



## 「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、丹後天橋立大江山国定公園内の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、守り育てていくこと。

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。

### 発行元

#### 宮津農水商工観連携会議事務局

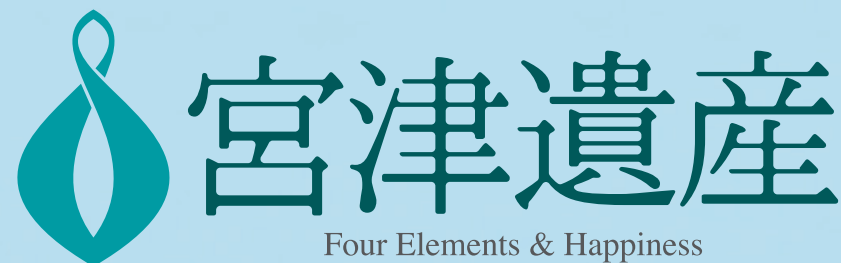
(宮津商工会議所 事業推進課)

〒626-0041 京都府宮津市宇鶴賀2054-1  
TEL 0772-45-1106 FAX 0772-25-1690  
E-Mail m-nsskk-renkei@kyo.or.jp

(宮津市産業経済部商工観光課)

〒626-8501 京都府宮津市宇柳縄手345-1  
TEL 0772-45-1663 FAX 0772-22-8480  
E-Mail s-suisin@city.miyazu.kyoto.jp

※2019年3月時点の情報です。価格などは予告なく変更される場合がございます。



# 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～** ● **早くから海と深く関わる。**  
(縄文時代) 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** ● **海産物を都へ**  
(飛鳥時代・奈良時代) 藤原京跡等に鳥賊などの木簡が出土している。
- 天正8年** ● **宮津城築城**  
(1580年) 細川藤孝・忠興が築城し城下町ができる。
- 慶長8年～** ● **阿蘇海金太郎鰯(金樽鰯)出荷**  
(1603年) 天橋立の内の鰯が名物として京都、大坂に出荷される。
- 明治2年** ● **カネマス創業(現 谷口商店)**  
(1869年) 北前船のにぼし、こんぶなどを卸す食品問屋として創業。
- 明治39年** ● **京都府水産講習所 オイルサーディン海外へ**  
(1906年) 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。
- 明治41年** ● **竹中罐詰創業**  
(1908年) 京都で青果商として創業。その後、缶詰製造をはじめる。
- 大正元年頃** ● **後藤商店創業**  
(1912年) なまこの加工をはじめる。
- 大正6年頃** ● **おやつは「へしこ」**  
(1917年) 子どものおやつとして食べられ、釣りのエサでもあった。



- 大正6年～** ● **みりん干し・桜干しが作られる**  
(1917年) 土産として喜ばれ、漁師町の収入源となっていた。
- 大正12年頃** ● **大清創業(現 浜文商店)**  
(1923年) ちくわ屋であった「大清」から分家。その名前をもらい創業。
- 大正12年頃** ● **とり貝漁・いわし漁が盛んに**  
(1923年) ツメを付けた桁を用いて海底のとり貝を捕った。いわし定置網も豊漁。
- 昭和20年頃** ● **現きざき 祖母が行商**  
(1945年) 現経営者の祖母が、魚の行商をはじめる。
- 昭和20年頃** ● **鞍岡商店創業**  
(1945年) 創業まもなく徳利いかの製造開始。
- 昭和33年頃** ● **オイルサーディン 本格製造**  
(1958年) 竹中罐詰 本格的に製造開始。
- 昭和38年** ● **ふみや旅館 創業(現 料亭ふみや)**  
(1963年) 母の名にちなんだ旅館を創業。
- 昭和52年** ● **小銭寿司(丹盛)創業**  
(1977年) 当地域に存在しなかった持ち帰り寿司をいち早く創業。
- 昭和62年** ● **小銭寿司 いわし鮭 開発**  
(1987年) 宮津市村おこし事業に参加し、地域振興のため商品開発。
- 昭和63年** ● **料亭ふみや開店**  
(1988年) 現社長が料亭開業。
- 平成元年** ● **きざき 創業**  
(1989年) 地域に根ざした旬の魚屋として創業する。
- 平成21年** ● **カネマスの七輪焼き 開店**  
(2009年) オリジナル干物を七輪焼きで提供するお店として開店。





