

大正町市場協同組合

「NO KATSUO NO LIFE」な鰹乃國

久礼大正町市場について(町の概要)

高知県の中土佐町

400年以上前からのカオの一本釣り漁
漁師町・久礼くれ)

日戻り漁で新鮮な生カツオ



久礼大正町市場について(商店街の歴史)



明治時代に始まった
久礼大正町市場



カツオについて



90年代前半バブル崩壊で鰹が半値になり
商店街客も減少。

また、鰹は味の個体差があり、鮮魚店は安く
しないと売れず漁師から安く買い叩く悪循環
となる。

「鰹文化を守ることがこの町を残すこと」
を信念に、
経済的发展以上に「400年続く
鰹を中心とした食文化の継承」が課題。



カツオについて



商店街の田中鮮魚店では、選別をし、品質保証する代わりに売値を高くし魚価を上げて、漁師を守る戦略をとる。

そして、商店街では、町と連携し、久礼の「鰹乃國をブランド化。

町では、漁獲、小売、加工までの地域ワンストップ施策、鰹食文化の維持向上、久礼のカツオの魚価を高め漁師報酬の向上に寄与。

カツオについて

釣るプロ
「鮮度」



売るプロ
「目利き」



食べるプロ
「味の違い」



ワンストップでの質の良い鰹の提供
「釣るプロ、売るプロ、食べるプロ」の三位一体

久礼大正町市場について

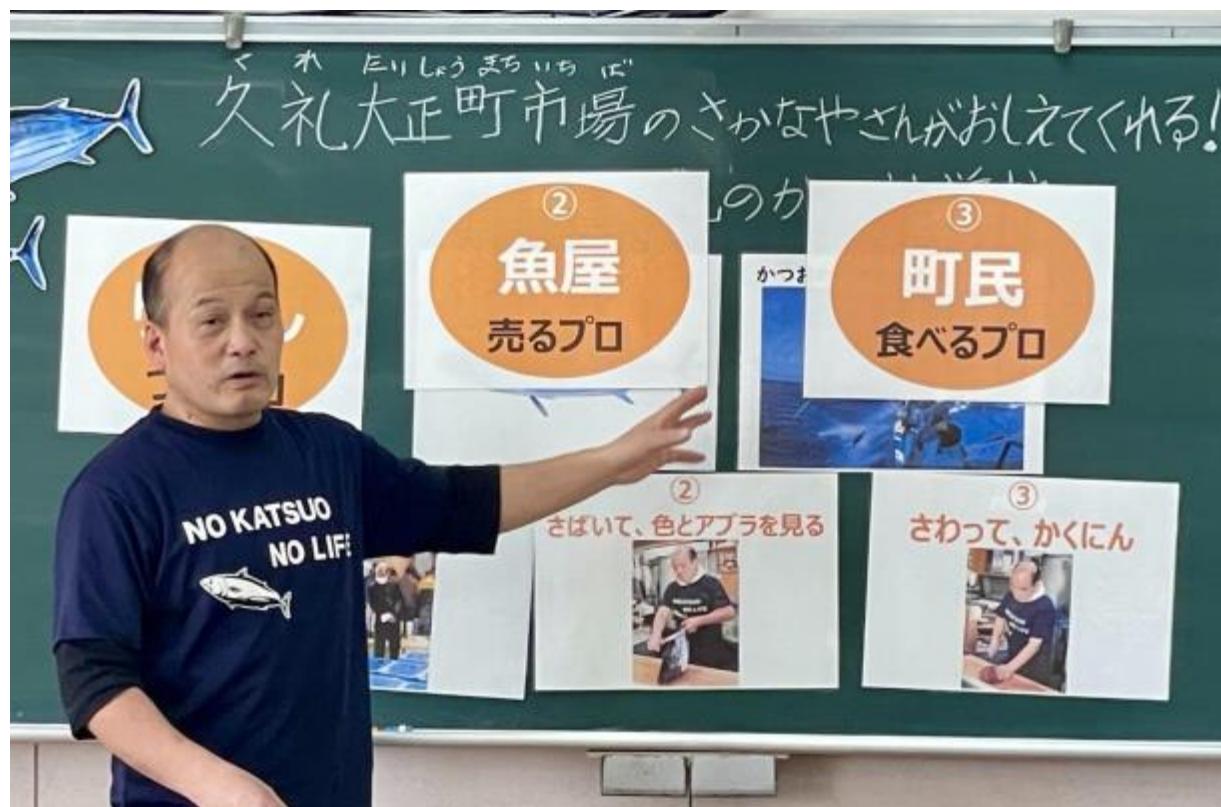


県内屈指の観光スポットに。

冷凍ではない新鮮な生ガツオを目当てに、高知県民がわざわざ食べに来てくださる商店街に。

現在の具体的活動

町内小中学校での**英才カツオ教育**



中土佐町内の小中学校では、
次世代を担う子ども達への
