

第36回全国豊かな海づくり大会基本構想

1 開催意義

(1) 山形県の自然環境と水産業

山形県は東北の日本海側に位置し、村山、最上、置賜、庄内の4つの地域から成り、県内を貫くように流れる最上川が日本海に注いでいます。庄内地域が面している山形県の海は、最上川、赤川等の河川を通して森の豊富な栄養がもたらされ、鳥海山の伏流水や珊瑚群生地北限である飛島など、多様な環境を形成しています。

水産業では、底びき網、いか釣り、はえなわ、定置網等の漁業により、スルメイカ、ズワイガニ、ハタハタ、タイ、タラなど、季節を映す約130種類の魚介類が水揚げされています。しかし、漁業就業者の減少と高齢化、水産資源の減少、魚価の低迷、燃油の高騰など、水産業を取り巻く状況が年々厳しくなっており、地球温暖化に伴う海水温上昇への対応とともに、これらの問題を克服することが重要な課題となっています。

本県における「全国豊かな海づくり大会」の開催は、多様な自然環境と豊かな漁場が形成される本県の水産業について、全国の皆様に知っていただくとともに、諸課題に対し官民一体となり、漁業・漁村の活性化を図る絶好の機会になります。

(2) 豊かな海を育む森と川

県の魚であるサクラマスをはじめ、アユ、サケ、モクズガニなど多くの生き物が豊かな森の恩恵を受けています。豊かな森が最上川など美しく豊かな川を生み出し、多くの生き物を育み、そして、豊かな海につながります。

本大会の開催は、森と川からつながる海づくりの大切さについて改めて紹介し、それらの取組みを推進する契機となります。

(3) 山形県の魅力の発信

山形県沿岸の豊富な魚介類は私たちの食生活に潤いを与え、独特の食文化が生まれました。そして、最上川舟運が発達し北前船交易が盛んになった江戸時代からは、「母なる川最上川」により、米や紅花、青苧(あおそ)など山形の特産物が上方に運ばれ、雛人形等の京文化を受け入れながら、経済と文化が行き交う道として、本県の歴史や地域文化が生み出されてきました。

本大会の開催は、こうした、海や川により生まれ、長年に亘り培われてきた本県の魅力を、全国に向けて発信する機会となります。

(4) 東北地方の元気再生

東日本大震災とそれに伴う原発事故によって東北地方は大きな被害を受けました。徐々に本来の姿を取り戻しつつありますが、完全な復興への道のりは、まだ続きます。

本大会の開催は、山形県から元気を発信し、復興に歩む皆様にも参加いただきながら、広く東北全体の震災等からの復興を目指す機会となります。

2 基本理念

山形県の特徴ある水産業や魅力を全国に発信し、水産業の振興と地域活性化を図るとともに、森と川から豊かな海づくりにつながる取組みを推進します。

3 基本方針

(1) 水産業と地域の活性化

本大会を契機として「水産資源の維持・増大」「水産加工品開発」や「漁業後継者の育成・確保」などに取組み、山形県の水産業と地域活性化につながる大会とします。

(2) 豊かな自然環境の保全

豊かな自然環境に深く感謝しながら、豊かな海につながる森づくりや川づくりの取組みを継続的に展開し、山形県の各地に残る草木塔等の歴史や文化を海の恵みとともに大切にし、守り育てていく気持ちを次世代につなげる大会とします。

(3) 山形らしさのアピール

山形県の豊かな自然、温泉、食、そして、海や川により長年に亘り育まれてきた歴史や文化など、山形の魅力を広くアピールする大会とし、地域活性化に結び付けていきます。

(4) 東日本大震災等からの復興

東日本大震災発生後、東北初の大会開催となることから、山形県から全国に元気を発信し、震災からの復興を後押ししながら、東北全体の復興をアピールする大会とします。

4 大会の概要

(1) 名 称 第36回全国豊かな海づくり大会～やまがた～

(2) 主 催 豊かな海づくり大会推進委員会
第36回全国豊かな海づくり大会山形県実行委員会

(3) 開催期日 平成28年秋季

(4) 開催場所 式典行事:酒田市民会館「希望ホール」
放流・海上歓迎行事:鼠ヶ関港(鶴岡市)

(5) 行事内容 ①式典行事

資源管理や漁場保全などに功績のあった団体の表彰、最優秀作文の発表、漁業後継者の決意表明や大会決議などを行うほか、本県の特徴ある伝統芸能を披露します。

②放流・海上歓迎行事

次世代へ豊かな海を継承するため、本県の主要な栽培魚種の稚魚の放流を行うとともに、漁業関係者等の協力を得て、海上歓迎行事を行います。

③歓迎レセプション

大会関係者を招待して歓迎レセプションを行い、本県の豊かな農林水産物の食材等によるおもてなしを行います。

④関連行事

県内外の参加者に、本県の水産業や河川の環境保全等の取組みと、歴史・文化を広く紹介するとともに、県内各地で展開されるイベントと連携しながら、地域の特産品や食を含む本県の多彩な魅力をアピールします。