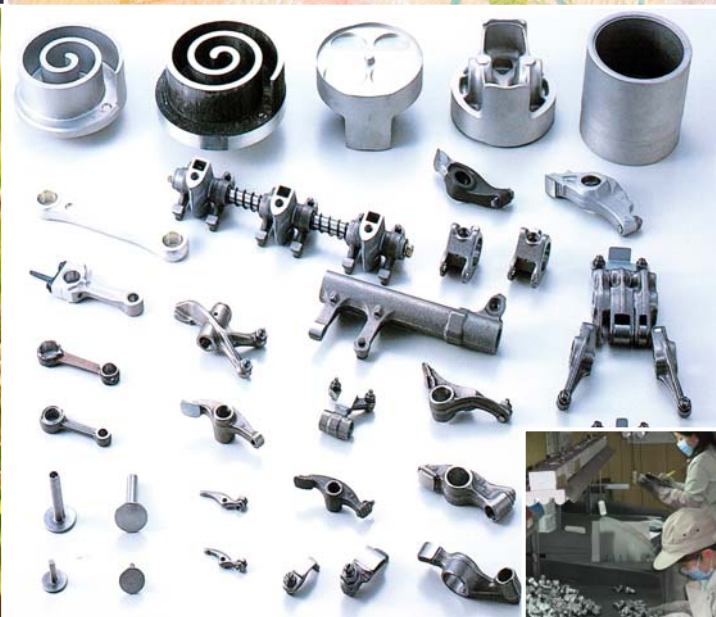




## 地場産品にみる京丹後の“強み”

平成20年5月

京丹後市知的資産経営報告書作成検討チーム

## 目 次

### 京丹後市知的資産経営報告書〔産業活性化編〕

# 地場産品にみる京丹後の”強み”

## 《本編》

- ◆ 全国初の行政の取り組み..... 3
- ◆ 「品質」へのこだわりと気質..... 5
- ◆ 「強み」を産む京丹後人氣質..... 7
- ◆ 「品質管理」で産業を活性化..... 9

## 《資料編》

- ◆ 間人ガニ..... 11
- ◆ 丹後ちりめん..... 13
- ◆ 機械金属製品..... 15
- ◆ 丹後産コシヒカリ..... 17
- ◆ 京丹後市の産業の状況..... 19



## 新しい時代への価値創造

京都府京丹後市長

中 山 泰

-Yasushi Nakayama-

平成18年の秋、本市内の事業者である(有)平井活魚設備様が流通販売業としては全国初の「知的資産経営報告書」を発表されました。当時、「知的資産」という言葉とそれを生かして「経営する」という概念は、非常に新鮮であり、衝撃的でした。

近年、地方における地域経済は、財政状況の悪化、地場産業の低迷、少子高齢化などが進行し、本市も非常に厳しい状況に直面しています。

しかし、「厳しい状況の中にこそ、発展や繁栄へと伸びゆく芽や可能性が潜んでいるのではないか」「苦境をただ悲観するだけではなく、多面的に評価する中で、潜む光に気づくことが必要ではないか」と思います。逆縁もすべて菩薩様です。そのようなことから、行政として、「企業の知的資産経営」を「地域における産業の振興」という視点でとらえ、今回、この報告書を作成する運びとなりました。

ただ、行政が知的資産経営報告書を作成するのは、前例のないことでした。また、市内の産業全般にわたりその知的資産を探る作業は、並大抵のことではないことが予想されました。そこで、検証対象産業を4つの地場産品（地域資源）に絞るとともに、知的資産経営報告書作成支援の分野において多大な実績を誇る国立大学法人・京都工芸繊維大学との官学共同研究と

▼平成18年10月に、京都工芸繊維大学との産官学連携により、本市で初めて作成された(有)平井活魚設備様の知的資産経営報告書



いう形でご指導いただくことにしました。庁内にも、関係部署の職員10人を集めて検討チームを編成し、取り組みました。

「地域の『強み』をしつかりと認識し、弱みさえも強みにかえてしまおう」：そのような前向きな姿勢の先にこそ、新しい時代の価値創造が生まれるものだと思えてやみません。

この報告書が、読者の皆様のみならず市民の方々や市内事業者の方々に「京丹後の強み」を伝え、ひいては、本市の産業活性化に寄与することを祈念するものです。





# 地域資源と知的資産

国立大学法人 京都工芸繊維大学  
地域共同研究センター准教授

中 森 孝 文

-Takafumi Nakamori-

人や組織、地域の強さの源泉は何だろうか。預金や土地などの有形資産の場合もあるだろう。しかし、それが強さを決める唯一の要因ならば、大企業や大都会、広大な土地と豊富な外貨を有する大陸には敵わないのである。ところが、世の中はそれほど単純ではなく、むしろ知恵と努力で競争を有利にすすめているケースが少なくない。京丹後市は、東京から5時間、同じ京都府の京都市内からさえ公共交通機関で2時間強を要するという経済的・地理的に不利な場所であると言える。ところが、自社技術に磨きをかけて今や世界を相手に商売をしている企業や、地元で収穫できる農水産物のブランド化に成功している事例もある。つまり、地理的ハンディを、技術やノウハウ・アイデア等といった無形の強みで克服してきたのだ。それら無形の強みは、地域の産業を支える立派な資産なのである。これらの無形資産は地域の人々の知恵と努力によって生み出されたものであり、近年ではこの無形資産を「知的資産」と呼び、当該知的資産の存在と活用策を利害関係者に開示するための「知的資産経営報告書」の作成が政府等で推奨されている。

一方、近年の我が国の地域振興策では、地域資源の活用が重要視されている。地域の特徴を活かして競争力の強化を図るには、地域資源の活

用が有効だ。ところが、地域資源は有形物とは限らない。地域に構築された技術やノウハウ、伝統やブランドといった無形の価値ある資産も立派な地域資源なのである。つまり、先に述べた「知的資産」と「地域資源」は重なることが少なくないのだ。

今般、京丹後市に蓄積された知的資産・地域資源の存在と活用策を検討し、その結果を分かりやすく開示するために、京丹後市版の知的資産経営報告書を作成することにした。行政が知的資産経営報告書を作成するのは全国でも初めてのことであり、前例のない作業は困難を極めた。しかし、「地域の強みをまちの活性化につなげたい！」というプロジェクトメンバーの熱い想いにより、京丹後の知的資産・地域資源を注意深く丁寧に抽出した説得力のある報告書に仕上がっている。ここにも誠実で根気強い丹後人気質が表れている。メンバーには心から敬意を表したい。

なお、当該報告書の名称には、経営という文字が用いられているが、今般は行政が作成するものであり、活用と読み替えていただきたい。

今回の報告書が、京丹後地域の人々の、強み（知的資産・地域資源）を活用した新たな取組みのきっかけとなり、地域の発展につながることを心から期待している。

## 京丹後市の位置・面積・人口・世帯数



| 位 置        |             |
|------------|-------------|
| 北 緯        | 東 経         |
| 35 37' 15" | 135 03' 49" |

| 位 置    |        | 面 積          |
|--------|--------|--------------|
| 東 西    | 南 北    | 501.84 平方 km |
| 約 35km | 約 30km |              |

| 人口・世帯数(平成 20 年 3 月 31 日現在) |           |
|----------------------------|-----------|
| 人 口                        | 世 帯 数     |
| 62,828 人                   | 21,967 世帯 |

「なぜ」をキーワードに地場産品の「強み」探し

# 全国初の行政の取り組み

全国で初めて行政が取り組むことになった地域産業に関する知的資産経営報告書の作成。その作業に携わった検討チームは、「なぜ」をキーワードに地場産品の「強み」を探った。そして、一年間に及ぶ取り組みの中から見えてきたものは……。

