記 者 発 表

令和８年１１月１１日

担 当 課	農林水産課
担 当 者	田中・河島
電　　話	073-435-1049
内　　線	2822

雑賀崎漁港における賑わい創出に向けた実証実験
～魚を買うだけでなく、食べる、くつろぐ、景色を眺める～

雑賀崎・田野エリアの地域ブランド化に向け、雑賀崎漁港の「船上販売」を核とした賑わい創出の実証実験を実施します。利用者からのニーズが多かった飲食や休憩のスペースを設け、来訪者の滞在・交流の促進や地域の賑わい創出に向けた効果を検証します。

なお、船上販売で購入された鮮魚の下処理は行えますので、ご自宅でお召し上がりください。



船上販売の様子



実証実験イメージ（図）

【場　　所】和歌山市　雑賀崎漁港内

【実証内容】①仮設の実証店舗や休憩スペースを設置
②利用者にアンケートをとり目的や満足度などを調査
③事業者にヒアリングを行い来訪者の動線や消費状況などを調査
これらの結果を総合的に分析し、「船上販売」を核とした賑わい創出の実効性を検証します。



雑賀崎海老子

【協力店舗】青天の洞窟、at鮪、Bake Stand Cinaなど

【実証期間】令和８年１１月２３日(月・祝)から令和８年１１月２９日(日)まで
販売時間は、１２時００分～１７時００分までの予定です。
※ １１月２４日(火)は休みです。
※ 実証店舗は、荒天等により中止する場合があります

【鮮魚の船上販売について】
実証実験の期間中、１１月２４日（火）、１１月２８日（土）は休みです。
※ 当日の出漁状況等は、雑賀崎漁協のＸアカウントからご確認いただけます。

