

# ジオの恵み 旬の味覚・ 土産

日本海形成の激しい火山活動による堆積物が豊かな土壌を育んだ京丹後は農産物、水産物に恵まれた食の宝庫。冬の松葉ガニ、夏のメロン、郷土料理の「ばらざし」をはじめ、一年を通しておいしいものであふれています。市内の朝市、直売所、土産物店、食事処などでお求めください。

**小ぶりで甘い  
スイカ**  
少数の家族でも食べられる小玉スイカが人気です。久美浜砂丘特産研究会では「砂丘のたまご」の名で販売しています。



6月下旬～8月上旬

砂丘育ちのブランド品

メロン



京丹後はブランドメロンの琴引メロンの他、久美浜砂丘メロン・夕日ヶ浦メロンなどの産地です。果肉はみずみずしく、甘く清涼感があります。海岸沿いに広がる砂丘でメロンやスイカを栽培する農家が多く、京都府一の生産量を誇ります。

# 夏

**豪快に食べたい  
アワビ**  
やわらかくて甘い「海賊焼き」は活アワビをそのまま焼いたもの。コリコリとした歯ざわりを楽しむなら刺し身で。



やわらかいと評判  
サザエ

身のやわらかさが特徴の丹後サザエを刺し身やつぼ焼きなどで、小舟から箱メガネをのぞいてヤスでとる「水視漁法」が主流です。



6月～7月

寿司ネタでおなじみの高級食材

丹後とり貝

京丹後市、宮津市、舞鶴市の湾で育まれた丹後とり貝は、一般的なものより大きく、上品な甘みと独特の歯ごたえがあります。「京のブランド産品」にも認定されています。



丹後ならではの郷土料理  
ばらざし  
祭りや祝い事といった人の集うときに欠かせない家庭料理です。「まつぶた」にすし飯を詰め、甘辛く炒ったさばのおぼろや錦糸卵、かまぼこなどを散らします。



生でも食べられる  
京野菜

京みず菜  
シャキシャキとした歯ごたえでクセがないのでサラダ・鍋物・煮物・浅漬けなど幅広い料理に使えます。

やわらかくて甘い  
九条ねぎ  
火を通して香りが良い九条ねぎは、薬味はもちろん、煮物や焼き、酢みそあえにも最適です。



日本屈指のブランド米

丹後米

米本来の甘みや香りが感じられる丹後産コシヒカリは日本穀物検定協会による食味ランキングで最高ランク特Aを獲得(平成21・23・24・25・26年)。また、「天の恵み ガラシャ」「竹丹米」などの特別栽培米もあります。

# 通年



9月上旬～9月下旬

京のブランド産品

梨(京たんご梨)

高糖度でみずみずしい京たんご梨は果物で唯一の「京のブランド産品」。秋から初冬にかけて新高・幸水・豊水・新興・晩三吉なども出荷されます。梨狩りもできます。

# 秋

色々な品種を味わえる  
ぶどう

豊かな自然と丘陵地形を生かして様々な果物が生産されており、ぶどうもデラウェアやピオーネ、藤稔、巨峰、ベリーAなど多彩です。ぶどう狩りも行われています。

8月下旬  
～9月下旬



9月中旬～10月下旬

枝豆で食べるための黒大豆

紫ずきん

枝豆専用に品種改良された丹後黒大豆です。粒が大きく味は濃厚で、甘みもあります。塩ゆでのほか、ませごはんやサラダにも。



府内一の生産量

さつまいも

収穫される農地やサイズにより、京かんしょ・国営かんしょ・砂丘かんしょなどの名で販売されています。いずれも市場での評価が高く、生産量は府内一。

9～5月

豊富な魚種が自慢

底引網漁でとれる地魚

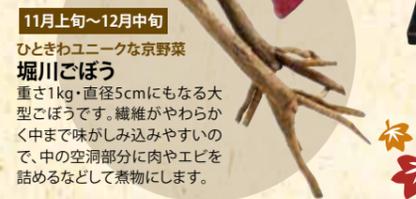
9月になると底引網漁が解禁され、沖ギス(ニギス)・真ガレイ(アカガレイ)・ハタハタ・マダイ・サゴシ・ノドグロなど旬の魚が豊富に水揚げされます。

