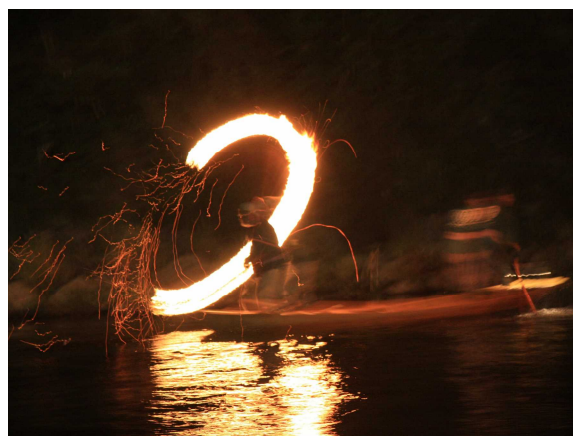


あゆ王国高知振興ビジョン(案)



令和4年3月

高知県

知事挨拶

目次

第1章 あゆ王国高知振興ビジョンの策定にあたって

- 1-1 策定の背景
- 1-2 策定の目的
- 1-3 本ビジョンの位置づけ
- 1-4 本ビジョンの取組期間
- 1-5 策定の流れ

第2章 現状と課題

- 2-1 本県のあゆ資源を取り巻く状況
- 2-2 本県のあゆ資源の利用状況

第3章 あゆ王国高知振興ビジョンの基本的な考え方と取組内容

- 3-1 あゆ王国高知の目指すもの
- 3-2 施策体系
- 3-3 具体的な取組内容

第4章 あゆ王国高知振興ビジョンの推進に向けて

- 4-1 本ビジョンの推進体制
- 4-2 取組の進捗確認
- 4-3 本ビジョンを推進するための県関連施策の一覧
- 4-4 本ビジョンとSDGsとの関連

第1章 あゆ王国高知振興ビジョンの策定にあたって

1-1 策定の背景

本県は、昭和50年代から平成の初期にかけて、年間1,000トンを超えるあゆが漁獲され、川は多くの釣り人で賑わう、まさに「あゆ王国」でしたが、近年では、かわう等の被害や河川環境の変化により、あゆの漁獲量は年間100トン程度にまで減少しています。

しかしながら、本県には天然あゆが上ってくることのできる河川がまだ多数残されており、あゆを含む河川水生生物を育む川のポテンシャルは全国屈指であると考えられます。

また、あゆは「食」、「観光」、「移住・定住」など、本県が現在進めている施策の支えとなる可能性を秘めています。しかし、あゆをかつおのように観光や地域振興に生かすことができていません。このことについては、令和3年2月3日に、有志の方々から、「あゆを観光振興の大きな柱に位置付けるための施策の実施とあゆの資源保護」について、知事に提言をいただきました。

そのため、本県河川のポテンシャルを十分活用しながらあゆ資源を回復させる取組を進めるとともに、あゆを水産振興だけでなく、観光振興等にも有効に活用するための総合的施策の展開を目的として、本県では、「あゆを有効に活用し、観光・地域振興等を促進するための総合的なビジョン」を策定することとしました。

このビジョンにより、かつての賑わいある川とあゆ資源を取り戻すとともに、あゆを活用した地域活性化につなげていくことで、「あゆ王国高知」の名前が全国に広く認知されるように取り組んでいきます。

1-2 策定の目的

本県のあゆの価値を県民全体で再認識し、あゆを活用した観光・地域・産業・文化振興の将来像を共有するとともに、有効かつ持続的にあゆを活用するための共通の指針を示すことを目的としています。

1-3 本ビジョンの位置づけ

本ビジョンは、本県が有する河川環境やあゆ資源の豊かさを確保しつつ、あゆを観光・地域振興等に活用して流域の持続的発展を図る構想であり、地域住民、事業者、行政が協働して展開すべき振興策について、ビジョンの柱ごとに具体的な取組を総合的かつ体系的に整理したものです。

本ビジョンの具体的な取組については、重要度や熟度が高いものから優先的に進めることとし、必要に応じて産業振興計画における成長戦略や地域アクションプランに位置づけ、県、市町村、事業者が連携して進捗管理や必要な支援を行います。

なお、本ビジョンは、以下の計画やビジョンとの整合を図りながら進めていきます。

- 高知県内水面漁場管理保全計画(水産振興部 漁業振興課)
- 高知県環境基本計画第5次計画(林業振興・環境部 環境計画推進課)
- 四万十川流域振興ビジョン(林業振興・環境部 自然共生課)
- 物部川清流保全計画(林業振興・環境部 自然共生課)
- 第2次仁淀川清流保全計画(林業振興・環境部 自然共生課)

1-4 本ビジョンの取組期間

本ビジョンは、第4期高知県産業振興計画の期間にあわせ、第1期は令和4年度から令和5年度までの2年間とします。

1-5 策定の流れ

本ビジョンは、内水面漁業関係者や有識者等で構成する「あゆ有効活用計画検討会議」を令和3年7月30日に設置し、3回(令和3年7月30日、9月22日、11月17日)の会議を経て素案を作成しました。

作成した素案については、パブリックコメントを実施し、県民のみなさまからの意見を広く募りました。

4回目の検討会議(令和4年2月15日)において、パブリックコメントの意見も参考にした最終案をお示しし、委員からの承認を得て策定いたしました。

あゆ有効活用計画検討会議委員名簿

(敬称略)

氏名	所属等
くろさき やすし 黒笹 慈幾(委員長)	南国生活技術研究所 代表
しもうら しんぺい 霜浦 森平(副委員長)	高知大学地域協働学部 准教授
あずま けんさく 東 健作	株式会社西日本科学技術研究所
おかばやし ひでのり 岡林 秀典	高知県観光コンベンション協会 専務理事
にしわき あき 西脇 亜紀	鮎屋仁淀川 代表
はやし たいすけ 林 大介	道の駅よって西土佐 駅長
はやしだ ちあき 林田 千秋	高知県内水面漁業協同組合連合会 代表理事
ふじもと まさたか 藤本 正孝	高知県旅館ホテル生活衛生同業組合 代表理事
ほりおか きくお 堀岡 喜久雄	高知県内水面漁業協同組合連合会 理事

あゆ有効活用計画策定アドバイザー名簿

氏名	所属等
おかむら けんじ 岡村 健志	高知大学次世代地域創造センター 准教授

第2章 現状と課題

2-1 本県のあゆ資源を取り巻く状況

本県の内水面には第5種共同漁業権が設定されている河川が15水系あり、それぞれを管轄する20の内水面漁協が種苗放流や産卵場造成などの資源増殖活動、漁法・漁期の制限などによる資源保護活動に取り組んでいます。

内水面資源のうち、特にあゆについては昭和50年代から平成の初期にかけて、県内で1,000トン以上あった漁獲が右肩下がりの傾向で推移しました。現在は100トン程度、最盛期の数%まで減少しており(図1)、あゆ資源を増やすためには、これまで以上の資源増殖対策が必要となっています。

