



二ホンウナギの回遊経路 (参考: 塚本勝日・東京大学大気海洋研究所)

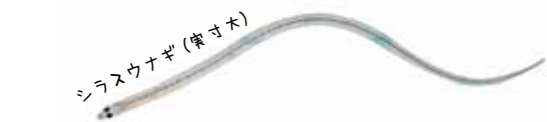
ウナギの生態はこれまで謎でしたが、近年の研究で、産卵場が太平洋の西マリアナ海嶺付近だと特定されています。

卵からかえったシラスウナギ(ウナギの稚魚は、北赤道海流と黒潮に乗って東アジア近海を回遊。その距離なんと約2千から3千キロメートル。

日本にたどり着いたウナギは、鹿児島のほか、宮崎、高知、静岡をはじめとする各地の川をさかのぼります。川や内湾で約5年から10年生活し、秋から冬に川を下って産卵のため海を渡っていくのです。私たちが食するまでに、長い海路を旅するウナギ。しかし、その謎の生態はまだ詳しく解明されていません。

### 世界を旅するウナギ

### 生産量日本一のウナギができるまで



活きのいい大隅産のウナギ



養鰻場のハウス



水と水、酸素を充填し、活きたまま各地へ発送



組合へ出荷されたウナギは、数日間餌を断ち、地下水で体内を洗浄



餌やりは1日2回 水温を常に約30℃に設定

大隅地区養まん漁業協同組合は、昭和47年に設立され、現在23の組合員で構成されています。

人気の蒲焼きは焼きたてを真空パックし、急速冷凍しているため、最高の状態で消費者にお届けしています。湯煎で解凍してから、グリルやフライパンで少し焼くと表面がパリッと香ばしく、さらに美味しくなります。また最近では、大隅地域のふるさと納税の返礼品としても好評をいただいています。

丹精込めて育てた大隅産ウナギ。ぜひご賞味ください。



大隅地区養まん漁業協同組合 代表理事組合長 楠田 茂男さん

シラスウナギは、養鰻場で約半年から1年かけて育てられ、加工場やウナギ料理店へ出荷されます。

国内最大のウナギ養殖産地である大隅地域では、豊かな自然環境に育まれ、生産から加工までを地域で一環して行い、安心・安全で高品質なウナギを、安定的に全国各地へ届けています。

自信をもってオススメします！





石倉かごを設置しウナギの住処造り

内水面漁協、養鰻団体、シラスウナギ採捕団体、消費者(生協など)と県が連携し、ウナギ資源の保護・増殖のため、平成24年に県ウナギ資源増殖対策協議会が設立されました。

大学の研究者と共同してウナギの生息環境改善試験や、標識放流などの調査研究、勉強会、ポスター配布で採捕制限を周知するなど、資源保護・増殖に取り組んでいます。



マーキングしたウナギを放流し、ふるさとの川へ還る回遊の調査



放流されたウナギを採捕し、成長を確認

## 危機迫るウナギを守るために

### 県ウナギ資源増殖対策協議会の取り組み

# うなぎが危ない!

シラスウナギ漁

**レッドリストに掲載**

平成26年6月、二ホンウナギは近い将来、野生での絶滅の危険性が高い生物(絶滅危惧1B類)として、国際自然保護連合(IUCN)のレッドリストに掲載されました。

将来にわたってウナギを消費していくためには、国内外でウナギ資源の保護に取り組まなければなりません。

### ウナギ養殖の許可制

国際的には、シラスウナギ(ウナギの稚魚)を漁獲し養殖に利用する日本、中国、韓国、台湾の(国家地域)間で協議が行われ、平成26年9月には、池入れ量(養殖池に入れることのできるシラスウナギの量)の制限など、ウナギの保存や管理に関する共同声明が出されました。

これを受け国内では、養殖業者ごとに池入れ量の上限を設定。平成27年6月には、ウナギ養殖業は内水面漁業振興法に基づく許可制となり、農林水産大臣の許可なしには営めなくなりました。



菱田川河口(大崎町)

### ブランド化にむけて

平成26年7月に県内の養鰻業者で設立された県養鰻管理協議会では、全国初の取り組みとして、出荷証明書を発行し、店頭で掲示したり、蒲焼きなどの商品にシールを貼ってもらうなどの取り組みを行っています。これは、適正管理されたもので出荷されたという証明で、県産ウナギのブランド化を進めています。



