

組合員の声をきっかけに早10年

うなぎをこれからも 守り続けます

「大隅うなぎ資源回復協議会」は今年で設立10周年。その始まりは、ニホンウナギが絶滅危惧種に指定された2013年です。組合員から「絶滅危惧種のうなぎを食べてよいのか」という疑問の声が上がったことをきっかけに、うなぎを守る取り組みがスタートしました。今回はこの10年間のさまざまな活動をご紹介します。うなぎを未来につないでいくために、これからも取り組みを続けていきます。

1 うなぎがくらしやすい “マイホーム”づくり

海と川を行き来するうなぎ。コンクリートで固められた川底や岸では、うなぎが鳥などの捕食者から隠れる場所がなく、堰や段差などで移動することも困難に。これを改善するために始まったのが、「石倉かご」や「魚道」を使ったうなぎがすみやすい川づくり。2013年度から水産庁の事業にも採択され、全国に広がっています。



石倉かご 樹脂製の網で作ったかごに石を詰めたもの。すき間にうなぎが身を潜められるほか、エサとなるえびやかにもすみつきます。

魚道(ぎょどう) 「石倉かご」同様に、網で作った筒の中に石を詰めたもの。段差をまたぐように設置すると、うなぎをはじめとする生きものたちが、筒の中を通過して段を越えることができます。

2 みんなに伝えたい! うなぎの「今」

うなぎの資源を守りながら食文化として継承するためには、関心をもってもらうことが大切。「産地へ行こう。」ツアーや学習会などを実施し、組合員が理解を深める機会を作っています。



「産地へ行こう。」ツアーのようす

うなぎの生態理解につなげようと、オリジナルてぬぐい(非売品)を作成。

3 どこから来てどこへ行く? うなぎの育ち方を調査

効果的な放流方法を見つけるため、「放流モニタリング」を実施しています。さまざまな環境で育ったうなぎを放流し、追跡調査することで、どのような個体が放流に適しているかを追究しています。



放流前に個体識別タグを埋め込む。

再捕獲し、生存状況や成長のようすを確認。

4 大きく育てて 食べる部分を増やす

1尾当たりの可食部を増やすことで、資源を有効活用。このうなぎを原料にした「大隅産うなぎ蒲焼カット 2枚120g」の出荷は、2014年の2万パックから2022年には12万パックに。



大きく育てたうなぎ (1尾約330g)



通常サイズのうなぎ (1尾約250g)

5 “身元のはっきりした” 稚魚から育てる

うなぎ資源を守るために、流通の透明化や産地の明確化を目的として、2018年に「日本シラスウナギ取扱者協議会」が発足。大隅漁協も加盟し、産地が証明された稚魚から育てています。



シラスウナギ取扱証明書

ポイント応援が 活動の支えになっています。

2013年7月から2023年5月まで、延べ約11万人がポイント募金に協力してくれました。

注文用紙に6桁の注文番号と口数を記入してください。

190969 1口=100ポイント

※詳しくは同時配付のポイント交換チラシをご確認ください。

10年の取り組みを、産地の声でふり返ります。パルシステムのWebマガジン「KOKOCARA」へ



「カタログ」に掲載されているマークについて

Table with 2 columns: Mark (e.g., GMO, Non-GMO, Recycled) and Description (e.g., Main ingredients, Production process, Recycled materials).

パルシステムの取り組みを表示

Table with 2 columns: Icon (e.g., pal, 産直, リユース) and Description (e.g., Original products, Local products, Recycled materials).

アレルギーの表示

Table with 2 columns: Product Name and Allergen Information (e.g., Egg, Milk, Wheat, Soy, Sesame, Peanuts, Shellfish, Beans).