## 前例のない「行政版」の作成に四苦八苦

省は「知的資産経営の開示ガイドライン」を公表。すでに多くの民間企業で報告書の作成が進められています。

産経報告書は、だれのために、何のために作成するのか。そんな基本的な疑問についても何度も議論しました。さらには「行政経

近年、「知的資産」や「知的資産経営」という新しい概念が、政府や企業経営者から注目されています。平成17年10月に、経済産業



▲毎回熱い議論が交わされた検討会議の様子

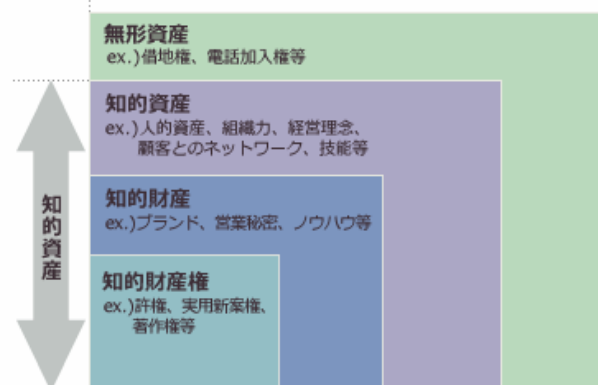
しかしながら、行政が知的資産経営報告書の作成に取り組んだ事例は皆無。検討チームによる作成作業は、まさに手探り状態の中で始まることとなりました。15回に及んだ検討会議では、メンバー間での考え方の相違が常に発生。チーム内ではその都度、意見を交換して認識の共有を図る必要が生じました。

「行政による知的資

### 知的資産・知的資産経営とは

「知的資産」とは、人材、技術、組織力、顧客とのネットワーク、ブランド等の目に見えない資産のことで、企業の競争力の源泉となるものです。これは、特許やノウハウなどの「知的財産」だけではなく、組織や人材、ネットワークなどの企業の強みとなる資産を総称する幅広い考え方であることに注意が必要です。さらに、このような企業に固有の知的資産を認識し、有効に組み合わせて活用していくことを通じて収益につなげる経営を「知的資産経営」と呼びます。

知的財産権、知的財産、知的資産、無形資産の分類イメージ図



注) 上記の無形資産は、貸借対照表上に計上される無形固定資産と同義ではなく、企業が保有する形の無い経営資源全てと捉えている。

出典：経済産業省ホームページ

## 読者と地場産品の絞り込み

「報告書の読者（ステークホルダー＝利害関係者）は、だれなのか」、「検証すべき京丹後市の産業とは何か」……。検討チームは、この作業に着手した当初からこのふたつについて悩みました。まず、この報告書は、市民であ

営（運営）戦略・哲学」など高度な問題にも議論は及びました。



▲「なぜ？」が飛び交う視察の様子(説明は大善株式会社田中社長)

り市内の事業者、そして将来京丹後市と関わる人を読者として位置づけ、京丹後市が発展するための手掛かりとなるものをつくらうということを確認しました。

次に、検証の対象として、様々な産品の中からどの産品に的を絞るのかで、当初の選定作業から難航しました。

ひとつの代表的な産品を切り口にして地域の強みを探る方法も考えられましたが、地域の普遍的な

強みを把握するには複数の産品を探るべきであるとの考えにより、今回は、知名度が高い代表的な地場産品である、「間人(たいざ)ガニ」「丹後ちりめん」「機械金属製品」「丹後産コシヒカリ」の4品目を調査することにしました。地場産品となった歴史的な背景や関係者の知恵と努力、そして、それらが有する有形・無形の資産や地域資源としての特徴(強み・弱み)を分析するとともに、4つの

産品に共通する要素を探し出すことにしました。

## 「なぜ」の姿勢を 忘れず

京丹後市にあって「4つの代表的な産品と地域をつなぐものがあるのか」というコンセプトのもと、純粋に「なぜ」の姿勢でとことん掘り下げることを検討チームで徹底することになりました。

「なぜこんなことを考えたのか」「なぜそんなことができるのか」。一見すると「常識」や「当たり前」に思える事象を見過ぎさないように心がけ、客観的な視点から物事の本質を正確に理解するように努めました。

## 少しずつ見えてきた「京丹後の強み」

検証を始めた当初は、「事業者がそれぞれに努力した結果として、高い評価を得ているのであって、本当に共通するものなんてあるのか」といった状況でした。



▲職員による自己学習の様子

そして、作業を重ねるたびに「京丹後の人々には奇抜な発想や競争意識のようなものを感じるが少ない」という同じ結論にたどり着き、当初、検討チームではそれらをマイナスイメージでとらえていました。

しかし、「奇抜な発想や行動が出にくい反面、決まったことはきっちりこなす」「自らを厳しく律してまで品質に向き合う」といった真摯さや生真面目さなど、京丹後人共通の「気質」の存在に気づきはじめました。

地場産品を支えるこの「気質」に裏打ちされた「品質管理」こそが、「京丹後の強み」であることがわかってきたのです。



# 「品質」へのこだわりと気質

京丹後市の地場産品の歴史や背景など、検証を進めてきた結果を見渡すと、それらに共通するある特徴が……。それは、モノづくりや品質管理に対する京丹後人の真摯さ。その気質こそ全国有数の地場産品をつくり上げてきた源泉であった。

## 【間人ガニ】

鮮度保持や品質管理の作業は、他産地では見られないほど細かく厳格に行われている。

## 【丹後ちりめん】

290年の歴史の中で、品質の維持とその信用保持のため独自の検査体制が確立されてきた。

## 【機械金属製品】

都市部からの交通不便地という悪条件を克服して最高水準の品質確保と生産体制を実現している。

## 【丹後産「コシヒカリ」】

農家の栽培技術の向上を第一優先とし、気候風土や品種に適合した栽培方法の研究や気象情報などの共有が実践されている。

### 切り口例

- ・間人ガニはズワイガニの中でも最高級のカニとして認知されている
- ・丹後ちりめんが290年もの長い間地域で守られ続けている
- ・立地的に不利な京丹後に機械金属関係企業が集積している
- ・丹後産コシヒカリが西日本唯一の食味最高ランク「特A」を獲得した

なぜそんなことができるのか？

なぜその手法を選んだのか？

なぜそんなことを考えたのか？

検証

どこでもやっていることなのか？

### 丹後産コシヒカリ

最適な栽培方法を熱心に研究し、それを地道に遵守する勤勉さ

### 機械金属製品

都市部から遠い地理的不利を乗り越えるための知恵と努力

### 丹後ちりめん

産地の信用を保持するための地域をあげての取り組み

### 間人ガニ

他産地の追隨を許さない鮮度と規格厳守への強いこだわり

京丹後人の気質

### 【明らかになった京丹後人の気質】

- ・決められたことはきっちりとこなす勤勉さ
- ・品質に対するこだわりと、そのために自身をも厳しく律する真摯さ
- ・産地をあげて取り組む結束力 など

京丹後の強みは

# 『品質管理』



## 間人(たいざ)ガニ ↓ 11 p

「間人ガニ」は、京丹後市丹後町の間人漁港に水揚げされたズワイガニのオスだけが名乗ることが許される地域団体商標のカニ。限られた水揚げ量と関係者の妥協を許さない徹底した品質管理ゆえに市場流通量は非常に少なく、時に「幻のカニ」と珍重される。

他産地のカニに比べて3割高とも言われる卸値もさることながら、水揚げから流通に至るまでの徹底した鮮度管理によって守られる食味は「冬の味覚の王者」にふさわしく絶品。



## 丹後ちりめん ↓ 13 p

「丹後縮緬(ちりめん)」は、全国の染呉服素材である白生地生産量の約60%を占める市内工業製品の代表格。

丹後地域では、古くから独自の検査制度を実施して、絹製品の品質向上と信用保持の努力が地域全体で行われてきた。

現在でも、民間の精練工場に丹後織物工業組合の検査員を直接派遣し、最終的な品質検査として「丹後統一検査」を実施。検査に合格したもののだけに専用のブランドマークが押印されている。



## 機械金属製品 ↓ 15 p

京丹後市には、約150社の機械金属関連企業が集積し、地域経済の一翼を担っている。

各社は、自社一貫加工や人材育成による技術力の向上に努力を傾注。その結果、宇宙・航空産業に不可欠な超精密部品を生産する企業や、精密加工機械の完成品を生産するにいたった企業もある。また、各事業者とも管理体制の徹底により不良品の出荷を極力抑制し、取引先からの絶大な信頼を獲得。

