

組合長の 2024年と2025年のほなし



昨年は、早い時期からアユの遡上が悪く、来年に向けての資源確保のため漁期を短縮するという苦渋の決断に至り、多くの皆様にご心配をおかけしたところです。

一方、ウナギ、エビ、カニについてはほぼ順調な漁獲量でした。

現在、資源の状況、資源の管理、気候変動など四万十川では厳しい状況にあり、大変な危機を感じております。今年も河川環境改善に向け調査研究を進めながら、作業を行っていきたいと思っております。

皆様のご指導ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

今年は豊漁でありますようにと願い年頭のご挨拶に替えさせていただきます。

(西部漁協組合長 金谷光人)

市場長
みっちゃん
の

2024年 鮎市場総括



鮎市場、2024を振り返るとまずは、健康のありがたみを感じさせられる年でした。何をすることもみんなの健康第一！もうね、みーんなガタがくるお年頃なので、どこかちょっと故障するのはしょうがないことなのです。故障した時にどうするか。どれだけお医者さんや周りを信じて頼って自分を大事に出来るか。見事にみんな故障を治して元気いっぱい！えらかった！

思い出したら腹がたつことも言われた年でしたが、余計なストレスみたいなものはくしゃくしゃに丸めて踏んづけてぶん投げて見えなくなりました。みんなが元気に笑って愚痴言ってモリモリ働ける、それが私にとって一番大事！

あ、モリモリ働きたいところですが、今年は鮎が捕れない年だったので、来年も鮎が捕れないとなると、心配です。今年の鮎の入荷量は約1.7トン。2トンを下回るのは令和元年のシーズン以来。逆にその後4年間はずっと豊漁だったってことです。何年も豊漁が続いたので、今年あまりにも鮎が少ないことに、みんな「捕れない年もある」ってこと忘れたんじゃないかな？ってくらい慌てふためきようでした。

一度「鮎市場の鮎が空っぽになった」ことを経験しました。売るのがなくなって本当にしんどかった。当時協力隊で来てくれてた丸ちゃんが、河原で流木を拾ってきてくれて、流木も売りました。みんなでいろいろ考えて仕事を作って凌いだ日々は忘れられない。2025年のシーズン、鮎が捕れるか捕れないかはとても計り知れない、祈るのみ！そしてなったようになったところで、またみんなで力を合わせて乗り越えて行きましょぞ！



鮎市場からの おしらせ

お休み

12月～3月末まで火曜日定休

現在は全面禁漁期間です。

アメゴ 3月1日～9月30日

ウナギ 4月1日～9月30日

川エビ 4月1日～8月31日

アユ 6月1日～10月15日

ツガニ 8月1日～10月31日

2025年、今年もよろしく
お願いいたします。

相談募集中！
DMにて。

鮎市場の
おぼろやま
に相談です。

最近、周りの友達が次々と結婚して焦りを感じます。結婚式に参列すると、モヤモヤして心からお祝いできないです。この複雑な気持ちはどうすれば良いのでしょうか？
(20代後半女性 匿名)



A 心を置いていくがよ。友達だからお祝いはしないとイケないから、心を置いて出席する。(Wさん)
あなたにもきっと花が咲く！大丈夫！まだこれからが楽しみじゃない♡(Aさん)
行かない！嫌なら行かんかったらええが。嫌なので行きませんと返事するの。(Cさん)
わかるよ～。まだ若いから大丈夫。(Kさん)
わからんな～。人の幸せを喜べないと幸せにはなれんがよ。喜ぶべき！(Mさん)
それは友達じゃないからよ。ただの知り合いよ。(他1名)

鮎市場なんでもランキング2024

入荷量

- 1位 ツガニ
- 2位 アユ
- 3位 ウナギ

まさか、鮎市場のアユを抑えてツガニが1位に！その差、約1t！ツガニ市場と言っても過言ではないでしょう。厳しい1年でした。

売上川魚部門

- 1位 アユ
- 2位 ウナギ
- 3位 ツガニ

アユは永遠のナンバーワン！1位と2位の差は倍以上。特に全国各地へ配送したアユが全体の20%をしめ、圧倒的。

売上加加工品部門

- 1位 鮎の塩焼き
- 2位 鮎フライ
- 3位 鰻飯

鮎の塩焼きは圧倒的人気。加工品売上の約70%をしめる。鮎フライも塩加減が良くリピーターも。鰻飯は鰻が多く定期的に出品できた。

注目商品

あゆみそ

1カップ50g
120円

よって西土佐で販売されている地元のお味噌3種類をブレンドしています。隠し味に山間屋さんの柚香を入れているのがポイント。毎日販売している鮎の塩焼きの売れ残りを、丁寧にほぐし身にしてたっぷり入れています。



塩焼きが売れ残らなければ出来ない商品なので、いつもあるとは限らない貴重な一品です。