

京都府 News Letter 2019年1月号

文化・歴史のふるさと「京都DNA」発信マガジン

“間人ガニ” “久美浜のカキ” “ぶりしゃぶ” “ジビエ料理”が旬のシーズン
あったか鍋料理や日本海の海鮮など、冬の京都は魅力的な味覚が満載！
～「森の京都ジビエフェア」が2019年2月11日(月・祝)まで開催～

「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。

京都の グルメ

品質・味ともに最高級を誇る、幻の「間人ガニ」！ 期間限定で「かに小屋」もオープン中

丹後の冬の味覚と言えばズワイガニ。地方によっては「越前ガニ」「ヨシガニ」など呼び方が異なります。特に丹後町・間人漁港で水揚げされるズワイガニを『間人ガニ』と呼び、品質・味ともに最高級と言われています。『間人ガニ』は「京のずわいがに」としてプライドフィッシュに認定されており、水揚げ量が少ないことから、“幻のカニ”とも呼ばれています。この『間人ガニ』が美味しいことには3つの理由があります。



①鮮度が良いこと

『間人ガニ』は、日帰りの操業が主のため非常に高鮮度です。保存のために同じ冷水機を使っている場合でも、何日も水槽に入れているカニはエサを食べていないため身が細っていく一方で、『間人ガニ』は水揚げしたばかりの状態を持ち帰られるため、鮮度も良く身が詰まっています。おいしいことが特徴です。

②海の恵みがあること

カニは海底の泥に生息するプランクトンを食べて成長するため、プランクトンが多いほど身が詰まります。『間人ガニ』の生息する海底にはプランクトンが豊富に存在し、身の詰まったおいしいカニになるのです。

③スタイルが良いこと

足が長くシュッと伸びていることも『間人ガニ』の特徴です。足が1本欠けただけで価値が半減してしまうほど、貴重な部位になっています。

そんな『間人ガニ』は、特に“カニみそ”の部分（肝臓）が絶品です。食べ方としては「茹で」「炭火焼き」などで楽しむことが多いですが、「カニすき」もおすすめです。

また、丹後王国「食のみやこ」では、「焼きガニ」「カニ鍋」が楽しめる『かに小屋』を、2019年3月31日(日)までの期間限定でオープンしています。

自分の手で焼きながら、香ばしい薫りと甘みのある身を楽しむ「焼きガニ」、地元で採れた野菜とカニの出汁を使ったコクのある「カニ鍋」をお楽しみいただけます。さらに、丹後地域で採れたサザエなどの貝類や、世界的なビールのコンペティションで受賞歴のある「丹後クラフトビール」なども、カニと一緒に味わっていただけます。

【かに小屋】

開催期間：2019年3月31日(日)まで

営業時間：10時30分～17時※土日祝日のみ営業

開催場所：丹後王国「食のみやこ」

住所：京丹後市弥栄町鳥取123丹後王国「食のみやこ」

お問合せ先：0772-65-4193

京都の グルメ 火を入れても縮まない、ギュッと身が詰まった“海のミルク” 大きな身が特徴の「久美浜のカキ」

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「カキ」です。栄養価が高いことから“海のミルク”と呼ばれる「カキ」は、主に広島や伊勢志摩が有名ですが、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。プランクトンが豊富な久美浜湾で育った「カキ」は肉厚で濃厚なことが特徴であり、カキ棚の浮かぶ久美浜湾は京都府の文化的景観に選定されています。



久美浜産「カキ」の特徴は、身がしっかりと詰まっているため、“火を入れても縮まない”ことです。火を入れても小さくならないため、焼いても鍋にしても、どんな食べ方でも美味しく楽しめます。2月頃にはさらに大きく成長し、カキフライにすると、一口では食べきれなくなるほどになります。肝の味も泥臭さや生臭さがなく、本当の肝の味を味わっていただけます。また、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、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。

京都の グルメ 丹後は「ぶりしゃぶ」の発祥地域！ 日本三大ブリ漁場、伊根町の「ブリ」が旬シーズンに

伊根町は、富山県氷見市、長崎県の五島列島と並んで“日本三大鰯漁場”のひとつにも数えられるなど、昔からブリに馴染みのある地域です。京都産天然ブリは、「京の寒ブリ」としてプライドフィッシュに認定されています。



寒さが厳しい冬の荒れ狂う海を回遊した「寒ブリ」は、脂がのった極上モノであり、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。

一方、伊根湾で養殖された「伊根ブリ」は、こだわりのエサを与えて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。

また、そんな丹後地方では、古くから冬になるとブリを食べる習慣がありました。中でも「ぶりしゃぶ」は、丹後地域が発祥と言われています。丹後の「ぶりしゃぶ」は幅が薄く面積が広いことが特徴であり、熱い出汁にサッと身をくぐらせて表面だけに熱を加えると最高の一品になります。

～『海の京都「冬的美食」周遊キャンペーン』を開催中～

<http://www.uminokyoto.jp/feature/detail.php?spid=14>

海の京都を代表的する冬のグルメ「カニ」「カキ」「寒ブリ」を提供する食事処にて、2018年12月17日(月)～2019年2月15日(金)までの期間中にクーポンを見せると、各店舗で様々な特典をプレゼントいたします。京都府内の15店舗が参加するお得なキャンペーンです。

