

サケの伝統文化が息づくまちの賑わい創出

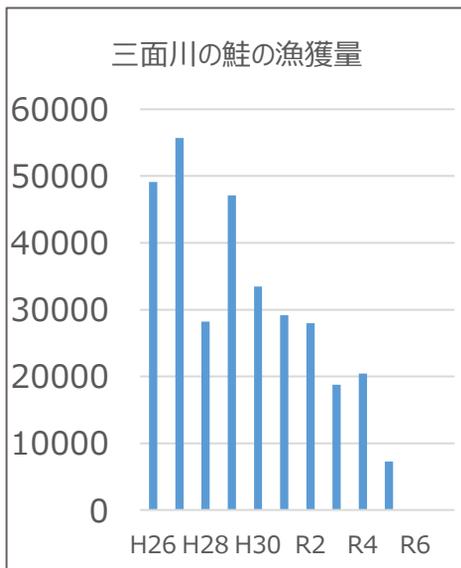


村上市の鮭の歴史は古く、平安時代には鮭が租税として納められていた記録が残っており、「鮭のまち」として知られています。また、江戸時代には世界で初めて鮭の自然ふ化増殖に取り組んだほか、鮭の頭から尾まで余すことなく食べるという畏敬の念に基づく独特の食文化が培われ、100を超える料理が伝わっています。

今も稚魚放流や母川の環境保護など、資源保護の取り組みを毎年続けています。しかし近年は川に遡上する鮭が不漁で、稚魚放流用の卵を十分に確保できない状況が続いています。

本事業では、以下の取組により鮭関連事業の維持・継続を図ります。

- ① 近年の大雨による水害で破損し、鮭の採捕機能が低下した施設「ウライ」を改良します。
- ② 捕獲した鮭から採卵し、人工ふ化増殖によって稚魚を安定的に確保・放流します。
- ③ 鮭の不漁で経営が厳しい漁協を支援するため、稚魚の購入と放流事業に対する補助を行います。
- ④ 観光資源にもなっている伝統的な鮭漁法「居繰り網漁」を継承する取り組みを行います。
- ⑤ シロザケ養殖の研究を大学と共同で行います。



小学生による塩引き鮭づくり



越後村上鮭塩引き道場

令和7年度 目標額
800万円

