

## 地域産業資源活用事業の促進に関する基本的な構想

平成23年11月7日  
長 崎 県

本構想は、「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律（平成19年5月11日法律第39号）」第4条第1項の規定に基づき作成するものである。

### 1. 地域産業資源活用事業の促進に関する基本的な方針

#### (1) 地域経済における中小企業の位置づけ

本県の県内総生産は4兆3,109億円であり、産業別にみると、サービス業、卸売・小売業、不動産業、製造業の占める割合が高く、全体の約6割を占めている。（平成20年度県民経済計算）

これらの産業を従業者数の規模別にみると、サービス業において94.1%が、卸売・小売業、飲食店では97.4%が、不動産業では99.1%が、製造業では90.4%が従業員29人以下の中小企業である。（平成21年経済センサス）

このように、中小企業は県内産業の根幹をなし、地域経済を支えていることから、その活動を支援し振興することは、地域の活性化を図る上で重要な課題である。

#### (2) 本県の地域産業資源の概要

本県の海岸線は変化に富み（総延長：全国第2位、全国の12%）、この海岸線に面した広大な海域には、対馬暖流、黄海冷水などが流入しているほか、多くの島々や複雑な海底地形により好漁場が形成され、内湾から沖合までその漁場環境を活かした多種多様な漁業が営まれている。漁業生産額は全国第2位、生産量は全国第3位で、あじ類、たい類、いさき、あまだい類、養殖ふぐ類の生産量は、全国第1位を誇る。

また、本県は、多くの離島（県土の46%）や半島から成り立ち、地形は複雑で急傾斜地が多く、耕地条件には恵まれていないが、県内各地で、地形・天候等の特性を活かした多様な特色のある農林業が展開されている。温暖な気候を利用して栽培される、びわ（全国第1位）、みかん、いちご等は、全国有数の生産地であり、ぱれいしょも全国第2位の生産量を誇り、さらに、豊かな自然環境の中で潮風を受けて育つ肉用牛は、肉質がよく、市場で好評を得ている。

次に、鉱工業品としては、約400年の伝統を持ち国の伝統的工芸品に指定されている三川内焼、波佐見焼をはじめとした工芸品、雲仙岳山麓からの豊富な湧水を利用してつくられる島原手延そうめん、五島地域において特産品の椿油を使用してつくられる五島手延うどん、麦焼酎発祥の地といわれる壱岐で生産されWTOから地理的表示の産地指定を受けている壱岐焼酎、生産量全国第1位を誇る煮干などがある。また、長崎産原料にこだわった優良な水産加工品（練り製品、塩干品等）を平成「長崎俵物」として認定し、ブランド化を図っている。

さらに、観光資源では、海外交流の長い歴史がある本県には、平成19年1月に世界文化遺産暫定一覧表に登録された「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」をはじめ、いたるところに文化遺産が残っている。また、多くの島や半島など豊かな自然に恵まれた本県には、日本最初の国立公園である雲仙、海面に映える夕日が美しい九十九島、それぞれ泉質の異なる温泉など、数多くの観光資源が存在する。さらに、自然、歴史、文化、伝統工芸などに触れて地元の人たちと交流する体験・滞在型観光（グリーンツーリズム、ブルーツ

ーリズム等)の素材が豊富なため、県内各地域で活発な取り組みが進められている。

### (3) 地域産業資源活用事業を促進する意義

地域産業資源は、中小企業でも容易に事業活用することができ、他地域にはない特徴を活かすこと等により商品に付加価値を生み出し、地域外の市場へ販路を拡大することが可能である。

例えば、最近では、地場中小企業が豚の角煮(卓袱料理の一品)を使用して開発した商品がヒットしたところ、他の企業も相次いで同様の商品を発売し、これらの商品が長崎を代表する特産品となった例がある。

また、三川内焼、波佐見焼などの陶磁器産業は、長引く消費の低迷に加え、消費者ニーズの多様化、他産地との競合及び輸入商品の増大等に伴い厳しい経営環境にあるが、伝統技法をベースにしながら現代の生活スタイルに適合した商品を開発することにより売り上げを伸ばしている中小企業があり、また、グリーンクラフトツーリズムとして観光と結びつけた取り組みも進められている。

さらに、日本三大うどんの一つである五島手延うどんについては、平成19年3月、地元業者を中心に販売会社が設立され、五島の特産品である椿油及び塩を100%使用して品質にこだわった商品を開発し、全国展開を目指している。

