

## “旬”でもてなす京丹後 京丹後ガストロノミカ 2021 を開催（10月25日）

令和3年10月18日  
京丹後市役所

本市が推進している「“旬”でもてなす食の観光」事業の一環として、生産者や料理人が集い、発表・交流する食の学会「京丹後ガストロノミカ」を開催します。

第3回目の開催となる今年度は、2部構成とし、食に関わるさまざまな立場の方が「これからの京丹後の食」をテーマに事例発表します。発表者、参加者が課題や目標を共有し、コミュニケーションを深めることで、「食のまちづくり」を推進します。

### 〈事業概要〉

新型コロナウイルス感染症対策として、2部制でオンラインも用いて開催します。

京丹後市ガストロノミカ 2021

開催日：令和3年10月25日（月）

#### 第1部 参加型シンポジウム～さまざまな角度から京丹後の食を共創する～

食に関わる6人の登壇者によるパネルディスカッションと、登壇者・参加者によるワークショップを行います。「京丹後におけるこれからの食観光」を参加者全員で考えます。

時間：9時30分～12時（開場9時15分）

会場：丹後王国「食のみやこ」情報交流センターとオンライン

定員：①ワークショップ参加 30名（要事前申込）

②オンライン視聴 You Tube ライブ（事前申込不要。市公式 You Tube よりどなたでも視聴可能）

登壇者：・株式会社紫野和久傳

取締役副社長/工房長/調理・商品製造技術開発総括 瀧村 幸男 氏

・Kissuien Corp. 女将 田中 智子 氏

・株式会社丹後王国ブルワリー 代表取締役 中川 正樹 氏

・株式会社野木源 野木 久聖 氏

・株式会社 naimaze 代表取締役社長/ソムリエ 由良 拓馬 氏

・WILLER 株式会社 トラベルビジネスクリエーション Div. 斎藤 茂 氏

出演者：・京丹後市一次産品活用アドバイザー 山崎 高雄 氏

・京丹後市未来チャレンジ交流センターroots 相談員 稲本 朱珠 氏

#### 第2部 調理講義、ディスカッション「TANGO CHEF 'S KITCHEN」

～こだわりの1品ができるまで～

事前収録した丹後で活躍するシェフの調理の様子と、農漁業生産者の生産現場の様子をWEB配信します。放映後は視聴者も交え、調理方法や旬の食材選びのポイントなどオンラインディスカッションを実施します。

時間：14時30分～16時

会場：オンライン（zoom）

定員：最大100名（要事前申込）

出演者：・SORA農園 農園長 大場 亮太 氏

「有機農園の現場」

・湊漁業株式会社 業務部長 河口 佳広 氏

「定置網漁の様子」

・マリントピアリゾート 星音（宮津）料理長 間中 弘 氏

「キジハタのコンフィと万願寺とうがらしの炭火焼き 酒粕のブルーブランソース」

・魚菜料理 縄屋（弥栄） オーナーシェフ 吉岡 幸宣 氏

「鱈の塩焼き～スチコンを活かした3段階の加熱で、3層の歯触りを創出する方法～」

インタビュアー：和のオーベルジュまつつる オーナーシェフ 松梨 善行 氏

司会：合同会社 tangobar 代表 関 奈央弥 氏

#### 事前申込の方法

- ・WEBサイトからの申込となります。チラシ記載のQRコードを読み込むか、京丹後市HPより申し込みください。
- ・第1部、第2部とも、まだ空きがありますので、申込期間を10月20日（水）まで延長しています。どなたでも参加できますので、「食で京丹後を盛り上げた方」の申込お待ちしております。

問合せ先	商工観光部観光振興課 電話：0772-69-0450 FAX：0772-72-2030
------	---

# “旬”でもてなす京丹後

## 京丹後ガストロノミカ 2021

生産者や料理人らが集い、発表・交流する食の学会「京丹後ガストロノミカ」は今年度で第3回目の開催となります。  
今年度は2部構成とし、食に関わるさまざまな立場の方が「これからの京丹後の食」をテーマに事例発表します。  
発表者、参加者が課題や目標を共有しコミュニケーションを深めることで、「食のまちづくり」を推進します。

### 2021.10.25 mon.

**参加対象** 料理人、生産者、観光事業者だけでなく、「食で京丹後を盛り上げたい方」ならどなたでも参加できます。(申込者多数の場合は、市民及び市内事業者が優先となります。)

**参加費 無料**

### 第1部 参加型シンポジウム ~さまざまな角度から京丹後の食を共創する~

食に関わる6人の登壇者によるパネルディスカッションと、登壇者・参加者によるワークショップ。  
「京丹後におけるこれからの食観光」を参加者全員で考えます。

**時間** 9:30~12:00(開場9:15)  
**会場** 丹後王国「食のみやこ」情報交流センターとオンライン  
**定員** ①ワークショップ参加 30名(先着順、事前申込が必要)  
②オンライン視聴 YouTubeライブ(事前申込不要。右記QRコードからどなたでも視聴できますが、ワークショップには参加できません。)











※新型コロナウイルス感染症の状況によって、オンライン開催のみとなる場合があります。

### 第2部 調理講義、ディスカッション「TANGO CHEF'S KITCHEN」

~こだわりの1品ができるまで~

事前収録した丹後で活躍するシェフの調理の様子と、農漁業生産者の生産現場の様子をWEB配信。  
放映後は視聴者も交え、調理方法や旬の食材選びのポイントなどオンラインディスカッションを実施します。

**時間** 14:30~16:00  
**会場** オンライン(ZOOM)  
**定員** 最大100名(先着順、事前申込が必要)  
**出演者**






- 1 SORA農園 農園長 大場 亮太氏  
「有機農園の現場」
- 2 清湯茶房株式会社 事務部長 河口 佳広氏  
「定置網漁の様子」
- 3 マリントピアリゾート 聖堂(聖徳)料理長 岡中 弘氏  
「キジハタのコンフィと万願寺とうがらしの炭火焼き 酒粕のプールブランソース」
- 4 逸楽料理 饅頭(惣菜)オーナーシェフ 吉岡 幸宣氏  
「餅の塩焼き〜スチコンを活かした3段階の加熱で、3層の歯触りを創出する方法〜」

**申し込み**

**申込方法** 一部・二部とも右記QRコードの応募フォームに必要事項を記載の上、申し込みください。

**申込締切** 10月15日(金)まで <https://www.city.kyotango.lg.jp/gi/kankoshinko/2021/10/>

※一部と二部、どちらか片方の参加もできます。  
※一部の会場にお越しの方は、マスクの着用、検温、アルコール消毒をお願いします。  
※37.5度以上の熱や咳、のどの痛みなどの症状がある方、新型コロナウイルス感染症罹患者とされた人との濃厚接触がある方は、会場への参加はご遠慮ください。

**問い合わせ先**

**京丹後市役所商工観光部観光振興課**  
✉ [kankoshinko@city.kyotango.lg.jp](mailto:kankoshinko@city.kyotango.lg.jp)  
TEL 0772-69-0450

主催(共催)/京丹後市、京丹後市観光公社 協力/京丹後美食品都市研究推進会  
※本事業は、新型コロナウイルスの感染予防対策も観じて実施します。  
感染状況によっては、予定しているプログラムを変更する場合がありますのでご了承ください。

