

# 三崎港新聞

## 現在の三崎漁港の課題と展望

# 三崎港不漁の事実

# かつての賑わいはどこへ



かつて「マグロの町」として全国に知られた神奈川県・三崎港。港の朝は、せりの声と氷を砕く音で賑わい、町じゅうがマグロの香りに包まれていた。だが近年、三崎港を訪れると、かつての活気が少しずつ失われていく。原因は「不漁」だ。マグロの水揚げ量は年々減少し、漁師たちは深刻

な危機に直面している。なぜ、マグロが獲れなくなったのか。その背景には、複雑な環境変化と人間の活動が関係している。まず第一の要因は、地球温暖化による海水温の上昇である。マグロは水温に敏感な魚で、好む水温帯が変わると回遊ルートを変えていく。以前は三崎沖を通過していたクロマグロの群れが、近年は北の

海域へ移動してしまい、港から遠く離れた場所で見られなくなっている。もう一つの原因は、世界的な乱獲である。マグロは高級食材として人気があり、日本だけでなく海外でも需要が増えている。そのため、各国の漁船が競ってマグロを捕獲し、若いうちからマグロの漁師たちは「自

## 漁師の知恵と地域の力で海を守る



↑三崎港に停泊する漁船

# 未来へつなぐ三崎港の挑戦

三崎の町の食堂でも、「地元マグロが手に入りなくなった」と話す店主が増えている。漁師の減少は、港町の人口減少や地域経済の停滞にもつながっている。

しかし、暗い話ばかりではない。最近では、持続可能な漁業をめざす新たな動きも広がっている。三崎港では、漁協や研究機関が協力し、資源管理や小型マグロの保護に力を入れている。また、冷凍技術の向上により、質の高いマグロを無駄なく流通させる仕組みも整いつつある。地元の高校では「海洋科」の授業で漁業の現状を学び、未来の漁師を育てる取り組みも始まっている。「いまこそ海に向き合う漁業を考える時期」と、若手漁師は語る。

不漁の事実をほ、単に「魚が減った」という話ではない。それは、気候変動、国際競争、地域経済、そして人々の暮らしが複雑にからみ合った時代の鏡なのだ。海でもに生きる三崎の人々は、苦しみながらも新しい未来を模索している。マグロの町・三崎港が再び笑顔と活気を取り戻す日を信じて、今日も漁師たちは静かに海へ船を出す。

三崎港では近年、マグロの不漁や漁師の高齢化など厳しい現状に対応するため、持続可能な漁業への取り組みが進んでいる。漁獲量の調整や小型魚の保護、資源管理ルールの導入などを漁師自身が実施。また、地元高校との連携による若手漁師育成や、観光と結びつけた

体験型漁業も展開中だ。地元漁協や観光協会と協力し、三崎港ブランドの再発信にも取り組んでいる。さらに、港町全体が一体となり、海の環境保護や漁業文化の継承にも力を入れている。漁師たちは「海を守り、次世代に伝えることも私たちの仕事」と話す。地域全体で未来の海を守り、港町の活気を取り戻す努力が続いており、これからも広く支援が期待されている。



↑実際の駅名看板

三崎港の最寄り駅である京急線三崎口駅に設置された「三崎マグロ駅」の看板が話題を呼んでいる。駅名の横に大きく描かれたマグロのイラストは、三崎港の名物であるマグロを象徴しており、観光客や地元住民に親しまれている。駅を訪れる人々は、記念撮影を楽しみながら港町の魅力を体感できる。観光協会や地元商店街も連携し、看板を起点に三崎マグロをテーマとした食べ歩きや市場散策を提案している。さらに、駅周辺には飲食店や土産物店も多く、観光客の回遊を促すことで地域経済の活性化にもつながっている。地域ブランドの認知度向上と街おこしに一役買うユニークな取り組みであり、訪れる人々に港町ならではの楽しみを伝える象徴的な存在となっており、今後も多くの人を引きつけるスポットとして注目されるだろう。



↑昭和時代の三崎港の様子

昭和期、三崎港は国内有数の遠洋マグロ漁基地として発展した。地理的に首都圏に近く、沖合・遠洋の漁場で大量のマグロを水揚げし、「三崎マグロ」の名を全国に広めた。漁船は大型化・遠洋

化し、冷凍船や冷蔵設備も整備され、港の流通市場機能も強化された。当時は鮮度を保ったまま首都圏へマグロを運ぶことで高付加価値を生み、港町の賑わいも大きかった。しかし、昭和後半か