遠隔地という地理的弱点を、技術力と信頼で克服している。



## 丹後産コシヒカリ ↓ 17 p

市内で栽培された丹後産コシヒカリが(財)日本穀物検定協会の「2007年産米の食味ランキング」で、最高ランクの「特A」を獲得。

しかも「西日本で唯一」という快挙。まさに、丹後米改良協会など関係機関の地道な指導とそれを遵守する農家の努力の結晶だ。

「そもそも」うまい米「づくり」には、昼夜の温度差や水質・土壌など稲作に適した気候風土が必要。しかし、さらに重要なことは、品種に適した徹底した栽培管理」と、丹後米改良協会は強調する。

# 「強み」を産む京丹後人氣質

代表的な地場産品を掘り下げるうちに見えてきた京丹後の強み。それは、類まれなほど厳格な「品質へのこだわり」。「決まったことには地域をあげて徹底して取り組み」……勤勉、まじめ、従順、実直、努力……そんな「京丹後人氣質」が見えてきた。

## 京丹後人のDNA

京丹後市出身の多くの著名人の中に、まさに京丹後人の氣質を体現した方がいます。

先見性、独立心、まじめさ、実直さ、努力家、そんな京丹後人のDNAが今日の地域産業の発展を支えているとも言えます。

進取・独立・実直の経済人

### 松本 重太郎

京丹後市丹後町に1844年（弘化元年）に生まれた松本重太郎氏は、大志を抱いて、10歳にして丁稚奉公に上がり、西南戦争時に、軍用ラシャ（厚手の毛織物）を買い占めて巨利を手にした。

その後、第百三十銀行（現みずほ銀行）を設立。銀行

経営において常に人物本位の融資により新しい事業を応援した。また、自らもベンチャー

の雄として、大阪紡績（現東洋紡績）、南海鉄道（現南海電鉄）、山陽鉄道・浪速鉄道・

阪鶴鉄道（現JR西日

本）、大阪麦酒（現アサヒビール）

など40社を超える企業の設立や経営に参画。明治時代の関西経済界

の第一人者として「西の松本、東の渋沢（栄一）」と称された。

特筆すべきはその引き際。第百三十銀行が経営不振に陥ったとき、

「悉皆（しっかい）出します」と言って、言葉どおりに家屋敷、め

ばしい家財類、妻子名義の物件のすべてを弁済に充てた。また、同

行頭取職のみならず関係していた会社から一切退き、再び実業界に

戻ることはなかった。

その先取のかつ潔い生涯は、城山三郎著「気張る男」にまとめられ、後にNHKで「われ晩節を汚さず」と題してドラマ化された。

データ野球の名監督

### 野村 克也

1935年（昭和10年）京丹後市網野町に生まれた野村克也氏（現東北楽天ゴールデンイーグルス監督）は、地元峰山高等学校を卒業後、契約金なしのテスト生として南海ホークスに入団。その後、歴史に残る大選手にまで上り詰め、数々の球史に残る記録を樹立した。

野村氏は、データ野球の実践者としても有名。徹底的な観察と情報収集により投手の癖を盗み、「ボールを投げた瞬間に球種やコースを見破っていた」と言われている。現役引退後は、監督としてリーグ優勝5回、日本一3回の実績を残し、日本を代表する名監督と評されている。

氏は、幼少時代から貧しい家庭で育った。学校にはバットの代わりに一升瓶を持って行き、通学途中に一升瓶に海水を入れて、素振りをしていた。

経済的な不利を努力と根性で乗り越えたのである。

原理原則を踏まえ、常に頭を使って考え、正しい方向に努力してこそ努力は報われる。

「野村セオリー（絆）」より



# 京丹後人の気質あれこれ

## 同居率

全国の約 2.5 倍

京丹後市の総世帯数に占める同居世帯の割合は、22.4%。全国の割合を 100 とした場合の京丹後市の指数は、243.5 と極端に高数値。京丹後市民は、家族や地域に対する愛着（定着）が強い・・・？

### 同居世帯数の割合

|      | 総世帯数に占める同居世帯数の割合 (%) | 全国の割合を 100 とした場合の参考指数 |
|------|----------------------|-----------------------|
| 全国   | 9.2                  | 100.0                 |
| 京都府  | 7.0                  | 76.1                  |
| 京丹後市 | 22.4                 | 243.5                 |

参考：平成 17 年国勢調査  
(同居世帯に核家族は含んでいない)

## 刑法犯認知件数

全国の約半分

平成 18 年に京丹後市内で発生した人口 5 万人当たりの刑法犯認知件数は、444.9 件。全国の件数を 100 とした場合の京丹後市の指数は 55.4 と極端に低数値。京丹後市民は、遵法意識が高くまじめ・・・？

### 刑法犯認知件数

|      | 人口 5 万人当たりの刑法犯認知件数 (件) | 全国の件数を 100 とした場合の参考指数 |
|------|------------------------|-----------------------|
| 全国   | 802.6                  | 100.0                 |
| 京都府  | 1,038.8                | 129.4                 |
| 京丹後市 | 444.9                  | 55.4                  |

参考：平成 19 年警察白書、京丹後警察提供資料

## 平均週間就業時間

全国の 1.06 倍

京丹後市民の平均週間就業時間は、43.7 時間。全国の値を 100 とした場合の京丹後市の指数は、106.1。京丹後市には、勤勉に仕事に励む市民が多い・・・？

### 平均週間就業時間

|      | 平均週間就業時間 (時間) | 全国の値を 100 とした場合の参考指数 |
|------|---------------|----------------------|
| 全国   | 41.2          | 100.0                |
| 京都府  | 40.6          | 98.5                 |
| 京丹後市 | 43.7          | 106.1                |

参考：平成 17 年国勢調査

## 市民や行政のまじめな取り組みを評価

「企業立地に頑張る市町村二十選」に選定

「環境・共生・参加まちづくり表彰」を受賞



平成 19 年 12 月、京丹後市は「企業立地に頑張る市町村二十選」に選ばれました。

琴引浜の鳴き砂や北近畿最大規模のブナ林など豊かな自然に恵まれた京丹後市。

「立地条件の不利」を克服するための新工業団地の造成、産業支援・人材育成の拠点「丹後ものづくり産業パーク」の整備、技術・経営の両面における人材育成事業、技術基盤としての京都工芸繊維大学京丹後キャンパスの整備など、企業立地に向けての「場づくり」、「人づくり」、「環境づくり」を着実に進めている点が評価されたものです。

平成 19 年 1 月、京丹後市は「環境・共生・参加まちづくり表彰」の環境大臣賞を受賞。自然環境の保全に対する市民の「環境の品質管理」とも言える美化活動が高く評価されたものです。



▲琴引浜の海岸清掃の様子

# 「品質管理」で産業を活性化

あらゆる食品や製品について、本来は当然であるはずの「安心・安全」の確保。しかし、今やその当たり前のことが揺らいでいる。京丹後人が長年培ってきた「品質管理」に向き合う真摯な姿勢やノウハウ。地域産業活性化の基本を見直すキーワードである。

## 「安心・安全」に対する消費者の高い関心

財団法人日本漢字能力検定協会が発表した2007年「今年の漢



▲カニを選別する厳しい目(間人漁港にて)

字」は「偽」。2位以下にも「食」、「嘘」、「疑」と続き、国民の安心・安全に対する高い関心と不信感が浮き彫りになりました。企業が消費者の信頼を裏切るニュースが連日のように報じられ、生産者の「品質管理」のあり方が改めて問われているのではないのでしょうか。

## 品質管理によるブランドづくり

このような時代だからこそ、愚直なまでに徹底した品質管理とそれに裏打ちされた「安心・安全」の提供こそが価値の創造(ブランド化)の大前提です。ただし、徹底した品質管理は、



▲(株)峰山鉄工所の手作業での検査の様子

手間やコストがかかり、また生産効率を下げるリスクを負います。しかし、消費者の感覚は「コスト優先の品質軽視」から「安心・安全の確保には相応の負担が必要」というものに移行しつつあると言われています。労を惜しまず

正直さを貫くことが消費者の信頼を得る(顧客を獲得する)ことにつながり、ひいては、利益にもつながると言えます。

## 地場産品の充実と新たな産品のブランド化

京丹後市には、今回代表的な産品として取り上げたもの以外にも、様々な農林水産物や京丹後市ならではの産品がたくさんあります。こうした地場産品の市場拡大や新規産品のブランド化につながる「品質管理」のための有効な要素について、いくつか提案します。

