

文化庁連携プラットフォームにおける ワーキングのまとめについて

令和 6 年 3 月
文化庁連携プラットフォーム

目 次

1	ワーキングの概要	1
2	ワーキングで出された意見等	2
3	ワーキングのまとめ	5
4	文化庁への要望	8
5	文化観光資源（例示）	11
6	100年フード候補（例示）	18
7	食文化ミュージアム候補（例示）	23

1 ワーキングの概要

(1) ワーキングの実施目的

プラットフォーム構成団体や市町村等が抱える課題や取組、考え等について、意見交換や情報共有を行い、そこで得られた意見を踏まえ、文化庁と連携した日本文化発信の取組に繋げることや、集約した意見を文化庁へ提案等することで新たな文化政策の立案に繋げることを目的とする。

(2) ワーキングの体制

運 営 団 体：京都府、京都市、京都商工会議所

(一社) 京都経営者協会、(一社) 京都経済同友会、(公社) 京都工業会、
(公財) 京都市音楽芸術文化振興財団、(公社) 京都市観光協会、
(公財) 京都市芸術文化協会、(株) 京都新聞社、(公社) 京都府観光連盟、
京都府市長会 (府内市)、京都府神社庁、京都府中小企業団体中央会、
京都府町村会 (府内町村)、(一財) 京都仏教会、(公財) 京都文化交流
コンベンションビューロー、(公財) 京都文化財団、(公財) 大学コンソー
シアム京都

事 務 局：京都府文化生活部文化政策室

アドバイザー：同志社大学経済学部教授 太下義之

(3) 実施内容

文化庁が京都移転を機に推進本部を立ち上げた「文化観光」と「食文化」をテーマとし、上半期に「文化観光」、下半期に「食文化」のワーキングとシンポジウムを合計8回開催した。

【文化観光】

○第1回ワーキング (6/13) 「文化観光とは」(同志社大学経済学部教授 太下義之)

○第2回ワーキング (7/6) 「現在の文化観光の取組、課題」(ワークショップ)

○第3回ワーキング (8/4) 「市町村の文化観光の取組発表」

(舞鶴市、亀岡市、長岡京市、宇治市、城陽市)

○シンポジウム「2025 大阪・関西万博に向けた文化観光の推進について」(10/4)

・基調講演：「文化観光についての動きや取組状況について」

文化庁文化観光推進本部事務局長 (文化資源活用課長) 齋藤憲一郎

・パネルディスカッション：「2025 大阪・関西万博に向けた文化観光の推進について」

同志社大学経済学部教授 太下義之

京都経済同友会副代表幹事 池坊専好

文化庁文化観光推進本部事務局長 (文化資源活用課長) 齋藤憲一郎

ORIGINAL Inc. 代表取締役、タイムアウト東京代表 伏谷博之

【食文化】

○第1回ワーキング (11/14) 「国の食文化政策について」

(同志社大学経済学部教授 太下義之)

「令和5年度「食文化ストーリー創出・発信モデル事業」採択
事業について」(京都府立丹後郷土資料館館長 岸岡貴英)

○第2回ワーキング (12/20) 「国の施策を活用した食文化の保存・継承」(ワークショップ)

- 第3回ワーキング（1/29）「100年フード、食文化ミュージアムの登録拡大、食の観光について」
- シンポジウム「京都ならではの食文化振興を考える」（3/11）
- ・講 演：演題①「食文化推進本部の取組状況について」
文化庁食文化推進本部事務局長（参事官（生活文化創造担当）） 児玉大輔
演題②「食文化創造都市の取組について」
山形県鶴岡市企画部食文化創造都市推進課主査 鈴木泰行
演題③「フードバレー構想の取組状況等について」
京丹波町総務部企画情報課課長補佐 下村邦喜
 - ・パネルディスカッション：「京都ならではの食文化振興を考える」
同志社大学経済学部教授 太下義之
文化庁食文化推進本部事務局長（参事官（生活文化創造担当）） 児玉大輔
山形県鶴岡市企画部食文化創造都市推進課主査 鈴木泰行
京丹波町総務部企画情報課課長補佐 下村邦喜

2 ワーキングで出された意見等

(1) 文化観光

ア 文化観光ワーキングの方向性

2025 大阪・関西万博をターゲットにして、文化庁が進める文化観光施策の理解を深め、方向性を一致させたいと、プラットフォーム運営団体、市町村等が文化観光を推進していくための具体的な施策の検討を行う。その中で、既存の国施策に対する不足点や改善点等の提案も行っていく。

イ 文化観光を進めていく上での課題

- ・京都市は時間・時期・場所の分散や観光客のマナー、観光産業の担い手不足などが課題
- ・京都市外には文化観光資源はあるものの、現実の観光に結びついていないことが課題
- ・文化観光資源がある市町村では、文化観光施設周辺のみ観光客が集中する偏りの課題
- ・京都市外は観光客の滞在時間の短さが課題（宿泊施設の整備等の持続的な滞在のための仕掛けづくりが必要）

ウ 解決策の案

(アドバイザー等からの助言)

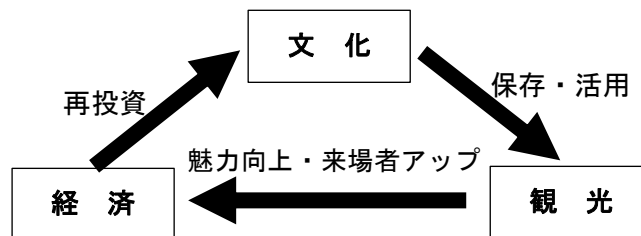
- ・ナイトタイムエコノミー（夜間経済）への着目。ナイトメイヤー（夜の市長）、ナイトカルチャー（飲食店、文化イベント）など
- ・地域の宝（観光資源）探しの手法としてのウィキペディアタウン（外部の視点での魅力発掘）
- ・国際芸術祭等アートプロジェクトの実施（現在 200 以上の地域においてアートプロジェクトが実施されているが、日本では地方でのチャレンジが多く「地域化」は先進国の中でも日本特有の現象）
- ・ユネスコ食文化創造都市への登録を目指す（山形県鶴岡市は登録されたことで、海外からの注目度など、状況が大きく変わった）

（誘客のアイデア）

- ・京都の特長である神社仏閣を活用した「神社仏閣×アーティスト・イン・レジデンス」
- ・時間の分散として早朝・朝観光、場所の分散として比較的観光客が少ない美術館等への誘導
- ・湯の花温泉の旅館では、館内いたる所にアート作品を設置したことで外国人宿泊客増
- ・アニメ・漫画・ゲーム等サブカルチャーはキラーコンテンツであり、令和6年度オープン予定の任天堂資料館（宇治市）は、誘客施設になり得る
- ・ネイチャーガイドのようなエキスパートによる案内
- ・男性生け花パフォーマンス集団「IKENOBOYS」は、女性が多い生け花業界において、男性による生け花の過程を見せるパフォーマンスであり、こうした固定観念にとらわれない発想での新しい取り組みは注目度が高い

