

宮津遺産に5産品を認定しました。

宮津農水商工観連携会議では、当会議のコンセプト「天・地・山・海の「しあわせ」宮津遺産」に該当する産品を「宮津遺産」として認定し、PRすることで商品価値を高め、事業者の売上アップに繋げる取組を進めています。

この度、「宮津遺産」に申請のあった産品について、宮津遺産認定審査会で審査した結果、10月26日(水)に宮津遺産として次の5産品を認定しました。

○竹中罐詰株式会社 はしだて印いわし油づけ（オイルサーディン） 【ストーリー「いわし文化を象徴する歴史のあるオイルサーディン」】

選定理由

明治後半に宮津で開校された水産講習所の第一期生として二代目が学んだことが、明治41年創業の竹中罐詰がオイルサーディンに携わる契機となったなど、歴史に価値があり、当地におけるいわし文化を語る際に欠かせない商品であるため認定する。



○浜文商店 ヘシコ【ストーリー「親子3代こだわりのヘシコ」】

選定理由

健康志向に合わせた商品開発や新商品開発力（ニーズへの素早い対応）があり、女性らしさを感じられるなど、物づくりのスタンスを評価できるため認定する。



○有限会社谷口商店 丹後の旬の一刻干し 【ストーリー「保存ではなく美味しく食べるための一刻干し」】

選定理由

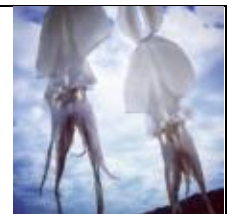
保存するためではなく美味しく食べるための乾物化という、干物に新しい価値を生み出されているため認定する。



○きざき 旬のひもの【ストーリー「焼いて届ける漁師町の干物」】 （地域の高齢者に焼いて届けることを条件とする）

選定理由

地域に根差した普段使いの家庭の干物であり、高齢者に焼いて届けるなど地域のニーズに合ったものであるため認定する。



○宮津湾とり貝育成組合 育成とり貝（特大180g以上） 【ストーリー「宮津で食べる宮津のとり貝」】（地産地消に限る）

選定理由

とり貝は宮津の山々、河川など豊かな自然が生み出す恵みであり、宮津湾の漁師がヒトデ類の駆除や貝殻、石などの除去を積極的に行い海を清掃し、宮津湾の環境を守ってきたため認定する。

ただし、漁協に頼らない市外での流通体制が確保できていないため、宮津で食べるものに限る。

