

地域おこし協力隊通信



丹波山村
地域おこし協力隊

若鮎すしを支える男たち

vol.10

(こばやし としひこ)

小林 寿彦

丹波山村に協力隊員として来る前は、料理教室の講師をしていました。現在は、宮地さんと共に鮎料理などを作っています。今後は、食の仕事を通じて村の活性化を考えています。



(みやじ のりたか)

宮地 功孝

子供の頃は四万十川で鮎釣りを楽しんでいました。会社員時代に知り合った友人に誘われて定年後、すでに鮎の養殖事業を行っていた丹波山村の鮎加工品の開発、システム化を推進する為にやってきました。



清流が育む丹波山の鮎



漁協が養殖している鮎を丹波山村の名産品化とすべく、若鮎すしをはじめ、様々な商品を製造、販売しています。丹波川は源流域でヤマメやイワナには適した環境ですが、水温が低く、鮎が育つのに少し時間がかかってしまいます。しかし、その分、身の締まった香りの強い美味しい鮎に育ちます。川藻を食べて育つ鮎が美味しいのは、丹波川のお美しさの証です。

充実した加工設備 美味しい鮎をそのままに、先進の加工技術で鮮度と衛生面を徹底管理



採れたての鮎を急速冷凍
アルコール水槽タイプの冷凍機を使用し、満遍なく鮎を急速冷凍し、鮮度を保ちます。

真空パックで鮮度と衛生面に
万全の対策を行っています。



漁協のお手伝いや若鮎すし製造の様子



養魚池の清掃は
欠かせない日課



若鮎の鱗は柔らかいので
ステンレスタワシで丁寧に剥がす



用水路の清掃も
怠りません！



鮎は背から開いて
三枚おろしに



一匹の鮎から
四貫作れます



柿の葉で包んで
上品な仕上がりに



4年前から始まった鮎の養殖。鮎を丹波山の特産品にしようと努力を重ねてきました。鮎の商品化だけでなく、販売ルートや販売方法の工夫をしてきました。着実な成果が実り、昨年の売上は前年比2倍を達成。今年度は更に売上が増え、鮎が足りなくなりそうになっています。今後は、生産数量と継承人員の不足の課題を改善出来るよう努力してまいります。



丹波山の若鮎すしは、道の駅たばやまで発売中。冷蔵品はそのまま食すこともできます。人気商品につき完売必至。出来立てを召し上がりたい方は、道の駅がオープンしたらすぐに購入されることをオススメします。また、冷凍品は丹波山村のふるさと納税の返礼品にもなっています。丹波川が育む美味しい若鮎すしを是非ご賞味ください。