

2025（令和7）年11月28日  
デジタルアーカイブ学会



# ウィキペディアタウンを活用した 住民活動のアーカイブ化

伊達深雪（だてみゆき）

edit Tango（エディット丹後）

京都府立丹後緑風高等学校久美浜学舎 探究・広報部

ウィキペディアでまちおこし / 伊達 深雪【著】 - 紀伊國屋書店

← ↻ 🏠 <https://researchmap.jp/Miyuki-Date> ☆ 🇯🇵 ⚙️ ☆ 👤 ... 🌈

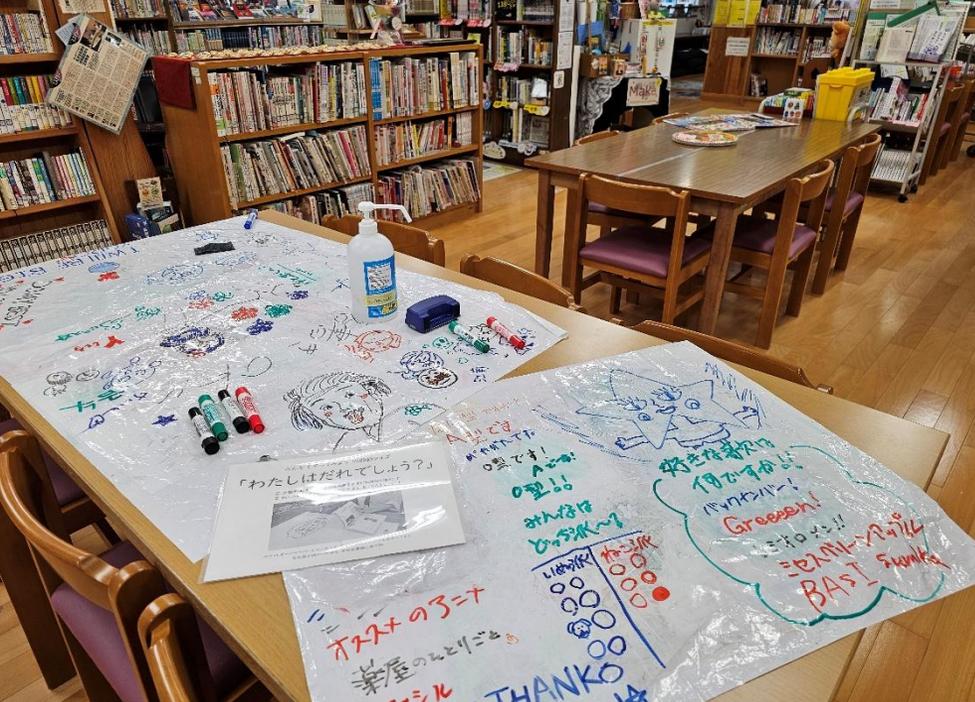
researchmap 日本語 | English 新規登録 ログイン

伊達 深雪  
DATE ミユキ (MIYUKI DATE) 更新日: 11/11



## 目次

1. 自己紹介
2. なぜ、Wikipediaだったのか
3. 歴史というには新しく、ネットにはない時代の“活動”を記録する
4. 京都府北部地域におけるウィキペディアタウンの拡がり
5. “イベント”ではなく、活用できる“みんなのWikipedia”に



## 職業：学校図書館司書

- 2002年5月～ 久美浜高校・丹後緑風高校久美浜学舎に勤務  
2021年～2025年 (IRI) Library of the Year選考委員
- 2006年読書指導体験記コンクール入賞、2020年文部科学大臣優秀教職員表彰、第50回学校図書館賞奨励賞、等、個人・団体通じて受賞歴は12件。
- 「インターネット時代の読書指導」(早稲田大学教師教育研究所紀要2019)、『学校の「読書バリアフリー」ははじめの一步』(野口武則著・学事出版2024年)、『「学校図書館ガイドライン」活用ハンドブック実践編』(堀川照代編・悠光堂2019年)等に事例紹介多数。

## ライフワーク：ウィキペディア編集者

- Wikipedia日本語版に「良質な記事」を30本以上執筆している、いわゆる優良執筆者のひとりで、Wikipedia編集イベント講師。これまでに27都道府県で新規編集者のサポートや、大学等教育機関での活用を指導。2025年現在、Wikipedia日本語版アカウント作成者権限保持者、IPブロック適用除外者。松原市中学生向けライフキャリア図鑑「COMMPS」にウィキペディアンとして協力。
- 2019年～ウィキペディアタウンを推進するNPO「edit Tango」代表。2022年～2024年図書館総合展「ウィキペディア展覧会」主幹。
- 2023年12月 紀伊国屋書店から『ウィキペディアでまちおこし』刊行

