京丹後市美食都市の
まちづくり推進プラン 概要版

～ 「美食 × 幸福長寿」で築く持続可能なまちづくり ～



計画期間 令和 8 年度～令和 10 年度

令和 8 年 10 月

京丹後市

1. 京丹後の「美食」とは

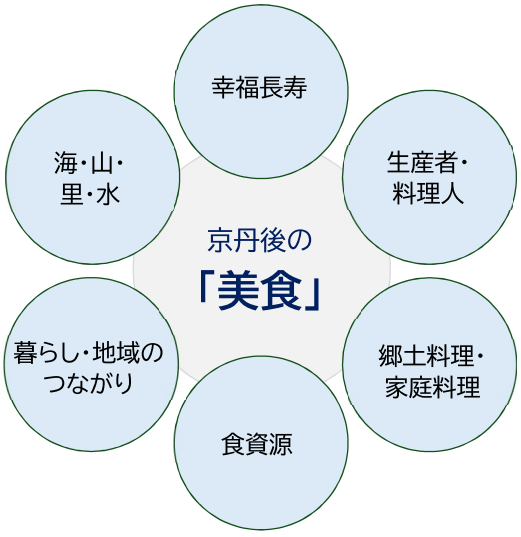
京丹後市は、日本海に面した海岸線と、その背後に連なる山々、海と山のあいだに広がる田畑と集落など、海・山・里が一つの市域にある地形の中で、多彩な食に恵まれています。海の幸、山の幸、果樹、米や野菜、地酒など、多様な食材がそろっています。

京丹後市には、食の豊かさに加えて、「長寿のまち」というもう一つの特徴があります。人口10万人当たりの100歳以上人口は、全国平均の約3倍です。食と、暮らしと、長寿。京丹後市では、この3つが深く結び付いています。

美食とは、贅沢な食事ではありません。農水畜産物などの食資源、酒造や料理店などの地域産業、郷土料理や家庭料理などの地域文化、そして食を支え、食に支えられる人や仕組みまでを含めた、地域全体の食の総体です。つまり美食とは、皿の上にある料理だけではなく、その食材が育った風土、受け継がれてきた技術、日々の暮らしの食文化までを含めた食のあり方そのものです。

「食」が 50 年後、100 年後も豊かであり続けるためには、自然環境や資源、技術、文化を守り、次の世代へつないでいかなければなりません。それこそが、「美食都市」としての京丹後市が進むべきまちづくりの姿です。

■ **京丹後の「美食」を構成する要素**



■ **京丹後の強み**

豊かな食資源 日本海の魚介類、間人ガニ、丹後とり貝、久美浜かき、丹後産コシヒカリ、野菜、果実、地酒など、多様な食材に恵まれています	**多彩な食文化** 丹後ばらずし、へしこ、このしろ寿しなど、郷土料理や伝統発酵食品が受け継がれています	**百歳長寿** 人口10万人当たりの100歳以上人口は、全国平均の約3倍となっています

2. プラン策定の趣旨

京丹後市では、平成 28 年に市議会で決議された「京丹後『食の王国』のまちづくり宣言」を踏まえ、豊かな食文化を活用したまちづくりを進めてきました。こうした着実な取組と、健康長寿を支える食文化が総合的に評価され、令和 6 年 3 月の「美食都市アワード 2024」受賞につながりました。

しかし、人口減少や担い手不足、食文化の継承、農水畜産物の安定供給、情報発信や観光消費の拡大などの課題があります。また、これらの取組はそれぞれの分野で個別に進められてきた側面があり、食を通じてまちづくり全体をどう進めていくかという共通の方向性が、必ずしも明確ではありませんでした。

このため、本プランは、美食都市アワード受賞という評価を新たな起点とし、市民、事業者、生産者、関係団体、学校・研究機関、金融機関、行政が共通認識を持ち、連携して課題の解決と新たな展開に取り組むための指針として策定するものです。

