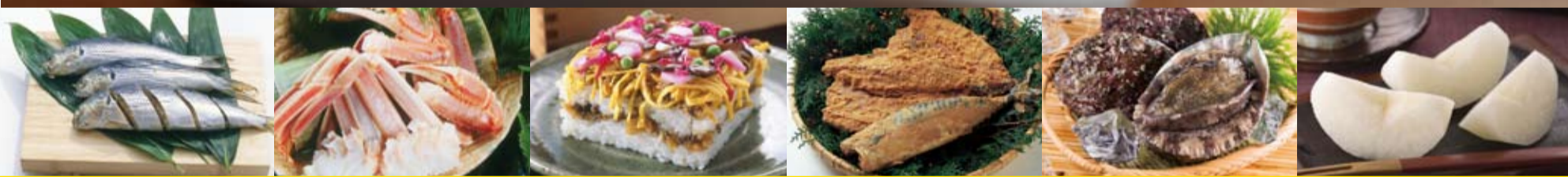




伝えていききたい
丹後の味。

京丹後 食の祭典

無入
料場



このしろずし

松葉ガニ

ばらずし

さばのへしこ

黒アワビ

京たんご梨

2010

10月3日 日

場所 丹後あじわいの郷

アクセス
マップ
QRコード



時間 A 10:00 ▶ P 3:30

京丹後のゆるキャラ
「コッペちゃん」
も登場します!



駐車場
無料

普通車750台
大型バス24台

シャトルバス運行

- ・弥栄病院第2駐車場
- ・やさか老人保健施設ふくじゅ駐車場
- ・臨時駐車場

お問い合わせ

京丹後市観光協会 TEL0772-62-6300

京丹後ナビ | 検索

後援/京都府・京丹後市・京丹後市商工会・(社)京都府観光連盟・京都府農業公園 丹後あじわいの郷

展示・試食・販売 主なイベント

メイン食材を「加工品」として、食の安心、安全を基本に地元食材を使った料理、水産物、農産物、菓子の展示、試食、販売を行います。

郷土料理作り体験

長さ10メートルの巨大ばら寿司作りをはじめ、そば打ち、もちつきの郷土料理作り体験ができます。



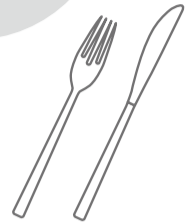
お茶の淹れ方講習会

お茶のおいしい淹れ方はもちろん、お茶の知識も学べます! 講習会では、丹後産宇治茶を使用!



京丹後 食の祭典

楽しいイベント もりだくさん



**入場
無料**

2010 10月3日 日

場所 丹後あじわいの郷

時間 10:00 ▶ 13:30

京丹後には、豊かな自然に育まれた水産物、農産物等の食材が溢れ、気候風土から生まれた古来から伝わる素晴らしい食文化があります。また、新たな食材の紹介や郷土料理作り体験を実施します。見て、食して、体感して、京丹後の食をまるごと楽しみにぜひお越し下さい。

郷土料理体験

※参加者は当日の来場者の方から募集します。
参加者多数の場合は、抽選を行います。

巨大ばら寿司作り

丹後名物ばら寿司を
60センチ×10メートルの
巨大なまつぶたに作ります。

参加者
40名
(親子20組)



もちつき体験

第1回 10:30～ 第2回 14:00～

一緒におもちをついて、
さまざまな食べ方で
お召し上がりいただきます。



そば打ち体験

第一回 11:00～ 第二回 13:30～

当日の朝挽きたてのそば粉を使い、
打ちたてを茹でて試食します。
薬味は、野間のわさびでどうぞ。
そば・そば打ちの資料を提供します。

参加者
各回**12名**
(計2回)



参加者
各回**20名**
(計2回)

お茶の淹れ方講習会

第1回 11:00～ 第2回 12:15～

お茶のおいしい淹れ方はもちろん、
お茶の知識も学べます！
講習会では、京丹後産宇治茶を使用！
講師 日本茶インストラクター 磯野 修一氏(磯野開化堂)

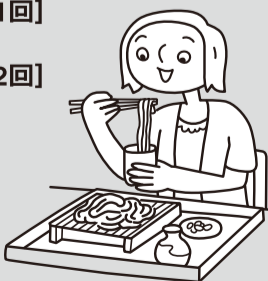
京丹後の 新たな食材の紹介

猪・鹿肉、しかカレーを販売します。
京丹後産宇治茶の販売、試飲もできます。

イベント プログラム

10:00 オープニングイベント
・峰絹会による三味線、唄、踊りの披露
・主催者挨拶
・来賓紹介

10:30 もちつき体験 [第1回]
11:00 そば打ち体験 [第1回]
お茶の淹れ方講習会 [第1回]
12:15 お茶の淹れ方講習会 [第2回]
13:00 巨大ばら寿司作り
13:30 そば打ち体験 [第2回]
14:00 もちつき体験 [第2回]



展示コーナー

にぎわい広場

地元食材を使用した「加工品」を一堂に集めます！

情報交流センター

丹後の食材やものづくりに関する知識を深めよう！

- ◎京都府の水産について (京都府水産事務所)
- ◎丹後産コシヒカリ、コンテナ栽培(イチジク)、京丹後産宇治茶栽培 (丹後農業研究所)
- ◎黒あわび養殖装置 (京丹後市海業水産課・京都府漁協丹後支所下宇川営業所)
- ◎着物 (H22年きものカレンダー掲載)、新生地、きぬもよう展示 (丹後織物工業組合)

