

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!

奈良県野迫川村
が応援するふるさと名物

清流の女王「あまご」の加工品





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

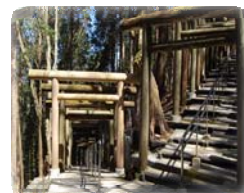
平成28年1月1日

奈良県野迫川村

地域の
プロフィール



これもりくん

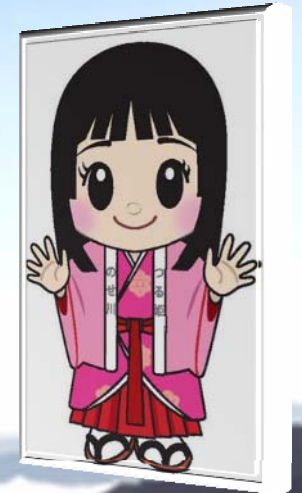


つる姫ちゃん

野迫川村は奈良県南西部、急峻な紀伊山地の北面にあり、真言密教総本山である和歌山県高野町に隣接し、弘法大師空海が祀った荒神社を有しています。また、世界遺産熊野古道小辺路が高野山～野迫川村～十津川～熊野本宮に通っており、人口500人足らずで、平均標高700m（最高点 伯母子岳 1344m）、平均気温は9.2℃、総面積の約97%が山林の中にある自然あふれる小さな山村です。

わたしたちは、伯母子岳を源流とする水脈を利用し「あまご」のほか、「沢わさび」を生産しています。そのほか「雲海景勝地」や「星ふるさと」と銘打って大自然豊かなところをPRしています。

奈良県 吉野郡 野迫川村



和歌山県高野町

五條市

野迫川村はココ！！

奈良県南西部、弘法大師で有名な高野山のとなりに位置しています。急峻な山々に囲まれた自然豊かなところです。

十津川村

野迫川村からの雲海



野迫川村が誇る地域資源「あまご」とは

奈良県魚に指定されている 川の女王 あまご

野迫川村の「あまご」は、サケ科サケ属サツキマスの陸封（海に行けず封じこめられた）型渓流魚で希少さから幻の魚とも呼ばれる川魚です。また背に黒点と体側に朱点があり、形状・味・人気どれをとっても他の川魚に引けを取らない魚です。

◆ 野迫川村での「あまご」の生産

- ・ 高齢により引退した林業家の新たな仕事を確保するため、昭和49年より村内で「あまご」の養殖事業を始めました。天然の「あまご」の人工授精からはじめ、当初は4面（1面当り4万匹800kg）のプールでしたが現在は28面まで増えました。
- ・ 養殖規模は奈良県内で最大で関西でも最大級です。
- ・ 生産された「あまご」の8割程を県内外の河川に放流しているほか、近年では一部を奈良県内の商店にも食用として出荷しています。今後は「あまご」の加工品の生産量を増やしていきます。



◆ 野迫川村「あまご」の特長

- ・ 村内に流れる清流かわらび川の水をふんだんにかけ流し、長年培った専門的養殖技術により、抗生物質や薬品を一切使っていません。また、年間平均気温9.2度（北海道札幌市と近似）と、冷涼な地域で自然と同じ生育環境で育てたので身がしまり、川魚特有の臭みがありません。

ふるさと名物の内容

◆「あまご」の加工品

・あまご串の塩焼き

大ぶりの「あまご」に竹串を刺し、塩をまぶし、さっと焼き上げたもの。わらに挿したものも販売しています。

・あまごの開き（一夜干）

小ぶりの「あまご」を塩水に漬けたものを一夜干しにしたものです。

・あまごの唐揚げ（南蛮漬け）

小ぶりの「あまご」を唐揚げや野迫川村産の野菜で南蛮漬けにしています。

・あまごの甘露煮

小ぶりの「あまご」を素焼きし甘露煮にしています。



これら「あまご」の加工品は村内の宿泊施設等で食事の提供やお土産品以外にも奈良県農協やスーパーマーケット等に卸しています。

その他「あまご」の楽しみ方

◆ 釣果としての「あまご」

- ・ 野迫川村の春を告げるイベントが「あまご」釣りの解禁です。村内のかわらび川を中心に村内の主要河川で釣りを楽しんでもらえます。また、県内外の多くの川でも、野迫川村から出荷した「あまご」のえさ釣りを楽しんでもらっています。

