

京都府 News Letter 2018年9月号 文化・歴史のふるさと「京都DNA」発信マガジン

最大10連休のシルバーウィークは京都で“食欲の秋旅”
残暑を撃退する激辛グルメ「向日市の激辛商店街」や、旬の栗スイーツ！
日本一の道の駅グルメが決まる「道-1グランプリ」が京丹後市で開催

「古都」と呼ばれる京都府は、「日本文化発祥の地」とも言われており、その1,200年の歴史とともに培ってきた様々な魅力が存在します。このマガジンでは、文化のふるさとである京都から、観光や芸術、グルメなど、旬の魅力をお届けします。

食のイベント 47都道府県、総勢1,145駅のNo.1道の駅グルメが決定！ 「道-1グランプリ2018」が2018年9月23日(日・祝)開催

道-1グランプリ実行委員会は、全国の道の駅の中からNo.1グルメを決定する「道-1グランプリ2018」を2018年9月23日(日・祝)・9月24日(月・振休)に開催いたします。今年は2年ぶりとなる京丹後市での開催であり、道の駅丹後王国「食のみやこ」が舞台となります。



道の駅は、現代では全国で年間合計約5億人もの人が訪れる、ひとつの観光スポットとなっています。2016年より毎年開催している「道-1グランプリ」は、そんな全国の道の駅が集まり“日本一の道の駅グルメ”を決定するイベントです。全国に1,145駅※1ある道の駅から、厳しい選考を勝ち抜いた20駅※2が、それぞれの地元の食材を使用した自慢のグルメを掲げて参戦いたします。 ※1：2018年6月現在、※2：変更の可能性あり

今年の開催場所として選ばれた道の駅丹後王国「食のみやこ」は、京都府の北部に位置し、甲子園球場約8個分の広さを誇る西日本最大級の道の駅です。その広さは1日ではまわりきれないほどであり、ひとつのテーマパークといっても過言ではありません。新鮮な野菜や加工品が買える直売所や、海鮮、野菜、肉、乳製品など、丹後の食材をふんだんに使用したレストランなど、丹後の本物の食材をお楽しみいただける道の駅です。

第3回目となる今年は、道の駅丹後王国「食のみやこ」の「TKサンド」(写真上)や、京都唯一の村である道の駅お茶の京都みなみやましろ村の「むらまっちゃソフトクリーム」(写真中)、そして記念すべき第1回にグランプリを獲得した道の駅もてぎの「もてぎのゆず塩らーめん」(写真下)が参戦いたします。普段は一緒に食べることができない、各県の道の駅グルメが一堂に会するこの機会、ぜひご参加ください。

【道-1グランプリ2018】

開催日：2018年9月23日(日・祝)・24日(月・振休)

場所：道の駅丹後王国「食のみやこ」

(京都府京丹後市弥栄町鳥取123)

参加数：20駅(フード部門14駅、スイーツ部門6駅)予定

URL：<http://michi-1.jp/>



食の新名所 激辛グルメの聖地！まだまだ続く残暑も辛さで乗り切ろう マニアも火を吹く、「激辛商店街」の最強旨辛グルメ

京都府向日市は、2009年から行った「激辛」のまちおこしが成功し、今や激辛の聖地としても知られています。ふと激辛料理が食べたくなる残暑は、向日市に存在する「激辛商店街」で激辛グルメを堪能しましょう。

「激辛商店街」では、現在65店舗が加盟しており、町中のいろいろな場所に激辛を扱うお店が点在しています。激辛グルメを扱う飲食店のみではなく、オリジナルの激辛グッズを販売している文房具店、案内所にもなっている不動産屋、激辛のしみ抜きを行うクリーニング店などなど、町のさまざまな店舗で“激辛”をテーマに取り扱っています。

2012年からは、日本一の辛いもの決定戦「KARA-1グランプリ」も開催しており、名実ともに“激辛のまち”としての認知度を高めています。



「激辛商店街」には、マニアをもうならせる様々な激辛メニューが存在しています。愛され続けて40年の人気中華料理店 珉珉 向日町店には、名前も恐ろしい「死神チャーハン」(写真上)という最凶メニューが存在しています。調味料が辛すぎてむせてしまうため、調理の際にはマスクを装着するほど辛いこのメニューは、向日市産の最凶トウガラシ「キャロライナリーパー」を使用したご当地グルメでありながら、過去にわずか20名程しか完食できていない強者メニューです。

