

## 京都府 News Letter 2017年12月号

## もうひとつの京都 魅力発信マガジン

今年の年末年始は、一足伸ばして絶景&グルメ旅  
世界唯一の舟屋が並ぶ町や絶品海の幸が満載！  
必ず一度は訪れたい「もうひとつの京都」エリア  
～12月1日(金)には「かやぶきの里の一斉放水」も開催～

京都府には、古都京都だけではなく「お茶の京都」「海の京都」「森の京都」という、まだ知られていない様々な魅力が詰まったエリアがあります。このマガジンでは、そんな“もうひとつの京都”の観光や特産、芸術、文化といった旬の魅力をお届けします。



### 珍しいかやぶき民家が集まる「美山かやぶきの里」 壮大な「一斉放水」と幻想的な「雪灯廊」に注目！

京都府中央に位置する南丹市美山町の「美山かやぶきの里」は、かやぶき民家が38棟も現存しており、1年を通じて日本の原風景に出会える観光スポットとして人気を博しています。今では珍しくなったこの風景は、1993年12月に国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されています。



写真提供：(公社)京都府観光連盟

「美山かやぶきの里」では、火に弱いかやぶき屋根を守るため、集落には62基の放水銃が設置されており、防火意識の向上のため春と秋の年2回、地元消防団が一斉点検を行います。

その壮大な放水の瞬間は里が一面、水のカーテンに包まれるようであり、見物のために全国から沢山の観光客が訪れます。

※放水中は集落内には入ることはできないため、少し離れた場所から見学いただけます。

#### 【美山かやぶきの里 一斉放水】

日時：12月1日(金)13:30～※雨天決行

場所：京都府南丹市美山町北

問い合わせ：美山町観光協会(0771-75-1906)

また、雪景色のかやぶきの里をライトアップする「雪灯廊」が開催されます。

期間中は、雪灯籠や竹灯籠、露地行灯（電灯）が点灯するほか、かやぶき民家がライトアップされ、幻想的な雪の世界を楽しめます。温かい食事などを提供する屋台も出店されるほか、雪灯籠をつくることのできる参加型のイベントもあります。

#### 【美山かやぶきの里 雪灯廊】

日時：2018年1月27日(土)～2月3日(土)

※かやぶき民家のライトアップは2月未まで(予定)

URL：<http://www.yukitouro.jp/>



写真提供：(公社)京都府観光連盟



海の京都

## 家が海辺に浮かぶ、日本で一番海に近い町 世界で唯一！「舟屋」が並び立つ海、伊根湾

府内の北部に位置する伊根町では、透き通り海底まで見える美しい伊根湾と、その周囲を5kmに渡って、230軒あまりの舟屋群がズラリと並び立つ圧巻の景色をご覧ください。

舟屋は、水際ギリギリのところ建てられ、一階部分が舟置き場、二階部分が居室になっており、最近では民宿等にも活用されています。道路を挟んで山側にある家が母屋であり、多くの場合は住人はこちらの母屋に住んでいます。

この地方では古来より、「とのぶと」と言われる軽舟漁業が盛んで、この漁を行うための舟を格納し、かつすぐに出漁できるように舟屋は作られました。江戸時代の中頃から存在しており、昔は木造かやぶき、明治～昭和初期にかけて現代のような木造2階建てになりました。

この一連の舟屋の中には、150年前（江戸時代末期）から存在しているものもあり、この地域は国の重要伝統的建造物群保存地区にも選定されています。



舟屋が並び立つ町は、世界でも珍しく、その美しい海と豊かな自然、そこで暮らす人々の生活の知恵によって生まれた風景美から「日本で最も美しい村」としても認定されています。

伊根町では、伊根湾の入口にある無人島の「青島」が防波堤の役割を果たしており、風の影響を受けにくくなっています。穏やかな波と、時間がゆったりと流れていくような景色はどこか懐かしく感じられます。

また、伊根で運航している「伊根湾めぐり遊覧船」では、約25分かけて伊根湾内を周遊し、舟屋の景色を船上からお楽しみいただけます。また、遊覧船に群がるカモメに餌をあげるなど、海鳥との触れ合いも醍醐味です。