- ・ 大人がえさ釣りなら小さな子どもの夏の楽しみはつかみ取りです。



野迫川村の取組

◆独自の支援策

- ・ イベントや物販の後（支）援を行い「あまご」の認知を広めていきます。
奈良県や他の市町村が主催または主導している物産展において、野迫川産「あまご」の加工品を試食してもらい販路の拡大を図ります。
- ・ ホテルや民宿で提供する新たなレシピを開発していきます。
郷土料理研究会やホテル、民宿等といった利用者と大股漁業生産組合等の生産者が協力して「あまご」加工品のレシピを増やしていきます。
- ・ 鮎菓子ならぬ、あまご菓子といった、スイーツや、地元産木材を利用し「あまご」をモチーフにした土産物やルアー釣り用のミノー（疑餌）の開発をしていきます。
- ・ 採卵後に産廃処分していた「あまご」を魚醤や堆肥として活用します。

◆広 報

- ・ 野迫川村役場、ホテルのせ川、野迫川村観光局等のホームページでの広報やSNS等で「あまご」や加工品の情報発信（広報）を行います。

◆タイアップ

- ・ 7月の最終土曜日に村内にある平維盛歴史の里で村内外から1000人以上集まる花火を中心としたイベント「**これもりの大祭**」で、今後は、屋台で「あまご」の加工品の提供を行ったり、広報活動やアンケート調査等を実施していきます。
- ・ 秋に野迫川村観光局が実施するルアー、フライ、てんから等のスポーツフィッシングの大会「**あまご祭り**」で今後は「あまご」の加工品を提供し、その魅力をPRしていきます。

「あまご」の加工品の応援体制

◆一般社団法人野迫川村観光局

- ・あまご祭りを始め野迫川村の観光イベントを独自開催し、主にウェブサイトやSNS上で野迫川村の観光情報を発信しています。
- ・今後はこれら既存や新たなイベントを通して、「あまご」の加工品の情報発信を行います。また、野迫川村産ヒノキ材を利用し、「あまご」をモチーフにしたペンダントやルアー釣り用のミノ（擬餌）の商品開発を行います。

◆大股漁業生産組合

- ・野迫川村の生魚「あまご」の生産者、販売者です。
- ・今後は、長年に渡る養殖を通じて得た「あまご」についてのノウハウを活かしてさらに形質のよいあまご生産や加工品開発に活かしていきます。また、魚醬や堆肥づくりの中心的な役割を担います。

◆野迫川村漁業組合

- ・野迫川村の河川の水利権をもち、釣りの解禁時期の調整等「あまご」の遊漁の管理を行っています。
- ・今後は、「あまご」や「あまご」の加工品の情報を釣り客等に提供します。

◆郷土料理研究会

- ・野迫川村に先人より作り伝えられた幾多の料理を研究・実習を通して、村の遺産として保存し、次の世代に伝えていくことを目的とし発足しました。
- ・今後は、「あまご」スイーツや加工品の開発を行います。

**野迫川村はこれらの団体や、村内外の事業者、個人とも協力し、
「あまご」、「あまご」の加工品を応援していきます。**

野迫川村長からの声援

大自然が生み出す「あまご」を応援します。

私は、子どもの時から、毎日家の真前の北股川で遊んで水浸しになり、おじいちゃん、おばあちゃんに怒られていました。

その北股川にも豊富に天然のあまごが生育しており、つかみ取りや網等で、悪友と遊んでいたものです。時を経て、私は一時就学のため村外に出ておりましたが、我がふるさと野迫川村に帰郷し、野迫川村役場に就職し、現在ではあまごの応援団員としてあまごの応援をしています。

私が幼少より食しているあまごは、淡水魚特有の臭みもなく、現在でも日頃の食卓に上ります。あまごの料理は、塩焼、お造り(あらい)、甘露煮、唐揚げ、南蛮漬け、開きとありますが、私のお勧めは塩焼きがシンプルで一番うまいと思います。また、あまごの養殖場で腹裂き(採卵)後のあまごでの一献をかつての悪友と傾ける時が最高の一時です。また、私の大好きなあまごを全国の人に届けることが、私を含め野迫川村の使命です。野迫川村一丸となり今後もあまごを守り育み、情報発信していきます。

そして、そのあまごを育む環境(大気、水)にも配慮し、副産物のわさび、きのこ、凍り豆腐の情報発信に努めます。

さらに、隣の高野山も開創から1,200年が経ち、益々観光の趣も増しています。雲海や星空等自然ならではの世界遺産「熊野参詣道小辺路」を有する野迫川村に是非お立ち寄りください。



野迫川村長 角谷喜一郎