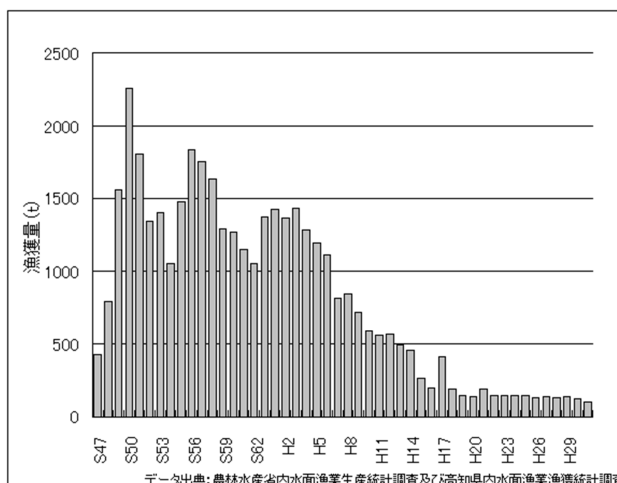


図1 本県のあゆの漁獲量

あゆを含む内水面資源の減少要因はいくつかありますが、多くの河川で河床低下や瀬の平坦化、淵の小規模化、砂州の固定化が進行しており、それによってあゆの生息・産卵環境が悪化してしまったことがそのひとつではないかと考えられます。また、ダムや堰に設置されている魚道が機能しなくなっており、あゆの円滑な河川遡上を妨げている場合も多く、魚道の補修や改善も課題となっています。

そのほか、冷水病の蔓延やかわうす・外来魚による食害も減少の要因となっていると考えられています。

さらに、資源の減少や河川環境の悪化、組合員及び遊漁者の減少で内水面漁協の運営も厳しさを増しており、河川環境や内水面資源を維持するための社会システムが衰えてきています。

以上のように、本県のあゆを取り巻く状況は厳しく、なおかつ漁獲されたあゆを十分有効に地域経済に活用できていない現状もあります。地域経済の活性化に貢献する様々な仕組みを構築し、地域住民があゆの価値を今よりもっと感じられるようにすることによって、あゆ資源そのものを増やす取組や河川環境を改善する取組の促進につなげ、保全と利用の両輪をバランス良く回していくことが必要です。

2-2 本県のあゆ資源の利用状況

【あゆの漁獲量】

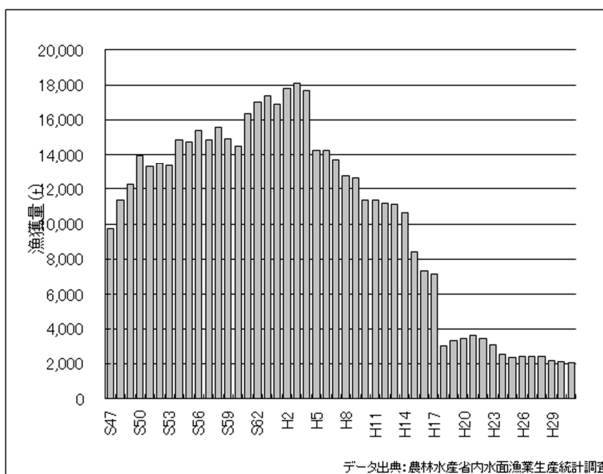
本県のあゆの漁獲量は、かつては1,000トン以上あったものが、平成20年以降は100トン前後で推移している状況です(図1、表1)。

なお、本県のあゆのみが減少しているわけではなく、平成初期からの減少は全国的にも同様の傾向が認められます(図2)。

表1 全国及び高知県のあゆ漁獲量

	漁獲量(t)		高知割合(%)
	全国	高知	
H15	8,420	262	3.1
H16	7,312	134	1.8
H17	7,149	333	4.7
H18	3,014	140	4.6
H19	3,284	97	3.0
H20	3,438	106	3.1
H21	3,625	139	3.8
H22	3,422	100	2.9
H23	3,068	112	3.7
H24	2,520	109	4.3
H25	2,332	103	4.4
H26	2,395	106	4.4
H27	2,407	105	4.4
H28	2,390	91	3.8
H29	2,168	105	4.8
H30	2,140	94	4.4
R元	2,053	91	4.4

データ出典：農林水産省内水面漁業生産統計調査



データ出典：農林水産省内水面漁業生産統計調査

図2 全国のあゆの漁獲量

表2 平成30年におけるあゆ漁獲量の上位10県

順位	県名	漁獲量(t)	割合(%)
1	茨城	405	18.9
2	神奈川	367	17.1
3	栃木	289	13.5
4	岐阜	149	7.0
5	愛媛	112	5.2
6	高知	94	4.4
7	大分	77	3.6
8	富山	63	2.9
9	熊本	35	1.6
10	徳島	29	1.4
全国合計		2,140	

データ出典：農林水産省内水面漁業生産統計調査

本県のあゆの漁獲量は、全国の漁獲量の2~5%程度を占めています(表1)。また、平成30年度における漁獲量は、全国では6番目となっていますが、茨城県や神奈川県などに比べると非常に少ない状況です(表2)。

かつての漁獲量に近づくようにあゆ資源の回復を図り、全国でも上位のあゆ漁獲県になることで、本県のあゆの知名度が向上し、あゆを活用した産業の発展にもつながっていきます。

まずは資源回復の機運をより一層高めるため、現状の資源を守りながらも、流域住民をはじめとする県民がその恩恵を受けられるように、限られた資源を有効活用するための施策を実行していくことが必要となります。

【あゆの流通】

県内には、漁獲されたあゆを集出荷する拠点として、①高知市中央卸売市場、②幡多公設地方卸売市場、③四万十川西部漁業協同組合「鮎市場」、④四万十川上流淡水漁業協同組合、⑤窪川中央魚市株式会社、⑥芸陽漁業協同組合があり、①は主に仁淀川、②から⑤は四万十川、⑥は安芸川や伊尾木川で漁獲されたあゆを扱っています。

集荷されたあゆは、①と②の場合は仲卸業者を通して県内外のホテルや飲食業者、③、④、⑥の場合は直接県内外のホテルや飲食業者、⑤の場合は県外消費地市場を介して県外のホテルや飲食業者に出荷されています。

これらの集出荷拠点の出荷数量は、平成20年から令和元年の間で10トンから25トンの間で推移していますが(図3)、これは表1に示す県内漁獲量の10～20%程度にしかなりません。

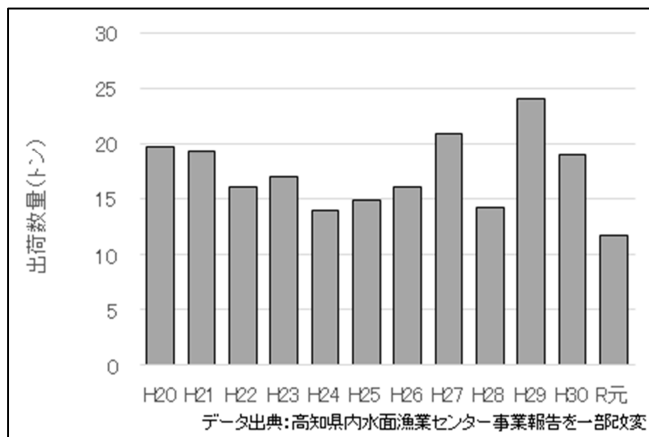


図3 県内の主な集出荷拠点からの出荷数量

県内には、個人で事業者と直接取引をしている例もあり、そのような場合は取引数量が出荷数量に反映されないことを考慮しても、漁獲物の多くは、自家消費(近隣へのおすそわけ含む)に回っていると推測されます。

したがって、漁獲されるあゆを流通経路に乗せる仕組みを作ることができれば、現状のあゆ資源に過大な負荷をかけずに、地域経済の活性化につなげることもできると考えられます。

全国の水産物が集まる東京都中央卸売市場でのあゆの取扱量を見てみると、同市場で1年間に扱われている600～700トンのあゆのうち、そのほとんどが養殖あゆであり、天然あゆが占める割合は1%以下しかありません(表3)。

