京丹後市美食都市の
まちづくり推進プラン

～ 「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

はじめに

「食」を起点に「幸福長寿」を豊かに育もう！

京丹後市は、豊かな自然と歴史に育まれた「美食」のまちであり、その美食が人々の健康と暮らしを支え、長寿を育んできました。

日本海と山・里に囲まれた京丹後には、間人ガニをはじめとする海の幸、丹後コシヒカリ、旬の野菜や果物、地酒、丹後ばらずしなど四季旬の恵みがあります。こうした旬の食材を活かし、家族や地域で食卓を囲む暮らしは、京丹後に受け継がれてきた大切な文化です。食の恵みと人との絆が、長寿で心豊かな暮らしを支え、京丹後ならではの幸福長寿の土台となっています。

令和 6 年には、**京丹後市は全国初となる第 1 回「美食都市アワード 2024」において、5 つの受賞都市の一つに選ばれました。**京丹後市は、全国平均の約３倍に及ぶ百歳長寿者（センテナリアン）が住まわれる全国でも傑出した百歳長寿の里であり、この百歳健康長寿を支えているのが京丹後の豊かな食と食文化である、ということが高く評価をいただいたもので、歴史を通じて私たちの食材と食文化を守り育ててこられた先人の皆様の営みに心から感謝をするものです。

さて、令和 7 年に本市で開催された**「第 1 回世界長寿サミット」では、長寿を支え促す要因として、仲間とともに食を楽しみ、規則正しい生活や運動を心掛け、感謝の心と生きがい（IKIGAI）を大切にすること、そして人との絆を育むこと**が「長寿サミット宣言」として発信されました。

このことは「食」が健康長寿を支えるものであることと共に、感謝の心と生きがい、人との交流といったウェルビーイングな環境と行動、生活習慣が実は長寿をみちびく、との関係が新たに掘り示されました。一方で、食と健康長寿の連携は、ヘルスツーリズム・ロンジェビティツーリズムなどの経済・交流を惹き寄せ、ウェルビーイングな生活環境を支え進めるものとなります。このように**「食」を中心に、〇これを支える農林水産業や地球環境を付加価値高く整え振興していく、〇健康長寿を支える、〇関連ツーリズムを進める、〇感謝の心と生きがい、人と笑顔の交流を進め広げる、そして〇食育など、をはじめ関連するあらゆる分野で、「食」を起点としたウェルビーイングの豊かな幸福長寿のまちづくりを展開していく**ことができます。

本プランでは、「美食」と「幸福長寿」を京丹後の未来を切り拓く力として位置付け、その価値を守り育て、次の世代へつないでいきます。市民の皆様には、京丹後の美食という、このかけがえのない価値を暮らしの中で守り育て、ともに未来へつないでいただきたいと願っています。

年齢や背景、心身の状態にかかわらず、誰もが京丹後の食を楽しみ、笑顔で食卓を囲み、健やかに豊かに暮らせるまちの実現に向けて、力を合わせて歩んでまいりましょう。

結びに、本プランの策定に当たり、ご尽力を賜りました京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン策定委員会の皆様をはじめ、貴重なご意見をお寄せいただきました市民、事業者及び関係者の皆様に、心から感謝を申し上げます。

令和 8 年 10 月

京丹後市長　中　山　　泰

前 文 ― 京丹後の「美食」とは

■ 海と山と里が、一つの市域にある

京都府の最北端。日本海に面した約 90 キロメートルの海岸線があり、その背後に標高 400～600 メートルの山々が連なる。海と山のあいだに田畑と集落が広がり、そこを水が流れていく。京丹後の食は、この地形の上に成り立っている。

荒海の日本海と静穏な久美浜湾が育む海の幸、豊かな山々がもたらす山の幸、砂丘地帯の果樹、府内でもっとも広い耕地から穫れる米や野菜、そして地酒。市域の外に出ることなく、これほど多彩な食材がそろう地は多くない。日本海から山間部まで、変化に富んだ風土が、京丹後の豊かな食を育んでいる。

この地には、食にまつわる古い言い伝えも残る。稲作がこの地から始まったとする伝承や、万病に効く酒を醸したという天女の話 、食物をつかさどる神・豊受大神にまつわる神話などが、長く語り継がれてきた。食がこの地の暮らしの中心にあったことは、これらの言い伝えからもうかがえる。

京丹後には、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る。人口 10 万人当たりの 100 歳以上人口は、全国平均の約 3 倍である。食と、暮らしと、長寿。京丹後では、この 3 つが深く結び付いている。

■ 私たちが目指す「美食」とは

美食とは、贅沢な食事ではない。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ある。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ある。

丹後弁に「うみゃー」という言葉がある。気取らず、地元の人が地元で採れたものを普通に食べて、それがうまい。この地で受け継がれてきたのは、まさにそういう食である。

ハレの日のごちそうとしてふるまわれてきた「丹後ばらずし」は家庭ごとの味がある。自分で釣った魚を、自分で焼く。山里で採れたものを、その日のうちに味わう。地域の人々はそうした暮らしを紡ぎ、京丹後の長寿を育んできた。また、旬の野菜やその日に揚がった魚を見てから献立を決める料理人がいる。確かな技術で仕立てることで価値を高め、食べる喜びを伝える。家庭に受け継がれてきた味と、料理人が磨いてきた技。どちらも、この地の風土から生まれている。海と山と里、そして清らかな水が守られているからこそ、こうした暮らしが今も成り立っている。

その営みを支える「食」が 50 年後、100 年後も豊かであり続けるためには、食を生み出す自然環境や資源、技術、文化を守り、次の世代へつないでいかなければならない。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ある。

目　　次

第１章　プランの策定に当たって 4

1　策定の趣旨 4

2　プランの位置付け 4

3　プランの期間 4

4　現状と課題 5

第２章　基本理念・基本目標と成果指標 13

1　基本理念 13

2　基本目標 13

3　成果指標（KPI） 13

第３章　重点施策 16

施策１　食を起点とした市民の主体的な連携活動の推進 17

施策２　食文化の継承・食育の推進 18

施策３　食による幸福長寿と科学的解明の深化 19

施策４　食を支える豊かな海・山・里の保全と資源の循環 20

施策５　担い手の育成・確保による、魅力的な食の提供 21

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 22

施策７　効果的で魅力ある情報発信とツーリズムの推進 23

第４章　プランの推進 24

1　推進体制と進行管理 24

2　関係者の役割 25

参考資料 27

1　用語の解説 27

2　京丹後『食の王国』のまちづくり宣言に関する決議 28

3　「美食都市アワード 2024」受賞経緯 29

4　京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン策定委員会 設置要綱 30

5　プラン策定の経過 32

第１章　プランの策定に当たって

1　策定の趣旨

京丹後市は、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、地域の歴史・自然・人々の営みが織りなす「食文化（風土）」を核としたまちづくりを積み重ねてきました。

その着実な取組は、令和 6 年 3 月、国内で初めてとなる「美食都市アワード 2024」の受賞という客観的な評価につながりました。本市は、これを到達点ではなく、新たな飛躍への転換点と捉えています。

一方で、これまでの取組は分野ごと、部署ごとに進められてきた側面があり、それらを本市の強みとしてどのように活かしていくのかが、十分に共有されてきたとは言えません。分野を越えた庁内連携はもちろん、産業界、行政、学校・研究機関、金融機関、市民等の産官学金民が共通認識を持ち、連携して課題の解決と新たな飛躍へ挑むため、京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン策定委員会（以下「策定委員会」という。）の審議を経て、京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン（以下「プラン」という。）を策定します。

2　プランの位置付け

- 京丹後市総合計画を上位計画とする、食及び食文化等によるまちづくり（美食都市のまちづくり）に関する個別計画として位置付けます。
- プランは、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」という。）の事業、市民・事業者の活動など、本市における食に関する取組全体の指針となるものです。
- プランは、特定の主体だけのものではありません。協議会、事業者、市民、市のそれぞれが、プランの基本理念と基本目標を共有し、役割に応じて取組を進めるための共通の指針です。
- プランは、3 か年を通じて取り組む方向と、まちづくり全体の到達点を示す成果指標を定めるものです。個々の事業の内容と、その事業ごとの目標値は、協議会、事業者、市民、市が、それぞれの取組のなかで定めます。

3　プランの期間

プランの計画期間は、令和 8（2026）年度から令和 10（2028）年度までの 3 か年とします。なお、社会情勢の変化により見直しが生じる場合は必要な措置を講じます。

4　現状と課題

(1) 人口 ― 30 年で 4 割以上減少する見通し

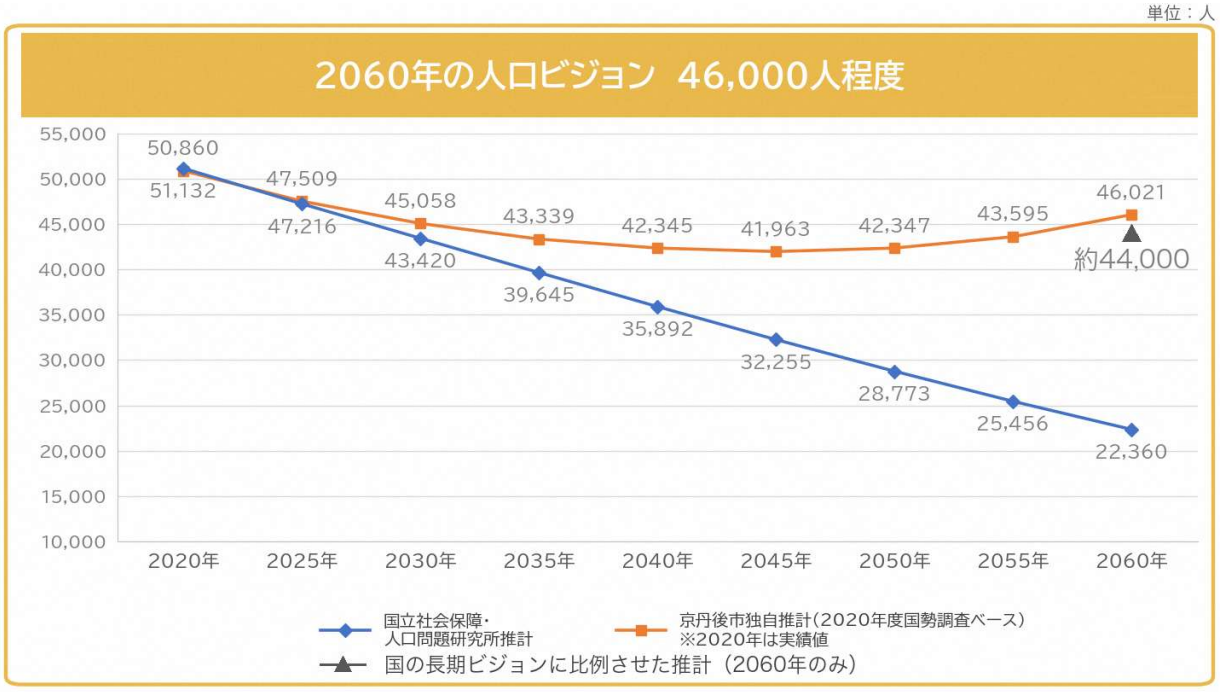
本市の人口は、令和 8 年 3 月末現在の住民基本台帳人口で 48,743 人です。戦後、昭和 25 年の約 8 万 3 千人をピークに減少が続いています。令和 2 年国勢調査の人口は 50,860 人でしたが、国立社会保障・人口問題研究所（以下「社人研」という。）の推計によると、令和 32（2050）年には 28,773 人まで減る見通しで、30 年で約 43%の減少に当たります。とりわけ生産年齢人口は半減する見通しであり、働く人、店を訪れる客、食文化を受け継ぐ人のいずれもが減っていきます。