（文化観光の推進手法）

- ・文化観光とは、文化資源の鑑賞や体験等を通じて文化についての理解を深めることを目的とする観光で、文化→観光→経済→文化の好循環を作り出すことを目指す



- ・世界的観光都市である京都市周辺部は地の利を生かした方策が考えられる。（周辺都市のリーズナブルな宿泊施設に宿泊し、公共交通機関を使った京都市内の観光を提案するなど）
- ・対外的には、マーケットを見据え、「刺さるストーリー」を発信することで誘客に導くことが重要
- ・地域としては、「素晴らしい文化資源であっても、貧弱な滞在体験になってしまえば、一度見たら十分と思われてしまう」ことや、「地元が『素晴らしい文化資源』と思っけていても、海外など比較対象を広げると、そこまで差別化が図れていないことがある」といった意見も踏まえ、文化観光資源の磨き上げを行うことが重要

（2）食文化

ア 食文化ワーキングの方向性

京都府は南北に長く、また1000年もの間、都を有していたことから、各地に様々な食文化が根付いている。この食文化を、守るべき地域の文化資源と捉え、文化庁事業も活用しながら保存・継承していくことや、2025大阪・関西万博を見据え、食文化を活用した文化観光や地域振興につなげる施策の検討を行っていく。

イ ワーキングで出された主な意見

（アドバイザー等からの助言）

- ・2015年ミラノ国際博覧会は、史上初の食をテーマにした万博であり、その中で日本館は9時間待ちとなるなど最も人気があった。国内ではこうした熱烈的なニーズをあまり理解

できていないが、海外からの日本食に対する関心は非常に高い

- ・スペインやイタリアの食関係の大学もフィールドワークで日本に来ており、文化観光と組み合わせることも考えられる。他府県（奈良県）と連携している例もあるので、府内の大学とも連携事業が実施できる可能性がある
- ・寺院で開催されているマルシェに、その土地の食材を使った料理や郷土料理などを組み合わせ地域特有のイベントに進化させていくことも考えられるのではないかな
- ・世界中に「食を食べ歩く人たち」がいるが、彼らは京都市以外の情報をあまり持っておらず、地域の郷土料理や伝統料理が食べられる場所の情報発信サイトがあれば良い

（食文化の保存・継承）

- ・食文化は生活様式の変化や核家族化など時代の流れによって変わっていく性質があり、古いものをそのまま残していくことにこだわる必要はない。守ることと変化していくもののバランスが重要
- ・急須でお茶を入れる機会が少なくなっている中、食文化の継承のため、京田辺市では転入者に急須と市の名産品である玉露を配布する取組を進めている
- ・20～30年前、農業振興や農村文化の継承の目的で、地域の郷土料理をまとめ、レシピ集などをつくった地域（市町村）が多数ある
- ・地域に伝わる郷土料理や行事食は後継者（担い手）不足が課題となっている

（「100年フード」、「食文化ミュージアム」について）

- ・「100年フード」については、既に京都府内には独自の認定・認証制度が多数ある中、登録の効果（＝メリット）も不透明なため、申請に踏み切らない（メリット＜申請の手間）
- ・「100年フード」の要件を満たしていても、振興（＝申請）する団体等がない郷土料理・行事食もある
- ・「100年フード」の申請要件が1団体1件のため、市町村や商工会、観光協会など複数の「食」を振興（PR）している団体は、1件に絞り切れないことで申請に繋がらないケースもある
- ・「100年フード」の登録を促していくきっかけとして、大規模な「100年フード展」を開催するのはどうか

（食文化の活用）

- ・食文化を文化観光と結びつけることは、訪れた場所をよりよく知るためにも必然的であり、食事することは時間がかかるため、滞在時間を延ばすことにも繋がる
- ・市立芸大新キャンパスに隣接する交流拠点に料理学校のル・コルドン・ブルーやアートギャラリーが開設予定で多ジャンルの掛け合わせによる文化の創造・発信拠点になり得る。今後このエリアは、京都の玄関口として訪日企画、異文化交流なども含め様々な可能性がある
- ・精進料理にはバリエーションがあり、寺院（ユニークベニュー）で精進料理を体験できる（食べる）取組が文化観光の一つとして考えられる
- ・「流行→習慣→文化」となっていく。近年消費量が増えている恵方巻は、文化にまで昇華できる可能性があるのではないかな
- ・お釈迦さんの誕生日である花祭り（4月8日）に新たに何かを食べる習慣を作り、普及させることもアイデアの一つではないかな（食文化の記念日づくり）

3 ワーキングのまとめ

(1) 文化観光

ア 京都で文化観光を推進する意義

- ・2025 大阪・関西万博では全国・世界から多くの来場者（想定来場者数 2820 万人）が見込まれるため、京都府内に誘客することで、経済活性化や地域資源の国内外への発信の絶好の機会となる。
- ・京都には、京都市外の様々なエリアにも、自然や景観、文化財等の地域資源が豊富にあり、文化観光を推進する上でのポテンシャルが高く、観光客偏在の問題にも対応できる。
- ・京都には、伝統芸能から現代アートまで、創造的な人材や関係団体が数多くあるため、様々な主体が相互に連携しながら、文化についての理解を深めるための文化観光を効果的に推進できる。



京都には、文化についての理解を深めるための地域資源が数多く存在し、こうした地域資源を観光コンテンツとして磨き上げ、全国的にも課題となっている観光客の一極集中の問題にも対応することにより、府内市町村や関係団体が連携した取組として、全国に波及する文化観光のモデルづくりに取り組む

イ 観光客の一極集中を緩和するため、府内の各地域が今後目指していく方向性

- ・現時点で考えられる京都府内各地の文化観光拠点の候補案としては下記 5 参照
 - ・各地のコンテンツ（文化資源）にマーケットを見据えた刺さるストーリーを構成し発信する
 - ・京都市周辺、交通アクセス、地域の財産が生かせる季節、ナイトタイムや早朝等の時間など複合的な要素を加味したコンテンツ（文化資源）としての磨き上げ
 - ・コンテンツ（文化資源）では「ここでした」の体験やエキスパートによる説明、非日常の特別な空間などを提供
- ⇒文化観光資源の磨き上げのため、文化庁事業もうまく活用していく

ウ 文化庁連携プラットフォームの令和 6 年度以降の取組について

- ・令和 6 年度は、2025 大阪・関西万博を見据えた文化観光のモデルづくりになる取組を検討予定
- ・プラットフォームの構成団体が有する資源を活用し、連携した取り組みを検討

< 構成団体が有する資源の例 >

京都府内で活動する芸術家（京都文化財団、京都市芸術文化協会）
京都府内の芸術系大学（大学コンソーシアム京都）
京都市交響楽団（京都市音楽芸術文化振興財団）
企業が保有する美術品、企業ミュージアム（経済 4 団体）
神社仏閣（京都仏教会、京都府神社庁）
観光事業者（京都府観光連盟、京都市観光協会）
他市町との連携（京都府市長会、京都府町村会）

- ・文化庁の「文化観光拠点施設を中核とした地域における文化観光推進事業」を活用してブラッシュアップを図る（現時点の活用事例は京都市の琵琶湖疎水記念館 1 件のみ）

