

2017 公募開始



宮津遺産

Four Elements & Happiness

第2回 市民推薦スタート

2017.8/7～8/31

公募

市民の皆様の推薦をお願いします。

◆宮津遺産とは / 良質なプランクトンを多く含む海に代表される宮津の豊かな風土「天・地・山・海」がもたらす恵み、暮らしの質の向上に資する産物などを、その産物の物語も含めて掘り起こし守り育てること。宮津遺産は、風土と共にある宮津ならではの新たな価値（しあわせ）を生み出すプロジェクトです。



あなたが想う「宮津遺産」を
もう一度、教えてください

詳しくは裏面をご覧ください

お問い合わせ

宮津農水商工観光連携会議事務局（宮津商工会議所 事業推進課内） 〒626-0041 宮津市宇鶴賀2054-1 TEL 0772-45-1106 FAX 0772-25-1690



平成28年度 宮津遺産 認定産品

昨年は食としての美味しさはもちろん、宮津ならではの新たな価値を生み出すロングライフデザインであり、地域性・社会性に富んだ物語を持つ右記の5品を認定しました。



設立
平成21年
Miyazawa Tori-gai

丹後とり貝
～特大180g以上～

丹後とり貝は通常のとり貝とは一線を画す、大型肉厚、柔らかく独特の甘みが特徴で、京のブランド産品に認定。宮津湾で育った丹後とり貝は、海の清掃活動等、宮津湾の環境を守る中で大型とり貝の育成に成功したストーリーがあるとして認定。

宮津湾とり貝育成組合
※丹後とり貝については、京都府漁業協同組合にお問合せください。
TEL 0773-77-2202
FAX 0773-76-5667



創業
明治41年
Sawada Kenjiro

はしだて印
いわし油づけ
(オイルサーディン)

新鮮なイワシを選び抜いた純良な植物油にひたし、素材の持ち味を生かした缶詰。美しさにこだわり、丁寧に整えて隙間なく並べる。宮津におけるイワシ文化を語る際に欠かせない産品として認定。

竹中罐詰株式会社
〒626-0052
宮津市宇小田宿野160-3
TEL 0772-25-0500
FAX 0772-25-0837



創業
明治2年
Kanemasu

丹後の旬の
一刻干し

朝とれたての魚をすぐに開いて洗い、熟成して深い味わいにするために短時間干す「限りなく生に近い干物」。保存ではなく美味しく食べるための一刻干しであり、干物に新しい価値を生み出しているとして認定。

カネマス(有限会社谷口商店)
〒626-0014
宮津市宇河原1878
TEL 0772-22-3297
FAX 0772-22-0369
<http://kanemasu-taniguchi.com/>



創業
平成元年
Shiohira

旬のひもの
(高齢者に焼いて届けること)

冷凍の魚は使用せず、その日に獲れた魚を手作業でさばく。プランクトン豊富な宮津の海で育った脂ののった魚は、薄味で中まで味が染み込む。高齢者に焼いて届ける事が地域への社会貢献度が高いとして認定。

きざぎ
〒626-0003
宮津市宇漁師1726
TEL 0772-22-6498
FAX 0772-22-7667
<http://shop-miyazu.com/>



創業
大正末期
Shiohira

浜文の
へしこ

女性親子3代、こだわりの焼へしこ。塩分控えめ、環境に配慮した元始活水を使用。余分な材料を使わないシンプルな味を守る。物づくりへのスタンスに好感が持て、伝統と革新の連続が感じられるとして認定。

浜文商店
〒626-0003
宮津市宇漁師1615
TEL 0772-22-2695
FAX 0772-22-6555
<http://hamabun.net/>

これまでの取組 ～「天地山海のしあわせ」を磨き守り抜く～

ロングライフデザイン

地域性・社会性

新たな価値

つづく

平成29年12月
第2回 宮津遺産認定予定

平成28年10月
第1回 宮津遺産認定
海産物5品を「宮津遺産」として認定。

平成27年4月
宮津遺産編集委員会
検討会議と同メンバーで
宮津の宝を『掘り起こす』、
体感し『磨く』、厳正に
『認定する』仕組づくりを検討。

平成27年1月～2月
宮津遺産認定基準 検討会議
宮津市内の主要団体関係者
を中心にメンバー8名で進行。

平成26年12月
「天地山海のしあわせ
宮津遺産 コンセプト決定
宮津の豊かな風土「天・地・山・海」
がもたらす豊かな恵み、暮らしの
質の向上に資する産物などを、
その産物の物語も含めて掘り起こし、
磨き上げ、守り育てていくこと。
宮津の豊かな暮らしに繋がるもの
として、宮津ならではの新たな価値
(しあわせ)を生み出すことの
想いを込めて決定。

平成26年7月～11月
宮津農水商工観連携会議
コンセプトづくり会議
市民有志のメンバー12人に、
アドバイザー 福井隆(東京農工
大学客員教授)を迎え進行。

平成26年3月
宮津農水商工観
連携会議設立
「6次産業化」「地産地消(消)」「
「地産都商」を推進し市内産業の
活性化を図ることを目的に設立。

第2回も「食の認定」を目指します。

推薦いただいた「宮津の食」は、製造事業者からの申請を受け、厳正な審査を経て「宮津遺産」に認定します。

抽選で
認定商品が当たる!

きりとり

宮津遺産 市民推薦用紙 FAX 0772-25-1690 (宮津商工会議所)

またはお近くの地区連絡所、宮津市役所、宮津商工会議所の投票箱まで。

推薦する「宮津の食」①

推薦理由

推薦する「宮津の食」②

推薦理由

推薦する「宮津の食」③

推薦理由

推薦者ご氏名／ご年齢

ふりがな

／ 歳

推薦者ご住所

推薦者電話番号