

「手箱キジ」普及へ

いの新メニュー11品披露

オリシナルの手箱キジ料理を楽しむ参加者ら＝高知市内で



地元生産者と企業が連携し、「手箱キジ」としてブランド化させた。

この日は、高知市や土佐市などのホテルや料亭10カ所が参加し、それぞれ独自の手箱キジ料理を作った。手箱キジをソーセイジに加工し、ハンバーガーにしたメニューなどが人気で、集まった約80人の飲食店関係者らは舌鼓を打った。

この町の手箱山で飼育されている「手箱キジ」を使った新メニューの試食会が25日、高知市内であった。手箱

飯など11品が披露され

た。生産者たちは県内のホテルや飲食店などで広く普及させ、東京など全国に出品させていく考えだ。

この町本川では約30年前からキジを飼育し

ていたが、後継者不足や過疎化から年々減少。ピークだった15年前の約1万羽から3000羽ほどまでに減少した。再び地域を活性化させようと、09年に

参加した日高村下分の栄養士、谷口江利香さん(39)は「上品であっさりしていた。鍋にして多くの人たちと囲みながら食べるのもいい」と話した。

【黄在龍】