


# かがやき新聞(京北版) ~師走~

平成28年11月12日・13日 西の鯖街道フェア

鯖街道といえば、京都市民にとっては馴染みのある言葉ではありませんが、「西の鯖街道？」と思われる方は少なくないことと思います。

鯖街道は福井県小浜市から滋賀県高島市を経て、京都市左京区大原→同区出町柳→京都御所を結ぶルートになりますが、西の鯖街道は福井県小浜市→福井県大飯郡高浜町→同郡おおい町→南丹市美山町→右京区京北→北区→京都御所を結ぶルートになります。


そんな西ルートの鯖食文化もアピールしていこう！という事で、福井県大飯郡高浜町・おおい町や南丹市美山町、そして右京区京北がタッグを組み、11月12日(土)・11月13日(日)に京都市南区のイオン桂川で物販イベントを開催したものです。鯖寿司を中心に、各地域のおいしい食材や加工品を販売。私も京北ブースで売り場に立ちました。

京北ブースでは「山国さきがけセンター」さんの【納豆もち】関連商品、【いわを商店】さんの鯖寿司、【河合】さんのジビエ(鹿の生姜煮・鹿カツ・猪チャーシュー)を取扱いました。

鯖寿司は京都人にとって馴染みのある食べ物ですので自然と売れてゆきますが、納豆もち・ジビエは全く馴染みのない方も多いため、試食をご用意。納豆もちは試食で気に入って頂ける方が多かったため好評

でしたが、ジビエに関しては「固くて臭い」というマイナスのイメージが強く、なかなか試食に応じて頂けませんでした。しかし、それでめげていても仕方がありません。「ダメされたと思って食べてみて下さい！」と試食品を手渡し、恐る恐る食べて頂いたところ「すごく柔らかくて美味しい」「鹿や猪って美味しいんやね」という好意的なコメントを多数頂き、試食しているのを見た他のお客様が興味を示して集まってこられたことで、結果的に多くのお客様にお買い上げ頂きました。クックパッドで【鹿料理】と検索すると想像以上のレシピが表示されるくらいですから、ジビエが街なかの方々にとって、もう少し身近な食材となればと感じます。



河合さんブース

右京区京北ブース



いわを商店さんブース



山国さきがけセンターさんブース

一方、他の市町ブース（高浜町・おおい町・美山町）では農産物や海産物などを交えて販売されていて、お客様も各市町の違いを楽しまれておられるようでした。

また、西の鯖街道の活動は各市町とも何年も継続しておられることから、お互いのブースを行き来して買い物をしたり、商材についていろいろと話をされたりと終始和気藹々とした雰囲気にも包まれていました。

最後に、売り子としての私ですが、二日間を通してジビエの売り上げに貢献ができたのでは、と感じています。「販売の仕事してたの？」と聞かれましたが、実は一切ありません。10年ほど前まで人見知りしていたくらいでしたので・・・。



福井県大飯郡高浜町ブース



福井県大飯郡おおい町ブース



南丹市美山町ブース

かがやき新聞（京北版） ～師走～

発行人：京北担当 三谷 博文

お問い合わせ先：右京区役所 京北出張所

電話：075-852-1811

メール：miqdc130@city.kyoto.lg.jp