■ 美食都市への歩み

平成 28 年
京丹後『食の王国』のまちづくり宣言
豊かな食文化を活かしたまちづくりを推進

令和 6 年 3 月
「美食都市アワード 2024」受賞
健康長寿を支える食文化などが評価

令和 8 年
美食都市のまちづくり推進プランを策定
共通認識のもと、連携して取組を推進



「美食都市アワード 2024」受賞式

3. プランの位置付け

本プランは、京丹後市総合計画を上位計画とし、本市における食及び食文化等によるまちづくりに関する施策を体系的に整理した個別計画です。

市の施策、京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会（以下「協議会」）の事業、市民・事業者等の活動など、本市における食及び食文化等によるまちづくり全体の共通指針として位置付けます。

計画期間は、令和 8 年度から令和 10 年度までの 3 年間とします。

■ 階層図

京丹後市総合計画
市政運営全体の基本となる上位計画

↓

美食都市のまちづくり推進プラン
まちづくり全体の共通指針
すべての取組の土台となる上位計画

↓

市の施策	協議会の事業計画	市民・事業者等の活動
各分野の具体の事業	協議会が実施する具体の事業	日々の実践、自主的な取組

計画期間: 令和 8 年度 ～ 令和 10 年度（3 年間）



2026 年（令和8年）6 月 26 日 推進協議会設立総会

4. 現状と課題

京丹後市では、人口減少と生産年齢人口の減少が今後さらに進む見通しであり、食を支える担い手や消費の縮小が懸念されます。一方で、令和 6 年の農業産出額は約 102 億円と過去最大となり、水産業でも漁獲量は減少する一方で漁獲高は維持されています。

観光入込客数はピーク時から減少しているものの、今後は、来訪者の数に加え、この地でどれだけ深い体験が生まれ、どれだけ滞在や消費につながったかという「付加価値の向上」が重要です。また、人口 10 万人当たりの 100 歳以上人口は全国平均の約 3 倍であり、本市の大きな特徴となっています。多様な食資源や郷土料理、伝統発酵食品などの食文化も本市の強みです。

一方で、食文化の継承、発信力、観光消費の拡大、担い手の確保、自走する産業づくりなどに課題があります。人口減少が進む中では、規模の拡大だけを追うのではなく、「量」ではなく「価値」を高める観点から、美食と幸福長寿を軸とした持続可能なまちづくりを進めていく必要があります。

現状と課題を踏まえ、京丹後市は次の方向で美食都市のまちづくりを進めます。

■ 現状と課題を踏まえた方向性

課題	京丹後の強み	これからの方向
人口減少・担い手不足	豊かな食資源と食文化	食の価値を高める
食文化の継承の危機	暮らしの中に残る郷土食・家庭の味	学び、記録し、次世代へつなぐ
長寿の価値の発信不足	百歳長寿という固有性	暮らしと健康につなげ、科学的に発信する
観光消費・発信力の課題	市外・国内外から選ばれる食	来訪・消費・関係人口につなげる

量を追うまちづくりから、価値を磨くまちづくりへ。
食を守ることと、食で稼ぐことを両立させる。

5. 基本理念と基本目標

基本理念

「美食 × 幸福長寿」で築く
持続可能なまちづくり

本プランでは、京丹後市の多様な食資源、食文化、長寿の価値を活かし、**「美食 × 幸福長寿」で築く持続可能なまちづくり**を基本理念に掲げます。食を通じて、市民が地域に誇りを持ち、地域経済の活性化につながるまちづくりを進め、京丹後ならではの価値を未来へつないでいきます。

また、2 つの基本目標として、

Ⅰ 誇りある「くらし」の創造

Ⅱ 「かせぐ」産業振興

を掲げます。

「誇りある『くらし』の創造」では、食育や食文化の継承を進め、市民が地域の食と風土に誇りを持ち、誰もが心身ともに健やかに暮らせる地域社会を育みます。

「『かせぐ』産業振興」では、地元食材を活かした商品・料理・体験の価値を高め、京丹後の食が国内外から選ばれることで、地域経済の活性化につなげます。

この 2 つを両立させることで、「くらし」と「かせぐ力」の好循環を構築します。

■ 2 つの基本目標

Ⅰ 誇りある「くらし」の創造	Ⅱ 「かせぐ」産業振興
食育や食文化の継承を進め、市民が地域の食と風土に誇りを持てるまちをつくります	地元食材を活かした商品・料理・体験の価値を高め、国内外から選ばれる地域を目指します

