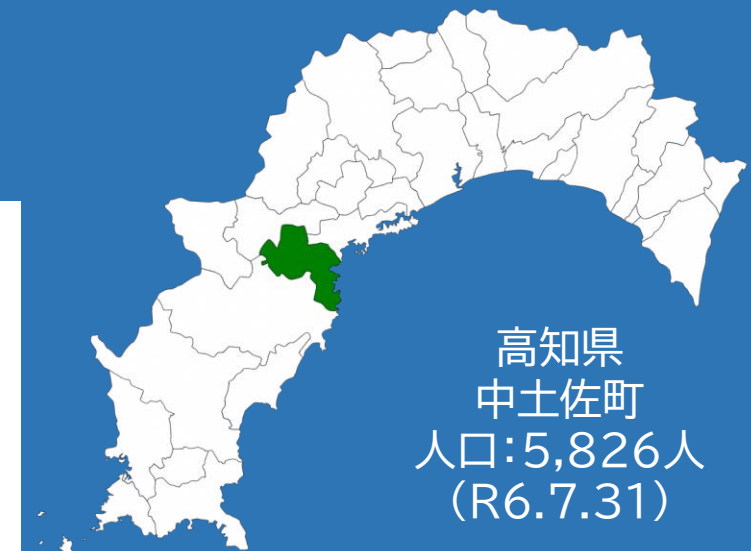




シン・鰹乃國プロジェクト

中土佐町は、高知県の西部に位置する、「土佐の一本釣り」に代表されるカツオ漁が盛んな町です。平成のふるさと創生1億円事業では、純金のカツオを制作するなど、「鰹乃國」のイメージ戦略に取り組んできました。



町の概要



- 400年以上前からカツオの一本釣り漁が続く漁師町・久礼(くれ)
- 4隻の沿岸一本釣り船が日戻り漁
- カツオ“だけ”の競りが毎朝行われる久礼漁協



町のプライド・フィッシュ『カツオ』の優位性

沿岸カツオの年間水揚げ日数は255日あり、量・日数共に県内最多の**日戻り漁の新鮮な“生”のカツオ**が手に入るという環境から、漁獲・加工・小売・ECの工程が物理的に狭い範囲で完結し、**ワンストップ**で行われるため輸送コストや**中間コストのロスが少なくな**っています。

また、高知有数の観光拠点である大正町市場を有していることから、多くの町民が「**釣るプロ・売るプロ・食べるプロ**」として、カツオの品質維持やブランドの確立に貢献しています。

○ **釣るプロ・売るプロ・食べるプロ**・・・カツオのプロが三拍子そろった町

釣るプロ
「鮮度」



売るプロ
「目利き」



食べるプロ
「味の違い」



カツオを新鮮に釣る技術のある釣るプロの「漁師」

味の個性差があるカツオを選別する目利きの技術がある売るプロの「鮮魚店」

カツオを食べる量が桁違いのカツオの味にうるさい食べるプロの「町民」

特にカツオ偏差値の高い町民がいるからこそ、漁師、鮮魚店が鍛えられ、レベルの高いカツオの町を維持できています。



シン・鯉乃國プロジェクト

中土佐町 まちづくり課 総合企画係
✉ machi@town.nakatosa.lg.jp
☎ 0889-52-2365

町の特徴

○ 年間15万人以上が訪れる県内有数の観光スポット、カツオが名物の商店街「久礼大正町市場」



140年以上前からある「久礼大正町市場」は、冷凍ではない新鮮な生カツオを目当てに、高知県民がわざわざ食べに来てくださる商店街です。

鮮魚店、食堂のほかカツオ出汁のところてんの老舗やカツオグッズの店など様々な店あります。近年では、カツオの仲間メジカの幼魚も人気で、県内外から多くの観光客が訪れます。

○ 人口6千人の町に、15,000人が集まる『かつお祭』



中土佐町カツオのブランド化を担うイベントとして開始され、町観光振興の代表として「高知県“新”三大祭り」と言われるほどの集客がありました。

しかし、コロナ禍による大規模集客の制限や、食品衛生法改正などの影響もあり、従前の運営体制では開催が継続できない状態にあり、**町産業に多大な影響を及ぼすフラッグシップイベント**として、時代に合わせた運営方針への変更が求められています。