### 【数値化】

商品に関し数値化できるものはできるだけ数値化すること。だれが見ても客観的に判断できるデータを示すことは、商品に対する消費者の信頼を獲得する上でたいへん有効です。「おいしさ」など数値化できないものでも、チェック体制など基本的なルール(有資格者による食味検査など)を定めて開示することで客観性を担保できます。



### 【基準の上乗せ・横出し】

国や府、公的専門機関の基準を引用し、より厳しい審査を行った（上乗せ）、検査項目を加えた（横出し）すること。品質への信頼性に説得力が増します。

### 【基準の时限設定】

一度定めた品質基準も、数年毎に見直しを行うなどの时限を設定すること。常に時代のニーズに即した品質の保持に努めることが、消費者の信頼を得ることにつながります。

### 【透明性の確保】

厳格かつ公正な基準を、専門家でなくても理解できるように平易に表現すること。抜き打ち検査風景など現場が見える仕掛けなどに

より、消費者の共感を得ることが可能になります。

### 【チェック体制】

事業所内部の自己チェックと、外部の第三者チェックのシステムを組み合わせることで、基準の遵守と不正の発生防止の要となります。

## 強みを活用した産業活性化への京丹後市の取り組み

本報告書の作成を通して明らかになった、人々の「品質管理」に向き合う真摯な姿勢やノウハウといった京丹後の強み。京丹後市では、品質管理に秀でた京丹後市の



▲検反機による丹後ちりめんの検査風景

### 【京丹後の強みを認識する】

市民や市内事業者が地場製品の強みに

## 高品質を保証する人材の宝庫

京丹後市は、京阪神地域から片道2時間半以上かかるなど、立地条件には恵まれておらず、高規格道路整備の早期実現などが望まれています。

一方、企業が進出するときの評価対象である地価や給与水準は、都市近郊と比べると低額であり、品質管理や改善に向けた地道な努力ができる人材の宝庫でもあります。このため、高品質な商品を追及する企業にとっては、長期的視点での経営を考えると、京丹後市に投資・立地する価値は大きいものと考えられます。

また、地元雇用により高い就業定着

率が期待できるため、人材・技術の流出のリスクは低いと言えます。

さらに、京丹後地域産業活性化協議会が企業立地促進法（通称）に基づき作成した「基本計画」が国の同意を受けたことにより、京丹後市全域が産業集積活性化促進地域に指定されました。繊維産業や機械金属加工業に属する企業の立地に際して、計画が知事の承認を得た上で、政令基準に従って立地などを図っていく企業に対しては、設備投資減税や中小企業信用保険法の特例などが受けられます。

気づくための学習会や講演会を開催。京丹後の強みを認識・共有し、積極的な強みの活用を推進します。

### 【報告書に磨きをかける】

市内事業者には本報告書を配布し、営業活動などでの積極的な活用を推奨。得られた効果や改善を要する課題といった反応の把握と検証により、報告書の改善とレベルアップを図り、より効果的な強みの活用を支援します。

### 【産業活性化策を研究する】

「品質管理」を活用して、既存製品のブランド化や新規地域ブランド製品の開発研究を実施。同時

に、その際不可欠となる基準の設定や検査・認証方法、透明性の確保に関する手法の確立にあたり、個々の事業者が独自の基準を設けて厳格な管理体制を整備することは、事業者にとって大きな負担となるため、高いレベルの信用を担保する「品質管理認証機関」の設立やシステム構築に向けた研究を行います。

また、市内事業者が自社の知的資産経営報告書を作成する際には、積極的な支援を行い、市内産業全体の活性化の促進を図ります。

鮮度にこだわる冬の味覚の王者

## 間人ガニ

メディアで紹介されることも多く、全国的にも「高級」の呼び声が高い間人（たいざ）ガニ。少ない水揚量と、妥協を許さない徹底した鮮度管理ゆえ流通量は少なく、時に「幻のカニ」とさえ言われます。



### 地域団体商標登録

第5002133号

日本海に豊かな漁場を持つ京丹後市では、様々な海産物が水揚げされます。中でも水揚げ量が少ないことから「幻のカニ」と称される「間人ガニ」は、高級な冬の味覚の王者として有名。冬になると、他産地のものと比べて3割高とも言われる卸値でありながら、間人ガニを求めて全国から多くの観光

客が訪れます。

このように、間人ガニは、京丹後を代表する高級ブランド産品。平成18年には、商標法の改正に伴い導入された地域団体商標で、全国52件のうちの1件として初めて登録されました。

### 間人漁港に水揚げされる間人ガニ

ズワイガニのオスは、水揚げされる地方によってその呼び名が違います。兵庫県や鳥取県では「松葉ガニ」、福井県などでは「越前ガニ」と呼ばれています。そして、京丹後市丹後町の間人漁港に水揚げされたオスのズワイガニだけが「間人ガニ」と名乗ることが出来ます。

ちなみに、メスには違う呼称が

### ズワイガニのオスとメスの呼び名

|       |    |                   |
|-------|----|-------------------|
| ズワイガニ | オス | 松葉ガニ（京都・兵庫・鳥取）    |
|       |    | 越前ガニ（福井）          |
|       |    | 間人ガニ（京丹後市丹後町）     |
|       | メス | コッペ（京都）           |
|       |    | セコガニ（京都・福井・兵庫・鳥取） |
|       |    | オヤガニ（鳥取）          |
|       |    | コウバコ（石川）          |

出典：京都府立海洋センターホームページ

あり、京都府では「コッペ」や「セコガニ」と呼ばれ、オスに比べて安価なことから庶民の味として親しまれています。

### 非効率所幸いする鮮度維持

丹後半島沖のカニ漁場で操業する丹後町漁業協同組合所属の底曳網漁船は5隻だけです。シーズンになると、兵庫県や福井県から80隻（うち京都府は15隻）もの底曳網漁船が同じ漁場に集まります。

丹後町漁協所属の底曳網漁船は、船体が小さく積載量も限られるた

め日帰り操業しかできません。また、海が荒れると漁に出られない日も多くあります。

にもかかわらず、間人ガニがブランド品にまでなった理由は、漁場までの距離が直線で30キロという恵まれた立地により、日帰り操業が可能で鮮度を保ったまま（生きたまま）帰港できることから始まっています。

また、一度の水揚げ量が限られ、その希少性から「幻」とまで言われるようになりました。つまり、非効率性がブランド化の原点となつたのです。

### すべての船に冷海水装置

ズワイガニは、通年水温が0℃～3℃の深海に生息しています。そのため、水揚げされて地上の気温にさらされると、火傷のようなダメージを受けると言われています。

そこで、丹後町漁協に所属するすべての底曳網漁船には「冷海水装置」を搭載。帰港するまでのわずかな間さえも、冷海水の生簀（いけす）の中で深海に近い状態のまま、大切に運ばれます。

なお、ズワイガニは魚のような



### この緑色のタグが 間人ガニの目印！

船上で装着されたタグは、一度はずされると再利用できない特殊な素材でできています。





▲入念な競りの準備風景

また、「迷ったらワンランク下げる」という不文律があるほど厳格で、妥協のない姿勢が貫かれています。以前、同漁協を視察に訪れた近隣の漁協関係者から、「こんな厳格な品質管理はうちではできない」とため息が漏れたという話もあるほどです。

京丹後市では、間人ガニという極めて貴重な地域資源を、関係者の並々ならぬ努力により育て、また、守り続けています。

「食の安心や安全」、「ブランドへの信頼や信用」が声高に叫ばれる昨今、既成イメージだけに頼るのではなく、観光業者などカニに携わるすべての関係者が認識を共有する必要があります。今後、消費者の信頼を裏切らないために、「地域をあげて」本物「にこだわった妥協のない品質管理に取り組むこと」が求められています。

「浮き袋」を持たないため、深海から引き上げられる際の水圧差によるダメージは少ないと言われています。このため、カニを深海から引き上げてから競りにかけるまでの間の鮮度管理（ダメージ防止）のポイントは、温度管理に尽きると言えます。