オンパックスシール(登録商標)



ちびウナリ

## ウナギ保護を先駆して

### 消費と生産の両面からウナギを守る

平成23年にシラスウナギの漁獲量が激減したことに危機を感じ、全国に先駆けて、翌年10月に協議会を立ち上げました。

当協議会は、養鰻団体やシラスウナギ採捕団体だけでなく、生協など消費者団体も入っているのが特徴です。生産者と消費者が一体となった活動は全国でも珍しく、それだけ、ウナギの消費と保護は、密接に関わる問題だといえます。

活動としては、生協などがウナギの売上の一部を、ウナギ保護の活動費として協議会に寄付していただき、当協議会はそれを原資に大学の研究者と共同して、石倉かごの設置や標識放流などを行い、定期的な効果調査を行っています。

これらの地道な活動が、養鰻業の盛んな本県だけでなく、全国に広がってけば、日本のウナギ保護に大きく繋がっていくと思います。

鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会会長 高崎 正風さん



### 採捕できないウナギ

サイズ	全長 21 cm 以下のウナギ	全長 21 cm を超えるウナギ
採捕禁止期間	年間 (県漁業調整規則および県内水面漁業調整規則)	産卵のために海に向かう <b>10月~12月</b> の3ヶ月間 (県内水面漁場管理委員会などの委員会指示)
禁止エリア	県内の河川、池、沼などの内水面および海面	県内の河川、池、沼などの内水面および海面 (奄美市および大島郡を除く)

※違反した場合、罰則が適用されます。

# 本場の鹿児島県産うなぎを

2016年7月30日(土)は土用の丑の日。鹿児島県産のウナギを

大隅産  
うなぎ  
提供店



1779年(安永8年)島津家第25代当主重豪が建てた明時館(天文観測所)の跡地に店があることから、宇宙にゆかりの場所として、店内外で宇宙とウナギのロマン溢れる世界も楽しめる。県登録の地産地消推進店。



創業80余年の秘伝のタレ、備長炭の本格炭火焼。老舗の味は多くのファンに愛されています。



取材協力  
うなぎの末よし 天文館本店  
住 鹿児島市東千石町14-10  
☎ 099-222-1525



串を打たずに一尾そのまま焼きあげるのが特徴。皮がパリッとした食感になるよう、焼き方にもこだわる。



大隅産  
うなぎ  
提供店

取材協力  
ホテルうなぎの迫田荘  
住 鹿屋市串良町岡崎2393-1  
☎ 0994-63-2535

大隅地区養まん漁協から車で5分の、まさに産地直送。地域の名店として、地元の方に親しまれている。ウナギの臭みをとるために、裂いた後は時間をかけて洗うなど、丁寧な下ごしらえに加え、パリッとした焼き加減とタレの絡みが絶妙。

AR 専用アプリで、このマークがある画像にスマートフォンをかざすと動画が再生されます。詳しくは3ページ(目次)をご参照ください。

【問い合わせ先】 県庁 水産振興課 TEL: 099-286-3433

# お召し上がりください

食べてスタミナをつけ、暑い夏を乗り切りましょう!

ウナギはビタミンA・B群が豊富。夏バテや食欲減退防止に効果があるとされています。



ウナギは日本の食文化

うなぎ

## ウナギの蒲焼きができるまで

産地から活きたままお店に届くので鮮度抜群! 加工や焼きなどの工程を経て、おいしい蒲焼きが出来あがります。



香ばしく白焼きにすることで身がふっくら



裂きは、この道50年の熟練の技が光る



秘伝のタレにつけて重ね焼き



串打ち機で皮と身の間に正確に串が打たれる

取材協力: うなぎの末よし 城南工場

## 土用の丑の日

諸説ありますが、幕末の学者平賀源内が、夏場にウナギが売れず何とかしたいと、近所のウナギ店に相談され、「本日、土用丑の日」という張り紙を出したところ、大繁盛したのがきっかけといわれています。当時は、「丑の日」にちなんで、「う」から始まる食べ物を食べると夏負けしない」という風習があり、次第に「土用丑の日」は「うなぎの日」という習慣が広まったそうです。土用は、四立(立春・立夏・立秋・立冬)の前約18日間。現在、土用の丑の日でウナギを食べるのは、『夏の土用の丑の日』です。

地元のうなぎは特においしいよ!



ウナリー