

いの町本川キジ販売強化

品質向上へ企業組合化

【土佐】吾川郡いの町特産の本川キジの生産者が、販路拡大に取り組んでいる。従来の生産組合を昨年12月、品質向上などのため企業組合化。組織改編後の関連商品第1弾として、ご飯の上に乗せた「キジ重」が20日に完成し、関係者は「本川名物として積極的に売り出したい」と意気込んでいる。(五十嵐隆浩)

第1弾キジ重完成

完成したキジ重(写真はいずれも高知市の「炭火焼きひとすじ.さんとう」)



キジ重セット

本川地域のキジ飼育は1980年ごろスタート。ピーク時は生産者十数人が生産組合を組織して約8千羽を飼育していたが、高齢化などで生産は一時、激減していた。

2008年に新規参入者を含む5人が「本川きじ生産組合」を再結成。09年には地元の建設会社、手箱建設(山本周児社長)も参入した。組合と会社は年間6千羽を飼育し、「土佐・本川 献上手箱きじ」として、主に鍋セットを通信販売していた。

組合と会社による企業組合の狙いは、個々の生産者に委ねられていた品質管理の統一と、窓口の一本化。顧客の信頼度を高め、販路を広げたい考えた。

キジ重は販売の起爆剤として、高知市杉井流の炭火焼き店「炭火焼きひとすじ.さんとう」の協力で開発。この日は同店で試食会が開かれ、塩田始町長や商工会関係者ら約30人が楽しんだ。

キジ肉をしょうゆやみりん、キジのガラスープを使ったタレとともに焼き上げる。同店

の谷岡武司郎社長(60)は「キジ肉は鶏肉と牛肉の間の食感。軟らかさがある」。参加者からも「臭みがなく、かめばかむほどまみりが出る」と好評だった。キジ重は同店のキジ鍋のセット料理(3240円)の一品として販売するほか、贈答・家庭用のキジ重セット(3130円)をいの町の道の駅「木の香」、土佐市の「ドラゴン広場」や高知郡日高村の「村の駅ひだか」で販売する。企業組合の本山博文代表理事(66)は「地域で一体となって取り組み、将来的には生産者拡大にもつなげたい」と話している。