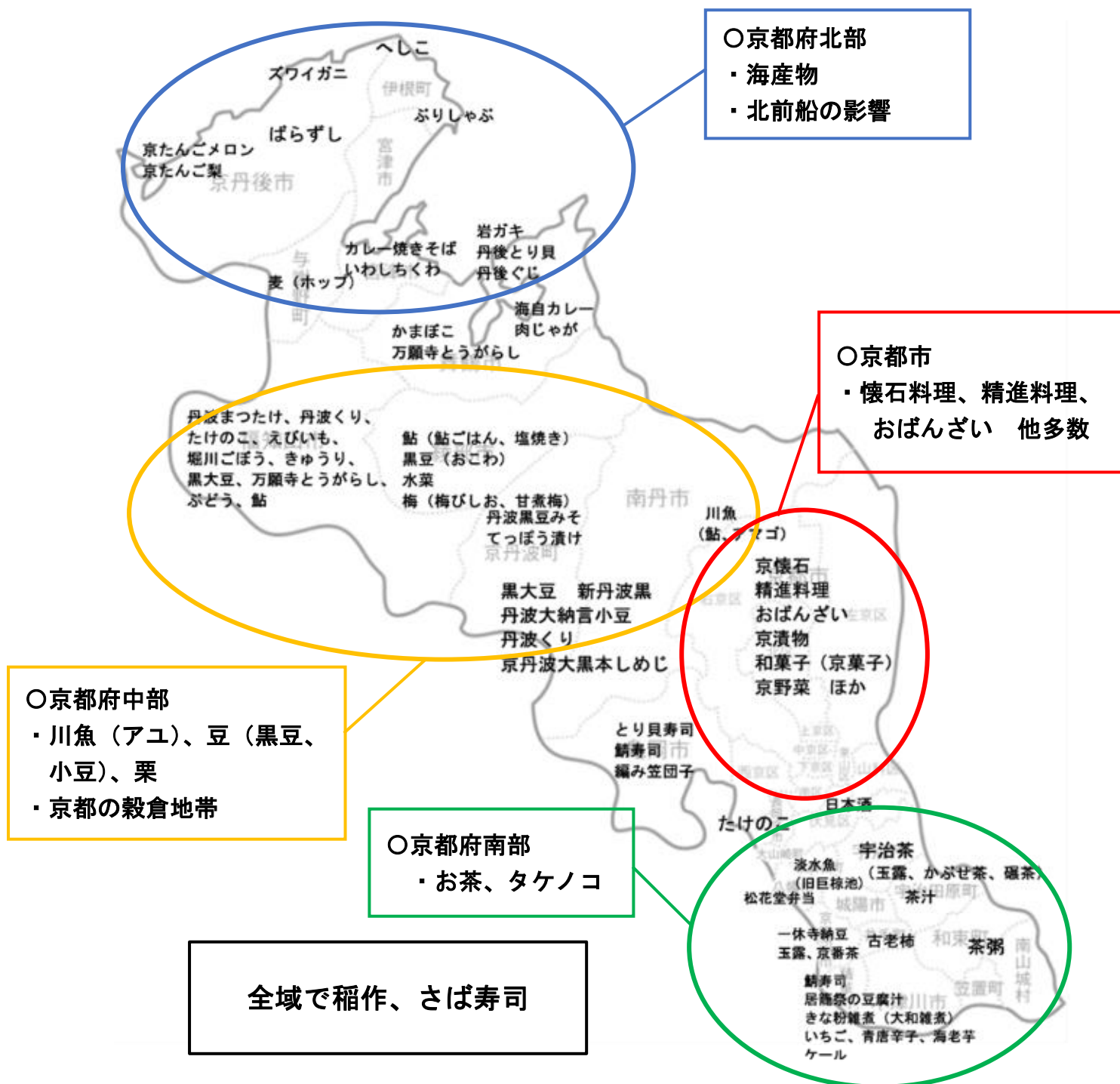
(2) 食文化

ア 京都府内の食文化について

1000年の都である京都市内は京料理、精進料理、贈答品・みやげもの、おばんざいなど様々な食文化が発達。また、南北に長い京都府は府域においても、日本海に面している丹後地域は海産物、山間部の中丹・南丹地域は川魚や黒豆、小豆、栗、乙訓地方はタケノコ、南部の山城地域は茶の食文化など多様な食文化が根付いている。

一方、府全域でコメの食文化が根付くとともに、さば寿司が主にハレの日に食べられていた。こうした食文化について、「食文化ストーリー創出・発信モデル事業」を活用して調査研究を進めることも考えられる。

<京都府内各地の食文化地図>



イ 今後目指すべき方向

- ・京都府内の「100年フード」（4件（3＋1件））、「食文化ミュージアム」（6件）とも登録件数が少ないことは課題であり、申請可能な食や施設等については関係する構成団体や市町村等が登録支援していく。現時点で考えられる京都府内の候補案としては下記6、7参照

<登録済みの「100年フード」>

茶汁、白味噌、松花堂弁当、海軍食（広島県呉市ほか3市（舞鶴市含む）で登録）

<登録済みの「食文化ミュージアム」>

京都府立山城郷土資料館、京都太秦 Taiwa Museum（タイワミュージアム）、京の食文化ミュージアム・あじわい館、京都国際マンガミュージアム、京都文化博物館、森のステーションかめおか

- ・地域に根付いた食文化を活用し、観光とプラスしたガストロノミーツーリズムの推進や、地域の特産品・名物として消費拡大させることで農業振興、飲食・小売り店の拡大など、地域経済の活性化に繋げていく

ウ 国等の制度認定の効果やメリット等

（ア）「ユネスコ食文化創造都市」認定の効果・メリット（鶴岡市の例から考える）

【効果・メリット①】産業の振興

<具体的な事業>

- ・専門講座や海外の食文化創造都市への料理人派遣、鶴岡 NO.1 次世代料理人決定戦などによる料理人育成事業
- ・果樹雹害を受けた果物の利用促進フェア、鶴岡食材を使った嚙下食研究会等の料理人と生産者等の連携事業

【効果・メリット②】交流人口の拡大

<具体的な事業>

- ・鶴岡ふうどガイド育成及び同ガイドによる企画・提案ツアー等によるフードツーリズムの推進
- ・イタリア食科学大学や辻調理師専門学校との協定締結など食文化と学びとの交流
- ・「庄内酒まつり」「おいしい食の映画祭」「国産生ハムサミット&フェスティバル」等の食交流イベントの開催

【効果・メリット③】地域づくりの進展

<具体的な事業>

- ・郷土料理レシピ集「つるおかおうち御膳」を発刊し、新婚世帯に贈呈
- ・「つるおかおうち御膳」を活用した料理教室等郷土食の保存・継承
- ・学校給食等での食育・食文化の理解促進
- ・鶴岡雛菓子、笹巻、とちもちなど伝統菓子の調査研究（文化庁食文化ストーリー創出・発信モデル事業活用）

【効果・メリット④】市民の誇りの醸成

- ・食文化創造都市加盟認定から約10年が経過し、市民にも定着してきた。これまで「鶴岡には何もない」と答えていた市民がほとんどであったが、最近は「鶴岡には美味しいものがたくさんある」と答える市民が多い

