

“旬”でもてなす京丹後

京丹後ガストロノミカ 2021

生産者や料理人が集い、発表・交流する食の学会「京丹後ガストロノミカ」は今年度で第3回目の開催となります。

今年度は2部構成とし、食に関わるさまざまな立場の方が「これからの京丹後の食」をテーマに事例発表します。

発表者、参加者が課題や目標を共有しコミュニケーションを深めることで、「食のまちづくり」を推進します。

2021.10.25 mon.

参加対象

料理人、生産者、観光事業者だけでなく、「食で京丹後を盛り上げたい方」ならどなたでも参加できます。(申込者多数の場合は、市民及び市内事業者が優先となります。)

**参加費
無料**

第1部

参加型シンポジウム ～さまざまな角度から京丹後の食を共創する～

食に関わる6人の登壇者によるパネルディスカッションと、登壇者・参加者によるワークショップ。
「京丹後におけるこれからの食観光」を参加者全員で考えます。

時間 9:30～12:00(開場9:15)

会場 丹後王国「食のみやこ」
情報交流センターとオンライン

定員

①ワークショップ参加 30名
(先着順、事前申込が必要)

②オンライン視聴 YouTubeライブ
(事前申込不要。右記QRコードからどなたでも視聴できますが、ワークショップには参加できません。)



京丹後市公式チャンネル 検索



※新型コロナウイルス感染症の状況によって、オンライン開催のみとなる場合があります。

第2部

調理講義、ディスカッション「TANGO CHEF'S KITCHEN」

～こだわりの1品ができるまで～

事前収録した丹後で活躍するシェフの調理の様子と、農漁業生産者の生産現場の様子をWEB配信。
放映後は視聴者も交え、調理方法や旬の食材選びのポイントなどオンラインディスカッションを実施します。

時間 14:30～16:00

会場 オンライン(ZOOM)

定員 最大100名(先着順、事前申込が必要)

出演者

1 SORA農園 農園長 大場 亮太氏
「有機農園の現場」

2 湊漁業株式会社 業務部長 河口 佳広氏
「定置網漁の様子」

3 マリントピアリゾート 星音(宮津)料理長 間中 弘氏
「キジハタのコンフィと万願寺とうがらしの炭火焼き 酒粕のブルブランソース」

4 魚菜料理 縄屋(弥栄)オーナーシェフ 吉岡 幸宣氏
「鱈の塩焼き～スチコンを活かした3段階の加熱で、3層の歯触りを創出する方法～」



申し込み

申込方法 一部・二部とも右記QRコードの応募フォームに必要事項を記載の上、申し込みください。

申込締切 10月15日(金)まで

<https://www.city.kyotango.lg.jp/cgi-bin/inquiry.php/134>



※一部と二部、どちらか片方の参加もできます。
※一部の会場にお越しの方は、マスクの着用、検温、アルコール消毒をお願いします。
37.5度以上の熱や咳、のどの痛みなどの症状がある方、新型コロナウイルス感染症陽性とされた人との濃厚接触がある方は、会場への参加はご遠慮ください。

問い合わせ先

京丹後市役所商工観光部観光振興課

✉ kankoshinko@city.kyotango.lg.jp

TEL 0772-69-0450

主催(共催) / 京丹後市、京丹後市観光公社 協力 / 京丹後美食都市研究推進会

※本事業は、新型コロナウイルスの感染予防対策を講じて実施します。
感染状況によっては、予定しているプログラムを変更する場合がありますのでご了承ください。

第1部登壇者



京丹後市一次産品活用アドバイザー

山崎 高雄氏

網野町出身。令和元年度からアドバイザーに就任。農事組合法人日本海牧場の代表理事として、自ら肉牛等の生産から加工・販売までの6次産業化を実践するほか、他業種の経営を行っている。市内農産物の食の安全安心、生産・流通、認知度の拡大推進に向け、専門的な指導・助言を行う。



株式会社丹後王国フルフリー
代表取締役

中川 正樹氏

2008年に(株)パソナに入社、2015年には(株)パソナ農援隊のコンサルティング事業部長となり、地域の施設再生や地域での6次産業化人材育成事業等を勤める。その後、西日本最大級の道の駅丹後王国「食のみやこ」を立ち上げ、あわせて地域商社として地域内外販売を手がける。



WILLER株式会社
トラベルビジネスクリエーション Div.