中小企業による地域産業資源を活用した先進的な取り組みは、他の中小企業への相乗効果が期待でき、ひいては地域の活性化にもつながる。

特に、地域産業資源活用事業の推進に伴う新たな雇用の創出は、有効求人倍率が低く雇用情勢が特に厳しい離島地域においては、その効果がより大きいと考えられる。

### (4) 地域産業資源の指定及びその活用支援に当たっての基本的な考え方

本県における地域産業資源の名称及び関係する地域を次項で具体的に示しているが、その選定に際しては、各市町、各商工会議所、長崎県商工会連合会、長崎県中小企業団体中央会等に照会し、中小企業による活用事業の可能性など地域の意見を踏まえて選定した。

各分類毎に多くの地域産業資源を選定しているが、地域経済を活性化するには、今後これらの資源を有効に活用して創意ある工夫と進取の精神で事業化に挑戦する取り組みを促進することが重要である。

そこで、中小企業が地域産業資源を活用して行う事業については、各市町、各関係団体等と連携し、活用事業の熟度や段階に応じて、国の支援施策をはじめ、後述する県の各種制度・事業などを考慮しながら、多角的な視点で総合的に判断し、適切な支援を検討することとする。

なお、地域産業資源の選定内容については、今後、中小企業による地域産業資源の活用実態や新たな研究開発の成果等に応じて機動的に見直し、充実を図ることとする。

## 2. 地域産業資源の内容

本県において、中小企業による活用事業を促進する意義があると考えられる資源は以下のとおりである。

### (1) 農林水産物

名称	地域産業資源に係る地域
たい	県全域
いか	県全域
あまだい	県全域

あじ	県全域
いさき	県全域
あわび	県全域
さば	県全域
あご（とびうお）	県全域
ひらめ	県全域
ぶり	県全域
いわし	県全域
ふぐ	県全域
九十九島牡蠣	佐世保市
すっぽん	諫早市
くるまえび	松浦市
あなご	対馬市
うに	佐世保市
	諫早市
	壱岐市
	対馬市
	五島市、新上五島町
	小値賀町
まぐろ	対馬市
	壱岐市
	平戸市
	小値賀町
	五島市、新上五島町
	長崎市
いせえび	長崎市、西海市
	五島市、新上五島町
諫早牡蠣	諫早市
うちわえび	平戸市
	五島市
かさご	南島原市
あかむつ	対馬市
たちうお	西海市
	対馬市
	小値賀町
サメ（フカ）	県全域
くらげ	佐世保市
昆布	県全域
わかめ	対馬市
	南島原市
あおさ	対馬市
ひじき	対馬市
真珠	対馬市
ツバキ	五島市、新上五島町
	松浦市

	対馬市
きく	県全域
カーネーション	県全域
だいこん	県全域
にんじん	県全域
はくさい	県全域
たまねぎ	県全域
トマト	県全域
きゅうり	県全域
レタス	島原市、雲仙市、南島原市、諫早市
	佐世保市
	五島市
大豆	県全域
いちご	県全域
すいか	県全域
メロン	佐世保市、平戸市、松浦市、小値賀町
	島原市、雲仙市、南島原市
	壱岐市
アスパラガス	県全域
ブロッコリー	県全域
にがうり	県全域(対馬市、壱岐市、五島市、新上五島町を除く)
ばれいしょ	県全域
雲仙こぶ高菜	雲仙市
みかん	県全域
中晩柑	県全域
びわ	長崎市、西海市、時津町
	島原市、雲仙市、南島原市
ぶどう	長崎市、西海市、時津町
	島原市、雲仙市
	大村市
	佐世保市、松浦市
なし	島原市、雲仙市、南島原市
	長崎市、諫早市、大村市
	波佐見町
もも	島原市、雲仙市、南島原市
	大村市
	長崎市
	佐世保市
ザボン	長崎市、諫早市
オリーブ	佐世保市
ブルーベリー	佐世保市
米	県全域
麦	諫早市、雲仙市
	壱岐市
	五島市

	波佐見町
茶	佐世保市、松浦市、波佐見町、佐々町
	大村市、東彼杵町
	雲仙市
	五島市
そば	県全域
牛（肉、乳）	県全域
豚（肉）	県全域
鶏（肉、卵）	県全域
イノシシ（肉）	県全域（五島市、壱岐市、小値賀町を除く）
鹿	対馬市
	雲仙市、南島原市
しいたけ	平戸市
	対馬市
	島原市、雲仙市、南島原市
はちみつ	対馬市
	壱岐市

