



発信年月日：平成30年12月17日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1145
商工水産課	寺岡秀勝	水産漁港係長 鈿物伸次		FAX 0837-23-1146
件名	西日本旅客鉄道株式会社との連携による 陸上養殖トラフグを通じた地域活性化について			

長門市と西日本旅客鉄道株式会社広島支社（以下、JR西日本広島支社）は、トラフグの陸上養殖の推進を通じた産業振興による地域活性化を目指し、連携することといたしましたので、お知らせいたします。

◆取り組みの概要

JR西日本グループは、「JR西日本グループ中期経営計画2022」において掲げた「地域共生企業」となるべく、西日本の新たな地域産品の開発に取り組み、新たな産業を振興し雇用を創出することにより地域活性化に貢献することを目指し、これまで鳥取県の「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖を複数手掛けてきました。

これまで長門市とJR西日本広島支社は、観光キャンペーンで観光列車運行等を通じて長門市の食、工芸品、観光素材等、地域資源の発掘、発信に取り組んできたところです。

今回は、長門市より優れた養殖技術を有する市内の養殖業の振興を申し出、JR西日本が調査・検討され、長門市内の陸上養殖業者との取り組みを進めていただくこととなりました。長門市としましても、「長門産」が明記される等、今後の波及効果が大いに期待されJR西日本と連携して産業振興を進めてまいります。

◆山口県長門市産トラフグの概要

- ・取組概要：JR西日本が生産者から仕入れ、身欠き加工会社に販売。
- ・生産地：山口県長門市三隅下 3812-44
- ・生産者：安藤建設株式会社
- ・標準和名：トラフグ
- ・ブランド名称：山口長門産 長州極純淡麗「^{だいぎんが}大吟雅とらふく」

◆山口県長門市産のトラフグの概要

山口県の北西部に位置し、北部には北長門海岸国定公園に指定される美しい日本海の風景が広がる長門市で陸上養殖しています。周囲に連なる山々から流れ込むミネラル豊富で清潔な海水を使って養殖することにより、トラフグ本来の淡泊な味において、雑味が少ないことから来るクリアで上質な味が感じられるのが特長です。

吟味した海水や餌を用い熟練の養殖技術で丹精込めて育てられたトラフグを、丁寧にこだわって造られたお酒＝「“大吟”醸」に見立て、淡泊さの中に感じられるすっきりとした上品な味を、洗練されていて上品であることを意味する「“雅”」という漢字で表し、2つを組み合わせて「大吟^{だいぎんが}雅とらふく」と名付けました。また、長門市で唯一のトラフグ陸上養殖に取り組み、陸上養殖を通じた地域活性化を目指す地域の思いを伝えるため、産地が分かるよう「山口長門産」や「長州」という言葉をショルダーフレーズに盛り込みました。

「大吟雅とらふく」が、長門市の新たな地域産品として多くの方に知って頂き、召し上がって頂けるようご提供していきます。

◆ネーミング・ロゴ

山口長門産 長州極純淡麗
大吟雅とらふく

◆トラフグの写真



大吟^{だいぎんが}雅とらふく