

令和2年3月6日

石巻市議会議長 木村忠良 殿

産業建設委員会  
委員長 阿部正敏

視察報告書  
視察の概要は下記のとおりです。

記

- 1 参加委員 委員長 阿部正敏  
副委員長 楯石光弘  
委員 大森秀一、星雅俊  
阿部欽一郎、渡辺拓朗  
水澤富士江
- 2 視察日時 令和2年1月29日から  
令和2年1月31日まで 3日間
- 3 視察先及び視察内容  
(1) 千葉県 銚子市 水産業振興について  
(2) 長崎県 長崎市 まちぶらプロジェクトについて
- 4 視察目的 別頁のとおり
- 5 視察概要 別頁のとおり
- 6 所感 別頁のとおり
- 7 添付書類 別頁のとおり
- 8 経費 8人 749,817円 (随行職員の旅費を含む)

### ○視察目的

銚子市は千葉県最東端に位置し、人口約 6.1 万人の都市である。

古くから港町として栄え、日本一の水揚げ量である特定第 3 種漁港の銚子漁港を有し、利根川の水運で栄えた醤油の五大名産地の一つでもある。

また、犬吠埼や屏風ヶ浦など全国有数の景勝地をもつ観光都市の側面もある。

温暖な海洋性気候であり、避暑地や避寒地に適した気候となっており、気候を生かした農業も盛んで露地野菜や果物が栽培されている。

銚子漁港の水揚げ量は 8 年連続で日本一であり、漁港環境の特徴として、親潮（寒流）と黒潮（暖流）がぶつかる地点であることや、利根川によって運ばれる有機物を含んだ水により、植物プランクトンが多く発生し豊富な栄養が運ばれるため魚種も豊富であり、沖合には水深 200 メートルの大陸棚が広がっている。

漁港区域内にある水産ポートタワー及びウォッセ 21（水産物卸売センター）は銚子漁港のシンボルであると同時に犬吠埼灯台と併せて銚子の観光の拠点となっている。

本市においても、水揚げ量の増加や水産業の発展のため、銚子市の水産振興施策等の取り組みを学び、今後の事業の参考とする。

### ○視察概要

#### ◇銚子市の概要

古くから港町として栄え、日本一の水揚げ量である特定第 3 種漁港の銚子漁港を有する。

また、利根川の河川船運で栄えた醤油の五大名産地のひとつ最上醤油の銘柄を持つヤマサ醤油が本社を置くことで知られる。江戸時代には利根川水運が開発されたことにより、銚子の醤油醸造を中心に醸造業、水産業、流通業がさかんで、古くには江戸に運ぶ利根海運の交易都市として発展した。

犬吠埼や屏風ヶ浦など全国有数の景勝地を持つ観光都市の側面もある。犬吠埼は日本一早い初日の出スポットとして知られており、1 月 1 日未明から早朝にかけて約 5 万人が訪れる。遮るものもなく雄大な海岸線はかつて数々の文人、墨客が訪れ、「文豪の地」として親しまれていた。海岸線沿いは歌碑、詩碑が多く立つ。

温暖な海洋性気候にあり、避暑地や避寒地に適した気候となっている。気候を生かした農業も盛んで、露地野菜や果物が栽培されている。

#### ◇銚子市の地理

千葉県北東部に位置し、県庁所在地である千葉市から約 65 km の距離であり、東京の都心から 90～100 km 圏内である。都市雇用圏における神栖都市圏に含まれており、利根川を挟んで対岸の茨城県神栖市への通勤率は 10, 7%。

犬吠埼は関東地方および関東平野の最東端に位置し、市の東部と南部は太平洋に面

する。市の北部には利根川が流れており、銚子市で太平洋に注ぐ。

利根川沿いの低地と北総大地（下総台地）からなり、表層は関東ローム層に覆われている。高神愛宕山（標高 73.6 メートル）は北総台地最高峰となっている。水田は台地山間の谷津田と利根川沿いに広がっており、畑地帯は台地の平たん部に位置し、比較的農業に適している。

#### ◇銚子市の気候

周囲が海に囲まれているため海洋性気候になっている。湿度は高めであり、気温は年間平均気温が約 15℃で夏涼しく冬暖かい。

夏場は、関東平野部の都市では珍しく日中でも 30℃を超えることは少なく、35℃を超えることはめったにない。熱帯夜になることもあまりなく、関東屈指の避暑地と言える。