「くらし」と「かせぐ力」の好循環へ

地域の食文化を守り育てることが、京丹後らしい価値を生みます。
その価値が国内外から選ばれ、地域経済を支えます。

6. 成果指標（KPI）

本プランでは、基本目標の到達点を示す成果指標として、8 項目を設定します。成果指標は、個別事業ごとの目標ではなく、まちづくり全体の成果を測るものです。

成果は、「根付く」、「続く」、「選ばれる」という 3 つの視点で整理します。市民のなかに食への誇りと関わりが根付き、食が仕事として続き、その結果として国内外から選ばれる流れを重視します。

■ 成果の 3 つの視点と流れ

根付く	続く	選ばれる
市民のなかに、食への誇りと関わりが根付いているか	食が仕事として成り立ち、担い手が続いているか	国内外から、京丹後の食が選ばれているか

根付く　市民が京丹後の食に誇りを持ち、関わる

↓

続く　食が仕事として成り立ち、担い手が育つ

↓

選ばれる　国内外から京丹後の食が選ばれる

■ 成果指標一覧

視点	成果指標	現状値（令和 7 年度）	令和 10 年度目標
根付く	食に関する地域への愛着度	-	70%
根付く	食文化・食育推進に係る参加者数	4,230 人	5,700 人
続く	飲食店開業数	11 店	17 店
続く	食品加工支援センターの年間製造商品数	68 件	85 件
選ばれる	京丹後市特有の食に関するふるさと納税の寄附額・件数	6.1 億円・3.7 万件	11.1 億円・6 万件
選ばれる	美食都市ポータルサイト内の本市ページの閲覧ユーザー数	-	4,000UU
選ばれる	年間観光入込客数	169 万人	250 万人
選ばれる	年間観光消費額	83 億円	113 億円

※各指標の定義・算定方法は、本編に示すとおりです。
※年間観光入込客数及び年間観光消費額は、暦年を基準とします。
※UU はユニークユーザー数を表します。

7. 7 つの重点施策

基本理念と 2 つの基本目標の実現に向け、7 つの重点施策を推進します。

■ 重点施策の全体像

Ⅰ 誇りある「くらし」の創造		Ⅱ 「かせぐ」産業振興
1. 市民の連携活動	「美食 × 幸福長寿」	5. 担い手の育成・確保
2. 食文化の継承・食育		6. 付加価値向上・ブランド化
3. 幸福長寿と科学的解明		7. 情報発信・ツーリズム
4. 海・山・里の保全と循環		

※図中の表記は、重点施策名を分かりやすく整理したものです。

Ⅰ 誇りある「くらし」の創造

「食でつながる、市民が支える美食都市」

施策 1 **食を起点とした市民の主体的な連携活動の推進**

- 食を起点に、市民・団体・事業者がつながる場をつくります。
- 食に関する活動の見える化や情報共有を進めます。
- 個人を含む市民の主体的な取組を後押しします。

「食でつむぐ、未来へ続く美食都市」

施策 2 **食文化の継承・食育の推進**

- 郷土料理や家庭の味、食文化の背景を学び、記録し、伝えます。
- 丹後ばらずしづくりやお魚料理教室など、地元食材や郷土食を体験する機会を広げます。
- 学校・地域・生産者・料理人が連携した食育を推進します。

「食で深める、幸福長寿の美食都市」

施策 3 **食による幸福長寿と科学的解明の深化**

- 食と健康・長寿の関係を、研究機関等と連携して科学的に解明します。
- 食を通じた心身の健康づくりやヘルスツーリズムを進めます。
- 年齢や身体状況にかかわらず、誰もが同じ食卓を楽しめる環境を広げます。

「食で守る、未来へつなぐ美食都市」

施策 4 **食を支える豊かな海・山・里の保全と資源の循環**

- 環境保全型農業、農地・里山・森林の適切な管理を進めます。
- 水産資源の保護と、つくり育てる漁業を推進します。
- 食品ロスの削減、地産地消・地産来消、資源循環を進めます。

