

海外に県産鮎推奨店

県が新年度 認定制度創設 ブランド力強化



鮎の調理法を学ぶ現地の料理人ら＝昨年11月、ベトナム・ハノイ

県は2019年度、県産鮎を提供する海外の料理店などを「海外推奨店」として認定する制度を創設する。同様の認定制度が飛騨牛で成果を上げており、鮎を高級食材と位置付けて海外での認知度とブランド力を高め、鮎の輸出やインバウンド（訪日客）の増加につなげる狙いだ。

県農産物流通課によると、13年10月にタイ、16年5月にベトナムで政府関係者らへの古田肇知事のトップセールスをきっかけに鮎の輸出を開始。17年度は計1・2トを届けた。20年度には、経済成長著しいアジアを中心に10トの輸出を目指す。

海外推奨店は、現在タイとベトナムで県産鮎を扱う18店を中心に増やし、19年度に1号店を認定する考え。

県などは、ベトナム・ハノイの日本料理店で昨年11月に現地の料理人に鮎の調理法を紹介する教室を開催したほか、鮎の漁獲量を増やすために県魚苗センター美濃事業所（美濃市）の設備を拡充して稚鮎の生産能力を引き上げるなど、輸出拡大に向けた下地づくりに取り組んでいる。

「清流長良川の鮎」が国連食糧農業機関（FAO）の世界農業遺産に認定されたこともアピールし、県産鮎のブランド化を推進する。同課の担当者は「岐阜県が誇る産品とPRし、本場の鮎を食することを目的としたインバウンドの増加にもつなげたい」と話している。

県産農林畜水産物の海外輸出の取り組みでは、飛騨牛が先行。JA全農岐阜などをつくる「飛騨牛銘柄推

進協議会」が年間50キ以上

の取り扱いを条件に海外推奨店を認定。イギリスやタイなど12の国・地域の39店に伸びた。

舗に広がり、輸出量は、制度の始まった08年度の0・3トから17年度は43・2トに伸びた。