一方、冬場は南九州並みに温暖で気温が氷点下になることはほとんどなく、雪が降ることは非常に珍しい。また、年間を通して比較的風が強く、風力発電所の風車が 34 基稼働している。また、沖合での洋上風力発電の計画が発表されている。

#### ◇銚子市の人口

銚子市は、千葉市に次いで 2 番目に市制施行するなど港町として活況を呈していたが、2010 年～2015 年の人口減少率は千葉県の市町村で 5 番目となっており、近年の少子高齢化を反映している。かつては、東総地域の中心的都市としての役割を担っていたが、近隣の旭市や茨城県神栖市などに雇用口や商圈などが分散している。千葉県の試算では、2000 年から 2030 年までの間の人口減少率は-24,490 人の-37.5%となり、千葉県内最大の減少率となることが推測されているため、副業人材活性化計画などの対策が打ち出されている。ただし、2015 年度の財政力指数が 0.58 であり過疎地域には指定されていない。

平成 27 年の国勢調査より前回調査からの人口減少をみると、8.25%減の 64,415 人であり、増減率は千葉県下 54 市町村中 50 位、60 行政中 56 位で、千葉県の市の中では最も減少率が高い。

#### ◇銚子市の漁業

銚子沖合は、北上する黒潮と南下する親潮そして利根川による交錯で大量のプランクトンが発生し、プランクトンを食べに小魚が集まり、その小魚を食べに大型の魚が集まることで日本有数の好漁場を形成している。県内外の施網やさんま棒受網、沖合底曳網漁業などの大型漁船漁業から、釣り、延網、小型底曳網漁業などの小型漁船漁

業に至るまで、様々な漁業が営まれている。そうした背景の下で、全国屈指の水揚げを誇る銚子漁港は、全国主要漁港の水揚げ順位が9年連続1位（25万2,386トン）金額が第4位（296億4,843万円）となっている。水揚げ数量の順位と水揚げ金額の順位に差があるのは、他の漁港に比べて安価の魚種が大量に水揚げされているからである。昨年のマイワシはキロ単価40円、17万トン、約77億円。サバに関してはキロ単価105円、92,000トン、106億6,000万円。

水揚げされる魚種は、サバ、マイワシ、サンマといった多獲性魚のほかに、カツオ、マグロなどの回遊魚、金目鯛やヒラメ、カレイなどの底魚など200種類におよぶ近海の魚介類が水揚げされている。この水揚げ量の約89%は、サバ（46%）、マイワシ（43.1%）が占め、水揚金額でもこの2魚種が全体の約59%を占めている。なお、銚子に水揚げされる全てのマグロは冷凍ではなく「生」まぐろという大きな特徴がある。また、5～7月のマイワシは「入梅イワシ」と呼ばれ、特に太って丸みがあり1年の中で最も脂の乗りがよいことが知られている。その他にキンメダイは「銚子つりきんめ」として高級ブランドとして全国的に有名である。

#### ◇銚子漁港水揚げ日本一の理由

##### 1 地理的好条件

銚子の沖合には、水深200メートルの大陸棚が広がり、北からの寒流・親潮（千島海流）と南からの暖流・黒潮（日本海流）が沖でぶつかり、潮目（潮流）を形成している。海流がぶつかることによって海の栄養分が停滞し、プランクトンが大量に発生するため、それをエサとするイワシなどの小魚、さらに小魚を食べるサバ、カツオなどがたくさん獲れる、良い漁場となっている。

また、日本最大の消費地である東京から100km圏域に位置しており、流通の面でも好条件を有している。

##### 2 冷凍冷蔵能力

冷凍冷蔵工場数88件は全国2位、1日当たり冷凍能力3,408トンは全国6位であり、水揚げされた魚の鮮度保持、水揚げ数量の安定化、加工の原料確保、出荷時までの製品の保管、冷凍冷蔵庫及び保冷のための氷の生産は不可欠である。

##### 3 廻船

銚子の水揚げの8割を廻船（地元船以外の船）が占めている。

銚子には、地理的な好条件、冷凍冷蔵能力があり、受け入れ態勢が整っているため、地元以外の船も安心して水揚げする事ができる。

#### ◇銚子の水産加工・流通

銚子の水産物加工の生産額 677 億円は、市全体の工業出荷額 1,773 億円の約 38% (醤油醸造等は約 45%) に相当し、銚子市の産業に占める水産物加工の重要度がわかる。

