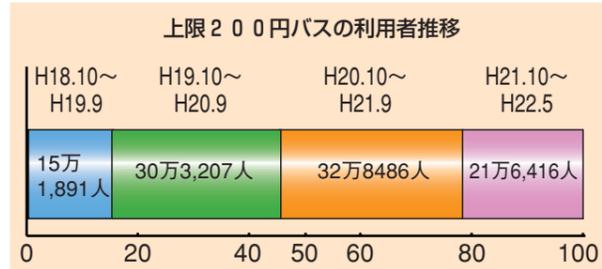




100万人目となった山本充枝さん(左)に松下秀秋社長から花束が贈呈されました



グラフは、平成18年の10月からの利用者を掲載。実証運行の開始から、平成20年10月に50万人をカウント。今回100万人目を突破しました。  
※平成18年9月から平成19年9月の運行は上限200円バスが適用された路線のみをカウント

交通

ますます喜ばれる地域の足に

上限200円バス 利用者100万人を突破

市と丹後海陸交通が市内で運行する「上限200円バス」の利用客が、5月19日、100万人を突破し弥栄病院前バス停で記念セレモニーが行われました。

上限200円バスは、平成18年10月の運行開始以来、低額の運賃はもとより、バス路線の新設やダイヤの改善などで利用客が急増。当初の予想を上回るペースで達成しました。100万人目の利用客として、弥栄病院前で下車した山本充枝さん(丹後町間人)に、丹後海陸交通の松下英

秋社長が花束と記念品を贈呈。山本さんは「200円になってとても助かっています。ずっと続けてほしい」と話し、松下社長は「地域の活性化のために、継続してさらに安全で便利な公共交通として取り組みます」と話していました。

農政 高付加価値の農産物生産へ

実証ほ場で液肥の散布開始

市は、バイオガス発電施設「市エコエネジーセンター」(弥栄町船木)で製造される液体肥料(=液肥)の散布車による散布を、4月下旬から5月中旬にかけて、実証ほ場で実施しました。



散布車によるほ場表面散布の様子(5月1日、大宮町明田)で。液肥は黒色の液状で、鼻を近づけると少しアンモニア臭がする。

今回の作業は、同センターの指定管理者・アマタ株式会社が実施。散布対象作物は水稲や飼料米などで、弥栄町船木や黒部、丹後町竹野など市内15カ所の田畑約4,400haで約150トンの液肥が散布されました。液肥利用3年目を迎えた「おみやや小町工房」の代表者・由利進さん(大宮町明田)は、「今後データの検証が必要だが、将来的には利用面積を増やしたい」と、液肥利用による資源循環型農業に取り組み(こと)で、付加価値の高い米づくりを目指しています。

市は、実証散布を実施しながら普及拡大を進め、3年後には全量利用(2万ト)することを目標としています。普及拡大に当たって、液肥利用に対する一層の理解を得るため、京都府丹後農業研究所などの協力を得てさらに実証データの蓄積を行い、液肥の特性、施用方法を検証していきます。

液肥利用のメリット

- ◎有機質肥料であるため、環境保全型農業の推進となります。
- ◎環境保全型農作物としてブランド化することで高値販売が可能となります。



完成した「京たんごぼたん・もみじ比治の里」

農政 イノシシ・シカ生肉処理施設完成

処理頭数は年間350頭 年間4.5トンの販売量を目指す

イノシシとシカの肉を生肉処理する施設「京たんごぼたん・もみじ比治の里」が、このほど久美浜町佐野に完成しました。

5月10日、市内猟友会員など約50人が出席して行われた完成式典で、中山市長は「食の宝庫である本市の食材にジビエ(野生鳥獣)が加わり、この施設を地域活性化の拠点として発展させ

ることを目指しています。このため、市は、埋設処理の負担軽減とイノシシやシカの肉を身近なタンパク源として活用するため、イノシシ・シカ生肉処理施設の建設を計画。このほど802.8万円を投じて整備したものです。施設の運営や管理業務は、社団法人京都府猟友会中郡支部猟友会(多賀野敏久会長)に委託。生肉は、当施設での直売のほか、「丹後あじわいの郷」や「くみはまSANKAIKAN」などの市内観光施設などでの利用や販売



テープカットで完成を祝う関係者



シカ肉を整形処理する施設スタッフ

ジビエ：フランス語で「野生狩猟鳥獣」のこと

鳥獣害の被害は拡大傾向にあり、昨年度の捕獲頭数は、イノシシ1125頭、シカ1094頭。有害鳥獣の捕獲は市内の猟友会に委託して進めています。捕獲したイノシシやシカなどは埋設処理をしていますが、捕獲頭数の増加や猟友会会員の高齢化に伴い捕獲した個体の処理が大きな課題となっていました。

京たんごぼたん・もみじ比治の里 概要

- 【定休日】 毎週月曜日 第1・第3火曜日 年末年始(12/29~1/3)
- 【営業時間】 8:00~17:00
- 【住所】 京丹後市久美浜町佐野91番地
- 【電話】 84-0168
- 【FAX】 84-0143
- 【事業概要】
  - ・建設期間：平成20~21年度
  - ・構造規模：木造 平屋建 192.78㎡
  - ・一次処理室、二次処理室、事務室
  - ・主な機械施設：冷蔵室2室、冷凍室1室、高度排水処理槽1基など
  - ・事業費：8,028万円
    - 国補助金…1,638万円
    - 京都府補助金…164万円
    - 過疎債…5,870万円
    - 一般財源…356万円

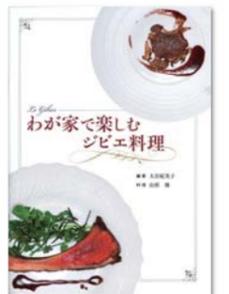


市内の旅館でおかみさんたちが、ジビエ肉を用いたハンバーグづくりを学習

完成を契機に、旅館の新たなメニュー開発に向け、網野町の旅館で、旅館関係者約20人が、京都市内のフランス料理店オーナー・シェフを招いて、ジビエ料理の研究会を開きました。生肉処理施設の完成を契機に、旅館の新たなメニュー開発に向け独自の取り組みが進められています。

イノシシ・シカ肉が本格フランス料理に

「わが家で楽しむジビエ料理」には、イノシシやシカの肉を使った調理方法などが掲載されています。ヨーロッパでは、ジビエ料理は高級料理の一つで、お客様にふるまう最高のおもてなし料理とされています。同書では「鹿肉のハンバーグステーキ」や「イノシシ肉のロースト」、「イノシシ肉のポトフ」など、全10品の料理レシピが紹介されています。



書籍に関するお問い合わせは23ページ参照