一方、市の人口ビジョンは、令和 42（2060）年の人口について 3 つの見通しを示しています。社人研の推計をそのまま延長した場合は約 2 万 2 千人。国の長期ビジョン（令和 42 年に総人口 1 億人程度を確保）に比例させた推計では約 4 万 4 千人。そして、人口対策の効果が十全に発現した場合の本市の将来展望として、約 4 万 6 千人を掲げています。

社人研の推計による約 2 万 2 千人と、市の将来展望である約 4 万 6 千人との間には、約 2 万 4 千人、2 倍を超える開きがあります。これは自然に埋まる差ではなく、人口対策の効果が十分に発現して初めて実現し得るものです。

人口減少と生産年齢人口の減少が今後さらに進むもとで、食を支える担い手や消費の縮小が懸念されます。プランは、市の将来展望の実現を「食」の側面から下支えするものです。

図 1　将来人口の推計



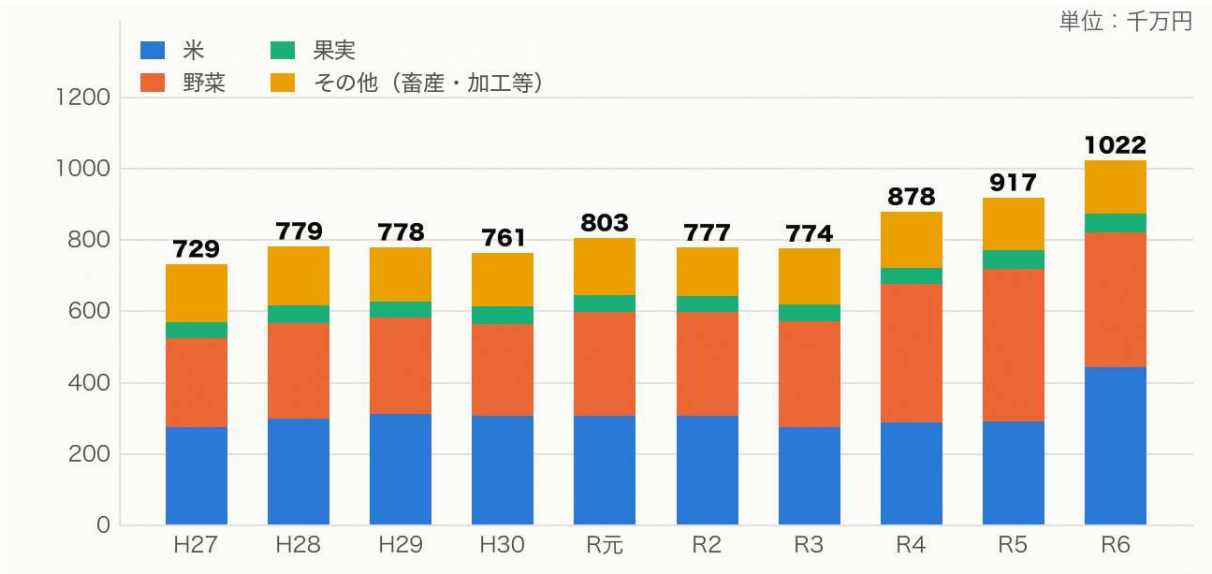
出典：京丹後市まち・ひと・しごと創生人口ビジョン（令和 4 年 7 月改訂）

(2) 農業 ― 産出額は過去最大

本市の農業産出額は、令和 6 年が約 102 億円で、平成 27 年の約 73 億円と比較すると 4 割増加しました。令和 4 年からは 3 年連続で増加しています。特に令和 6 年は、米が前年比約 1.5 倍と大きく伸びています。

農業産出額は増加傾向にありますが、今後は農産物のブランド化や高付加価値化を進めるとともに、飲食・宿泊・加工分野のニーズに応じた安定供給を確保することが課題です。

図 2　農業産出額の推移（品目別）



出典：農林水産省「市町村別農業産出額（推計）」

単位：千万円

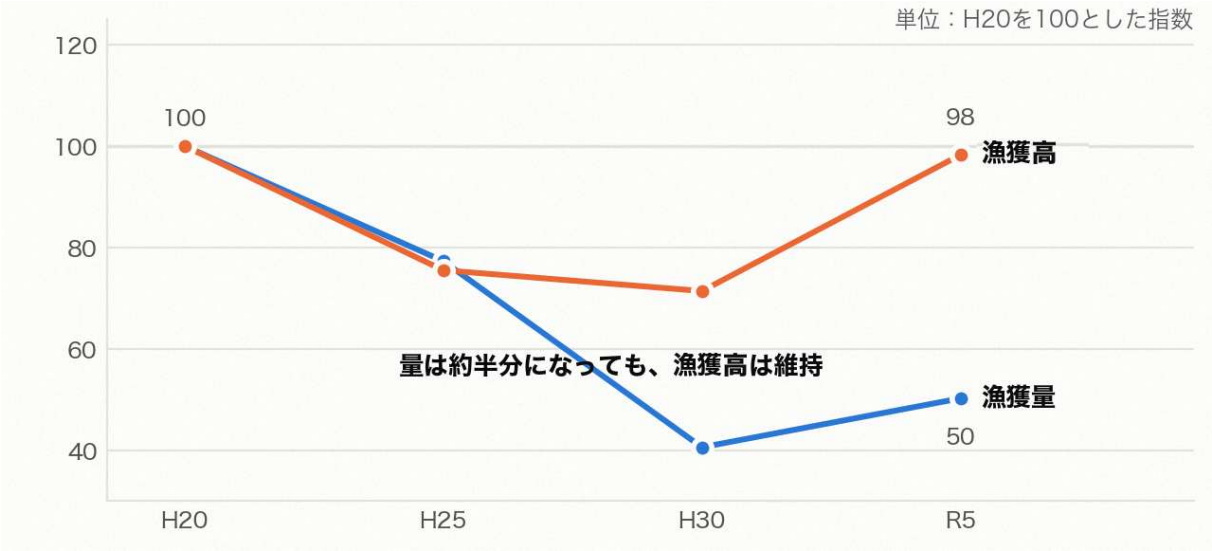
品　　目	H27	H28	H29	H30	R 元	R2	R3	R4	R5	R6
米	272	298	309	304	304	305	273	286	290	440
野菜	250	267	271	259	293	291	297	389	428	379
果実	45	49	46	48	46	45	46	45	52	52
その他（畜産・加工農産物等）	162	165	152	150	160	136	158	158	147	151
合計	**729**	**779**	**778**	**761**	**803**	**777**	**774**	**878**	**917**	**1022**

(3) 水産業 ― 量が半減しても、漁獲高は維持

本市の漁獲量は、平成 20 年の約 2,879 トンから令和 5 年には約 1,447 トンへ、約半分になりました。一方、漁獲高は 11 億円弱と平成 20 年とほぼ同じ水準です。単位量当たりで見れば、魚価は約 1.9 倍に上昇しています。本市の水産物が価値の高いものとして評価されていることがうかがえます。

今後は、「美食」を切り口に、水産物のブランド化や高付加価値化を進めるとともに、飲食・宿泊・加工分野のニーズに応じた安定供給を確保することが課題です。

図 3　漁獲量と漁獲高の推移



出典：京丹後市「海業推進事業計画」

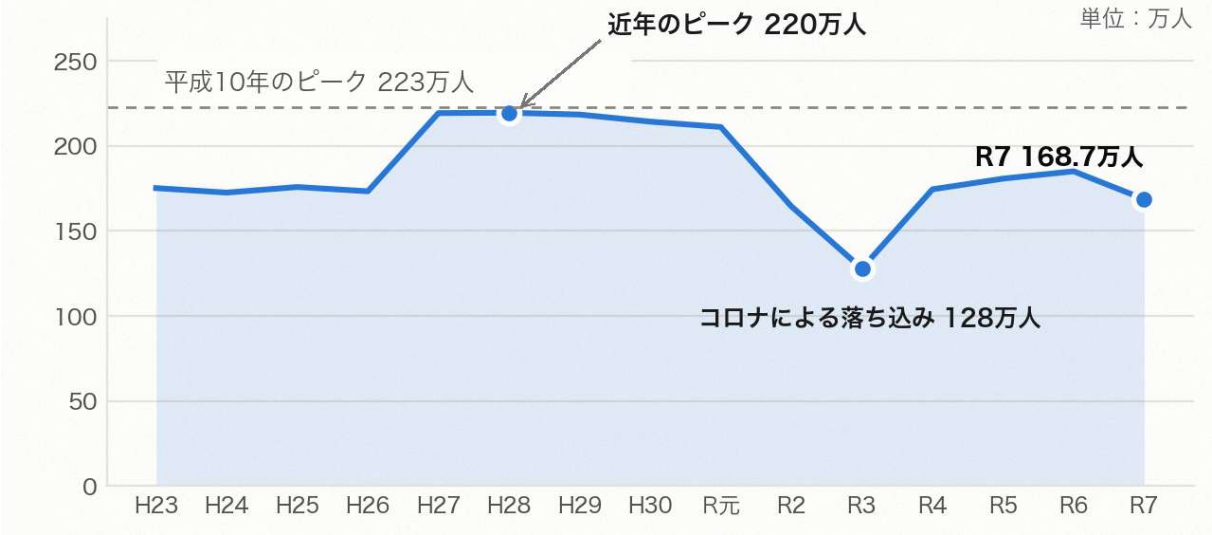
※単位の異なる 2 つの数値を同一の軸で比べるため、平成 20 年を 100 とした指数で示す。実数は、漁獲量 2,879.3 トン（H20）→1,446.6 トン（R5）、漁獲高 10.94 億円（H20）→10.75 億円（R5）。