水産加工の流通は、マイワシの水揚げ数量の 41% が生鮮、練り製品、すり身、缶詰めなどの食用として、残りの 59% が養殖又は漁業用の餌として使われている。

サバは文化干し、フィレ、開き干し、青切りが関東を中心に販売されている。これに対し、塩蔵サバは名古屋、大阪、京都、神戸などの大都市を中心とした関西方面への販売が多く、鮮魚と共に関西方面に好まれている。

また、近年は、サバがエジプトなどのアフリカ、ロシア、東アジア、東南アジアなどへ輸出されている。

缶詰の製品としては、サバ、イワシ、サンマ、サケなどである。販路は、以前は国内依存型で国内が約 70% であったが、近年輸出量が増加し、平成 25 年には国内約 50%、輸出 50% となっている。(ただし、平成 23 年は東日本大震災の影響で輸出が激減した) 原料確保には各社とも苦勞し、銚子漁港に水揚げされる魚種には缶詰原料魚となる大きさがほとんどないため、海外や他港からの移入により調達している。

練り製品は、はんぺん、かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ、つみれなどである。出荷先は静岡以北では、特に関東・東北へ多く出荷されている。おでん種としての利用が多いため、夏季の生産量は減少する。原料魚としては、スケトウダラなどを使用している。

水揚げされた魚の鮮度保持、加工原料の確保、加工品の出荷時までの保管には冷凍冷蔵施設が不可欠である。銚子の冷凍冷蔵工場の件数は 88 件で全国 2 位、一日当たりの凍結能力は、3,408 トンで全国 6 位であり、この能力なくして銚子の水産業の発展はあり得ない。平成 28 年の水産加工業者 76 事業所で 92% にあたる 65 事業所が冷凍事業者で出荷額 624 億円 (86%) を占めている。

#### ◇銚子つりきんめ

平成 18 年 11 月千葉ブランド水産物第 1 号に認定された、「銚子つりきんめ」の漁場は、銚子の沖合 50 km の太平洋で、日本近海のキンメダイの漁場の北限と言われている。漁法は、底立て網と呼ばれる手釣りで非常に手間がかかり、魚体を傷めないための最善の漁法である。水揚げされたキンメダイの多くは、豊洲などの消費地市場へ出荷された後、高級割烹や料亭の膳に華を添えている。銚子沖のキンメダイは、周年、脂ののりの良いことが特徴である。

キンメダイのブランド化を目指し、銚子市漁業協同組合では、品質の向上はもちろん、他地域との差別化が重要であることから、その第 1 歩として千葉県が平成 18 年度

から始めた「千葉ブランド水産物認定制度」の認定を受けるため申請した。

本制度は、千葉県の優良な水産物を県が認定し重点的にPRすることで消費の拡大、魚価の向上につなげることを目的としている。

重さ 700 グラム以上の大型のキンメダイを対象にしたが、平成 21 年度に、500 グラム以上を対象とするものとして再認定された。

夜間操業、樽流し漁などを禁止して資源管理を徹底したこと、さらに「きんめだいまつり」や「銚子産業まつり」などPR活動に力を入れたことが評価され、「銚子つりきんめ」は「千葉ブランド水産物認定制度」第 1 号に認定された。

これまで、水揚げの増加により魚価が低迷していた時期があったが、「きんめだいまつり」を開催した平成 7 年度以降、漁獲量が多くなっても魚価が安定し「銚子つりきんめ」がこの認定によって高級ブランドとして広く知られ、市民・観光客に絶大な人気商品となっている。

平成 30 年 11 月 25 日に開催された「第 6 回 fishu-1 グランプリ」ではプライドフイッシュ料理コンテストにて、銚子つりきんめ煮炙り丼がグランプリを受賞した。

#### ◇課題と取り組み

##### 1 後継者

平成 25 年の農業センサスでは、海面漁業経営体が 111 経営体で、うち個人で営んでいるものが 102 経営体、会社が営んでいるものが 8 経営体、漁業生産組合で営んでいるものが 1 経営体で、漁業種類別経営体では、沖合底曳網漁業が 2 経営体、小型底引き網漁業が 9 経営体、船曳網漁業 2 経営体、大中型施網漁業が 5 経営体、刺し網漁業 6 経営体、さんま棒受け網漁業 4 経営体、延網漁業 30 経営体、釣り漁業 49 経営体、潜水器漁業 1 経営体、採貝・採藻 3 経営体である。