(2) 鉱工業品又は鉱工業品の生産に係る技術

名称	地域産業資源に係る地域
三川内焼	佐世保市
波佐見焼	波佐見町、川棚町
平戸焼	平戸市
長崎べっ甲	長崎市、諫早市、大村市、西海市、長与町、時津町
長崎手打刃物	長崎市
	島原市
	大村市
阿翁石	松浦市
繭玉	江迎町
平戸鬼洋蝶	平戸市
島原手延そうめん	南島原市、島原市、雲仙市
五島手延うどん	新上五島町、五島市
壱岐焼酎	壱岐市
長崎の清酒	佐世保市、平戸市、波佐見町、江迎町
	諫早市、島原市、雲仙市、南島原市
	対馬市
長崎の焼酎	佐世保市、西海市、波佐見町
	諫早市、島原市、雲仙市、南島原市
	平戸市
	対馬市
水産練り製品	県全域
カステラ	長崎市、諫早市、大村市

	佐世保市、川棚町、波佐見町、佐々町
	平戸市
	島原市、雲仙市、南島原市
かすまき	対馬市
おこし	諫早市
ちゃんぽん麺、皿うどん 麺	長崎市、諫早市、大村市
	佐世保市、平戸市、波佐見町、江迎町、佐々町
	島原市、南島原市
小浜ちゃんぽん	雲仙市
ろくべえ（六兵衛）	島原市、雲仙市、南島原市
	対馬市
角煮	長崎市
いりこ	長崎市
	佐世保市、鹿町町
佐世保バーガー	佐世保市
がんば料理	島原市
具雑煮	島原市、雲仙市、南島原市
いりやき	対馬市
石焼き	対馬市
うなぎ料理	諫早市
壱州豆腐	壱岐市
ひきとおし	壱岐市
エタリの塩辛	雲仙市
くじら加工品	長崎市
	大村市
	平戸市
	五島市、新上五島町
	東彼杵町
このわた	諫早市
雲仙山系の湧水	島原市、雲仙市、南島原市
温泉水（島原温泉）	島原市
温泉水（雲仙温泉）	雲仙市
温泉水（小浜温泉）	雲仙市
檜材	県全域
塩	平戸市
	西海市
	五島市、新上五島町
	対馬市
	壱岐市
醤油	県全域
椿油	五島市、新上五島町
	松浦市
	対馬市
若田石	対馬市

(3) 文化財、自然の風景地、温泉その他の地域の観光資源

名称	地域産業資源に係る地域
長崎の教会群とキリスト教関連遺産（世界文化遺産暫定一覧表記載）	長崎市
	佐世保市、小値賀町
	平戸市
	南島原市
五島市、新上五島町	
軍艦島（端島）	長崎市
亀山社中跡	長崎市
出島	長崎市
グラバー園	長崎市
旧香港上海銀行長崎支店	長崎市
九十九島	佐世保市
泉福寺洞窟	佐世保市
福井洞窟	佐世保市
佐世保市民文化ホール（旧海軍佐世保鎮守府凱旋記念館）	佐世保市
吉井川橋梁	佐世保市
吉田橋梁	佐世保市
福井川橋梁	佐世保市
世知原炭鉱資料館（旧松浦炭坑事務所）	佐世保市
大浜海水浴場	佐世保市
佐世保市黒島の文化的景観	佐世保市
梅ヶ枝酒造建築物群	佐世保市
島原温泉	島原市
平成新山	島原市、雲仙市
旧島原藩薬園跡	島原市
島原城	島原市
島原半島ジオパーク	島原市、雲仙市、南島原市
湧水庭園四明荘	島原市
眼鏡橋（諫早公園）	諫早市
諫早湾干拓	諫早市、雲仙市
大雄寺の五百羅漢	諫早市
諫早家墓所	諫早市
諫早神社のクス群	諫早市
諫早市城山暖地性樹叢	諫早市
大村藩主大村家墓所（本経寺）	大村市
長崎街道	長崎市、大村市、諫早市、東彼杵町
平戸和蘭商館跡	平戸市
平戸市大島村神浦伝統的建造物群	平戸市

