

第 10 回あゆ王国高知振興ビジョン推進協議会 議事概要

■開催日時：令和 8 年 6 月 15 日（木）10:00～12:00

■開催場所：高知城ホール 大会議室

■出席委員：黒笹会長、岡村副会長、百田委員、西脇委員、荒地委員、川村委員、西内委員、吉村委員、坪井委員（WEB 参加）

■議事：

（1）本年度の取組について（資料 1、2 に基づき県、市町村から説明）

- ・今年、車椅子のお子さんとも一緒にあゆの放流ができた。また、本協議会に参加いただいている市町村がだんだん減っていているのでは。（西脇委員）
- ・アユは焼き方が難しく、いかに美味しく提供するかが大事。ただ食べてもらうだけで無く、美味しさにも妥協しないようにしたい。（荒地委員）
- ・良い状態のアユを東京や大阪に出荷しても、消費者に美味しいアユを届けるのは難しい。理想は、都会で高知の美味しいアユを食べてもらって、最後に高知に来て、食べてもらうという流れ。（黒笹委員）
- ・クルーズ船客やお遍路文化に興味をお持ちのフランスの方などが増えている。柚子とアユを掛け合わせるなどの既に認知度が高いものとアユを組み合わせると何かできないか。（川村委員）
- ・塩焼き以外にも加工品などを展開し、摂食機会を増やすというのは大きなテーマの一つ。一方で、100 年フードにアユの姿寿司が採用されたことも一つの希望かと。（黒笹委員）
- ・当初、アユ料理で申請予定であったが、他県との差別化という意味でも柚子メの姿寿司で申請。100 年フードの認定を受けたことで、文化庁の方から発信いただける。姿寿司はあくまで一つのきっかけで、その姿寿司に使用しているアユということで幅広く活用したい。（百田委員）
- ・四万十町の方でアユのオーナー制度とはどうゆうものなのか。三原村の放流場所はどこなのか。
- ・アユのオーナー制度とは都市部の方々にお金を払ってもらって、オーナーになってもらって火振りのアユを贈るという制度。周知に課題がある。（四万十町）
- ・新聞によると三原村では、下ノ加江川で放流を実施。（事務局）

（2）作業部会の取組について（資料 3 に基づき事務局から説明）

○情報・発信部会について

- ・あゆ王国 HP のあゆが食べられるお店の中に、既に閉店のお店が掲載されているので、更新をお願いしたい。（西脇委員）

○資源・環境保全部会について

- ・アユの遡上に関して、全国的にはかなり面白い年で、太平洋側が軒並みダメで日本海側は絶好調。東北になると太平洋側も好調。岐阜の長良川は好調。（坪井委員）
- ・他県ではこの魚道を改修することでどれほどアユの遡上可能距離が伸びるか、つまり漁場兼生息域が拡大するかということになるので、アユがよく育つ可能性が増える。鳥取県では県内の残念な魚道ワースト 10 を定め、今年で全ての魚道が改修完了予定。視察先として適しているのでは。（坪井委員）

- ・高知県内でも GPS ロガーをカワウに付けて、行動経路などを調査中。後日、情報共有できれば。(坪井委員)
- ・アユイングも全国で講習会が開かれており、鏡川漁協が導入している電子遊漁券のつりチケという会社に声をかければ、上手く開催できるはず。鏡川のような中小規模河川がアユイングに適していると思う。(坪井委員)
- ・仁淀川では友釣り専用区とそれ以外でゾーニング中。他の河川でアユイングをやってみようという声はあまり聞かない。(吉村委員)
- ・アユイングが流行ると友釣り師との衝突が懸念されているが、ゾーニングをすれば回避できる。また、たくさん釣れすぎないので、資源保護にも繋がるはず。(黒笹委員)
- ・友釣りと異なり、道具が安価でハードルが低い。(吉村委員)
- ・6月に入って毎週2、3時間ずつ川へ行って調査しているが、カワウが少ない。6月の調査をもっと早めたらどうか。3月頃には遡上が始まり、河口に押し寄せる。10月頃になると落ち鮎が確かに食べられているので、調査時期は適していると思う。(吉村委員)
- ・全国的に3、7、12月にモニタリング調査が行われている。3月はカワウの繁殖初期かつアユの遡上開始が被る時期なので、調査時期を早めるのは有意義。6月になると川に人が入るのでカワウの被害は少ない。今後も大きな繁殖コロニーを作らせないことが重要。魚道整備は、堰下のアユの滞留を少なくでき、サギやカワウの被害軽減にも繋がる。(坪井委員)

○流通販売部会について

- ・流通販売部会資料のアユ単価は養殖で、天然だと単価は15,000円/kgほど。(吉村委員)
- ・天然アユはほんの1%で伸びしろしかない。(黒笹委員)
- ・真空パックの袋が足らず、冷凍・出荷できない。真空パックの価格は3倍以上になっており、販売価格を上げざるを得ない状況。6/1の時点では高知のあゆは成長が乏しく、自信を持って出すのは不安。遡上が少ないときに出荷量を増やすことは難しいので、そこを考慮して目標設定をするべき。(西脇委員)
- ・現時点では欠品は発生していない。(西内委員)
- ・あゆの延命や出荷調整のためにも温度管理できる生け簀は有効だと思う。人材不足の課題は残るが、各河川でチラーを持って、航空便なりで送る体制を整備し、在庫を抱えられれば県内の飲食店も豊洲などへの大都市への出荷に繋がる。県からも何かしら支援があれば。(西内委員)
- ・清流めぐり利き鮎会にインフルエンサーなどを招待し、情報発信にも戦略的に動くべき。(黒笹委員)
- ・去年の清流めぐり利き鮎会に食彩テラスでのイベント責任者に来てもらっていて、高知のアユのポテンシャルに感動していただき、イベントでの出品に繋がった。(百田委員)

(3) 総括意見 (岡村副会長)

- ・あゆは釣るのも食べるのもプロの世界で、水産資源が減少している中で我々がこうやって集まっているのはそのすばらしさをもっと広めたいという思いがあるからで、新しい人たちに入ってきてもらえるようハードルを下げるのが重要。

以上