

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第177号	登録年月日	令和8年7月10日
申請番号	第303号	申請年月日	令和7年5月1日
特定農林水産物等の区分	第4類 水産物類		
特定農林水産物等の名称	浜名湖うなぎ（ハマナコウナギ）、Lake Hamanako Unagi、 Lake Hamanako Japanese Eel		
特定農林水産物等の生産地	静岡県浜松市、湖西市		
特定農林水産物等の特性	<p>浜名湖うなぎは、脂のりの良さと柔らかくふっくらとした食感などが需要者から評価され、一般的うなぎと比べ高値で取引されており、浜名湖といえば「うなぎ」と言われるほど、全国的に知名度が高く、観光客にも人気がある。</p> <p>また、生産地は、全国に先駆けてうなぎ養殖の産地として発展した歴史を持ち、養殖業者のまかない料理「ぼくめし」が郷土料理に昇華し、一般家庭に広がったほか、うなぎの消費量の高さやうなぎ料理店の多さが際立っており、うなぎを用いた独自の食文化が定着している。</p> <p>加えて、生産地は、「うなぎまつり」に毎年1万人以上が集まる「うなぎの街」としても認知されており、浜名湖うなぎは地域の名産品という枠を越え、歴史、文化、経済、観光など幅広い分野において重要な役割を果たし、地域社会に深く根付いている。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 種苗 アンギラジャポニカ種（ニホンウナギ）の稚魚であるシラスウナギを種苗として用いる。</p> <p>(2) 養殖方法 養殖に使用する水の種類及びその安全性、給餌方法など、浜名湖養魚漁業協同組合（以下「組合」という。）が定める方法により養殖及び管理を行う。</p> <p>(3) 出荷規格 成鰻のうち、組合が出荷前に行う残留薬物検査に合格したものを出荷する。</p> <p>(4) 最終製品としての形態 最終製品としての形態は、活鰻である。</p>		
特定農林水産物等の	(1) 生産地の自然環境と養殖技術の確立		

特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

生産地は、汽水域である浜名湖や近辺の河川にシラスウナギが来遊し成長する、ニホンウナギの重要な生息地となっており、種苗となるシラスウナギが豊富であったことに加え、年間を通じた温暖な気候により水温が高く、うなぎの養殖に非常に適していた。

また、近隣の天竜川の氾濫により厚く堆積した砂礫層（三方原礫層）でろ過された雨水が地下水や湧水となって豊富に存在していたことも、安定した水質を要するうなぎの養殖に有利であった。

生産地でのうなぎ養殖は、明治33年、東京でうなぎ養殖の研究をしていた川魚商人の服部倉次郎が、浜名湖がうなぎ養殖に最適な場所であると判断して現在の静岡県浜松市中央区舞阪町に約8haの池を作り養殖に成功したのが始まりで、当時は浜名湖に生息していた「クロコ」と呼ばれる体長15cmほどのうなぎを採取して養殖を行った。その頃、生産地では、養殖の試みが先んじて行われていたものの成果が得られず、業として成り立たない状況であったが、服部氏の成功を機に浜名湖周辺に多くの養殖池が作られ、養殖業者も増えていった。

さらに、近隣で営まれていた養蚕の副産物であるサナギをうなぎのエサとして用いる試みが成功し、このことも、うなぎ養殖業拡大の後押しとなった。

昭和46年には、村松啓次郎が養殖池をビニールハウスで覆い、温度を25℃以上に保ってシラスウナギを育てる加温養殖法を確立した。このことで、成長が促進され生産量が大幅に増加しただけでなく、加温によりうなぎの体温が上がり、ウイルス病をはじめとした多くの疾病が減少し、医薬品を使用せず病気を軽減することが可能となった。

こうして生産地は、全国に先がけてうなぎ養殖の一大産地となったことから、「うなぎの養殖発祥の地」として認知されている。

(2) 地域の文化、経済等への貢献

生産地では、関係者をはじめ行政、学校、消費者等が連携し、浜名湖うなぎのブランド化に向けた活動や、浜名湖うなぎを用いた食育や地域活性化等の取組を展開してきた。

その結果、うなぎの消費量において、浜松市は一世帯当たりのうなぎの蒲焼支出金額が国内第1位～第2位を

	<p>推移しているほか、人口10万人当たりのうなぎ料理店が約15店と多く、全国平均の3.30店をはるかに上回っている。</p> <p>また、平成13年から生産地の観光協会や商工会、または地方自治体などが連携して開催している「浜名湖うなぎまつり」には、毎年1万人以上が来場するなど、生産地は「うなぎの街」として認知されるようになり、地域経済にも寄与している。</p> <p>さらに、浜名湖周辺では、かつて養鰻場の池番（いけばん：養殖池の管理者）が、大きくなり過ぎたうなぎとごぼうを甘辛く煮て、炊きあがったご飯と混ぜたものを養殖場のまかない飯として食しており、この規格外のうなぎが「木杭（ぼっくい：太い杭）」のようであったことから「ぼくめし」と呼ばれるようになった。その後、「ぼくめし」は郷土料理として定着し、一般家庭でも食べられるようになったほか、うなぎ料理専門店や学校給食のメニューにもなるなど、地域の食文化を形作っている。</p>
<p>特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由</p>	<p>明治33年にうなぎ養殖を開始し生産が拡大する中、太平洋戦争によりうなぎの餌が統制の対象となったため一時生産を中断したが、戦後はいち早く養殖を再開し、産地としての地盤を固めた。その後、生産地で養殖されたうなぎは、浜名湖周辺での養殖業の発展とともに、その評判や知名度が徐々に高まり、マスメディアや需要者の間で自然発生的に浜名湖うなぎと呼ばれるようになった。</p> <p>こういった背景から、組合を設立した昭和24年以降は、組合員が生産したうなぎのみを浜名湖うなぎとし、更なるブランド強化に取り組んだ。その結果、昭和44年には、県内で新たに形成された産地を含む静岡県全体のうなぎの生産量が全国の7割近くを占めるまでになり、これに伴い、浜名湖うなぎの知名度も飛躍的に高まった。</p> <p>その後、うなぎの養殖が全国各地に広がり、輸入うなぎも増加したことで、静岡県のうちうなぎの生産量は減少したものの、平成15年からは持続可能な生産に向け、生産者ごとの生産履歴が確認できるトレーサビリティに取り組むとともに、うなぎの資源保護においては、行政やうなぎ関連業者と連携し、親うなぎの放流を行ってきたほか、平成23年からは「ニホンウナギ資源回復プロジェクト」を始動し、浜名湖で獲れた天然の親うなぎを買い付けて遠州灘に放流する持続的な生産に向けた活</p>

	<p>動も行っている。これらの取組により、需要者との信頼関係を構築し、生産を継続している。</p> <p>そのほか、農林水産物の品質や安全性の確保、情報提供のシステム等を静岡県が認証する「しずおか農林水産物認証制度」において認証を取得しているほか、全国漁業協同組合連合会が選定する「漁師が選んだ本当においしい魚：プライドフィッシュ」にも選ばれている。</p> <p>近年では、次世代を担う若者とともに業種の壁を超えた「うなぎの街活性化プロジェクト」を立ち上げ、その一環として高校生と連携した料理コンテストを実施し、新たなうなぎ料理の発掘や普及を行うなど、浜名湖うなぎのブランドを、より強固にする取組を実施している。</p>
規則第5条第2項各号に掲げる事項	法第13条第1項第4号ロ該当の有無：無
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	浜名湖養魚漁業協同組合 静岡県浜松市中央区馬郡町2465 代表理事 外山 昭廣
備考	