

くみはまだより



令和2年6月25日発行：久美浜市民局 <6月号>

6月1日、実行委員会決定

今年の“まるかじりまつり”は中止

これを機に事業の趣旨や内容を再検討



去る6月1日、久美浜まるかじりまつり実行委員会（和田正人会長：市観光公社久美浜支部、JA京都久美浜支店、JF京都湊支所、丹後地区森林組合、町活性化協議会などで構成）の第1回幹事・事務局合同会議が久美浜市民局で開かれ、「今年の久美浜まるかじりまつりは、中止」と決定されました。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、「具体的な実施計画が立たない」、「出店募集や各種届出等の準備期間が不足する」、「春のイベントの延期が秋に集中する」などが主な理由。なお、今回の事態を「まつりの在り方を見直す機会（期間）」にとらえ、「事業の趣旨や内容等について議論を重ねていく」とされました。

「持続可能な小規模多機能自治組織を目指すために、平成29年度から専門委員会などを設置して検討を実施。昨年度、地域内9区の合意を得て「久美浜一区自治会」が発足しました。久美浜一区自治会は、3つの組織を統合しつづつ、小



ネットを活用し、情報発信に力

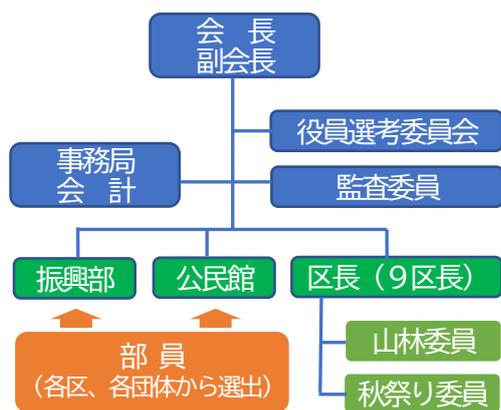
久美浜一区自治会
会長 谷口 潔

今年4月1日から、久美浜一区の3組織（区長会、公民館及び自治振興会）を見直し、新しく「久美浜一区自治会」を設立しました。久美浜一区内の人口は、10年前に比べ2割減少しました。「10年後も2割減少する」と推計されています。その中で、「区長の仕事幅が広く、忙しいことなどから“なり手”がいない」、「区長や区長会長の任期が1年間のため、継続した課

題解決ができない」、「3組織の運営では、重複や協調不足が多い」などの課題がありました。これらの課題を解決し、「持続可能な小規模多機能自治組織を目指すために、平成29年度から専門委員会などを設置して検討を実施。昨年度、地域内9区の合意を得て「久美浜一区自治会」が発足しました。久美浜一区自治会は、3つの組織を統合しつづつ、小

区長会・公民館・自治振興会を統合

久美浜一区自治会の組織図



さい規模の組織とし、専任で複数年任期の会長と事務局長を置いていま

Facebook 久美浜一区自治会

▶ 右のQRコードで読み取り
または
「久美浜一区自治会 facebook」
で検索してください。



これにより、区の自治活動を基本に、「久美浜一区全体のことや「区」ではできない課題」の支援に力を入れていきます。自治会方針のキヤッチフレーズは、「まちづくり、ひとづくり、つながりづくり、システムづくり」です。今後起こりうる人口減少への課題を受け入れながら、組織は小さく、多機能で身の丈に合った活動を行い、身近な課題を一つずつ解決していくことで、「住み続けやすいまち」をつくっていきます。また、最近では、スマートフォンやパソコンがかなり普及しています。自治会としても、「様々な情報を、ネットを活用して、見やすく、わかりやすく発

今月のDATA

合併後の久美浜町の人口推移（地区別の人口減少率の推移）



	平成16年 3月末現在 【合併時】	令和元年 5月末現在 【1年前】	令和2年 5月末現在 【今年】
0歳～14歳	1,550人	1,008人	1,006人
15歳～64歳	6,670人	4,745人	4,612人
65歳～	3,658人	3,713人	3,717人
合計	11,878人	9,466人	9,335人
高齢化率	30.80%	39.22%	39.82%

