

第4回 京丹後 ガストロノミカ 2023

生産者や料理人らが集い、発表・交流する食の学会「京丹後ガストロノミカ」を開催します。第4回目の開催となる今年度は、食に関わるさまざまな立場の方が「京丹後の食」について講演やトークセッションを行います。

2023.3.6 mon.

参加費
無料

会場

丹後王国「食のみやこ」
情報交流センター

※オンライン視聴(YouTubeライブ)もできます

定員

50名(事前申し込みが必要です)

※先着順となります。申し込み多数の場合
市民及び市内事業者が優先となります。

参加対象

料理人、生産者、観光事業者のほか
「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。

※会場にお越しの方は必ずマスクの着用をお願いします。

申込方法

下記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 3月3日(金)まで



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



講演・パネルディスカッション

第1部 「麴と発酵について」

10:30 ~13:00

麴文化研究者であり、「麴の学校」を管理運営しているなかじ氏による講演と、地元の発酵に関わる方(料理人、加工事業者、酒造組合員、旅行業関係者等)によるパネルディスカッションを行います。

講演

第2部 「京丹後のキノコマイスターが語る野生のキノコの魅力」

14:00~14:40

京丹後のキノコマイスター 田中明男氏が、人工栽培されたキノコと野生のキノコの違いや毒キノコの見分け方について講演します。

トークセッション

第3部 「丹後の漁業の現状と未来」

14:50~16:10

漁業に関わる方や料理人によるトークセッションを行います。
丹後の漁業と水産資源の現状を知り、今後の漁業の発展と観光的価値・可能性について考えます。

当日の様子は後日、市の公式YouTubeでも配信しますのでぜひご覧ください。

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。

京丹後市公式チャンネル 検索



10:30 講演

麴と発酵の技術と文化 世界の麴に関する情報について



麴の学校 代表 **なかじ氏**

麴文化研究者・元寺田本家蔵人頭。
料理研究家の中島デコ氏に師事、料理と自給的暮らしを学ぶ。その後、自然酒造り酒屋の寺田本家に8年間勤め蔵人頭として酒造りに携わり、酒を通して麴・発酵の原理を学ぶ。独立し、日本をはじめ、世界各地で「麴の学校」を開催。オンラインでの学校も運営中。

11:35 休憩

11:45 パネルディスカッション

発酵による京丹後の ガストロノミー・ツーリズムの発掘



峰山酒造組合(木下酒造有限公司 杜氏)
フィリップ・ハーパー氏

2007年に木下酒造へ杜氏として着任。「Ice Breaker(アイスブレイカー)」、「Time Machine(タイムマシーン)」など、これまでの日本酒の概念を覆す新しい商品を開発。「心を込めて旨い酒を造る」という想いを大切に、全量の精米、玄米から清酒になるまでの一貫した管理を行う。



株式会社紫野和久傳
工房レストランwakuden MORI 店長/料理長
関戸 秀史氏

2009年高台寺和久傳入社、2017年に紫野和久傳に移籍し現在に至る。京丹後の地に魅了され京都市から家族揃って移住。丹後の農家さん、漁師さんとのつながりを築きながら奮闘中。



小野甚味噌醤油醸造株式会社 代表取締役
小野 甚一氏

大正元年の創業以来、小野甚味噌醤油醸造(株)では、素材にこだわり、味噌、醤油をはじめ、発酵の力を生かした商品を数多く製造。木桶でじっくりと発酵・熟成させるこだわりの製法を守り続けながら、醤油や味噌の魅力の発信に取り組む。



京丹後市観光公社(株式会社ANA総合研究所)
村上 将朗氏

2021年に株式会社ANA総合研究所から京丹後市観光公社に出向し、観光PR事業に取り組む。安全安心京丹後ブランド・ツーリズム造成、販売やインバウンド向けの販促・誘客の仕組みづくりなど京丹後の活性化を目指して活動中。



tabel table オーナーシェフ
ハミルトン純子氏

京都市出身。2008年から6年間は夫の国アイルランドに暮らし、現地では日本料理や長年の経験を活かして味噌づくりなどを教えていた。2014年の帰国を機に父の故郷である京丹後市大宮町へ移住。現在は丹後の食の素晴らしさを発信する事をテーマに活動中。

14:00 講演

京丹後のキノコマイスターが語る 野生のキノコの魅力



丹後キノコクラブ元会長 **田中 明男氏**

建築の現場で働きながら定期的にキノコの研修会や学習会の講師として招聘されており、キノコの面白さや、キノコの役目、森に対するキノコの働きなどについて自身の体験談を交えて講演を行っている。

14:40 休憩

第3部

14:50 トークセッション

丹後の漁業の現状と未来



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漁に取り組み。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、観光等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。



底曳き網漁師 蓬萊丸 船長 **池田 満氏**

丹後町間人漁港で、間人ガニやのどぐろ等を漁獲する底曳網漁業を営む。18歳から漁業に従事し、37歳で底曳網漁船蓬萊丸の船長を務める。地元底曳網漁業の一翼を担い、地域漁業の中核的推進者として2018年に京都府青年漁業士に認定され、地域漁業の振興及び資源管理等の取り組みを行う。



漁師 **村上 純矢氏**

宮津市出身。3歳の頃より祖父の船に乗って海へ出ており、祖父の引退を機に19歳で本格的に漁師となる。資源管理にも力を入れており、今年度、ハマグリ資源管理の取り組みが評価され「ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」U-30部門にてチャンピオンを獲得。



北丹水産物商業協同組合 代表理事 **櫻本 和雄氏**

京丹後市の水産物仲買人組合の代表を務める。自身も25歳から仲買人として水産物を取り扱い、現在は網野町浅茂川で「さかなやマルサ」を営む。浅茂川漁港でセリに立ち、自身の目利きにより、安全で安心な水産物を提供している。



旬菜鮮肴ふかたべ 店長 **隅野 直樹氏**

弥栄町出身。大阪の海鮮料理屋で板長として13年の研鑽を経て帰郷。峰山で居酒屋を始める。自身で育てた無農薬の米・野菜を使った料理や、丹後の魚貝にこだわる。また、味噌や醤油も自家製無添加で身体に優しく安心できるものを提供する。



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、加工食品の商品開発事業や、食育事業に取り組む。

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 / 京丹後市

共催 / 京丹後市観光公社

協力 / 京丹後美食都市研究推進会