(イ) 食文化ストーリー創出・発信モデル事業のメリット

- ・文化財登録（無形文化財、無形民俗文化財）を目指すことが前提の事業である
- ・国庫 10/10 の補助事業であり、主に調査研究費となっている

(ウ) 「100 年フード」、「食文化ミュージアム」認定のメリット

- ・「100 年フード」、「食文化ミュージアム」ともウェブサイトでの紹介のほか、100 年フードはロゴマークの活用、100 年フードスタンプラリーや 100 年フードサミットなどの事業実施となっている

4 文化庁への要望

①来年度実施する文化庁連携プラットフォームの取組について、積極的に参画していただきたい。また、当プラットフォーム構成団体等と連携した事業や定期的な意見交換等を検討していただきたい。

②文化観光施策について、貴庁においてこれまで取り組まれてきた事例紹介やガイドブック等の更新及び再周知に努められるとともに、令和 6 年度新設される文化観光専門人材について、地域の事情をきめ細かく把握し、京都府内での活動実績を作っていただきたい。また、日本遺産や重要伝統的建造物群保存地区の国内外への発信を強化されたい。

③食文化施策について、地域においてこれまで作成された郷土料理等のレシピ集などを活用した施策や、100 年フードや食文化ミュージアムの登録拡大に向け、登録後の施策の充実や、食文化施策と文化観光施策の有機的連携を検討されたい。

①について、文化庁連携プラットフォームでは、来年度文化観光の実証事業をはじめ、様々な事業を実施する予定としており、文化庁職員や令和 6 年度新設される文化観光の専門人材にもご参加願いたい。

また、京都府、京都市、京都商工会議所をはじめ、京都府内の経済、観光、文化、宗教等の団体で構成しており、例えば神社仏閣の活用、芸術学科や食文化学科等の大学生と協働した取組、伝統産業やものづくり企業との連携等、プラットフォーム構成団体が有する資源等を活用し、全国に先駆けたモデル事業等を実施するなど、「京都発」の取組を検討していただきたい。また、プラットフォーム構成団体や府内市町村との定期的な意見交換など、今後とも関係を構築していただきたい。

②について、文化観光では文化－観光－経済－文化の好循環を生み出すことを追求する中で「文化への再投資」の仕組みづくりが最も難しく、いずれの主体も試行錯誤しているところである。こうした中、貴庁におかれては、ウェブサイト「文化観光 note」や『文化資源の高付加価値化』課題解決の事例集』による好事例等の発信や、令和 2 年 3 月に発行された「文化財保護のための資金調達ハンドブック」における指定寄付金制度やクラウドファンディングなどの資金調達手法等の紹介など、各主体が知りたい情報や、今後の取組の参考とな

る非常に有効なツールづくりにこれまでから取り組まれてきたところである。こうした取組が埋もれてしまわないよう、改めて周知していただくとともに、発行から一定時間が経過しているものは内容の更新も含めて検討していただきたい。

また、来年度新たに文化観光専門人材を京都に配置されることとなったが、例えば府北部の海に面した地域では、マリンスポーツや釣り、ツーリングを楽しむ人、府南部では河川敷のコースも含めサイクリングを楽しむ人、亀岡市の京都スタジアムへサッカー観戦に訪れる人、乙訓地域や学研都市など人口増加地域での子育て世帯、京都市内や宇治市などに訪れる多くの外国人観光客など、地域特有の特徴があり、こうしたターゲットを見据えた施策を展開していくことは非常に有効であると考えられる。このため、市町村等と意見交換を行い地域の状況を把握するとともに、取組実績を作り、成功事例を全国に波及させていただきたい。

一方、現在の円安トレンドや 2025 大阪・関西万博を見据えると、今後とも関西や、東京―名古屋―大阪のいわゆるゴールデンルートに観光客がますます集中することが予想され、観光客の分散は全国的な課題となっている。

このため、当プラットフォームにおいては今後、構成団体や府内市町村が連携し、京都市内中心部に集中する観光客の分散のため、府内各地の新たな文化観光資源の掘り起こしや磨き上げを行うこととしている。こうした中、貴庁においても、既に認定されている日本遺産や重要伝統的建造物群保存地区など、完成されたストーリーや高い文化的価値を有する地域をさらに国内外へ発信していただき、観光客の分散に向けご協力願いたい。

③について、人々の営みから生まれる食文化は全国各地に根付いており、京都府内においても地域で受け継がれてきた郷土料理や行事食などの食文化が各地に残っている。ワーキングを進める中で、こうした食文化を調査し、レシピ集などの資料を作成した市町村や地域が多くあり、一定のデータが蓄積されていることがわかった。しかしながらこうした資料は活用されずに埋もれている場合も多く、地域の食文化の保存・継承のためにも、例えば「食文化アーカイブ」として認定し、まとめて保存することや、資料にまとめられた郷土料理を再現する取組など、こうした過去に調査した資料を活用する施策を検討していただきたい。

次に「100 年フード」及び「食文化ミュージアム」について、京都府内において世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきた食文化は数多くあるものの、京都府内の「100 年フード」登録件数は少なく、ワーキングでも取り上げたところ、登録するメリットがあまりないなどの意見が多く、広がりを感じられない状況である。この状況を打開するためには、登録するメリットを拡大させることや、全国の 100 年フードの見本市のような「100 年フード展」の開催など、登録された後の施策を充実させる必要があると考えられる。

また、食文化ミュージアムの登録拡大に向けては、例えば認定施設を文化観光施策における「文化観光拠点施設を中核とした地域における文化観光推進事業」の対象施設に含めるなど、食文化施策と文化観光施策の有機的連携を図ることなどを検討していただきたい。

○参考資料

【運営団体が有する資源の例（再掲）】

京都府内で活動する芸術家（京都文化財団、京都市芸術文化協会）
京都府内の芸術系大学（大学コンソーシアム京都）
京都市交響楽団（京都市音楽芸術文化振興財団）
企業が保有する美術品（経済 4 団体）

神社仏閣（京都仏教会、京都府神社庁）
 観光事業者（京都府観光連盟、京都市観光協会）
 他市町との連携（京都府市長会、京都府町村会）

【京都府内の国指定・登録文化財件数一覧（令和5年4月1日現在）】

種別		有形文化財									無形文化財	民俗文化財		記念物		指定登録小計	重要伝統的建造物群保存地区	選定保存技術	重要文化の景観	合計
		建造物	美術工芸品									有形	無形	特別史跡名勝天然記念物	史跡名勝天然記念物					
			絵画	彫刻	工芸品	書跡・典籍	古文書	考古資料	歴史資料	小計										
京都府	国宝	52	44	41	15	55	27	3	0	185	9	5	10	14	141	2,999	7	30	3	3,039
	重文	300	495	424	185	460	285	27	25	1,901										
	登録	626	-	-	1	-	-	-	-	1	2	1	4		1					

（注）・重要文化財の件数は国宝の件数を含む。
 ・史跡名勝特別記念物の件数は特別史跡名勝天然記念物の件数を含む。
 ・重要無形文化財及び選定保存技術については、重複認定を計上した人数及び団体で示す。

