

令和8年6月22日

豊頃町議会議長 中 村 純 也 様

産業厚生常任委員長 岩 井 明

総務文教常任委員長 大 谷 友 則

常任委員会所管事務調査結果報告書

両常任委員会の所管事務について、調査の結果を次のとおり、会議規則第77条の規定により報告します。

記

1 調 査 事 項

(1) 愛知県西尾市におけるうなぎの養殖事業について

2 調査の方法

説明聴取及び現地調査

3 調 査 期 日

令和8年4月14日

4 調査の経過と結果

日本有数の生産量を誇る「一色産うなぎ」の養殖・出荷・加工を行う「一色うなぎ漁業協同組合」における事業及び取組状況について、産業厚生常任委員会及び総務文教常任委員会の合同委員会として調査を実施した。

(1) 愛知県西尾市の概要

西尾市は、平成23年に旧一色町、旧吉良町、旧幡豆町の1市3町が合併した人口約17万人、面積161.22平方キロメートルで、愛知県の中央部を流れ

る矢作川下流域に位置し、海・山・川に囲まれた自然豊かな環境で、一年を通じて比較的温暖な気候となっている。また、特産物として抹茶、カーネーション、うなぎ、あさりの生産量・漁獲量が全国トップクラスで、特に「一色産うなぎ」「西尾の抹茶」は特許庁の地域団体商標に認定されており、農・工・商がバランスよく発展した市である。

（２）一色うなぎ漁業協同組合の歴史と事業及び取組みについて

明治２７年に愛知県水産試験場が一色町に設立され、この試験場が地方行政機関としては初の独自水産試験場であったことと、内面水産養殖の研究が進められ、うなぎ養殖の効率性が実証されたことから、町内で養殖場が設立されたことが始まりであった。

明治２８年の台風１３号と明治３４年の伊勢湾台風による被害が養殖産業発展の転機となり、深刻な農業被害を受けたことで災害復興と減反政策の一環として、行政主導によるうなぎ養殖業の振興が図られ、土地区画整備と養殖専用水道の整備が行われ、この水道管理のため、既存の小規模漁協が合併し、「西三河養殖業漁業協同組合」が設立された。ブランド化の一環として漁協の名称変更の必要性を強く感じた５代目の組合長らが組合員を粘り強く説得した結果、平成４年４月１日をもって「西三河養殖業漁業協同組合」から現在の「一色うなぎ漁業協同組合」に名称を変更し、一色産うなぎの名前を全面に出した。

また、７代目の組合長は消費者に対する一色産うなぎの認知度向上を目的に、平成１８年には特許庁に対し「一色産うなぎ」で地域団体商標を出願し、その商標の適正使用と普及を進めるため、西尾市内の加工流通業者と養鰻業者を会員とする「一色うなぎブランド普及協議会」を設立し、ブランド認証シールの添付基準の制定や、パンフレット、のぼりの作成などのＰＲ活動を推進し、平成１９年には地域団体商標として「一色産うなぎ」の名称と「一色産うなぎ認証マーク」が特許庁に商標登録され、ブランド化の大きな前進となった。平成２１年からは一色町で町の助成を得ながら「三河一色うなぎまつり」のイベントを始めるなど多彩なＰＲ活動を行っている。

このようなブランド化と販売促進のための取り組みは、一色産うなぎの付加価

値を高め、産地間の競争力を高めるだけでなく、地域経済の持続的な活性化にも多大な貢献をしている。

なお、西尾市のふるさと納税制度におけるうなぎの取り扱いについては、令和7年4月から令和8年1月時点で、全体の約29億円のうち約26%を占めている。

現在の加盟組合員は110名、91経営体で、西尾市内の経営体は86軒で、うなぎを安定供給するため、当該漁協においても生産設備をもち、養殖を行っている。

天然うなぎである二ホンウナギは日本から約3,000キロ離れたマリアナ海溝で産卵し、海流に乗って台湾、中国、韓国を経由して日本に到達する。このシラスウナギ（稚魚）を捕獲して育てているのが養殖の主流となっている。

