

2010年

5月10日（月曜日） - ジビエの物語が始まる！ -

本日は、猪・鹿肉処理施設「京たんご ぼたん・もみじ比治の里」（久美浜町佐野）の竣工式が、和田丹後振興局長はじめ多数のご来賓をお迎えし、盛大に開催できましたこと、心から感謝を申し上げます。また、この間、地元猟友会の皆さん、猪・鹿肉有効活用研究会の皆さんはじめ関係者の皆様には、この施設の建設に向け大変なご尽力を賜り、また、地元の佐野甲区長さんをはじめ区役員、地域の皆様にも建設用地はじめ何かと多大なご協力を賜り、さらには、京都府の皆さんにはたくさんのご指導、ご支援を賜り、本当にありがとうございます。

近年、本市におきましても猪、鹿など鳥獣による農作物への被害が年々、増えておりまして、このため、防除や捕獲を積極的にさせていただいているところですが、捕獲後のあり方が大きな課題となっております。

このような中で、猪、鹿については、むしろ食肉として積極的に活用し、地域振興や観光振興に役立てられないか、との観点から、平成19年度から地元猟友会の皆さんはじめ市民の皆さん、市内外のレストラン、飲食店の皆さんなど関係者の皆さんによりこのための食肉有効活用研究会を立ち上げていただいて、料理研究やレシピなどの検討を重ねていただきました。そして昨年には建設のための予算をいただいて、大勢の皆さんのご尽力により、本日、竣工をみました。全ての関係者の皆様に重ねて深く感謝を申し上げます。

この施設は、床面積は約200平方mで、府下では初めて猪、鹿それぞれ別の作業ラインを持っており、衛生上の要請と効率性を兼ね備えた機能的な設備となっています。

本市は、おいしさ日本一の丹後こしひかり、黒大豆、京野菜や京丹後ナシなどの果樹に新しい特産を目指す宇治茶、そして間人ガニや久美浜カキ、サワラといった海産物など、多彩で高品質な海、山、里のさちにあふれた、食の王国であります。

今般は、そんな本市の豊かな食の宝庫に、いわゆるジビエの食材という大きな魅力が本格的にもう一つ加わるとともに、その上に画期的なことは、昨年、国と丹後の2市2町で先駆的に実地研究を行った「ふるさとケータイを活用した捕獲通報システム」の導入と連携させて、捕獲から食肉製造まで機動的、速やかにシステム化が図られるジビエの物語も演出することができることとなります。このことは全国で初めてのスタイルであり、こういった取組より、今後、この分野での観光や交流の一層の活性化も含め、地域全体の活性化をけん引する拠点の一つに発展を遂げていきたいと願っています。

今後とも、猟友会の皆さんやレストラン・飲食業の皆さんはじめ関係者の皆さん、地元の皆様には大変お世話になりますが、大きな魅力創造の可能性を潜めもっている事業です、皆で頑張りましょう！