

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!



岐阜県飛騨市
が応援するふるさと名物

～ブランド化と活性化にむけて～
飛騨とらふぐを活用した商品群





ふるさと名物

Furusato Meibutsu

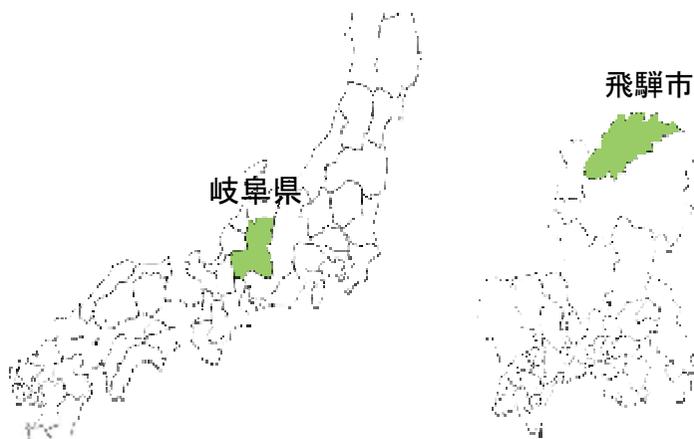
応援宣言

岐阜県飛騨市

飛騨市は、岐阜県の最北端に位置し、北は富山県、南は高山市、西は白川村に接しており、周囲は33,000mを越える北アルプスや飛騨山脈などの山々に囲まれ、総面積792.53平方キロメートルの約93%を森林が占めています。年間を通しては、平均気温11度で四季の移り変わりを肌で感じることができ、とても自然に恵まれた地域です。

飛騨市の森の約7割は天然林で、一般的に天然林は長年積み重なった土壌による高い保水機能が特徴です。この豊富な天然林によって飛騨市の豊かできれいな水が育まれ、地域に多くの恵みをもたらします。市民生活以外にも、梶田隆章先生のノーベル物理学賞受賞のきっかけとなった東京大学宇宙科学研究施設にも活用されています。

このように、飛騨市は豊かな自然が産み出す豊富な水によって発展してきた市であり、近年ではこの水を活用したとらふぐ養殖が行われています。今後、飛騨市で育ったとらふぐが地域を活性する起爆剤となるよう、地域の魅力とともに発信していきます。



朝霧立つ都(飛騨市古川町)



飛騨市4町と水をモチーフにした市章

ふるさと名物の内容

地域資源の 背景

◆ 「飛騨とらふぐ」 ～山の中で育つ海水魚、新たな地域資源～

飛騨市は周囲を3,000m超えの山々に囲まれた自然豊かな山間地です。その豊かな自然が産み出すミネラル豊富な地下水は、昔から市民の生活用水として利用されるなど欠かせないものです。今は観光名所として水屋が存在するほどです。

平成17年頃、そのミネラル豊富な地下水を活用し海水魚養殖を模索する事業者によって、とらふぐの養殖が始まりました。淡水に近い環境でも育つとらふぐの養殖は、海水のおよそ30%程度に塩分濃度を抑えるなど試行錯誤を重ね、平成21年にその技術を確認。一般的な海上養殖よりも養殖期間を短縮し、かつ安定的な供給システムも同時に構築されたことで市内外に広く周知され始めました。また、一般的な養殖において必要とされる歯切り作業等、ストレスを与えないとされる養殖技術も確立されたことで、飛騨市を代表するグルメとしての地位を築き始めています。



ふるさと名物の内容

ふるさと名物

◆飛騨とらふぐを用いた商品群

刺身のとっさを始めとしたふぐ料理の定番以外にも、市内飲食店との共同による新たな創作メニューの開発や、消費者ニーズに応えるべく、アンケートの実施と改良を行い更なる商品開発を進めています。また、とらふぐというカテゴリーにとらわれない商品や、美容品等の食品意外にの分野にも幅広く展開していきます。

◆市内飲食店との共同開発

飛騨地域には当然ながらふぐを食べる文化がなく、ふぐ調理の資格所有者もいなかったことから、地元商工会を中心に実行委員会組織を立ち上げ、調理資格の取得、新メニューの試作を実施し、飲食店として「飛騨とらふぐ道場」を立ち上げるまでになりました。この道場では市内飲食店の料理人が創作メニューを提供し、お互いに切磋琢磨しながらメニューのブラッシュアップを行う取り組みです。

◆今後の展開

新たな土産品の開発と販売、ブランド力の強化とPR体制の構築を図り、「飛騨とらふぐ」の認知度を向上させ、飛騨市への誘客促進につなげていきます。



ふぐのひれ酒



とっさ



とらふぐひれ餅



独自の支援策

◆市有財産を活用した養殖施設

市の公有財産において、廃園となった保育園を平成25年に養殖施設として無償貸与しています。そのため、ふぐの養殖数も500匹から3,500匹まで増やすことが可能となり、安定供給のみならず、施設の維持やコスト抑制の一助とすべく、関係部署が横断的に連携をとりながら、全面的な支援を行っています。



遊休資産を利活用し、養殖場に



◆飛騨とらふぐを起爆剤に

市面積の93%が山林で占められた自然豊かな当市において、海の生き物であるとらふぐを養殖するといった奇抜なアイデアは大変多くの注目を集めています。これまでの多くの失敗や苦労を重ねて、独自の養殖技術を確立されたことについては敬意を払うものです。



飛騨市長 井上 久則



上海旅行会社でのトップセールスの様子

飛騨市のトップセールスを行う際に「飛騨とらふぐ」を宣伝しますと、非常に興味を持っていただけます。地域おこしの起爆剤となる可能性が極めて高い素材であると考えており、全面的なバックアップ体制を構築してまいります。

◆飛騨市の豊かな自然が育む地域資源 「飛騨えごま」で美味しく健康に～

えごまは、飛騨地方では「あぶらえ」と呼ばれ、昔からお祭りなどでは欠かせない食材の一つで、大変親しまれています。

「あぶらえ」には、血液をさらさらにする効果があると言われているα-リノレン酸がとて多く含まれており、現在注目されている食材です。また、飛騨地方で栽培された「あぶらえ」にはルテオリンという体の中のさびを取ると言われている成分が、他の産地より多く含まれていることが判明しています。



飛騨えごまの「おはぎ」