平戸神楽	平戸市
平戸温泉	平戸市
川内峠	平戸市
鄭成功居宅跡	平戸市
松浦資料博物館	平戸市
平戸城下町旧町地区	平戸市
武家屋敷群	平戸市
平戸島の文化的景観	平戸市
土谷棚田	松浦市
不老山総合公園	対馬市
浅茅湾	松浦市
烏帽子岳展望台	対馬市
和多都美神社	対馬市
万松院	対馬市
鮎もどし自然公園	対馬市
ヒトツバタゴ自生地	対馬市
韓国展望所	対馬市
洲藻白嶽原始林	対馬市
龍良山原始林	対馬市
御岳鳥類繁殖地	対馬市
ツシマヤマネコ（生息地）	対馬市
対馬琴のイチョウ	対馬市
旧金石城庭園	対馬市
金田城跡	対馬市
清水山城跡	対馬市
対馬藩お船江跡	対馬市
対馬円通寺宗家墓地	対馬市
銅造如来立像（海神神社）	対馬市
銅造如来坐像（黒瀬観音堂）	対馬市
椎根の石屋根倉庫	対馬市
朝鮮国信使絵巻	対馬市
万関（橋、瀬戸）	対馬市
豆酏崎	対馬市
壱岐湯本温泉	壱岐市
原の辻遺跡	壱岐市
鬼の窟古墳	壱岐市
大塚山古墳	壱岐市
筒城浜海水浴場	壱岐市
辰ノ島海水浴場	壱岐市
壱岐神楽	壱岐市
イルカパーク	壱岐市
壱岐神社群	壱岐市
一支国博物館	壱岐市



ツバキの群生地	五島市、新上五島町
	松浦市
高浜海水浴場	五島市
五島八十八ヶ所	五島市
横瀬浦	西海市
七ツ釜鍾乳洞	西海市
雲仙温泉	雲仙市
小浜温泉	雲仙市
雲仙岳	雲仙市
池ノ原ミヤマキリシマ群落	雲仙市
地獄地帯シロドウダン群落	雲仙市
原生沼	雲仙市
諏訪の池	雲仙市
小浜町歴史資料館 (本多湯太夫邸跡)	雲仙市
神代小路	雲仙市
鍋島邸	雲仙市
橋神社の大門松	雲仙市
清水棚田	雲仙市
観櫻火宴	雲仙市
ほっとふっと105	雲仙市
愛の駅(愛野駅)	雲仙市
谷水棚田	南島原市
野田浜	南島原市
白浜海水浴場	南島原市
西望公園	南島原市
原城温泉	南島原市
島原の乱追悼祭	南島原市
早崎海峡のイルカ	南島原市
日向の棚田	川棚町
<u>虚空蔵山</u>	<u>川棚町</u>
<u>大崎半島</u>	<u>川棚町</u>
波佐見焼の窯元	波佐見町、川棚町
肥前波佐見陶磁器窯跡	波佐見町
陶郷・中尾山	波佐見町
中尾山煙突群	波佐見町
宿郷の街道筋	波佐見町
皿山の人形浄瑠璃	波佐見町
鬼木棚田	波佐見町
小値賀島	小値賀町
野崎島	小値賀町
藤松邸屋敷	小値賀町

姫の松原	小値賀町
斑島玉石甌穴	小値賀町
江迎本陣跡	佐世保市
長串山公園	佐世保市
蛤浜海水浴場	新上五島町

### 3. 地域産業資源を用いて行う地域産業資源活用事業を促進することにより当該地域産業資源に係る地域の経済の活性化を推進する方策

#### (1) 個別地域産業資源に関する施策

##### ①長崎県産品のブランド化の推進

本県農水産物及び地場産品のブランド化を推進するため、重点的にPRすることにより、地場産業の振興を図る。

##### a)「食材の宝庫ながさき」ブランド確立事業

生産者の所得向上のため、市町・生産者団体等との連携と役割分担のもと、商品・流通チャネル・展開エリア等の選択と集中を図り、重点PR商品を中心とした積極的、かつ効果的なPRにより、長崎県産品全体のブランド化を推進する。

##### b)長崎県農水産物販売促進事業

卸売市場内の卸売会社、仲卸売会社と連携し、各種販売対策の実施による物流及び情報機能の強化を図る。

また、小売店舗や外食店舗等と連携し、農水産物の販売促進を図る。

##### c)長崎農産物流通強化支援事業

市場を通じた契約的取引による農産物の安定流通の確立を目指し、農業団体が実施する県外の地域中核量販店との取引増大や販売単価向上に向けた取組を支援する。

##### ②産地ブランド化の推進

島原手延そうめん、五島手延うどん、吉岐焼酎、波佐見焼、三川内焼など産地ブランドの知名度向上や、販路拡大を支援することにより、全国に通用するブランドへの確立を図る。

