

有限会社 淡水魚 鯉西

上田市

企業概要

代表者	西沢 徳雄
所在地	〒386-0025 長野県上田市天神1-9-19
TEL	0268-22-5124
FAX	0268-25-5124
URL	http://www.koinishi.com/
資本金	500万円
従業員数	14名
設立年月日	昭和61年2月1日
主たる事業内容	料理飲食、漁業、川魚加工品販売および卸売

事業テーマ

千曲川の外来魚の駆除及びそれを活用した新商品開発と千曲川の伝統、文化、環境の継承

必要性

千曲川は外来魚が大量に増え、鮎やうぐいが稚魚のうちに食べられ、急激に減っている。千曲川の伝統、文化、環境を守る必要がある。

成果目標

千曲川の活性化に繋がるように外来魚を活用した新メニューの開発を実施する。マスメディアを通し千曲川の現状と上記活動の様子などを紹介してもらい啓発活動を行う。

実施(検証)事項

漁協とのバスの駆除大学生や料理家とのバス料理研究会を開催し、バスの唐揚げなど念頭に新メニューを開発する。

外部連携先(連携内容)

- 大学教授、料理店経営者、長野大学、上田千曲高校など(新メニューの開発)
- 上小漁業協同組合など(仕入れ)

助成事業の実施経過

- 漁協とのバスの駆除と試食会
- 長野大学生とのバス釣り体験と試食会
- 料理家とのバス料理研究会
- 上田千曲高校生との料理研究
- 自治会との親子バス釣り大会と試食会



得られた成果、特筆すべき事項 (競争力、市場性、販路等)

- から揚げ、マリネなど新メニューが開発できた
- 各イベントでの取材を通し、取り組みが広範囲に認知された
- 幅広い年齢層に千曲川の現状を認知してもらった
- 同じ問題を抱える全国各地の法人より反響があった
- 多方面の協力により、多様にメニューのアイデアを得られた



今後の課題、次年度以降の事業継続フロー

- 時期によらずブラックバスの安定的な確保
- ブラックバスの負のイメージの向上
- 一品料理としては確立の目途が立ったが、スーパーなどでの惣菜品として確立が必要
- 話題性ではなく、一商品としての認知度を上げる