### 水揚げ後も徹底した鮮度管理

は、競りの直前まで船内の冷海水の生簀で管理。さらに、競りの際には、カニを並べる専用の発泡スチロール板に氷を敷き詰めます。また、競り開始までのわずかな時間でもブルーシートをかぶせ、温度の上昇を抑えます。漁業関係者によるこのような鮮度への徹底したこだわりは、他の競り市場では見られません。

間人ガニは漁業者と仲買人が連携して、ブランドを維持する努力が重ねられています。

例えば、競りにかけるカニの選別における基準項目は、甲羅の大きさや身入りだけでなく、味には直接影響しないような、足の長さ、色、形、傷の有無などにまで及び、素人にはわからないほど細部にわたって徹底して行われます。

### 他の漁協関係者「真似できない」

### 地域で守るブランド



▲妥協のない選別の様子

# 丹後ちりめん



丹後は古くからの絹（シルク）織物の産地として知られ、丹後で製織される「丹後ちりめん」は、現在でも全国の染呉服素材としての白生地生産量の約60%を占め、京丹後市の代表的な工業製品のひとつです。

## 国内白生地生産シェア60%

白生地は一般的に和服用の純白無垢の織物です。この白生地に様々な柄が染付けられて、華麗多彩な着物に変わります。

白生地の素材は「絹」が中心。絹織物は、繊維に含まれる不純物などを取り除く「精練」が製織前の糸の状態で行われる先練織物と、製織した後で行われる後練織物と

に大別されます。

丹後ちりめんは、全国の染呉服の素材としての白生地生産量の約60%を占め、後練織物の代表的な存在と言えます。

## ちりめんの特徴は“シボ”

「ちりめん」を漢字で書くと「縮緬」です。生地の全面に「シボ」と呼ばれる細かい凸凹（縮れ）があり、この「シボ」が丹後ちりめん最大の特徴です。

ちりめん織物は、1メートル当たり3000回転前後の強い撚りをかけた右撚りと左撚りの強撚糸を、緯糸に用いて織り上げ、精練を行う過程で強撚糸の緯糸の撚りが戻ろうとする力が生じて、生地に凸凹が生まれます。これが「シ

ボ」の正体です。

「シボ」は、シワを防ぐとともに、シワの回復を早めます。また、絹特有の光沢を柔らかく抑え、反射光にふくらみを持たせます。さらに、普通の絹織物では出せない柔軟さと、肌になじむしっとりとした風合いを創り出します。「シボ」のある丹後ちりめんは、「白生地の一級品」とも称されます。



▲丹後ちりめんの“シボ”

## 絶とちりめん織

丹後の絹織物の歴史は古く、739年に現在の京丹後市弥栄町鳥取（丹後国竹野郡鳥取郷）から朝廷に献上した絶という粗く紡いだ大糸で織った絹布が、現在も奈良正倉院の御物として保管されています。

「丹後ちりめん織」は、西暦1

719年に、京丹後市峰山町の絹屋佐平治（後に「森田治郎兵衛」に改称）という人物が、丹後の衰退した機業の復興を目指して西陣に赴き、苦勞の末にちりめん織技術を習得したところから始まります。丹後に帰った絹屋佐平治は独特の風合いを持った「ちりめん織」の技法を丹後の機屋に広く伝授。元来、絹織物生産の技術・伝統があり、また、峰山藩の積極的な保護政策もあつた丹後全域にちりめん織技術が普及しました。

## ちりめんに適した丹後の風土

非常に細い経糸と撚りをかけた緯糸を使用するちりめんの製織では、静電気が発生しやすいのが特徴。静電気が発生すると、糸が絡んで切断などのトラブルを引き起こします。このため、適度な湿度が要求されます。また、質の悪い水を使うと、精練の過程で石鹼カスが付着したり、染の段階で精練ムラなどのトラブルが発生したりします。精練には良質な水が必要となります。

これらのことから、ちりめん織



▲白生地の一級品「丹後ちりめん」



## 品質向上と信用保持の主な歴史

|        |         |                                                          |
|--------|---------|----------------------------------------------------------|
| 1789 年 | 寛政元年    | 峰山藩は、粗製乱造防止のため、藩令により「反別検査と改印制」を実施。→丹後ちりめんの品質検査制度の始まり。    |
| 1870 年 | 明治 3 年  | 集散地からの難引、返品に対処する目的で、丹後の一部の仲買業者が精練業を開始。→国練の始まり。           |
| 1928 年 | 昭和 3 年  | 丹後ちりめんの精練・検査を丹後(産地)で行う「国練検査制度」を全面実施。                     |
| 1930 年 | 昭和 5 年  | 丹後ちりめんの品質向上を図るため、丹後縮緬同業組合生糸検査所を設置する。                     |
| 1950 年 | 昭和 25 年 | 丹後ちりめんの品質向上と信用保持のため、各織物検査所で正絹表示の金粉吹付(現在はスタンプ)を捺印することとなる。 |

## 国練検査制度による品質管理

には適度な湿度や良質な水が不可欠です。

丹後地方の気候は多雨多湿で、冬季の積雪によって良質な水が豊富に得られます。

ただ、丹後ちりめん産業が290年もの長い期間にわたり存続してきた理由は、丹後の気候風土によるものだけではありません。品質向上と信用保持に対して産地をあげて取り組んできた京丹後人の努力を忘れてはいけません。

## 丹後統一検査で品質維持

丹後地域では、ちりめんの主要産地となった1700年代後半から、独自の検査制度が確立されました。集散地からの難引、返品に対処する目的で、地元での精練【国練】と検査を行うなど、丹後ちりめんの品質向上と信用保持の努力を丹後地域全体で行ってきました。

現在、京丹後市内の精練工場は、丹後織物工業組合直営工場のほか民間2社が操業しています。最終

## 「織りと染めの総合産地」へ

的な品質検査は、民間の精練工場に組合から検査員が派遣され、「丹後統一検査」が実施されています。厳しい検査を受けたちりめん製品には、合格品Ⅱ赤色、不合格品Ⅱ青色として、その結果が表示されます。合格製品には、丹後ちりめんの証であるブランドマークが捺印され、市場に送り出されます。

昭和48年には、史上最高の920万反の白生地生産量を誇った「丹後ちりめん」。



▲検反機による厳重な検査

ところが、翌年の昭和49年に生糸の一元化輸入措置が発動され、さらには日本人の和装離れなどが響き、平成18年の白生地生産量は約91万反と、最盛期の10分の1以下にまで減少してしまいました。

丹後織物工業組合では、市場が

丹後ちりめん

## 検査結果表示例



合格証



ブランドマーク



不合格証

縮小する中、「本物志向」とともに複雑・多様化する消費者ニーズに対応するため、和装、洋服服地の染色加工のほか、防スレ、撥水などの特殊加工も広く手がけ、付加価値の高い加工を行う努力を続けています。



あらゆるニーズに応えるハイテク総合産地を目指す

## 機械金属製品



京丹後市には、約150の機械金属関連企業が集積しています。都市部から遠いという地理的不利を、付加価値を高める努力と品質保持による信頼の獲得で克服し、更なる飛躍を目指しています。

### 特徴的な集積形態

京丹後市には、精密型打鍛造、鑄造の素材加工、精密機械部品加工、熱処理・表面処理加工、製缶・板金・塗装加工など様々な業務を行う企業が集積しています。

一般的には、都市近郊の大企業や研究施設に隣接する形で企業集積地が形成される場合が多いのですが、京丹後市の場合はいくらも核となる大企業もなく、また、都市部まで遠いという地理的不利のもとで企業集積が進んだという特徴があります。

また、ひとつの事業所が取り扱う業務内容についても、他地域では工程の分業化により単一工程のみを行う事業所が多いのに対し、京丹後市では複数工程を単一の事

### 丹後機械工業協同組合

昭和23年設立。精密型打鍛造、鑄造の素材加工、精密機械部品加工、精密機械装置製造など機械金属加工をメインとする地元企業100社以上が加入している。

各種資材の配給(共同購入)業務を主目的に設立された丹後機械工業協同組合は、現在、同業務のほか熱処理センターや表面硬化のためのイオンプレーティング装置の導入などの共同設備も充実。会員企業を支援している。

