

本件連絡先

泉南市 産業観光課 担当:高山

TEL:072-483-9974 Mail: nourin@city.sennan.lg.jp

平成29年 2月 20日

泉南市報道提供資料

泉佐野市政記者クラブ 各位

泉南市秘書広報課長 古木 孝彦

【泉南市 地方創生事業】

**近畿大学水産研究所と岡田浦漁協が連携して育てた「泉南あなご」
うなぎの老舗とコラボし、ふるさと納税返礼品で全国デビュー！**

がんばっています！ 産官学連携 泉南あなご養殖プロジェクト

【岡田浦漁業協同組合】×【近畿大学水産研究所】×【泉南市】

岡田浦漁業協同組合が実施するアナゴの養殖事業に関する経営モデルの検証を終え、昨年12月、近畿大学水産研究所富山実験場から岡田漁港（泉南市）に約1,000匹の成長したアナゴが里帰りしました。

里帰りしたアナゴは、「泉南あなご」と名付けられ、来る平成29年2月22日から、限定70セット（たれ焼き2匹・白焼き2匹）のふるさと納税返礼品として全国デビューすることになりました。

デビューにあたり、泉南あなごの加工を依頼したのは、うなぎを中心にアナゴの調理も手掛ける老舗、「うなぎ じん田」さん。職人による串打ちや土佐備長炭による手焼き、伝統のタレにより、泉南あなごをこだわりの品に仕上げて頂きました。

脂ののった泉南あなごと、老舗の技が織り成す究極の逸品です。

【参考】

○泉南市は、大阪府下の市町村でアナゴ漁獲量第1位。

○アナゴは泉南市の伝統の証。

泉南市マスコットキャラクター「泉南熊寺郎」

の右手の刀はアナゴがモチーフ

○漁獲量は減少の一途をたどっている。

（平成16年：140t→平成25年：25t）

○平成27年度より、近畿大学水産研究所富山実験場の

技術指導のもと、岡田浦漁業協同組合が主体となりアナゴの

養殖事業に着手。



泉南市マスコットキャラクター

「泉南熊寺郎」（H27.10）：右手には「アナゴの刀（アナゴ丸）」

泉南市ふるさと納税

近畿大学×岡田浦漁協「泉南あなご」の取り扱い開始について

○受付開始

平成 29 年 2 月 22 日（水）正午 寄附受付スタート

○仕様

調理済み冷凍あなご タレ焼き 2 尾、白焼き 2 尾 計 4 尾
真空パック、化粧箱入り クール便でお届けします

○数量その他

限定 70 セット（4 尾入り）※配送日指定不可

○寄附金額

1 万円

○ご寄附の方法

- ・インターネット経由の場合（クレジットカード決済限定）

次の URL を参照いただくか、あるいは「ふるさとチョイス」内で「泉南市」を検索

<https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/27228>

- ・市役所窓口でのお申込みも受付します

泉南市役所 2 階 政策推進課窓口にて

※但し、数量限定の品ゆえ、窓口にて即日納付いただく必要があります。

また、お電話でのお申し込みは受付いたしかねます。

【お問い合わせ】

泉南市総合政策部政策推進課 担当：岡田・水内

[TEL:072-483-0004](tel:072-483-0004)

[Mail: furusato@city.sennan.lg.jp](mailto:furusato@city.sennan.lg.jp)

近畿大学 × 岡田浦漁協

せんなん 泉南 あなご

大阪湾で獲れた希少なアナゴの稚魚を

近畿大学水産研究所富山実験場と岡田浦漁業協同組合が

連携して大事に育てました。

職人による串打ち、土佐備長炭で手焼きした

泉南あなごをご堪能ください。



泉南あなごを「こだわり」と「技」で仕上げました。

近畿大学 × 岡田浦漁協

せんなん 泉南 あなご

岡田浦漁業協同組合では、大事に育てた泉南あなごを究極のアナゴ料理として皆様に堪能して頂くため、調理・加工を大阪市の天満市場に程近い「うなぎ じん田」に依頼しました。

「うなぎ じん田」は創業百年を数え、その名のとおり、活うなぎを中心に、さらにはアナゴの調理、加工及び販売を手掛け、焼き方から味付けまでのこだわりぶりは圧巻の一言。

このたびお届けするアナゴはそのこだわりを徹底的に踏襲し、腹開きにした泉南あなごに手早く串を打ち、土佐備長炭で焼き上げていく、熟練の職人技で仕上げました。こだわりの秘伝のタレが絡んだ、やさしくも香ばしいタレ焼きと、炭の香りと素材そのものを堪能する白焼き。素材の味を極力活かすため、タレ焼きにはあえてタレは別添えしていません。

