取り組みます!