



一般社団法人漁業ブ

プレスリリース：2026年09月10日

高校生・大学生向け 海の体験と未来づくりツアー「さかなたび」 秋の北陸ツアー（富山）2026開催決定！参加者募集開始

2026年11月7日（土）～11月8日（日）に秋の北陸ツアー2026（富山）開催決定！参加者募集開始



一般社団法人漁業ブ（代表理事：小西圭介）は、次世代を担う高校生・大学生を対象とした体験型学びのツアー【さかなたび 秋の北陸ツアー2026（富山）】を、2026年11月7日（土）～11月8日（日）に実施いたします。参加募集を本日より開始しました。

本ツアーでは、海と漁業の現場に触れ、地域の生産者との交流を通じて、持続可能な海と一次産業の未来を考える2日間を提供します。本プロジェクトは、日本財団の助成プロジェクトとなります。

■「さかなたび」とは？ (<https://sakanatabi.net/>)

漁業ブ さかなたび

海へ、漁へ、未来へ。



海をもっと知りたい。漁を体験してみたい。食の未来を考えたい。

そんなあなたに、「漁業ブ さかなたび」。

豊かな海の恵みがどのように育まれ、どんな人たちが支えているのか。

三陸と北陸の海をめぐる、漁師とともに海に出て、生産者と語り、

獲れたての魚を料理して食べる。

さらに、海の環境や漁業の課題を学び、未来の食について考える。

見て、触れて、味わい、感じる。

机上の知識では得られない“リアルな海”と出会い、

食の未来について考える機会に、「食べる」だけじゃない、

海の奥深さを知るチャンス。

未来の自分の可能性を広げるきっかけにもなるかも？

海をもっと知りたい人、魚に興味がある人、食の未来を考えたい人—

どんな動機でも OK です。

一緒に行こう、海の世界へ！



「さかなたび」は、海と生きる地域の現場に飛び込み、漁業体験や地域交流を通じて、アウトプット、アクションを考える若者たちを育成するツアープログラムです。

単なる体験型イベントにとどまらず、学びと行動をつなぐアウトプットワーク（体験・提言発信活動）を通じて、未来志向のリーダーシップ育成を目指します。

■「さかなたび 秋の北陸ツアー2026（富山）」概要

【日程】2026年11月7日（土）～11月8日（日）

【開催地】富山県（富山市、朝日町、滑川市、魚津市）

【対象】高校生～大学/大学院生（首都圏および北陸地域を想定）

【募集人数】最大20名以内

※応募多数の場合、応募動機の内容をもとに主催者が選定させていただきます。

※最終人数は、受け入れなど諸条件により変動することがあります。

【参加費】

●宿泊あり参加者：15,000円（税込）

宿泊費、食費（朝1、昼2、夜1）、プログラム体験費を含む

●宿泊なし参加者（地元在住・通い参加）：8,000円（税込）

※新幹線で来られる方には最大10,000円の交通費補助あり

【申込サイト】 <https://sakanatabi.net/hokurikutour2026/>

【応募締切】 2026年10月16日（金）

※締め切り前でも応募が定員を超えた場合、申し込みを締め切りさせていただきます。

【主催】 一般社団法人 漁業ブ

【助成】 日本財団

【現地コーディネート】 中川めぐみ氏（株式会社ウオー 代表取締役）、大屋進之介氏（東京海洋大学・富山のさかなクン）

【ツアー運営】 一般社団法人 地域・観光マネジメン

■ プログラム内容（予定）

【11/7（土）1日目】

（往路）ＪＲ北陸新幹線はくたか553 東京7:52発～黒部宇奈月駅 10:24着 改札出口集合

活動１）朝日町泊漁協を訪問&カニランチ：朝日町にある泊漁協は、地域外からのＩターン漁師さんが多い、全国的にも珍しい浜。こちらで漁業をはじめ、加工・直販・イベント出展など多岐にわたる活躍をする、脱サラ漁師の徳田さんに浜を案内していただきながら、現在、そしてこれからのチャレンジについて伺います。そしてランチは漁師さん自慢の蒸しカニを！



活動２）かに加工or甘エビ昆布締め作り：泊漁協にて、漁師さんの加工品作りを特別にお手伝いさせていただきます。なぜ“獲る”だけでなく、“加工して売る”ところまで行うのか。実際に体験しながら、たくさん質問もしてみてください。

活動３）東岩瀬 御料理ふじ居にて富山の魚料理を学ぶ：岩瀬にある富山を代表するミシュラン2ツ星の料亭、御料理 ふじ居にてご主人の特別講義を受けます。キトキトと呼ばれる富山湾の魚介の特徴や魅力、そして海から漁師、卸や加工業者を経て、お店にバトンを渡しながら美味しさを一皿に引き出す努力や工夫を伺います。世界レベルの食と日本酒、工芸を通じた地域再生で注目を集める岩瀬町の散策も。

活動4）水橋食堂にて漁師さん達とディナー：漁港メシで人気の水橋食堂 漁夫にて、貸切で特別ディナーをいただきながら漁師さんとお話します。参加者同士の交流、漁師さんや漁業者・生産者との交流を予定しています。