(4) 観光 ― ピーク時の 8 割まで減少

本市の観光は、昭和 50 年代から平成 10 年頃にかけて大きく成長し、平成 10 年には観光入込客数が年間約 223 万人に達しました。その後は減少に転じ、直近の令和 7 年は 168.7 万人となっており、平成 10 年のピークと比べると、約 8 割の水準です。

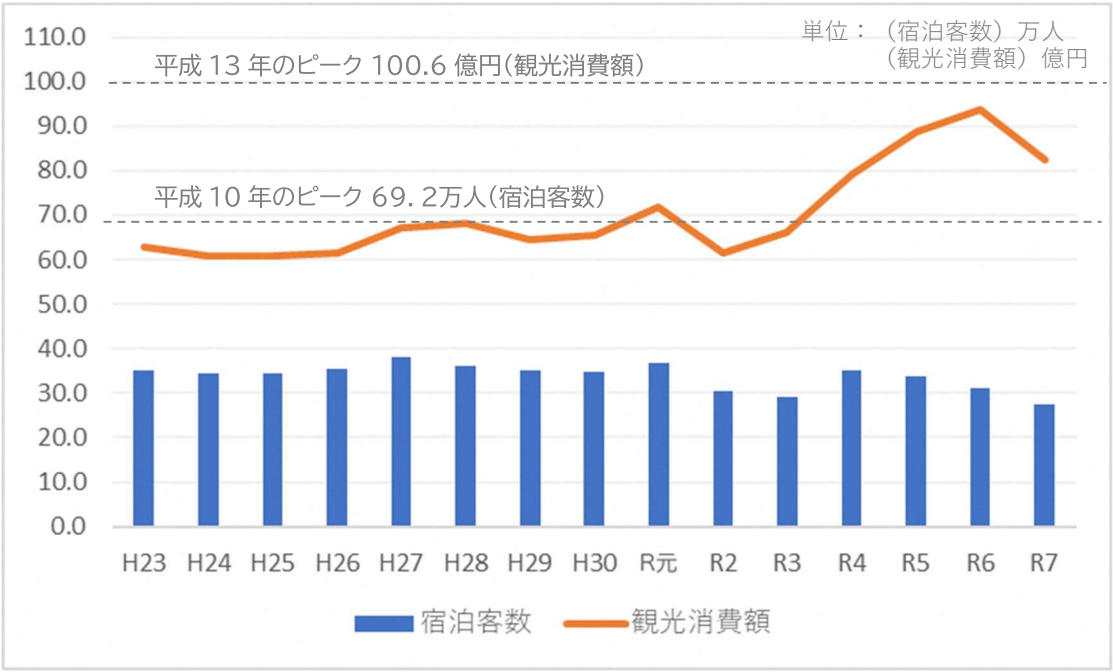
人口減少が進むなかでは、来訪者数だけを追うのではなく、国内外からの来訪者の滞在時間や消費単価を高める視点が重要です。今後は、食を目的とした滞在の魅力を高め、地域により多くの経済効果をもたらす取組が課題です。

図 4　観光入込客数の推移



出典：京都府観光入込客等調査報告書

図 5　宿泊客数・観光消費額の推移



出典：京都府観光入込客等調査報告書

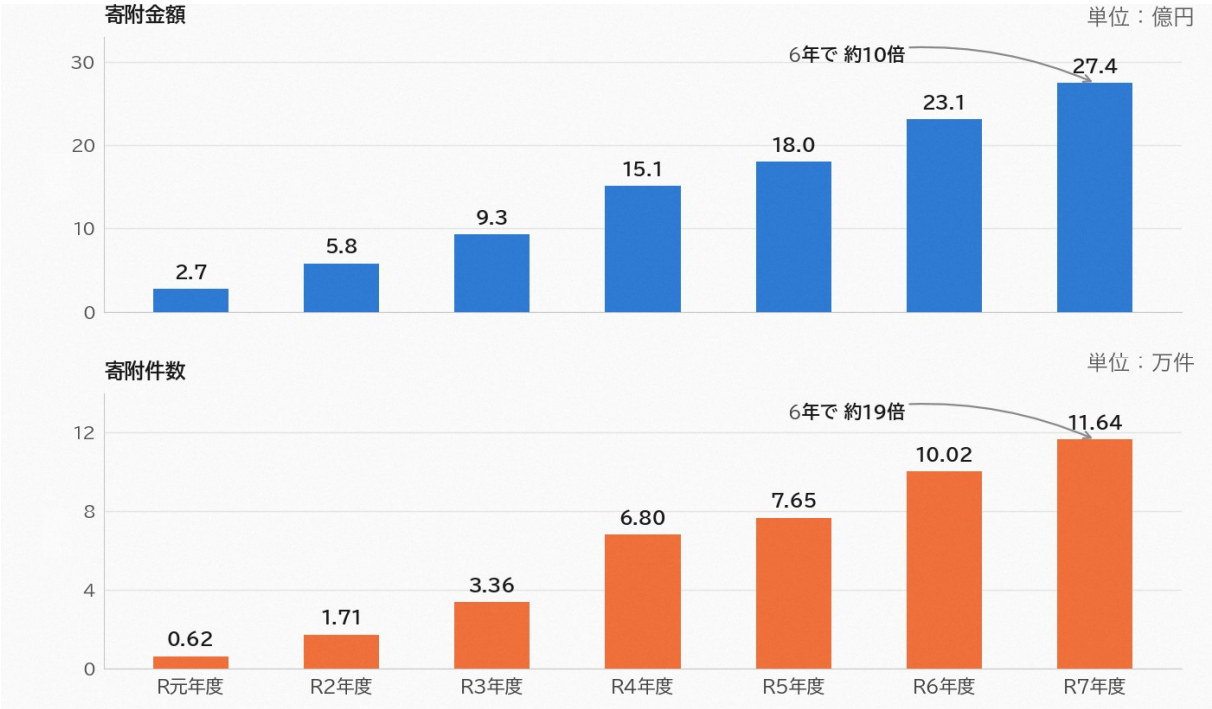
(5) ふるさと納税から広がる応援 ― 6 年間で寄附額は約 10 倍

本市のふるさと納税は、令和元年度の寄附額 2 億 7 千万円、件数 6 千件から、令和 7 年度には 27 億 4 千万円、11 万 6 千件まで伸びました。6 年間で寄附額は約 10 倍、件数は約 19 倍です。返礼品の中心は、市内で生産・加工された農水畜産物や宿泊利用券であり、本市の食が市外から選ばれた結果が、そのまま数字に表れています。

全国のふるさと納税が市場として成熟期に入り、自治体間の競争が激しくなるなかで、本市は令和 7 年度も前年度比 118.9%と、全国平均を上回る伸びを維持しています。一方で、その伸び率は前年度の 128.2%から約 10 ポイント鈍化しており、返礼品をはじめとしたまちの魅力をどう伝え、多くの方に京丹後のファンになっていただけるかが問われています。

ふるさと納税の伸びは、京丹後の食が市外から選ばれてきた結果です。今後は、この関係を一過性の寄附にとどめず、来訪や継続的な応援につなげていくことが課題です。

図 6　ふるさと納税の寄附金額・寄附件数の推移



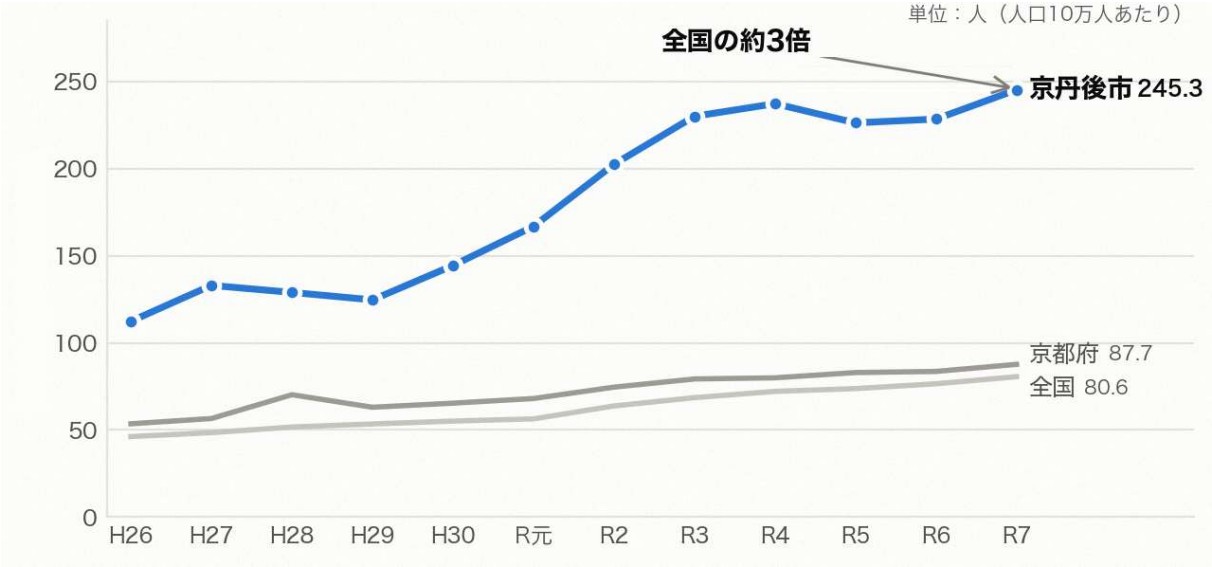
出典：京丹後市「ふるさと納税の推移」（令和 8 年 7 月）※個人版ふるさと納税の対象となる寄附による。