【京都府内の日本遺産】

日本遺産ストーリー名	地域	認定年
日本茶 800 年の歴史散歩	山城地域全域	平成 27 年
鎮守府 横須賀・呉・佐世保・舞鶴 ～日本近代化の躍動を体感できるまち～	舞鶴市 その他府外	平成 28 年
荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間 ～北前船寄港地・船主集落～	宮津市 その他府外	平成 29 年
300 年を紡ぐ絹が織り成す丹後ちりめん回廊	京丹後市、宮津市、与謝野町、伊根町	平成 29 年
1300 年つづく日本の終活の旅 ～西国三十三所観音巡礼～	京都市、宮津市、舞鶴市、亀岡市、宇治市	令和元年
京都と大津を繋ぐ希望の水路 琵琶湖疎水 ～舟に乗り、歩いて触れる明治のひととき～	京都市	令和 2 年

【京都府内の重要伝統的建造物群保存地区】

保存地区名	場所	認定年
門前町	京都市産寧坂	昭和 51 年
茶屋町	京都市祇園新町	昭和 51 年
門前町	京都市嵯峨鳥居本	昭和 54 年
社家町	京都市上賀茂	昭和 63 年
日本の原風景 かやぶきの里	南丹市美山町北	平成 5 年
舟屋	与謝郡伊根町伊根浦	平成 17 年
丹後ちりめん街道	与謝郡与謝野町加悦	平成 17 年

5 文化観光資源（例示）

京都市内中心部に集中する観光客の分散のため、府内各地の新たな文化観光資源の掘り起こしや磨き上げを行うに当たって、現在文化観光の取組を進める市町村の事例やプラットフォーム構成団体、府内市町村への聞き取り等により抽出した文化観光資源を例示したもの。

（１）ワーキングでの事例発表

①舞鶴市

- ・舞鶴市は城下町の西舞鶴地区と軍港都市の東舞鶴地区という異なる２つの歴史文化を体感できる街
- ・東舞鶴地区の倉庫群を赤れんがパークとして整備し、観光資源としてブラッシュアップし、赤れんがパークを中心に「日本近代化の躍動を体感できるまち」というストーリーでPRしているところ



②亀岡市

- ・「かめおか霧の芸術祭」は、マイナス面として見られがちな濃霧を、まち固有の特長（＝財産）と考えるように、アートの力で違った視点からまちの課題を解決していく取組（アート×福祉、アート×環境、アート×農業 など）
- ・文化芸術振興として、城跡芸術展では亀岡ゆかりの芸術家の作品を展示



③長岡京市

- ・長岡京市は、518年弟国宮と784年長岡京と唯一２度遷都された地
- ・観光資源の大半は寺社であり、これまでは寺社に咲く花と歴史で誘客を実施
- ・地域の歴史・文化をブラッシュアップし、長岡京市でしかできない体験や、市場ニーズをキャッチした商品開発により、旅の目的地化をさせることが目標



④宇治市

- ・宇治市は、平等院、源氏物語、鵜飼い、宇治茶、アニメ「響け！ユーフォニアム」など観光資源が豊富だが、市の認知度向上が課題
- ・今後、(令和5年)大河ドラマ「光る君へ」放送開始、
(令和6年)任天堂資料館(仮称)完成、「響け！ユーフォニアム」新シリーズ放送、
(令和7年)2025大阪・関西万博、城陽アウトレット開業(新名神高速が城陽まで延伸)と、誘客要因が立て続けに予定されている
- ・共通テーマやストーリーづくり、他市町との連携などによる情報発信に注力



⑤城陽市

- ・城陽市内には6件の国指定の史跡(古墳等)に加え、重要文化財、梅、イチジク、花しょうぶ、金銀糸などの地域資源がある
- ・「城陽エコミュージアム」を推進。「エコミュージアム」とは、従来の博物館のような建物の中に資料を集めて展示するだけでなく、地域全体を展示会場として、地域の遺産・記憶を本来の場所で保存活用しようとする手法
- ・城陽市歴史民俗資料館をコア施設、コミュニティセンターや市役所などを案内施設、地域資源がある場所を展示場に設定。PR冊子・キャラクター作成、まち歩きツアー、各種講座を実施中



（２）府内各地の候補

ユネスコ世界文化遺産や文化庁が指定する重要伝統的建造物群保存地区等、京都府ミュージアムフォーラムの構成文化施設等を活用することや、府内市町村への聞き取り等を行い、府内各地の文化観光拠点の候補を例示したもの。

①京丹後市丹後町間人～網野町琴引浜【山陰海岸ユネスコ世界ジオパーク】

⇒屏風岩、丹後松島、立岩など山陰海岸ユネスコ世界ジオパークに登録されている貴重な地形や景観、鳴き砂で有名な琴引浜に加え、聖徳太子の母、間人皇后ゆかりの丹後町間人地区や丹後古代の里資料館など、日本海の大自然と古代の人々のくらしを体感できるエリア。



立 岩



丹後古代の里資料館



琴引浜鳴き砂文化館

②京丹後市網野町浜詰地区～久美浜町谷地区

⇒網野町浜詰地区（夕日ヶ浦温泉）に「丹後は美術館」をテーマに平成 22 年開館したヒカリ美術館や、久美浜町和久傳ノ森に平成 29 年に開館した安藤忠雄氏設計の美術館「森の中の家 安野光雅館」など大自然と芸術に親しむエリア。



夕日ヶ浦（網野町浜詰）



ヒカリ美術館



森の中の美術館 安野光雅館

③伊根町伊根浦地区【重要伝統的建造物群保存地区】

⇒舟屋とは、もともと船を海から引き上げて、風雨や虫から守るために建てられた施設。伊根湾の沿岸に約 230 の舟屋が建ち並んでいるエリアで平成 17 年に重要伝統的建造物群保存地区に指定。



舟 屋



伊根湾めぐり遊覧船



伊根町観光案内所

④天橋立【日本三景】

⇒特別名勝である天橋立は、松島（宮城県）、宮島（広島県）と並ぶ日本三景として知られている。天橋立の白砂青松の景観は、古くから多くの和歌や絵画で表現されるとともに、日本庭園の題材になるなど、日本文化に大きな影響を与えてきた。



天橋立



知恩寺（宮津市文殊）



元伊勢籠神社（宮津市府中）

⑤与謝野町ちりめん街道【日本遺産】【重要伝統的建造物群保存地区】

⇒江戸時代から明治・大正・昭和初期にかけて、高級織物 丹後ちりめんが隆盛を極めた場所であり、ちりめん産業により街を近代化した建造物がたたずむエリア。平成 17 年に重要伝統的建造物群保存地区に指定。



旧尾藤家住宅



丹後ちりめん歴史館



加悦 SL 広場

⑥福知山城

⇒福知山城は、令和 2 年大河ドラマ『麒麟がくる』の主人公・明智光秀によって築かれ、一度は廃城となりながら昭和に市民が蘇らせた城。築城当時から残る個性豊かな石垣と、北近畿唯一の天守が魅力。周辺の文化施設と合わせ文化観光拠点となるエリア。



福知山城



佐藤太清記念美術館



福知山鉄道館フクレル

⑦綾部市中心部～黒谷地区

⇒あやべグンゼスクエア（グンゼ博物苑、綾部バラ園、あやべ特産館）は、グンゼ発祥の地に整備された地域の企業文化を感じ特産品を購入できる文化観光拠点。黒谷和紙は、約 800 年前から続き、良質の楮（こうぞ）を原料として、伝統の「手漉き」の技法を守りほとんどの工程を手作業で行われている。現在 9 名の職人が生産している。



