

# 特産品を手に入れる醍醐味

The thrill of finding specialty goods

## 京丹後でしか手に入らないもの



海や大地の恵みあふれる京丹後市では、海産物、農産物、地酒、郷土料理、そしてちりめんにまつわるさまざまな品物まで、バラエティ豊かな特産品がずらりとそろいます。

日本海で獲れるカニ・カキ・ワカメ、伝統の技で織られ、ハンカチや石けんにまで商品の幅を広げているちりめん製品、こだわりの製法で醸造される地酒、みそや漬物、そしてばら

寿司などの郷土料理。こうした品々は、つくられた場所の空気や匂い、色、また、つくり手を感じながら、食べたり手に入れたりするのが最も醍醐味があります。

京丹後だから手に入れることのできる品々。これらは、どれをとっても、土地の風土と伝統、そしてそれを守ってきた人々がいたからこそ生み出される特別なおみやげばかりです。

### Goods you can only find in Kyotango

In Kyotango City, a place blessed by the sea and the land, a wide variety of different specialty goods—ranging from crabs, oysters, and seaweed harvested from the Sea of Japan to varied silk products such as handkerchiefs, soaps, and more; local sake brewed according to a special method; and miso paste, tsukemono pickles, barazushi, and other local cuisine—can be easily obtained. Each and every one of these items makes an ideal souvenir gift that came about due to a perfect confluence of land, climate, and traditions and the existence of those who wished to preserve their heritage.



## とっておきのおみやげ特選 Premium gifts you should save for last

### ばら寿司

餅をつくときに使う「まつぶた」にすし飯をぎっしり詰め、さばのおぼろ(そぼろの方言)を散らした特別な日のお寿司。丹後の代表的な郷土料理として広く親しまれ、特に、冠婚葬祭や氏神祭りのほか、家族の誕生日などに各家庭でつくられてきました。つくり方は、すし飯に、甘く煮詰めたさばのおぼろを振り入れ、かんぴょう・かまぼこ・しいたけ・錦糸卵・紅しょうがなどを散らします。そこに、春にはふき・筍、夏はわかめ、秋冬はごぼうを入れると、彩り鮮やかなばら寿司のでき上がり。現在はお食事処でも食べることができます。

Barazushi is a type of sushi reserved for auspicious days and is made by packing sushi rice into the pine lids used for making rice cakes and topping with flaked mackerel. It is widely loved as a quintessential example of local Tango cuisine.



### 地酒

大正から昭和にかけて全国にその名をとどろかせた「丹後杜氏(とうじ)」。この地方では伝統ある酒蔵からさまざまな銘柄の地酒が生み出されます。京丹後で育まれた良質の米と水、そして極寒という風土から生み出される地酒。技を極めた杜氏(とうじ)が、昔ながらの手づくりの手法で、伝統の味と香りを醸し出します。市内の酒蔵では、新鮮な海の幸に合うもの、酒蔵近くから湧き出る天然の自然水を使用したもの、辛口からまろやかな甘口のものまで、さまざまな銘柄の地酒をつくっており、地元の人はもちろん、旅館などでも郷土料理とともに愛され続けています。

Local sake is made using high-quality local rice and water subject to a process that takes advantage of the severe cold weather in the region. Skilled chief brewers recreate traditional tastes and fragrances using handmade methods that have remained unchanged since olden times.



### 道の駅てんきてんき丹後【Map:1-D】

広々としたパーキング、そして店内には、丹後一円の特産品が並びます。日本海のすぐ近くにあり、特に海産物が充実し、売れ筋です。丹後ちりめんコーナーやレストラン、喫茶コーナーもそろういます。



営業時間：9:00～18:00(6・10月の第2・4火曜日定休)  
TEL：0772-75-2525

Tenki Tenki Tango, a roadside rest area, offers a full range of seafood and plenty of parking spots.

### くみはまSANKAIKAN【Map:3-B】

生産者が届ける、とれたての野菜が並ぶ朝市が人気の「くみはまSANKAIKAN」。海産物や工芸品を豊富に並べたお土産コーナーやレストラン、また、ユニークなものでは、日本海に流れ着いた流木の商品もあります。



営業時間：9:30～18:00(第2木曜日定休)  
TEL：0772-83-2000

Kumihama Sankaikan, a morning market, is filled with fresh vegetables delivered by producers.

### アミティ丹後【Map:2-C】

広々とした店内には、Tango Good Goodsの優秀産品(丹後ちりめんの小物、シルクの健康グッズなど)や、工芸品、地酒が並びます。織物見学や染色体験もできます。



営業時間：9:00～17:00(火曜日定休)  
TEL：0772-72-5261

The expansive Amity Tango store sells excellent products, handicrafts, and local sakes under the Tango Good Goods brand name.

### 丹後あじわいの郷【Map:2-C】

おみやげの一番人気は「マルシェ」の手づくりのソーセージと「ペイズン」の焼き立てパン。そのほかにもチーズ、アイスクリームなどの手づくり食品、またバーベキューハウスでは京都産のお肉と野菜を堪能できます。



営業時間：9:30～17:00(12～2月の木曜日定休)  
TEL：0772-65-4193

The most popular souvenir gifts sold by Tango Ajiwai-no-Sato are handmade sausages produced by Marche and freshly baked bread made by Paysan.

### てんにょ 天女の里【Map:4-C】

伝統工芸品などの特産品コーナーに、手づくりの味が並ぶ「天女(てんにょ)の里」。特に、丹後地区森林組合による風味豊かなシイタケを練り込んだ「しいたけうどん」「しいたけそば」は人気の品です。営業時間：9:00～17:30 / TEL：0772-62-7720

### 大宮ふれあい工房 【Map:3-D】

丹後ちりめんで作られた絹のグッズや、陶芸・染色のアマチュア作品など、手づくりのあたたかい品がそろいます。体験工房も人気。営業時間：9:00～17:00(水曜日定休) / TEL：0772-64-5558