

■ 広域連携事業 (地元団体等と連携したイベント)



丹後王国「食のみやこ」まつり
7月18日(土)

やさか納涼祭(やさか納涼祭実行委員会主催)
海の京都連携イベント



フェスタ飛天
8月1、2日(土・日)
フェスタ飛天実行委員会主催



京丹後商工祭
10月24、25日(土・日)
京丹後市商工会主催



2015歴史街道ウルトラマラソン
9月20日(日)
北丹陸上競技協会主催



丹後半島ラリー2015
8月30日(日)
大阪電気通信大学体育会自動車部主催



ヒストリック関西ラリー2015
10月24日(土)
大会組織委員会主催



第60回北丹地方駅伝競走大会
3月6日(日)
北丹陸上競技協会主催

■教育機関との連携による利用拡大

主な実施日

5月1日	与謝野海看護学校	歓迎会
6月8日	峰山高等学校弥栄分校	花壇管理作業
7月13日 7月24日	峰山高等学校弥栄分校	花壇管理作業
7月20日～22日	大阪府立茨木高等学校	吹奏楽部合宿
9月14日	峰山高等学校弥栄分校	花壇管理作業
10月6日～7日	網野中学校	職場体験
10月7日～8日	弥栄中学校	職場体験
10月8日～9日	丹後中学校	職場体験
10月17日	近畿大学(森山ゼミ)	ゼミ合宿
12月1日 12月21日	峰山高等学校弥栄分校	花壇管理作業
12月4日～5日	成美大学	就職活動セミナー
3月1日	峰山高等学校	卒業記念イベント
3月13日	関西大学 ZERO	サークル活動



府立峰山高校



府立網野高校

○10次産業化人材の育成



「京都府海の食人材学舎」開校
(10月27日)

農家民宿研修、地域加工人材研修、
観光おもてなし人材研修、学舎生
(丹後農業実践型学舎、海の民学舎)
加工販売研修を開催



網野中学校



弥栄中学校

■ 京都「丹後・食の王国構想」の推進

丹後の豊かな「食」の魅力発信、ネットワーク化により、観光誘客を促進し、丹後の食の「ブランド化」と「高付加価値化」を図る。

ええもん市、食と文化の祭典、高校生レストランを月例祭と同時開催
(4月、6月、9月、10月、11月、2月)



京もの祭ええもん市(4月、9月)

○生産者との連携



干物づくり (JF京都) 10月



軽トラ市 7月、農産物販売(レタス植付体験)11月 (農業実践型学舎生)



丹後の農林水産物の情報発信(展示、体験、試食、販売)



食と文化の祭典(10月)



高校生レストラン(6、10、11、2月)



お魚まつり (JF京都) 11月
海の民学舎生製造の干物販売も...

○地域農業者と連携

豆から育てて美味しい味噌をつくろう



黒大豆苗の定植
6月28日(日)



黒大豆枝豆の収穫
10月31日(土)



黒大豆味噌の仕込
2月14日(日)



前年度仕込の黒大豆味の
蔵出し 12月13日(土)

■園外での販売促進とPR



ふるさと海づくり大会(8月 宮津市)



京やさいフェア(10月31日~11月1日 京都市)



道の駅
EXPO2016
(3月10日~
13日 大阪市)



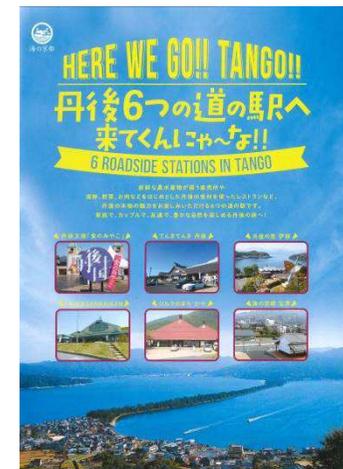
農林水産フェスティバル(11月28日~29日 京都市)

新しいイベント



丹後カウントダウン2015
冬花火
(12月31日~1月1日)

○丹後「道の駅」連携



6駅連携して
ポスター掲示、
チラシ配架

■丹後食材を使ったオリジナル特産品



七姫咖喱
日吉ファームのブランド豚を使ったポークと丹後産牡蠣入りのシーフードの2種類のカレー



へしこの白菜巻き漬(左)
へしこの大根漬(下)
丹後の名産「さばへしこ」を使った珍しい漬物
(京つけもの西利 風土食品)



自家製ソーセージ
(左からウインナー、ジャーマン、ブリーブルスト)
日吉ファームのブランド豚「京丹波高原豚」、丹後の天然海水塩で作った豚肉本来の旨みたっぷりのソーセージ。
保存料、発色剤不使用

黒ニンニク熟成ハンバーグ(下左)
牛肉、豚肉を絶妙な率で配合、京丹後野菜フォンドボー、日本海牧場の黒ニンニク入り

黒にんにくと熟成すじ肉の米粉カレー(下右)
牛骨、熟成肉のすじを炊き込んで抽出したスープをベースに黒ニンニク、米粉配合のカレー粉を使用したあっさりやさしい味 (山と海 with 日本海牧場)



煎茶ティーバッグ
京丹後産の茶葉のみ使用
(環境にやさしいバイオマス素材のフィルター使用)
(丹後茶寮)



豚まん
日吉ファームのブランド豚「京丹波高原豚」のうまみとジューシーさを追究した美味しさ自慢のビッグサイズ
(トン'sキッチン)



地酒
丹後の12歳の地酒を使用した

丹後クラフトビール Tango Craft Beer



ヴァイツェン
小麦麦芽を使用、まろやかでフルーティ、爽やかな口当たりで女性に大人気



ゆーらぴあワイン
園内のブドウ畑で栽培しているセーベル種のブドウから製造(醸造は天橋立ワイン(株)に委託)



マイスター

副原料に丹後産コシヒカリを使用
まろやかな口当たりとスッキリクリアな味わいで喉の渇きを癒してくれる。



スモーク

五種類の麦芽をブレンドし、心地よい苦みとスモーキーな香りが口の中に広がります。



ピルスナー

ホップの上品な香りと爽やかな喉越しが楽しめます。



ロンドンエール

英国風の麦芽とホップを使用したペールエール。
軽快な苦みとフルーティな香りで和食に合うビール。