

プレスリリース
(報道関係者各位)

PRESS



京都府
京丹後市
KYOTANGO CITY

普段の食卓にある「うみゃー」が京丹後の長寿を育む美食の原点

美食都市・京丹後 「シン・ガストロノミカ 2026」を開催

令和8年10月8日 発表

問 美食のまちづくり推進課 Tel:0772-69-0099

京丹後市では「京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会」との共催により、「シン・ガストロノミカ 2026」を下記のとおり開催しますのでお知らせいたします。

本イベントは、「知る・作る・食べる「美食×幸福長寿」のまちづくり」をテーマに、美食都市のまちづくりの考え方や取組を市民の皆さんと共有し、頭で知るだけでなく、手と舌で感じていただくために開催するものです。特に、「市民」と「美食」のタッチポイントとなる郷土料理「丹後ばらずし」にスポットを当てることで、私たちが暮らす食文化の中にある食こそが美食であることを、市民自身が確かめられる場とします。家庭ごとに異なる味や作り方を尊重しながら「我が家のばらずし」を次世代へ継承するとともに、地域の食文化の価値を再認識し、国内外に向けた美食都市としての魅力発信につなげることを目的として開催します。

——— 記 ———

日時：2026年10月24日（土）10:00～15:00（受付 9:30～）

会場：丹後王国「食のみやこ」（京丹後市弥栄町鳥取 123）

共催：京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会・京丹後市

後援：京丹後市教育委員会

内容：別紙及び別添チラシのとおり

(別紙) プログラム内容 ※詳細な情報は、別添チラシをご覧ください。

普段の食卓にある「うみゃー」が京丹後の長寿を育む美食の原点

京丹後の美食は、祭りや祝いの日に家族で囲んできた「丹後ばらずし」に代表される郷土料理にあります。家庭ごとに味や作り方が異なることを尊重し、次世代へ継承していくことが、地域の食文化の価値を再認識する鍵となります。

ぜひご家族やお友だちとお気軽にお越しいただき、「知って」「作って」「食べて」、京丹後の食の豊かさを感じる一日にしてください。

【第1部】：知って気づく（10:00～12:00／情報交流センター）

- ① 「京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン」の説明
- ② イタリア視察研修報告（第2回世界長寿サミットプレ大会への参加とイタリアの美食都市訪問）
- ③ 立命館大学食マネジメント学部学生による研究発表（京丹後市の「食」とその魅力発信について）

【第2部】：作って楽しむ（10:00～12:00／小町スコーラ）

「我が家の丹後ばらずし」をつくろう！

事前申込により決定した10組の家族等が、京丹後市食生活改善推進員のサポートを受けて、「我が家の丹後ばらずし」づくりに挑戦します。また当日は、先着30名限定で、作ったばらずしの試食と、甘さや味の濃さなどの特徴を記す「ばらずしまッピング」を実施します。

【第3部】：食べて学ぶ（11:00～15:00／七姫殿・情報交流センター）

- ① 京丹後産食材を使ったイタリア家庭料理の提供販売（12:00～15:00／七姫殿）
京丹後美食都市研究推進会が主体となり、京丹後のシェフ、イタリア人シェフ、丹後緑風高校久美浜学舎の生徒がコラボした「イタリアの家庭料理」を販売します（3種類で合計100食程度）。
- ② 嚥下食ばらずしの試食（11:00～15:00／情報交流センター）
Seat Table 代表 笠井幸子さんによる、見た目や味はできるだけ変えず、嚥んだり飲みこんだりしやすくした嚥下食ばらずしの試食体験ができます（無料・数量限定）。
- ③ 食育・絵本読み聞かせ（10:30～15:00／キッズルーム）
絵本読み聞かせボランティアによる、食をテーマにした絵本や紙芝居の読み聞かせを実施します（無料）。1回目 11:00～、2回目 13:00～、3回目 14:00～。

【ワークショップ】（10:00～15:00／情報交流センターほか）

- ① クラフト体験会：京丹後◎おかみさんの会による小物づくり体験（無料）。
- ② ばらずしキーホルダーづくり：丹後八姫会によるちりめんを使ったキーホルダーづくり体験（1回200円）。
- ③ 廃油キャンドルづくり：エコネット丹後による廃食用油を活用したキャンドルづくり体験等（1回500円）。

美食都市・京丹後

シン・ガストロノミカ2026

～知る・作る・食べる「美食×幸福長寿」のまちづくり～



提供販売されるイタリアの郷土料理「ラザニア」(上)と「ジェロ」(下)
(写真はイメージです)