季節限定の珍味

このしろずし

久美浜湾でとれた新鮮なコノシロを使った郷土料理。甘酢味のおからに麻(お)の実をませたものを、酢漬けのコノシロに詰めて作ります。

11～3月



11月上旬～12月中旬

ひときわユニークな京野菜

堀川ごぼう

重さ1kg・直径5cmにもなる大型ごぼうです。繊維がやわらかく中まで味がしみ込みやすいので、中の空洞部分に肉やエビを詰めるなどして煮物にします。

# 秋冬

# 冬

京料理を彩る  
金時にんじん

おせち料理や冬の京料理の彩りに欠かせない色物野菜です。やわらかな肉質で甘みがあります。

11月上旬～1月



海のミルクを色々な料理で  
カキ

ブランドンが豊富な久美浜湾で育ったカキは肉厚で濃厚。うまみが増す冬、カキのフルコースやカニのコース料理の一品としてお楽しみください。

12月～3月

11月中旬～3月下旬

トロリとした不思議な食感

グラ

正式な名称はノログンゲといい、松葉ガニと一緒に底引網で水揚げされます。ゼラチン質の身をグラ汁で味わいますが、独特の食感が苦手な方は干物をどうぞ。



冬の丹後を代表する味覚

松葉ガニ

丹後ではズワイガニのオスを「松葉ガニ」と呼びます。丹後半島の沖合などに広がる好漁場でとられ、大きさと身の詰まり具合、姿形、かたさといった基準で細かく選別されます。毎年11月6日に解禁されると、焼きガニ・刺し身・カニすきなどカニ料理を求める人々にぎわいます。プチプチとした食感の外子、うまみが凝縮されたような内子がたまらないコッペガニ(メス)も絶品。

磯の香りが強い

岩のり(アマノリ)

11月下旬から12月初めに解禁。海が荒れやすい冬、波穏やかな日にしか摘みません。板のりは製造期間も限られていることから貴重品となっています。

11月下旬～

# 近隣の味覚



宮津市・舞鶴市

岩がき

夏が旬の岩がきは大きくてジューシー。「舞鶴岩がき井」も夏の名物です。【関】舞鶴観光協会0773-75-8600・天橋立観光協会0772-22-8030



伊根町・宮津市

ブリしゃぶ

伊根沖は日本三大ブリ漁場の一つです。冬の寒ブリを「ブリしゃぶ」で。

- 道の駅シルクのまちかや  
【所】与謝野町宇滝98 【関】0772-43-0390
- 道の駅舞鶴港とれとれセンター  
【所】舞鶴市宇下福井905 【関】0773-75-9945
- 道の駅舟屋の里伊根  
【所】伊根町宇島島459 【関】0772-32-0680
- 道の駅「海」の京都宮津  
【所】宮津市宇浜町3007 【関】0772-25-1382

# 春

そのまハリハリ

ワカメ

ワカメ干しの風景は丹後の春の風物詩。板ワカメは水で戻すと、そのまま食べるのがおすすめです。

3月～

# 朝市情報

京丹後市には朝市・直売所がいっぱい!

- 朝市の会  
【日時】毎週土・日・月曜日  
【所】道の駅てんきてんき丹後  
【品目】野菜、果物など
- たんご朝市  
【日時】毎週日曜日  
【所】アミティ丹後  
【品目】野菜、果物、鮮魚、加工食品など  
【関】0772-72-5261
- 久美浜朝市  
【日時】毎週日曜日AM9:00～AM11:00  
(無くなり次第終了)  
【所】丹鉄久美浜駅構内  
【品目】野菜、果物、加工食品など  
【関】0772-82-1781
- 浜里野間の朝市(直売所)  
【日時】4月中旬～11月下旬  
毎週日曜日AM8:00～AM11:00  
【所】野間基幹集落センター前  
【品目】山菜、特産品など 【関】0772-66-0005
- 菜○野果市(さわやかいち)  
【日時】毎日AM8:00～PM5:00  
【所】道の駅くみはまSANKAIKAN前  
【品目】野菜、農産加工品、畜産品、花木、魚介類など  
【関】0772-83-2000