また、天然あゆのみに着目すると、同市場の取扱量は年々減少傾向にあります

が、その中で本県産の割合は増加傾向にあり(図4)、令和2年の取扱量は全国で一番となっています(表4)。しかしながら、「高知県イコールあゆ」というイメージが首都圏で浸透しているとはいえません。

これは、市場流通している天然あゆの絶対量が少ないために、首都圏の消費者が本県のあゆに触れる機会が少ないことに加え、これまで「高知は清流と天然あゆの宝庫」といった発信が不足していたことも要因のひとつと考えられます。

表3 東京都中央卸売市場のあゆ取扱量

	養殖あゆ		天然あゆ		天然割合 (%)
	数量 (t)	単価 (円/kg)	数量 (t)	単価 (円/kg)	
H20	734	1,530	4	6,181	0.5
H21	737	1,368	3	6,368	0.4
H22	761	1,247	5	3,663	0.6
H23	710	1,392	3	3,475	0.5
H24	705	1,368	2	6,999	0.3
H25	754	1,346	2	6,327	0.3
H26	650	1,574	2	6,216	0.3
H27	677	1,646	4	3,470	0.7
H28	693	1,607	1	8,756	0.2
H29	687	1,537	2	8,097	0.3
H30	662	1,509	2	7,702	0.4
R1	630	1,525	2	8,285	0.3
R2	600	1,264	1	7,315	0.2

※データ出典：築地市場及び豊洲市場年報

※キロ単価2,000円以下を養殖、2,000円以上を天然と定義。

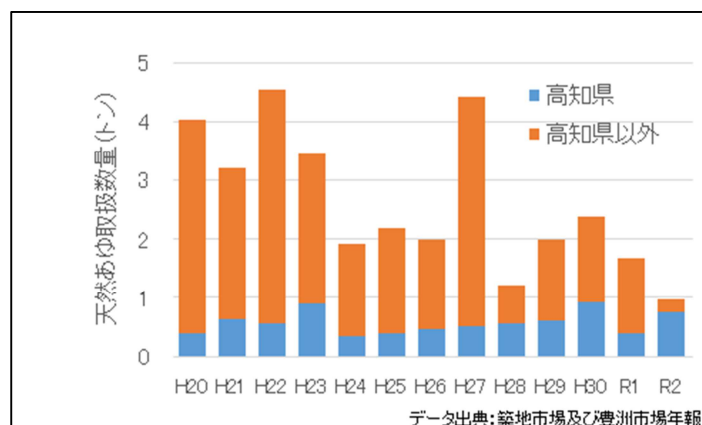


図4 東京都中央卸売市場における天然あゆ取扱量の推移

表4 東京都中央卸売市場における令和元年及び令和2年の県別の天然あゆ取扱数量

R元	数量 (kg)	金額 (円)	単価 (円/kg)	R2	数量 (kg)	金額 (円)	単価 (円/kg)
広島	1,006	8,824,388	8,772	高知	735	5,329,131	7,251
高知	373	3,070,310	8,231	広島	176	1,425,706	8,101
熊本	164	1,226,286	7,477	神奈川	15	60,264	4,018
秋田	84	490,212	5,836	秋田	13	127,440	9,803
鹿児島	26	83,268	3,203	栃木	10	23,760	2,376

そのため本ビジョンでは、首都圏向けに本県のあゆを売り出す取組を行い、「高知県イコール清流とあゆ」というイメージを浸透させることにより、最終的には県内への観光客の呼び込みにもつなげていきたいと考えています。

【あゆの観光への利用】

現在、あゆを目的として本県を訪れる方の大部分は、友釣りであると考えられます。友釣りをするためには内水面の漁業協同組合から遊漁券を購入する必要がありますが、全国のあゆ遊漁券の販売枚数をみると、本県は全国で10番目となっています(表5)。

表5 平成30年における全国の内水面漁業協同組合のあゆ遊漁券の延べ発行枚数

あゆ遊漁券合計			あゆ年券			あゆ1日券		
順位	都道府県名	枚数	順位	都道府県名	枚数	順位	都道府県名	枚数
1	岐阜	60,037	1	岐阜	18,496	1	岐阜	41,541
2	静岡	34,181	2	栃木	13,477	2	静岡	21,743
3	神奈川	19,478	3	静岡	12,438	3	神奈川	13,833
4	栃木	19,210	4	富山	8,410	4	新潟	8,774
5	群馬	14,000	5	高知	8,196	5	山梨	8,216
6	富山	13,888	6	群馬	8,144	6	岩手	7,403
7	新潟	13,765	7	和歌山	6,516	7	滋賀	6,881
8	山梨	11,985	8	神奈川	5,645	8	群馬	5,856
9	和歌山	11,660	9	福井	5,130	9	栃木	5,733
10	高知	10,567	10	新潟	4,991	10	富山	5,478
						22	高知	2,371

出典：2018年漁業センサス第7巻内水面漁業に関する統計

あゆ遊漁券には、そのシーズンを通して使用できる年券と、購入したその日しか使用できない1日券の2種類があります。本県においては、年券の販売枚数は全国的にみても多い傾向がありますが、1日券の販売枚数はとりわけ少ないのが現状です。また、仁淀川漁業協同組合の遊漁券購入者における居住地の構成をみると(図5)、県内は6割であるのに対して県外は4割で、そのほとんどが近畿・中国・四国からとなっており、関東(首都圏)からの釣り客は3%となっています。岐阜や静岡などの遊漁券発行枚数の多い都道府県が首都圏のあゆ釣り客を取り込めているのに対し、本県は首都圏からの距離的・地理的ハンディキャップがあることも1日券の販売枚数が極端に少ない要因と考えます。

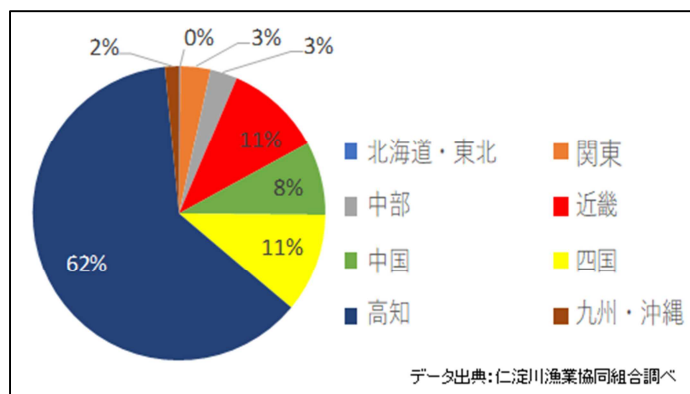


図5 仁淀川漁協における2019年のあゆ遊漁券購入者の居住地構成

一方で、「釣り人が選ぶ天然鮎がのぼる100名川(公益財団法人 日本釣振興会)」(表6)には、本県の河川が10河川選出されており、本県は、友釣りをする方からの認知度がとても高く、「友釣り師あこがれの地」のような場所であることがうかがえます。

そのため、このような知名度を生かし、

表6 釣り人が選ぶ「天然鮎がのぼる100名川」

順位	県名	河川数
1	高知	10
	静岡	
3	和歌山	7
4	岩手	6
5	山形、新潟、富山	5

データ出典：公益財団法人 日本釣振興会調べ

地理的ハンディキャップを克服するような、県外（特に首都圏）からの釣り客を誘引する取組が望まれます。

あゆを活用した観光（飲食も含む）に関して、釣り以外の統計データがないため、あゆの体験観光の実施状況及び入込客数や県内で観光客にあゆを提供している飲食店の情報は把握できていません。平成22年の高知県観光客満足度調査（表7）（高知県観光振興部）によると、「高知県に期待するもの」のうち、「自然」では「川」が2番目と高いのに対し、「食」では「川の幸」の期待度は全体で6番目、しかもその割合は3%となっており、県外観光客は本県の「川の幸」にほとんど期待していないことがわかります。

