



あゆを活用した観光や地域振興の取り組み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5年7月26日(水) ②令和6年1月23日(火)
- 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) 山脇組合長(四万十川上流淡水漁協)、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)
- 議論内容・結果
  - ・各委員がそれぞれの専門の分野において行った情報発信などについて議論  
→全国清流めぐり利き鮎会における高知県河川のグランプリ受賞を目標に、流通販売部会と連携した取り組みを進め、県産あゆの認知度向上を図っていく
  - ・土佐山学舎4年生による学習発表  
→ 題目「あゆ王国を守ろうー守る、活かす、発展する」(1/23)

## 取組実績の報告

- ① こうち天然あゆフェアの開催  
→ 高知県内49店舗が参加し、7月1日～9月30日の期間に天然あゆを提供するメニューフェアを開催。プレゼントキャンペーンには、144名が応募。
- ② 観光客等を対象としたPRイベントの開催  
→ 日曜市の開催に合わせ、西敷地で天然あゆのPRイベントを開催(8/27) 約4,300人が来場し、約1,500尾(つかみ取り含む)のあゆの塩焼き等が完売
- ③ 関東・関西におけるメディア向けPRイベントの開催(関東:6/2、関西:7/14)  
→参加メディア等により各種媒体にて記事を投稿
- ④ インフルエンサー・県SNSを活用したPR  
→インフルエンサー2者による、天然あゆに関する記事の投稿(otonatabi\_japan:県内のあゆに関する体験について7/15に投稿、川村文乃さん:あゆを使用したBBQを体験について11/18に投稿)  
→県SNSにて30記事投稿(1/19時点)
- ⑤ ポスター、安全啓発チラシの作成  
→あゆ王国PRポスター及び安全啓発チラシを作成し、あゆ漁の解禁に合わせ、県内漁協及び遊漁券販売所等に配布(ポスター40枚、チラシ4,500枚)
- ⑥ その他の取り組み
  - ・ロゴマークの、図形商標登録が完了(12/14) 一般利用に向け、利用規約を作成中
  - ・釣具メーカー主催のあゆ釣り全国決勝大会西日本ブロック大会開催(7/22)  
→R6年度に仁淀川で全国決勝大会の開催が決定
  - ・第24回清流めぐり利き鮎会において、あゆ王国のPV放映などPRを実施(9/15)

### ① こうち天然あゆフェアの開催



### ② 観光客を対象としたPRイベントの開催



### ③ 関東・関西におけるメディア向けPRイベントの開催



### ④ インフルエンサー・県SNSを活用したPR



### ⑤ ポスター、安全啓発チラシの作成



### ⑥ その他の取り組み ・ロゴマークの図形商標登録



### ・あゆ釣り全国大会 西日本ブロック大会の開催



### ・第24回清流めぐり利き鮎会でのPR



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のための冷凍保管方法の検討や国内外でのあゆの販売促進を実施

### 開催概要

○ 開催日 ①令和5年7月24日（月）  
②令和6年1月12日（金）

○ 出席者 黒笹会長、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）

○ 議論内容・結果（取組の方向性）  
① 冷凍保管方法の検討  
② あゆの販売促進について

### 取組実績

#### ① 冷凍保管方法の検討

##### 1. 実施目的

冷凍あゆの品質向上を目的として、天然あゆの冷凍・保管方法等の改善を検討するため、現状の冷凍あゆ商品の生産現場を確認。

##### 2. 場所、実施日

四万十川上流淡水漁協（9/28）

##### 3. 結果

現状の取り扱いにおいて、大きな問題はないことが確認された。改善を図るとすれば、冷凍時に使用しているパレットをプラスチック製から金属製（冷凍パンなど）に変更することで、これまでよりも早く冷凍することができるとの意見があった。

#### ② あゆの販売促進について

- ・高知県の魚応援の店を対象とした産地見学会において、四万十川上流淡水漁協を視察
- ・第25回インターナショナルシーフードショー（8/23-25、東京）における冷凍天然あゆの出展  
→ 高知県ブースにてあゆ王国高知をPRしたうえで、（株）タカビシ食品の小間であゆを出展
- ・第21回シーフードショー大阪（2/21-22、大阪）における冷凍天然あゆの出展  
→ 高知県ブースにてあゆ王国高知をPRしたうえで、（株）タカビシ食品の小間であゆを出展予定
- ・国外での県産あゆPR、販売  
→ ドバイでの11月のフェア開催に向け、シェフへの商品提案及び輸出事業者による産地訪問を実施  
→ 国内商社がラッフルズドバイの日本料理店「TOMO」で開催した賞味会において四万十川産の天然あゆ（冷凍）をドバイのバイヤーに商品提案（11/14）

#### <今後の取り組み>

- ・急速冷凍を行った高品質の冷凍あゆや温めればすぐに食べられる冷凍焼きあゆなどの商品を試作、試食し、評価を実施  
→国内外への販路拡大に向け、成功事例となる取り組みを具体的に進めていく



