

# 京丹後のガストロノミーを考える シンポジウム

美食を中心にした「まちづくり」による  
持続可能性のある地球の未来



紫野和久傳



アル・ケッチャーノ  
奥田 政行氏



京丹後市  
中山 泰市長



ビオ・ラビッツ株式会社  
梅本 修 代表取締役



2024年

11月4日 月祝 14:30～ 開場 14:00・終了予定 16:40

会場 アミティ丹後 2階 視聴覚室

参加費：無料(定員先着100名)

プログラム (全体司会：関 奈央弥氏)

## 第1部 14:30 ご挨拶・基調講演

- ① 開会のごあいさつ (京丹後市商工観光部 高橋 尚義 部長)
- ② 美食都市アワード2024受賞理由と世界的美食都市構想とは  
(美食都市研究会料理王国 久保 編集部長)
- ③ 京丹後市長による京丹後ガストロノミー構想 (京丹後市 中山 泰 市長)  
東京フォーラム参加を経ての、今後の京丹後ガストロノミーの方向性を提示
- ④ 基調講演 紫野和久傳の取組みの説明 (紫野和久傳 桑村 綾 代表取締役、瀧村 幸男 副社長、工房長)  
「和久傳ノ森」の取組み、京丹後の産地や産品への想い



美食都市アワード2024の受賞のようす

## 第2部 15:30 ゲスト講演・パネルディスカッション

- ① ゲスト講演 地域の未来をどうつなげるか (奥田 政行 オーナーシェフ・山形県鶴岡市)  
一軒のレストランから鶴岡を「食の町」に再生させた「庄内アルケッチャーノ」の取組み
- ② パネルディスカッション (ファシリテーター：加藤 真紀子氏)
  - ・紫野和久傳 瀧村 幸男 取締役副社長、工房長
  - ・ビオ・ラビッツ株式会社 梅本 修 代表取締役
  - ・アル・ケッチャーノ 奥田 政行 オーナーシェフ (山形県鶴岡市)
  - ・京丹後市 中山泰 市長



関 奈央弥氏  
(全体司会)

# 京丹後のガストロノミーを考えるシンポジウム

京丹後市は海・山・里といった豊かな自然環境によって育まれる旬の食材の宝庫であり、気候風土を活かした発酵食品や伝統料理など独自の食文化が生まれ、食が観光振興や健康長寿、食育を支えるなど、まちづくりのエンジンとなっています。食の魅力に磨きをかけ、旬の食材を活かした滞在型観光を推進することにより、美食都市によるまちづくりについて考えることを目的にシンポジウムを開催いたします。



株式会社紫野和久傳  
桑村 綾  
代表取締役

京丹後の料理旅館「和久傳」に24歳で嫁ぎ、旅館の経営を舵取り。丹後縮緬の産業が最盛期を過ぎる中、地元の支援を受けて京都市内へ料亭「高台寺和久傳」を構えました。彼女のリーダーシップのもと、和久傳は京都を代表する料亭に成長し、その伝統と革新を融合させた料理は国内外で高い評価を受けています。

料理人が仕立てる「おもたせ」の製造と販売が好評を博し、創業の地である京丹後市に食品工房をつくる際、次の世代に受け継いでゆける鎮守の森をと「和久傳ノ森」という新たなプロジェクトを手がけ、自然環境と文化の共生を目指した取り組みを推進しています。地元根ざし、地域社会との連携を深める活動にも積極的に取り組んでおり、その活動は広く注目されています。



瀧村 幸男  
取締役副社長、工房長

2007年より56種およそ3万本の苗木を植樹して、大きく成長した「和久傳ノ森」。山椒畑や果樹園が広がり、散策も楽しめる敷地内には、建築家・安藤忠雄氏設計の美術館「森の中の家 安野光雅館」、地元農家の米や野菜など京丹後産の食材を生かす工房レストラン「wakuden MORI（モーリ）」のほか、紫野和久傳の菓子や総菜をつくる工房が建てられています。

この工房で腕を振るう瀧村氏は、同社で20年以上料理人として活躍し、現在は調理・商品製造技術開発統括ならびに和久傳ノ森の責任者を務めています。



奥田 政行 オーナーシェフ  
(アル・ケッチャーノ)

1969年山形県鶴岡生まれ。高校卒業後、東京でイタリア・フランス料理を修業し、帰郷後、ホテル・レストランの料理長を務める。2000年に「アル・ケッチャーノ」をオープン。庄内食材の魅力発信に尽力し、2004年から「食の都庄内」親善大使として国内外で活動を続ける傍ら生産農家支援を継続。2010年に第一回料理マスターズブロンズ賞、第一回辻静雄食文化賞を、2020年に文化庁長官表彰を受賞。2017年に著者『食べ物時鑑』、2022年には『ゆで論』がグルメン世界料理本大賞でグランプリ受賞。



梅本 修 代表取締役  
(バイオ・ラビッツ株式会社)

京丹後市弥栄で「バイオ・ラビッツ株式会社」を経営する農家で、20年以上にわたり自然と共生する有機農業を実践しています。元会社員から転身し、農薬や化学肥料を使用せず、森の土作りを重視した独自の農法で健康的な野菜を生産。農場直送のオーガニックカフェも併設し、自然の恵みを活かした食を提供しています。地域社会と自然をつなぐ持続可能な農業を広める活動と、市内学校給食の地産地消にも積極的に取り組んでいます。



久保 典昭 編集部長  
(料理王国)

美食都市研究会の事務局長として「美食都市構想」を推進し、美食を通じた地域活性化に尽力しています。地域の食文化とガストロノミーの力を活かした持続可能なまちづくりを提唱し、全国の自治体や観光業界と連携しながら、地域経済の発展を目指しています。また、国内外のガストロノミーの成功事例に学び、地方創生における食の重要性を広く普及するための活動にも取り組んでいます。



中山 泰 市長  
(京丹後市)

1960年京丹後市生まれ。京都大学経済学部卒業。総理府・総務庁入庁。沖縄開発庁長官秘書官、経済産業省製造産業局人間生活システム企画チーム長・デザイン政策チーム長、内閣府総合規制改革会議事務室次長を経て、2004年京丹後市長に就任（3期12年）。2020年より再び京丹後市長に就任。



守随 佑果  
(グラフィックレコーダー)

幼稚園教諭、絵本の出版社でのPR、保育園の管理運営を経て、フリーランスに。2018年よりグラフィックレコーダーとして活動を開始。2019年からNewsPicksのライブ番組「WEEKLYOCHIAI」に出演他、ビジョン等の可視化、研修講師、ビジネススクールの運営などを行う。場づくり、難解な内容の図解化、優しい雰囲気のプロデュースが得意で、様々な場面でその才能を発揮されています。