



宮津遺産

Four Elements & Happiness



宮津遺産認定産品

設立
平成21年

Miyatsukawa Teriyaki



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。

平成28年度認定

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。
TEL0773-77-2202
FAX0773-76-5667

創業
明治41年

Yamaha Kondens



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。

平成28年度認定

竹中罐詰株式会社

〒626-0052
宮津市字小田宿野160-3
TEL 0772-25-0500
FAX 0772-25-0837

創業
明治2年



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。

平成28年度認定

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

創業
平成元年



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。

平成28年度認定

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

創業
大正末期



浜文の へしこ

女性親子3代、こだわりの鯖へしこ。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。

平成28年度認定

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

宮津遺産 認定基準

ロングライフデザイン

地域性・社会性

新たな価値

宮津遺産は美味しさ・美しさ・安心安全はもちろん、宮津・丹後ならではの、ものの本質をとらえたロングライフデザインの製品のみを「遺産」として認定する認定基準を設けています。市民推薦および専門家の審査により、暮らしに新たな価値を生み出す産物が厳選されています。



「天地山海のしあわせ」を磨き守り抜く



宮津の海は良質なプランクトンを多く含むため、魚貝にとっても栄養豊富。その理由は、大江山連峰のブナ林に代表される山々で栄養を蓄えた水が海に流れ込むことにあります。

海に代表される宮津の豊かな風土「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ること。

宮津遺産とは、「天・地・山・海」と共にある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）を生み出すプロジェクトです。

宮津遺産に関するお問い合わせ

宮津農水商工観連携会議事務局

(宮津商工会議所 事業推進課内)

