

## 第1部 10時15分～11時30分 京丹後・農×食 ONLINE LIVE

Zoomを使って畑や牛舎と中継を結び、第一線ではたらく生産者から“よりおいしく味わう秘訣”などの生の声を届けます。どなたでも、お気軽にオンライン参加ください。

### ゲスト生産者

●大宮町 株式会社自然耕房あおき  
青木美恵（オーガニック野菜生産者）



●網野町 農事組合法人日本海牧場  
山崎高雄（京たんくろ和牛生産者）



オンライン参加される方は左のQRコードを読み取って参加してください。（途中、入退場もできます。）  
（事前にパソコン、スマートフォン等にZoomアプリをダウンロードしてください。）

または、下記ミーティングID / パスコードを使用して参加してください。

●ミーティングID：917 1911 1556 / パスコード：375405

※当日は15分前からアクセス・スタンバイ可能です。それ以外の時間はアクセスできません。

※オンライン参加については、当日参加も可能ですが、参加を予定される方は10月23日までに農業振興課にお伝えください。

（メール：nogyoshinko@city.kyotango.lg.jp ☎：69-0410）

## 第2部 13時00分～16時30分 講演、トークセッション

※第2部のオンライン参加はできません



### 13:00～ 講演・料理のデモンストレーション

（オンラインで調理場と会場を結び料理のデモンストレーションを行います。）

### 「コロナからの新しいかたちとイノベーションの起こし方」

●イタリア料理店 / アル・ケッチアーノ 奥田政行（山形県鶴岡市）

#### 「プロフィール」

山形県鶴岡市生まれ。  
同市のイタリア料理店  
「アル・ケッチアーノ」  
オーナーシェフ。  
2004年より「食の都庄内」  
親善大使に任命され、  
日本のみならず世界各国  
で日本の食材や食文化を  
伝えている。



### 14:40～ 講演

### 「丹後を日本のサン・セバスティアンにするには」

●富士酢醸造元 / 株式会社飯尾醸造 飯尾彰浩（宮津市）

#### 「プロフィール」

創業から127年続く株式会社飯尾醸造五代  
目当主。日本で唯一、原料の米作りからお酢  
造りまで行っている。また、丹後を美食のま  
ちにすべく、飲食店経営や世界シャリサミッ  
トの開催など、新しい発信を続けている。



### 15:10～ 講演

### 「コース料理の最後に出すデザートについて」

●洋菓子店 / MISS ALBION 安田俊二（網野町）

#### 「プロフィール」

京都市内のホテルのパストリーシェフとして  
勤務した後、2016年に網野町に自身の店を  
オープン。店の隣にある牧場から届くフレッ  
シュな生乳を用いた、見た目も華やかで繊細  
なスイーツを提供している。

## 15:50～ トークセッション

### 「10年後の美食都市 京丹後について」



写真左から

●富士酢醸造元 / 株式会社飯尾醸造 飯尾彰浩（宮津市）

●日本料理店 / 魚菜料理 縄屋 吉岡幸宣（弥栄町）

●イタリア料理店 / Aonone 渡邊拓登（久美浜町）

●お宿 / 和のオーベルジュまつつる 松梨善行（網野町）



第1部・第2部  
司会・コーディネーター



●地域おこし協力隊  
関 奈央弥（峰山町）