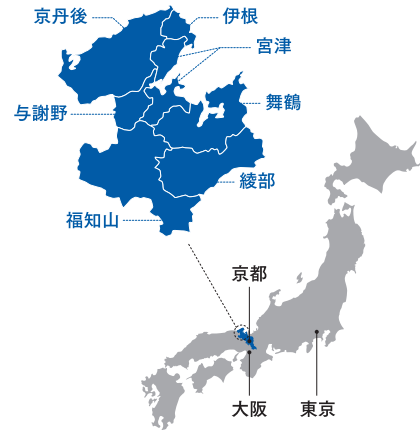



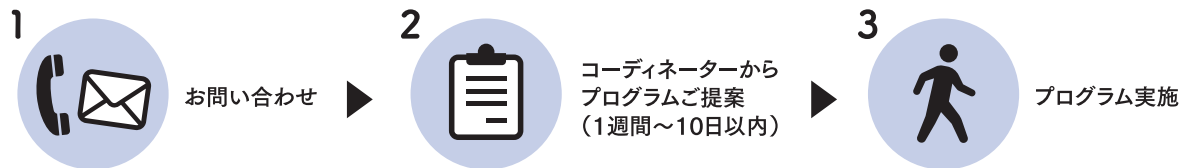


海の京都へのアクセス



-  東京 → 京都 約2時間15分
-  京都 → 海の京都 約2時間
関西国際空港 → 海の京都 約3時間30分
-  京都市方面 → 海の京都 約1時間30分
関西国際空港 → 海の京都 約2時間30分

プログラム実施までのフロー



記載のプログラム以外にも、御社の希望に合わせて柔軟に行程や体験をアレンジいたします。

まずは下記窓口までお気軽にお問い合わせください。

ご相談・お問い合わせ先

海の京都DMO 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社
京都府知事登録旅行業第2種679号 (ANTA正会員)

〒629-2501 京都府京丹後市大宮町口大野226 京丹後市役所大宮庁舎内
Tel: 0772-68-5055 / Fax: 0772-68-5056 / E-mail: info@uminokyoto.jp <https://uminokyoto.jp>



事業連携パートナー

一般社団法人Tangonian
京都府知事登録旅行サービス手配業第サ-771号
<https://tangonian.com/>



楽天グループ株式会社
ビジネスイノベーション部トラベルエクスペリエンス事業課
<https://experiences.travel.rakuten.co.jp/>



海の京都

海の京都で探究する 地域実践型プログラム

~ Discover & Design Your Sustainability ~

企業研修・企業合宿のご案内



里海・里山が広がる自然豊かな海の京都エリア

近畿北部の日本海に面する京都府北部の7つの市町(福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町)で構成している『海の京都』。京都市内から約1時間半～2時間の移動で、都心部では体感できない里海・里山といった自然の豊かな環境を間近に感じることができます。このエリアは、古代より、大陸との交流の窓口として栄え、製鉄やガラス・水晶の加工を行うなどものづくりの場所でもありました。今でも、そのものづくりの技術は脈々と受け継がれ、丹後ちりめんや伊根の舟屋群、舞鶴市の赤れんが倉庫群など、海の京都エリアのあちこちで伝統や歴史を感じることができます。



“地域の課題”を“日本の可能性”へ

海の京都エリアは、『天橋立』や『伊根の舟屋群』などの観光地が有名ですが、それ以外にも自然景観や文化、歴史、伝統産業、食などの魅力的な地域資源が豊富な場所です。一方で、人口減少による一次産業や伝統産業の後継者不足、自然景観の維持管理や環境保全活動へのリソース不足など多くの地域課題にも直面しています。海の京都では、「地域実践型プログラム」をとおして、地域外の企業や団体、教育機関等と連携し、地域資源や地域課題を日本の可能性へとソフトチェンジできる環境を整えていきます。ぜひ、企業の人材育成や福利厚生、新しい事業アイデアの創出、地域課題に対するCSR活動の実践など、この海の京都エリアを「探究」と「実践」のフィールドに活用していただければと思います。