一方で、「期待した食と実際においしかった食の割合」では、「川の幸」に期待した方の74%が「実食でおいしかった」と回答しており、この割合は「海の幸」や「カツオ・たたき」を上回っています。

したがって、観光客を満足させるポテンシャルの高い、あゆを含むうなぎ、もくずがに、てながえびといった「川の幸」を観光客に効果的にPRし、本県の「川の幸」の期待度を向上させる取組を実施していくことは、本県全体の観光の多様性を広げ、観光振興に大きく寄与するものと考えられます。

表7 平成22年度高知県観光客満足度調査の結果

高知県に期待するもの（自然）

目的	件	割合 (%)
海関係	549	42
川（四万十川を含む）	319	24
桂浜	195	15
岬（足摺岬、室戸岬を含む）	120	9
山関係	117	9
モネの庭	12	1
渓谷	7	1
合計	1,319	

高知県に期待するもの（食）

目的	件	割合 (%)
カツオ・たたき	885	60
海の幸	181	12
その他・ご当地グルメ	138	9
果物	124	8
皿鉢	53	4
川の幸	50	3
野菜等	47	3
合計	1,478	

実際に食べておいしかったもの

目的	件	割合 (%)
カツオ・たたき	558	59
海の幸	132	14
その他・ご当地グルメ	97	10
果物	73	8
川の幸	37	4
野菜等	24	3
皿鉢	23	2
合計	944	

期待した食と実際に美味しかった食の割合

目的	期待した食の件数	実際に美味しかった食の件数	割合 (%)
川の幸	50	37	74
海の幸	181	132	73
その他・ご当地グルメ	138	97	70
カツオ・たたき	885	558	63
果物	124	73	59
野菜等	47	24	51
皿鉢	53	23	43
合計	1,478	944	

データ出典：高知県観光振興部観光政策課

※回答は自由筆記としており、集計においては1年を通して回答の多かった項目について適宜抽出している。

第3章 あゆ王国高知振興ビジョンの基本的な考え方と取組内容

3-1 あゆ王国高知の目指すもの

あゆ王国高知は、高知の貴重な観光・文化資源であるあゆ及びあゆ漁を存分に活用するとともに、あゆ資源や河川環境の保全に取り組むことで持続的にあゆとともに発展する地域を目指します。高知に関わる方々とともに、あゆとの遊びや食の体験、あゆと共生する文化や環境づくりを進め、あゆの価値を県内外に広めていきます。

あゆ王国高知振興ビジョンによって目指す姿は次のとおりです。

- あゆに関わる事業者や地域などの既存の取組がさらに活発化する
- 食や体験などのあゆを活用した活動やあゆ資源再生の新たな活動が生まれる
- あゆに関わる事業者や地域の新たな連携が生まれる
- あゆの活用や資源再生に新たなプレイヤーが参入する
- あゆの資源再生や環境、地域の文化に関する興味や意識が高まる
- 高知のあゆに関する多くの情報が生まれる

また、「事業者」、「地域住民」、「行政」が主体となり、互いに連携・協働しつつ、様々な支援者とともに本ビジョンを推進します。

3-2 施策体系

本ビジョンは、「高知のあゆに触れられる機会づくり」、「高知のあゆで外貨を稼ぐ仕組みづくり」、「高知の川遊びの文化を維持する仕組みづくり」、「高知のあゆを持続的に活用するための仕組みづくり」の4つの柱からなります。

以下に本ビジョンの施策体系を示します。

ビジョンの柱		取組項目	取組方針
1	高知のあゆに触れられる機会づくり	観光	①あゆを活用した旅行商品提供のための仕組みづくり ②旅行商品づくりのための環境整備 ③「食」を前面に出した観光キャンペーンへのあゆの活用
		食	①観光客にあゆを食べてもらう仕組みづくり ②県外の飲食店で高知のあゆを食べてもらう仕組みづくり ③高知県民があゆを食べる機会づくり ④調理方法や食べ方の提案によるあゆの利用促進
		釣り	①子どもたちがあゆに親しむことができる環境づくり ②県内遊漁者の増加に向けた仕組みづくり ③県外遊漁者の増加に向けた仕組みづくり
		情報発信	①SNS やイベントを活用した情報発信
2	高知のあゆで外貨を稼ぐ仕組みづくり	加工・流通 販売	①県内各河川のあゆを一元的、安定的に供給するための流通体制の構築 ②高知県のあゆのブランド化と県外へのPR及び販売 ③消費者と直接つながる販売チャネルの創出及び長期的なファンづくり
3	高知の川遊びの文化を維持する仕組みづくり	体験・教育	①子どもたちが川に親しむ学習などの実施 ②大人の学習・体験機会の創出
4	高知のあゆを持続的に活用するための仕組みづくり	資源回復・ 保全	①あゆ資源の持続的活用に向けた資源回復・保全策の実施

3-3 具体的な取組内容

施策体系のそれぞれの「ビジョンの柱」について、取組方針の中で具体的に取組んでいく内容とその概要を以下に示します（施策体系と具体的取組内容の一覧表は巻末に添付）。

なお、具体的な取組は、ビジョン策定後に、重要度や熟度の高いものから実施主体や支援機関等を整理して進めることとします。

ビジョンの柱1 高知のあゆに触れられる機会づくり

【観光】

取組方針① あゆを活用した旅行商品提供のための仕組みづくり

新型コロナウイルス感染症の影響などにより、自然・体験型観光や都会から地方に向かう観光ニーズの高まりなど、旅行者の志向に変化が見られています。そういった状況のなか、中山間地域の面積が約9割を占め、四万十川や仁淀川をはじめ全国に誇る河川を多数有する本県においては、河川を代表する資源であるあゆは「自然」、「食」といった観点からも自然・体験型観光の魅力ある素材といえます。

そのため、あゆに関連する友釣り体験や火振り漁見学といった体験メニューの旅行商品化に取り組むとともに、教育旅行の企画や宿泊事業者と連携した旅行商品のPRに取り組めます。

具体的な取組

- ◎宿泊・観光事業者と連携したあゆ漁（友釣り、火振り漁、しゃくり漁、投網漁等）体験の旅行商品化及び他の河川アクティビティ（SUP等）との連携による体験メニューの拡充
- ◎キャンプ場であゆ漁体験及びあゆバーベキューができる仕組みづくり
- ◎漁業体験、環境学習、文化学習を組み合わせたSDGsを学ぶ教育旅行の企画及び誘致

※◎は本ビジョンの取組期間（R4～5年度）中に優先的に取り組む項目

◇は長期的に取り組む項目

取組方針② 旅行商品づくりのための環境整備

あゆを活用した自然・体験型観光の旅行商品化を進めるためには、地元の受け入れ体制や合意といったソフト面と観光客の視点に立った利便性や満足度を高めるためのハード面を整備することが重要です。

そのため、友釣り体験や環境学習を担う人材の育成、宿泊・飲食施設と連携した仕組みづくり、駐車場や入川道等の整備について、関係者と連携しながら進めていきます。

具体的な取組

- ◎あゆ漁インストラクターや環境学習ガイドンスを担う人材の育成
- ◎友釣り体験で釣獲したあゆを調理・提供する宿泊及び飲食施設のリスト作成
- ◇駐車場や入川道等の整備
- ◇トイレ案内マップの作成