また、会員企業の発展を後押しするため、人材の育成、行政機関への要望活動、産学連携の引率なども精力的に行っている。

業所が担うケースが多いことなども特徴的な点と言えます。

また、一部には精密機械装置や工作機械の完成品を製造する企業まであります。

丹後機械工業協同組合が掲げる「あらゆるニーズに応えるハイテク総合産地」というスローガンからもそのことがうかがえます。

### 機械金属産業のルーツは「日本計算器」

京丹後市が、機械金属関連企業の集積地となった歴史をたどると、昭和19年に大阪から京丹後市峰山町へ工場疎開してきた、手動計算機メーカー「富士精工(株)のちに、日本計算器(株)」の存在に行き当



▲現存する日本計算器製の手動計算器  
(資料提供：(株)峰山鉄工所)

たります。

その数年後には、日本計算器(株)の社員が独立して、今や地域の代表的な企業へと成長を遂げた(株)日進製作所や(株)峰山鉄工所を創業。また、現在丹後で活躍する企業には、日本計算器(株)出身の技術者が立ち上げた企業や、(株)日進製作所

から独立し現在も同社と協力関係にある企業が多いのも京丹後市の機械金属業界の特徴となっています。

### 地理的不利を克服する努力

品質がよいことは当たり前とも言える機械金属の業界において、仕入れや納入に時間とコストが余計にかかる地理的不利は当然マイナス要素となります。しかし、京丹後市に立地する企業は、付加価値の向上と信頼獲得により距離を克服する努力を続け、企業価値を創造しています。

### 真の総合産地へ向けて

丹後の機械金属産業は、自動車、IT、工作機械、建設機械、産業用機械関連などの鍛造品から部品精密加工がほとんど。製品の完成までを請け負っているものが少ないため、今後の課題は「下請けからの脱却」です。関連企業の更なる集積と強みを活かした企業努力により、その課題を乗り越えた先には「あらゆるニーズに応えるハイテク総合産地」があります。

## 精密型打鍛造



## 精密機械加工



## 精密機械装置



▲自社製作した工作機械の検査風景  
(株日進製作所パンフレットより)

同機は、プログラムどおりに忠実にかつ正確に作動する一方、プログラマーのセンスや経験が不可欠。「設備投資を行うだけでは機械の性能を活かすことは不可能」とのことから、早

xyz軸に、縦回転と横回転を加えた高度な切削加工が可能な「同時5軸制御マシニングセンタ」を平成9年に初めて導入。現在は10台以上を保有している。

（株）日進製作所は、「工業用マシン部品の製造」、「自動車・オートバイエンジン部品の製造」、「超精密加工機械・生産ラインシステムの製造販売」を3大事業に掲げて事業を展開。中でも自動車・オートバイエンジン部品は、売り上げの7割を占める主力商品。燃費を左右する自動車の心臓部であるエンジン部品「ロッカーアーム」などを製造している。

同社は、業界での地位が確立されていない創成期に、「工作機械の製造業者が丹後までなかなか来てくれない」という理由から、故障した工作機械を

## 技術は宇宙へ

## 【株式会社 積進】

自社で修理したり、改造したりした。その経験を活かして工作機械の製造技術を蓄積。ついに昭和48年には、自動式縦型ホーニング盤（1号機）を完成させた。

自社の作業効率向上のために開発された製品が大手企業の目に止まり、改良を重ねて商品化されたホーニング盤が、現在は同社の主要な製品のひとつとして生産されている。



▲同時5軸制御マシニングセンタの操作風景  
(株積進パンフレットより)

## 全数検査が基本

## 【株式会社 峰山鉄工所】

(株)峰山鉄工所は、鍛造を専門とする

同社の工程管理及び品質管理は、国内はもとより、世界の主要航空機メーカーの基準にも合格するなど高い信頼を獲得。ボーイング社の航空機や国産H2ロケットの部品など数多くの航空宇宙関連部品を手がけている。

くから人材の育成に取り組み、その結果、国家技能検定を有する社員を多数抱える。高度な技術レベルを保つため、ほとんどの従業員は正社員として雇用。人材の確保と育成を最重要視している。



▲(株)峰山鉄工所の全数検査の様子

企業で、主にエンジン部品などを製造。同社は、(株)日進製作所の協力工場でもある。鍛造業では、金型製作と鍛造を別の業者が請け負うことが多いが、京丹後市には専門業者が少ないため、同社は、設計・金型製作・鍛造まで一貫してこなす。

取引先に立地的ハンディを感じさせないように納期(時間)厳守を徹底。製品検査は、サンプリング検査ではなくコストも手間もかかる「全数検査」をあえて行っている。

返品や再送にも時間とコストがかかり、大切な取引先を失いかねないという地理的不利を克服するため、品質管理を徹底し、一個たりとも不良品を流通させないよう努めている。



# 丹後産コシヒカリ

(財)日本穀物検定協会の2007年産米の食味ランキングで、丹後産コシヒカリが、最高評価の「特A」を獲得しました。丹後米改良協会など関係機関の地道な指導とそれを遵守する農家の努力の結晶です。



## 3年ぶりに最高の「特A」を獲得

京丹後市全域で栽培される「丹後産コシヒカリ」の2007年産

米が、米の食味ランキングで3年ぶりに「特A」の評価を獲得しました。

全国の124産地品種のうち「特A」の評価を受けたのは17産地品種（全体の13・7%）のみ。

しかも、丹後産コシヒカリの「特A」獲得は、西日本で唯一の快挙となりました。

丹後産コシヒカリは、2003年、04年産米の食味ランキングでも2年連続で「特A」の評価を獲得。2年連続で「特A」の評価を受けたのはわずか6産地品種（全体の5・2%）でした。

なお05年、06年産米は、夏の出穂期の高温が影響して「A」の評価に甘んじました。



▲丹後産コシヒカリ

## 食味を左右する要素

### 【タンパク質含量】

同じ品種の米でもタンパク質含量が高いとご飯の粘りが弱くなり、低いと粘りが強くなります。一般に日本人は粘りのあるご飯を美味しいと感じます。

### 【アミロース含量】

お米の澱粉は、アミロースとアミロペクチンで構成されており、アミロースの比率が低いほどご飯の粘りがあり美味しいと感じます。

### 【水分】

お米の水分は、食味だけでなく貯蔵性に大きく影響する重要な品質要素で、適正な水分は玄米で14.5～16.0%、白米で14.0～14.5%です。

### 【脂肪酸度】

玄米に含まれる脂肪が分解してできる遊離脂肪酸を測定し、古米化の尺度とするもので、新米や低温貯蔵した玄米の脂肪酸度は20以下ですが、古米化した玄米は30を超えます。

## 食味に影響する要因

| 要因                                                  | 荷重                                   | 食味を左右する性質                                                                                              | 区分       |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 品種<br>産地<br>気候<br>栽培方法                              | 最大<br>大<br>大<br>大                    | 良食味品種と不良食味品種の存在<br>気候、水、土壌条件も含む<br>日照時間、温度など<br>栽培時期、施肥など                                              | 食味を上げる   |
| 収穫<br>乾燥<br>貯蔵<br>搗精(精米)<br>浸漬<br>炊飯方法<br>蒸らし<br>時間 | 中<br>大<br>大<br>大<br>中<br>中<br>中<br>大 | 刈取時期、コンバインによる損傷など<br>急激乾燥、ムレ、胴割、水分など<br>貯蔵条件<br>搗精歩合など<br>給水率<br>ガス、電気など多種多様な炊飯方法<br>時間<br>食べるまでの時間、温度 | 食味を落とさない |

参考：平成8年 JA京都丹後広報誌「タンゴ DE ゴンタ」

※赤字は、生産過程において食味に影響する人的要素を示す。(作成者)

## 京丹後の大地と栽培管理が育む米

米の美味しさを左右する要素には、米に含まれるタンパク質やアミロースの量などがあります。これらの増減には、気候、水、土、気温などが影響。昼夜の温度差が大きい気候や、良質の水・土といった京丹後の気候風土が米づくりに適しているということが言えます。

また、米づくりに適した気候風土や優れた品種に加え、栽培時期

や施肥などの栽培方法（管理）によっても食味は大きく左右されます。米づくりに適した気候風土と、適切な栽培方法を実践する農家の方々の努力が、最高評価「特A」の獲得につながったものと言えます。

