

全雌三倍体ヤマメ (奥多摩やまめ) の普及と PR

城 智聡

東京都水産試験場奥多摩分場でバイオテクノロジー技術により作出した全雌三倍体ヤマメ (図1) を多摩地域の特産品とするため、現在、実用化に向けて発眼卵や種苗の試験配付によって養鱒業者が試験飼育を行い、生産、販売面での効果を検討している。全雌三倍体ヤマメが商品として広く流通し、特色ある地域特産品として定着するためには、知名度を向上させ、生産者だけでなく消費者にも普及していく必要がある。このため、以下のような普及・PRを行ったので報告する。

普及方法

銘柄名の選定 1997年3月より、水産試験場職員、各種講習会・発表会の参加者から全雌三倍体魚の商品としての銘柄名 (ブランドネーム) を募集した。検討の結果、1998年7月に労働経済局長によって、「奥多摩やまめ」が選定された (10労経農水第451号)。この名称には、「東京都奥多摩地域で生まれ、育成され

たヤマメ」, 「東京都水産試験場奥多摩分場で作出されたヤマメ」であることがわかりやすく表現されている。

養鱒業者による試験飼育 1998 (平成10) 年度は奥多摩地域の養鱒業者を対象として、稚魚を配付し試験飼育・出荷による検討を行った。

消費者への普及

(1) ニューブランド「奥多摩やまめ」発表会

1998年11月11日、奥多摩町との共催により、奥多摩町福祉会館において飲食店、民宿・旅館関係者など約140名の参加者を得て開催した (図2)。

(2) 「奥多摩やまめ」料理教室の開催 (第1回)

1999年2月10日、奥多摩町「山のふるさと村」において小内地区約30名の参加を得て開催した (図3)。

(3) 地域イベントへの参加

奥多摩町 (1998年10月31日~11月11日)、八王子市 (1998年11月14日~15日) の産業祭、東京都産業交流展 (1998年11月25日~27日)、東京都農業改良普及50周年記念事業 (1998年12月1日) に参加し



図1 「奥多摩やまめ」 (奥) と通常のヤマメ (手前)



図2 「奥多摩やまめ」発表会



図3 「奥多摩やまめ」料理教室

た。水槽展示，解説パネル設置，パンフレット配付を行った。

(4) 東京都広報誌等による PR

「いきいき東京」(1999年11月号)

「とうきょう広報」(1999年2月号)

効 果

養鱒業者の池における試験飼育は順調に経過し、

「奥多摩やまめ」養殖への関心は急激に高まりつつある。今後は、各経営体が独自に工夫して、生産サイクル・出荷形態に合わせた飼育，飼育尾数の増加，発眼卵からの養成などの諸問題に積極的に取り組んでいくことが期待される。試験出荷での評価も魚のサイズに関わらず高い評価が得られており，販売やPRへの関心も高まっている。1998(平成10)年度からは東京都マス類養殖研究会の自主研究課題にも取り上げられて

いる。

消費者への普及については、ニューブランド「奥多摩やまめ」発表会や料理教室によって、飲食店、旅館・民宿の関係者に広く知られるようになった。商品としての評価も「味や脂ののりがよい」、「大型であることから利用範囲が広がる」、「従来のヤマメで見られた

サビがでない」などの点で高い評価を得た。一般消費者への「奥多摩やまめ」の知名度も確実に向上しており、水産試験場、生産業者、取り扱い料理店への問い合わせ件数が増加している他、他県の養鱒業者からも「奥多摩やまめ」種苗についての問い合わせがきている。