あやべグンゼスクエア



黒谷和紙会館



あやべ水源の里

⑧美山かやぶきの里【重要伝統的建造物群保存地区】

⇒「北山型」という独自の構成を持つ山村の民家が現存する地区で「日本の原風景かやぶきの里」として平成 5 年に重要伝統的建造物群保存地区に指定された。地域内の資料館や美術館などの文化芸術施設と合わせ文化観光拠点となるエリア。



美山かやぶきの里



美山かやぶき美術館・郷土資料館



聡山美術館

⑨トロッコ列車・保津川下り

⇒複線電化により廃線となった JR 線路を活用した嵯峨野トロッコ列車、旧丹波亀山城跡である大本本部、平安京が遷都される前から始まっていたとされる水運で、明治 28 年ごろから観光客を乗せた川下りが始まり、数々の文学作品にも登場する保津川下りを体験するコース。



嵯峨野トロッコ列車



大本本部（丹波亀山城跡）



保津川下り

⑩亀岡市各地での工芸体験

⇒京都市に隣接する亀岡市で体験できる陶芸、刀鍛冶、竹工芸等の文化体験。



亀京窯



将大鍛刀場



長岡銘竹俵亀岡工房内「竹遊館」

⑪天下分け目の天王山

⇒JR 山崎駅近くの美術館や歴史的建築物から三川合流や山崎合戦の古戦場が一望できる展望広場をめぐる、文化と歴史を体感できる天王山ハイキングコース。



アサヒグループ大山崎山荘美術館



聴竹居



青木葉谷展望広場

⑫石清水八幡宮周辺

⇒平成 28 年に国宝に指定された石清水八幡宮の周辺では、お弁当の代名詞となっている松花堂弁当発祥の地、桂川、宇治川、木津川が合流し淀川となる三川合流地から上流部へのクルーズが体験できる。



石清水八幡宮



松花堂庭園



淀川河川公園さくらクルーズ

⑬木津川アート（木津川市）

⇒平成 22 年に開始され、隔年で開催される木津川市内各地に展示された芸術作品を巡る街歩きアートイベント。令和 5 年 10 月～11 月に開催され、次回は令和 7 年。



⑭古寺巡礼（笠置町、木津川市）

⇒京都府南部には国宝や重要文化財に指定されている建築物や仏像が多く存在する。また、巨石や岸壁に彫刻された石仏「磨崖仏」も点在しているエリア。



笠置寺



海住山寺



浄瑠璃寺

⑮日本茶の生産景観（宇治田原町、和束町、南山城村）【日本遺産】

⇒お茶が中国から日本に伝えられて以降、お茶の生産技術を向上させ「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出すなど、日本の特徴的文化である茶道や我が国の喫茶文化の展開を生産、製茶面からリードし発展をとげてきた歴史と景観が、平成 27 年「日本茶 800 年の歴史散歩」として日本遺産に認定された。



永谷宗円生家



石寺の茶畑



道の駅お茶の京都みなみやましろ村

6 100 年フード候補（例示）

料理名	概要	歴史・由来	申請団体の有無	100 年フード部門
丹後ばらずし	「まつぶた」に酢飯を敷き、その上にサバのおぼろ、錦糸卵、紅しょうが、かまぼこななどを盛り付け、ヘラで切り分ける。	丹後半島では、サバが良く獲れ、古くから大衆魚として親しまれていた。 戦前は、焼きサバの身をほぐしておぼろを作っていたが、現在、ほとんどがサバ缶を使っている。 地域のハレの食事として、祭りなどの行事で食べる習慣が続いている。	○	伝統部門
へしこ	サバやイワシなどの魚を米糠と塩で長期間漬けこんだ保存食	冷蔵技術が発達していなかった時代、鯖は鮮度が落ちるのが速いこともあり、サバを長く味わうための工夫の末誕生した料理で、名前の由来は、魚を樽に漬けこむことを漁師たちの間では「へしこむ」といっており、「へしこまれたもの」が短縮されて「へしこ」になったなど、諸説ある。	△	伝統部門
宮津カレー 焼きそば	中華料理をベースとしながらも、インド由来のカレースパイスを加えた独特のスープが、麺や具材に絡む、国際色豊かな料理	終戦間もない頃、宮津に移り住んだ台湾出身の中華料理人が、「平和軒」という店をはじめ、そこでカレー焼きそばが出されたことが、宮津カレー焼きそばの始まりとされ、今や宮津のソウルフードとなっている。	○	未来部門
黒ちくわ (いわしちくわ)	原料にいわしやあじ、ホッケなどの色の黒っぽいすり身を用いているため黒ちくわとも呼ばれ、全国でも珍しい食品	良好な漁場を持つ宮津は、漁業も盛んでそこで獲れた豊富な海の幸は、人々の知恵により練製品としても加工され、その技術は代々受け継がれてきた。 現在の営業店は、いずれも創業は古く、中には江戸時代創業で170 年を越えている店もある。	△	伝統部門
ぶりしゃぶ	薄く切った寒ブリを用いたしゃぶしゃぶ	諸説があるが、宮津市の旅館や伊根町の旅館が発祥といわれている。 脂がのった寒ブリは、刺身だと多く食べられないが、湯に通して表面の脂を落とすことであっさりとした味で滑らかな舌触りとなる。	△	未来部門

料理名	概要	歴史・由来	申請団体の有無	100年フード部門
舞鶴かまぼこ	近海でとれた鮮魚（シログチ、エソ、トビウオ等）のすり身を4割以上使用し、特有のコシを出すために、すわり、本蒸しという舞鶴独自の2段階蒸し上げ方法を採用している。	かまぼこは、江戸時代に入ると蒸して作る様になり、さらに表面を焼いて日持ちをよくするなどの工夫がされるようになったといわれている。 舞鶴でも豊富な日本海の魚を使ってかまぼこが作られ、文政年間（1818年～1830年）に創業したかまぼこ屋が、今も残っており、伝統の製法で舞鶴かまぼこを作り続けている。	△	伝統部門
栃もち	栃の実は、完璧に渋みを抜くのは困難であるが、それが逆に独特の風味や香ばしさとなっている。 餅米だけの餅よりも黄土色や茶色がかっており、粘りが少ないのが特徴。	栃の実は、栄養豊富なことから食用の歴史は古く、縄文時代から食べられていた。 特有の渋みがあり、木灰を使った独特の手法で渋抜きし、餅米と共に蒸して餅にした「とち餅」が各地で郷土食として食べられてきた。	△	伝統部門
藤ごはん	炒った黒豆をごはんと一緒に炊いた黒豆にぎりは、うっすら紫色に染まる。さらに酢を加えると濃い紫色となり、白・薄紫・紫の色鮮やかな「藤ごはん」と呼ばれる。	京丹波町和知地区では古くから丹波の黒豆を使った「黒豆にぎり」が食されてきた。祝い事のある時には各家庭で作られ、集落全体に配られたという習慣が残る。 今でも地元の祭りなどの際に販売されている。	△	伝統部門
栗ごはん (栗おこわ)	米、塩、栗を入れて炊いて食べる。もち米を入れて、栗おこわ風にするアレンジもある。	「丹波くり」は、丹波地域で様々な調理法で楽しまれており、栗ごはんも数ある栗の味わい方の一つとして親しまれている。 「丹波くり」は品種ではなく、丹波地域でとれる栗のことを指し、非常に大ぶりで甘みがある。「丹波くり」の歴史は古く、平安時代頃から貴族の間で食べられていたとされる。	×	近代部門
地鶏（かしわ）の すき焼き	地鶏を使ったすき焼きは牛を使ったものより食感がさっぱりとしており、食べても後に残らず、松茸の香りがよりしっかり感じられて相性も良い。	亀岡では、鶏を飼う家が多かったことから、古くから慶弔時や地域の祭りの際など、人が集まる機会があると「かしわのすき焼き」が食されてきた。 今では鶏を飼う家庭はほとんどなくなったが、亀岡における代表的な秋の風物詩である「保津の火祭り」の際の楽しみとして、皆で「かしわのすき焼き」をつつく姿が今もみられる。	△	近代部門