「英才カツオ授業」を実施。

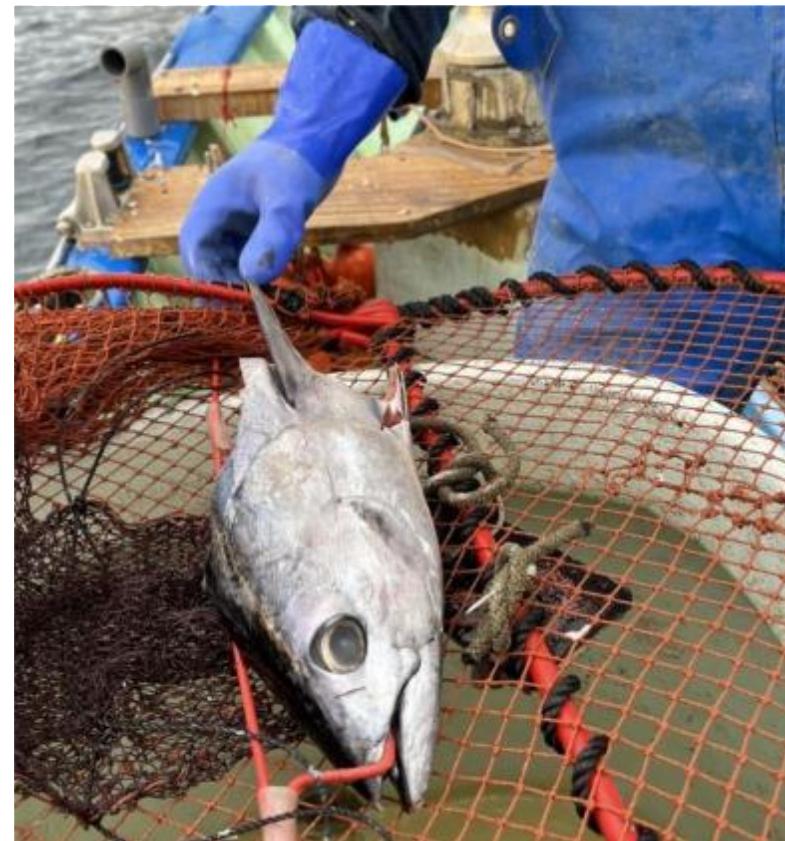
「目利き編」では、味の個体差のある
カツオの見分け方やテイスティング
に挑戦。



「調理実習編」では、カツオをさばい
て、食べて、味を分析する“食べるプ
ロ”としての力を養う授業を行う

現在の具体的な活動

町内のカツオ資源循環。『SDGsな久礼のかつお』の取り組み



全国的に珍しいカツオのアラ (骨や内蔵など)で「カツオ堆肥」を自家製作し畑で活用する農家がいる、地元の伊勢海老やタコ漁では、「カサの頭」を餌にしている漁師などもあります。

現在の具体的活動

冷凍カツオの外商強化



現在の具体的な活動

「カツオHANDBOOK」での情報発信



ダウンロードはコチラ



現在の具体的活動

高知の玄関・高知龍馬空港では

土佐久礼かつおオブジェでお出迎え



高知を訪れる方へ高知のカツオをPRする為、クラウドファンディングで巨大な土佐久礼かつおのタタキのオブジェを制作し、手荷物ターンテーブルで回しています

ちなみに・・・

「CAMPFIRE」地域おこし協力隊クラウドファンディングアワード2024
現在、ノミネート中です！一般投票受付中です。応援よろしく申し上げます。



ご清聴ありがとうございました。

2024年、久礼大正町市場がある中土佐町では

「シン 鯉乃國プロジェクト」が立ち上がり、

持続可能な「NO KATSUO NO LIFE」な町を目指す

プロジェクトが立ち上がりました。

一層、カツオの取組を町とも連携しながら進めていきますので、

ぜひ応援いただければ幸いです。

