



京都最北部に位置する伊根町、与謝野町、京丹後市、宮津市の2町2市からなる京都丹後。古代丹後王国としてあまたの神話や伝説が伝わり、地質遺産や多くの古墳が点在するこの地域は、肥えた土と大江山連峰から湧き出る清らかな冷たくて綺麗な水、昼夜の温度差を利用した栽培方法で、ツヤ、粘り、甘みが強いお米、野菜が育つ国内有数の京野菜産地です。平安建都1,200年前から朝廷や寺社への献上品として重宝され、現在では京野菜のおよそ8割が京都丹後で生産されています。

また漁業も盛んで、日本海固有の冷たい水の層から、底引き網で獲れる蟹、海老、カレイなどの底物、暖流と寒流が交差する、複雑な潮回りでもまれて育つ日本三大ブリの伊根ブリなどがあり、豊かな山、川、海が作り出す四季折々のシンフォニーが”京都丹後”なのです。

京都 いね屋

2011年春、京都伊根町を中心とした丹後地域の旬な食材を全国の消費者へダイレクトに届けるため「京都いね屋」を創業。消費者へ安心・安全な食材を届けること、地方が抱えている一次産業の現状を知ってもらうこと、後継者を育て日本の食文化、伝統を守ることが我々の使命です。この伝えるべき多くのことを、京野菜、海の幸など豊かな自然が作り出す”命の恵み”を発信していきます。



Photo by Yusuke Okamoto

