

栗

栗文化の継承

京丹波町を代表する特産品である「京丹波栗」。
その需要は年々高まりを見せています。
脈々と受け継いできた栗文化を後世に継承し、
より発展していくために「京丹波栗シンポジウム」を開催します。

京丹波栗シンポジウム

2025.2.10(月)

開催時間 14:00-16:30

開催場所 京丹波町役場 議会棟2階 大会議室

講演会・交流会



記念講演や意見交換会を通して
「京丹波栗」の価値を再確認

地元中高生の発表



京丹波町の中高生による
プレゼンテーション及び
栗マカロンの完成発表会

加工品試食会



HOTEL THE MITSUI KYOTO
パストリーシェフ板垣雄己氏による京丹波栗を
使った加工品の試食会も開催

当日のタイムテーブルは
裏面をご覧ください

主催

京丹波町

2025
2.10_{MON.}

京丹波栗シンポジウム タイムテーブル

14:00 START

14:00～
14:10

●オープニングセレモニー

14:10～
14:30

●活性化提案プレゼンテーション

「京丹波栗の活性化について」

京丹波町立瑞穂中学校 2年生

14:30～
15:30

●記念講演

「小布施地域における小布施堂の取り組みについて」

株式会社小布施堂

代表取締役 市村 次夫氏

15:30～
15:40

●休憩

15:40～
16:00

●栗マカロン完成発表会

・HOTEL THE MITSUI KYOTO

ペストリーシェフ 板垣 雄己氏

・京都府立須知高等学校食品科学科

16:00～
16:30

●交流会

《栗の加工品試食》

《京丹波町の栗産業活性化に向けての取組紹介》

《生産者と菓子製造業者との意見交換会》

・HOTEL THE MITSUI KYOTO

ペストリーシェフ 板垣 雄己氏

・株式会社小布施堂

代表取締役 市村 次夫氏

・京都府立須知高等学校 食品科学科

16:30

●閉会