漁業就業者は 420 人で、その内 60 歳以上の就業者の占める割合は 40.7%で県内比率の 58.8%を下回っているが、後継者不足と新規就労者の減少による漁業者の高齢化が進んでいるのが現状である。

##### 2 廻船誘致

銚子沖合には、好漁場が形成されており、本市の代表的な漁業である施網漁業をはじめ、底引き網漁業など沿岸・沖合漁業の根拠地として、全国の漁業が集結している。銚子の水揚げの 8 割は廻船（地元船以外の船）が占めている。

しかしながら、近年漁船の大型化が進んでおり、既存の岸壁・泊地では出入港や陸揚げ、準備・休憩作業が困難な状況となっており、流通拠点漁港としての安定的・効率的な水産物生産能力の不足が課題となっている。

昨年度スタートした新しい特定漁港漁場整備事業計画では、300 トン級を超える大

型船が係留・停泊可能な水深－7,5m岸壁及び泊地の整備や、併せて同地区の静穏度を確保する為外郭施設の整備を行っていく。

また、平成 29 年度に、市、漁協、廻船問屋、仲買人、水産加工業の代表者による検討会を立ち上げ、毎年、1～2回程度の会議を行い、有効な取り組みに向け協議している。その他、廻船による水揚げを誘致するための現地訪問などを行っている。

### 3 魚食普及・販路拡大

水産物の消費拡大は、漁業者、取り扱う業者の経営安定につながる。また、地元の魚のPRは、観光客も呼び込むことにもつながり地域活性化も期待できる。

イベントとして、毎年秋に「きんめだいまつり」「銚子港近海まぐろフェア」に併せ、「水産まつり」やキンメダイ漁業者による「キンメダイの町 外川うまいものフェア」などを開催している。また、毎月第2日曜日に市場の一角で有志による朝市を定期的に開催する予定である。

魚食普及として、漁業協同組合女性部による一般市民を対象とする「魚のさばき方教室」を定期的に開催している。こちらは大学生に対しても別途行っている。また、小中学校、高等学校からの要請による郷土料理の料理教室なども開催している。

## 〇所 感

銚子市は、銚子沖合に日本有数の好漁場を有しており、9年連続全国1位の水揚げを記録している。昭和26年に全国で初めて特定第3種漁港に指定され、特定漁港漁場整備事業計画に基づき防波堤の整備、栈橋岸壁の整備等により港内の静穏度が格段にあがった。また、漁業手法ごとに荷揚げ場所が決められており、軽トラックに魚を積み込み競り場所に移動し一台ごとに競り合い入札する方法を取っている。第1市場は、まぐろはえ縄、第2市場はいわし・さば（巻き網）、第3市場は巻き網・底引き網と3か所の市場があり、今後は、漁船の大型化や黒生・川口外港の両港口からの出入港を可能とする二港口化に対応するための大水深岸壁や外郭施設等の整備を行い、安全かつ効率的な出入港の確保と水産物の安定供給体制の構図をはかる。また高度衛生管理に対応した荷捌き所（第3市場）及び前面の陸揚岸壁の整備を行い、漁獲物の品質や付加価値の向上と輸出拡大を図る。

また、鮮度保持のための冷凍冷蔵工場数88件全国2位、一日当たり凍結能力3,408トン全国6位と受け入れ態勢も万全を期している。

加工品の缶詰製品、以前は国内依存型で国内が約70%だが、近年は、サバ缶詰70～80%が横浜から船便にて海外へ輸出されている。さらに、魚のブランド化が市民や観光客に支持され魚価が安定しているのが現状である。

## ○政策・提言

銚子市は、特定第3種漁港に指定されることで市場、防波堤、栈橋岸壁を整備。また、背後地に冷凍冷蔵工場、加工工場が張り付き、銚子市場に水揚げされる全ての魚が鮮度を損なわれることなく適正な価格で入札されることから、廻船（地元船以外の船）が8割を占めるようになっている。

石巻市も三陸沖の有数の漁場を抱えており、廻船の誘致を積極的に進める必要がある。また金華サバのブランド化は大変好評をばくしており、ほかの魚種でもブランド化ができるか研究すべきと考える。