漁業体験



丹後ちりめん工場見学



郷土料理体験

海の京都 地域実践型プログラムの特徴



フィールドは日本の未来の縮図

海の京都は、日本が直面している社会課題を深く知り、持続可能な未来を共に考えるための最適なフィールドです。



厳しい環境だからこそ生まれる最先端の技術

最先端のものづくり技術やICTテクノロジーとの融合など、厳しい環境だからこそ「新しい」に挑戦する精神性や文化が根付いている地域です。



「学ぶ」だけでなく「共に考え、成長する」

地域資源を活用し、課題解決や持続可能な事業デザインを地域の人とともに考え、実践できます。



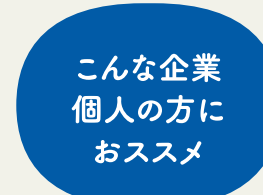
「企業×地域」のつながりをコーディネート

「企業×地域」での新たなつながりや事業展開をコーディネーターが丁寧にサポートします。



プログラムの目的 (提供価値)

- ★海の京都の地域資源や地域課題を題材に、チームで新しい事業アイデアや持続可能な事業モデルを生み出す体験ができる
- ★「デザイン思考」を習得し、海の京都の地域課題に応用することで実践力を高める



こんな企業 個人の方に おススメ

- 地域資源や課題などを現場をとおして深くリサーチしたい
- 企業のCSRやSDGsの取組を推進・実践したい
- 地域資源を活用して新しい事業アイデアを創出したい



海の京都で 探究する 地域実践型 プログラム

古来より、大陸との交流の窓口であった海の京都では、地域外との様々な交流から新しい文化や技術が生まれてきました。

その気風が脈々と受け継がれているこの地で、共に未来を考え、共に成長することを目指しませんか。

各プログラムの
動画はこちら



安心・安全な食のルーツの探究

日本一モテるお酢屋から学ぶ
唯一無二を生み出す
食のブランディング戦略



世界が直面している環境問題の探究

海辺のまちから楽しみながら学ぶ
海洋ゴミや
マイクロプラスチック問題と
アップサイクルへの挑戦



持続可能な里海・里山づくりの探究

日本一のとり貝を養殖する漁師と
探究する持続可能な
里海・里山デザインプログラム





安心・安全な食のルーツの探究

日本一モテるお酢屋から学ぶ 唯一無二を生み出す食のブランディング戦略



提供事業者紹介

飯尾 彰浩 氏 (株式会社飯尾醸造 五代目当主)

京都府宮津市出身。2000年東京農業大学大学院を修了後、コカ・コーラ入社。営業、営業教育、マーケティングに携わる。2004年飯尾醸造に入社、五代目見習いを経て2012年より現職。社会性と経済性の両立を意識した経営を心がけている。

プログラムの
ポイント

- ★ゼロからこだわった安心・安全な食づくり
- ★丹後から世界への食のブランディング戦略
- ★足を運びたいくなるモテるファンベース

こんな企業
個人の方に
おススメ

- 安心・安全な食づくりを目指されている企業や個人の方
- 飲食店経営者や料理人、食の流通に携わられている方
- 企業ブランディングについて学びを深めたい経営者やマネージャー層の方

プログラム例 (所要時間/4時間30分程)



1 飯尾醸造 工房見学 / 45分



2 お酢の飲み比べ“利き酢”体験 / 15分



3 唯一無二を生み出す食のブランディング
戦略についての講演 / 90分



4 飯尾醸造直営レストランaceto
見学&ディナー / 120分

※プログラムの所要時間や内容などは、相談に応じて変更が可能です。 ※プログラムの開催時期によってはご希望に添えない場合がございます。



NTTPARAVITA株式会社
代表取締役社長

中野 康司 氏

地域の発展と自社の事業をどうリンクageを取りながらともに魅力を高めていくか、そのプロセスを具体的かつ体験談を交え聴くことができ、地域を巻き込んだマーケティングやブランディングの重層的な効果を体感できた。事業ブランディングや差別化のヒントが欲しい会社の方にはオススメですし、地域イベントへの社員の巻き込み方もチームビルディングの参考になります。

モニターツアー参加者の声



世界が直面している環境問題の探究

海辺のまちから楽しみながら学ぶ海洋ゴミや マイクロプラスチック問題とアップサイクルへの挑戦



提供事業者紹介

八隅 孝治 氏 (丹後エクスペリエンス 代表)