普段の食卓にある「うみゃー」が京丹後の長寿を育む美食の原点。

祭りや祝いの日に、家族で囲んできた「丹後ばらずし」に代表される郷土料理。
家庭ごとに味が違っていい。それが、私たちの暮らしの中にある京丹後の「美食」です。
京丹後のおいしい農産物を味わうこと。子どもからお年寄りまでみんなが同じテーブルを囲み、
笑顔で食べられる環境をつくること。これも大切な美食の取り組みです。
そんな毎日の美食が、京丹後の長寿を育んでいます。
“ガストロノミカ”は、イタリア、スペイン、フランスなどで「美食学」や「食文化」などを意味する形容詞。
ぜひご参加いただき、「知って」「作って」「食べて」、京丹後の食の豊かさを感じる一日にしてください。

ご家族やお友だちと、どうぞお気軽にお越しください。

2026年

10月24日(土)

10:00 ~ 15:00(受付 9:30~)

会場

丹後王国「食のみやこ」

京丹後市弥栄町鳥取123

第1部

知って気づく

京丹後市美食都市のまちづくり
推進プランの紹介
イタリア視察研修報告
立命館大学食マネジメント学部による発表

第2部

作って楽しむ

我が家の丹後ばらずしづくり
(事前申込制・募集は終了しました)
ばらずしマッピング
(当日どなたでも参加OK・先着30人)

第3部

食べて学ぶ

京丹後産の食材を使った
イタリア料理の販売
嚙下食ばらずしの試食

ワークショップも同時開催(10:00~15:00)。くわしいプログラムは裏面をご覧ください

共催 京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会・京丹後市 後援 京丹後市教育委員会
問合せ 京丹後市 市長公室 美食のまちづくり推進課 TEL 0772-69-0099

当日のプログラム

10月24日(土) 丹後王国「食のみやこ」。どなたでもお気軽にお越しください

第1部 知って 気づく

10:00～12:00 情報交流センター(受付 9:30～)

- 京丹後市美食都市のまちづくり推進プランの紹介
- イタリア視察研修報告

第2回世界長寿サミットブレ大会への参加と、イタリアの美食都市(ブラ市、フィレンツェ市)への訪問について

- 立命館大学食マネジメント学部による発表
京丹後市の「食」とその魅力発信について



第2部 作って 楽しむ

10:00～12:00 小町スコーラ

- 「我が家の丹後ばらずし」をつくろう！

事前にお申し込みいただいたご家族が、それぞれの家庭の味のばらずしをつくって互いに試食し、甘さや味の濃さなどの特徴を記す「ばらずしマッピング」を行います。

ばらずしマッピングは、当日会場に来られた方も参加いただけます(先着30人限定・受付 9:30～)



第3部 食べて 学ぶ

11:00～15:00 七姫殿・情報交流センター

- 京丹後産の食材を使ったイタリア料理の提供販売
12:00～15:00/七姫殿

京丹後美食都市研究推進会が主体となり、京丹後のシェフ、イタリア人のシェフや丹後緑風高校 久美浜学舎の生徒がコラボした「イタリアの家庭料理」を販売します(3種類でのべ100食程度)

- 嚙下(えんげ)食ばらずしの試食 11:00～15:00/情報交流センター

seat.table代表 笠井幸子さんによる、見た目や味はできるだけ変えず、嚙んだり飲みこんだりしやすくしたばらずしが試食できます(無料・数量限定)



同時開催 ワーク ショップ

10:00～15:00 情報交流センター ほか

どなたでも参加できますが、数に限りがございます(各ブース先着順)。



ばらずしキーホルダーづくり
1回200円
情報交流センター2階
八姫会による、ちりめんで作る
「丹後ばらずし」の形のキーホル
ダーづくり体験



廃油キャンドルづくり
1回500円
情報交流センター正面玄関前
エコネット丹後が取り組む廃食用油
のリサイクルの一環として行うキャ
ンドルづくり体験 等

食育・絵本読み聞かせ

①11:00～ ②13:00～ ③14:00～
キッズルーム

読み聞かせボランティアによる、食をテーマにした
絵本や紙芝居の読み聞かせ(参加無料)

クラフト体験会

情報交流センター2階

京丹後⑩おかみさんの会による小物づくり体験

※ 試食、提供販売、ワークショップはいずれも数に限りがございます。 ※ 内容は変更になる場合があります。

会場 丹後王国「食のみやこ」

京丹後市弥栄町鳥取123

共催 京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会・京丹後市

後援 京丹後市教育委員会

問合せ

京丹後市 市長公室 美食のまちづくり推進課

TEL 0772-69-0099