(6) 百歳長寿 ― 人口 10 万人当たりの 100 歳以上人口は全国の約 3 倍

令和 7 年の人口 10 万人当たりの 100 歳以上人口は、全国が 80.6 人、京都府が 87.7 人であるのに対し、本市は 245.3 人です。全国平均の約 3 倍、京都府平均の約 2.7 倍に当たります。しかも、平成 26 年の 112.4 人から倍増しています。男性として史上最長寿のギネス世界記録を持つ故・木村次郎右衛門さん（1897～2013）も、この地で生涯を過ごされました。

観光の魅力や産業の規模で、他のまちと 3 倍の差がつくことはまずありません。百歳長寿は、本市が国内外に向けて示すことのできる、最も強い特徴の一つです。今後は、食と百歳長寿の関係を科学的に解明し、本市固有の価値として磨き上げていくことが課題です。

図 7　人口 10 万人当たりの 100 歳以上人口の推移



出典：厚生労働省資料をもとに京丹後市作成

京丹後から世界へ　第 1 回世界長寿サミット開催　　**【広報きょうたんご　令和 7 年 8 月号より】**

幸福で健康な長寿社会を目指し、世界から健康長寿に関して最新の研究を行う学者や専門家たちを招いた「第 1 回世界長寿サミット」が令和 7 年 6 月 16 日から 4 日間、丹後文化会館で開催されました。期間中、シンポジウムやカンファレンスなどさまざまな学術的研究成果が発表されました。

中でも、多くの研究やシンポジウムで語られたのが食事と運動についてで、食べるものや食生活の習慣、腸内環境などの研究のほかに、視力や口腔、筋肉などの身体の機能的な構造と運動の関係性など、あらゆる角度からアプローチが行われました。その中で、京丹後の健康長寿の秘訣を解き明かすため京都府立医科大学と市が協力して行ってきた「京丹後長寿コホート研究」のデータなども披露されました。

最終日には、健康長寿を推進するための心構えを盛り込んだ「第 1 回世界長寿サミット宣言」が発表されました。

第 1 回世界長寿サミット宣言　～世界の健康長寿を推進するために～

1. **絆を育み、コミュニケーションを絶やさないこと。**
2. **植物性たんぱく質や食物繊維の豊富な食事を、仲間と共に楽しむこと。**
3. **規則正しい生活と運動習慣を日々の暮らしに取り入れること。**
4. **感謝の心をもち、「生きがい」（IKIGAI）を感じる毎日を大切にすること。**

(7) 食資源と食文化 ― 府内有数の生産基盤と多彩な食文化

区　分	現　況
農　業	耕地面積 2,872ha（府内 1 位）／農家数 2,009 戸　※2025 年農林業センサス
米	丹後産コシヒカリ。全国食味ランキングにおいて最高評価「特 A」を 12 回取得
フルーツ	砂丘地の水はけを活かした果樹の産地。イチゴ、メロン、スイカ、桃、ぶどう、ブルーベリー、梨など、初春から晩秋まで途切れなく実る。京都府の「京のブランド産品」に認証された果実は、京たんごメロン、京たんご梨。認証によらないものも多くあり、栽培される品目の幅が広く収穫期が長いのが本市の特徴。 7 月から 10 月には「京丹後フルーツトレイル」を開催
漁　業	漁業経営体数 200 経営体／漁業就業者数 277 人　※2023 年漁業センサス 動力漁船 241 隻（令和 5 年）／漁協組合員数 550 人（令和 6 年）
水産物	間人ガニ（ズワイガニ）、丹後とり貝、久美浜かき他、四季を通じた多彩な魚介類
食文化	丹後ばらずし、へしこ、このしろ寿しなどの郷土料理・伝統発酵食品

本市には、多様な食資源と受け継がれてきた食文化があります。今後は、その価値を見える化し、継承と活用の両面から次の世代へつないでいくことが課題です。

(8) 客観的評価 ―「美食都市アワード」国内初受賞

美食都市アワードは、一般社団法人美食都市研究会（以下「研究会」という。）と雑誌『料理王国』が共同で創設したもので、食文化と地域の魅力が融合したガストロノミーシティズの実現を目指すなかで、先進的な取組を行い、今後の美食都市づくりのモデルとなる都市（人口 50 万人以下）を表彰するものです。令和 6 年から令和 8 年までに全国 14 都市が選定されています。

「美食都市アワード 2024」の受賞は、食文化と食を活かしたまちづくりが客観的に評価されたものです。今後は、この受賞を新たな飛躍への転換点と捉え、美食都市としての取組をさらに深化させていくことが求められます。

【本市選定の理由（研究会ホームページより一部抜粋）】

「このしろ寿し」「へしこ」など魚の伝統発酵食品が豊富で、長寿（100 歳以上の人口比率が全国平均の約 3 倍）との関わりが注目される。ズワイガニをはじめとする魚介類が豊富で、米、古代米、有機野菜の栽培や酪農も盛ん。地元の素材を独創的に仕立てる日本料理店など、観光の最大の目的となり得る実力店も光る。

(9) 現状の診断 ― 6 軸による評価

プランの策定に当たり、研究会の「美食都市診断フレーム」（6 軸：育む・創る・守る・伝える・集う・稼ぐ）を用いて現状を診断しました。研究会による客観的評価と、協議会委員へのアンケートによる実感値を対比した結果は次のとおりです。

6 軸	軸の意味	研究会による客観的評価	協議会委員の実感値	差	読み取り
育む	食を生み出す土壌 生産者・食材	4.0	2.8	−1.2	農業産出額は近年増加。一方で生産者の高齢化・鳥獣被害への危機感が強い
創る	食を形にする力 料理人・商品	3.0	3.0	±0	郷土料理の素地は厚いが、現代化はこれから。認識は一致
守る	食を受け継ぐ営み 郷土料理・食文化	4.5	2.5	−2.0	人口 10 万人当たりの 100 歳以上人口は全国の約 3 倍。客観的には最強の強みだが、継承の危機感から低評価
伝える	食を言葉にする活動 発信・記録	2.5	2.1	−0.4	発信・ガイドが弱み。都市圏比で拡散力に課題。弱みで一致
集う	食で人がつながる場	3.0	2.1	−0.9	観光入込は回復途上。拠点はあるが周遊性が弱い
稼ぐ	食が産業になる仕組み 域外流通・ブランド	2.5	1.8	−0.7	域外流通・自走化が途上。委員の最弱評価。最大の課題で一致

※6 軸は、研究会の評価フレーム「6 つの動詞 × 3 層」による。3 層（行政層＝制度・政策・予算／民間層＝事業・店舗・活動／市民層＝日常・知識・実践）を重ね、「ある／ない」ではなく「動いているか」を測る枠組みを指す。

※「協議会委員の実感値」は、協議会委員を対象としたアンケートによる評価を指す。

※研究会による客観的評価の平均は 3.25、委員実感値の平均は 2.38。委員は全体に約 0.9 ポイント低く評価している。

① 乖離が大きい ―「育む」「守る」

研究会は強みと評価しましたが、委員はそれを強みと捉えていません。自己評価の謙虚さと、継承への危機感が背景にあると考えられます。プランの狙いの一つは、「自覚されざる強みを、データで裏付けて自覚的に磨く」ことにあります。

② 弱みで一致 ―「伝える」「集う」「稼ぐ」

研究会・委員ともに低評価であり、特に「稼ぐ」が最も低くなっています。よって、重点施策と成果指標の重心はここに置きます。

(10) 現状と課題から導かれる方向性（まとめ）

人口減少が進むなかでは、規模の拡大だけを追う戦略には限界があります。今後は、「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。

第２章　基本理念・基本目標と成果指標

1　基本理念

プランでは、京丹後市固有の風土に根ざした食文化の価値を守りながら新たに創造し、未来世代へ継承することを基本とし、地域づくりと産業振興の双方に活かすため、基本理念と２つの基本目標を掲げます。

【基本理念】

「美食 × 幸福長寿」で築く

持続可能なまちづくり

2　基本目標

Ⅰ　誇りある『くらし』の創造

食育の推進やシビックプライドの醸成を通じて、世代を超えて食文化を継承し、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。また、食の土台となる自然環境の保全にも、市民とともに取り組みます。

Ⅱ　『かせぐ』産業振興

食の背景にある物語を伝えるガイドや料理人の育成、生産者と飲食関連事業者との連携強化、ガストロノミーツーリズムの推進を通じて、地域経済の活性化を図ります。農水畜産物の付加価値向上とブランド化を進め、事業者の規模に関わらず稼げる仕組みを地域に広げます。

この２つは対立するものではありません。地域の食文化を守り育てる『くらし』と、その価値を高めて地域外からの評価や消費を生み出す『かせぐ力』を、「美食×幸福長寿」を軸に両立させることで、持続可能な好循環を構築します。

3　成果指標（KPI）

プランでは、基本目標の到達点を示す成果指標（KPI）を８項目設定します。

成果指標は、まちづくり全体の成果を測るものであり、次章で述べる重点施策や事業に一対一で紐づくものではありません。そのため、2 つの基本目標の区分ではなく、成果が現れる順序に沿って、次の３つの視点で整理します。

Ⅰ　根付く　　―― 市民のなかに、食への誇りと関わりが根付いているか

Ⅱ　続く　　―― 食が仕事として成り立ち、担い手が続いているか

Ⅲ　選ばれる　―― 国内外から、京丹後の食が選ばれているか

市民のなかに食への誇りが根付き、それが仕事として続き、その結果として国内外から選ばれる。この順序は、美食都市のまちづくりが外からの評価によってではなく、市民の暮らしの側から育つものであるという考え方を表しています。

