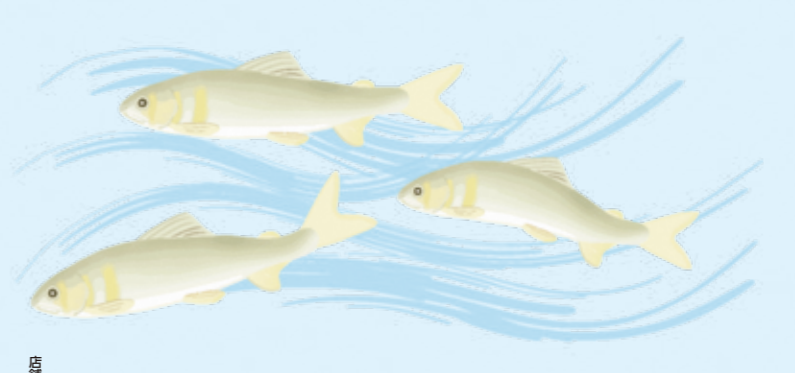


買う!



※若鮎などの商品は夏季限定で販売する店舗が多いため、お求めの際は各店舗へ事前連絡ください。

体験する!



店舗情報 電話 商品 体験内容 休 定休日 営業時間 御朱印がもらえる 鮎つかみができる 釣りができる

物産市場 アトリオ ぶっさらいちば あとりお

〒400-0201 亀岡市余部町宝久保1-1
☎ 0771-24-8888

若鮎

休 第4木曜日、年末年始 ☎ 9:00~17:00

厳選された黒毛和牛「亀岡牛」をはじめ、地域の加工品などを販売。また、農産物直売所「ガレリア朝市」も併設。



保津川あられ本舗 霞館工場直売店 ほづがわあられほんぽ あられかんこうしょうよくばいてん

〒400-0201 亀岡市大井町並河3-11-45
☎ 0771-22-7780

鮎あられ、若鮎

休 年中無休(元日を除く) ☎ 9:30~18:00

京あられの専門店です。種類豊富なあられと和菓子をお楽しみいただけます。



洋菓子館ベルジェノア ようがしかん べるじえのあ

〒400-0201 亀岡市東つづじヶ丘曙台
☎ 0771-22-5553

クッキー(おさかなの形です)

休 水 ☎ 9:00~20:00

手作り自然志向のふんわり優しいベルジェノアの洋菓子を御堪能下さいませ。




和菓子処 匠大 わがしどころ たくひろ

〒400-0201 亀岡市篠町馬掘東垣内1-1
☎ 0771-20-4134

若鮎

休 水 ☎ 9:00~18:00

丹波の素材をふんだんに使用した安心・安全の和菓子づくりをしています。



米儀福寿堂 こめぎふくじゅうどう

〒400-0201 南丹市八木町八木東久保37-11
☎ 0771-42-2245

若鮎

休 水、第3日曜日 ☎ 9:00~18:00

人気は大臣賞を受賞した栗ともちの入った最中、「栗大納言」。他にも八木城主にちなんだ「如安」もあります。



道の駅「京都新光悦村」 みちのえき「きょうとしんこうえつむら」

〒621-0801 南丹市園部町曾我谷縄手15-3
☎ 0771-68-1100

鮎の甘露煮

休 月(祝日の場合は翌日休) ☎ 9:00~18:00

地元産にこだわり、米・野菜など、皆様に喜んでいただける特産品を販売。




美山ふるさと株式会社 みやまふるさとがぶしきがいしゃ ふらっとみやま

〒621-0801 南丹市美山町安掛下23-2
☎ 0771-75-0190

鮎の甘露煮、一夜干し

休 12月第3水、1月2月、12月31~1月2日 ☎ 9:00~17:00

鹿肉、卵をはじめとした、美山のお土産物が一堂に会する美山の台所です。




森彦菓舗 もりひこかほ

〒621-0801 南丹市八木町八木杉ノ前30
☎ 0771-42-2158

若鮎

休 日 ☎ 9:30~18:30

八木町で100年以上続く老舗の和菓子屋です。地元産の食材を使用し、季節に応じたお菓子を心を込めて提供しています。




七福堂 しちふくどう

〒621-0801 京丹波町本庄野間10
☎ 0771-84-0022

若鮎

休 日 ☎ 7:30~19:30

家族経営で地元産の食材をはじめとした和菓子づくりを営んでいます。




道の駅「京丹波味夢の里」 みちのえき「きょうたんばあじむのさと」

〒621-0801 京丹波町曾根深シノ65-1
☎ 0771-89-2310

若鮎、鮎の甘露煮、鮎の一夜干し

休 なし ☎ 6:00~21:00

京丹波特産品や、京都を代表するお土産物を取り揃えています。



道の駅「瑞穂の里・さらびき」 みちのえき「みずほのさと・さらびき」

〒621-0801 京丹波町大朴休石10-1
☎ 0771-88-9350

若鮎(夏期のみ)、鮎の佃煮

休 6月まで(第2・第4木曜日)、7月以降(毎週火曜日) ☎ 9:00~18:00

緑豊かな自然の中で、野鳥のさえずりを聞きながらひと時の時間をお過ごし下さい。



山下秀製菓 やましたひでせいか

〒621-0801 京丹波町橋爪ハサマ4-3
☎ 0771-86-0039

若鮎

休 元日・不定休 ☎ 7:00~19:00

手作りにこだわり、毎日できたてのお菓子を店頭で並べます。



日本最古 生身天満宮 にほんさいこ いきみてんまんぐう

〒621-0801 南丹市園部町美園町1号67
☎ 0771-62-0535

鮎みくじ(300円)、鮎の御朱印(500円)