◀裏面もご覧ください。▶



湊とり貝組合

組合長 ^{むら おか かつ ひろ} 村岡克大 さん

新型コロナの影響で出荷が激減

▲栄養豊富な久美浜湾などで育成される「丹後とり貝」は、高級な“京のブランド産品”として、主に首都圏に出荷されています。

お宿や飲食店などのご協力で、「販路拡大」を目指します。

京のブランド産品として認証されている「丹後とり貝」は、今年も身入りが良く、中には最高級の「特選サイズ(220g以上)」へと大きく育ち、4月15日に初出荷を迎えました。

しかし、今年は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、市場からの注文が著しく減少してしまいました。特に、緊急事態宣言の発出により、首都圏などの料亭や飲食店が営業を自粛するなど、都市部での消費が激減しました。

このような事態の中、市では、早速に、とり貝を始めとした市内水産物の販路拡大や加工品製造の研究を進めるための経費を補助する「新型コロナウイルス感染症対策水産物販路拡大推進事業補助金」の制度を創設していただきました。

湊とり貝組合(会員13人)では、この補助金を活用し、5月27日から、地域の漁業者、市内の旅館や飲食店、仲買人の皆様のご協力をいただき、取り組みを開始しました。

取り組みの内容は、①まだまだ認知度が低い「丹後とり貝」や市内産水産物を、まずは地元で提供してPRしてもらう、②生食だけでなく、加工品製造などの

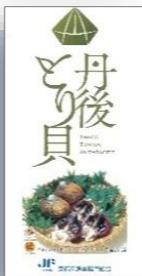
技術研究を進める、③付加価値の高い料理メニューを開発して更なる販路拡大をしていくことです。

丹後とり貝をはじめ、京丹後産水産物のブランド化を進め、観光需要等の掘り起こしによる“地消地産”を促進することで、観光関連事業者や漁業者の収入の安定と増加、さらには地域経済の活性化を図っていきたく考えています。

市民の皆さんや関係各位のご理解とご協力をよりしくお願いします。



▲ 去る5月27日(水)、久美浜町湊宮のぎよそんセンターで、市内旅館の女将さんと料理店の店主の方々に、「丹後とり貝」を実際に食味していただき、料理メニューの提供やSNS発信などを通じた「販路拡大へのご協力」をお願いしました。この取り組みを6月10日までに3回実施し、その後は検討会や意見交換会を行っていく予定です。



京のブランド産品「丹後とり貝」とは

「丹後とり貝」は、平成20年に、府内産の水産物として初の“京のブランド産品”に認証されました。京都府立海洋センターが、大型トリガイ(とり貝)を育てる全国で唯一の技術を完成させ、平成11年から舞鶴湾で育成を開始してきたもの。太平洋海域などでとれる“天然のとり貝”は、春までしか育たないのに対し、「丹後とり貝」は、栄養豊富な内湾などで育成させているため、春以降も成長を続けます。このため、天然のものに比べ“一回り以上も”大きく育ちます。

また、大きくなるほど肉厚になるのが特徴で、その食感や食味は、“柔らか”で、“独特の甘み”があり、「とても美味しい」と好評。首都圏等では“高級食材”として提供されています。

「丹後とり貝」は、舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾で育成され、殻付き重量が「100g以上のもの」だけを厳選して出荷されています。出荷時期は、毎年4月中旬から6月末ごろまでです。

久美浜湾での養殖は、平成22年から始められ、近年では、府内生産量の約25%(今年の生産個数は、約8万個の見込み)を占める規模となりました。

※ 現在、京のブランド産品に認証されている水産物は、「丹後とり貝」と「丹後ぐじ」の2産品だけです。



▲久美浜湾に浮かぶ「丹後とり貝」の育成いかだ

▼出荷前の「丹後とり貝」の養殖の様子。いかに箱を吊り下げて育成する。