### 【伊根湾めぐり遊覧船】

営業時間：9:00～16:30（4/29～10/29）

9:00～16:00（10/30～4/28）

※毎時0分、30分毎に運航（約25分周遊）

※繁忙期、多客時には15分毎に運航

※船内は冷暖房完備

乗客人数：150名

場所：京都府与謝郡伊根町字日出11

日出栈橋乗船場

料金：大人680円／子供340円

問い合わせ先：日出栈橋乗船場(0772-32-0009)

URL：<https://www.inewan.com/>



まるで絵本の世界が広がっている！？

## イギリスのような風景「ドゥリムトン村」

京都市内から車で約1時間、亀岡市にある「ドゥリムトン村」では、まるでイギリスのような風景が広がります。名前の由来は、“ドリーム（夢）”+イギリスの地名の接尾辞“～トン”から。この接尾辞には「人々が集まった、ものの始まり」という意味があり、ここを「夢の始まる場所にしたい」という思いから名付けられています。

敷地内は2つに分かれており、奥は宿泊棟やパブ、チャペルを利用する人専用のエリアに、手前はティールームレストラン「PONT-OAK(ポントオーク)」を利用する人向けのエリアになっています。



「PONT-OAK」は、スタッフの衣装も白帽子にエプロンのメイド服で統一されて、1階は食事が楽しめるレストスペースとキッチン風のインテリアが並ぶ別棟のテラス席が、2階は“働く女の子の作業部屋”をテイストとした空間が広がります。紅茶やクッキー、雑貨などを扱うブリティッシュストアも併設されているためショッピングも楽しめます。※店外は撮影自由、店内は自身の手元のみ撮影可能  
その他にも、敷地内には様々なフォトジェニックスポットがあり、イギリスの田舎町のような風景を楽しむことができます。

## 【ドゥリムトン村】

住所：京都府亀岡市西別院町袖原水汲12

問い合わせ先：0771-27-3004

営業時間：PONT-OAK 月～金曜11:00～16:00（15:00LO）、土日祝10:30～20:00（19:00LO）

定休日：不定休

HP：<http://dreamton.co.jp>

ユネスコ世界ジオパークに認定！

## 山陰海岸ジオパーク・久美浜湾 冬の風物詩

海の京都



府の北西端に位置し、東から突き出ている砂州・小天橋により外海と隔てられている静謐な海・久美浜湾。閉鎖性の強い内湾のため、波の荒い日本海に面していても比較的穏やかな特性から、日本海側で牡蠣養殖を行っている数少ない場所です。久美浜湾と対岸の山々はどこからでも美しく見え、牡蠣棚が浮かぶこの景観は、2008年、京都府景観資産に認定されました。

また、久美浜湾が含まれる、京都府・兵庫県・鳥取県にまたがる広大なエリアを有する自然公園「山陰海岸ジオパーク」は、ユネスコ世界ジオパークに認定されています。

住所：京都府京丹後市久美浜町河内・湊

写真提供：(公社)京都府観光連盟



海の京都

## 「海の京都」の冬は、絶品海の幸が盛り沢山 冬の味覚の王者「ズワイガニ」が見逃せない！

ズワイガニは山陰地方では松葉ガニと呼ばれ、11月に解禁を迎え、3月まで漁獲されます。その上品な味と姿の美しさから冬の味覚の王者と称され、特に、雄の「カニみそ」と呼ばれる肝臓（かんすいぞう）は絶品です。



大きなオスガニは、「カニみそ」だけでなく、たっぷりと詰まった身を楽しむことができ、漁港によって「間人ガニ」や「舞鶴かに」といったブランド名で販売される高級品となっています。

一方、メスガニはオスガニに比べて小さく、お手頃な値段で販売されており、「コッペ」や「セコガニ」と呼ばれています。メスガニには、内子や外子などのオスガニにはない美味しさが満載です。ゆでガニで売られることが多いですが、生の状態であれば半分に割って味噌汁や鍋に入れても、たまらないダシが溶け出します。