指　　標	6 軸	現状値（令和 7 年度）	目標値		
			令和 8 年度	令和 9 年度	令和 10 年度
Ⅰ　根付く　―― 市民のなかに、食への誇りと関わりが根付いているか　［2 項目］					
食に関する地域への愛着度	守る	－	60%	65%	70%
【選定の理由】美食都市のまちづくりの土台にあるのは、市民一人ひとりが自分の暮らすまちの食と風土に愛着と誇りを持ち、主体的に関わろうとする意識です。市民アンケートによりこの愛着度の推移を定期的に把握することで、食育や情報発信、イベント等の施策を通じて、市民のなかで京丹後の食への愛着や誇りがどれだけ高まっているかを測ります。美食都市のまちづくりを内側から支える基礎的な指標として位置付けます。 ※「食に関する地域への愛着度」は、市民アンケートの 8 項目における肯定的回答の割合を平均した値を指す。なお、肯定的回答は、4 択・5 択いずれの場合も上位 2 つの選択肢とする。					
食文化・食育推進に係る参加者数	守る 伝える 集う	4,230 人	4,700 人	5,200 人	5,700 人
【選定の理由】郷土の食文化や家庭の味は、行政や事業者だけで守れるものではなく、市民が日々の暮らしのなかで実際につくり、食べ、学ぶことによって受け継がれます。市民フォーラム、食生活改善推進事業、お魚料理教室など、市又は協議会が主催、共催又は後援する取組を通じて、食文化や食育に触れる人の裾野がどれだけ広がったかを測ります。参加者数の推移を通じて、市や協議会等が関与する取組を通じた食に対する意識と実践の広がりを把握する指標として位置付けます。 ※「食文化・食育推進に係る参加者数」は、市又は協議会が主催、共催又は後援する市民フォーラム、食生活改善推進事業、京丹後まるごと食育の日、お魚料理教室、食に関する出前講座等の参加者数の合計を指す。					
Ⅱ　続く　―― 食が仕事として成り立ち、担い手が続いているか　［2 項目］					
飲食店開業数	育む 創る 稼ぐ	11 店	13 店	15 店	17 店
【選定の理由】豊かな食材があっても、それを魅力的な料理に仕立てて提供する担い手が育たなければ、本市が目指す美食都市のまちづくりは具体化しません。食の担い手の育成・確保と、U ターン・I ターンや新規創業を後押しする環境づくりが進んでいるかは、新たに開業する飲食店の数に表れます。食を軸とした産業の裾野がどれだけ広がっているかを示す指標として位置付けます。 ※「飲食店開業数」は各年度の新規開業数を指す。対象は、京丹後市内で初めて開業する飲食店、又は京都府丹後保健所管内ですでに開業している飲食店が京丹後市内で新たに開業する場合とし、丹後保健所管内以外にも店舗を有するチェーン店の開業は対象外とする。					
食品加工支援センターの年間製造商品数	創る 稼ぐ	68 件	75 件	80 件	85 件
【選定の理由】農水畜産物の付加価値を高めるうえで、鍵になるのは加工です。京丹後市食品加工支援センターは、加工設備を持たない生産者や小規模事業者が、自ら育てた農水畜産物を商品化するための共同施設であり、市内で「つくって終わらない」ための入口に当たります。市内産の一次産品を中心に、加工を通じて「京丹後産の商品」として完成させることを重視する観点から、食品加工支援センターの年間製造商品数を、こうした商品化の広がりを示す指標として位置付けます。 ※「食品加工支援センターの年間製造商品数」は、京丹後市食品加工支援センターにおいて製造された商品の件数を指す。					

指　　標	6 軸	現状値 （令和 7 年度）	目標値		
			令和 8 年度	令和 9 年度	令和 10 年度
Ⅲ　選ばれる　―― 国内外から、京丹後の食が選ばれているか　［4 項目］					
京丹後市特有の食に関する ふるさと納税の寄附額・件数	稼ぐ	6.1 億円・ 3.7 万件	7.7 億円・ 4.4 万件	9.4 億円・ 5.2 万件	11.1 億円・ 6 万件
【選定の理由】ふるさと納税は、市外の方が「このまちを応援したい」と思って初めて成り立ちます。そのなかで京丹後の食が選ばれた額と件数は、市外の方が本市の食をどう評価しているかを映します。「食に関する地域への愛着度」が市民の認知・関心を測るのに対し、この指標は市外の認知・関心を測るものです。京丹後の食に対する市外からの関心や評価の広がりを示す指標として位置付けます。 ※「京丹後市特有の食に関するふるさと納税の寄附額・件数」は、①市内で採れた農水畜産物、②市内で採れた農水畜産物を使った加工品、③市内外のレストランで使える食事券への寄附の合計を指す（主要サイトにおける集計）。					
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	伝える	－	1,000UU	2,500UU	4,000UU
【選定の理由】美食都市診断フレーム（6 軸）において、本市の弱みの 1 つとして挙げられたのが「伝える」の軸です。どれほど優れた食資源や取組があっても、それが市内外に届いていなければ選ばれることはありません。全国の美食都市が連携して整備するポータルサイトのなかで、本市のページを訪れた利用者数を測ることにより、国内外に向けた発信の到達状況や、本市の食への関心の広がりを把握する指標として位置付けます。 ※「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」は、一定期間内に当該ページを訪れたユニークユーザー（UU）数を指す。同じ端末から複数回訪れても 1 としてカウントする。					
年間観光入込客数	集う 稼ぐ	169 万人	230 万人	240 万人	250 万人
【選定の理由】食を目的とした誘客とガストロノミーツーリズムの推進は、市外からの新たな来訪者を呼び込むうえで重要です。単に人数を増やすことを目的とするのではなく、本市の食の魅力に触れる機会を広げることが、再訪や関係人口の拡大にもつながります。年間観光入込客数を、本市における食の魅力を活かした観光誘客の広がりを示す指標として位置付けます。					
年間観光消費額	集う 稼ぐ	83 億円	102 億円	105 億円	113 億円
【選定の理由】人口が減少していくなかでは、来訪者数だけを追い求める戦略には限界があります。「何人来たか」に加えて、本市での観光消費の規模を高めていくことが、地域経済の持続には欠かせません。地元食材を活かした料理の提供や体験プログラムの充実により、食を活かした観光が地域経済にもたらす効果の大きさを示す指標として、年間観光消費額を位置付けます。					

※「6 軸」は、第 1 章(9)に示す美食都市診断フレーム（育む・創る・守る・伝える・集う・稼ぐ）のうち、各指標が主に対応する軸を示す。

※「各指標の現状値・目標値」は、年度（4 月～翌年 3 月）を基準とする。ただし、「年間観光入込客数」及び「年間観光消費額」のみ、暦年（1 月～12 月）を基準とする。

※「年間観光入込客数」及び「年間観光消費額」の目標値は、京丹後市観光振興計画の方向性を踏まえ、同計画との整合を図って設定したものであり、観光施策と美食都市施策が一体となって達成を目指すものとする。

第 3 章　重点施策

本章では、第 1 章の現状と課題及び 6 軸診断を踏まえ、第 2 章に掲げた基本理念と 2 つの基本目標を実現するため、7 つの重点施策を定めます。これらは、3 か年を通じて、美食都市のまちづくりに関わるすべての主体が、それぞれの立場で主体的に取り組むための施策の柱です。

各施策は、次の 4 つの要素で構成します。

- 施策の方向 —— その施策が目指す状態
- 基本戦略 —— 方向を実現するための考え方
- 主なアクションプロジェクト例 —— 具体的な取組の例
- 実施主体 —— その取組を担う主体

実施主体は「協議会・事業者」「市民」「行政」の 3 つの区分で整理しています。このうち、「行政」は、市を基本としつつ、取組の内容に応じて国・京都府その他の関係機関を含むものとします。◎は主たる実施主体、〇は協力・参加主体を示します。

本市が目指す美食都市のまちづくりは、特定の主体のみで推進できるものではなく、関係するすべての人が一体となって取り組むことが不可欠です。したがって、〇の表記であっても、◎の実施主体とともに主体的な役割を担うことはありますし、空欄であっても取組に関わらないという意味ではありません。各主体が、それぞれの立場で参画し、協力しながらともに進めていくものです。

※各施策における具体的な事業と目標値は、実施主体が定める。

※主なアクションプロジェクトは例示であり、これらに限るものではない。

施策１　食を起点とした市民の主体的な連携活動の推進

「食でつながる、市民が支える美食都市」

基本目標：誇りある『くらし』の創造

■ なぜ、この施策に取り組むのか

美食都市のまちづくりは、行政や事業者だけで成り立つものではありません。家庭の食卓に受け継がれてきた味こそが、この地の食文化の土台であり、それを担い受け継いでいるのは市民一人ひとりだからです。

他方で、市民一人ひとりが活動していても、誰がどのような活動をしているのかが互いに見えにくいのが現状です。関わりたいと思っても、どこに声をかければよいのかがわからないのが実情です。また、活動の支援は団体を単位とすることが多く、ひとりで動いている人が、その枠に入りにくいことがあります。

この施策により、市民が「自分も関われる」と感じられる場を市内に定着させます。

■ 施策の方向・基本戦略・主なアクションプロジェクト例

施策の方向	基本戦略	主なアクションプロジェクト例	実施主体		
			協議会・事業者	市民	行政
①つながる場づくりと発信	食を起点とした情報共有と見える化	・市民参加型イベントの定期開催 ・美食都市ポータルサイトの市民参加型プラットフォームとしての活用	○	○	◎
②市民の主体的な活動の後押し（シビックプライドの醸成）	市民の活動機会の創出	・食に関する活動の見える化や情報共有の仕組みづくり ・個人単位の取組や活動が支援を受けられる仕組みづくり	○	○	◎

◎＝主たる実施主体　　○＝協力・参加主体

施策２　食文化の継承・食育の推進

「食でつむぐ、未来へ続く美食都市」

基本目標：誇りある『くらし』の創造

■ なぜ、この施策に取り組むのか

丹後ばらずしをはじめとする郷土食は、家庭ごとに味が違います。その違いこそが、この地の食文化の厚みです。家庭でつくる機会が減れば、レシピは記録されないまま失われていきますし、単に書き留めるだけでは残りません。誰かがつくり、興味を持ち、考え、食べることで、初めて次の世代へ渡ります。そして、伝えられる人がいるあいだにしか、伝えることはできません。

子どものころに食べたものは、その人の一生の食の基準になります。ふるさとの食を知って育った子どもたちは、やがてこの地の食を選び、そして「つくる側」へと回るのです。食育とは、次の担い手を育てる営みでもあります。

