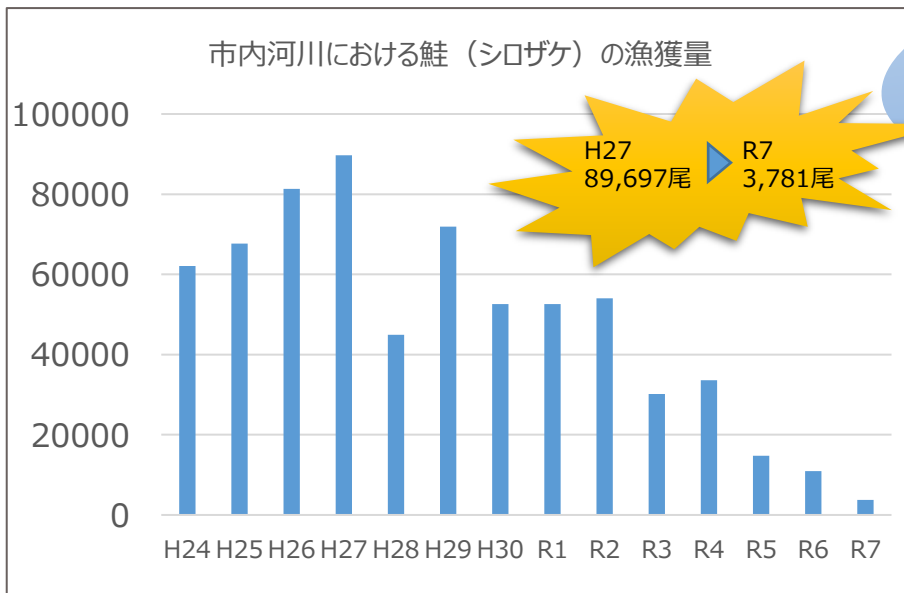


サケの伝統文化が息づくまちの賑わい創出



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るなど、「鮭のまち」として広く知られています。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するという畏敬の念に基づく独特の食文化が培われ、今日では100種類を超える料理が伝承されています。現在も稚魚の放流や母川の環境保護など、資源保護の取り組みを継続しています。しかしながら、近年は川に遡上する鮭の不漁が続き、稚魚放流用の卵を十分に確保できない状況が続いております。本事業では、以下の取組を通じて鮭関連事業の維持・継続を図ります。

- ① 鮭などの不漁で経営が厳しい漁協を支援するため、稚魚の購入および放流事業に対する補助を行います。
- ② 観光資源でもある伝統的な鮭漁法「居繰り網漁（いぐりあみりょう）」の継承に向けた取り組みを行います。
- ③ 鮭（シロザケ）養殖の研究を大学と共同で実施します。



令和8年度 目標額
350万円

