

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【食】、【知的財産】

1. 都道府県、市町村 三重県志摩市
2. 事業者名 あのりふぐ協議会
3. 取組みの名称 天然トラフグを通じた地域ブランドの創出
4. 取組概要等

概要

東海海域でのトラフグ漁は、昭和59年頃から志摩市阿児町安乗地区の漁業者の主導により、厳しい資源管理施策を設定し、県外の漁業者にも働きかけることで全国でもトップクラスの漁獲量を誇るまでになった。こうした漁業者主導による広域の資源管理の成功例は全国でも少ない。漁業者の自発的な資源管理の努力により漁獲量が増大したトラフグを、平成11年に主要水揚漁港である安乗漁港の名称を冠し「あのりふぐ」と命名し、漁業者によるブランド化への試みが始まった。あのりふぐ協議会はこうした事業を推進する組織として、平成15年8月に漁業者や旅館、観光関係団体が集まって設立され、活動を行っている。協議会はトラフグ漁業者と認定店から選出された理事と、関係団体等からなる助言者により構成され、あのりふぐのブランド化に必要と思われる事業を推進している。漁業者は資源管理の努力を継続して安定供給を図るとともに、あのりふぐを取り扱う飲食店等を志摩市内の「認定店」のみに限定している。取扱店では調理研修の実施などにより天然トラフグとしての商品価値の維持や、地域への集客の向上を図っている。

こうして生まれた新しい地域の水産物を有効に活用することを目的に結成された「あのりふぐ協議会」では、関係団体等が行うあのりふぐに関するPR事業に対し、単にトラフグという素材をPRするのではなく、「トラフグに対する漁業者の取り組み」や「地域の素材にこだわる取扱店の姿勢」など、「地域の素材と人材」を一体としたブランドコンセプトの確立を図っている。また、「あのりふぐ」の名称を商標登録し、あのりふぐを取り扱う「認定取扱店」を志摩市内に限定することで、地域の水産と観光業界が一体となって地域間競争力の向上が図られている。

あのりふぐの知名度は年々向上し、来客数の増加とともに魚価も向上しており、地域に対する経済効果は大きい。今後は、あのりふぐ以外の素材への波及効果や、「志摩＝豊かな自然と共生する人々」といった志摩地域そのもののイメージの形成までもが期待されている。

志摩市や三重県も水産、観光の両面から積極的な支援を行っており、平成16年度には「地域づくり総務大臣表彰・地域振興部門」を受賞した（あのりふぐ協議会・志摩市）。

活動の規模

項目	H12	H13	H14	H15	H16
生産量	57	27	118	42	19
解説	志摩の国漁協におけるトラフグ水揚げ量 (t)				
売り上げ	273,000	165,000	421,000	292,000	181,000
解説	志摩の国漁協におけるトラフグ水揚げ金額(千円)				
来客数	25,000	25,500	25,500	26,000	26,800
解説	観光と視察者のおおむねの数(人)				
雇用者数					55
解説	あのりふぐ認定取扱店数(平成16以降)				
イベント回数	1(550)	1(550)	1(550)	1(550)	4(800)
解説	伊勢神宮へのあのりふぐ奉納や調理研修会等を開催(参加者数)				

活用している地域資源

あのりふぐの規格として「伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重700グラム以上の天然トラフグ」を「地域の素材」として活用し、伊勢志摩国立公園にも指定されている志摩の海の恵みと「地域の自然」の豊かさを強調している。

また、20年にわたり、あのりふぐを育てた漁業者の資源管理の努力や取扱店の地域素材に対するこだわりの姿勢を「地域の人材」としてブランドコンセプトに活用している。

地域活性化のポイント

通常、農林水産物は生産者が主体になり、素材そのものをブランド化することで「販路の拡大」を図る場合が多いが、あのりふぐ協議会では、これまで積極的な連携がとられていなかった漁業と観光関係者が協議し、逆に「販路の限定」による「地域内消費」を図っている。

あのりふぐの取扱店は志摩市内に限定されているため、地域内での消費が増加し、市内の漁港では市外と比較して5～10%程度の魚価の向上が見られるようになり、水産業振興とともに資源管理に対する意欲の増進が図られている。また、これまで志摩の観光は夏場が中心であったが、「志摩でしか食べられない」という戦略により、冬場がメインシーズンとなった旅館が出てくるなど、新たな観光客の確保につながると同時に、アワビやクルマエビを活用した、複数シーズンのリピーター確保が期待されている。

事業の今後の展開方向

トラフグは年により大きな資源変動があるが、国や県と漁業者が協調して資源調査を実施し、より有効な資源管理施策の確立が期待されている。今後、さらなる資源の増大を目指し、積極的な資源管理事業による安定供給を図っていく。

また、直接消費者と向かい合う取扱店では、資源確保の努力と商品イメージの両者をどのように消費者に提供すればよいか検討を進めている。歴史の浅いトラフグの調理技術の向上を図り、取扱店同士があのにふぐブランドのコンセプトを共有することで、消費者に信頼されるブランド・品質維持を図っていく。

こうしたあのりふぐ協議会の活動は、志摩の自然とそこに住む住民が一体となって創出する「志摩ブランド」の魁として、志摩の地域素材と他地域の素材との差別化を図り、志摩の地域間競争力の向上のためのモデル事業として非常に重要な位置づけとされている。その事業成果に注目が集まるとともに、今後の事業の展開には行政も積極的な支援を検討しているところである。



あのりふぐの商標登録



あのりふぐ漁



水揚げ