この施策により、受け継がれてきた食資源や食文化を記録するとともに、長寿食の掘り起こしや再構築を通じて、次の世代へ手渡します。

■ 施策の方向・基本戦略・主なアクションプロジェクト例

施策の方向	基本戦略	主なアクションプロジェクト例	実施主体		
			協議会・事業者	市民	行政
① 食文化を学び伝える機会の創出	郷土食の背景にある歴史・文化を学び伝える場づくり	・丹後ばらずしの由来や食文化の歴史を学ぶ講座 ・料理人、生産者、市民がともに学び伝える機会の創出	◎	○	○
② 郷土食の再構築と次世代の担い手づくり	学びを踏まえた郷土食の再評価・再構築	・丹後ばらずしづくり、お魚料理教室など地元食材や郷土食を体験する講座 ・郷土食を再構築した長寿食、レシピの制作 ・家庭の味の記録とレシピの保存	○	◎	○
③ 学校と地域が連携した食育の推進	食育・探究学習と、若者による発信	・子どもたちが楽しく学べる美食コンテンツの制作 ・学校での食育、探究授業（生産者、料理人との協働） ・高校生を対象とした食育の機会づくり ・「まるごと京丹後食育の日」など食育の推進 ・学校給食等における農水畜産物の域内調達率の向上	○	○	◎

◎＝主たる実施主体　　○＝協力・参加主体

施策３　食による幸福長寿と科学的解明の深化

「食で深める、幸福長寿の美食都市」

基本目標：誇りある『くらし』の創造

■ なぜ、この施策に取り組むのか

本市が長寿のまちであるという事実はすでに国内外から注目を集めています。令和７年６月には第１回世界長寿サミットが本市で開催され、12の国と地域から研究者が集まりました。また、京都府立医科大学との「京丹後長寿コホート研究」により、食と健康・長寿の関係を科学的に解明する取組が進められています。

このような研究成果は、京丹後の食に新たな価値をもたらし、市民が自らの暮らしに誇りを持つ根拠となります。また、国内外への発信を通じて、本市の強みを広く伝えることにもつながります。

私たちが目指すのは、長く生きることだけでなく、最後まで自分の口で食べ、誰かと食卓を囲み、食による心の豊かさを享受する「幸福長寿」です。そのためには、年齢や身体の状態にかかわらず、誰もが食を楽しめる環境が必要です。離乳期の乳幼児、障害のある人、噛むことや飲み込むことが難しくなった高齢者など、それぞれに合った工夫があれば、同じ料理を同じ食卓で味わうことができます。

こうした取組は、市民の健康づくりに加え、京丹後の価値を国内外に発信する役割も果たします。ヘルスツーリズムを通じて、食と幸福長寿の魅力を広く伝え、地域の誇りを未来へつなげます。

この施策により、「美食×幸福長寿」を科学的な裏付けのもとで高め、市民が生涯を通じて食を楽しめる環境づくりを進めながら、その価値を国内外へ発信していきます。

■ 施策の方向・基本戦略・主なアクションプロジェクト例

施策の方向	基本戦略	主なアクションプロジェクト例	実施主体		
			協議会・事業者	市民	行政
①美食と幸福長寿の関係性の解明	食や薬膳、健康・長寿の関係に関する科学的研究の推進	・学校、医療機関と連携したデータの蓄積、研究	○	○	◎
②食を通じた心身の健康づくり	食を核とした体験等による心身の健康増進	・ヘルスツーリズムと連動した健康づくりの機会提供	◎	○	○
③誰もが食卓を囲める食の環境づくり	食のバリアフリーの推進	・郷土料理を用いた嚥下食の開発と普及 ・乳幼児、子ども、高齢者など、食べる力や年齢に応じた配慮の普及 ・飲食店等における受入環境の情報発信（子ども用椅子、座敷、離乳食対応等） ・福祉関係者と料理人の連携	◎	○	○

◎＝主たる実施主体　　○＝協力・参加主体

施策 4　食を支える豊かな海・山・里の保全と資源の循環

「 食で守る、未来へつなぐ美食都市 」

基本目標：誇りある『くらし』の創造

■ なぜ、この施策に取り組むのか

京丹後の食は、この土地の豊かな自然に支えられています。日本海や久美浜湾の漁場、砂丘地の畑、府内でもっとも広い耕地、山から流れる水。どれか一つが失われれば、そこから生まれる食材もまた失われます。食の豊かさは、自然環境の健全さの上にしか成り立ちません。

海水温の上昇など、海洋環境の変化は、漁獲に影響を及ぼしつつあり、鳥獣被害や担い手の減少は農地と里山の荒廃を招いています。6 軸診断では、食を生み出す土壌である「育む」の軸について、研究会による客観的評価 4.0 に対し、委員の実感値は 2.8 にとどまりました。現場に近い人ほど、この土台の危うさを感じ取っています。環境の保全は、成果が目に見えるまでに長い時間がかかります。だからこそ、いま始めなければなりません。

この施策により、海・山・里の豊かな恵みを一体として守り、日々の暮らしのなかで資源の循環を実践することで、50 年後、100 年後もこの地で食を育む営みが続く土台を築きます。

■ 施策の方向・基本戦略・主なアクションプロジェクト例

施策の方向	基本戦略	主なアクションプロジェクト例	実施主体		
			協議会・事業者	市民	行政
① 食を生み出す自然環境の保全	海・里・山・水を一体として捉えた保全	・環境保全型農業（生物多様性を育む農業）の推進 ・農地の保全と里地、里山の健全な管理（有害鳥獣対策を含む） ・森林の適正管理による水源涵養機能の保全	◎	○	○
② 水産資源の保護と持続可能な利用	国、京都府と連携した資源管理と、つくり育てる漁業の推進	・ズワイガニ等、水産資源を持続的に漁獲するための資源管理 ・放流、中間育成等の栽培漁業の推進 ・海ごみの回収と発生抑制（水をつなぐクリーン大作戦等）	◎	○	○
③ 食の循環と市民の実践	食品ロスの削減と地産地消・地産来消による循環	・食品ロス削減の啓発 ・廃食用油の回収と資源化 ・地産地消、地産来消の推進 ・食の循環と環境保全を学ぶ機会の提供 ・環境に配慮した食品容器や包装への見直し	◎	○	○

◎＝主たる実施主体　　○＝協力・参加主体

施策５　担い手の育成・確保による、魅力的な食の提供

「食で育む、技と人が輝く美食都市」

基本目標：『かせぐ』産業振興

■ なぜ、この施策に取り組むのか

京丹後には、海・山・里の食材が揃っています。しかし、食材が豊かであることと、その魅力がしっかり伝わることは同じではありません。食材を活かす料理人の技と、それを支える生産の担い手がそろって初めて「食べるために訪れる価値」が生まれます。

しかし、市内の生産・飲食・宿泊の現場では、担い手の高齢化と後継者の不足が進んでいます。

この施策により、技と知識の継承を支える環境を創り出すことで、この土地に長く受け継がれてきた食の営みを未来へとつなぎ、四季折々、一年を通じて、京丹後でしか味わえない豊かな食が提供できる状態を目指します。

■ 施策の方向・基本戦略・主なアクションプロジェクト例

施策の方向	基本戦略	主なアクションプロジェクト例	実施主体		
			協議会・事業者	市民	行政
①京丹後らしい食の提供	お店のウリに加え、地元食材や四季の特徴を活かしたコースの造成	・地元食材や旬を意識した献立の提供（その日の食材で仕立てた料理等） ・京丹後産飲料と料理のペアリング企画 ・長寿食メニューの提供	◎	○	○
②食の担い手の育成・確保と技術の継承	食に関わる多様な担い手のネットワーク形成と一体的な学び	・料理人と生産者など食に関わる事業者のマッチングイベント ・食のバリアフリー化（外国人対応等受け入れ環境づくりと嚥下食の開発等） ・担い手育成研修	◎	○	○
③食を語れる人材の育成	京丹後の食を語れるガイド及び料理人等の育成	・食の語り手育成（ガイド、料理人など食に関わる個人、団体が郷土食の背景や食文化を学ぶ機会の創出） ・ガイド活動の事業化	◎	○	○

◎＝主たる実施主体　　○＝協力・参加主体

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

「食で魅せる、選ばれ続ける美食都市」

基本目標：『かせぐ』産業振興

■ なぜ、この施策に取り組むのか

良いものをつくっても、それが正当に評価されなければ、つくり続けることはできません。産業として成り立って初めて、この地の食は次の世代へ渡ります。ブランドとは自らが名乗るものではなく、外部からの評価や選択が積み重なって初めて成立するものです。京丹後の農水畜産物や料理、食文化がそうした外部からの評価を通じて「京丹後ブランド」と認知されるための取組が必要です。

京丹後には、つくる力があります。今、必要なのは、その価値を高め、外へ届け、稼ぎにつなげる道筋です。

この施策により、京丹後の食が正当に評価され、自走して稼ぎ続ける仕組みを確立します。

■ 施策の方向・基本戦略・主なアクションプロジェクト例

施策の方向	基本戦略	主なアクションプロジェクト例	実施主体		
			協議会・事業者	市民	行政
① 京丹後ブランドの確立	付加価値向上やブランド化の推進と、食材の魅力の科学的な裏付け	・地元食材の棚卸しと季節ごとの一覧化 ・食材（水等を含む）の成分、特性の分析	◎		○
② 自走する産業の育成	生産・加工・料理・販売をつなぐ「輪」の形成	・地元食材の加工や商品開発 ・ふるさと納税制度を通じた販路の拡大 ・小規模事業者や地域団体等が運営する加工所モデルの横展開	◎		○
③ 稼ぎ続ける仕組みづくり	生産者と料理人等による連携や、金融機関等との連携による自走化	・事業者の設備投資、販路開拓への伴走支援	◎		○

◎＝主たる実施主体　　○＝協力・参加主体

施策７　効果的で魅力ある情報発信とツーリズムの推進

「 食で広げる、世界とつながる美食都市 」

基本目標：『かせぐ』産業振興

■ なぜ、この施策に取り組むのか

6 軸診断では「伝える」「集う」がいずれも低く、発信力と周遊性に課題があることが示されています。

その地域の食は、その土地に行かなければ味わえません。だからこそ、食には人を呼び込む力があります。しかし、その魅力が広く知られていなければ、目的地として選ばれることはありません。さらには、単に人が訪れるだけでは、地域が真に豊かになるわけではありません。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」が問われます。