「図書館に連れて行けば、なんとかなる！」先生達は考えましたが……

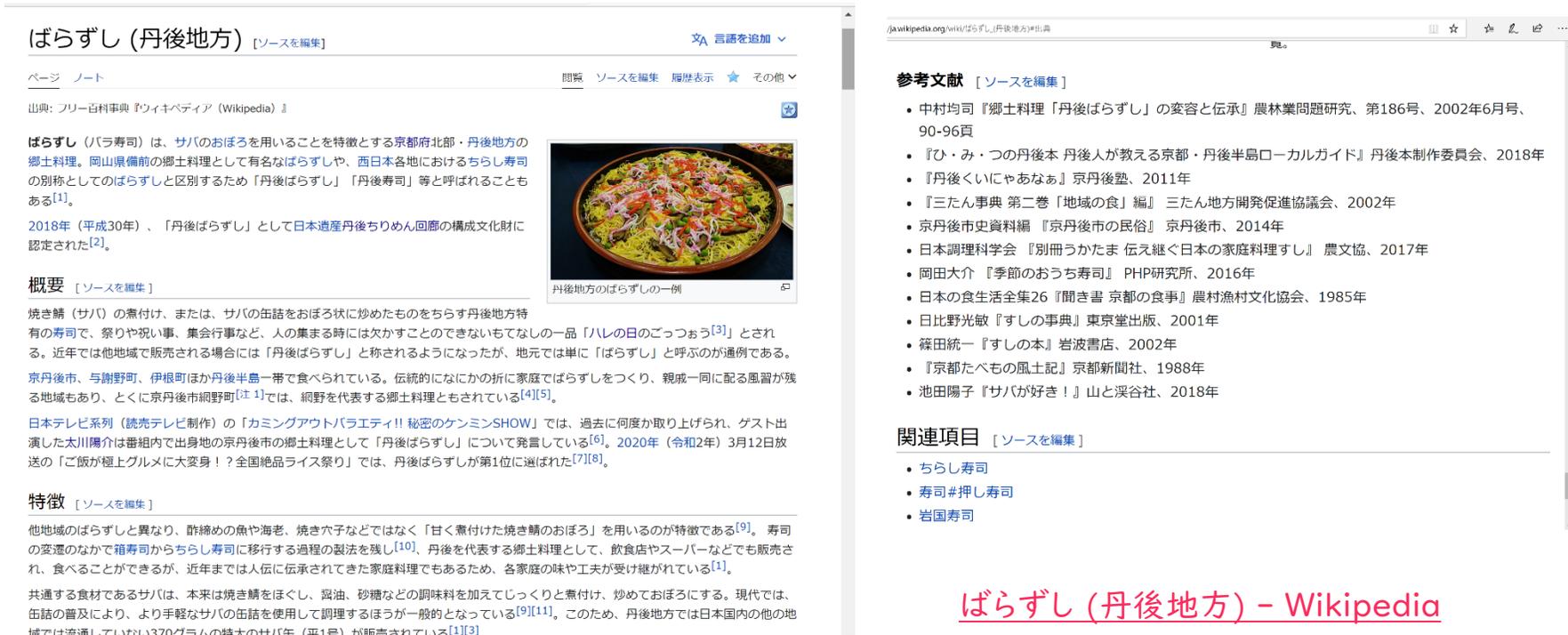
## 見落とされていた課題

---

1. 学校図書館の地域資料は、質も量も十分ではない。公共図書館の相互貸借も、地域資料の多くは貸出対象外。
2. ふだん「本で調べる」習慣のない人は、文献に不慣れ。資料がたくさんあっても、そもそも読めない。

たとえば、丹後の人なら必ず一度は食べたことがある郷土料理「ばらずし」

# “使える”資料が無いなら、自分で作ろう！



The screenshot shows the Wikipedia page for 'ばらずし (丹後地方)'. The article text includes a definition of the dish as a type of 'bara' (鯖) sushi, its origin in the Bizen region of Tango, and its status as a designated intangible cultural property in 2018. It also mentions its appearance in various media and its popularity in the region. The '概要' (Overview) section provides more details about the dish's preparation and its role in local festivals. The '特徴' (Features) section describes the unique ingredients and preparation methods. The '参考文献' (References) section lists several sources, including academic journals, local guides, and books. The '関連項目' (Related items) section lists other types of sushi.