〒626-0041 宮津市字鶴賀2054-1

TEL 0772-45-1106 FAX 0772-25-1690

E-Mail m-nsskk-renkei@kyo.or.jp

Four Elements & Happiness

宮津遺産のなりたち



時期不明 — **天が山・川・海を創造**
山の栄養は川を辿り、海へとそそいだ。

約1万年前～(縄文時代) — **早くから海と深く関わる**
宮津市内には縄文時代早期の遺跡がみられる。

7世紀～8世紀頃(飛鳥時代・奈良時代) — **海産物を都へ**
藤原京跡等に鳥賊などの木簡が出土している。

1580年(安土桃山時代) — **宮津城築城**
細川藤孝・忠興が築城し城下町ができる。

阿蘇海の金太郎鯛(金樽鯛)出荷 — **1603年～(江戸時代)**
天橋立の内海の鯛が名物として京都、大阪に出荷される。

カネマス創業(現 谷口商店) — **1869年(明治時代)**
北前船のにぼし、こんぶなどを卸す食品問屋として創業。

京都府水産講習所 オイルサーディン海外へ — **1906年(明治時代)**
ミラノ万博に出品し好評を博す。竹中罐詰2代目は本講習所1期生。

竹中罐詰創業 — **1908年(明治時代)**
京都で青果商として創業。その後缶詰製造をはじめ。

おやつは「へしこ」 ● 1917年頃（大正時代）
子どものおやつとして食べられ、釣りのエサでもあった。

1917年～（大正時代） ● みりん干し・桜干しが作られる
土産として喜ばれ、漁師町の収入源となっていた。

1923年頃（大正時代） ● 大清創業（現 浜文商店）
ちくわ屋であった「大清」から分家。その名前をもらい創業。

1923年頃（大正時代） ● とり貝漁・イワシ漁が盛んに
ツメを付けた術を用いて海底のとり貝を捕った。イワシ定置網も豊漁。

1945年頃（昭和時代） ● 現きざき 祖母が行商
現きざきの現経営者の祖母が、魚の行商をはじめた。

1958年（昭和時代） ● 竹中罐詰 オイルサーディン 本格製造
本格的に製造開始。

1989年（平成時代） ● きざき 創業
地域に根ざした旬の魚屋として創業する。

2004年（平成時代） ● 台風23号到来
宮津の海底の泥質に砂地が混じりアナゴ等が消える。

2008年（平成時代） ● カネマスの七輪焼き 開店
オリジナル干物を七輪焼きで提供するお店として開店。

宮津湾とり貝育成組合 設立 ● 2009年（平成時代）
不安定だったとり貝の安定供給を丹後とり貝で実現へ。

来年も美味しくなりますように

90年以上つづ浜文のへしこ作り。元来、保存食として作られ、交通網が発達するまでは地域のおばあさん達が背よりも高い大きな籠を担ぎ、京都まで運んでいた。

鯖を三枚におろし手作業で樽に均等に並べ、塩をあて糠に漬ける。美味しさはもちろん宮津の海に負担をかけないようにと、環境に配慮した元始活水器を使用。「来年も美味しくなりますように」と想いをこめながら1枚1枚丁寧に漬けることを母から教わった。お客様の笑顔と「美味しかった」という一言を聞くために、今もへしこを作り続ける。

● 浜文商店「へしこ」



竹中罐詰「オイルサーディン」● 美味しいものは、うつくしい

缶の中で整列したイワシは艶があり、身の締まった食感。缶詰は自動化された工業製品を思わせるが、竹中罐詰のスタイルは「厳選した原料を使うこと」である。1匹ずつ包丁でさばく熟練作業。その美しい並びは缶詰を開けた時に際立っている。

このオイルサーディンには「程々に脂がのったイワシ」が使用される。脂がのりすぎると締まりがなくなるのだという。昭和40年代、「日本人に合うオイルサーディンを」と模索する中で、製造する品種を減らして品質重視に転換。オイルサーディンの完成度は高まっていった。

できるだけ、見てあげたい

なぜ魚を「届ける」のか…。そこには地域の高齢者を思う店主の思いがある。「梅干しと塩昆布で人生の最後はかわいそうだ」と語る店主は、人生に最後まで残る「食」を、より美味しい形で高齢者に届けようと考えた。創業当時60歳すぎだった人も、今では90歳。「できるだけ見てあげたい」と語る。

きざきの旬のひものは「旬の生」にこだわり、冷凍は一切使用しない。宮津湾をはじめとする近海で水揚げされてすぐの魚を自身の目で確かめ、仕入れる。店主の目利きが、高齢者の食の楽しみを支えている。

● きざき「旬のひもの」



カネマス「一刻干し」 ● 自分の町に誇りを持ちたい

2008年、地元の魚を七輪焼きで提供するお店を開店。地域では当たり前となっている「干物」を独自のコンセプトで捉え直した結果「保存のために干すのではなく、旨みを引き出すために干す生に近い干物」という価値が生まれた。その日にあがった魚を午前中にさばき、短時間で干すことから「一刻干し」と命名。半生が当たり前には食べられるのは海の町の特徴である。

地元の食材にこだわるのは、ここ宮津・丹後地方を全国に、世界に認めてもらいたいという想いから。自分の町と、自分のやることに誇りを持ちたい。他にはない価値をつくりたい。店主の挑戦は今も続いている。

漁師の道を後世に

餌を人為的に与えず環境負荷をかけない、全国初のとり貝育成方法が開発された。プランクトンが豊富な宮津の海ならではの育成方法である。海面に浮かぶ筏に無数のコンテナをぶらさげ、海の中層で育てる。育成中のとり貝の寝床となるのは、アンササイトという漆黒の濾過材である。1つ30kgにもなるコンテナを1つ1つ引き上げる作業は重労働となる。

「資源が減っているので元の海に戻したい」と語るのは、組合のリーダー。彼はとり貝を守るため仲間に声をかけ、海のゴミを集めたり、天敵であるヒトデの除去作業を行う。漁師として生きる道を後世に残したいという志がそこにあった。

● 宮津湾とり貝育成組合 「丹後とり貝」



初となる宮津遺産認定 ● 2016年（平成時代）

海産物5品が「宮津遺産」として認定される。



つづく