取組方針③ 「食」を前面に出した観光キャンペーンへのあゆの活用

本県は、大手旅行雑誌が実施する旅行調査の中の「地元ならではのおいしい食べ物が多かった」ランキングに10年間で4度の日本一に輝くなど、全国に誇れる食材が多くあります。また、各種調査結果から、多くの旅行者にとって、旅行を決める最大の要素は「食」であること等の傾向がみられます。

そのため、県では、令和4年1月から本県観光の強みである「食」を前面に出した観光キャンペーンを展開しております。あゆは自然豊かな本県を代表する食材であることから、当該キャンペーンと連携して、あゆを活用した自然・体験型観光商品やあゆを食べることのできる県内飲食店情報の発信や都市圏などで開催される観光イベントでのあゆのPRなどに取り組みます。

具体的な取組

- ◎県の観光キャンペーンと連携したあゆを活用した自然・体験型観光商品や飲食店情報の発信
- ◎都市圏などで開催される観光イベントでのあゆのPR

【食】

取組方針① 観光客にあゆを食べてもらう仕組みづくり

あゆを活用した観光振興を進めていくためには、あゆを育む本県自慢の河川や自然を知ってもらうとともに、観光客に実際にあゆを食べてもらうことが重要です。

そのため、あゆを提供している飲食店の情報を整理して発信するとともに、宿泊施設等と連携した複数河川にあゆの食べ比べ(利きあゆ会)の開催、自然体験志向の高まりを受けたアウトドア食材としてのPRなど、観光客にあゆを食べてもらう仕組みづくりを行います。

具体的な取組

- ◎あゆを提供している飲食店情報のリスト化及び情報発信
- ◎宿泊施設や飲食店での個人観光客向けの利きあゆ会の実施
- ◎キャンプ場やアクティビティ施設等と連携した観光客へのあゆの提供
- ◇県内飲食店でのPRイベント等による誘客
- ◇飲食店で提供するあゆの鮮度保持や焼き方の研究による品質の向上

取組方針② 県外の飲食店で高知のあゆを食べてもらう仕組みづくり

東京都中央卸売市場におけるあゆの取扱量のうち、天然あゆの占める割合は1%以下であるとともに、首都圏の飲食店等における県産あゆの知名度は十分とはいえない状況であり、新たな販路の拡大や販売促進の取組が必要と考えられます。

そのため、東京や大阪の飲食店等を中心に全国 1,000 店舗以上(R3年 11 月末現在)に登録いただいている「高知家の魚応援の店」への訪問活動や産地招へい等の取組を通じて、本県のあゆの取引拡大や情報発信に取り組みます。

また、本県アンテナショップである「まるごと高知」を活用し、あゆのPR販売やメディアへの露出拡大に向けたプロモーション活動に取り組むことで首都圏でのあゆの認知度向上及び消費拡大を図ります。

具体的な取組

- ◎「高知家の魚応援の店」を活用した高知のあゆの販売促進
- ◎「まるごと高知」を活用した高知のあゆのプロモーション活動の展開

取組方針③ 高知県民があゆを食べる機会づくり

県内で漁獲されるあゆは自家消費や近隣の人に配る(おすそわけ)ような消費が主流であり、市場にはあまり出回らないため、あゆ釣りをしない、もしくはあゆ釣りをする人が身近にいない県民にとっては、あゆを食べる機会はまだ多くないのが現状です。

そのため、県内飲食店でのPRイベントや量販店での販売促進に加え、県内イベントでのあゆのPR販売や学校での食育事業に取り組むことで、県民があゆを食べる機会づくりを進めます。

具体的な 取組

- ◎県内イベントでのあゆのPR及び提供
- ◎食育授業でのあゆの活用
- ◇県内飲食店でのPRイベント等による誘客(再掲)
- ◇量販店等での一般消費者が手に取りたくなるような販売方法の実施(焼き方やレシピの提案)
- ◇家庭調理器具でのあゆ塩焼きの焼き方の研究及び周知

取組方針④ 調理方法や食べ方の提案によるあゆの利用促進

あゆは塩焼きで食べるのが一般的ですが、あゆ寿司、あゆ飯、一日干し、塩煮など地域ごとの食文化があります。あゆの美味しさを県民のみなさまをはじめ、県外の方にも知っていただくためには、調理方法や食べ方の提案が必要です。

そのため、そのような食文化を宿泊施設や飲食店等と連携して消費者に普及するとともに、新たなあゆ料理の提供や飲食店への食べ方の提案を進めることで、あゆの利用促進を図ります。

具体的な 取組

- ◎宿泊施設や飲食店での塩焼き以外の多彩なメニュー(あゆ寿司、あゆ飯、一日干し、落ちあゆの塩煮等)のPR及び提供
- ◇協力店舗による和洋中を問わない新たな料理の開発
- ◇県民によるレシピコンテストの実施

【釣り】

取組方針① 子どもたちがあゆに親しむことができる環境づくり

あゆ釣り人口の増加につなげるとともに、河川環境を守る大切さ等を知ってもらうためには、子どもたちがあゆに親しむことができる環境をつくることが重要です。

そのため、子ども向けの釣り教室の開催やあゆのつかみ取り体験、あゆの友釣り甲子園の開催を行います。

具体的な 取組

- ◎子ども向け釣り教室等の開催
- ◎幼稚園等でのあゆのつかみ取り体験等の実施
- ◎友釣り甲子園の開催
- ◇子どもたちにとって安全な漁場の整備
- ◇夏休み期間中の子ども(親子連れ)解放区等の設置

取組方針② 県内遊漁者の増加に向けた仕組みづくり

近年、遊漁券販売数の減少や漁協組合員の高齢化などによって内水面の遊漁者人口が減ってきており、川に親しむ文化やあゆを食べる機会、県民の川やあゆに対する関心も減ってきています。

そのため、県内遊漁者を増加させる取組として、あゆ釣り師養成講座やあゆ漁を教えるインストラクターの育成講座を開催するとともに、これまであゆ漁にはあまり関心を示してこなかった世代や女性をターゲットとした広報やイベントを開催します。また、あゆの友釣りは他の釣りと比べて漁具が高価であることから、道具の継承や気軽にあゆ釣りを始めるための仕組みづくりに取り組みます。

具体的な 取組

- ◎あゆ漁インストラクターの育成
- ◎若い世代(特に女性)をターゲットとした簡易な服装や道具で友釣りができるライトスタイルの提案及び広報
- ◎祖父世代から孫世代への釣り文化や釣り道具の継承に向けたイベントの開催
- ◇あゆ釣り師養成講座の開講
- ◇釣り具レンタルや中古釣り具の譲渡などの仕組みづくり
- ◇あゆのルアー釣りの普及に向けた研究及び関係者での協議

取組方針③ 県外遊漁者の増加に向けた仕組みづくり

県外から訪れる方にとって、入手できる高知県内のあゆに関する情報が少ないことや遊漁券購入に手間や時間がかかることなど、高知県内であゆ釣りをしようとした際に不便なことがいくつかあります。

そのため、各河川のおゆに関する情報発信を進めるほか、電子遊漁券の導入や河川ごとの遊漁券購入の手間を省く共通遊漁券の設定を進めます。また、あゆ釣りの門戸を広げるため、ファミリー層やライト層にも受け入れやすいキャンプ場でのあゆ釣り体験やバーベキューであゆが食べられる仕組みづくりを行います。

具体的な 取組	<ul style="list-style-type: none"> ◎電子遊漁券の導入拡大や共通遊漁券の設定 ◎キャンプ場であゆ釣り体験及びあゆバーベキューができる仕組みづくり(再掲) ◇関係機関と漁協が連携した各河川のおゆに関する情報発信
------------	--