# マグロ取引の古今

方式も進化した。かつては競り売りが中心だったが、現在は入札方式の市場が増え、希望価格を紙に記入して落札を待つ形式が一般的になった。さらに国内だけでなく海外への販路も拡大し、マグロをブランド化して高付加価値商品として世界に届ける動きも進む。観光や地元町おこしの結びつきも強まり、市場や港でマグロを眺め、買って食べる体験が提供され、消費構造も変化した。港の活気を支えてきた取引のあり方は、流通・観光・ブランド戦略という複合的な構造へと広がったのである。令和時代に入ると、資源保護と持続可能性が取引の前提となる。漁獲対象の制限、小型魚

# 三崎マグロ「ロ」駅!?

の保護、漁場の見直しなどにより、漁業構造そのものが変革を迫られる状況にある。漁師や市場関係者は資源管理と収益確保の両方に挑戦しつつ、地域全体で未来の海を守る取り組みを進めている。この変化は、マグロ取引をめぐる市場・港・地域の役割を根本から見直す契機となった。総じて三崎港のマグロ取引は、昭和期の鮮魚中心・大量水揚げ地から、冷凍・入札・国際流通・観光連携・資源管理という令和時代の複雑な構造へと移行した。港町の「マグロ」を軸にした歴史・取引・流通・文化が同時に変化し、地域と海との関係性も新たな局面を迎えている。

# 海と港町を守る若き力 三崎港での新しい挑戦



↑プロジェクトの様子

三崎港では、地元漁師と高校生が協力する「未来の海プロジェクト」が注目を集めている。この取り組みは、漁師の知識と経験を若い世代に伝えると同時に、学生が港町の海洋環境や漁業の現状を学ぶことを目的として始まった。参加する学生たちは、漁船に乗り海上で作業を体験しながら、小型マグロやイワシの資源調査、海の生態系の観察を行う。また、漁港の清掃やゴミ回収を通して、海洋環境保護の重要性も実感している。漁師の山口正雄さんは、「ただ魚を獲るだけ

は三崎港の新しい魅力の発信につながり、観光客の回遊や地元経済の活性化にも寄与している。さらに近年では、地元小学生や家族連れが見学に訪れる機会も増え、地域ぐるみで海と触れ合う文化が広がっている。参加した高校生の一人は、「漁師の仕事は厳しいけれど、とてもやりがいがある。港や海を守ることが自分たちの町を守るとわかった」と話す。その学びや経験は、将来港町で暮らす上で貴重な財産となるだろう。

# マグロと観光で町おこし



↑三崎港の朝市の様子

三崎港では、漁業だけに頼らない地域活性化が進んでいる。漁船としての歴史や「三崎マグロ」のブランド力を活かして、観光や食文化と結びつけた取り組みが町全体で展開されている。港周辺には観光客向けの飲食店や土産物店が増え、特にマグロの握りや丼、加工品など地元産を前面に出している。さらに、地元高校との連携で、若手世代の観光

ガイド育成や地域イベントの企画も行われている。漁船だけでなく、住民や学生、行政が一体となることで、地域全体の活力を生み出す仕組みが構築されている。最近では「三崎マグロ祭り」や「港の朝市」など、観光客が港の魅力を実感できるイベントも定期的に開催され、週末には多くの家族連れやファミリーが訪れる。この取り組みは経済面だけでなく、地域コミュニティの強化にもつながっている。

地元産品の購入や観光イベントへの参加を通じて、住民同士の交流が活発化し、港町としての誇りや連帯感が育まれている。山口正雄さんをはじめ、多くの漁師たちも「観光と漁業は切り離せない関係。港を訪れた人が海の価値を感じ、未来の漁業を応援してくれることが大事だ」と語る。さらに、観光による収益

# 三崎港の今後の展望とは 漁師の方に実際にインタビュー

「マグロが減ったのは確か。でも、海がなくなるといけない。」そう語るのは、三崎港で長年マグロ漁を続けてきた漁師の山口正雄さん64歳。不漁や燃料費の高騰、後継者不足など、三崎の漁業は厳しい現実と直面している。

近年、三崎港では持続可能な漁業への取り組みが始まっている。小型マグロの漁獲を制限し、資源を守るルールづくりを漁師自身が進めているのだ。山口さんは「孫の世代にもこの海を残したい。その

