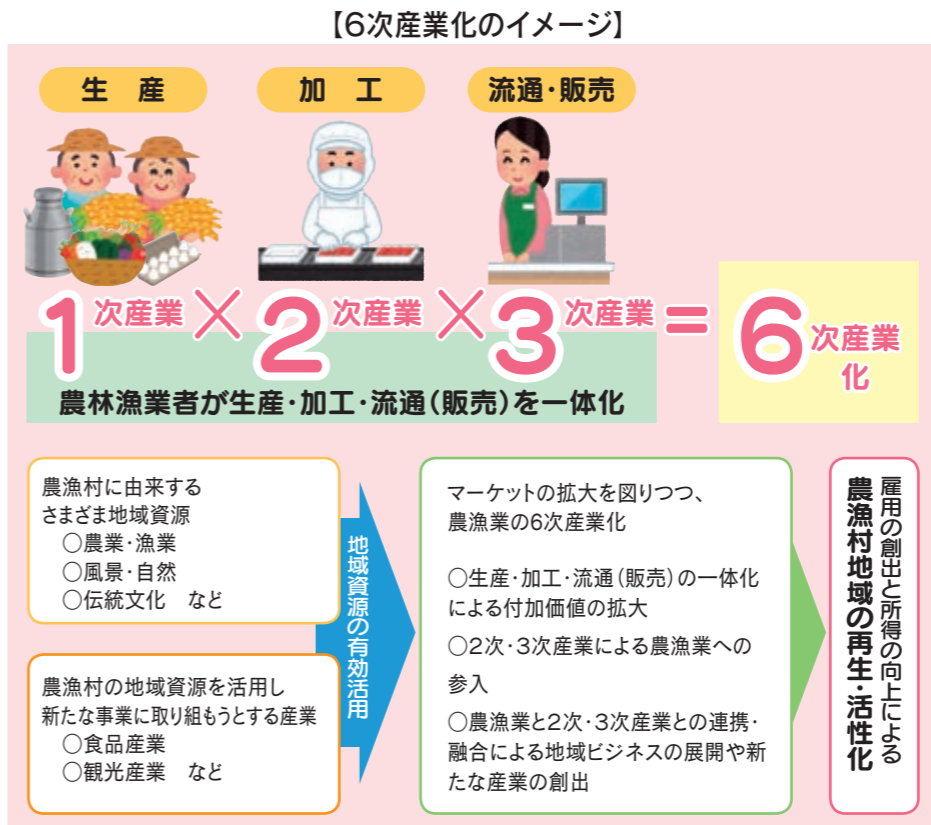


舞鶴の農水産物の 価値を高める取り組み

シリーズ市政の「今」。今回は、市内で生産された農水産物の付加価値を高めて売り出すブランド化や6次産業化の取り組みなどを紹介します。



◆ブランド化の推進

市では、万願寺甘とう、佐波賀だいこん、育成岩がき、丹後とり貝など第1次産業における産品の高付加価値化やブランド化の推進などに取り組んでいます。

昨年6月には、関係者の努力により、舞鶴発祥の伝統野菜「万願寺甘とう」が国のブランド認証制度である「地理的表示(GI)保護制度」に府内で初めて登録されました。地理的表示とは地域で長年培われた生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により高い品質と評価を得ている産品を国が登録・保護するもので、需要拡大とブランド価値の向上が期待されています。

◆6次産業化の推進

農林漁業者(第1次産業)が生産だけに留まらず、ひとつの地域で加工(第2次産

業・販売(第3次産業)までを一貫して行うようになることを「6次産業化」と呼んでいます。また、地域内の第2次産業や第3次産業と第1次産業が協力し合い、新たな製品の開発やサービスを行うことも、広義的に6次産業化と呼ばれることもあります。6次産業化は、加工・販売において新たな産業・雇用を生むほか、付加価値を高めて売り出すことにより農林漁業に携わる人の所得向上が見込まれています。また、販売量の拡大による生産拡大や地域のブランド力向上も期待されています。市では、平成28年から「6次産業化推進アドバイザー」を配置。同アドバイザーは、市の担当者や生産者などと現地調査やミーティングを定期的に行い、6次産業化の実現に向けて、生産者にアドバイザーや指導を行っています。

◆本市における事例

舞鶴ふるるファーム(瀬崎)のお菓子工房

◆新しい動き

今冬から始まった合同会社まいづる広域観光公社との連携事業「舞鶴発!海と畑のチャツタ便」は舞鶴の特産品や6次産業化推進事業で開発した商品を市内外に発信し、舞鶴の風土を感じていただきたいという思いを詰めた産直便です。「舞鶴の特産品はどこで買えるのか」「こんなものが舞鶴にあつたのか」「名物を詰め合わせたギフトはないのか」と寄せられた多くの声にこたえるために始まりました。今年度は出発記念便として実施し、全国へ舞鶴の味覚をお届けしました。来年度は季節毎にお届けする年複数回の頒布会形式を検討しています。

また、市では新たな舞鶴の特産品として「干しなまこ」料理による食の魅力を発信する取り組みを進めています。干しなまこは低カロリー・高タンパク質でコラーゲンやミネラルも豊富。市内の4店舗(昨年12月現在)がすでに提供を開始しています。

市では、今後もさまざまな事業や支援を行い、引き続き舞鶴の農水産物の価値を高める取り組みを進めていきます。

かき小屋美味星(下安久)とかき小屋鶴昇丸(佐波賀)では漁業者が舞鶴で育ったマガキ等を漁業者自らが店舗で提供しています。看板メニューの蒸しがきは、大きな鉄板で豪快に蒸しあげるのが人気。また、カキのほかに新鮮な魚介類も提供されており、新たなグルメスポットとして注目されています。