

# 南丹の 味 わ い

内陸性という独特の気候風土をもつ南丹市には、その特色を生かした食材が豊富にあります。丹波産として、日本一とも言われる松茸や栗はもちろん、京の伝統野菜の産地としても知られる実りの里。活気溢れる朝市などでは、うまいもんが勢揃いします。



- 【栗】古い歴史を持ち、大粒で甘みがあり、色つやに優れた丹波栗は南丹を代表する山里の味。
- 【松茸】軸が太く、香り高いと評判の丹波松茸。緑豊かな山で採れる最高級品。
- 【黒大豆】霧深い気候がつくり出す大粒で風味豊かな黒大豆は、味、色つやとも一級品。
- 【山の芋】湿潤な気候と良質の土。南丹ならではの自然環境が滋養に富んだ山の芋をつくる。



▲地鶏たまご  
自然豊かな美山の地でのびのびと育った平飼いの地鶏が生み出す濃厚な味が魅力。



▲美山牛乳  
美山で搾乳された生乳のみを低温殺菌した成分無調整の味わい深い牛乳。



▲京の伝統野菜  
みず菜をはじめ、九条ねぎ、壬生菜…など、南丹は京の伝統野菜の一大産地。



▲みそ  
日吉特産の黒大豆「日吉丸」で仕込まれる出世みそ。甘くてまるやかな風味が絶品。



▲日吉丸ぐらっせ  
ふるさと食品コンクールで大臣賞に輝いた逸品。黒大豆本来の味を生かした上品な味わいが秀逸。



▲しいたけ  
手間暇かけてつくるしいたけは大葉で肉厚。香ばしくて甘みもあると評判。



▲黒豆茶  
丹波黒大豆の黒豆茶は、温めても冷やしてもおいしく、飲み心地もさわやか。



▲ボタン鍋  
脂ののった新鮮な猪肉は特有の匂いがあるので、地元産の野菜と一緒に味噌で煮込む。



▲栃もち  
美山に自生する栃の実を伝統の手法であく抜きして使用。独特のほろ苦さが美味。



▲貼  
清らかで豊かな水量を誇る清流の里。美山で育った貼の香りと味は極め付け。

地域の個性結んで  
キラリ輝くまちづくり始動。

