

# これまでの結果(4)

## <PR編>

### ②平成29年度

- ・小浜と鯖街道の情報発信拠点「SABAR鯖街道」を、(株)鯖やが4月2日、大阪・阪急三番街にオープン(9月1日、京都烏丸店が「鯖街道体験酒場」としてリニューアルオープン)
- ・市内の卸売業者、スーパー・飲食店関係者を対象に6月27日(火)、養殖サバの試食会を開催



SABAR鯖街道



試食会

# 小浜市「鯖を愛するまち」宣言

小浜市は、京都へと続く「鯖街道」の起点です。

かつて、小浜の豊かな海には、大量の鯖が押し寄せました。

この鯖は、塩でしめて行商人に担がれて徒歩で運ばれ、京都に着くころには 絶妙の塩加減になったと言われて  
います。

京都に運ばれた小浜の魚介類は「若狭もの」と言われ、特に鯖は、庶民を中心に重宝され、京都の鯖寿司の基  
礎となりました。

また、小浜には、鯖街道を往来した人々により運ばれた文化が今なお息づき、これらは、「海と都をつなぐ若  
狭の往来文化遺産群～御食国若狭と鯖街道～」として、国から日本遺産に認定されています。

**この小浜の鯖文化を誇りとし、未来に継承していくため、小浜市は、鯖を愛し、鯖を守り、鯖の魅力を伝える  
ことに取り組む「鯖を愛するまち」であることを、ここに宣言します。**

## 1. 鯖を「愛する」

将来にわたって、小浜に根付く鯖を美味しく食べる文化を愛し、継承していきます。

## 2. 鯖を「守る」

減少する鯖の資源を守るために、小浜で獲れた鯖の価値を高めるとともに、適切な資源管理の推奨に努めま  
す。

## 3. 鯖を「伝える」

鯖街道の歴史と鯖の魅力を、食のまちづくりを標榜する小浜市として 全国に向けて発信していきます。

平成29年3月3日

福井県小浜市大手町6-3

小浜市長 松崎晃治

# 今後の計画

## ＜生産・販売体制＞

- ・ 生簀を9台に増やし、20,000尾を収容  
（2,500尾×8台、出荷調整用生簀1台）
- ・ うち10,000尾は当年度出荷用、残る10,000尾は  
次年度出荷用
- ・ 販売先は市内の飲食店や事業コンセプトを理解して  
くれる事業者

## ＜生産技術の改良＞

- ・ 生簀にセンサーを取り付け、リアルタイムの水温や  
溶存酸素を把握し、給餌量を最適化（IoTの導入）

## ＜PR＞

- ・ 平成29年10月21～22日に「鯖のまちフェスタ」  
を開催

# トラウトサーモン養殖



- 従来、若狭地方にはなかった、直径25mの大型円形生簀による大規模養殖
- 漁協・漁業者・民間企業の養殖協業体の設立 平成28年11月より13,000尾を搬入

# 魚をもっと美味しくする



上田勝彦。島根県出雲市出身。元漁師。  
長崎県野母崎漁協所属漁業者を経て平成3年に水産庁入庁。  
平成27年水産庁を退官し、魚と日本の食卓をつなぐ「ウエカツ水産」を設立。  
料理教室や雑誌・テレビ・ラジオ等を通じ、トークと料理でサカナの魅力を伝える魚の伝道師。

# 鯖を通じた教育活動（魚離れ防止）

小浜市、市内小学校、福井県漁連小浜支所、小浜魚商協同組合との連携



午前7:00漁連集合



定置網水揚げ選別作業



7:30競り見学



自分たちの魚を競ってもらった魚屋さんから捌き方と小浜名物「おばま醤油干」の作り方を体験。  
プロの技を伝授

# 小浜の海の魅力の再発見 ～教育旅行を通して～

市内小学校 5年生遠足



タコかご揚げ漁



磯観察（生きもの、海藻）



ワカメしゃぶしゃぶ

市内小学校 6年生養殖餌やり体験



漁師さんより説明



声かけ



声かけ餌やり体験

# 小浜の水産物情報発信サイト (wakasamon.jp)



美し小浜から、美味し海山の贈りもの

若狭もの  
wakasa もの

- 「若狭もの」の背景（若狭湾、鯖街道）
- 食べ比べ（おばま醤油干しなど）
- 「若狭もの」を食べられる店、買える店の紹介 など



## 「京は遠ても十八里」

これは、小浜から見た京都・関西



では、京都・関西から見た小浜は？

**「若狭は遠ても十八里」**（新幹線が通れば18分？）

とならなければいけない



**では、何を目当てに来てもらう？**

やっぱり「食」

新幹線で小浜が京都・関西へとつながった  
とき、小浜はどう在るべきか？

かつての小浜は**御食国**

(食料の供給・加工拠点)

これからの小浜は**美食国**

(行って食べたい、深く知りたい、ゆしみたい場所)

を目指すべき

かつて鯖が運ばれた道をたどって日本海に着くと  
そこには美味しいまち・若狭小浜が広がっていた