ための努力なら惜しまない」と語る。さらに港の再生に向け、観光と漁業を結ぶ新しい試みも広がっている。体験漁業や地元高校との連携による若手漁師の育成、冷凍設備の整備など、地域ぐるみの挑戦が続いている。最近では、飲食店や観光協会も協力し、「地元で食べ、地元で守る海」

を合言葉に三崎ブランドの再発信を目指しているという。このような動きは、港町全体の活気を取り戻すきっかけにもなっている。「マグロを獲るだけが漁師の仕事じゃない。海を守り、人にその恵みを伝えることも俺たちの役目だ」静かな港には、海と共に生きて

きた誇りと未来への覚悟がにじむ。朝焼けに染まる三崎港の海は、確かな希望の光が差し始めている。

地元漁師たちは、変わりゆく時代の中でも海と共に、三崎港の新しい時代を創ろうとしている。地域の人々や行政も協力し、地域の伝統や文化を次世代へ継承しながら、漁業と観光、次世代育成を通じて、三崎港の未来への挑戦を着実に進んでいる。地域全体で支え合いながら、今後の三崎港の進化や挑戦に目が離せない。



↑山口正雄さん

「マグロが減ったのは確か。でも、海がなくなるといけない。」そう語るのは、三崎港で長年マグロ漁を続けてきた漁師の山口正雄さん64歳。不漁や燃料費の高騰、後継者不足など、三崎の漁業は厳しい現実と直面している。

近年、三崎港では持続可能な漁業への取り組みが始まっている。小型マグロの漁獲を制限し、資源を守るルールづくりを漁師自身が進めているのだ。山口さんは「孫の世代にもこの海を残したい。そのための努力なら惜しまない」と語る。さらに港の再生に向け、観光と漁業を結ぶ新しい試みも広がっている。体験漁業や地元高校との連携による若手漁師の育成、冷凍設備の整備など、地域ぐるみの挑戦が続いている。最近では、飲食店や観光協会も協力し、「地元で食べ、地元で守る海」

を合言葉に三崎ブランドの再発信を目指しているという。このような動きは、港町全体の活気を取り戻すきっかけにもなっている。「マグロを獲るだけが漁師の仕事じゃない。海を守り、人にその恵みを伝えることも俺たちの役目だ」静かな港には、海と共に生きてきた誇りと未来への覚悟がにじむ。朝焼けに染まる三崎港の海は、確かな希望の光が差し始めている。

地元漁師たちは、変わりゆく時代の中でも海と共に、三崎港の新しい時代を創ろうとしている。地域の人々や行政も協力し、地域の伝統や文化を次世代へ継承しながら、漁業と観光、次世代育成を通じて、三崎港の未来への挑戦を着実に進んでいる。地域全体で支え合いながら、今後の三崎港の進化や挑戦に目が離せない。

# 編集後記

三崎港取材して、私は改めて海と港町の関係の深さを実感しました。漁師の皆さんの長年の努力と、高校生たちの真剣な学びの姿勢には強く心を打たれました。特に「未来の海プロジェクト」を通じて、若い世代が海や地域に責任を持ち、創意工夫を重ねる姿は、港町の未来に確かな希望をもたらしていると感じました。港の活気や人々の笑顔を目の当たりにし、地域の結びつきの大切さを深く感じました。取材中には、港の香りや漁船の音、朝焼けの海の美しさにも心を動かされ、三崎港の魅力は文字だけでは伝えないと痛感しました。さらに、漁師と学生が互いに学び合い、地域の人々が協力して港町を守ろうとする姿には胸を打たれました。私自身も日常の中で、地域や自然との関わり方を見つめ直すきっかけとなりました。取材を終える頃には、この海の物語を多くの人に伝えたいという思いが一層強くなりました。



# 参考文献

- <https://ameblo.jp/hatanoya/entry-12121777532.html>
- <https://www.kanaloco.jp/news/life/article-916147.html>
- [https://www.furusato-tax.jp/feature/detail/14210/18391?srs1tid=AfmB0oq4HzRYbA6AmahcIPm8ekmXQLB7roo\\_mUHo4gR4lue3S35kppLP](https://www.furusato-tax.jp/feature/detail/14210/18391?srs1tid=AfmB0oq4HzRYbA6AmahcIPm8ekmXQLB7roo_mUHo4gR4lue3S35kppLP)
- <https://www.kanagawa-kankou.or.jp/features/morning-market>