この施策により、国内外から食を目的とした人々を本市へ呼び込み、滞在を促すことで、地域経済が活性化する好循環をつくります。

■ 施策の方向・基本戦略・主なアクションプロジェクト例

施策の方向	基本戦略	主なアクションプロジェクト例	実施主体		
			協議会・事業者	市民	行政
①食を目的とした交流人口・関係人口の拡大	ガストロノミーツーリズムの推進と食の拠点の創出・活性化	・食と健康を目的とした滞在プログラムの造成（ヘルスツーリズムを含む） ・食の体験を目的としたツーリズムの造成（丹後ばらずしづくり体験等） ・体験型の食の拠点づくり（調理体験のできる施設の活用等）	◎		○
②統一ブランドによる発信	美食都市としての統一ブランドによる魅力発信	・美食都市ポータルサイトを通じた国内外への発信 ・美食都市アワードに選定された都市との連携交流	○		◎
③学びによる質の向上	先進地研修と、学校・研究機関との連携	・国内外の先進地での研修 ・学校等と連携した調査研究	◎		○

◎＝主たる実施主体　　○＝協力・参加主体

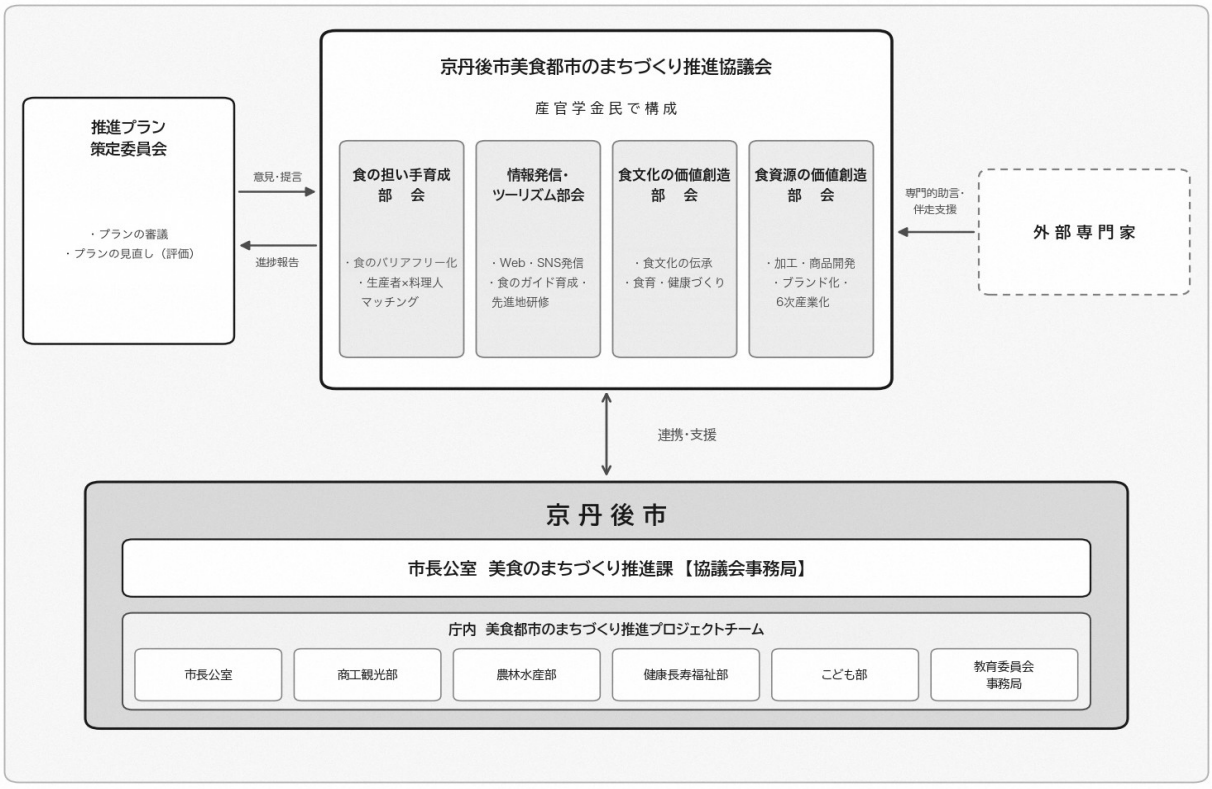
第 4 章　プランの推進

1　推進体制と進行管理

(1) 推進体制

プランを具現化するため、産官学金民による協議会を、事業者、市民、市それぞれの取組をつなぎ、まちづくり全体を推進する中核組織として位置付けます。協議会は単なる議論の場にとどまらず、「誇りある『くらし』の創造」と「『かせぐ』産業振興」との両立を形づくる「実践のプラットフォーム」です。

図 8　京丹後市美食都市のまちづくり推進体制



- 協議会に設置した 4 部会（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）及び市が、各重点施策の具体の取組を検討し、主として実行します。
- 市は、市長公室美食のまちづくり推進課及び庁内「美食都市のまちづくり推進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）が一体となって取り組みます。

(2) 進行管理

プランは、協議会の取組だけではなく、市の施策や市民・事業者の活動とあわせて推進します。実務としては、市及び協議会において事業の実績を取りまとめ、成果指標を集計します。集計した結果は、策定委員会へ報告します。策定委員会は、これを評価・検証し、到達度の判定や、必要に応じた成果指標の見直し、プランの改定等に関する意見を市に提言します。

時　期	内　容
各年度当初 （4～5 月）	市及び協議会において、前年度の事業の実績と成果指標を取りまとめ、策定委員会へ報告する。策定委員会は、これを評価・検証する。あわせて協議会の総会において、前年度の実績を報告し、当年度の事業計画を決定する
随　時	幹事会において進捗管理を行い、必要な調整を実施する
各年度 10 月	翌年度に実施する施策及び事業を検討し、市の予算編成及び協議会の事業計画の検討につなげる
令和 10 年度末	3 か年の総括を行い、次期プランの検討に着手する

2　関係者の役割

プランを実効性あるものとするためには、各主体が連携・協力するとともに、それぞれの立場と役割に応じて主体的に取組を進めることが必要です。

プラン（全体方針）と、これに基づき各主体が決定する具体的な実行計画や活動との階層関係は、次のとおりです。各主体は、それぞれの立場でこの仕組みに沿って取組を進めます。

計画・取組の階層	主な内容（定めるもの）	計画期間	位置付け
美食都市のまちづくり推進プラン（本書）	基本理念・基本目標 成果指標・重点施策	令和 8～10 年度	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
① 市の施策	各分野の具体の事業と単年度目標値	単年度	プランに基づき、事業として実施するもの
② 協議会の事業計画	協議会が実施する具体の事業と単年度目標値	単年度 （部会の検討を経て決定）	プランに基づき、実践のプラットフォームとして実施するもの
③ 市民・事業者の活動	日々の実践、自主的な取組	随時 （各主体の判断による）	プランの理念に共鳴し、各主体が自発的に推進する活動

以下に、各主体に望まれる役割を整理します。

（1） 市民

家庭に伝わる郷土料理や行事食、地元食材を家庭で楽しみ、学び、次世代へ継承していくよう努めます。とりわけ丹後ばらずしなどの郷土料理は、家庭ごとに味や作り方が異なることが特徴であり、その違いこそが継承すべき価値です。また、消費者として旬の食材への理解を深め、地産地消を実践するよう努めます。

（2） 生産者（農水畜産業者）

品質とおいしさにこだわり、人と環境に優しい農水畜産物の生産に努めます。本市の食文化の基盤を支えるのは農水畜産業であるとの認識のもと、観光・飲食・食品製造など多様な分野との交流・連携を図り、地元の農水畜産物が地元で活用される仕組みづくりに参画します。また、生産の現場そのものを学びや体験の場として開き、ツーリズムの造成に協力します。

（3） 事業者（飲食業者、宿泊業者、食品製造業者、料理人）

地元の農水畜産物を積極的に活用し、その日にとれたもので仕立てるなど、地元食材や旬を意識した献立の提供に努めます。料理人は、若手への知識や技術の継承に努めるとともに、地元食材と食文化への理解を深め、新たな発想による料理へ挑戦します。また、食の背景にある物語を学び伝えることで、地域産品や提供する料理の高付加価値化を目指します。

（4） 関係団体

生産者団体（農協・漁協等）は、付加価値の向上や販路拡大に努め、地元の農水畜産物が市内の宿泊・飲食・食品製造に安定供給される仕組みづくりを検討します。観光団体は、食を活かした観光 PR と受入体制の整備に努めます。商工団体及び金融機関は、新商品の開発促進と販路拡大への助言に努めます。とりわけ金融機関は、事業者の設備投資や創業、事業承継の相談に応じ、事業計画づくりの段階から伴走します。必要な支援制度も適切に活用しながら、自ら稼ぎ続ける持続的な仕組みへの転換を、資金と経営の両面から支えます。食生活改善推進員協議会をはじめとする市民団体は、これまで積み重ねてきた郷土料理の継承活動を、協議会と連携してさらに広げます。

（5） 学校・研究機関

本市の食文化や食と長寿の関係に関する調査研究を進めます。食文化の歴史研究や長寿研究によって、本市の強みを客観的な根拠とともに示すことに寄与します。また、学生との連携においては、学生特有の自由な発想を通じて、新たな食の可能性を探ります。

（6） 市・協議会

市は、施策全般の方向と目標を示し、庁内横断の総合調整を行うとともに、市民・生産者・事業者の主体的な活動が促進されるよう努めます。協議会は、4 つの部会の活動を統括し、進捗を管理します。また、全国の美食都市との連携を通じて、相互の交流と研鑽に努め、国内外への情報発信を行います。