休 なし ☎ 9:00~17:00

鮎の印をあしらった「鮎の特別御朱印」や、竿で釣る「鮎みくじ」をご用意しています。



道の駅「和」鮎ガーデン みちのえき「なごみ」あゆがーでん

〒621-0801 京丹波町坂原上モジリ11
☎ 0771-84-1008

あゆ掴み取り ※予約ある方がスムーズにご案内可能(捕まえた分は全て購入)1尾 550円~

休 火(8月無休) ☎ 11:00~15:30 17:00~21:00
土日祝11:00~21:00

自分で掴んだ鮎を、その場で塩焼きで食べることができる、道の駅「和」の名物コーナーです。



大堰川漁業協同組合 おおいがわぎょぎょうきょうどうくみあい

〒621-0801 南丹市日吉町天若寺谷39-8
☎ 0771-72-1178

友釣り 日券:3,000円、年券:11,000円

休 土日祝 ☎ 9:00~17:00

毎年、あゆ・うなぎを目的に釣り客が多く訪れます。本流・支流と、変化に富んだ漁場となっております。




美山漁業協同組合 みやまぎょぎょうきょうどうくみあい

〒621-0801 南丹市美山町安掛寺ノ下31-1
☎ 0771-75-0210

友釣り 日券:4,000円、年券:14,500円

休 6~8月(毎週木) それ以外は土日祝 ☎ 8:30~17:00

美山川で獲れるあゆは、全国のあゆの味を競う「清流めぐり利き鮎会」において、準グランプリを連続受賞する実績あり!




和知川漁業協同組合 わちがわぎょぎょうきょうどうくみあい

〒621-0801 京丹波町長瀬川谷1-2
☎ 090-8822-0758

友釣り 日券:3,000円、年券:9,000円

休 なし ☎ 10:00~17:00

昭和の美食家である北大路魯山人が認めた和知川のあゆを釣ることができます。



上桂川漁業協同組合 かみかつらがわぎょぎょうきょうどうくみあい

〒621-0801 京都市右京区京北周山町アチラ谷19
☎ 075-852-0134

友釣り 日券:4,500円、年券:15,000円

休 水曜日(6月~9月中旬) それ以外は土日祝 ☎ 8:00~16:30(6月~9月中旬) それ以外は8:30~17:00

美しい自然に囲まれた里山の清流で、初心者からベテランまで多くの釣り人に愛されている溪流です。支流や谷では溪流魚釣りも可能です。



養生とは?

養生とは、地域特性を活かしながら、季節に即した健康的なくらしや営みを味わい、楽しむこと。

※養生の基本原則:「緩める」「温める」「整える」「補う」「鍛える」

保津川漁業協同組合 ほづがわぎょぎょうきょうどうくみあい

〒621-0801 京都市右京区梅津尻溝町8
☎ 075-861-4609

友釣り 日券:3,000円、年券:13,000円

休 土日祝 ☎ 9:00~17:00

嵐山の雅鮎、保津溪谷の荒鮎など、保津川の鮎は色んな表情で、あなたの挑戦をお待ちしています。




食養生 京都丹波のあゆ

あゆは川底の石についている藻類を餌としており、この藻の香りから「香魚」と呼ばれるほど風味が豊かです。藻は育む水の違い、言い換えれば水を作っている森の特徴で香りや味が変わるため、川ごとに風味が異なると言われてます。

特に、京都丹波の森林は、高い保水能力をもつ広葉樹が多く生息しており、森の地面に厚く積み重なった落ち葉は雨水をたっぷり吸収し、徐々に濾過されながら清水となって溪流に流れ出ています。そのため、南丹エリアの森林で作られる水は透明度も高く、有機物が多く含まれており、良質な藻を生みやすい水質であることが知られています。

それ故に、南丹の清流で育った藻を沢山食べた天然鮎の内臓(ハラワタ)の風味は絶品であり、且つビタミンAやビタミンB12、鉄分などが豊富であることから、免疫力アップや疲労回復、さらには生活習慣病の予防や認知症の予防など、多くの効果が期待されている「川の薬箱」です。

京都丹波は自然豊かで、季節の変化に富んだ素晴らしい環境です。是非その自然の恩恵を受けた自信作である「京都丹波のあゆ」をスタンプラリーの各店舗でご賞味ください。



明治国際医療大学 鍼灸学部 学部長・教授 伊藤和憲