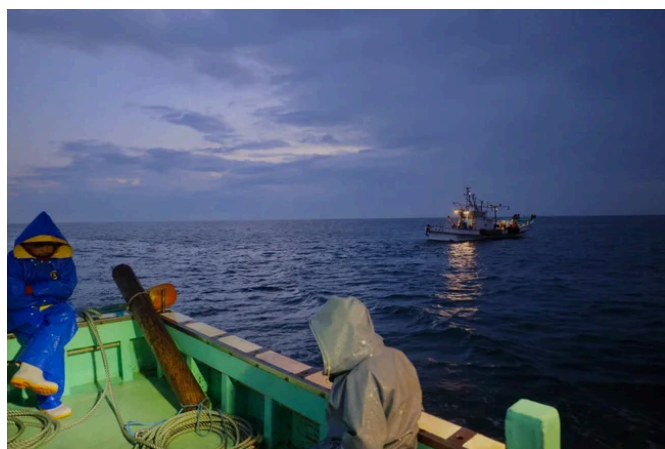


11/7は富山市内ホテルにて宿泊。

【11/8（日）2日目】

活動5：滑川漁協にて漁師さんのお話～漁場見学：春のホタルイカ漁をはじめ、高志の紅ガニ（紅ズワイガニ）や甘エビなど多彩な魚介が水揚げされる滑川漁港ホタルイカ漁や観光船で人気の滑川漁港へ。滑川の漁師さんたちは、漁業に真剣に向き合いながら、チームとして海業にも取り組み始めています。その理由でもある課題や、実際にチャレンジしていること、今後の目標を伺い、実際の漁場にも漁船で連れて行っていただきます。

活動6：日本最古の魚津水族館にて、富山湾の海洋環境～生態系を学ぶ：地域に根差した水族館に訪問します。なんと魚津水族館は日本で最も歴史のある水族館。水族館では、北アルプスの溪流から富山湾の深海まで、富山の生態系を切り取った工夫ある展示を見学し、また水族館の地域に対する研究活動・教育活動についても教えて頂きます。



活動7：富山の神経締め为先駆者と魚介ランチBBQ：富山の神経締め为先駆者である漁師の浜多さん

は、漁業に加えて魚屋、あら汁定食屋など、新たなチャレンジをどんどん楽しんでいます。そのパワーの源とは。魚津にて、虎さんが作った干物を中心にしたBBQを楽しみながら交流していただきます。

活動8：振り返りと特別講義：富山で「釣り・漁業×地域活性」をキーワードに起業した中川めぐみさん（株式会社ウオー代表取締役）。釣り・漁業を切り口とした観光コンテンツづくりやPRなど、どんな取り組みをしているのか。思い切ったキャリアチェンジをした理由と共に、お話を伺います。また、東京海洋大学博士後期課程の大屋進之介さんより富山の水産業についての整理とツアーの振り返りをを行います。



活動9：最終アウトプットセッション：最後に、チームに分かれて課題・テーマを設定し、現地での二日間の学びの成果とアウトプットを行います。今後、生産者とのプロジェクトの取り組みにもつなげていくことも想定しています。

（帰路）ＪＲ北陸新幹線 はくたか572 黒部宇奈月17:30発～東京20:00着

※天候や生産者の都合により、内容は変更の可能性があります。予めご了解ください。

本ツアーでは、現地体験を単なる思い出に終わらせず、体験からの学びを言葉にするワーク、未来への提言を考えるアウトプット発表、事後のアクション・プロジェクト実施など、参加者自身が「社会に発信する力」を身につける機会を設計しています。単に参加するだけではなく、「未来をつくる主役」としての一步を踏み出す体験となります。詳細は[「さかなたび」のホームページ](#)をご覧ください。

■ 応募方法

下記専用フォームより、必要事項を記入のうえご応募ください。

▶【申込フォームURL】 <https://forms.gle/vDh3Pdv5npiFV1Kg8>

応募締切：2026年10月16日（金）

※締め切り前でも応募が定員を超えた場合、申し込みを締め切りさせていただきます。

※応募多数の場合は抽選となる場合があります。

■ 本件に関するお問い合わせ先

一般社団法人 漁業ブ「さかなたび」事務局

担当：小西 圭介／松田 美穂

email：sakanatabi@gyogyobu.jp

■ 一般社団法人漁業ブについて

一般社団法人漁業ブは、多様な異業種のメンバーが集まって、海洋教育・漁業体験・地域資源の魅力発信を軸に、次世代育成や持続可能な海づくりに貢献するプロジェクトを推進しています。未来のために地域と都市、海と人をつなぐ架け橋となる活動を展開中です。

公式サイト：<https://www.gyogyobu.jp>



一般社団法人 漁業ブ

※本リリース内の内容は、変更となる場合があります。最新情報は公式サイト・申込ページをご確認ください。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000112925.html>

一般社団法人漁業ブのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/112925