※店舗により特典内容は異なります。また事前予約が必要な店舗もございますのでご了承ください。

京都のグルメ ヘルシー食材として、近年人気急上昇の“ジビエ料理” 「森の京都ジビエフェア」が2月11日(月・祝)まで開催



近年注目されている、野生の鳥や鹿、野ウサギなどの狩猟肉を使用した“ジビエ”料理。シカ肉は低カロリーながらたんぱく質や鉄分など栄養豊富、イノシシ肉はコラーゲンがたっぷりであるため、女性を中心に人気が高まっています。

京都府内では、狩猟の解禁期間が毎年11月15日～翌年2月15日までと定められていることから、新鮮なジビエは冬が旬だと言われており、特に約8割が森林を占める京都府中部の“森の京都”にてジビエ料理等が楽しめます。

そんな森の京都では、2018年12月8日(土)～2019年2月11日(月・祝)の期間、亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市にある飲食店等62店舗で、オリジナルのジビエ料理を楽しめる「森の京都ジビエフェア」を開催しています。

和食、フレンチ、イタリアン、焼き肉など様々なジャンルの店舗が参加する当フェアでは、ぼたん鍋をはじめ、シチューやアヒージョ、ラーメン、お寿司、コロッケなどバラエティに富んだ料理を楽しめます。



【森の京都ジビエフェア】

開催期間：2019年2月11日(月・祝)まで

開催店舗：亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市内の飲食店等62店舗

問い合わせ先：0771-22-0133

(京都府南丹広域振興局 農林商工部 企画調整室)

0773-62-2508

(京都府中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室)



京都府広報監 まゆまる

旬！名産品



～第9回～

聖護院かぶ

「聖護院かぶ」は、ふっくらとした丸形でやや扁平の大きなかぶです。その直径は15～20cm程度、重さは大きいものだと5kgほどにもなります。皮はきれいな白色で、肉質は緻密できめ細かく、やわらかくてほのかに甘味があり、寒くなるにつれて美味しさが増していきます。

その由来は、江戸時代中期、京都市左京区聖護院の篤農家伊勢屋利八が、近江の国堅田から近江かぶの種子を持ち帰って栽培し改良を加えたところ、品質の良い大かぶが採れたことから、「聖護院かぶ」として有名になりました。

また、「聖護院かぶ」といえば、京漬物「千枚漬け」の材料として有名です。かぶら蒸しをはじめ、サラダでの生食などにも幅広く利用でき、おいしく食べることができます。



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 ～ほっこり癒される！冬に食べたくなる 京都・愛しのあんこスイーツ3選～

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

和菓子に欠かせない素材「あんこ」。あんこは、お餅やぜんざい、どら焼きなどの和スイーツから、スコーンやトーストといった洋風なスタイルにまで合わせることができる万能素材です。また、冬場に食べたくなる温かいあんこは甘さが引き立ち、より一層幸せな気分してくれます。今回は、見た目がかわいく味も実力派の、京都の和洋あんこスイーツ3選をご紹介します。



閑静な住宅街にある「旅籠屋 利兵衛」は、2017年に誕生いたしました。店内には、和菓子屋では珍しい、オープンキッチンが設置されています。そしてこのお店の看板メニューは「どら焼き」です。味は常時6～7種類あり、季節によっては芋餡や桜餡なども登場いたします。抹茶ぶりん、生どら焼き、ほうじ茶、栗など、その味も溢れんばかりのあんこがたっぷり入って、大満足の逸品です。さらに、「極みたわわどら焼き」シリーズのいちご大福どら焼きと抹茶生クリームいちごどら焼きは、注文を受けてから作り上げ、テイクアウト用にはハンバーガーのように包んでもらえるので食べ歩きにもぴったりです。

旅籠屋 利兵衛

住所：城陽市寺田東ノ口44-54 営業時間：10時～18時
定休日：火曜日（他不定休） TEL：0774-57-5711



2018年春に登場した「あんスコーン」。和菓子の老舗「中村軒」のあんこを生地と同量練り込み、外はさっくり、中はしっとりと焼き上げています。さらに、あんこ好きの方はトッピングで+aのあんこや、あんことの相性が抜群のバターと昆布の佃煮も添えられます。

また、「あんバタートースト」は、たっぷりのあんことバターをオン。トーストのほんのりとした甘みが、主役のあんバタを引き立てます。

Unir本店

住所：長岡京市今里4-11-1
営業時間：10時～18時(L.O 17時30分)
定休日：水曜日、第3火曜日
TEL：075-956-0117



2018年秋に登場した松花堂アフタヌーンティーは、老舗の味を贅沢に詰め込んだ一品。ふわっと柔らかい餅に、上品で滑らかなあんこが包まれていて、シンプルながらも奥深い味わいの、看板メニューでもある「走井餅」や、八幡発祥の料理でありごぼうをウナギで巻いたものを和菓子で表現している「八幡巻」、冬のあんこスイーツの定番、「ぜんざい」などが楽しめます。この他にも「松花堂ういろ」「ひとくち焼き餅」「抹茶アイス鳩もなか」が入った、大満足のラインナップです。

やわた走井餅老舗

住所：八幡市八幡高坊19
営業時間：8時～18時(L.O 17時30分)
営業日：月曜日（祝日の場合は翌日）
TEL：075-981-0154