## 宮津遺産認定産品

はしだて印 いわし油づけ(オイルサーディン)／竹中罐詰株式会社

浜文のへしこ／浜文商店

丹後の旬の一刻干し／カネマス(有限会社谷口商店)

旬のひもの(高齢者に焼いて届けること)／きざき

焼き鯖すし／有限会社料亭ふみや

乾燥なまこ／後藤商店

干しこのわた／後藤商店

いわし鮓／小銭寿司(丹盛有限会社)

徳利いか／鞍岡商店

## はしだて印 いわし油づけ(オイルサーディン)

平成28年度認定

新鮮ないわしを選び抜いた純良な植物油にひたし、素材の持ち味を活かした缶詰。

美しさにこだわり、丁寧に整えて隙間なく並べる。宮津におけるいわし文化を語る際に欠かせない産品として認定。



### 美味しいものは、美しい

缶の中で整列したいわしは艶があり、身は引き締まっている。缶詰と言えば自動化された工業製品を思わせるが、竹中罐詰の製造スタイルは違う。鮮度の良い原料を使用し、手作業による熟練の技で仕上げている。

1960年代半ば、「日本人に合うオイルサーディンを」と模索する中で「程々に脂がのったいわし」にたどり着いた。

開けた時に美しく、一尾味わえば美味しいと言っていただけのオイルサーディンとなるよう、日々の工夫で品質向上に努めている。



### はしだて印 いわし油づけ (オイルサーディン)

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 価 格   | 参考小売価格 480円程度(税別)   |
| サ イ ズ | 76×108×23(mm)       |
| 内 容 量 | 65g(固形量)、105g(内容総量) |
| 賞味期限  | 製造日から3年             |
| 保存方法  | 常温                  |
| 販売期間  | 通年                  |

創業 明治41年

## 竹中罐詰株式会社

〒626-0052 京都府宮津市字小田宿野160-3  
TEL.0772-25-0500 FAX.0772-25-0837  
<https://takenaka-kanzume.co.jp/>



# 浜文のへしこ

平成28年度認定

女性親子が作る、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。



## 来年も美味しくなりますように

90年以上続く浜文のへしこ作り。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を使用。

「来年も美味しくなりますように」と想いを込めながら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。



### 浜文のへしこ

価 格 | 半身 1,000円(税別)  
          Lサイズ 1,620円～  
          4Lサイズ 2,500円(税別)  
サ イ ズ | 110×320×40(mm)  
内 容 量 | 半身250g～300g  
          1匹(半身2枚)  
          Lサイズ450g～4Lサイズ650g  
賞味期限 | 製造日から2ヶ月  
保存方法 | 冷蔵  
販売期間 | 4月～9月頃(無くなり次第終了)



創業 大正末期

## 浜文商店

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1615  
TEL.0772-22-2695 FAX.0772-22-6555  
<http://hamabun.net/>

# 丹後の旬の一刻干し

平成28年度認定

朝獲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。



## 自分のまちに誇りを持ちたい

平成21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。あがった魚をすぐにさばき、短時間で干すことから「一刻干し」と命名。半生が当たり前に見えるのは海のまちの特質である。

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。自分のまちと、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。



### 丹後の旬の一刻干し

価 格 | 500円～(税別)  
賞味期限 | 冷蔵 5℃以下で3日間  
          冷凍 -18℃以下で1ヶ月間  
保存方法 | 冷蔵・冷凍  
販売期間 | 通年



創業 明治2年

## カネマス(有限会社谷口商店)

〒626-0014 京都府宮津市字河原1878  
TEL.0772-22-3297 FAX.0772-22-0369  
<http://kanemasu-taniguchi.com/>



## 旬のひもの(高齢者に焼いて届けること)

平成28年度認定

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ことが地域への社会貢献度が高いとして認定。



## 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。「梅干しと塩昆布だけではなく美味しいものを食べてほしい」と語る店主は、人生に最後まで残る「食」を、より美味しい形で届けようと考えた。創業当時60歳すぎだったお客様も、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。



