あゆ王国高知振興ビジョン推進協議会 情報発信部会

あゆ王国 高知

あゆを活用した観光や地域振興の取組を効果的に推進していくために情報発信の方法等について検討

開催概要

- 開催日 ①令和4年7月12日(火)、②令和5年2月6日
- 出席者 黒笹委員、岡村委員、久場支部長(日本釣振興会四国支部)内山理事長(高知県友釣連盟)、八田記者(高知新聞)*①のみ

野戸企画監(県地産外商公社)

県(地産地消・外商課、観光政策課、水産業振興課)

池田組合長(四万十川上流淡水漁協)*①のみ、

- 協議結果(取組の方向性)
- ・各委員がそれぞれの専門の分野において効果的な情報発信を実施

取組実績

- ① 商標「あゆ王国」の登録
- ② ロゴマークの作成、PR動画の作成、HPの作成、SNSでの情報発信(県委託事業)
- ③ 旅行雑誌での四万十川及びあゆのPR (6月)
- ④ 都市部の飲食店でのあゆを使ったメニューフェア(6/1~7/31)及びメディア向けPR (ブラッスリーポール・ボキューズ銀座、1,208食提供、47媒体で掲載)
- ⑤ facebook (あゆ王国高知) での情報発信
- ⑥ 新聞等でのあゆ関連情報の発信
- ⑦ 首都圏メディア情報交換会(8/25)での鮎食べ比べの実施(メディア11社(16名)が参加)
- ⑧ 高知県産日本酒の利き酒会(10/19)でのあゆPR(メディア1社(3名)、一般10名)等
 - ③ 旅行雑誌への掲載

(4) 首都圏飲食店でのメニューの提供









① 文字商標の登録 ② ロゴマーク





② youtubeでの動画公開



5 facebookでの情報発信 (あゆ王国高知)



② SNSでの情報発信 (高知県twitter)

ツイート



【あゆ王国高知関連情報】 高知県観光特使であるアンジュルムの川村文乃さんが初の鮎釣り体験!

短い時間でしたが、3匹も釣れ、釣った後は天然 あゆの塩焼きBBQ!| 高知県の天然あゆを満喫していただきました!

川村さんのInstagram投稿もcheck instagram.com/ayano kawamura...

#あゆ王国 #川村文乃



午後0:01 - 2022年10日3日 - CMS approval system

248 件のリツイート 11 件の引用ツイート 853 件のいいね

⑥ 高知新聞に掲載



あゆ王国高知振興ビジョン推進協議会 流通販売部会



県産あゆの消費拡大や付加価値の向上を図るため、安定的な販売と魅力的な商品づくりに向けて複数河川のあゆを集出荷できる体制の構築を検討

開催概要

- 開催日 ①令和4年6月27日(月) ②令和5年2月9日(木)
- 出席者 黒笹委員*①のみ、金谷組合長(四万十川 西部漁協)、西内委員、県(地産地消・外商課、 水産業振興課)
- 協議結果(取組の方向性)
- ① 日曜市等でのあゆの塩焼き販売の実施
- ② 先進地視察
- ③ 複数河川のあゆをまとめて出荷する集出荷試験の実施

取組実績

- ① 日曜市等でのあゆの塩焼き販売
- ・日曜市は火気類の使用が制限されていることから、 火気の使用が可能な「こうち旅広場」でのイベント

「たびひろグルメフェス」に 参加

⇒ 四万十川上流淡水 漁協が参加し、2日 間で(10/29、30) 約350尾のあゆの塩 焼きを販売・PR



- ② 先進地視察の実施(9/8~9)
- ・岐阜県(あゆパーク、郡上漁協、和良川 漁協、岐阜県庁等)を視察
- ⇒ あゆの流通販売、 ブランド化等、あゆを 活用した地域振興等 の取組を視察



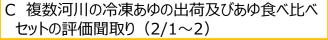
③ 集出荷試験等の概要:複数河川のあゆを県外へ出荷する什組みづくりを行うため、集出荷試験を実施

A 複数河川の生鮮あゆの出荷試験(10/4~5)

