

はやし たいすけ

林 大介

～四万十川天然鮎を世界一に！～



ワインに合う鮎のコンフィ商品



鮎の塩焼きコンテスト世界一決定戦

経緯

- 四万十川西部漁協鮎市場に市場長として30年勤務したことにより、地域の漁師、川の状況、鮎の生態を深く知った。
- 道の駅駅長に就任したことを機会に鮎市場と道の駅を連携させ、天然鮎の価値を取り戻す活動を2016年より開始。

取組内容

- 日本一を目指す！生きた鮎を築地のセリへ【四万十川天然鮎・活魚のプロジェクト】
- 日本の田舎と世界の田舎の融合。【ワインにあう鮎のコンフィの開発】鮎のコンフィの製造は、地域おこし協力隊を勤め上げ2016年から西土佐地区に移住した青年が行っている。
- 世界的に盛り上がりを見せるスポーツクッキング「SCA」。その世界共通ルールで鮎の塩焼きコンテストを開催。

活動の効果

- 活動を通じた若者たちが、四万十川の環境・経済を次世代に繋ぐため、鮎の価値の向上へのチャレンジが増加してきた。
- コンフィの開発に携わったターンの若者による、四万十食材を楽しむ飲食店の開店があり、地域活性化に繋がっている。
- 活動の中から地元の若者による「あみ部」が発足し、ベテラン漁師と若者の交流と伝統文化継承に繋がっている。

応募者からのアピール・メッセージ

これまでの職歴や実績を超えて、地域の扇の要のように老若男女をつなぎ、交わりをつくる重要な役割を率先して果たされています。背伸びをせず「身の丈」を確認しながら、新しい仲間を受け入れ、新しいことへのチャレンジと地域の理解にじっくり取り組む姿勢といつも明るいその人柄が「地域のたのしい集まり」をつくっています。