シン・鰹乃國プロジェクト

中土佐町 まちづくり課 総合企画係
✉ machi@town.nakatosa.lg.jp
☎ 0889-52-2365

町の特徴

- 町内小中学校では**英才カツオ教育**、高知の玄関・**高知空港**では**土佐久礼かつおオブジェ**でお出迎え。
町内外でカツオ文化を発信する活動



中土佐町内の小中学校では、次世代を担う子ども達への「英才カツオ授業」を行っています。
「目利き編」では、味の個性差のあるカツオの見分け方やテイスティングに挑戦。「調理実習編」では、カツオをさばいて、食べて、味を分析する“食べるプロ”としての力を養う授業を行っています。

また、高知龍馬空港では、高知を訪れる方へ高知のカツオをPRする為、土佐久礼かつおのタタキのオブジェを制作し、手荷物ターンテーブルで回しています。

- 町内の**カツオ資源循環**。“SDGsな土佐久礼かつお”の取り組み。



久礼で400年以上続くカツオの一本釣り漁は、群れ全てを獲り尽くさず、かつ沿岸中心の近い漁場なので使用燃料が比較的少ないエコな漁法です。

また、コンパクトな町ならではのカツオを中心にした資源循環の取り組みも行われています。全国的に珍しいカツオのアラ(骨や内蔵など)で「カツオ堆肥」を自家製作し畑で活用する農家がいたり、地元の伊勢海老やタコ漁では、「カツオの頭」を餌にしている漁師などもあります。