石巻市は、東日本大震災の影響がまだ回復していないのが現状で、加工工場の現状復旧はしたが、いざ加工製品を製造したものの、買い入れ先が他の産地から買い付けており、中々製品が売り切れない。さらに、借り入れた資金の返済時期と重なり大変な状況にあり、以前のような製品の製造では中々この状況を乗り越えることは難しいと考える。官民一体となり付加価値を付けた製品の開発が必要と考える。



【視察風景①】



【視察風景②】



【銚子市議会前】



【銚子漁港】



#### ○視察目的

長崎市は九州の北西部に位置し、人口は長崎県で最も多い 41.8 万人の中核市であり、訪日外国人観光客を地方に呼び込むためのモデルケースとなる「観光立国ショーケース」に全国の 3 都市に選定されている。

長崎市では、9つの重点プロジェクトを掲げており、その一つに「まちぶらプロジェクト」があり、まちなかエリアにおけるまちなかの魅力の顕在化と回遊性を促し、賑わいの創出を図ることを目的としている。

まちなかを5つのエリアに分け、それぞれの個性や魅力の顕在化などを進めるための整備をソフト施策と併せて進め、陸の玄関口と海の玄関口をつなげることにより中心市街地の活性化を図っている。

本市においても、中心市街地活性化について長崎市の取り組みを学び、今後の事業の参考とする。

#### ○視察概要

長崎市は古くからアジア大陸との交流文化や鎖国時代の出島、そして産業革命以降では長崎造船所の巨大クレーンなどの近代化遺産も数多く日本の歴史の貴重な遺産が点在する街である。人口減少時代において多くの自治体が観光客の減少に苦慮しているところだがその歴史の深さと観光戦略により長崎市への観光客数は増加傾向をたどり平成 30 年度が 707 万人と過去最高を記録した。平成 31 年度はマイナス 2 万 2 千人と減りはしたものの日帰り客の減少に対して宿泊客は更に伸び続けている。この伸びを示している観光客の迎い入れる海の玄関・長崎港松が枝埠頭と陸の玄関・長崎駅であるこの二つの地点を「まちなかの軸」と設定しこの区間に5つのエリア作りそれぞれの特色を持たせまちなかを楽しみながら回遊して頂き中心市街地の活性化につなげようとするのが『まちぶらプロジェクト』である。

この事業の策定にあたってまず次の構成から事業策定を行っている。

##### 1 目的

長崎市の中心市街地活性化基本計画による陸の玄関口の長崎駅周辺と海の玄関口である松ヶ枝周辺の整備により長崎の街の形が大きく変わる中で歴史的な文化や伝統に培われた中心部においてこの 10 年を大きな契機と捉え賑わいの再生を図る。

## 2 対象区域

「まちなかの軸」を設定し5つのエリアにそれぞれの個性や魅力の顕在化をハード事業とソフト事業を合わせて進める。

## 3 計画期間

平成25年から令和4年までの10年間

## 4 計画の構成

(1) エリアの魅力づくり (2) 軸づくり (3) 地域力による街づくり

## 5 計画の進め方

「まちぶらプロジェクト」の推進にあたっては中心市街地の活性化に関する法律9条に基づく「長崎市中心市街地活性化基本計画」、「都市再生特別措置法第46条に基づく都市再生整備計画」及び都市再生推進事業制度要綱第5条に基づく「長崎市中心部・臨海地域」などに位置付けしながら財源の確保を努めると共に法令上の特例や税制の優遇など、国の支援を活用する。

## 6 計画の見直し

社会情勢やあるいは、地域との話し合いの中で、新たに取り組みとして決定した事項、修正が必要になった事項などについては随時、追加修正等を行いながら地域と共に進める。

この事業の特色は5つの特色を持たせたエリアを結ぶ「まちなか軸」を形成し、この軸には縦軸と横軸があり縦軸には5つエリアを結ぶ中心軸とした道路であり、横軸は主に住民の暮らしと縦軸を結ぶ道路としている。

そしてこの5つのエリアの前後に海の玄関・長崎港松が枝埠頭と陸の玄関・長崎駅がある。いずれも観光客にも視点を置きながら市民による中心市街地の活性化を図ろうとしている。