雑賀崎漁港

漁港で、おいしいひと息。

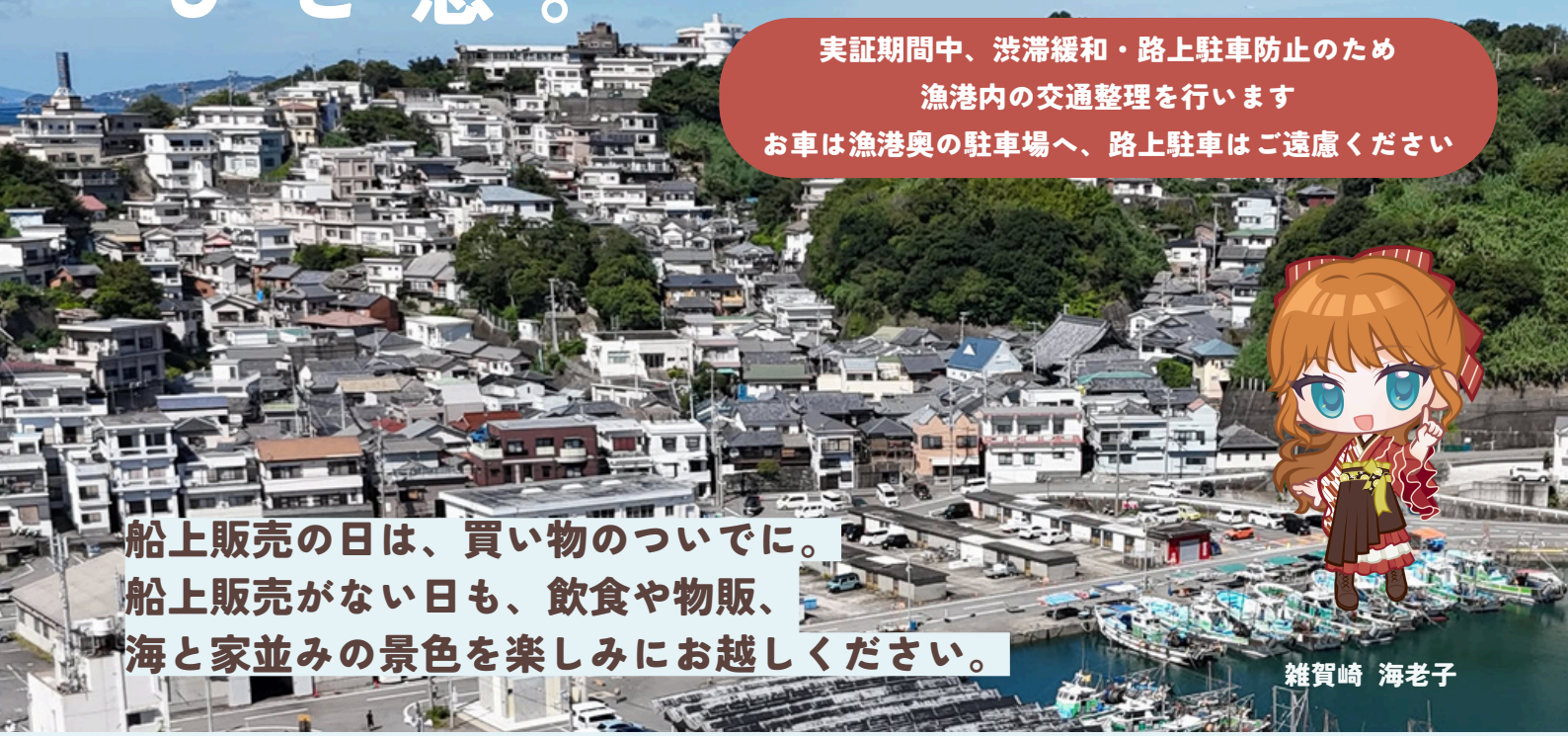
実証実験

2026年11月 12:00〜17:00

11/23 月・祝　11/25 水　11/26 木　11/27 金　11/28 土　11/29 日

※飲食物の販売を行うのは12:00-17:00までの予定です。
※出漁していない日も出店しますが、荒天により中止する場合があります。

実証期間中、渋滞緩和・路上駐車防止のため
漁港内の交通整理を行います
お車は漁港奥の駐車場へ、路上駐車はご遠慮ください



漁師の仕事と、漁港の暮らしを未来へ。

漁師の担い手が減っていること。船上販売の日に、細い道へ車が集中すること。
雑賀崎には、これからも漁を続けていくための課題があります。
魚を買うだけでなく、食べる、くつろぐ、景色を眺める。
港で過ごす時間が豊かになれば、漁の価値は町の価値にもなっていきます。
その可能性を、皆様と一緒に試す実証実験です。

港で食べる
地魚をつかった
飲食メニュー

加工品を買う
港の魚のおかずパン
こだわりの干物

魚の下処理
ウロコ取りはご自身で
三枚おろしは港内店舗で

座って休む
テーブル・ベンチで
漁港を眺めてひと息

船上販売（鮮魚の直接販売）
販売の有無は当日にならないと分かりません
定休日／火曜　土曜　祝日の前日
15時一斉販売、13時頃から順次船が帰ってきます
大半の船が予約販売を受け付けています

船上販売の予定はこちら！
雑賀崎漁港

主催　和歌山市 農林水産課
問合せ先　（委託業者）ランドブレイン株式会社
大阪事務所　06-6541-2755

雑賀崎漁港
実証実験

会場ガイド

4 魚捌きサービス（青天の洞窟）
鮮魚のさばき（有料）、箱寿司、足赤エビなどの料理、瞬間冷凍の足赤エビなどの販売

3 飲食販売・休憩スペース
市場の横で、飲食・物販・体験。
内容は下の表をご覧ください。

2 ウロコ処理スペース
ご自身でウロコ取りのできるスペース。（無料）

1 来場者駐車場
混雑緩和のため、路上駐車はせずに来場者駐車場に駐車してください
（110台＊障害者枠4台含む）
船上販売エリアまで徒歩３分

路上駐車はご遠慮ください



5 休憩スペース
オープンスペースのベンチで休憩を。

船上販売
獲れたての魚介類を、船上から直接買うことができます。

会場へのアクセス

お車でお越しの方：
雑賀崎トンネルを抜けて右折、漁港奥の来場者駐車場へ
満車の際は誘導員の案内に従ってください。

公共交通でお越しの方：
バス：和歌山バス「雑賀崎」下車、徒歩約７分（坂道あり）。

事業者	販売・体験内容	11/23 月・祝	11/25 水	11/26 木	11/27 金	11/28 土	11/29 日	Instagram
青天の洞窟（常設店舗）	足赤エビなどの料理、鮮魚のさばき（有料）、箱寿司、瞬間冷凍の足赤エビなどの販売	●	●	●	●	●	●	
西出水産	焼きたての灰干し干物と、持ち帰り用の販売（16:00まで）	●					●	
at 鮪	海鮮丼や雑賀崎の魚を使ったメニューの提供		●	●	●		●	
Bake Stand Cina（本部販売）	足赤エビや灰干しをはさんだ、港の魚のおかずパン		●	●	●	●		
DEEP JAPAN	足赤エビのガーリックシュリンプ	●		●			●	
浜のおばちゃん家	でべら（干物）を木槌でたたいて炙り焼きにする体験		●		●			
平林商店	コーヒー・マフィンの販売					●		
おにぎり～NIKUKYU～	雑賀崎の魚介を使ったおにぎりや、汁物の販売			●				
和芯	雑賀崎の魚介を使った沖縄そば販売		●	●	●			