「良質な素材」と「こだわり」と「技」が織り成す絶品の味をお届けします。



近畿大学水産研究所富山実験場の技術指導のもと、捕獲したアナゴの稚魚を成魚に育成する「アナゴの養殖」を開始しました。この脂ののったアナゴを「泉南あなご」と銘打ち、タレ焼き・白焼きの2種類4尾をご用意しました。

泉南市長、泉南市議会議長、副議長が山本幸三地方創生大臣に 泉南あなごプロジェクトの経過報告

がんばっています！ 産官学連携 泉南あなご養殖プロジェクト
【岡田浦漁業協同組合】×【近畿大学水産研究所】×【泉南市】

ふるさと納税の返礼品としてデビューする泉南あなごは、地方創生交付金を活用して事業をすすめていることから、このたびの商品化された泉南あなごを持参して、竹中泉南市長と田畑泉南市議会議長、岡田副議長の 3 名で山本幸三地方創生大臣に経過と皆さんの頑張りを報告しました。

大臣からは、これからの販売や活用についてしっかりとがんばっていただきたいとの激励をいただきました。

(H29, 2, 7)



地方創生事業～伝統ある「泉南あなご」の復活に向けた取り組み～

- 産官学連携により、それぞれの知識、経験、ネットワークをフル活用した事業展開を図り、より効果の高い地方創生事業を推進。
- 水産業（海）の取り組みを、市街地を含む「まち」全域の地域活性化につなげる。

漁業の現状

- ◇漁獲量の減少（魚類）
 - ・平成16年：315t → 平成25年：230t
- ◇漁獲量の減少（アナゴ）
 - ・平成16年：140t → 平成25年：25t
- ・泉南の伝統魚の絶滅危機
- ・漁場の環境変化等による水産業の低迷に伴う「浜」のにぎわい喪失。

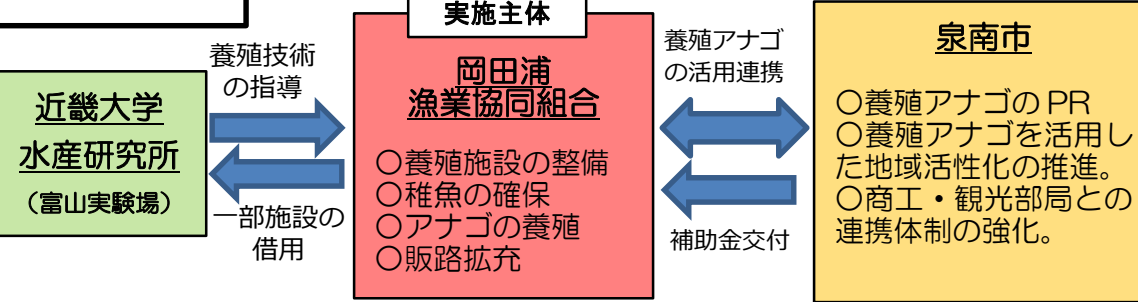
平成27年度 地方創生事業採択

- 水産資源再生事業（アナゴの養殖事業）【H27：13,000千円、H28：18,000千円】
【関係団体：岡田浦漁業協同組合、近畿大学水産研究所、泉南市】

- 激減する泉南のアナゴの保全・再生を図り水産業を活性化するため、養殖に取り組む。

- 養殖アナゴを観光資源として活用し、海から市街地（まち）へ繋がる雇用創出・地域活性化を図る。

事業推進体制



H28.3.6 泉南あなご養殖プロジェクト
キックオフセレモニー

施設整備

- 【平成27年度】
 - 養殖用水槽20t（2t水槽10基）
 - 濾過、殺菌、冷却及び加温機材（循環式）2台
- 【平成28年度】
 - 海水井戸整備（H=12m、φ200mm）



【養殖技術の確立】

- 【平成27年度】
 1. 成魚を用いた試験養殖の開始
 - 近畿大学水産研究所富山実験場のアナゴ（成魚）を取寄せ、養殖に着手
- 【平成28年度】
 2. 大阪湾で捕獲した稚魚による試験養殖の開始【平成28年4月】
 - 大阪湾（泉南沖）にてアナゴの稚魚を捕獲し、養殖に着手。（2,000匹）

- 3-1. 経営モデルの構築【平成28年7月】
 - 1,000匹を近大富山実験場へ輸送
- 3-2. 養殖技術の確立
 - 1,000匹を岡田浦漁港にて養殖

➡ 30g（4月捕獲時）→200gに成長（12月）

- 4. 「技術の確立」、「経営モデルのデータ蓄積」へ寄与



【PR】



調理実習に泉南あなごを仕様
in りんくう翔南高校

加工品によるPRの展開
（ふるさと納税返礼品に活用）