

京丹後ガストロノミカ 2019 を開催

市内料理店 13 店舗が集う「たんちよすバル」を併催

令和元年 10 月 3 日
京 丹 後 市
京丹後市観光公社
京丹後美食都市研究推進会

市では、市内の料理人、加工業者、生産者らが集い、日々の研究、研修、交流等による調理技術、生産技術等の成果を発表することで、食に携わる事業者の技術の向上、関係者のつながりやビジネスの創出のきっかけを作ることを目的に、京丹後の料理学会（研究会）として「京丹後ガストロノミカ」を実施します。

また、本市の新しい料理「たんちよす (Tantxos) ※」を提供し、実際に食べる機会を作ることで、本市の豊かな食材や料理人等の料理に対する考え方を発信する機会とします。

※スペインのピンチョスをアレンジ。京丹後の旬の食材をメインに使い「四季折々の“おいしさ”」が手軽に楽しめる一品（小皿）料理。

1 日程 令和元年 10 月 23 日（水）

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 第 1 部 京丹後ガストロノミカ（料理学会） | 【京丹後市・京丹後市観光公社共催】 |
| 第 2 部 生産者と料理人の情報交流会 | 【京丹後市主催】 |
| 第 3 部 たんちよすバル（たんちよすの販売） | 【京丹後美食都市研究推進会主催】 |

2 場所 道の駅 丹後王国「食のみやこ」（京丹後市弥栄町鳥取 123）

第 1 部：情報交流センター 第 2 部：丹後茶寮 第 3 部：グラシア、丹後茶寮及びその周辺

3 内容

◆第 1 部 京丹後ガストロノミカ 14:00～（京丹後市、京丹後市観光公社共催）

京丹後の食に携わる事業者等が集い、それぞれ調理技術やトレンド、効果的な PR 方法などを発表したり学んだりします。主として食に携わる事業者を対象としていますが、まち全体の食に対する機運の向上と本市の食の取組への理解を深めていただくため、市内外からの来場者も広く参加できる学会とします。

講師等：

職種	氏名	主な内容
料理人	隅野 直樹 氏 (旬菜鮮肴ふかたべ・峰山町)	ハモの骨抜きの新技術
漁業者	村上 純矢 氏 (宮津市)	活けめによる魚の鮮度
農業者	梅本 修 氏 (てんとうむし畑のオーガニックおやさい 農場・弥栄町)	有機野菜とは/作り手から料理人へのメッセージ
料理研究家	今井 亮 氏 (網野町出身/東京都在住)	料理の価値の高め方
写真家	入交 佐妃 氏 (公財日本広告写真家協会正会員・京都市)	料理のシズル感を撮影する方法とポイント
司会・コーディネーター	関 奈央弥 氏 (地域づくり協力隊・峰山町)	

◆第2部 生産者と料理人の情報交流会 16:45～

生産者と事業者（飲食業・旅館業）との交流を図るとともに、京丹後市産の食材情報等を事業者及び来場者に提供・共有することで、市内農産物の普及、消費促進を図ることを目的とする交流会です。対象は、農業者、漁業者、料理人、旅館・ホテル経営者等です。

◆第3部 たんちよすバル 18:00～（京丹後美食都市研究推進会主催）

旬のたんちよすを発表し、ふるまう（有料）。市内外に対し、たんちよすの周知を図るとともに広く参加者に本市の食材や食材を生かした料理を知ってもらう機会とする。出店者は、市内の料理店等13店舗。対象は、市内外の市民、料理人、生産者等（参加者想定300人）

タイムテーブル

第1部 京丹後ガストロノミカ（情報交流センター）

時間	内容
14:00	開会（挨拶等） ※開場は13:30
14:05	趣旨説明、講師紹介等
14:15	梅本修氏 農業
14:35	質問
14:40	入交佐妃氏 写真
15:00	質問
15:05	今井亮氏 郷土料理の提供
15:25	休憩（15分）
15:40	村上純矢氏 漁業
16:00	質問
16:05	隅野直樹氏 料理人
16:25	質問
16:30	第1部終了

第2部 生産者と料理人の情報交流会（丹後茶寮）

時間	内容
16:45	開会 趣旨説明
16:55	マッチング交流会開始
17:45	第2部終了

第3部 たんちよすバル（グラシア・丹後茶寮等）

時間	内容
18:00	たんちよすバル 開始 ◆有料でたんちよすを楽しんでいただく。 ◆金券（1000円綴り）を販売。
20:00	閉会（第3部終了）

4 申し込み

当日参加可。

※事前申し込みした方にはたんちよすグッズを進呈。

▶事前申込み先：京丹後市商工会 Tel0772-62-0342 Fax0772-62-3553