料理名	概要	歴史・由来	申請団体の有無	100年フード部門
鮎寿し	鮎を開いて塩と酢で締め、酢飯と握り仕上げた姿寿し	かつて若狭から京都に鮎を運ぶ「鮎街道」があったように、由良川や保津川の流域で獲れた生きたままの鮎を「アユモチ」と呼ばれた人々が京都に運んだ「鮎の道」がある。 園部はその鮎を運ぶルートの中間地点にあり、近くを流れる大堰川や園部川も鮎の名産地として知られてきた。	△	伝統部門
湯豆腐	湯豆腐の材料は豆腐、水、昆布だけととてもシンプルで、調理方法よりも、素材の質が料理の味を大きく左右する。	湯豆腐は、京都府の南禅寺周辺で発祥したとされている鍋料理。 そのルーツは精進料理と云われており、南禅寺周辺以外でも京都には多くの湯豆腐の名店が存在している。	△	伝統部門
京ゆば	大豆を砕いて豆乳を作り、それを炊いたときにできる膜がゆばで、乾燥させたゆばは、水分を含むともちもちとした食感になり、独特の風味を持つ	湯葉は精進料理として鎌倉時代に日本へ伝搬したと言われており、当時は公家や寺院だけに許された高級食材で、その後、禅宗などのお寺で参詣客に精進料理として振る舞われる素材として使用された。 古くから政治文化の中心として栄えてきた京都で茶懐石・京料理と共に、湯葉は文化を伝える欠かせない貴重な食材とされた。	△	伝統部門
京都のおばんざい	おばんざいは、京都の日常的な食事や料理のこと。長い歴史をもつ京都は日本中の品物が集まる都市であったが、京都の町衆の食は質素なものであり、季節の野菜をたっぷりと煮炊きして、食卓を満たした。	1970年代から80年代にかけて日本中に広がっていった文化であり、歴史の流れとともに、人々の暮らしや生活は大きく変化し、現代の家庭料理には、おばんざいの定義である「家庭料理」とは異なる部分もあり、おばんざいの持つイメージにも「伝統」や「しきたり」といった日常から離れた印象が加わるにいたっている。	○	近代部門
ちりめん山椒	ちりめんじゃこと山椒の実の佃煮	山椒の実は、山々に囲まれた盆地の京都では多く採れ、京の食卓にはなじみの食材として親しまれており、小魚のちりめんじゃこと混ぜ合わせ、しょう油や酒で煮上げたのが、ちりめん山椒の始まりといわれている。	○	伝統部門

料理名	概要	歴史・由来	申請団体の有無	100年フード部門
京の三大漬物 (千枚漬、すぐき、しば漬)	聖護院大根や酸茎菜などの京都の伝統野菜を素材の味を生かした薄塩で漬ける郷土料理	漬物の記述が奈良時代に初めて登場し、平安時代には、宮中に献上するため日本全国から選りすぐりの食材が集まった。それらを京都の職人がさらに上質なものと手を加えて「京もの」という文化が生まれた。とはいえ当時の塩は、貴重品だったため、漬物が庶民にも親しまれるようになったのは、江戸時代になってからだといわれている。	○	伝統部門
京たけのこの 水煮・たけのご飯	京たけのこは、「白子たけのこ」と呼ばれ、色の白さと刺身ができるほどの軟らかさ、加えて独特の風味があることが特徴	京たけのこは、食用たけのこの代表品種である「孟宗竹」を用い、独特の方法で栽培されている。約1200年前の弘仁年間(810年から823年)に長岡郡海印寺寂照院の開祖道雄上人が唐から持ち帰ったとされている。	△	近代部門
一休寺納豆	大豆を蒸し、はったい粉と麴を混ぜ、麴室(こうじむろ)の中で発酵させ、塩湯と共に納豆桶に移し、約1年間天日干しにしたもの。	一休寺納豆は、一休禅師が晩年を過ごしたとされる一休寺で550年前に作り始めたといわれており、今でも手作りされている。	×	伝統部門
古老柿(干し柿)	鶴の子という渋柿を柿屋で作っており、柿屋を使うのは、全国的にもこの地域だけの生産方法である。 また、鶴の子柿は、茶園の霜よけとしても昔から植えられていた。	まだ干し柿が知られていなかった時代、観音の化身だった娘が伝えた干し柿を“孤娘柿(一人の娘が伝えた柿)”と呼んだのがはじまりだという言い伝えがある。	△	伝統部門
よもぎだんご	よもぎの団子に小豆あんを入れた食べ物	山城地域は茶の栽培の歴史が古く、傾斜のある茶畑での作業や暑い夏の茶刈りなどの重労働を支えてきた「食」がある。 中でも茶摘みが始まる数日前になると、よもぎだんごを作り、茶摘みに来てくれるように摘み子を訪ね、改めてあいさつをする風習がある。	×	伝統部門