日本一カツオを食べている高知県民が わざわざカツオを食べにくるカツオの聖地

としてのプライドを持ち、日々活動しています。



中土佐町 まちづくり課 総合企画係
✉ machi@town.nakatosa.lg.jp
☎ 0889-52-2365

最高峰のカツオを味わえる町として 聖地化

次世代の地域人材の育成

環境に配慮した 町のなかで完結する資源循環体制

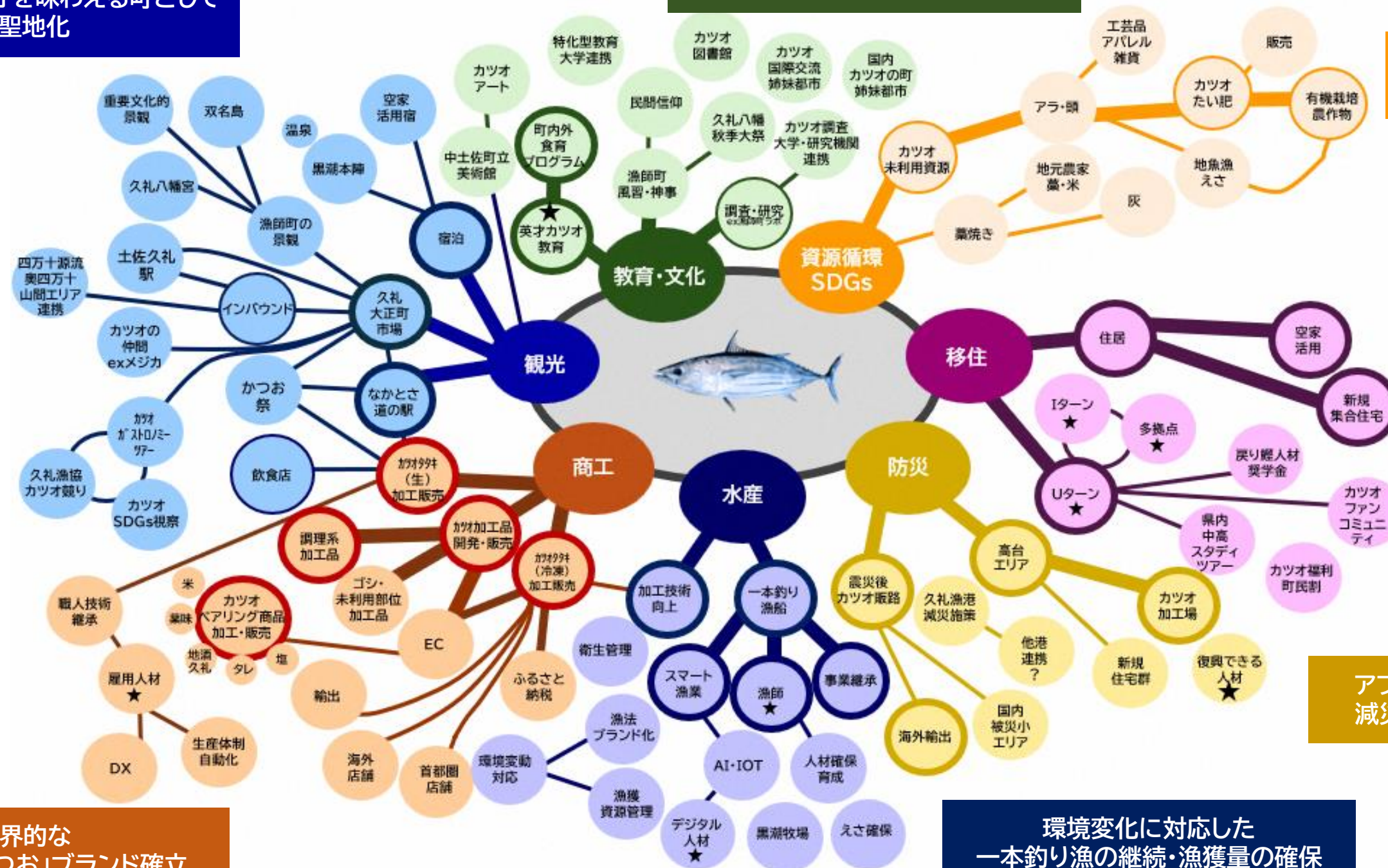
「人口急減」を見据えた
移住施策により労働人口を確保

アフター南海トラフを見据えた 減災を意識したインフラづくり

世界的な 「土佐久礼かつお」ブランド確立

環境変化に対応した 一本釣り漁の継続・漁獲量の確保

町民が誇る「かつお」を切口に、豊かで持続可能な漁師町を目指す。
世界で唯一無二！“NO KATSUO, NO LIFE.”なカツオの町



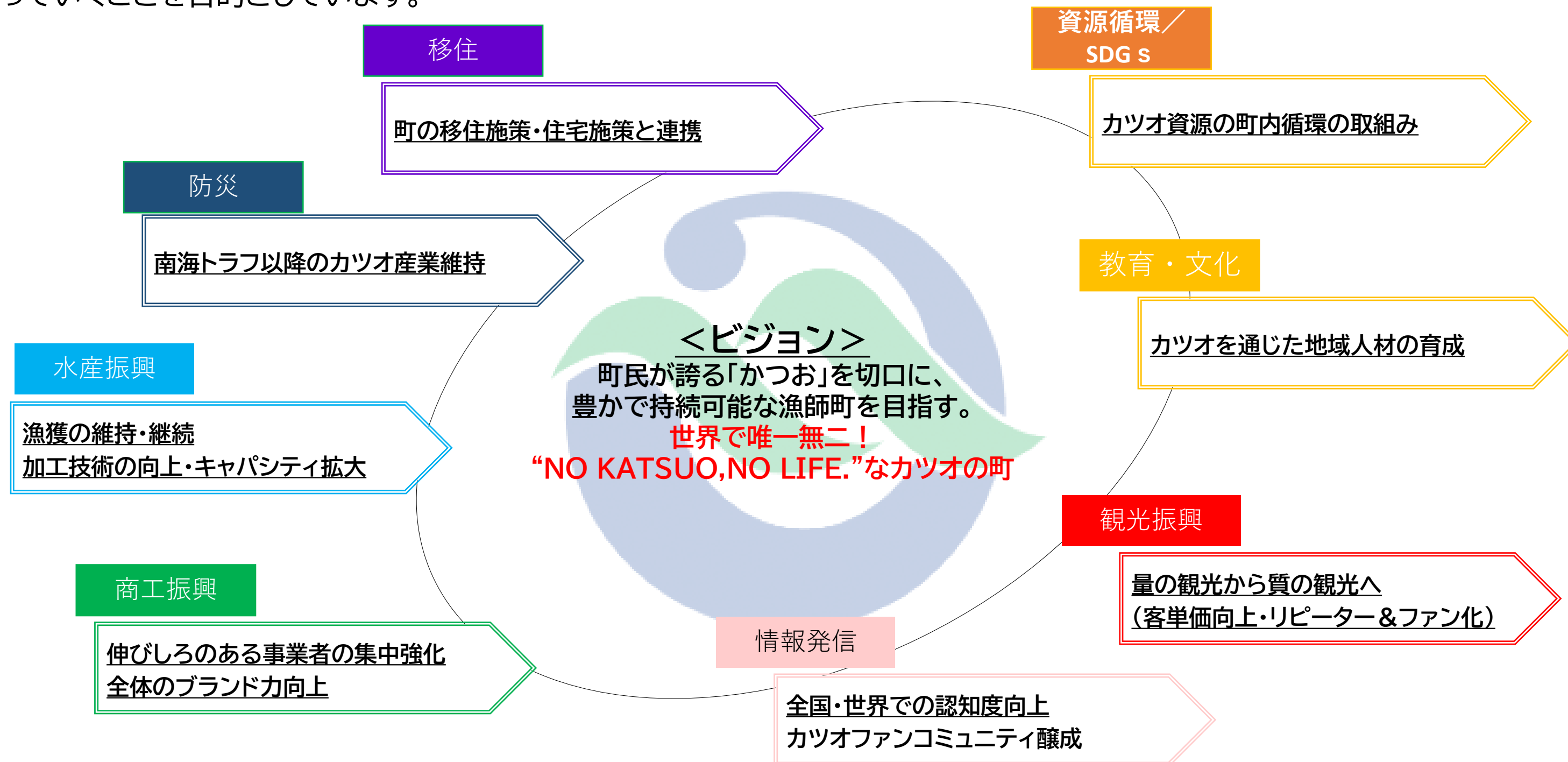


シン・鰹乃國プロジェクト

中土佐町 まちづくり課 総合企画係
✉ machi@town.nakatosa.lg.jp
☎ 0889-52-2365

「シン・鰹乃國プロジェクト」は、多面的・横断的な取り組みの中で、それぞれの点で行われていた事業を線的・面的に展開し、中土佐町のカツオの価値をこれからも存続・向上させていく施策を提言・実行することで、人口が急減する本町にて、社会においても、**持続可能な「カツオ産業」**をつくり、**持続可能な世界で唯一無二！“NO KATSUO,NO LIFE.”なカツオの町**を作っていくことを目的としています。

