

## 幻の高級魚で観光まちおこし

# 白浜温泉旅館協同組合

(和歌山県西牟婁郡白浜町)

### 注目ポイント！

- 近畿大学水産研究所が地元白浜でクエの完全養殖に成功
- クエを使った宿泊プランを企画販売
- 旅館協同組合加盟の旅館・ホテルで宿泊プランを企画販売

高級魚クエを使った料理が、白浜温泉の新たな名物になる

### ◇地域の概況

- ・白浜温泉は、日本三古泉、日本三大温泉地に数えられる全国的にも有名な温泉観光地。夏の海水浴客が多い。
- ・大型観光施設「アドベンチャーワールド」にはパンダが飼育されており、こちらの人気も高い。
- ・クエはスズキ目ハタ科の魚で、水揚げが少なく天然物は幻の魚として珍重されるほか、値段も高い。予約も不確実なことから、観光資源として活用するのは難しかった。



白浜

### ◇中心となる組織とリーダー等

白浜温泉旅館協同組合  
理事長：中田 力也氏



### 問い合わせ先

- 白浜温泉旅館協同組合  
Tel : 0739-42-2215  
<http://www.shirahama-ryokan.jp/>

### ◇事業開始のきっかけや課題等

- ・白浜は夏季がトップシーズンで、**冬季の集客が課題**であった。
- ・冬季の観光は、日本海側ではズワイガニ目当ての観光客が多く、白浜温泉での対抗する食材が必要だった。
- ・養殖クエは、近畿大学水産研究所(白浜町)が1988年に養殖クエの人工ふ化と飼育に成功して以来、商品化にいたるまでの期間、白浜温泉旅館組合は協力してきた。

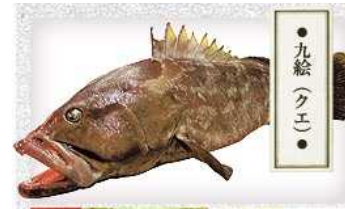
### ◇取組内容

#### 【大学と地域の連携】

- ・近畿大学水産研究所の養殖技術が進み、2007年には年間5千尾を越すクエの供給が可能になり、白浜温泉旅館協同組合は2007年9月、白浜観光協会や白浜町商工会、JR和歌山支社、大手旅行会社などと連携し、**養殖クエを白浜の新食材として宿泊客に提供**し始めた。

#### 【販売促進活動の実施】

- ・近畿大学水産研究所(白浜町)は旅行商品のパンフレットにも登場したほか、テレビ、新聞、雑誌など多くのメディアに取り上げられた。白浜の旅館組合だけでなく、近畿大学も養殖技術、養殖されたクエやマグロなどの知名度が上がった。
- 生産者と販売店の単純な養殖魚の流通の関係だけでなく、**大学も地域も双方がウインウインの関係を築き上げる**ことができた。



クエを使った料理

### ◇取組の成果

- ・組合加盟の旅館・ホテル17施設と町内の飲食店8店が養殖クエを使った郷土料理を出し、「白浜＝クエ」のイメージをつくり、名物として、かつ地域ブランド食材として定着。冬季だけでなく、通年で提供するようになった。
- ・クエは、幻の魚と呼ばれ、高級魚でもあることから、新規顧客の開拓や客単価のアップにつながった。
- ・JR西日本や大手旅行会社の白浜の定番旅行商品として定着した。