高藤 茂氏

京都丹後鉄道や定額乗り放題のmobiの運営など、丹後の交通の発展を進めてきたWILLERグループ。レストラン列車・レストランバスなど、食をテーマにした移動サービスにも力を入れており、丹後でしか味わえない食体験を創造する。



株式会社紫野和久傳
取締役副社長/工房長
調理・商品製造技術開発統括

瀧村 幸男氏

高台寺和久傳にて料理経験を重ね、紫野和久傳のお弁当、物販商品の製造工房長、取締役就任。京都の北、丹後から食と文化の素晴らしさを伝えたいと食産業発信を願い取り組んでいる。



株式会社野木源

野木 久聖氏

丹後町出身。北海道酪農学園大学卒業後、滋賀県で農業研修を1年間経て京丹後へ帰郷。大学時代にYMCAのボランティアを通じ教育に興味を持つ。現在は健康で幸せな未来を子供たちが描けるよう、農業体験や地元食材の提供を行う。



ファシリテーター
京丹後市未来チャレンジ交流センター
roots 相談員/ライター

稲本 朱珠氏

京都市出身。学生時代に日替わり店長のお店の立ち上げで地域と関わる。イベント企画運営、バックオフィス業務、広報などを経て、2020年10月より京丹後市に移住し、京丹後市未来チャレンジ交流センター「roots」の相談員として活躍中。



Kissuien Corp.
女将

田中 智子氏

峰山町出身。2代目女将。2002年よりKissuien stay&food(旧プラザホテル吉翠苑)の経営に携わることとなり現在に至る。ポトムアップな社内環境づくりにより先進的な取り組みを進めている。また、女将自ら、地域と密着した事業も積極的に参加し、地域活性に取り組む。



株式会社naimaze
代表取締役社長/ソムリエ

由良 拓馬氏

網野町出身。大阪の3星レストランで10年以上ソムリエとして従事。今年、峰山町にワインショップYOiNE(ヨイン)をオープン。「丹後の観光価値を高めたい」と、自らの経験を活かし、宿泊施設との連携などに積極的に取り組む。

第2部出演者



司会
合同会社tangobar 代表

関 奈央弥氏

網野町出身。東京農業大学卒業後、東京都の小学校で5年間栄養士として勤務。子ども達に日々食育を行うなかで「丹後の食の豊かさ」に可能性を感じ、「丹後バルプロジェクト」を立ち上げる。現在は丹後の食環境を生かして、加工食品の商品開発事業や、食育事業に取り組む。



インタビュー
和のオーベルジュまつる オーナーシェフ

松梨 善行氏

弥栄町出身。厳選された地元食材と技術で新しいお宿の食体験を提供。京丹後美食都市研究推進会の代表を勤め、美食のまちとなるよう、さまざまな活動に取り組む。特に、料理人や生産者などの横の繋がりを大切に、共にレベルアップできるまちづくりを目指す。



マリントピアリゾート 星音(宮津)料理長

間中 弘氏

フランス・イタリア・スペインの星付き、オーストラリアの有名レストランで約12年技術を磨く。オーストラリアLUMI BAR DININGでは副料理長を立ち上げから務め、イノベティブなJapanese Italian料理を生み出した。現在は、丹後の自然と融合した唯一無二の料理を提供中。



魚菜料理
縄屋(弥栄)オーナーシェフ

吉岡 幸宣氏

弥栄町出身。高校卒業後、大阪のホテル、京都市内の有名料理店で腕を磨き、小さい頃に体験した丹後の海と山の美味しさを求め、地元に戻り、縄屋をオープン。本来の旬の食材の味を活かした薪火料理で自然体でありながら新しい料理を提供中。



湊漁業株式会社
業務部長

河口 佳広氏

久美浜で定置網漁業を長年営む湊漁業(株)では、より自然に近い形での漁に取り組む。豊かな資源を活かし、新鮮な魚を四季を通じて多くの人に食べてもらうべく日々取り組んでいる。現在、体験、宿泊、観光分野と連携して地元漁業を発展させる新しい取り組みも検討中。



SORA 農園
農園長

大場 亮太氏

弥栄町で約1.7ha、約100品種の有機野菜を育てる。丁寧に育てた野菜が地元の人に優先的に届くよう、地元のスーパーや飲食店、直売所で販売。有機野菜が特別なものではなく、日常の食卓に並び、野菜本来の美味しさを多くの人に楽しんでもらえるよう、日々畑と向き合う。

その他の“旬”でもてなす食の観光推進事業のお知らせ



たんちよす月間

2021.10.17 sun.-11.7 sun.

京丹後の旬のおいしさが凝縮された一皿料理
「たんちよす」が市内飲食店等で提供されます。



参加店舗の情報や
イベント情報は
QRコードまたは検索から