配達・利用についてのお問い合わせ

配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ 24時間チャットで対応しています



よくある質問、FAQ、問い合わせフォームなどもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。

0120-868-014 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】

0570-011-099 月～金曜日:10時～17時

レシピはこちらで検索



お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

その他のお問い合わせ

※通話料は無料です。

欠品情報自動お知らせダイヤル 0120-829-804 (受付時間:注文用紙提出日翌日18時～商品配達日前日)

※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

CO・OP共済 コープ共済センター 各種保険 共済連保険事務センター

0120-50-9431 月～土曜日:9時～18時 0120-201-342 月～金曜日:9時～17時30分

カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など

サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日:10時～17時

組合員の声をきっかけに早10年

うなぎをこれからも 守り続けます

「大隅うなぎ資源回復協議会」は今年で設立10周年。その始まりは、ニホンウナギが絶滅危惧種に指定された2013年です。組合員から「絶滅危惧種のうなぎを食べてよいのか」という疑問の声が上がったことをきっかけに、うなぎを守る取り組みがスタートしました。今回はこの10年間のさまざまな活動をご紹介します。うなぎを未来につないでいくために、これからも取り組みを続けていきます。

topic 1 うなぎがくらしやすい “マイホーム”づくり

海と川を行き来するうなぎ。コンクリートで固められた川底や岸では、うなぎが鳥などの捕食者から隠れる場所がなく、堰や段差などで移動することも困難に。これを改善するために始まったのが、「石倉かご」や「魚道」を使ったうなぎがすみやすい川づくり。2013年度から水産庁の事業にも採択され、全国に広がっています。



石倉かご 樹脂製の網で作ったかごに石を詰めたもの。すき間にうなぎが身を潜められるほか、エサとなるえびやかにもすみつきます。

魚道(ぎょどう) 「石倉かご」同様に、網で作った筒の中に石を詰めたもの。段差をまたぐように設置すると、うなぎをはじめとする生きものたちが、筒の中を通過して段を越えることができます。

topic 3 どこから来てどこへ行く? うなぎの育ち方を調査

効果的な放流方法を見つけるため、「放流モニタリング」を実施しています。さまざまな環境で育ったうなぎを放流し、追跡調査することで、どのような個体が放流に適しているかを追究しています。



放流前に個体識別タグを埋め込む。

再捕獲し、生存状況や成長のようすを確認。

topic 2 みんなに伝えたい! うなぎの「今」

うなぎの資源を守りながら食文化として継承するためには、関心をもってもらうことが大切。「産地へ行こう。」ツアーや学習会などを実施し、組合員が理解を深める機会を作っています。



「産地へ行こう。」ツアーのようす

うなぎの生態理解につなげようと、オリジナルてぬぐい(非売品)を作成。

topic 4 大きく育てて 食べる部分を増やす

1尾当たりの可食部を増やすことで、資源を有効活用。このうなぎを原料にした「大隅産うなぎ蒲焼カット 2枚120g」の出荷は、2014年の2万パックから2022年には12万パックに。



大きく育てたうなぎ (1尾約 330g)



通常サイズのうなぎ (1尾約 250g)

topic 5 “身元のはっきりした” 稚魚から育てる

うなぎ資源を守るために、流通の透明化や産地の明確化を目的として、2018年に「日本シラスウナギ取扱者協議会」が発足。大隅漁協も加盟し、産地が証明された稚魚から育てています。



シラスウナギ取扱証明書

ポイント応援が 活動の支えになっています。

2013年7月から2023年5月まで、延べ約11万人がポイント募金に協力してくれました。

注文用紙に6桁の注文番号と口数を記入してください。

190969 1口=100ポイント

※詳しくは同時配付のポイント交換チラシをご確認ください。

10年の取り組みを、産地の声でふり返ります。パルシステムのWebマガジン「KOKOCARA」へ



「カタログ」に掲載されているマークについて

Table with 2 columns: Mark (e.g., GMO, Non-GMO, Recycled) and Description (e.g., Main ingredients, Production process, Recycled materials).

パルシステムの取り組みを表示

Table with 2 columns: Icon (e.g., pal, 産直, リユース) and Description (e.g., Original products, Local products, Recycled materials).

アレルギーの表示

Table with 2 columns: Product Name and Allergen Information (e.g., Egg, Milk, Wheat, Soy).

配達・利用についてのお問い合わせ. Includes a link to the help site and a QR code.

商品についてのお問い合わせ. Includes a phone number (0570-011-099) and a QR code.

その他のお問い合わせ. Includes phone numbers for order inquiries and insurance services.