海の京都

## 冬の丹後を代表する旬の食材！ 脂がたっぷりのった「寒ブリ」、海のミルク「マガキ」

毎年、北西の季節風が強くなる12月頃になると、北の海から南の海へ戻るブリが丹後の海へ来遊してきます。この時期に獲れるブリは脂ものり、「寒ブリ」と呼ばれ、冬の丹後を代表する食材となっています。魚体全体に脂分を行き届かせるため、地元では当日水揚げされたものを1~2日寝かせるなど、より美味しく食べるための工夫をしています。また、日本三大ブリ漁場の一つである伊根湾で養殖された伊根ブリは、こだわりのエサを与え、のびのびと運動をさせることで身がしまり、脂がたっぷりとのった最高の味です。



ズワイガニやブリと並んで、丹後地方の代表的な冬の味覚がマガキです。府内では明治中ごろから久美浜湾でカキの養殖が始められたと言われています。マガキは体の活力の源と言われているグリコーゲンやビタミン、鉄や銅などのミネラル分、肝臓の働きを助けるタウリンなども多く含んでおり、栄養価が高いことから“海のミルク”とも呼ばれています。

現在京都の海では、舞鶴湾や久美浜湾でカキ養殖が行われています。市場に出荷されたカキはほとんどが地元で消費されるため知名度はあまり高くありませんが、旅館等での季節料理や宅配便での取り寄せなど根強いファンも多くいます。また、この時期しか食べられないご当地グルメ「舞鶴かき丼」も人気です。



海 of 京都

シャキシャキとした食感と粘りが美味しい！

栄養素を多く含む、海のスーパーフード「アカモク」



「アカモク」は、冬に旬を迎えるホンダワラ科の海藻で、シャキシャキとした食感と粘りが特徴です。丹後の海では、比較的穏やかな宮津市から伊根町新井崎までの水深2mあたりによく生えており、長いものは8m程まで成長し、海面を覆いつくします。

また、ミネラルや食物繊維など、数々の機能性成分を豊富に含んでいることから“海のスーパーフード”とも言われています。健康に良い成分を美味しく手軽に食卓に取り入れるには、文旬なしの食材です。



海 of 京都

旬の海の幸“サワラ、寒ブリ、アカモク”を味わえる

冬期「海の京都食材フェア」が12月1日よりスタート

海の京都エリアならではの旬の食材を、地元にお越しいただいて食べていただきたいという思いから、海の京都エリアおすすめの冬期の旬の食材を提供する地域の飲食店等を「海の京都旬の食材提供店」として四季ごとに認定し紹介する、「海の京都食材フェア」を実施しています。

期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)  
対象旬の食材：サワラ(京鯖)、寒ブリ、アカモク  
認定店：20店舗

問い合わせ先：京都府丹後広域振興局農林商工部  
商工労働観光室 (0772-62-4304)

URL：<http://www.uminokyoto.jp/?p=4069>



お茶 of 京都

全国のご当地鍋、山城地域の鍋、笠置のきじ鍋が対決！

「お茶の京都記念・マチナカ鍋フェスタ」開催



2010年に始まった全国ご当地鍋フェスタが、今年は「お茶の京都記念マチナカ鍋フェスタ」としてパワーアップ！全国各地のご当地鍋やご当地グルメなど30以上のブースが出店するほか、アウトドアイベントやステージイベントも充実しています。当日は、審査員と来場者の投票によりグランプリを決定します。

日時：2017年12月3日(日)9:30～15:30(雨天決行)

会場：わかさぎ温泉 笠置いこいの館  
(京都府相楽郡笠置町隅田24)

JR笠置駅前

(京都府相楽郡笠置町大字笠置小字栗栖)

※イベント当日は臨時駐車場開設

※会場へは、なるべく公共交通機関をご利用ください



京都の魅力を紹介している、京都府の地域情報発信サイト「KYOTO SIDE」

URL：<http://www.kyotoside.jp/>