## うまい米づくりへ向けた取り組み

「コシヒカリ」は、良食味など市場性の高さから、昭和40年代に導入されました。しかし、「いもち病」に弱く、また、倒伏しやすい



▲展示田での熱心な意見交換の様子

## 地域の結束が産地化の力

い性質のため、丹後に定着させるまでには丹後米改良協会などの関係機関と農家の多大な苦勞がありました。

そして、有効な栽培方法を積極的に取り入れて徹底する農家の方々の勤勉さがあるからこそ、高評価の「特A」を獲得することができるとのことです。

京丹後市には、現在までに培われてきた「コシヒカリ」に適した栽培のノウハウと、「コシヒカリしかつけない」と言われるほど、そのノウハウを守り実践する農家の方々のまじめさや実直さが息づいています。

さらに、近年では、化学肥料や化学農薬の使用を抑えた「特別栽培米」など、安全でおいしい米づくりへの努力も積極的に取り組まれています。そのような生産者の努力は、京丹後市農業の非常に重要な活力源となっています。

今後、京丹後市が「日本一うまい米の産地」としての地位を確立するためには、関係機関と農家が一体となって、産地の気候・風土と品種の特性を研究・認識した上で、常に安定した品質の米を供給し続ける体制を整えていくことこそが必要です。

## 丹後米改良協会の取り組み

### 【水稲青空教室】

丹後米改良協会が行う水稲青空教室は、市内各地で年3回程度開催され、その年の気候などの条件に適した栽培方法の指導が行われている。同時に、指導にあたる関係者の技術員研修会も実施し、均一な指導が行える体制が整えられている。

### 【「作況田」や「調査田」の設置】

市内数か所に「作況田」を設置。生育状況などのデータを収集し、栽培指導や研修会などで農家に報告するほか、地域内の良食味生産地域に「調査田」を設置し、水質、土質、生育状況、分解調査といった基礎データを分析。良食味米を生産するための「理想生育相」の調査（各調査田の共通点の分析）を行っている。それぞれ、必要に応じて「展示田」として農家にも公開している。

水稲青空教室の様子 作況田の展示



### 【良食味共励会の開催】

公募により、毎年40〜50軒ほどの農家が米を持ち寄り、良食味共励会を開催。

### 丹後米改良協会

JA京都

市 町

京都府

丹後米改良協会は、丹後の基幹作物である水稲の収量・品質向上を目的に、昭和47年に設置された組織です。



▲食味共励会の様子

### 【稲作管理特報の発行】

「稲作管理特報」を年4〜5回発行。紙媒体で栽培情報を提供している。

### 【携帯メール配信】

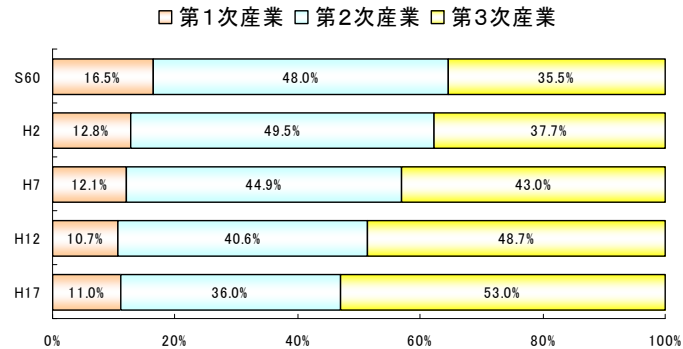
農家に対し、栽培情報を携帯電話にメールで配信。水稲の生育状況、気象情報や害虫の発生情報など、年間20回程度の情報提供を行っている。



## 京丹後市の産業の状況

**産業別の就業者数**については、平成12年に第3次産業が第2次産業を上回り、平成17年には53.0%で最も多くなっています。

### 産業別就業者数

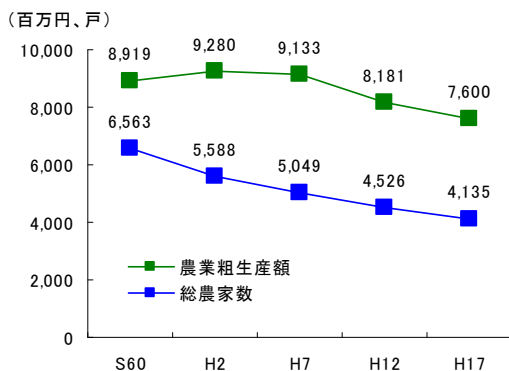


資料：国勢調査

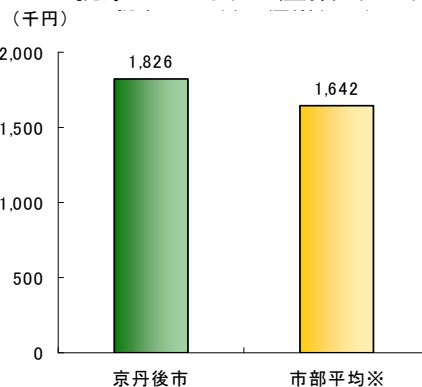
**農業**については、年々農家数の減少が続いており、農業粗生産額も平成7年以降に大きな減少がみられました。しかし一方、農業就業人口1人当りの農業粗生産額は183万円で京都府内市部平均※を上回っています。主な生産品目は米で、粗生産額全体の46.1%を占めています。

※京都市を除く

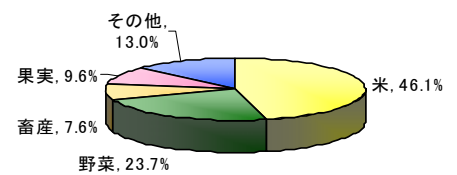
### 農業粗生産額・農家数の推移



### 就業人口当り生産額 (H17)



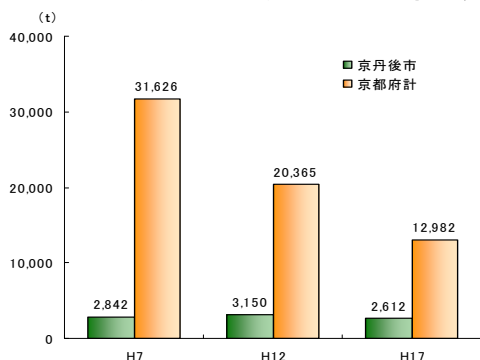
### 粗生産額内訳 (H17)



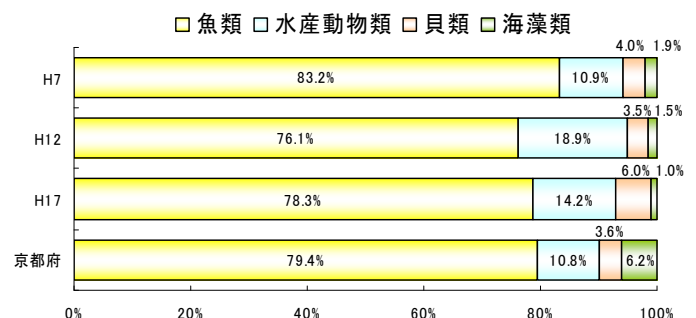
資料：京都府統計書

**漁業**については、海洋資源の減少により、生産量が減少傾向にあります。漁獲量の内訳では、魚類が最も多く78.3%を占めていますが、近年はカニなどの水産動物類の割合も高くなっています。

### 生産量の推移 (海面漁業・養殖業)



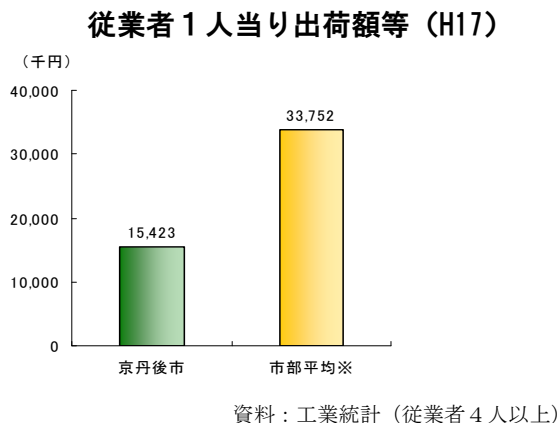
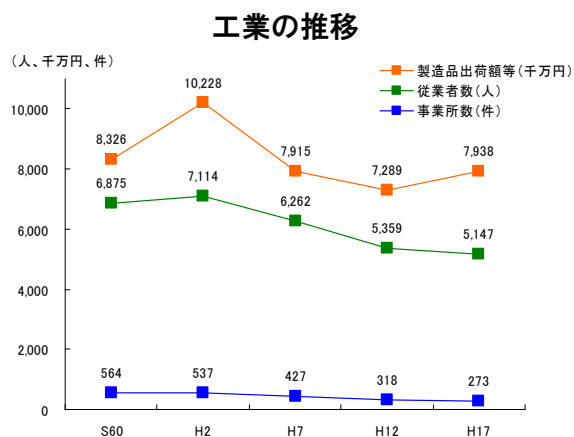
### 魚類別漁獲量



