



DISCOVER JAPANESE TERROIR

私たち海の京都は、観光地と生活の場がひとつに溶け合う場所で暮らしています。断崖絶壁の風景には米の世話をする農家。日本を代表する名所のそばには、山の恩恵をふんだんに受けたふくよかな海と、船を出す漁師。自然の地形と、食の営みがひとつになった光景には、ここで暮らす私たちでさえ心揺さぶられる瞬間があります。

私たちが住むこの海の京都では 5000 年以上前から先人たちが定住し、自然から素材をいただく有り難みを味わってきました。その頃の土器にある美しいデザインから、先人の心とその生活がいかに豊かであったかが伺えます。海の京都では長きにわたって、よい水と食の素材に恵まれてきました。私たちは今も、その恵みに感謝しています。

暮らすこと、食べること、旅すること…これらが境界なく混ざり合う日本のテロワールを、海の京都で体験してください。



日本三景天橋立



伊根舟屋の里



与謝野の稲田



舞鶴の縄文土器 (約5500年前)

<http://uminokyo.jp/>

お問い合わせ 海の京都 DMO (一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社) TEL.0772-68-5055

〒629-2501 京都府京丹後市大宮町口大野 226 京丹後市大宮庁舎内 FAX.0772-68-5056 mail:info@uminokyo.jp

Supported by 日本 THE NIPPON 財団 FOUNDATION



Discover Japanese terroir



海の味に、心が晴れる。

「おいしい」の奥にある、もっと嬉しい感覚。「心が晴れるおいしさ」は、良い素材と、それを活かす料理人の手仕事から生まれてきます。旬を味わう嬉しさを忘れてはいる私たちだからこそ、この味わいが新鮮に感じるのかもしれませんが。海の京都の料理人が手掛けるのは、自然の素晴らしさを損なわない、味と心の調和です。



京都の海と旬の料理

素材を大胆に。味覚は繊細に。

松葉ガニ、牡蠣やトリ貝、ブリ・ノドグロ・イカ・タイなどの魚介類、丹後コシヒカリなどの米、フルーツ、野菜などの農産物。そして良い水、良い酒米からできる日本酒。海の京都の食の素材は大量には採れないかわりに、種類が豊富で質が良いことが、私たちの誇りです。

魚や米の満足な旨み。フルーツや野菜の心地よい甘み。素材の良さを大胆に活かしながらも、繊細さを欠かない味覚と感性はきっと、この土地の自然が私たちに与えてくれた恩恵です。自然から学び、自然を味わう。それが海の京都のテロワールにつながります。



丹後のカニ味噌しゃぶ



丹後のブリしゃぶ



丹後の岩牡蠣刺身



丹後のばらすし



丹後の魚菜料理



丹後のイカの七輪焼き



丹後のとぐろと松茸



丹後のカニすき鍋

水の恵みが、心を整える。

山から流れる水の通い道に、海の京都の町があります。私たちはこの地域がどんな場所なのかを、一言で言い表せない複雑さを感じてきました。なぜなら、ここには山・川・海、雨と雪、虹の出る清々しい晴れ間など、すべての自然が詰まっているからです。

山から海へ流れ、空から落ちる「水」の恵みが米や野菜、魚を育てる。水でつながる全自然は、美味しい食を与えてくれることはもちろん、私たちの感性にも響き、心を整えてくれます。

与謝野の自然循環農業



伊根漁港



伊根の港



植志の棚田



丹後の松葉蟹



久美浜フルーツ狩り



綾部農泊



与謝野ホップ



丹後コシヒカリ



京丹後味噌作り体験



綾部の丹波栗

海の京都は山・川・海の距離が短く、全自然が密集した場所。山で栄養を多く含んだ水が町じゅうを潤し、海に流れて豊かな漁場をつくります。

山が近く、きれいなまま流れる水で、米や野菜、梨・葡萄・栗などの果物が育ちます。漁場でとれる素材も、沿岸ではアワビやウニ、暖かな海流の沖合ではブリやイカ、低温で栄養のある海底ではカニやエビなど、種類豊富。変化に富んだ地形は、天が与えてくれた奇跡です。先人たちが5000年以上定住するこの場所では、自然を感じ、素材を活かして食べる習慣と技術があります。