【情報発信】

取組方針① SNSやイベントを活用した情報発信

あゆを活用した観光振興や地域振興の取組を促進するためには、多くの人にこれらの取組について関心を持っていただくようPRの強化に努めていく必要があります。

そのため、SNSやインフルエンサー、イベントを活用して、県内外に本県のおゆの良さやおゆを育む河川環境などに関する情報発信を行います。

具体的な 取組	<ul style="list-style-type: none"> ◎「高知家の魚応援の店」を活用した高知のおゆの発信及び提供 ◎観光コンベンション協会等の団体やおゆに関わりの深い著名人と連携したSNSによる情報発信 ◎観光コンベンション協会等の団体やまるごと高知と連携したイベントによる情報発信 ◎おゆに関する情報の定期的な発信やシンポジウムの開催 ◇関係機関と漁協が連携した各河川のおゆに関する情報発信(再掲)
------------	---

ビジョンの柱2 高知のあゆで外貨を稼ぐ仕組みづくり

【加工・流通・販売】

取組方針① 県内各河川のあゆを一元的、安定的に供給するための流通体制の構築

本県のあゆを県外の飲食店や消費者に販売する外商を進めていくためには、複数河川のあゆの集出荷と一元的な受発注ができる体制の構築が必要です。

そのため、県内地域商社などと連携した集出荷システムや冷凍加工体制の構築に取り組みます。

具体的な 取組	◇県内の商品を扱う地域商社などとの連携
	◇集出荷システム及び冷凍加工体制の構築

取組方針② 高知県のあゆのブランド化と県外へのPR及び販売

本県のあゆの外商を進めていくためには、あゆの商品としての品質の確保や販売先に対応した訴求力ある商品作りが必要です。

そのため、県内での取扱基準の統一化を図るとともに、複数河川のあゆ食べ比べセットや土佐酒とのセット販売など、販売先に対応した訴求力のある商品づくりに取り組みます。また、県や地産外商公社主催・出展の商談会への出展やバイヤーとの商談を通じて本県のあゆの販路拡大を進めます。

具体的な 取組	◎「高知家の魚応援の店」を活用した高知のあゆの発信及び提供（再掲）
	◎複数河川のあゆ食べ比べセットの商品化及び個人向け販売
	◎県や地産外商公社が主催・出展する商談会への参加による販路の確保及び拡大
	◇県内各河川のあゆの取扱基準の統一化
	◇酒造会社と連携したあゆと土佐酒のセット販売
	◇地域商社等と連携した加工品の開発や外商活動

取組方針③ 消費者と直接つながる販売チャネルの創出及び長期的なファンづくり

本県のあゆの外商を進めるためには、本県の川の良さ、あゆの良さを知ってもらい、継続的な購買や周囲への情報発信をしてくれる高知のあゆのファンを増やしていく必要があります。

そのため、流域市町村におけるふるさと納税返礼品へのあゆの活用や県版ふるさと納税における複数河川のあゆの提供、SNS 等を通じた消費者への定期的なあゆの情報発信などに取り組みます。

具体的な取組

- ◎県版ふるさと納税での月替わり、川替わりでのあゆの提供
- ◎流域市町村におけるふるさと納税返礼品への利用拡大
- ◎あゆに関する情報の定期的な発信やシンポジウムの開催(再掲)

ビジョンの柱3 高知の川遊びの文化を維持する仕組みづくり

【体験・教育】

取組方針① 子どもたちが川に親しむ学習などの実施

子どもの遊び方の変化や川で遊ぶことに対する安全性確保の観点から、子どもたちが川や生き物に親しむ機会が減少していますが、持続可能な社会づくりを進めていくためには、子どもたちが、自然環境や自分たちが食べている食べ物のことについて、直接的な経験を通じて学んでいく必要があります。

そのため、あゆに関連する漁業や地元の食文化の体験、学校での環境学習や地域の川漁師との交流などを通じて、川に親しむ子どもを増やす取組を進めます。

具体的な 取組

- ◎学校、地域、漁協、行政の連携による漁業体験及び環境学習の実施
- ◎あゆ人工種苗放流体験の実施
- ◇地域の川漁師と連携した漁具修理体験の実施

取組方針② 大人の学習・体験機会の創出

新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化や脱炭素、SDGsといった持続可能な社会づくりを意識した取組が進む中、河川においても、あゆを題材として、大人が自然環境や文化を学ぶための様々な取組を展開することが可能と考えます。

そのため、漁協や企業と連携した産卵場の造成や産卵見学会による環境保全意識の醸成、あゆや河川資源を題材とした文化教育イベントの実施に取り組みます。

具体的な 取組

- ◎漁協や企業と連携した産卵場造成体験、産卵見学会、遡上観察会等の実施とあゆオーナー制度の導入
- ◇あゆや河川資源を題材とした文化教育イベント(俳句・絵画・写真・書道展、環境学習展)の開催

ビジョンの柱4 高知のあゆを持続的に活用するための仕組みづくり

【資源回復・保全】

取組方針① あゆ資源の持続的活用に向けた資源回復・保全策の実施

あゆを観光振興や地域振興に活用する本ビジョンを進めていくためには、あゆ資源の回復・保全に力を注ぎ、保全と利用の両輪をバランス良く回していくことが重要です。

そのため、資源の保全に資する調査研究や関係者間での協議、流域住民の意識啓発のための広報など、資源回復・保全に関する取組を進めていきます。

具体的な 取組

- ◎流域全体の総意に基づく資源回復策の実施に向けた関係者間の協議
- ◎漁協が行う資源保全活動(カワウ等の駆除、産卵場造成、資源調査)の流域住民への広報
- ◎漁協や企業と連携した産卵場造成体験、産卵見学会、遡上観察会等の実施とあゆオーナー制度の導入(再掲)
- ◎あゆ人工種苗生産事業の安定的な継続に向けた関係団体(漁協、市町村、県等)による支援
- ◇河川ごとの課題の整理に向けた調査研究の実施とそれに基づく資源回復アクションプランの策定