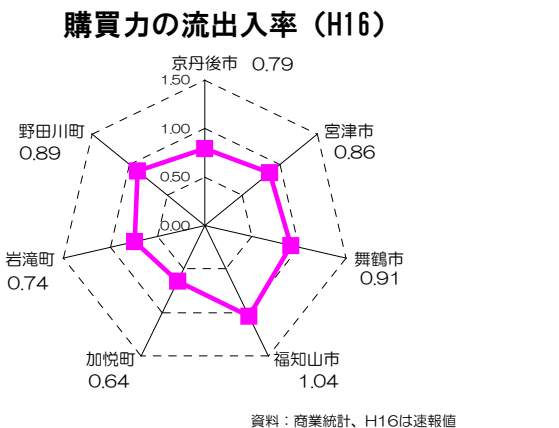
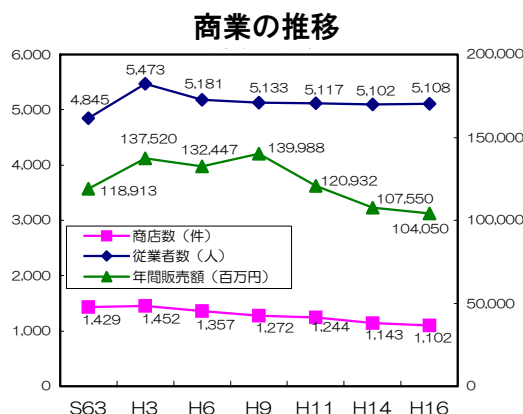
資料：京都府漁業の動き

**工業**については、繊維工業が中心で、これまで全国的な不況とともにちりめん業の構造的な不況などから、従業者数や製造品出荷額等の減少傾向が続いていました。しかし、機械金属工業の好調で、出荷額等が増加に転じています。工業従業者1人当りの出荷額は、京都府内市部平均※と比較して低い水準に留まっています。

※京都市を除く



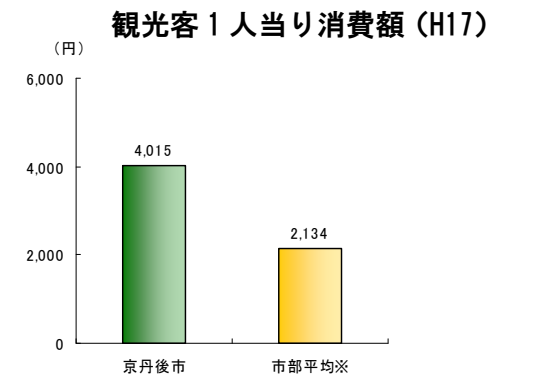
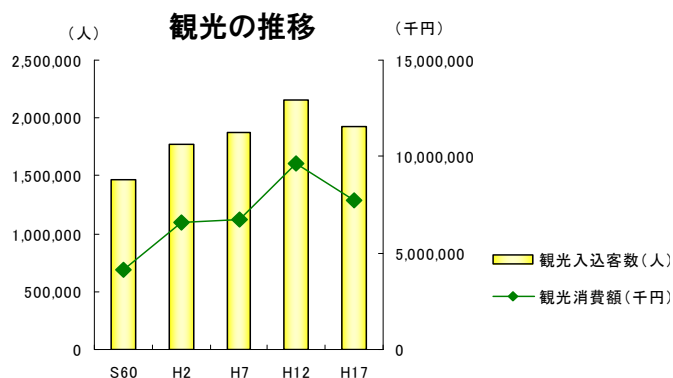
**商業**については、従業者数は横ばいですが、販売額は近年減少傾向にあります。小売業の購買力流出率を近隣市町と比較すると、京丹後市は0.79となり、やや低い水準です。



※購買力の流出率とは、一定地域の商業規模を表す指標で、実際の人口に府平均の1人あたり年間小売販売額を乗じた潜在購買力に対する実際の年間販売額の比率。

**観光**については、年間約200万人の入込客があり、これまで順調に増加を続けてきましたが、レジャー形態の多様化が進み、日帰り客の増加やアウトドア志向などから、近年は伸び率が鈍化し、観光消費額も減少傾向に転じています。しかし、観光客1人当りの消費額を京都府内市部平均※と比較すると、京丹後市は4,015円となり、大きく上回っていることがわかります。

※京都市を除く



資料：京都府商工観光室



## 【ご協力いただいた皆様】

大善株式会社 様  
株式会社峰山鉄工所 様  
株式会社日進製作所 様  
株式会社積進 様  
丹後織物工業組合 様  
丹後町漁業協同組合 様  
丹後農業改良普及センター 様  
手嶋隆行 様（福岡県大阪事務所 事務主査）  
山下博成 様（京丹後市農業経営改善支援センター 総括推進員）  
山崎 淳 様（京都府立海洋センター 主任研究員）  
寺田昭夫 様（丹後機械工業協同組合 常務理事）  
行場吉成 様（国立大学法人京都工芸繊維大学地域共同研究センター 客員教授）

## 【作成者】（報告書作成検討チームメンバー）

### ■知的資産経営推進者

中森孝文（国立大学法人京都工芸繊維大学地域共同研究センター 准教授）

### ■京丹後市職員

木村嘉充（企画政策部総合戦略課 課長補佐）  
澤 学爾（〃 総合戦略課 主任）  
竹内昌明（〃 企画推進課 主任）  
服部 忍（〃 行財政改革推進課 主任）  
梅田利通（農林水産部農村振興課 主任）  
大同敏剛（〃 海業水産課 主任）  
増田知裕（商工観光部商工振興課 主任）  
田中光男（〃 商工振興課 主任）  
藤原和子（〃 観光振興課 課長補佐）  
西村誠志郎（〃 丹後の魅力総合振興課 課長補佐）

### 謝辞

全国初の試みとなった、「京丹後市知的資産経営報告書」の作成にあたり、前例のない取り組みにもかかわらず快くご協力いただき、講師をお世話になった皆様及び視察研修などを受け入れていただいた市内事業所の皆様に対しまして、厚くお礼申し上げます。

また、本報告書作成にあたり、貴重な資料や情報を提供していただいた方々など、すべての関係者の皆様に心から感謝を申し上げます。

今後、本報告書を活用していただく際に、引き続きご指導ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

京丹後市知的資産経営報告  
書作成検討チーム 一同

## ● 注意事項 ●

京丹後市知的資産経営報告書に記載されている内容は、現在入手可能な情報に基づき、現時点における京丹後市知的資産経営報告書作成検討チームの判断で記載しています。そのため、内外の環境の変化や調査・研究の進展などによっては、これらの記載内容などを変更すべき必要を生じることもあり、その際には、本報告書の内容が将来実施又は実現する内容と異なる可能性もあります。従って、本知的資産経営報告書に記載した内容や数値などを、将来にわたって保証するものではありませんのでご了承ください。

### この報告書に関するお問い合わせ先

#### 京丹後市企画政策部総合戦略課

〒627-8567 京都府京丹後市峰山町杉谷 889 番地

TEL 0772-69-0001（代表） ／ FAX 0772-69-0901

メール [sogosenryaku@city.kyotango.kyoto.jp](mailto:sogosenryaku@city.kyotango.kyoto.jp)

ホームページ <http://www.city.kyotango.kyoto.jp>



京都府京丹後市

**京丹後市知的資産経営報告書**

発 行／京丹後市

発行年月／平成20年5月