

第1回京都丹波スイーツカフェの開催結果について

南丹広域振興局では、京都丹波地域の豊かな自然が育んだ食材を活かしたスイーツを開発・発掘し、京都丹波の食の新たな魅力を広く発信することを通して、地域の賑わいや元気づくり、商品の販路拡大に繋げていくため、「京都丹波スイーツ選手権 2013」を開催し、14団体 24作品の応募をいただきました。

今回、入賞作品のお披露目・試食会を行うとともに、作り手のスイーツに対する熱い想いや、食を活かした地域振興について、参加者とともに考え、共有する意見交換を開催しました。



1 日 時 平成26年2月20日(木) 13:30~16:00

2 場 所 ガレリアかめおか 2階 大広間

3 主 催 京都府南丹広域振興局、京都府南丹パートナーシップセンター

4 協 力 南丹うまいもんプロジェクト実行委員会

5 テーマ 食の力で地域を元気にしよう！「京都丹波ならではのスイーツ」

パネリスト パティスリーペルル オーナーシェフ 山本 美紀さん

吉富村シフォンやまむろ 林 充子さん

京都学園大学学食ゆう愛 代表取締役 植村 秀子さん

京都府立須知高等学校 中西 正和先生と生徒さん

学校法人大和学園 チーフインストラクター 坂田 陽子さん

ファシリテーター 南丹うまいもんプロジェクト実行委員会 秋田 裕子さん

6 参加者 選手権の応募団体、商工会、観光協会、市町、報道機関、審査員、府職員等約45名

7 内 容

- ・入賞者の自己紹介および入賞作品の紹介
- ・坂田先生の講評（応募作品全般の感想）
- ・京都丹波・写ガール隊の紹介
- ・質疑応答によるパネルディスカッション（入賞作品を作るようになったきっかけ、入賞作品を選んだポイント、入賞後の感想、京都丹波の新しい食材、新作及び今後の抱負）



(主な意見)

- ・スイーツ選手権に入賞して、その商品を求めてお店に来る方が増え、遠方（京都市内）から土産として買い求める方が増えた。
- ・スイーツに京都丹波の野菜を使いたい場合、素材をパウダー状に加工してもらえると使いやすいが、現状では、その加工をしてくれるところがなかなか見つからない。
- ・素材を加工してくれる農家等とそれを必要とするお店等とをマッチングさせる仕組みが必要なので、行政にその役割を期待する。
- ・今回の入賞した作品に京都丹波の新しい食材（寒冷地で育つ種なしトマト）が使われている。今後、こうした新しい食材も、行政から農家等に広めていけないか。