### 旬のひもの

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 価 格  | 甘鯛 大2,500円(税別)<br>特大3,500円(税別) |
|      | 秋イカ 800円~2,000円(税別)            |
| 賞味期限 | 冷蔵 3~4日<br>冷凍 2ヶ月              |
| 保存方法 | 冷蔵・冷凍                          |
| 販売期間 | 通年                             |

創業 平成元年

### きざき

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1726  
TEL.0772-22-6498 FAX.0772-22-7667  
<http://shop-miyazu.com/>

## 焼き鯖すし

平成29年度認定

新鮮で脂ののった鯖を香ばしく焼き上げ、寿司飯との間に生姜を挟んだ、しっとりと肉厚、ボリューム感のある寿司。地元産の米にこだわり、地域外での積極的な販売を通じ、宮津をPRしているとして認定。



## 美味しいと思えないものは出さない

京都先斗町で修行した社長が、宮津の地で料亭を開業。焼き鯖すしは脂ののった鯖に焼き目をつけながらも、しっとりと仕上げる。百貨店での販売においては、お客の目の前で鯖を焼く。

焼き鯖すしがまだ認知されていなかったころ、「売れない」と言われながら小さな焼台だけで始めたが、やがて常連の心を掴み人気商品へ。「自分自身が美味しいと思うものしか出さない」という信念を持ちながらも、商品化するまでには顧客に試食を依頼し、その声を取り入れながら試行錯誤してきた。今日も社長自ら顧客の声を聞き、品質を磨いている。



### 焼き鯖すし

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 価 格                            | 1本 1,800円(税別)<br>ハーフ 900円(税別) |
| 内 容 量                          | 1本(10切)、ハーフ(5切)               |
| 消費期限                           | 当日                            |
| 保存方法                           | 常温<br>(直射日光、高温多湿を避けて保存)       |
| 販売期間                           | 通年                            |
| ※本数限定の当日生産のため、お待ちいただくこともございます。 |                               |

創業 昭和38年

### 有限会社料亭ふみや

〒626-0017 京都府宮津市字島崎2039  
TEL.0772-22-0238 FAX.0772-22-6238  
<https://ryoutei-fumiya.co.jp/>



# 乾燥なまこ

平成29年度認定

宮津の海で獲れた身の厚い天然なまこのみを使用し、生食のなまこと異なるぷりぷりとした食感が特徴。百年間変わらない製法と品質へのこだわりを貫き、地域産品としての希少性も高いとして認定。



## 百年間変わらぬ加工技術を守り抜く

百年間変わらぬ製法を守り抜いてきた、地域唯一のなまこ加工業者。漢方・高級食材として中国にも輸出される。乾燥なまこは中国では神聖なものとされ、結婚式で乾燥なまこを出す家庭は格が上がるのだという。このわたは日本の三大珍味の1つといわれており、1匹のなまこからわずかしかとれない。希少性の高い製法を永きに渡り継承している。

近年、なまこの乱獲から資源が減少する中、宮津湾で漁をする宮津なまこ組合、京都府立海洋高等学校と連携し、なまこの育成にも力を注ぐ。高価であるがゆえ、少ない量でもお求めやすいように…という思いで製造を続けている。



### 乾燥なまこ

価 格 | 3,000円(税別)  
サ イ ズ | 50×50×120(mm)  
内 容 量 | 30g  
賞味期限 | 製造日から2年  
保存方法 | 常温  
販売期間 | 通年

# 干しこのわた

平成29年度認定

日本三大珍味の1つと云われるこのわた。宮津で獲れたなまこの腸と天然塩だけを使用。減塩だが濃厚な旨味は酒の肴として最適。保存が困難な、このわたを常温でも保存可能にした独自の製法と、手軽に本物が味わえることが価値が高いとして認定。



### 干しこのわた

価 格 | 1,000円(税別)  
サ イ ズ | 150×210(mm)  
内 容 量 | 3枚  
賞味期限 | 製造日から1年  
保存方法 | 冷暗所で保存  
販売期間 | 通年

創業 大正元年

## 後藤商店

〒629-2244 京都府宮津市字江尻377  
TEL.0772-47-2002 FAX.0772-47-2002



# いわし鮓

平成29年度認定

新鮮な真いわしを3枚におろし、うす塩をあて酢でしめた寿司。ネギの食感とともに爽やかな風味が広がる。昭和61年の「宮津市村おこし事業」で開発した商品は、食材へのこだわりと独自性があるとして認定。



