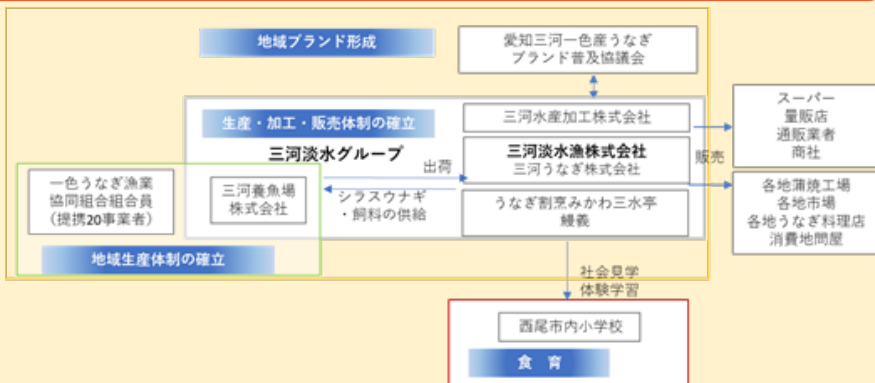


「川上から川下まで。愛知三河一色産うなぎのことならすべて三河淡水グループ」

【取組の内容】

三河淡水魚 株式会社は、明治時代から続く地元一色産うなぎの養殖から販売体制までを構築するとともに、加工施設や地元になかった本格的うなぎ料理店の開業、さらには小中学校での職場体験などの食育や総合学習支援など、地域の産業・食文化支援に尽力しています。



【取組のきっかけ・経緯】

愛知県西尾市一色町は、昭和50年代以降養殖うなぎにおいて日本屈指の一大産地となったものの、当時、「うなぎの産地は静岡県」といわれ、知名度・ブランド力ともに極めて弱く、平成に入ると外国産うなぎの輸入量急増により価格は下落、平成10年代では、事業者数、養殖生産量とも最盛期の半以下まで衰退し、産地のブランド力も低下していきました。

こうした中で、平成4(1992)年に、廃業を検討していた養鰻(ようまん)業者から施設ごと事業譲渡を受け「三河養魚場株式会社」を設立。平成13(2001)年には大型鰻かば焼き工場「三河水産加工株式会社」を、平成21(2009)年にはそれまで一色町にはなかった「うなぎ割烹 みかわ三水平亭」を開業し、三河淡水グループとして、三河一色うなぎの地域ブランド力向上を牽引しています。

【注目すべき特徴及び効果】

西尾市一色町を「愛知三河一色うなぎ」の産地として再構築し、全国で積極的に取引されるほどのブランドに向上させたこと

高品質飼料の開発・販売に取り組み、三河一色産うなぎの品質向上に努めていること

これまで地域になかった加工施設、うなぎ専門店を開業し、地域の食産業、食文化創造に努めていること

地元小学校の地場産業の学習として職場見学、職場体験に全面協力していること

【今後の展望】

「うなぎ」を地域の重要なコンテンツ(観光など)に成長させ、水産資源を守りながら地域経済の発展に貢献。

【審査員の評価】

ウナギでの素晴らしい取り組みであり、この取組がなければウナギが食べられなくなったのではないかと感じられ、引き続き頑張ってください。