##### a)新たな産地ブランドの開拓・育成

ふるさと産業振興事業費補助金(新商品・新技術開発、需要開拓、商品改良)

##### b)長崎県産陶磁器ブランド確立事業

県内の陶磁器を全国的なブランドとするため、主要マーケットである関東・関西などの大都市圏を中心に強力的にPRを展開する。

##### ③水産加工業の振興

本県水産加工品のリーディング商品である、平成「長崎俵物」の知名度向上と生産・販売力の強化に取り組むとともに、新たな戦略として、高品質を保ちながらも、消費者が求めやすい価格で大量に販売できる商品づくりを推進する。

また、平成「長崎俵物」の振興に加え、地域ブランド加工品の育成・強化に取り組むことにより、販売力や生産力を高め、生産者の所得向上を図る。

##### a)平成「長崎俵物」PR事業

本県水産加工品の知名度向上とイメージアップ及び加工技術のレベルアップ

を図るため、優良な水産加工品を平成「長崎俵物」として認定し、ブランド品として育成するとともに、認定商品の品質・製造管理基準の遵守のための点検調査を行い、平成「長崎俵物」の安全・安心性や「長崎県産品としてのこだわり」を消費者にアピールし、一層の消費拡大を図る。

b) もうかるブランド体制支援事業

平成「長崎俵物」及び地域ブランドの育成・強化を図るため、加工業者等が実施する、商品開発や品質確保対策等の取組に対して支援する。

c) 水産加工振興対策事業

水産加工振興祭水産製品品評会の開催、全国農林水産祭への参加等を通じて本県水産加工業のレベルアップ及び水産加工品の消費拡大を図る。

d) もうかる水産加工業育成推進事業

総合水試が開発した特許技術等、新たな加工技術を用いた商品開発、養殖魚の高鮮度加工や販路拡大等の取組に対し支援する。

④ 「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」等を活用した観光の振興

本県固有のキリシタン文化を象徴する「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」が、世界文化遺産暫定一覧表に追加掲載されたことなどを契機に、カトリック長崎大司教区や地域と連携を図りながら、関連遺産を巡る「ながさき巡礼」を創設し、観光客誘致につなげる。

a) 「旅する長崎学」連携事業

「ながさき歴史発見・発信プロジェクト」により創刊された「旅する長崎学（キリシタン文化）」を活用しながら、「ながさき巡礼」における巡礼の手引き（ルール）づくりや公認ガイドの育成、PR用パンフレットの作成、旅行社向け商品説明会などを実施する。

(2) 関連する施策

中小企業による地域産業資源を活用した事業を促進し、地域経済の活性化を図るため、以下の中小企業支援施策を実施する。

① 補助制度

a) 長崎県ふるさと産業振興事業

地域で産出される原材料や伝統的技術等を活かして長崎県の特産品づくりを目指すものなどについて、新商品・新技術開発、需要開拓及び商品改良を支援する。

b) ナガサキ型新産業創業ファンド助成事業

県内中小企業等が、長崎県の強みを活かして将来の成長が期待できる支援重点分野において、経営の革新や創業を行う取り組み（事業化等調査、商品化研究開発、見本市出展）を支援する。

c) 長崎県地場企業支援ファンド助成事業

製造業及び情報通信業を営む中小企業者が、優れた技術を活かして行う更なる事業拡大、新分野進出、新技術導入などの取組（中核人材確保、技術等研修、設備投資）、及び、中小企業者等が将来の成長が期待できる支援重点分野において、経営の革新や創業を行う取り組み（中核人材確保、技術等研修、設備投資）を支援する。

d) 長崎県農商工連携ファンド助成事業

県内の中小企業者等と農林漁業者が連携して行う新商品の開発、販路開拓等の取り組みを支援する。

e) 新生水産県ながさき総合支援事業

漁業者等が水産物を利用した新製品の開発や製品の改良の取り組み等を支援する。

f) 長崎県21世紀まちづくり推進事業

交流人口の拡大、地域課題の解決、地域資源の活用による地域の活性化を推進するため、市町など地域が取り組む観光振興地域間交流、景観整備等のまちづくり事業を支援する。

g) 構造改善加速化支援事業

ながさき農林業・農山村活性化計画の振興方向に基づき、「産業として成り立つ農林業経営」と「快適で住みやすく活力ある農山村」を構築するために、強い経営体の育成、高付加価値創出等による農業所得向上、農山村資源を活用した地域活性化等の取組に必要な施設機械の導入を重点的に支援する。