その5つのエリアの特色を勘案しながらの具体の事業は次の通りである。

## 新大エリア

コンセプト：商店街・市場を中心にしたふだん着のまち

デザイン：現代の和

土地利用：暮らし

主な事業：都市計画道路・中通り線整備事業、まちなか拠点ふれあい広場整備事業、新大工食文化継承事業、新大工たまり場整備事業、他19事業。

### 中島・寺町・丸山エリア

コンセプト：和のたたずまいと賑わいのまち

デザイン：現代の和

土地利用：暮らし

主な事業：まちなか拠点広場整備事業、町屋・街並みの保存活用事業、魚の町公衆便  
所整備事業、他 22 事業

### 浜町・銅座エリア

コンセプト：長崎文化を体感し発信する賑わいのまち

デザイン：現代の和

土地利用：商業

主な事業：回遊路の整備事業、銀座川整備事業、商業振興の取り組み事業、長崎キッ  
ズハロウィンパーティ事業、他 24 事業

### 館内・新地エリア

コンセプト：中国文化にふれ食を楽しむまち

デザイン：中国

土地利用：暮らし

主な事業：電線類地中化事業、唐人屋敷象徴門整備事業、商業振興事業、長崎おもて  
なしトイレ事業、土神堂修景整備事業、他 20 事業

### 東山手・南山手エリア

コンセプト：異国情緒あふれる国際交流のまち

デザイン：西洋

土地利用：暮らし

主な事業：回遊路の整備事業、ポケットパークの整備事業、文化財保存整備事業、地  
域のバラの植栽によるおもてなし活動事業、グラバー園整備事業、他 25  
事業

以上5つのエリアを結ぶ縦軸づくりは歴史のまち長崎を重要視し歴史文化構想を策定及  
び長崎文化再生事業を中心に「まちぶらプロジェクト」に反映させている。軸づくりの事業  
は次のようになっている。

### 縦軸整備事業

都市計画道路片淵線整備事業、市道・伊勢町大浦町線整備事業、他2路線整備事業

### 横軸（縦軸との連携軸）

市道・魚の町諏訪町1号線整備事業、他市道2路線整備事業、都市計画道路稲田町十人町線整備事業、岩原川周辺整備事業、

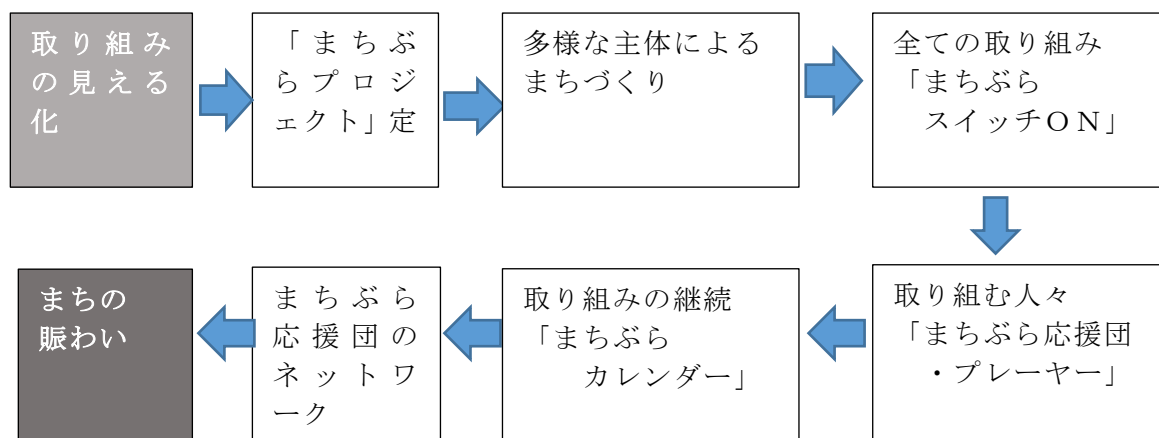
### 縦横軸共通事業

商店街誘客事業、無線LAN整備事業、電線類地中化事業、誘導サイン整備事業、多目的トイレ整備事業11カ所。

これらの事業は計画通り順調に進捗している。投資総額は約100億円となっている。このようなハード事業で環境整備を整えソフトパワーの地域力による街づくりに力を入れ事業の総仕上げに差し掛かっている。地域力による街づくりは大きく分けて自主的な「祭りやイベントの開催」と「まちなか賑わいづくり活動支援事業」によるものである。祭りやイベントはこの5つのエリアに年を通して40の多彩なイベントが行われており市民や観光客に祭り・イベントカレンダーや回遊路の見どころと回遊ルートの一列を入れた冊子やカレンダーを作成し配布している。

