

地域資源の天然トラフグを活かした地域ブランドの創出

あのりふぐ協議会 (あのりふぐきょうぎかい)

<http://anorifugu.info/>

構成員

男	87名
女	0名
平均年齢	約60歳

事業の概要

あのりふぐ協議会は、安乗地区の漁業者が水揚げするトラフグ「あのりふぐ」の資源管理とブランド化を推進する組織として、平成15年8月に設立された。協議会はトラフグ漁業者と認定取扱店から構成され、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。

また、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組」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。そして、「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。

こうした取組により、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。

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いる。

主力商品・イベント

○あのりふぐ

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700g以上の天然トラフグ。「新鮮な食材を新鮮なうちに」提供したいという思いから、「あのりふぐ取扱認定店」は志摩の国だけに限定されている。産地で味わう産地ならではの新鮮な味覚。価格は時価。



活動の背景

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「あおりふぐ」と命名し、漁業者によるブランド化への試みが始まった。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 漁業と観光関係者が協議することで販路の限定による地域内消費を図ることができ、市外と比較して 5～10%程度の魚価の向上を実現。
- 「志摩でしか食べられない」という戦略により、希少価値が増し、新たな観光客の確保につながる。

活用している地域資源

- 「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 700g 以上の天然トラフグ」を「地域の素材」として活用
- 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

活動規模

- 認定店数 47 (H21 年)
- 生産量 (H17 年 12 トン)

今後の展開

あお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る。



連絡先

〒517-0507 三重県志摩市阿児町安乗 355-22 志摩の国漁協安乗支所
TEL 0599-47-3311 FAX 0599-47-4120
E-mail info@anorifugu.info