シラスウナギの捕獲は12月中旬から4月頃まで行われ、資源減少のため厳格な管理が行われ、漁業者は専用ベストの着用が義務付けられている。

養殖施設については、100%がビニールハウスによる養殖となっている。一色町での特色として、養殖池は地底に天然の土や川砂を使用し、天然に近い環境を構築している。このため、2年から3年に一度、底地の入替作業が必要となっている。

餌は魚粉を主体とした配合飼料を使用し、朝・晩の2回粉末状の餌に油脂と水を混ぜてペースト状にしたものを水面に浮かべて給餌している。水質管理については、pHやアンモニア濃度を数時間おきに点検し、調整を行っている。

なお、全国的にも珍しい河川水を利用した「養鰻専用水道」のポンプ場と各養殖地までの送水管約100kmの管理を24時間体制で行っている。

食の安全・安心の取り組みでは、平成元年度には既に「うなぎ品質検査室」を整備し、出荷前の残留医薬品の検査を義務化してランダムサンプリングによる検査を実施している。この検査済み証明書と養殖履歴の提出により、トレーサビリティシステムが確立されている。

出荷は200グラムサイズで行われ、稚魚から約1,000倍の重量まで成長させている。一色町では最短で160日の短期間養殖によって脂の乗りが良く柔

らかい高品質なうなぎを生産しており、背中が青く、背中と腹の境目がくっきりしているのが特徴となっている。また、愛知県水産試験場の研究成果により、大豆イソフラボンから抽出した成分によって、うなぎのメス化が可能となり、成長の早いオスと成長の遅いメスを生産することで、年間を通じて美味しいうなぎの供給を可能としている。

生産量については、令和6年度統計で全国2位が愛知県となっている。愛知県内の生産量の約9割を一色町が占めており、全国生産量の約2割を担っている。

組合の販売事業では、活鰻取扱量は一色産のうなぎを年間900トン取り扱い、そのうち1割が加工品として販売される。

また、組合独自の生産事業も展開し、一般養殖業者の出荷が少ない時期の供給調整を図っている。

養殖うなぎは市場のせりではなく、購入業者との相対取引となっているため、東京・名古屋・大阪市場内の水産問屋、全国の卸売問屋、うなぎ飲食店が主要取引先となっている。活鰻の配送条件として、24時間以内に到着できることが条件として大きいことから、西尾市の地理的優位性が東西両方へ販売できる大きな強みとなっている。

養鰻業の今後の課題として、シラスウナギの不漁による価格高騰や燃料費の高騰のほか、鰻養殖の許可制、シラスウナギ池入れ量の制限等、国の規制もあり、生産量の増加や新規養殖が課題となっている。

平成31年度はワシントン条約への記載を回避できたが、次回までに何らかの対策を講じなければワシントン条約に記載され、貿易取引に制限がかかる恐れがある。令和7年度にはウナギ属全種の付属書記載が提起され、水産庁主導の基、関係団体の活動により回避されている。

現在は、天然鰻（親鰻）の保護やシラスウナギの流通の適正化に向けた協議及び活動を進め、安定確保の確立を目指している。

また、人工種苗の生産への期待が大きいですが、未だ池入れできるだけの量を生産するまでには長い年月がかかるとのことであった。

5 まとめ

本調査では、長い歴史の中で発展してきた「一色うなぎ漁業協同組合」における、全国的にも珍しいうなぎに特化した、養殖・出荷・加工を行う組織としての事業及び取組状況について調査した。

また、生産における高品質なブランドうなぎを安定的供給するために整備された専用水道や、天然に近い環境を構築した養殖方法、安全性を確保するための検査体制など、産地としての信頼性やブランド化を確立するための取組みが行われていた。

本町においても地域資源を活かすための組織的な品質管理、付加価値を高めるブランド化など、参考にできる取組が多く見られた視察内容であった。

以 上