

美山地鶏のだし巻き

京北のお隣の美山は、茅葺の里として知られています。京都大学の演習林もあります。そこでの平飼い卵はアニマルウェルフェアの象徴。



京北の恵みを揚げたん ブロccoliと玉ねぎ

京北は寒暖の差を利用して美味しい農作物が作られています。レストランけいほくでは、極力、地元の旬の食材を活用し提供。美味しいだけでなく、実は省エネ！ ※お魚のフライは、キスの予定です。



カラスガレイの幽庵焼き

助子のうま煮

スケトウダラの卵(たらこ)は、海洋資源の保全につながる魚(ブルーシーフード)に認定されています。



京北産ブロッコリーの茎のキンピラ

普通なら捨ててしまうかもしれない茎が美味しく大変身。食品ロス問題は、SDGsでも大きく取り上げられているテーマです。



ポテトサラダ

ウナギの昆布巻き (だし引いた後の昆布使用)

こんぶ(国産・養殖)は海洋資源の保全につながる魚(ブルーシーフード)に認定されています。普通なら捨ててしまうかもしれない昆布が美味しく大変身。食品ロス問題は、SDGsでも大きく取り上げられているテーマです。



三種の杉おにぎり

1. かぶら茎、人参、すぐきの浅漬け
2. 鯖寿司
3. 京北産原木マイタケの甘辛煮



♪京北は平安京の時代から都に木材を提供してきた場所であり、「絞丸太」等の銘木の産地として知られてきました。今、再び、林業復興が様々な形で試みられています。目と鼻でも楽しみ、過去と未来に思いを馳せて頂ければ。

♪お米を育て食べることの重要性は様々ありますが、例えば「毎日ひと口多くご飯(米)を食べると日本の自給率が1%向上する」そうです。今日も残さず召し上がってください！

♪野菜は京北産ですが、特に原木マイタケは、限られた期間しか楽しめない里山の恵み。

♪京北は何と言っても西の鯖街道に位置し、多くを学べる地域です。なお、マサバは、海洋資源の保全につながる魚(ブルーシーフード)にも認定されています。



料理人 田尻大介 (レストランけいほく)

産学公×地元資源フル活用宣言！