- ○実施概要
- ・共同配送高知等を活用して県内3河川(奈半利川、仁淀川、四万十川)の生鮮あゆを集出荷(10/4集出荷、10/5店舗(東京)着)
- ・まるごと高知にて、同料理長等から鮮度等の評価を 聞き取り
- ○聞取結果
 - ・到着時は鮮度面では問題無いものの、翌日には腹部の身割れが確認されることから、加熱調理が前提の場合は、冷凍あゆで問題無い
 - ・複数河川のあゆを用いて食べ比べする場合、小型の あゆ(80g程度/尾)が望ましい(今回は100g程 度/尾を出荷)

B 冷凍あゆの解凍試験(2/1)

- ○実施概要
 - ・冷凍あゆ(60g程度)の最適な解凍方法を検討するため、官能試験を実施
 - ・試験区は(オーブンシート上での加熱(無解凍、半解凍、完全解凍)及びシートなしでの加熱 (完全解凍)の4試験区を設定
- ○試験結果
- ・解凍方法による、明確な差は確認できなかった
- ・一方、シートなしでの加熱については、評価が高く、 あゆを塩焼きする際には、あゆ自身から出る水分に 身を接触させないことが重要であると考えられた



- ○実施概要
 - ・冷凍あゆを活用した集出荷試験及びあゆ食べ比べ セットの評価を聞き取り(あゆは80g程度/尾)
 - ・あゆはまるごと高知にて、同料理長等から鮮度等の評価を聞き取り(2/1出荷、2/2評価聞き取り)
 - ・食べ比ベセットは飲食店及びお土産用販売を想定
- ○聞取結果
 - ・冷凍あゆは鮮度面等での問題は無し
 - ・あゆの大きさは、飲食店販売の場合は大きい、お土 産用についてはちょうど良いとの評価が多かった
 - ・想定販売価格は飲食店5,000円、お土産用 3,000円程度で設定したが、いずれも高いとの 指摘が多かった
 - ・その他、消費者へ天然あゆの希少性を伝える情報 提供が必要であるとの意見があった











開催概要

○開催日:令和4年10月28日(金)、令和5年1月23日(月)

○出席者:黒笹委員、藤田委員、松浦組合長(物部川漁協)

県(自然共生課、河川課、内水面漁業センター、

水産業振興課)

部会の位置づけ



あゆを観光や地域振興に有効かつ持続的に活用していくためには、あゆ資源を活用と保全の両輪で取組を進めていくことが重要

現状

- ①あゆや河川環境等
 - ・カワウ等による食害
 - ・河床の低下
 - ・大雨等による濁水の発生
 - ・あゆ資源に関する流域間の調整 等が課題



- ②内水面漁協の活性化
- ・組合員数の減少し、組合員が組合に納付する賦課金や漁業権行使 料の額の減少に伴い、組合の経営が悪化
- ・資源増殖や漁場管理の人材や人手が不足 等が課題

ここまでの取組

- ①あゆや河川環境等
 - ・あゆの生態等について認識の共有
 - ・各河川における、資源保全等の取組み、資源量等に関する調査状況 及び情報について確認、整理
 - ・県、漁協等における取組みの整理

②内水面漁協の活性化

- ・内水面漁協の現状について確認及び意見交換
- ・組合員が増加した事例の紹介(個別紹介・アユルアー)

今後の取組

- ①あゆや河川環境等
- ・各河川における資源量等に関する情報をより多く収集し、データを比較して 減耗の要因を分析する
- ・減耗の要因に対する対応策を検討する
- ・各河川における現在の資源量を評価し、目標値(1 haあたりの個体数など)を設定する
- ・県内のあゆの漁法別漁獲量を調べるとともに、よりよい流通・販売の方法を 分析する(流通部会と連携が必要)

②内水面漁協の活性化

- ・内水面漁協の組合員になる条件やメリット等を調べ、より効果的な情報発信方法を検討する(情報発信部会と連携が必要)
- ・遊漁者数の増加による漁協経営安定化を目的として、ふるさと納税の 返礼品としての漁協年券の取扱について、関係市町村と検討する