②融資制度

a) 産業振興ビジョン推進資金

「長崎県産業振興ビジョン」に定める特定分野での事業拡大や新規参入を図る中小企業を支援する。

b) 地域産業等支援資金（地場産業振興枠）

県指定地場産業を営み、経営の合理化、近代化を図る中小企業者を支援する。

③産学官連携

a) ものづくり試作加工支援センター事業

工業技術センター内にものづくり試作加工支援センター（精密機械加工部門及び食品加工部門）を設置し、各種機器の整備及び研究員等による技術支援を行うことで、機械加工および食品加工分野における試作リスク及びコストを軽減し、既存技術の高度化及び新分野進出を促進する。

b) 企業からの公募による共同研究

県内の企業等と県の研究機関とのそれぞれの技術を活用し、県内産業のニーズ・シーズに合致したプロジェクト研究などの基盤となる基礎的な共同研究を推進する。

④人材育成

a) 技術人材養成事業

陶磁器産業の厳しい状況を打開するため、高品質、高付加価値製品の開発と新分野への進出を可能とする人材の養成を実施する。

また、広く県内の技術者を対象に、無機系の材料や、機能性セラミックスを活用した新産業の創生を可能とする高度技術者の養成を行う。

b) 産学官連携高度人材育成事業

県内企業の人材ニーズに対応するため、中堅技術者を対象とした「ものづくり中核人材養成セミナー」や、産学官連携による高度人材育成講座等を実施する。

c) 多様な産業人材育成事業

県立高等技術専門校において、地域企業の在職者等に対し、資格取得講習会を実施する。

d) 事業内職業訓練推進事業

事業主等の行う在職者等を対象とした認定職業訓練に対して、認定訓練助成事業費補助金を助成する。

## ⑤相談、経営指導

### a) 企業インストラクター派遣制度

経営の向上を図る中小企業者等が抱える様々な問題に対して、技術・ノウハウ等の経験豊富な専門家（財団法人長崎県産業振興財団に登録されている企業インストラクター）を派遣し、相談・助言を行う。

### b) 小規模事業経営支援助成事業

小規模企業（常時使用する従業員の数が20人以下、商業及びサービス業については5人以下の商工業者）について、商工会、商工会議所に設置する経営指導員等が実態に即したきめの細かい経営指導や施策、制度普及により、経営及び技術の改善向上を図る。

### c) 中小企業連携組織対策事業

事業協同組合等の事業運営などについて、長崎県中小企業団体中央会の指導員が巡回して実地支援を行うとともに、随時相談に対応する。

また、事業協同組合等が抱える様々な課題について、法律、税務・経理、経営、技術、労働の5分野の専門家等（長崎県中小企業団体中央会に登録）を活用し、経営革新等への支援を行う。

## ⑥PR、販路拡大

### a) 長崎県特産品新作展の開催

県内で過去1年間に開発、改良された新商品を一堂に集め、優れたものについて顕彰する。出展商品は一般公開し、入賞商品については優先的に、県内はもとより首都圏におけるPR・販路拡大を支援する。

### b) 国内誘致対策事業

エージェント（旅行会社）やキャリア（交通事業者）とタイアップし、長崎県の豊富な観光資源を活かした長崎県向けの旅行商品造成への働きかけや共同キャンペーンを実施する。

### c) 「来てみんなね！長崎 食KING王国」キャンペーンの開催

地域の食とイベントをあわせたキャンペーンを展開することで、観光客誘致を目指すと同時に県内の周遊を促進する。

## ⑦情報発信

### a) 長崎県水産情報システム構築事業

平成15年3月に開設した「e-農林水産・ながさき」の水産情報システムを活用し、平成「長崎俵物」等の水産加工品や、長崎の旬の魚の情報を積極的に発信する。

### b) 戦略的情報発信事業

来県可能性の高い「見込み顧客」に対し、観光・旅行の情報収集、消費行動に大きな役割を果たしているインターネットや、専門誌でのパブリシティ等を積極的に活用したプロモーションを展開し、長崎への旅行需要の喚起を図る。