# 京丹後の旬を味わう!! 土産・ 食事処

**道の駅 てんきてんき丹後**  
丹後ちりめん製品や丹後の特産品を豊富にそろえ、新鮮な魚介類を使ったメニューが自慢のレストランもあります。  
【時】午前9時～午後5時30分  
【休】第2・4火曜日  
【所】丹後町竹野313-1  
【関】0772-75-2525  
【公】丹鉄 網野駅下車 200円(バス乗換)バス停てんきてんき村徒歩約1分

**宇川温泉 よし野の里内マルシェ**  
海の眺望がすばらしい温泉施設に併設された直売所。地元の新鮮な農産物や海産加工品、雑貨などが並びます。コテージタイプの宿泊施設もあります。  
【時】午前11時～午後8時半  
【休】木曜日(祝日・祝前日は営業)  
【所】丹後町久留1562  
【関】0772-76-1000  
【公】丹鉄 網野駅下車 200円(バス乗換)バス停宇川温泉よし野の里 徒歩約1分

**西日本最大級の道の駅 丹後王国「食のみやこ」**  
地元生産者のこだわり食材を使った京のブランド豚や熟成肉のレストラン、和カフェや京つけもの西の直営店など、歴史を重ねた「海の京都」が誇る食文化を楽しめます。  
【時】午前9時～午後9時、1月7日～3月15日の冬期平日は午後5時まで(営業時間は各店舗によって異なる)【休】HPよりご確認ください【所】所添茶町鳥取123 【関】0772-65-4193  
※(ペット)体験施設ほか入場制限あり  
【公】丹鉄 網野駅下車(バス乗換)約30分 丹鉄 峰山駅下車 車約10分

**道の駅くみはま SANKAIKAN**  
良質な久美浜の特産品がいっぱい。地元農家が育てたお肉の食材が並び、地元の食材にこだわった手作り料理のバイキングなどを味わえるレストランもあります。果実狩りの受け付けも行っています。  
【時】午前8時～午後5時【休】無休  
【所】久美浜町浦町1709  
【関】0772-83-2000  
【公】丹鉄 小浜橋駅下車 徒歩約13分

**アミティ丹後**  
丹後ブランド認定品を中心に丹後ちりめん・絹製品・農水産加工品・地酒・醸造品・工芸品など丹後の地場産品の品ぞろえが充実しています。郷土の英雄野村克也氏のトロフィー等を展示した「野村克也ベースボールギャラリー」を館内に併設。  
【時】午前9時～午後5時  
【休】年末年始【所】網野町網野367  
【関】0772-72-5261  
【公】丹鉄 網野駅下車 200円(バス乗換)バス停アミティ・網野庁舎前徒歩約1分

**御菓子司あん**  
京都丹後のお土産菓子、季節の生菓子や製造販売。地元砂丘芋100%使用した「お味のまんまのスイートポテト」は、モンドセレクションを受賞。甘味処では抹茶&和菓子セットも気軽に申し上げいただけます。  
【時】午前9時～午後5時(午後4時)  
【休】無休【所】網野町木津1  
【関】0772-74-9109  
【公】丹鉄 夕日ヶ浦温泉徒歩約5分

**碓高原ステーキハウス**  
厳選された京都肉を、高原を眺めながら堪能できます。丹鉄 網野駅より車 45分。ドーム型の屋根が自慢です。  
【時】午前10時～午後6時  
【休】火曜日・水曜日  
※冬季休業あり  
【所】丹後町碓  
【関】0772-76-1061  
【公】丹鉄 峰山駅 車約45分