

## ご当地鍋を活かした地域活性化への取組み ～「全国ご当地鍋フェスタで『きじ鍋のまち笠置』の認知度向上へ」(京都府笠置町)～

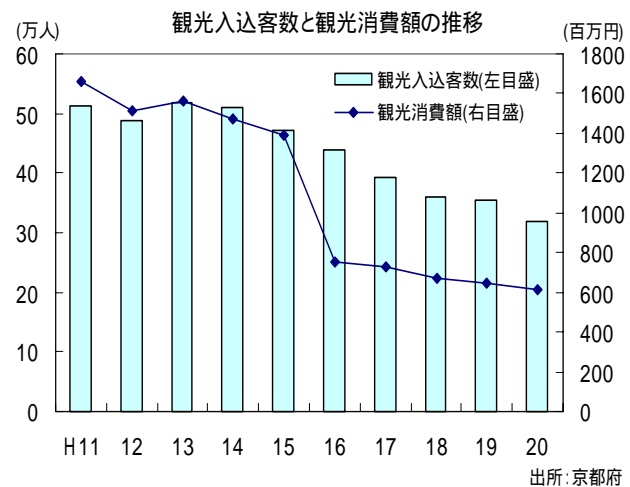
【京都財務事務所】

### 1. 地域の概要

京都府相楽郡笠置町は、府南端に位置し、面積 23.5 km<sup>2</sup>となっており、その約 8 割を森林が占めています。人口はピーク時の約 3 千人から減少が進み、現在は府下で最も少ない約 1.8 千人で、高齢化も進み、高齢化率は 36% (65 歳以上が総人口に占める割合、平成 21 年 3 月末)と、府下で 2 番目に高い割合となっています。

製造業について平成 19 年の製造品出荷額等でみると 4.3 億円、事業所数は 5 社 (従業員 4 人以上)となっており、府下市町村平均 (京都市除く)である 1,328 億円、105 社を大幅に下回る状況となっています。また、農業についても平成 18 年の農業産出額は 0.5 億円と、府下市町村平均 (同)である 21.7 億円を大幅に下回る状況となっています。

このような状況において、笠置町では観光が主な産業となっており、木津川の自然を生かしたカヌー等のアウトドアスポーツ、鎌倉倒幕を企図した後醍醐天皇の挙兵・籠城の舞台となり、紅葉の名所でもある笠置山、きじ鍋・ボタン鍋等の味覚等が観光資源となっています。しかしながら、平成 20 年の観光入込客数及び観光消費額は、平成 11 年と比べて、それぞれ約 4 割減、約 6 割減と、年々減少傾向となっています。



### 2. 取組の経緯

笠置町では、過疎化や高齢化が進行し、観光入込客の減少が続いていることから、地域活性化の一環として、町の名物である「きじ鍋」に着目しました。京都府内で平成 23 年秋に国民文化祭が開催されるのに合わせ、同年 11 月 6 日 (日) に「全国ご当地鍋フェスタ」を開催し、食と地域の文化交流を通じて全国に「きじ鍋のまち笠置町」を発信することにより、地域の活性化を図ることとしました。

### 3. きじ鍋の由来

きじ鍋が笠置町で供されることになったきっかけは、35年程前にある旅館の3代目主人と女将が、笠置の山里にあう食材をと探し求め、辿り着いたのが「きじ肉」であったことに始まるといわれています。

素材である「きじ肉」は、たんぱく質が多い一方、脂質が少なく、カロリーは鶏肉の半分程度であるなど、身体に優しい食材です。きじの味に惚れこんだ主人と女将の地道な努力とPR活動により、マスコミにも取り上げられ、旅館の名物料理となりました。

これがどのように町全体に広まったかは、定かではありませんが、笠置町の旅館や料理屋等が日々の努力を重ね、お客さんからお客さんへ口コミで伝わり、笠置町イコールきじ鍋という歴史をつくったものと思われます。



なお、きじ鍋は、町内の主な旅館や温泉施設にて提供されています。

### 4. 取組の内容

「鍋フェスタ」については、平成23年11月6日(日)に、わかさぎ温泉笠置いこいの館前広場にて開催を予定しており、現在企画を進めています。

内容としては、きじ鍋を中心に全国からご当地鍋を集めて、各地の食文化の共通点や相違点の発見を通して、鍋の魅力を探るほか、太鼓の祭典等のステージイベント、笠置山を含めたウォークラリーを実施するなど、多彩なイベントでフェスタを盛り上げ、笠置町のきじ鍋、さらには笠置町自体の認知度を高めることを狙いとしています。(招致目標数 30 団体)

また、フェスタの開催に先立ち、平成22年10月31日(日)には近畿周辺の団体が集うプレフェスタを行う予定です。(招致目標数 10 団体)

笠置町内での「きじ肉」消費量

18年度	673kg
19年度	599kg
20年度	612kg

きじ肉を提供している町内旅館4軒  
及び温泉施設1軒

出所：笠置町

### 5. 今後の展望

現在、フェスタ開催に向けて準備中ですが、笠置町としてはフェスタをきっかけとして、観光客の誘致を図り、あわせて住民のきじ鍋に対する意識・認知度を高めていくことが必要と考えています。

今後については、行政だけでなく地域住民一体となって、きじ鍋を地域の大切なブランドとして盛り上げ、魅力ある地域づくりにつながっていくことが期待されています。

(笠置町ホームページアドレス <http://www.town.kasagi.lg.jp/>)