

食は、

ゆづひんら、らひんら、まちひんら



—34—

懐かしきふるさと

南丹市には、京阪神エリアからたくさんの方々が訪れますが、美山町の北集落は、実際に生活しながらかやぶき屋根の民家を守っており、今でも大半の家がかやぶき屋根で残っていることから、「かやぶきの里」の名称で親しまれ、特に春から秋にかけては多くの方が観光に訪れています。

冬の「かやぶきの里」は雪が多く、これまで観光客もまばらでしたが、たくさんの方々が雪の降る時期と捉え、年間で一番雪の降る時期の夜に、雪で作った小さなカマクラに火を灯すライトアップイベント「雪灯廊」を開始されました。

京都市内から日帰りでき、雪が楽しめるイベントは珍しく「雪灯廊」に訪れる観光客は年々増加。ここ数年は台湾など、雪がほとんど降らない国からの方を多く見かけるようになりました。

訪れた皆さんは、ライトアップ



▲台湾を中心とした海外からの観光客



▲集落を明かりで彩るイベント「雪灯廊」

されたかやぶき民家などの美しい夜景を楽しむだけでなく、自由な発想でオリジナルの雪の灯籠づくり、冬の美山を満喫しておられます。

地元食材を使った 温かなおもてなし

冬のイベントで、冷え切った体を温めてくれる食事は大きな楽しみの一つです。

会場となるかやぶきの里には、地元食材をふんだんに使った屋台が出店されていました。

地域の特長的な食材として、「シカ」や「イノシシ」などのジビエ食材(狩猟によって、食材として捕獲された野生の鳥獣)を手軽に味



▲地元食材をふんだんに使っておもてなし

わうことのできるコロケや豚汁なども出品されており、初めてジビエ料理を味わった方からも、「クセが無く、とても美味しい」と好評でした。

ハクサイ、ダイコン、ニンジンなど、冬が旬の野菜は、体を温めてくれる鍋料理や煮込み料理に最適で、会場でも冬野菜をたっぷり使った豚汁が人気でした。

旬の食材を味わう

栽培技術が進んでいるため、季節を問わず野菜を手に入れることができるようになりましたが、旬を意識することも減りましたが、同じ野菜でも旬の時期と、旬以外の時期では栄養価と味が大きく異なるものもあります。

それぞれの野菜にとって、最も生育条件が整い、最も成熟した時期が旬です。
味が良く、栄養価が高い旬の野菜を、普段の食事に上手に取り入れましょう。

問い合わせ先

南丹市食育推進委員会

(事務局・保健医療課)

TEL(0771)68-0016