## 宮津まで来て食べて欲しい

持ち帰りの寿司がまだ無かった昭和52年に開業し、行列のできる店に。いわし鮓は、村おこし事業の一環ではじめたもので、当時大量にとれたいわしを使って「何か作ってくれないか」と声をかけられた。地域振興への思いが強く、当時まだ珍しかったいわしの寿司が開発された。

新鮮ないわしを仕入れ、それでも残る特有の臭みを酢と生姜で消し、薄塩でありながら爽やかかつ旨味がある味に仕上げた。いわしは小さな魚であり、1匹ずつ骨を抜く作業に手間暇をかける。宮津から全国へ…その思いは強いが、美味しさを重視するため、通販は行っていない。「宮津まで来て欲しい」そう思い、新鮮な寿司を握り続ける。



### いわし鮓

価 格 | 806円(税別)  
 サ イ ズ | 116×170×33(mm)  
 内 容 量 | 8個  
 消費期限 | 当日  
 保存方法 | 常温  
 (直射日光、高温多湿をさけて保存)  
 販売期間 | 通年

創業 昭和52年

## 小銭寿司(丹盛有限会社)

〒626-0014 京都府宮津市宇河原1904-2  
 TEL.0772-22-0568 FAX.0772-22-0568

# 徳利いか

平成30年度認定

熱燗を入れて飲むと、いかとお酒の風味(旨味)が一度に楽しめ、また、2〜3回お使いいただいた後は、炙って酒の肴としてお召し上がりいただくと芳醇な味わいを楽しめる。長年当地域に根付いた、市民にとってなじみ深い商品として認定。



## 3代に渡り製造・販売するこだわり商品

戦後間もない昭和20年代に干物製造業として開業。そのころ、当地の漁師により徳利いかは試作され、鞍岡商店が商品化した。それから約70年間、3代に渡り製造・販売され続けるロングセラー商品。仲買人である店主の目利きで、製造に適したいかを仕入れ、徳利の大きさと美しさにこだわり、完成までに何度も何度も膨らませるなど、一つずつ丁寧に手作業で作られる。今後も、宮津市民や観光客に、当地のお土産物として愛され続けるように、徳利いかを大切に守り育て続ける。



### 徳利いか

価 格 | 参考小売価格 800円程度(税別)  
 内 容 量 | 1個  
 賞味期限 | 製造日から6ヶ月  
 保存方法 | 常温  
 (直射日光、高温多湿をさけて保存)  
 販売期間 | 通年

創業 昭和20年代

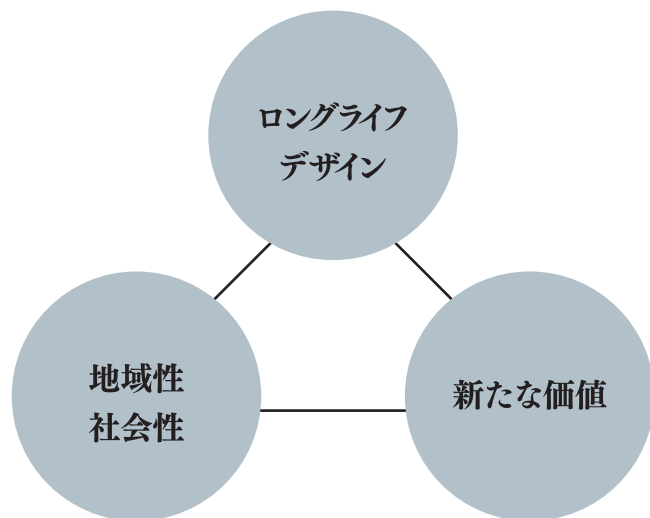
## 鞍岡商店

〒626-0003 京都府宮津市宇漁師1670  
 TEL.0772-22-2778 FAX.0772-22-2778





## 宮津遺産認定基準



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品を厳選しています。

## 宮津遺産コーナーのご紹介

宮津まごころ市（道の駅 海の京都 宮津内）



〒626-0012  
京都府宮津市字浜町3008番地  
営業時間：9:00～17:00  
TEL.0772-22-6123  
<http://michinoeki-miyazu.jp/>



※商品によっては、時期により取り扱いがない場合があります。