第4章 あゆ王国高知振興ビジョンの推進に向けて

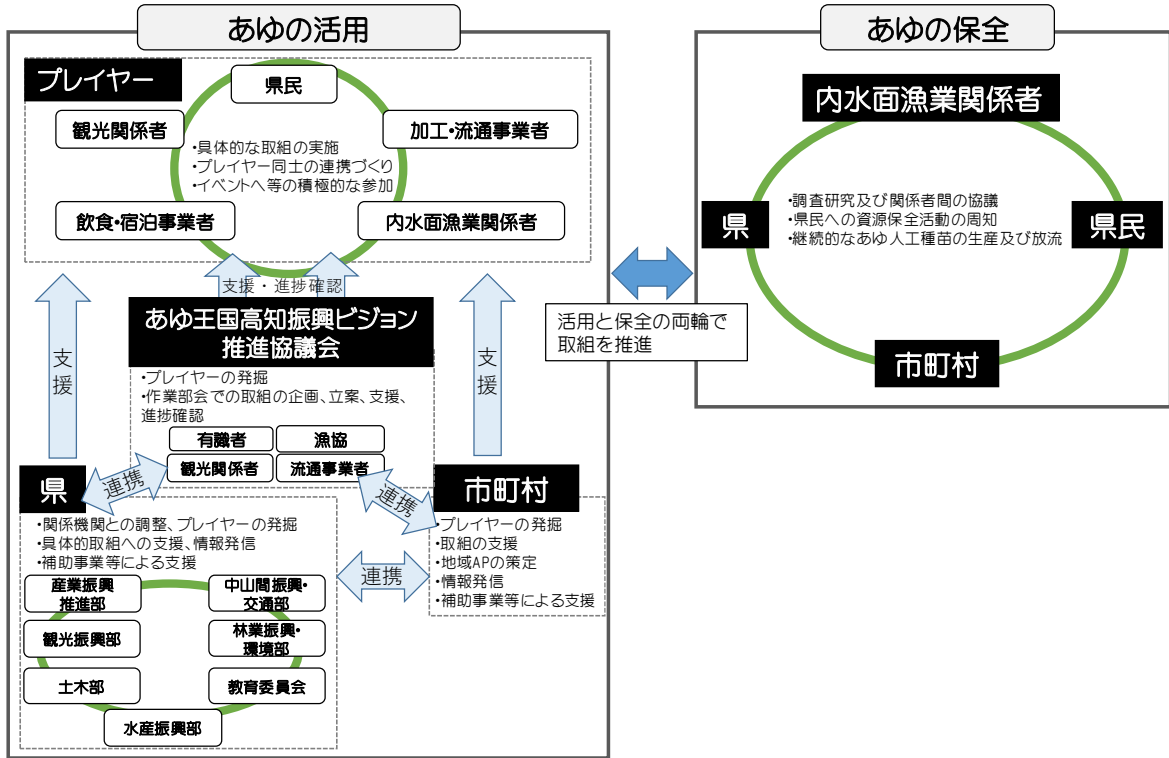
4-1 本ビジョンの推進体制

本ビジョンによって目指す姿を実現するため、県、市町村、県民、各産業分野の関係者(漁業、観光、流通、教育研究等)は、それぞれの役割を担うとともに、各主体が相互に連携をしながら本ビジョンを推進していきます。

【基本的な役割分担】

県	<ul style="list-style-type: none">○市町村と連携して新たな取組を掘り起こすとともに、県民、市町村、事業者、漁業・観光関係者が相互に連携して取組を進めることができるよう調整を図ります。○個々の取組について必要な助言や支援を行うとともに、県が直接実施する事業については、当該事業を活用して取組の実施や周知を図ります。
市町村	<ul style="list-style-type: none">○地域の事業者や関係者の特性を生かした取組の掘り起こしに努めるとともに、必要な助言や支援を行います。○市町村が直接実施する事業については、当該事業を活用して取組の実施や周知を図ります。
県民	<ul style="list-style-type: none">○あゆや河川に対する理解と関心を深めるとともに、地域における取組やイベントに積極的に参画します。
各産業分野の関係者	<ul style="list-style-type: none">○相互での連携や県・市町村と連携した具体的な取組の企画・実行やPRに取り組みます。

【推進体制のイメージ】



4-2 取組の進捗確認

本ビジョンの取組の実行に際しては、PDCAサイクルを回して進捗確認を行うとともに、令和4年度に新たに設置予定の「あゆ王国高知振興ビジョン推進協議会(仮称)」において取組状況の確認と助言をいただくこととしています。

4-3 本ビジョンを推進するための県関連施策の一覧

部局名	課名	事業名
産業振興推進部	計画推進課	産業振興推進総合支援事業費補助金
		地域の頑張る人づくり事業費補助金
		産業振興アドバイザー制度
	地産地消・外商課	外商支援事業費補助金
		商品づくりワーキング・相談会(食のプラットフォーム)
		県や外商会社が主催・出展する商談会
	産学官民連携・起業推進課	創業支援事業費補助金
こうちスタートアップパーク(KSP)		
産学官民連携センター(ココプラ)	土佐まるごとビジネスアカデミー(土佐MBA)	
中山間振興・交通部	中山間地域対策課	中山間地域振興アドバイザー制度
		地域の元気づくり事業費補助金
観光振興部	地域観光課	観光振興推進総合支援事業費補助金
		「リョーマの休日キャンペーン」地域イベント等支援事業費補助金
		土佐の観光創生塾
林業振興・環境部	自然共生課	豊かな環境づくり総合支援事業費補助事業
水産振興部	漁業振興課	漁業生産基盤維持向上事業費補助金
		あゆ有効活用計画推進事業
	水産流通課	高知家の魚応援の店制度
		水産物食育推進事業委託料

4-4 本ビジョンとSDGsとの関連

【SDGsとは】

SDGs(Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標))は、平成27年(2015年)9月の国連サミットで採択された国際目標で、全ての関係者の役割を重視し、「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現を目指して、経済・社会・環境を巡る広範な課題に総合的に取り組むものであり、「働きがいも経済成長も」、「つくる責任、つかう責任」などの17の目標と達成への169のターゲットを掲げています。

【あゆとSDGsとの関連】

あゆは、秋から冬に川の下流で産まれたのち、海に下って冬を過ごし、春になると再び川をのぼって夏まで成長し、秋に下流で産卵してその一生を終えるという、海と川を行き来する生活をしています。したがって、あゆにとって、川と海、もしくは川の連続性が保たれていることが必要です。

また、あゆは川底の石に付着した藻類を食べますが、その藻類の生長には、太陽光や水の中の栄養分が欠かせません。藻類に太陽光や栄養分が十分に供給されるためには、川の透明度が維持されていること、川底がきれいであること、森林環境が良好であることが必要です。

そのため、県民のみなさまとともに、あゆに関心を持ち、あゆを守り、あゆを活用していくという本ビジョンの取組を進めることは、あゆの資源そのものだけでなく、森林・河川の豊かな生態系を維持することや我々が利用する飲料水を良好に維持するといったSDGsの達成にも貢献するものと考えられます。

SDGsの17ゴールの達成に向けた
あゆ王国高知振興ビジョンの取組

SDGsの17のゴール	1 貧困をなくそう	2 飢餓をゼロに	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を実現しよう	6 安全な水とトイレを世界中に	8 働きがいも経済成長も	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	10人や国の不平等をなくそう	11 住み続けられるまちづくりを	12 つくる責任つかう責任	13 気候変動に具体的な対策を	15 陸の豊かさも守ろう	17 パートナリーシップで目標を達成しよう
	1 貧困をなくそう	2 飢餓をゼロに	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を実現しよう	6 安全な水とトイレを世界中に	8 働きがいも経済成長も	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	10人や国の不平等をなくそう	11 住み続けられるまちづくりを	12 つくる責任つかう責任	13 気候変動に具体的な対策を	15 陸の豊かさも守ろう	17 パートナリーシップで目標を達成しよう
計画の柱・取組方針													
I 高知のあゆに触れられる機会づくり													
観光													
1 あゆを活用した旅行商品提供のための仕組みづくり	●	●					●		●				●
2 旅行商品づくりのための環境整備				●	●	●		●	●				●
3 「食」を前面に出した観光キャンペーンへのあゆの活用	●	●				●		●					●
食													
1 観光客にあゆを食べてもらう仕組みづくり	●	●				●		●					●
2 県外の飲食店で高知のあゆを食べてもらう仕組みづくり	●	●				●		●					●
3 高知県民があゆを食べる機会づくり	●	●				●		●					●
4 調理方法や食べ方の提案によるあゆの利用促進	●	●				●		●					●
釣り													
1 子どもたちがあゆに親しむことができる環境づくり	●	●	●	●		●		●					●
2 県内遊漁者の増加に向けた仕組みづくり	●	●	●	●		●		●					●
3 県外遊漁者の増加に向けた仕組みづくり	●	●				●	●	●					●
情報発信													
1 SNSやイベントを活用した情報発信	●	●				●		●					●
II 高知のあゆで外貨を稼ぐ仕組みづくり													
加工・流通販売													
1 県内各河川のあゆを一元的、安定的に供給するための流通体制の構築	●	●				●	●	●		●			●
2 高知県のあゆのブランド化と県外へのPR及び販売	●	●				●		●					●
3 消費者と直接つながる販売チャネルの創出及び長期的なファンづくり	●	●				●		●					●
III 高知の川遊びの文化を維持する仕組みづくり													
体験・教育													
1 子どもたちが川に親しむ学習などの実施			●		●	●		●		●	●	●	●
2 大人の学習・体験機会の創出			●		●	●		●		●	●		●
IV 高知のあゆを持続的に活用するための仕組みづくり													
資源回復・保全													
1 あゆ資源の持続的活用に向けた資源回復・保全策の実施	●	●			●	●		●	●	●	●	●	●