奥さんの実家である京丹後市に魅了され、2019年に家族4人で移住。現在、e-Bikeを活用して丹後の素晴らしい自然を五感で感じるサイクリングツアーを行う。また移住をきっかけに海ゴミの問題を知り、丹後の自然をこれからもずっと残していくため、誰でも楽しく参加できる環境活動をモットーに、海岸清掃の企画・運営、講演活動などを行う。

プログラムの
ポイント

- ★自然との一体感を楽しむe-Bike体験
- ★海洋ゴミやマイクロプラスチックにふれるビーチクリーン活動
- ★捨てないためのアップサイクルの仕組みづくり

こんな企業
個人の方に
おススメ

- SDGsや環境保護活動に関心のある企業や個人の方
- サステナブルなものづくりやリサイクルに関心のある企業や個人の方
- 自然環境の中でチームビルディング研修を行いたい企業の方

プログラム例 (所要時間/3時間30分程)



1 e-Bike体験ツアー/60分



2 ビーチクリーン/30分



3 海洋ゴミ・マイクロプラスチック問題について講演&質疑応答/60分



4 Precious Plastic工房見学&体験/60分

※プログラムの所要時間や内容などは、相談に応じて変更が可能です。 ※プログラムの開催時期によってはご希望に添えない場合がございます。



広告・制作会社
コンテンツディレクター、フォトグラファー
雨谷 里奈 氏

モニターツアー参加者の声

このツアーで得られた価値は「消費」に対して意識改革ができたことです。ツアー内で、生産者の方とお話する機会があり、各々の想いや課題を知りました。また、海岸のゴミを自分たちで拾う体験もあり、改めて産業構造を学ぶことで「消費」を見直すきっかけに繋がりました。誰が作っているのか、何を買ってどれを捨てるのか、という視点を持って消費行動しようという意識が変わったことは、個人でエコを実践していく上で大変意義のある参加だったと思っています。



持続可能な里海・里山づくりの探究

日本一のとり貝を養殖する漁師と探究する 持続可能な里海・里山デザインプログラム



提供事業者紹介

本藤 靖氏 (本藤水産 代表)

京都府宮津市出身。水産分野の研究者を経て、家業であった漁師としてUターン。地元の漁師とともに漁獲量の調整や養殖技術の向上、漁礁作りや海洋ゴミの回収を行うことで、海の環境と漁獲量を守りながら漁師の収入も上げていく資源管理型漁業に取り組んでいる。

プログラムの
ポイント

- ★日本一のとり貝養殖技術と次世代漁師の育成
- ★未来へつなぐ資源管理型漁業モデルの実践
- ★持続可能な里海・里山づくり

こんな企業
個人の方に
おススメ

- SDGsや環境保護活動に関心のある企業や個人の方
- 飲食店経営者や料理人、食の流通に携わられている方
- 持続可能な事業デザインを考え、実践力を高めたい企業や個人の方

プログラム例 (所要時間/4時間程)



1 漁船クルーズ 筏見学・漁師体験
/60分



2 資源管理型漁業の取組について
講演&質疑応答/45分



3 持続可能な里海・里山づくりをテーマにした事業
デザインを考えるチームディスカッション/60分



5 宮津湾の新鮮な魚介類の試食会
/30分

4 発表&フィードバック/45分

※プログラムの所要時間や内容などは、相談に応じて変更が可能です。
※プログラムの開催時期によってはご希望に添えない場合がございます。



株式会社GROOVE
代表取締役社長

田中 謙伍氏

“パーパス経営”とは何かがハッキリとわかるようになる3日間。サステナビリティやSDGsなど昨今ベンチャー経営にも求められるパーパス経営に対して、大きな示唆が得られました。この研修では、ガムテープでベタッと“後付け”されたサステナビリティストーリーではなく、「持続可能な環境、地域、プロダクト開発とは何か?」という純粋な課題意識から生まれた事業経営者のお話を生で聞くことが出来ます。ベンチャー経営陣や管理本部社員などの参加を強くお勧めします。

モニターツアー参加者の声