四万十川上流淡水漁協でのあゆの受入・冷凍作業の様子



第25回インターナショナルシーフードショーへの出展の様子



ドバイの日本料理店「TOMO」で開催された賞味会の様子

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であるため、あゆの保全等について検討

開催概要

- 開催日：令和5年8月1日（火）、令和5年1月22日（月）
- 出席者：黒笹委員、坪井委員、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）

協議概要

- ①あゆや河川環境等の保全に関する事項（8/1開催）
  - 内水面センターから、本年度から開始する、あゆの「遡上量予測手法の開発について」（水産庁事業を受託）の研究内容について報告
    - R5年度のあゆ産卵時期から調査開始

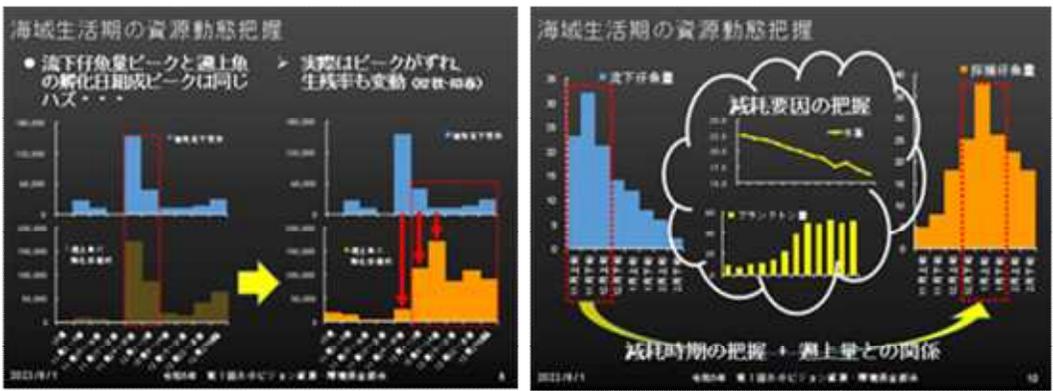


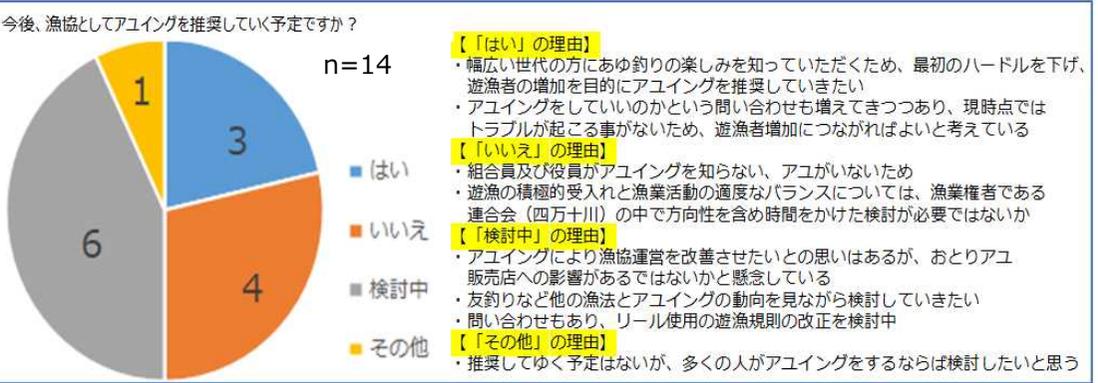
図 あゆ仔稚魚の海域生活期における資源動態把握調査に関する資料（内水面漁業センター作成資料を一部抜粋）

- ②内水面漁協の活性化
  - アユイング(アユのルアー釣りの)導入が内水面漁協の組合員や遊漁者数の増加につながった事例の紹介
    - アユイングに対する、県内各河川の漁協の意向及び実態を調査し、その結果をふまえ、アユイングの普及を図る



図 こうち天然あゆまつりでのあゆ釣り具展示の様子 図 アユイングの様子※画像提供：岡林釣具店

- 水面漁協の活性化を目的とした漁協組合員数等の確保策を検討するためアユイングの普及について内水面漁協等へアンケートを実施



- (1/22開催)
- 近自然河川研究所 有川代表による講義「アユ等魚類の生息に配慮した川づくり」を受講
  - ・県内の河川では、アユが生きていくための環境が年々悪化
  - ・河川への効果的な土砂還元やアユが移動、生育、産卵ができるように、河川工事の工夫が必要
  - ・アユを含む他の生き物も増え、魅力ある川へ！
  - 県内で少しでも改善可能な河川箇所をピックアップし、先進事例を重ね普及していく



- 県内河川でアユイングを既に実施している河川において、積極的に誘客し、県内での先進事例を作り、アユイングの普及を図る
- 漁協の遊漁券収入および組合員増加につなげていく