また、第一回KARA-1GPで優勝した麒麟園の「担々麺」(写真下)は、辛さの秘密ジョロキア粉末と4種の唐辛子ブレンドを投入した、激辛四天王のメニューのひとつです。

【激辛商店街】

問い合わせ先：080-8529-5054(京都向日市激辛商店街携帯)

URL：http://www.kyoto-gekikara.com

旬のスイーツ 秋は京のブランド産品「丹波くり」が美味しい季節！ もうひとつの京都で楽しめる、「旬の栗スイーツ」

食欲の秋は、栗が旬の季節です。京都には、京のブランド産品に「丹波くり」が認定されており、秋になると様々な絶品栗スイーツを味わうことができます。



自然豊かな山々に囲まれ、由良川をそばに眺めるお菓子工房。こだわり抜いた地元食材を丁寧に料理し、素材の持つ力を最大限に生かしたランチやスイーツを提供しています。中でも秋になると人気を集めているのが、究極の丹波栗を惜しげもなく使った「マロンパフェ」です。

京丹波が誇る栗の匠 山内善継氏による、味・香り・風味・ほくほく感が格別な栗しか使用しない逸品。例年、11月半ばまで販売予定です。

biosweetscapocapo 菓歩菓歩「マロンパフェ」

住所：京都府船井郡京丹波町坂原ショウガキ16

URL：https://capocapo.com/



丹波大納言小豆、丹波くり、丹波黒豆の故郷である、自然豊かな京都丹波地方に構える老舗和菓子屋。地の利を活かして、良質な「厳選した素材」を使用することや、基本に忠実に、時間をかけてひとつひとつの商品を丁寧に作る事を常に心がけています。

「栗羽二重もち」は、やわらかい丹波くり、上質な丹波小豆のつぶ餡を、やわらかなお餅で包んだ伝統的な秋のお菓子です。

京都丹波菓匠宮代屋「栗羽二重もち」

住所：住所：京都府綾部市宮代町29

URL：http://miyasiroya.p-kit.com/

食の新名所 海が見えるフルーツ畑！新鮮なフルーツが直売所で楽しめる「京丹後フルーツトレイル」が期間限定で開催

複数のフルーツ直売所が統一した店頭装飾を行い、旬のフルーツを活用したドリンク・スイーツなどを提供する「京丹後フルーツトレイル」が2018年7月28日(金)にスタートいたしました。参加店舗は、京丹後市久美浜町を通る国道178号沿いに開設されている3つのフルーツ直売所です。

「京丹後フルーツトレイル」では、農家が自らの畑で朝収穫したばかりのフルーツや、その新鮮なフルーツを贅沢に使ったフローズンスムージーなどが味わえる他、品種ごとの違いも存分に楽しめます。「京たんご梨」や「琴引メロン」などのブランド品を始めとして、桃、スイカ、メロン、ぶどう、梨など沢山の果樹園が集まる久美浜エリアで、産地ならではの旬やこだわり、安心感をお手軽な価格でお届けいたします。また海や山がすぐ近くにあるため、新鮮なフルーツを味わいながら海を眺めることも出来る、最高のロケーションです。様々なフルーツの中でも、9月～10月の時期は「京たんご梨」や「ぶどう」が旬を迎えるため、特におすすめです。

<開催店舗> いえき農園、うみのみえる丘 白岩恒美農園、くみはまSANKAIKAN



【京丹後フルーツトレイル】

開催日：2018年7月28日(金)～2018年10月31日(水)
問い合わせ先：0772-69-0450(京丹後市商工観光部観光振興課)
URL：<https://www.facebook.com/fruitsfun/>