Ⅱ「かせぐ」産業振興

「食で育む、技と人が輝く美食都市」

施策 5 担い手の育成・確保による、魅力的な食の提供

- 地元食材や旬を活かした、京丹後らしい料理・飲料の提供を進めます。
- 生産者、料理人、宿泊・観光事業者など、食に関わる担い手の連携を強化します。
- 京丹後の食文化や食材の魅力を伝えられる料理人・ガイド等を育成します。

「食で魅せる、選ばれ続ける美食都市」

施策 6 農水畜産物の付加価値向上・ブランド化と自走する産業の育成

- 食材の特性や価値を明らかにし、京丹後ブランドの確立を進めます。
- 生産、加工、料理、販売をつなぎ、商品開発や販路開拓を進めます。
- 金融機関等とも連携し、創業、事業承継、設備投資などを支えます。

「食で広げる、世界とつながる美食都市」

施策 7 効果的で魅力ある情報発信とツーリズムの推進

- 食と健康をテーマにした滞在・体験プログラムを造成します。
- 食を目的に訪れ、滞在し、地域を周遊するガストロノミーツーリズムを進めます。
- 統一ブランドのもと、国内外へ京丹後の食の魅力を発信します。



お魚料理教室

8. 推進体制

本プランは、市民、事業者、生産者、関係団体、学校・研究機関、金融機関、行政が、それぞれの役割を担いながら連携して進めます。京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会を中核として、共通の方向性のもと、食を活かしたまちづくりを推進します。

市は、市長公室美食のまちづくり推進課を中心に、関係部局で構成する庁内プロジェクトチームが連携し、施策の総合調整と進行管理を行います。

■ 主な主体と役割表

主な主体	主な役割
市民	郷土料理や地元食材を楽しみ、学び、次世代へ伝える／地産地消を実践する
生産者	持続可能な農水畜産物を生産し、観光・飲食・加工分野と連携する
事業者・料理人	地元食材や旬を活かした料理・商品を提供し、食の魅力を伝える
関係団体・金融機関	商品開発、販路開拓、創業、事業承継、設備投資などを支援する
学校・研究機関	食文化や食と長寿に関する調査・研究、食育、人材育成に取り組む
市・協議会	施策の調整、関係者の連携、事業の推進、情報発信、進行管理を行う

■ 推進体制図

市民・事業者・生産者・関係団体・学校・研究機関・金融機関

↕

京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会

↕

京丹後市

美食のまちづくり推進課・庁内プロジェクトチーム

（市長公室・商工観光部・農林水産部・健康長寿福祉部・こども部・教育委員会事務局）

■ 進行管理

市及び協議会が毎年度、事業実績と成果指標を取りまとめ、策定委員会による評価・検証を踏まえて、次年度の事業につなげます。

時期	主な内容
各年度当初	前年度の実績と成果指標を取りまとめ、京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン策定委員会が評価・検証
随時	協議会の幹事会で進捗を確認し、必要な調整を実施
10 月	翌年度の施策・事業を検討し、予算編成や事業計画へ反映
令和 10 年度末	3 か年の総括を行い、次期プランの検討へつなげる

■ 協議会の 4 部会

協議会では、4 つの部会と市が連携して具体的な取組を進めます。

- 食の担い手育成部会
- 情報発信・ツーリズム部会
- 食文化の価値創造部会
- 食資源の価値創造部会

長寿を育む京丹後の食を、未来へ。
「食」を起点に「幸福長寿」を豊かに育もう！

海、山、里の恵み。
暮らしの中で受け継がれてきた味。
食を生み出し、料理し、伝え、楽しむ人々。
「笑顔」と「笑顔」が重なり、広がる、
「人」と「人」を結ぶ、京丹後の食。
京丹後ならではの「美食」と「幸福長寿」を、
50 年後、100 年後へつないでいきます。



京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン　概要版

京丹後市　市長公室　美食のまちづくり推進課
〒627-8567　京都府京丹後市峰山町杉谷 889
電話　0772-69-0099