

# 観光 information



## 一色産うなぎ

西尾市観光協会 (☎65・2169 / 商工観光課内)



香ばしい匂いが食欲をそそる、夏のスタミナ源「うなぎ」。土用の丑の日に蒲焼きを食べる風習があることから分かるように、日本人にとって『うなぎ』は、昔から伝わる、欠かすことができない食材です。

現在、流通するうなぎの99%は養殖うなぎです。中でも「一色産うなぎ」は、全国でもトップクラスの生産量を誇り、「西尾の抹茶」と共に特許庁認定の地域ブランド（地域団体商標）に認定されている、西尾市自慢の特産品です！

### 120年の歴史を誇る一色産うなぎ



西尾市にうなぎが持ち込まれたのは明治27年。日本初の地方水産試験場が設立され、コイやボラの池にうなぎが混養されたことによります。その後、明治37年に民間で養殖が開始され、幾多の技術改良が重ねられてきました。矢作川水系の清流水を使用した養鰻池で稚魚（シラスうなぎ）から成鰻まで一貫生産し、一色うなぎ漁業協同組合の品質検査を通った安心・安全なうなぎが全国に出荷されていきます。

### 全国トップクラスの生産量

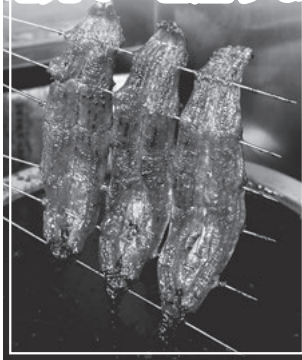
うなぎの稚魚は、現在、全てを天然資源に依存しているため、その採捕量がうなぎの生産量を大きく左右します。愛知県のうなぎ生産量は、平成25年度の統計で3,140トン。これは鹿児島県に次いで全国2位の生産量です。うち西尾市は生産量2,350トンで、県生産量の75%程度を占める大産地を築いています。

### うなぎの放流活動

昨年、国際自然保護連合でニホンウナギが絶滅危惧種に指定されました。一色うなぎ漁業協同組合ではニホンウナギの保護のため、毎年親うなぎと稚魚の放流活動を続けています。平成26年度は親うなぎを約2,000kg、稚魚を約600kg、三河湾に放流しました。



### 地元で一色産うなぎを食す



意外なことに、近年まで一色地区にうなぎ料理を提供する専門店はありませんでした。今では複数の出店があり、このほど「三河一色うなぎ通り」も誕生。一色産うなぎを多くの人に食べていただけるようになりました。

