

高知市で料理品評会

本川キジ 売り出せ!

【土佐】吾川郡いの町本川社、手箱建設（山本周児社地域で育てたキジを使ったメ長）が参入し、現在約4千羽ニューの発表会が25日、高知市上町2丁目の城西館で開か

れ、飲食店や量販店などの関係者約100人が商品化の可能性などを探った。本川キジのブランド化を進めようと、手箱建設と生産組合が協力。県産業振興計画の地域アクションプランにも盛り込まれ、土佐藩時代、手箱山に氷室をつくり夏に氷を献上していた本川の風習にちなんで「献上手箱きじ」の名前で売り出している。

本川地域では1980年ごろからキジの飼育が始まり、一時、高齢化などで生産者が激減したが、2008年に「本川きじ生産組合」が発足。09年からは地元建設会

今回はキジ料理を開発して知名度を高めようと、メニュー開発実施委員会（島田和幸委員長）が企画。高知市や土佐市などの料理店やホテルなど10店がメニューを考案した。

会場には、キジのガラをスープに使った「ポトフ」やキジ肉のソーセージを使ったハンバーガー、釜飯などがずらり。関係者は「スープがあっさりしていてヘルシー。女性にも受けそう」「地元ならではの食材として売り出せそう」などと活用方法などを探っていた。



キジ肉を使った料理を堪能する

参加者（高知市上町2丁目）

（五十嵐隆浩）