参考資料

1　用語の解説

用　語	説　明	掲載頁
丹後ばらずし	甘辛く煮たサバを細かくほぐした「サバのおぼろ」を散らすのが特徴で、丹後地方以外にはほとんど見られない。「まつぶた」と呼ばれる浅い木箱にすし飯を敷き、その上にサバのおぼろ、しいたけ、錦糸卵、かまぼこ、紅しょうがなどを彩りよく散らし、四角に切り分けて食べる。祭りや祝い事、法事、寄り合いなど人が集まる日に欠かせない「ハレの日のごっつぉう（ご馳走）」であり、具材や味付けは家庭ごとに異なる。「丹後寿司」「松蓋寿司」とも呼ばれる	2
食にまつわる古い言い伝え	● 豊受大神（とようけのおおかみ） 食物・五穀をつかさどる神。『丹後国風土記』逸文には、比治山頂の真名井に天降った天女の伝承があり、この天女が豊受大神とされる。伊勢神宮外宮の豊受大神は、この地から遷されたと伝えられる。峰山町には、豊受大神が稲作を始めたとされる月の輪田・清水戸や、比沼麻奈為神社が残る	2
	● 月の輪田（つきのわでん） 豊受大神が初めて田植えをしたと伝わる半月形の田で、稲作発祥の地として語り継がれている（峰山町二箇）。近くには籾種を浸したとされる清水戸も残る。前文にいう「稲作がこの地から始まったとする伝承」は、この地に伝わるもの	
	● 売布神社（めふじんじゃ） 垂仁天皇の命により常世の国から橘を持ち帰ったと伝わる田道間守命（たじまもりのみこと）ゆかりの神社（網野町木津）。田道間守命は菓子作りの祖とされ、持ち帰った橘は果物と菓子の起源に結び付けて語られる。米だけでなく、果物や菓子にまつわる伝承もこの地に残っている	
美食都市	「都市」とは大都市ではなく、自然や歴史、食文化が息づく“まち”や地域社会を指す。本市では、研究会による定義を採用している	4
6 軸診断	研究会による診断フレーム。育む・創る・守る・伝える・集う・稼ぐの 6 軸で地域の現状を客観的に評価するもの	12
シビックプライド	自らが暮らすまちに対する誇りと、まちをより良くしようとする当事者意識	13
ガストロノミーツーリズム	その土地ならではの食文化を体験することを目的とした旅行	13
長寿食	「美食都市アワード 2024」選定理由の一つとなった、地域固有の伝統発酵食品や豊かな魚介類を中心とした健康長寿を支える食	18
嚥下食（えんげしょく）	噛む力や飲み込む力が弱くなった人でも安全に食べられるよう、やわらかさやとろみを調整した食事。刻む、ペースト状にする、ゼリー状に固めるなど、食べる人の状態に応じた段階がある	19

2　京丹後『食の王国』のまちづくり宣言に関する決議

○京丹後『食の王国』のまちづくり宣言に関する決議

平成２８年３月２５日

京丹後市は、大陸から、稲作・農耕・鉄製品の加工・機織り・酒造り・医薬などの技術がもたらされ、様々な伝説・民話、多くの古墳、水晶工房・製鉄所遺跡等、古代から人の営みがあり、丹後国として繁栄してきた地域であります。

また、風光明媚で豊かな自然に育まれ、山にはワサビ、フキ、キノコ、田畑には京丹後米、大根、カブラ、メロン、京たんご梨、海には間人ガニ、久美浜カキをはじめとした魚介、ワカメなどの豊富な食材に恵まれ、食文化が息づくまさに食の王国と言えます。

私たちは、安心・安全で新鮮なおいしい食材を作り、食べ、そのおいしさを国内外の人々に自信を持って情報発信するとともに、次世代の子どもたちにも地元食材への関心を深め、そのおいしさや素晴らしさを伝えていく必要があります。

さらに、学校・家庭・地域における食育の推進、食生活の改善など市民とともに幅広い取り組みを展開し、人と地域のつながりを深めます。

京丹後の自然、歴史、気候風土に育まれた「豊かな食文化」を活用して、農林水産業や観光業をはじめ、市の産業振興やまちづくりをさらに発展させていくことが大切です。

多くの市民の共感と協力のもと、食による地域振興をすすめることを決意し、ここに「京丹後『食の王国』のまちづくり」を宣言します。

一、京丹後の食と地域を誇りに思う心を育みます。

一、地元の安心・安全な農水産品の地産地消に努めます。

一、京丹後の「食」を国内外に発信します。

一、食によるおもてなしで、京丹後市の魅力を高めます。

一、調和のとれた食生活の実践に励み、健康長寿のまちづくりに努めます。

一、豊かな食を生かしたまちづくりに努めます。

以上、決議する。

平成２８年３月２５日

京丹後市議会

3　「美食都市アワード 2024」受賞経緯

本市の美食都市のまちづくりが大きく動き出す契機となったのが、令和６（2024）年３月の「美食都市アワード」の国内初受賞です。

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。



「美食都市アワード 2024」受賞式の様子

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、受賞につながりました。

美食都市アワードとは、一般社団法人美食都市研究会と雑誌『料理王国』が共同で創設した表彰制度で、日本で初めて「美食」（食の豊かなあり方）の観点から都市を評価したものです。

創設初年度である令和６年は、審査委員から推薦された 51 都市のうち 10 都市がノミネートされ、審査を経て本市を含む５都市（北海道帯広市、山形県鶴岡市、石川県金沢市、長崎県雲仙市）が選定されました。選定に当たっては、食べ歩き地区、その土地特有の食に対して意欲的なシェフやレストラン、地元の生産者と特産品、フードフェスティバル、DMO・自治体の取組などの充実度が重視され、市場や直売所、独自の飲料、研究機関・食育の取組についても審査が行われました。本市では、「このしろ寿し」「へしこ」などの伝統発酵食品や長寿との関わり、豊富な食材、それを使い独創的な料理に仕立てる料理人など、受け継がれてきた食文化や食に携わってきた人々の活動の積み重ねが高い評価につながりました。

令和８年９月現在では、全国 14 都市が「美食都市」として選定されています。同じ「美食都市」でも、各都市の選定理由はさまざまです。互いに競うのではなく、それぞれの固有性を持ち寄ることで、日本の食文化の多様性と豊かさが際立ちます。今後は、美食都市間で連携し、世界に向けた発信にも取り組んでいきます。



美食都市アワード受賞都市（令和８年９月現在）

都市名	特　徴	受賞年
帯広市	十勝の食材	2024
鶴岡市	ユネスコ食文化創造都市	2024
金沢市	和食文化	2024
京丹後市	長寿食	2024
雲仙市	在来種野菜	2024
函館市	洋食文化発祥	2025
坂井市	伝統食文化	2025
多気町	オーベルジュ	2025
淡路島	関西食文化	2025
廿日市市	瀬戸内の魚介	2025
余市町	ワインと海の幸	2026
八戸市	海の幸と朝市文化	2026
飛騨市	山の恵みと発酵食文化	2026
日田市	水郷の食文化	2026

4　京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン策定委員会 設置要綱

（設置）

第１条　京丹後市美食都市のまちづくり推進プランの策定、見直し等の重要課題を審議するため、京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

（所掌事務）

第２条　委員会の所掌事務は、次に掲げるとおりとする。

(1)　美食都市のまちづくり推進プランの策定及び見直し並びに評価に関すること。

(2)　前号に掲げるもののほか、美食都市のまちづくりに関すること。

（組織）

第３条　委員会は、委員７人以内で組織し、次に掲げる者の中から市長が委嘱する。

(1)　産業団体その他公共的団体等の関係者

(2)　宿泊業、飲食販売業等に関する団体の関係者

(3)　学校等教育機関の関係者

(4)　専門的知識を有する者

(5)　金融機関の関係者

(6)　市民団体の関係者

(7)　美食都市のまちづくりに関し高度な専門的知識を有する学識経験者

（委員の任期）

第４条　委員の任期は、２年以内とする。ただし、再任を妨げない。

２　委員が欠けたときは、補欠の委員を置くことができる。この場合において、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（委員長及び副委員長）

第５条　委員会に委員長及び副委員長を置く。

２　委員長及び副委員長は、委員の互選により決定する。

３　委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

４　副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第６条　委員会の会議は、委員長が招集し、委員長が議長となる。

２　委員会の会議は、委員の過半数以上の出席がなければ、会議を開くことができない。

3　委員会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4　委員会は、会議の参加について、オンラインの方法（映像と音声の送受信により相手の状態を相互に認識しながら通話をすることができる方法をいう。）により出席することを妨げない。

（意見の聴取等）

第7条　委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に出席させて意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

（会議の公開）

第8条　委員会は、原則公開とする。ただし、次に掲げる場合は、非公開とすることができる。

(1) 個人の秘密を保つ必要があると認めるとき。

(2) 会議の公正が害されるおそれがあると認めるとき。

(3) その他、委員長が特に必要があると認めるとき。

（庶務）

第9条　委員会の庶務は、市長公室美食のまちづくり推進課において処理する。

（委任）

第 10 条　この告示に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附　則

（施行期日）

1　この告示は、令和8年6月12日から施行する。

（最初の検討会議の招集）

2　第3条第1項に規定する委員をもって組織される委員会の最初の会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、市長が招集する。

5　プラン策定の経過

（1） 京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン策定委員会 委員名簿

No	選出団体等の名称	委員氏名	委員会役職
1	大阪公立大学／(一社)美食都市研究会	橋爪　紳也	委員長
2	（一社）京都府北部地域連携都市圏振興社　京丹後地域本部	田中　智子	副委員長
3	京丹後美食都市研究推進会	吉岡　幸宣	
4	京丹後㊟おかみさんの会	小松　裕美子	
5	京都府立丹後緑風高等学校　久美浜学舎	味田　剛二	
6	京丹後市農業経営者会議	野村　拓也	
7	京丹後市食生活改善推進員協議会	堀田　多規子	

任期：令和 8 年 6 月 26 日 ～ 令和 10 年 3 月 31 日（敬称略）

（2） 策定経過

時　期	策定委員会等
令和 8 年 6 月 26 日	京丹後市美食都市のまちづくり推進協議会 設立総会／第 1 回策定委員会
令和 8 年 7 月 29 日	第 2 回策定委員会
令和 8 年 8 月 18 日	第 3 回策定委員会
令和 8 年 9 月 16 日	第 4 回策定委員会

時　期	市民意見募集
令和 8 年 9 月 18 日～ 令和 8 年 10 月 16 日	パブリックコメント実施



京丹後市美食都市のまちづくり推進プラン

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