京都府広報監 まゆまる

旬！名産品

～第5回～

京たんご梨

「京たんご梨」は、京都府北部にある丹後半島で栽培されている梨で、その優れた品質により京のブランド産品として2000年に認証されました。豊かな自然に恵まれた丹後では、明治時代から梨が栽培されており、その果樹園は約50ha規模を有しています。「京たんご梨」は、そんな海に面した丹後半島の澄んだ空気、清らかな水、ふりそそぐ太陽のもとで大切に育てられています。

8月下旬になると、爽やかな甘みが持ち味でみずみずしい青梨「二十世紀梨」の収穫が始まります。「二十世紀梨」の中で、選果場の光センサーにより糖度11.5度以上の優れた品質のものだけが選別され、京のブランド産品「京たんご梨」として出荷されています。

URL：<http://kyoyasai.kyoto/>





京都府広報監 まゆまる

京都府の地域情報発信サイト「KYOTO SIDE」編集部おすすめ ～栗オタクが生んだ、「足立音衛門」の絶品栗スイーツ～

<https://www.kyotoside.jp/>

✓世界中の栗を知り尽くす、とことん“栗オタク”なオーナー



丹波栗の郷・福知山に本店を構える「足立音衛門」は、今やデパートにも出店し、知る人ぞ知る栗スイーツの名店です。この店のオーナーは、ケーキ作りの修行経験もないまま、34歳でケーキ屋さんを始めた足立音衛門さん。「お母さんの手作りの味」をモットーに作り続けてきた彼のケーキは、乳化剤や安定剤、増粘多糖類を一切使用せずに作られています。

また、商品は全てオーナーの足立さんが「こういうケーキが食べたい」という想いから、自分のために作ったものとなっているため一切妥協がなく、原価が高額な商品も多数存在しているにも関わらず、現在では多くの老若男女に愛されています。

さらに、栗の木が豊富な福知山で育ち、落ちていた栗を拾っては食べていたというほど栗好きの足立さん。栗が大好きすぎるため、日本全国の栗の産地や栗の名木はもちろんのこと、イタリア、トルコ、チリ…と世界各地の栗を求めて飛び回っています。なんと、栗モチーフの食器やランプシェードなどまで集めてしまうほど筋金入りの「栗オタク」です。

✓自らの足と舌で厳選し、最高で安全な素材を追い求めるこだわり



丹波の盆地特有の気候で育った丹波栗は、大粒で色つやが良く、デンプンがたっぷりなことが特長です。収穫量が少なくたださ希少な丹波栗ですが、商品によって丹波農園産のものに特化したり、日本と季節が逆になる南半球のチリからわざわざ新栗を空輸したりと、必ず足立さんが自分の足と舌で確かめた素材を使用しています。

栗スイーツの主役である栗だけでなく、和三盆糖は讃岐の三谷さんから、バターはここから、塩はここから…など、材料全てに足立さん自らが世界中を飛び回り、生産者に直接会って納得したものだけを使用しているというこだわりぶりです。そのため義務付けられる以前から原材料の産地表記も行っており、安心して食べられる商品として喜ばれていました。

また、表記されているのは原材料の産地だけでなく、生産者の名前や顔を表記した先駆けも「足立音衛門」でした。特に代表商品である「栗のテリーヌ」などには製造スタッフの印も押されており、「誠意をもったモノづくり」を大切に「足立音衛門」スタッフであるからこそその責任感と誇りを感じます。

✓「足立音衛門」の代名詞！栗のパウンドケーキ



「栗のテリーヌ」と名付けられた栗のパウンドケーキは、「足立音衛門」の代名詞ともいえる商品です。「栗のテリーヌ」は、他の栗のケーキに比べて220gも多い、420gの栗をたっぷり使用しており、“どこを切っても栗が顔を出す”ように作られたケーキです。

中でも「天 銀寄」は、丹波農園の最高級大粒丹波栗「銀寄」を使用し、オーナーの足立さんの“栗への愛”がギュッと詰まった逸品。パッケージの文字も足立さんによる手書きで、最初の一個からシリアル番号が記載されています。

■ 足立音衛門

場所：福知山市内記44-18

問い合わせ先：0773-24-2043／0120-535-400

定休日：元日（1/1）のみ

営業時間：9:00～18:30

URL：<http://www.otoemon.com/>

▲「天 銀寄」/1万2960円(税込)