食をもたらし 地形の奇跡



丹後の野菜畑

日本の酒造り、 はじまりの場所。

日本の酒づくりは、この海の京都から始まりました。元伊勢籠神社には約600年前に記録された文献があり、日本の酒がここから始まり、伊勢神宮に伝えられたことが記されています。日本において酒は、神に捧げるもの。それはつまり、天の恵みに感謝する姿勢です。舌で感じる味以上の、心の味わいを、海の京都の日本酒で感じてください。



元伊勢籠神社と日本酒



海の京都の日本酒「丹後天酒」 海の味とのマリアージュ

お酒を美味しく飲む秘訣は、食と合わせて楽しむこと。海の京都の食には、丹後天酒を合わせるのが最も自然で、美味しく楽しめます。

海の京都はその変化ある地形から「水の質」も様々で、日本酒の味も酒蔵ごとに多種多様。その土地の水や気候、米、蔵人の技術と情熱など、丹後天酒に込められた物語と共に、最高のマリアージュを。



#玉川 #久美の浦 #白木久 #与謝娘 #丹後王国 #酒呑童子 #池雲 #綾小町



丹後天酒まつり



丹後天酒とブリのマリアージュ



丹後天酒の酒樽



丹後天酒



丹後天酒と旬の料理



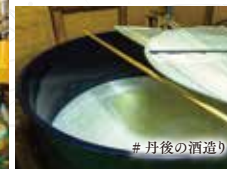
丹後天酒まつり



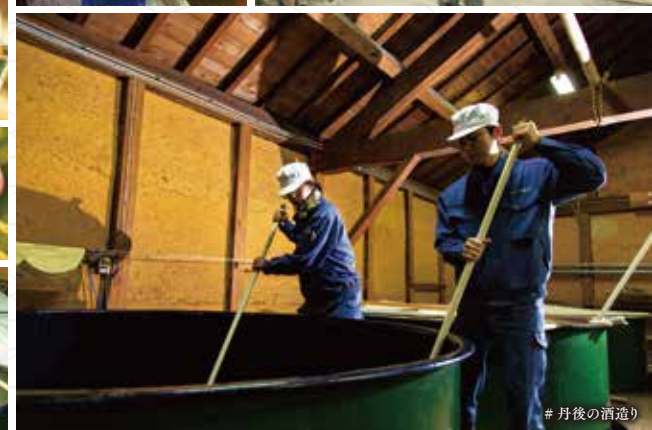
丹後天酒まつりの酒蔵見学



丹後の酒米



丹後の酒造り



丹後の酒造り



天橋立雪化粧



綾部農泊



舞鶴赤レンガ倉庫



伊根舟屋の宿



福知山城



元伊勢龍神社の葵祭



丹後天酒のカニ酒



綾部ハス池



舞鶴とれとれセンター



丹後のサバへしこ



海の京都のイチゴ狩り



与謝野ホップとビール



綾部シャガの群生地



綾部温泉



与謝野着物体験



丹後の魚介の寿司



与謝野の水田

味のある 旅をしよう。

KYOTO BY THE SEA



天橋立シーカヤック



成相寺の紅葉



綾部農泊の野菜



由良川橋梁と丹鉄



丹後半島サイクリング



大江山スノーシュー



立岩



丹後とり貝



タリノ浦ビーチプランコゆり



丹後の松葉ガニ料理



小天橋かふと山展望台



上宮津杉



海の京都の海鮮丼



和のデザート



伊根の舟屋



舞鶴吉原万灯籠



丹後の魚と野菜



丹後天酒とマリージュ



隠し包丁の技



大江山雲海



ACCESS

HOW TO GET AROUND KYOTO BY THE SEA



🚗 お車での所要時間

京都市方面より	約 1 時間 30 分
大阪方面より	約 2 時間 20 分
名古屋方面より	約 3 時間
関西国際空港より	約 2 時間 30 分

🚗 公共交通機関での所要時間

京都市方面より	約 2 時間 30 分
大阪方面より	約 3 時間
名古屋方面より	約 4 時間
関西国際空港より	約 4 時間

海の京都・天橋立

海の京都・天橋立