ビジョンの柱	取組項目	取組方針	具体的な取組	
1	高知のあゆに触れられる機会づくり	観光	①あゆを活用した旅行商品提供のための仕組みづくり	◎宿泊・観光事業者と連携したあゆ漁（友釣り、火振り漁、しゃくり漁、投網漁等）体験の旅行商品化及び他の河川アクティビティ（SUP等）との連携による体験メニューの拡充
			②旅行商品づくりのための環境整備	◎キャンプ場であゆ漁体験及びあゆバーベキューができる仕組みづくり ◎漁業体験、環境学習、文化学習を組み合わせたSDGsを学ぶ教育旅行の企画及び誘致
			③「食」を前面に出した観光キャンペーンへのあゆの活用	◎あゆ漁インストラクターや環境学習ガイドを担う人材の育成 ◎友釣り体験で釣獲したあゆを調理・提供する宿泊及び飲食施設のリスト作成 ◇駐車場や入川道等の整備 ◇トイレ案内マップの作成
		食	①観光客にあゆを食べてもらう仕組みづくり	◎県の観光キャンペーンと連携したあゆを活用した自然・体験型観光商品や飲食店情報の発信 ◎都市圏などで開催される観光イベントでのあゆのPR ◎あゆを提供している飲食店情報のリスト化及び情報発信 ◎宿泊施設や飲食店での個人観光客向けの利きあゆ会の実施 ◎キャンプ場やアクティビティ施設等と連携した観光客へのあゆの提供 ◇県内飲食店でのPRイベント等による誘客 ◇飲食店で提供するあゆの鮮度保持や焼き方の研究による品質の向上
			②県外の飲食店で高知のあゆを食べてもらう仕組みづくり	◎「高知家の魚応援の店」を活用した高知のあゆの販売促進 ◎「まるごと高知」を活用した高知のあゆのプロモーション活動の展開
			③高知県民があゆを食べる機会づくり	◎県内イベントでのあゆのPR及び提供 ◎食育授業でのあゆの活用 ◇県内飲食店でのPRイベント等による誘客（再掲） ◇畳飯店等での一般消費者が手に取りたくするような販売方法の実施（焼き方やレシピの提案） ◇家庭調理器具でのあゆ塩焼きの焼き方の研究及び周知
			④調理方法や食べ方の提案によるあゆの利用促進	◎宿泊施設や飲食店での塩焼き以外の多彩なメニュー（あゆ寿司、あゆ飯、一日干し、落ちあゆの塩煮等）のPR及び提供 ◇協力店舗による和洋中を問わない新たな料理の開発 ◇県民によるレシピコンテストの実施
		釣り	①子供たちがあゆに親しむことができる環境づくり	◎子ども向け釣り教室等の開催 ◎幼稚園等でのあゆのつかみ取り体験等の実施 ◎友釣り甲子園の開催 ◇子どもたちにとって安全な漁場の整備 ◇夏休み期間中の子ども（親子連れ）解放区等の設置
			②県内遊漁者の増加に向けた仕組みづくり	◎あゆ漁インストラクターの育成 ◎若い世代（特に女性）をターゲットとした簡易な服装や道具で友釣りができるライトスタイルの提案及び広報 ◎祖父世代から孫世代への釣り文化や釣り道具の継承に向けたイベントの開催 ◇あゆ釣り師養成講座の開講 ◇釣り具レンタルや中古釣り具の譲渡などの仕組みづくり ◇あゆのルアー釣りの普及に向けた研究及び関係者での協議
			③県外遊漁者の増加に向けた仕組みづくり	◎電子遊漁券の導入拡大や共通遊漁券の設定 ◎キャンプ場であゆ釣り体験及びあゆバーベキューが出来る仕組みづくり（再掲） ◇関係機関と漁協が連携した各河川のあゆに関する情報発信
		情報発信	①SNSやイベントを活用した情報発信	◎「高知家の魚応援の店」を活用した高知のあゆの発信及び提供 ◎観光コンベンション協会等の団体やあゆに関わりの深い著名人と連携したSNSによる情報発信 ◎観光コンベンション協会等の団体やまるごと高知と連携したイベントによる情報発信 ◎あゆに関する情報の定期的な発信やシンポジウムの開催 ◇関係機関と漁協が連携した各河川のあゆに関する情報発信（再掲）

ビジョンの柱	取組項目	取組方針	具体的な取組	
2	高知のあゆで外貨を稼ぐ仕組みづくり	加工・流通販売	①県内各河川のあゆを一元的、安定的に供給するための流通体制の構築	◇県内の商品を扱う地域商社などとの連携 ◇集出荷システム及び冷凍加工体制の構築
			②高知県のあゆのブランド化と県外へのPR及び販売	◎「高知家の魚応援の店」を活用した高知のあゆの発信及び提供（再掲） ◎複数河川のあゆ食べ比べセットの商品化及び個人向け販売 ◎県や地産外商公社が主催・出展する商談会への参加による販路の確保及び拡大 ◇県内各河川のあゆの取扱基準の統一化 ◇酒造会社と連携したあゆと土佐酒のセット販売 ◇地域商社等と連携した加工品の開発や外商活動
			③消費者と直接つながる販売チャネルの創出及び長期的なファンづくり	◎県販ふるさと納税での月替わり、川替わりでのあゆの提供 ◎流域市町村におけるふるさと納税返礼品への利用拡大 ◎あゆに関する情報の定期的な発信やシンポジウムの開催（再掲）
3	高知の川遊びの文化を維持する仕組みづくり	体験・教育	①子どもたちが川に親しむ学習などの実施	◎学校、地域、漁協、行政の連携による漁業体験及び環境学習の実施 ◎あゆ人工種苗放流体験の実施 ◇地域の川漁師と連携した漁具修理体験の実施
			②大人の学習・体験機会の創出	◎漁協や企業と連携した産卵場造成体験、産卵見学会、遡上観察会等の実施とあゆオーナー制度の導入 ◇あゆや河川資源を題材とした文化教育イベント（俳句・絵画・写真・書道展、環境学習展）の開催
4	高知のあゆを持続的に活用するための仕組みづくり	資源回復・保全	①あゆ資源の持続的活用に向けた資源回復・保全策の実施	◎流域全体の総意に基づく資源回復策の実施に向けた関係者間の協議 ◎漁協が行う資源保全活動（カワウ等の駆除、産卵場造成、資源調査）の流域住民への広報 ◎漁協や企業と連携した産卵場造成体験、産卵見学会、遡上観察会等の実施とあゆオーナー制度の導入（再掲） ◎あゆ人工種苗生産事業の安定的な継続に向けた関係団体（漁協、市町村、県等）による支援 ◇河川ごとの課題の整理に向けた調査研究の実施とそれに基づく資源回復アクションプランの策定

※◎は本ビジョンの取組期間（R4～5年度）中に優先的に進めていきたい項目

◇は長期的に進めていきたい項目