

### 基本情報



【年齢】  
24歳  
【出身地】  
埼玉県坂戸市  
【転出元】  
静岡県静岡市清水区  
【前職】  
水産食品の卸売り  
【活動時期】  
R4.3～

### 協力隊に応募したきっかけ

- ・幼少期から川や魚が好きで自分にとって、魚の飼育や加工、販売に携われる「内水面漁業の振興」という活動内容がとても魅力的に感じたため。
- ・今まであまり関わりのなかった土地で、今の自分に何ができるか挑戦してみたいため。
- ・都市部よりも地方に住む方が自分に合っていると感じていたため。
- ・地方移住が昨今のブームとなっている理由が何なのかを身をもって知りたかったため。

### 今後の抱負・任期後の目標

- ・1年目までに毎年廃棄されている採卵後のヤマメを活用した「揚げかまぼこ&すり身」の開発・加工によって、奥多摩の新たな特産品を確立させる。2年目以降は新たな商品を開発する。
- ・町内外の漁協や養殖業者が育てた川魚を食べられるイベントを企画し、開催する。
- ・任期後も奥多摩の魚を活用した商品開発やイベント開催、その他新たな試みを町内で継続し、漁業の視点から奥多摩を盛り上げる。

### 活動内容

#### ● 飼育池の管理

出勤している日はほぼ毎日、町内の小河内漁協の飼育池にて、ヤマメやイワナなどの飼育管理をしています。主な内容は給餌と池の掃除ですが、釣場や飲食店から注文が入れば、出荷作業も行います。魚のへい死率を減らすために、水温や泳ぎ方、エサの食べ具合を確認しながら大切に育てています。



#### ● 河川で渓流魚の放流

禁漁の期間中には稚魚、渓流釣りの解禁日や夏の釣り客が多く訪れる夏には成魚を放流します。現在は年に数えるほどしか放流を行っていませんが、釣り客をさらに誘致するために、夏の期間は放流の頻度を月に2回程度に増やし、HPやSNSで発信しようと考えています。



#### ● 魚の加工・販売

奥多摩のブランド品である“奥多摩やまめ”のフィレや燻製などの食品の加工をお手伝いしています。また、今後は町内に新たなお土産・特産品を商品化すべく、採卵後のヤマメを活用した新商品の加工や販売活動(パッケージデザイン作成・イベントで出店など)を行っていきます。



奥多摩やまめ

### 連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】  
(Twitter) [https://twitter.com/okutama\\_osakana](https://twitter.com/okutama_osakana)