

～【もうひとつの京都】海の京都、森の京都、お茶の京都、竹の里・乙訓～ 地域の生産者や料理人が語る 知られざる「食」のストーリーを紹介

京都府は府域への観光誘客を図る取り組みとして、「食の京都」をキーワードに、地域の「食」を活かした府域の魅力向上および、情報発信をおこなっています。



「食の京都」推進事業の一環として、「もうひとつの京都」である4エリア「海の京都」、「森の京都」、「お茶の京都」、「竹の里・乙訓」の「食」の魅力を一冊に凝縮したファクトブックを作成しました。



■ 「食の京都」ファクトブック

「もうひとつの京都」を織りなす食と人の「ストーリー」を一部ご紹介「地域のキーパーソンをたずねる」

- ・【海の京都】味の濃いオーガニック野菜ができる土地を育てて約20年
奥大野地域に助けられ主婦から社長へ転身し「挑戦する人」自然耕房あおき 青木美恵さん
- ・【森の京都】余計なことは語らず口にすれば納得するスイーツの数々
地元のおいしい食材に感動し「生産者と語りあう人」bio sweet's 菓歩菓歩 石橋香織さん
- ・【お茶の京都】物語のあるモノづくりをする地域商社としての道の駅
社長は不自由な自由人から脱した“責任を全うする自由人”株式会社南山城 森本健次さん
- ・【竹の里・乙訓】代々引き継ぐ自家藪で採れる素材を活かす料理
京たけのことと和食文化を老舗の料亭とともに“残す人”錦水亭 女将 池田みどりさん

ファクトブック・素材格納ダウンロードURL：<https://bit.ly/3vyxBoH>
 パスワード：kyoto

■ もうひとつの京都とは

「もうひとつの京都」とは、年間観光客数5千万人以上を誇る京都市内の観光客が、京都市外まで足を伸ばしたくなるような魅力的な観光コンテンツを再発見し、ブラッシュアップしながら、国内外で紹介するプロジェクトです。

展開エリアは、京都府北部、中部、南部と乙訓。「海の京都」「森の京都」「お茶の京都」「竹の里・乙訓」という地域を代表するテーマを掲げて、観光客誘致を打ち出しています。



—本件に関するお問い合わせ—

「食の京都」ファクトブックPR事務局（株式会社マテリアル内）
 TEL：06-6456-4960 / FAX：06-6456-4961 メール：osaka@materialpr.jp
 担当：片岡（070-3607-2299）福田（070-3874-4270）

「食の京都」ファクトブックを一部ご紹介～地域のキーパーソンをたずねる～

ファクトブックでは、「もうひとつの京都」に暮らし、「食」の魅力を作り出す地域のキーパーソンを取材。地域のキーパーソンが語る「食の魅力」や知られざる「ストーリー」を紹介します。

【海の京都】味の濃いオーガニック野菜ができる土地を育てて約20年

奥大野地域に助けられ主婦から社長へ転身し“挑戦する人”自然耕房あおき 青木美恵さん



「有機農業をしたい」という夫・青木伸一さんの夢とともに大阪から移住。京丹後市南端に位置する大宮町奥大野で、自然耕房あおきを立ち上げ挑み、今では全国にファンを持つ株式会社へ成長。2015年に夫が突然他界して以来、支える側から支えられる側へ。残された土地と地域とのつながりを大切に守り、オーガニック野菜を育てている。

【森の京都】余計なことは語らず口にすれば納得するスイーツの数々

地元のおいしい食材に感動し“生産者と語りあう人”bio sweet's 菓歩菓歩 石橋香織さん



人間の暮らしの原点を学ぶためにアジア5カ国を巡る旅に出て、食の大切さを知った石橋さん。都会で暮らすのは疲れると、夫や子どもと自然豊かな場所を求めて京都府の北へ。そこで出会った食材は、甘さも旨みも力強く滋味深いことに感動。また、人と人が支え支えられながら暮らす大切さに気づくことで、失われつつある昔ながらの地域の良さを次世代に繋げたいという思いを持つ。

【お茶の京都】物語のあるモノづくりをする地域商社としての道の駅

社長は不自由な自由人から脱した“責任を全うする自由人”株式会社南山城 森本健次さん



隠れた茶の里として発信力を高める、京都府で唯一の村・南山城村。「道の駅 お茶の京都みなみやましろ村」は、施設内に加工場を持ち“お茶どころの余裕”として抹茶スイーツを数種完成させ販売するなど独自の地域循環型スタイルを確立、発展させようとしている。役所でできる事とできない事があると知る、代表の森本さん。村で暮らし続けるために、今は“不便益”に注目をしているという。

【竹の里・乙訓】代々引き継ぐ自家藪で採れる素材を活かす料理

京たけのことと和食文化を老舗の料亭とともに“残す人”錦水亭 女将 池田みどりさん



明治14年からの暖簾を守り、いま次へと引き継ぐ準備をする女将。価値観が変わるほど印象に残るといふ京たけのこ料理の老舗として全国に名を馳せるが、支店は出さないと話す。その理由は、京都の春の訪れを知らせる郷土料理だからこそ。鮮度が命の京たけのこを産地から出しては味が変わるという思いもある。長岡京に長く住むからこそその郷土愛も持ち合わせる人。

特設サイト「食らし旅-もうひとつの京都へ 食を求めて旅に出る-」のご紹介

「食らし旅」では、今回ご紹介した掲載先以外にも、土地ならではの食を生み出す人々の想い、ゆたかな食をミライにつなげる地域アクションを特設サイトにてご紹介しています。ぜひ合わせてご覧ください。

URL : <https://kurashitabi.kyoto/>

ご挨拶



京都府知事 西脇 隆俊

多彩な「食」の魅力を持つ「もうひとつの京都」
京都の「食」の新しい魅力を多くの方にお届けしたい。

「もうひとつの京都」は、良質な食材で都の食を支えた豊かな土地であり、それぞれの地域の歴史・風土・生活文化に根ざした食文化を有するなど、その「食」の魅力は非常に多彩です。「食」を求めて旅をすれば、その土地でしか出会えない、思いを持って取り組む地域の生産者や料理人の魅力と相まって、強く印象に残る旅になるはず。今後も、京都の「食」の新しい魅力を多くの方にお届けしていきたいと思っております。

— 本件に関するお問い合わせ —

「食の京都」ファクトブックPR事務局（株式会社マテリアル内）
TEL : 06-6456-4960 / FAX : 06-6456-4961 メール : osaka@materialpr.jp
担当 : 片岡 (070-3607-2299) 福田 (070-3874-4270)