



## 宮津の旨い海の幸

**春** イサザ、サヨリ、真鯛、メバル、シロギス、アサリ、ワカメ、アカモク

**夏** とり貝、岩ガキ、トビウオ、タチウオ、シロイカ、アワビ、サザエ  
 ※宮津産とり貝～大きさ、肉厚、味の良さ(柔らかく甘い)で日本一と言われています。

**秋** 赤アマダイ、秋イカ、カマス、カレイ、ハタハタ  
 ※丹後グジ(甘鯛)～淡泊で上品な甘さの高級食材。

**冬** 松葉ガニ(11月上旬～3月下旬)、ブリ、カキ、サワラ  
 ※松葉ガニ～冬の味覚の王者のカニ料理。  
 ※ブリしゃぶ～寒ブリを使った宮津の郷土料理。あっさりとお肉やかな美味しいお鍋。



**【宮津ひもの】** 宮津湾に水揚げされた魚の干物  
 カレイ類(ササガレイ、エテガレイなど)、イカ類(アオリイカ、シロイカなど)、カマス、アジ、サヨリ、グジ(甘鯛)、ニギス、サバ、ハタハタ、イワシ類(マイワシ、ウルメイワシなど)

宮津市の別エリアから市街地へのアクセス(車で)



## ぶらり歩こう・素朴な海の城下町

宮津は城下町です。細川藤孝・忠興が丹後を領有して、天正八年(1580年)海岸に城を築いたのが始まりです。城は一度焼失しており、細川氏が豊前中津へ移封後に丹後を治めた京極氏の手で再建されました。京極氏の初代高知は田辺にいましたが、その死後遺命によって丹後は三分され、高広が七万八千石をもって宮津の藩主となりました。寛永二年(1625年)には、城と町がほぼ整備されて高広が宮津に入っています。現在の市街地の区画は旧城郭部を除いて、高広が完成した城下町の町すじをほぼそのまま残しています。

京極氏のあと永井、阿部、奥平、青山と城主が代わり、宝暦八年(1758年)12月 遠州浜松から本荘氏が入府、以降明治に至りました。

城下町宮津は、名勝天橋立をひかえ、昔から観光の町として、また西廻り航路の立寄る港町として、江戸時代以降発展し続けました。有名な貝原益軒の西北紀行に「京より二十八里あり、町すこぶる広し、海辺にて魚塩器材乏しからず、諸国の船ここに集まる。ゆえに商家富めり…」と書いているのを見ても、元禄時代の盛況が知られ、さらに「ちりめん機一千」といい、「酒屋籠札五十六枚」といった事実を知るとき、城下町宮津のにぎやかさは想像以上であったことがうかがえます。有名な宮津節は、ここを通りすぎる多くの人々によって全国に広がったものです。



## 宮津まちなか散策マップ



### 宮津歳時記

4月上旬	桜(瀬上公園・日吉神社)	10月上旬	城下町宮津七万石 和火籠村まつり(見性寺)
4月中旬	ツツジ(獅子崎稲荷神社)	10月体育の日	赤ちゃん初土儀入り(山王宮日吉神社)
5月13~15日	宮津祭	11月上旬	松葉ガニ解禁
8月15日	宮津市民総おどり大会	12月下旬	大江山スキー場開き
8月16日	宮津燈籠流し花火大会		



### 歩いて感じる歴史とロマンの町

天橋立観光協会 宮津観光ピント会  
 〒626-0001 京都府宮津市文珠 天橋立ターミナルセンター内  
 Tel.0772-22-8030(天橋立観光案内所) URL <http://www.miyazu.gr.jp/>