また、『まちなか賑わいづくり活動支援事業』により立ち上げられた「まちぶらプロジェクト認定事業」は51事業に及ぶ。更に暖かい地域だけに「花のある街づくり」として5つのエリアに基本となる「花」を設定し回遊路の通り沿いに植栽し公共施設内の植栽も統一を図っている。

この「まちぶらプロジェクト事業」の目的達成までの考え方を次の図に示す。



## ○所感及び政策・提言

日本の歴史文化が多彩な長崎市だけに観光戦略も含めて継続的に事業を組み立てている。予算額からも想像できるように坂の街でもあり可住地域が狭いことから貴重な財源確保に通じる観光戦略も兼ね、まちの中心部に集中的にハード事業を行っている。この事業計画に2路線の都市計画道路が取り組まれていることや総合計画からもそれが見て取れる。

5つのエリアに特色を持たせるため、エリアのコンセプトやデザインに統一性を持たせているわけである地域計画やそれに絡む条例があるのかと推察し質問をしたところ「住民や店舗の経営者へのお願いで成り立っている」とのことであった。この住民の協力が大きな力を生み出している。

長崎市役所内で書面による事業説明を終えた後、この事業の一部のエリアを案内して頂き回遊させて頂く中で、これを裏付けする場所がいくつかあった。街並みの景観もそうであるがコンビニエンスストアのオーナーの善意で店舗と同等面積の2階が無償で観光客や住民の交流場所や休憩場所として提供されていたことや銀行のトイレも開放していた。住民や経営者と行政の一体感を強く感じた。改めて街づくりに必要不可欠なものは行政の基盤整備やサポートも大事だが住民や経営者が自ら地域を盛り上げようとする熱意と覚悟だと思った。

長崎市にはたくさんの有名な文化遺産（唐人屋敷など）や産業遺産（軍艦島など）がありそこを訪れる国内外の観光客が多い。これらは中心市街地から離れたものも多く、まちなかに流れ込んでもらえないジレンマでもあった。しかし近年においては冒頭にのべたように日帰り観光客が減るなか宿泊客はインバウンド効果により伸びており夕方から夜にかけて、この宿泊客をまちなかに呼び込み中心市街地の活性化に向け更にこの事業への期待がかかる。

このような事や日本三大夜景の長崎市をふまえ夜間開催にも努力している。事業の概要説明に記載したようにトイレの整備事業は12カ所と多く中心市街地活性化の必需アイテムであることは提言したい。

また、この事業の特徴は長崎市内の人の出入りが多い2つの地域を、特色を持たせたエリアで結ぶことだが、当市においても、例えば石巻駅前の中心市街地と震災により形成され人の出入りが多くなった新蛇田地区の間を、アイデアを駆使し特色を持たせたエリアで結び、中心市街地活性化に活かすことが出来ないか挑戦してみるのも一つの提言としたい。

長崎市は観光面においては稀な環境に恵まれているとはいえ時代と共に中心市街地の衰退は免れなかった。特に坂の街であるだけに道路の狭あい問題は今も続くハン

ディでもあるが予算の工面に努力しながら時代の変化に敏感に対応してきた。坂の街はハンディでもあるが地道に主要な道路整備によりマンションなどが坂道に立ち並び三大夜景に一役買っている。その夜景も観光資源となり宿泊客も伸び続けている。地道な努力と情熱はハンディをも街づくりの資源になることを執行部と共に共有したい。

最後に成果をあげた先進地の事業視察に行ってみる共通する点がある。担当職員的情熱と時間のかかる事業だけに担当者の人事異動は極力避けていることである。この視察の説明をして頂いた担当職員もそうであった。



【視察風景①】



【視察風景②】



【視察風景③】



【長崎市議会前】

#### お問い合わせ

---

---

石巻市議会事務局 議事グループ  
〒986-8501 宮城県石巻市穀町14番1号  
Tel: 0225-95-5080 (議会直通)  
Fax: 0225-96-2274  
Mail: [assesc@city.ishinomaki.lg.jp](mailto:assesc@city.ishinomaki.lg.jp)