

【土佐】吾川郡いの町本川地域で、特産のキジが出荷シーズンを迎えている。1月から3月上旬までに約2300

0羽をさばく予定で、生産者は「例年通り、脂がよくのって育ってくれた」と喜んでいる。

本川キジ 脂のつて上々

1980年ごろ、旧土佐郡本川村が特産品づくりでキジ生産を主導。生産者は2008年に「本川キジ生産組合」を結成し、14年に企業組合化して品質向上などに努めている。

今季は約2700羽を飼育。昨年4～6月のふ化後、ひな小屋を経て、キジ舎で8～9カ月間育てていた。

いの町 生産企業組合 出荷の季節

今年1月上旬から、同町葛原の企業組合で解体を開始。5人ほどで週に3日、1日当たり約100羽を胸肉、もも肉などにカットする。1割程度は冷蔵ですぐに関東などの飲食店に発送。残りは冷凍され、全国の個人や飲食店、ふるさと納税の返礼品などに通年で発送するという。

出荷されるキジ肉やロロケ



同企業組合は「キジ肉は歯ごたえがあつて脂に甘みがある。ぜひ楽しんでほしい」とPRしている。同企業組合のホームページで、キジ肉やスープ付きの鍋用セットなどを購入できる。問い合わせは同企業組合（0888・8669・2333）へ。

（山崎友裕）

8カ月ほど育てられたキジ

（いの町の本川手箱きじ生産企業組合）