

「明日の京都」 丹後地域振興計画

それぞれの地域が「みやこ」となるために



丹後の豊かな地域資源の一つは「食」  
地域のもっている宝をいかした  
「元気な丹後」づくり



ご存じですか？丹後の食の強み

「丹後・食の王国構想プロジェクト」進行中

丹後地域のもっている「宝」の一つは、世界に通用するすばらしい多くの食材です。そこで、「丹後・食の王国構想」を策定し、丹後の「食」を織物業や機械金属業、観光業に続く新たな産業に成長させることで、元気な丹後をめざします。

豊かな食材、料理、加工品



カキ

久美浜湾で養殖されたカキは、身が大きくしっかりとした味わいが特徴。また、養殖風景は景観資産です。



カニ

丹後で水揚げされるズワイガニは生きの良さで有名。甘みがある厚い肉質が特徴です。



クロアワビ

丹後の美しい海で育ったクロアワビは、肉厚で風味・うま味ともに抜群です。



干物

日本海で水揚げされた鮮魚から作られた干物は、「海の幸」という言葉がぴったりな丹後の特産品です。



京たngo梨

みずみずしく、甘さたっぷりの京たngo梨。風光明媚な丹後半島ではくまれた上品な味わいが詰まっています。

さばへしこ

サバのうま味を漬けた伝統の味。辛さと独特の風味が味わえ、酒のさかなとして多くのファンがいます。



ブリ

日本三大ブリ漁場の一つ伊根のブリをはじめ、丹後では身が締まり脂の乗った寒ブリが取れます。



丹後とり貝

一般のトリガイよりも一回り以上も大きい丹後とり貝は、しっかりとした歯ごたえの中に独特の甘みがあります。



丹後産の野菜

豊かな大自然を有する丹後では、京野菜をはじめ多くのおいしい野菜が栽培されています。



丹後産コシヒカリ

栽培に適した気候と良質の水で作られた丹後産コシヒカリは、日本穀物検定協会によるランキングで、3年連続「特A」を獲得しました。



「丹後産コシヒカリ」キャラクター募集中！  
応募締め切りは1月11日(火)必着

特A評価の丹後産コシヒカリのおいしさをPRし、消費者の方に親しみを感じていただけるキャラクターを募集しています。詳細はホームページをご覧ください。

丹後産 キャラクター 検索

園丹後米改良協会(JA京都 丹後広域営農センター内)  
☎0772-62-7805 0772-62-7806

ばらずし

サバのおほろを使う丹後の伝統料理。祭や祝い事で作られる、おもてなしの心がこもった料理です。



きょうと農商工連携応援ファンド支援事業

～丹後の特産品を生かした新たな商品開発を応援しています～

のっけて食べる京野菜みそ

「九条ねぎ」と「伏見とうがらし」※伏見とうがらしは夏季限定

昔ながらの作り方で丁寧になられたみそと京野菜が一緒になったおかずみそ

蜂蜜アイスシリーズ

コクのあるジャージー牛乳とはちみつが一緒になった健康志向にもマッチした上品なアイス

いちごのスパークリング

栗田産高級イチゴを独自の技術を使い色合いとおいしさを抽出。炭酸入りのおいしいリキュール

園丹後広域振興局農林商工部企画調整室  
☎0772-62-4315 0772-62-4333

丹後地域振興計画を策定

新しい府政運営の指針となる「明日の京都」。このうち「丹後地域振興計画」では、地域の自然、歴史・文化などをいかに「観光」をけん引役に「食」関連をはじめとするさまざまな産業への波及効果を図るとともに、ものづくり産業など地域産業の振興、環境と文化の伝承、そして府民が共にいきいきと安心して暮らせるまちづくりをめざします。詳細はホームページでもご覧いただけます。

園丹後広域振興局企画振興室 ☎0772-62-4300 0772-62-5894

明日の京都 検索

お知らせ

ふるさとミュージアム丹後 第12回 守り育てようみんなの文化財展と「京の職人さん」展

日時 2月13日(日)まで  
内容 平成22年3月に新たに府指定・登録となった文化財を写真パネルで紹介。地域の文化財をモデルに製作された複製品も展示

園丹後郷土資料館 ☎0772-27-0230 0772-27-0020



京の職人さん 業復元制作懸仏 (かけぼとけ)

お正月は丹後あじわいの郷で

- 新春もちつき大会  
日時 1月1日(祝)～3日(月) 13時30分～
- 新春琴演奏会  
日時 1月1日(祝) 11時30分～、13時～
- 新春大道芸  
日時 1月2日(日)、3日(月) 11時30分～、13時～  
休園日：1月11日、18日、25日(火)  
園同園 ☎0772-65-4193 0772-65-4194



丹後農業研究所 「試験研究成績報告会」

日時 2月24日(木) 13時～  
内容 水稲、野菜、果樹など、当研究所の成果について情報発信。意見交換会も実施  
定員 100人  
園同研究所 ☎0772-65-2401 0772-65-3561

KTR「冬の日帰り列車プラン」

内容 毎年好評の「カニ」「ブリ」「カキ」を味わう各プラン。今年は1度に2つの味覚が楽しめる「冬味覚よくばりプラン」も登場。5人以上のご利用でキャッシュバック実施中  
料金 5,500円～14,200円(峰山駅発着の場合)

好評！KTRの企画列車&きっぷ

- ◎タンゴ悠遊号・浪漫号(天橋立～西舞鶴間)  
絶景ポイントで徐行、停車し景色を楽しめる。アテンダントのガイド付き。普通運賃で乗車可
- ◎KTRレール&タクシーきっぷ  
KTR乗り放題の乗車券とタクシー観光券のお得なセット。冬も快適な観光をどうぞ
- ◎エクスプレス・ペアきっぷ発売中！  
2人同時利用でKTR全線1日乗り放題。特急自由席も利用可。1枚2,500円  
園北近畿タンゴ鉄道(株) ☎0773-24-2510 0773-24-2503  
http://ktr-tetsudo.jp/