料理名	概要	歴史・由来	申請団体の有無	100年フード部門
茶がゆ	茶を用いて作られる粥のこと。米の他に野菜などを入れることがある。地域によっては、自家製の番茶、ほうじ茶、粉茶が用いられ、塩加減も異なる。	昔から西日本では庶民の食事として粥食が一般的であり、中でも茶粥は近畿から山口県にいたる西日本各地、また北前船の影響からか能登から青森、仙台まで広がっている。京都では、茶粥を朝食べる文化が今も残っている。	×	伝統部門
七色巻き寿司	すし飯に具材を入れて作る。具材は、野菜でも何でもよく、配色を考えて入れる。	七色巻き寿司は、主に節分の日に食べる巻き寿司。食べる時は、恵方に向けて食べる。節分に限らず、巻き寿司は、遠足や運動会お祭等のハレの行事につきものである。	×	伝統部門
煎茶	煎茶は日本で広く飲まれている茶葉で、不発酵茶の一種であり、茶葉が緑色で、水色の透明度が高く、爽やかな香りと甘みがある	江戸時代に日本独自の製法として「煎茶」が誕生し、永谷宗円が青製煎茶製法を開発したことにより現在の煎茶の製法が確立・普及した。	△	伝統部門
白味噌の雑煮	丸餅と頭芋（かしらいも：里芋の親芋のこと）、大根、そしてブランド京野菜の「金時人参」を入れる白味噌仕立ての雑煮	正月の三が日に餅が入った雑煮を食べる風習は、平安時代にはあったといわれる。その後、室町時代に入り、武家の祝い膳としてさまざまな縁起物の食材も取り入れた雑煮が各地で根づいている。	△	伝統部門
おはぎ (ぼたもち)	もち米とうるち米を混ぜたもの（または単にもち米）を、蒸すあるいは炊き、米粒が残る程度に軽く搗いて丸めたものに、餡をまぶした食べ物	「おはぎ」は「ぼたもち」とも呼ばれ由来は諸説ある。代表的なものは、春は「ぼたもち」といい、秋は「おはぎ」と季節で呼び名が変わるというものである。 主に春と秋の彼岸の時期に、先祖への供えものとしてつくられていた。現在も彼岸の時期に食べる風習が引き継がれているが、日常でも和菓子の一つとして食されている。	×	伝統部門
鯖寿司	しめ鯖をすし飯の上にのせたもので、押し寿司のひとつ	鯖寿司は、江戸時代に誕生したと云われる。サバを塩漬けにして鯖街道を通して運ぶと、京都に着くまでの2日から3日の間でちょうど良い塩加減になったという。 この塩漬けのサバを使って「鯖寿司」はつくられ、庶民の間で貴重な青魚を楽しむ文化が生まれた。	△	伝統部門

7 食文化ミュージアム候補（例示）

道の駅 丹後王国「食のみやこ」	道の駅 くみはま SANKAIKAN	道の駅 シルクのまちかや
		
所在地：京都府京丹後市弥栄町鳥取 123 番地	所在地：京都府京丹後市久美浜町浦明 1709	所在地：京都府与謝郡与謝野町 滝 98
イチオシ商品： ・園内の醸造所で作る、国内外のコンテストで数々の受賞を誇る実力派クラフトビール ・「京丹波高原豚」と「琴引の塩」のみを使用し、つくる本場ドイツのコンテストでも受賞した本格派自家製ソーセージ ・丹後で醸造された魅力的な各種日本酒を多く取り揃えている	イチオシ商品： ・6月から11月にかけて、久美浜で採れるフルーツ（小玉スイカ・メロン・桃・ぶどう・梨など）	イチオシ商品： ・京の豆っこ米、与謝野町農家の新鮮な野菜 ・「丹後ちりめん」使用の絹製品・日本有数の米どころ・丹後で醸造された魅力的な各種日本酒を多く取り揃えている

天橋立ワイナリー	宮津天橋立漁師町ととまーと	道の駅 海の京都宮津
		
所在地：京都府宮津市宇国分 123	所在地：京都府宮津市漁師 1775-25	所在地：京都府宮津市浜町 3007
イチオシ商品： ・ワイナリーでしか飲むことのできない発酵途中の赤ワイン「フェダーロータ」（数量限定） ※ぶどう果汁を発酵させて2～5日目程度で、アルコールはまだ2～3%。ぶどうの甘くフルーティな味わいを残し、果汁からワインへの変身の瞬間を味わえる	イチオシ商品： ・各漁港から水揚げされた鮮度抜群のお刺身、海鮮丼は不動の大人気。 ・丹後で獲れたお魚を塩で軽く干し上げた半生の一晩干し「一刻干し」を七輪で焼いて味わえる ・宮津名物のカレー焼きが復活、懐かしの味を求めて行列ができる	イチオシ商品： ・地元で水揚げされたフレッシュで肉厚な魚のフライと野菜、自家製タルタルソースをサンドした、「ととバーガー」 ・日本三景天橋立をイメージしたご当地スイーツ。レアチーズケーキの上に抹茶のムースを乗せた天橋立チーズケーキ

あやべ特産館	道の駅 瑞穂の里・さらびき	道の駅 京丹波 味夢の里
		
所在地：京都府綾部市青野町亀無 1 番地の 2	所在地：京都府船井郡京丹波町大朴 休石 10-1	所在地：京都府船井郡京丹波町曾 根深シノ 65 番地 1
イチオシ商品： ・地元野菜やお米、地元・綾部の 食材を使ったスイーツや加工品 ・和紙、手作りの工芸品、地酒は、 プレゼントにもおススメ	イチオシ商品： ・煮てよし！焼いてよし！揚げてよ し！旨味あふれる大黒本しめじ ・地元瑞穂産のそば粉を 100%使用し た豊かな風味の十割ざるそば	イチオシ商品： ・味夢のごはん、地元農家の新鮮 野菜

道の駅「和」	道の駅 美山ふれあい広場	道の駅 ウッディー京北
		
所在地：京都府船井郡京丹波町坂 原上モジリ 11	所在地：京都府南丹市美山町安掛下 23-1	所在地：京都府京都市右京区京北 周山町上寺田 1-1
イチオシ商品： ・お土産コーナー：和知黒カステ ラ、和カレー ・和カフェ：黒豆ソフト、モンブラ ンソフト	イチオシ商品： ・美山牛乳、たまごぷりん ※美山牛乳は、町内 2 戸の農家の新 鮮な生乳を、全国でも貴重なパス チャーライズ製法（85℃、15 分 間）で殺菌した牛乳	イチオシ商品： ・納豆もち、焼き鯖寿司、あみが さ餅

向日市観光交流センターまちてらす MUKO	八幡市立やわた流れ橋交流プラザ	まちの駅クロスピアくみやま
		
所在地：京都府向日市寺戸町瓜生 22 番地の 1	所在地：京都府八幡市上津屋里垣内 56-1	所在地：京都府向日市寺戸町瓜生 22 番地の 1
イチオシ商品： ・京たけのこ（春期）、乙訓メロン （夏期）	イチオシ商品： ・地元で採れた旬の農産物 ・地元産野菜を使ったレストランの ランチビュッ フェ	イチオシ商品： ・京たけのこ（春期）、乙訓メロ ン（夏期）

JA 京都やましろ宇治茶の郷	南山城農林農産物直売所	道の駅 お茶の京都みなみやましろ村
		
所在地：京都府綴喜郡宇治田原町 郷之口中林 12	所在地：京都府相楽郡南山城村北大 河原久保 1-3	所在地：京都府相楽郡南山城村北大 河原殿田 102
イチオシ商品： ・元の新鮮野菜、抹茶ソフトクリ ーム ・京都府産宇治抹茶 100%を使用した JA やましろのブランド「抹茶」 のアイスも人気	イチオシ商品： ・名物しい玉焼き ※南山城農林産物直売所でしか食べ られない！タコ焼きのタコの代わ りに、原木シイタケの佃煮を生地 の中に入れた商品。歯ごたえと甘 辛くコクのある原木シイタケの味 が生地とマッチしたとてもおおい しい一品	イチオシ商品： ・南山城村特産品のお茶「村茶」を 使ったオリジナル商品が人気。 地元生産者さんのお茶や新鮮野 菜などの産直商品も充実。 ・お土産コーナーでは京都のもの や隣接する奈良・三重・滋賀の ものも取り揃えている。店内手 づくりオカン弁当もおススメ