事業概要





シン・鯉乃國プロジェクト

中土佐町 まちづくり課 総合企画係
✉ machi@town.nakatosa.lg.jp
☎ 0889-52-2365

事業目標

町内事業者の仕入額向上

- 水揚量・水揚額の継続的増加
- 漁業従事者の安定的確保
- 町内での起業者支援
- カツオ関連事業者の強化

町内のカツオ市場規模拡大

- 漁獲・加工領域の強化
- 観光・宿泊・EC領域の強化
- ふるさと納税の伸びしろ強化
- 高付加価値化

連携
協働
協創

持続可能な

世界で唯一無二！“NO KATSUO, NO LIFE.”なカツオの町

企業様へのお願い

短期的投資

- 「土佐久礼かつお」ブランディング
- カツオ商品の外商・販促強化による需要拡大
- 「かつお祭」など観光施策の新形態
- ふるさと納税事業の販促強化 など

中長期的投資

- カツオ船の事業継承及び水揚げ量の安定確保
- カツオの加工場の新設(高台)
- カツオ雇用確保に向けた移住施策等の推進
- デジタル人材、専門人材(漁師・鮮魚職人等)確保
- カツオ産業事業者のDX化 など

企業様へのお願い

- 企業版ふるさと納税によるご支援・人材派遣
- 包括連携協定 など

企業様のメリット

- 町HP、リリース等での企業様のご紹介
- 地域問題解決による企業イメージ向上
- 社会貢献としてのPR
- 社員研修の場の提供
(SDGsに貢献する一本釣り文化 など)