**ばらずし (丹後地方)** [ソースを編集]

ばらずし (バラ寿司) は、サバのおぼろを用いることを特徴とする京都府北部・丹後地方の郷土料理。岡山県備前の郷土料理として有名なばらずしや、西日本各地におけるちらし寿司の別称としてのばらずしと区別するため「丹後ばらずし」「丹後寿司」等と呼ばれることもある<sup>[1]</sup>。

2018年（平成30年）、「丹後ばらずし」として日本遺産丹後ちりめん回廊の構成文化財に認定された<sup>[2]</sup>。

**概要** [ソースを編集]

焼き鯖 (サバ) の煮付け、または、サバの缶詰をおぼろ状に炒めたものをちらす丹後地方特有の寿司で、祭りや祝い事、集會行事など、人の集まる時には欠かすことのできないもてなしの一品「ハレの日のごっつおう<sup>[3]</sup>」とされる。近年では他地域で販売される場合には「丹後ばらずし」と称されるようになったが、地元では単に「ばらずし」と呼ぶのが通例である。

京丹後市、与謝野町、伊根町ほか丹後半島一帯で食べられている。伝統的になにかの折に家庭でばらずしをつくり、親戚一同に配る風習が残る地域もあり、とくに京丹後市網野町<sup>[注 1]</sup>では、網野を代表する郷土料理ともされている<sup>[4][5]</sup>。

日本テレビ系列 (読売テレビ制作) の「カミングアウトバラエティ!! 秘密のケンミンSHOW」では、過去に何度か取り上げられ、ゲスト出演した太川陽介は番組内で出身地の京丹後市の郷土料理として「丹後ばらずし」について発言している<sup>[6]</sup>。2020年（令和2年）3月12日放送の「ご飯が軽上グルメに大変身！？全国絶品ライス祭り」では、丹後ばらずしが第1位に選ばれた<sup>[7][8]</sup>。

**特徴** [ソースを編集]

他地域のばらずしと異なり、酢締めの魚や海老、焼き穴子などではなく「甘く煮付けた焼き鯖のおぼろ」を用いるのが特徴である<sup>[9]</sup>。寿司の変遷のなかで箱寿司からちらし寿司に移行する過程の製法を残し<sup>[10]</sup>、丹後を代表する郷土料理として、飲食店やスーパーなどでも販売され、食べることができるが、近年までは人伝に伝承されてきた家庭料理でもあるため、各家庭の味や工夫が受け継がれている<sup>[1]</sup>。

共通する食材であるサバは、本来は焼き鯖をほくし、醤油、砂糖などの調味料を加えてじっくりと煮付け、炒めておぼろにする。現代では、缶詰の普及により、より手軽なサバの缶詰を使用して調理するほうが一般的となっている<sup>[9][11]</sup>。このため、丹後地方では日本国内の他の地域では流通していない370グラムの特大のサバ缶（平1缶）が販売されている<sup>[1][3]</sup>。

**参考文献** [ソースを編集]

- 中村均司『郷土料理「丹後ばらずし」の姿容と伝承』農林業問題研究、第186号、2002年6月号、90-96頁
- 『ひ・み・つの丹後本 丹後人が教える京都・丹後半島ローカルガイド』丹後本制作委員会、2018年
- 『丹後くいにやあなあ』京丹後塾、2011年
- 『三たん事典 第二巻「地域の食」編』三たん地方開発促進協議会、2002年
- 京丹後市史資料編『京丹後市の民俗』京丹後市、2014年
- 日本調理科学会『別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理すし』農文協、2017年
- 岡田大介『季節のおうち寿司』PHP研究所、2016年
- 日本の食生活全集26『聞き書 京都の食事』農村漁村文化協会、1985年
- 日比野光敏『すしの事典』東京堂出版、2001年
- 篠田統一『すしの本』岩波書店、2002年
- 『京都たべもの風土記』京都新聞社、1988年
- 池田陽子『サバが好き！』山と溪谷社、2018年

**関連項目** [ソースを編集]

- ちらし寿司
- 寿司#押し寿司
- 岩国寿司

[ばらずし \(丹後地方\) - Wikipedia](#)

「丹後ばらずし」のありとあらゆる情報を、Wikipedia (ウィキペディア) に集約。資料検索ツールとして活用。

# ウィキペディア編集の最重要ルール 「出典をページ番号まで記載する」

## 1. 中立的な観点

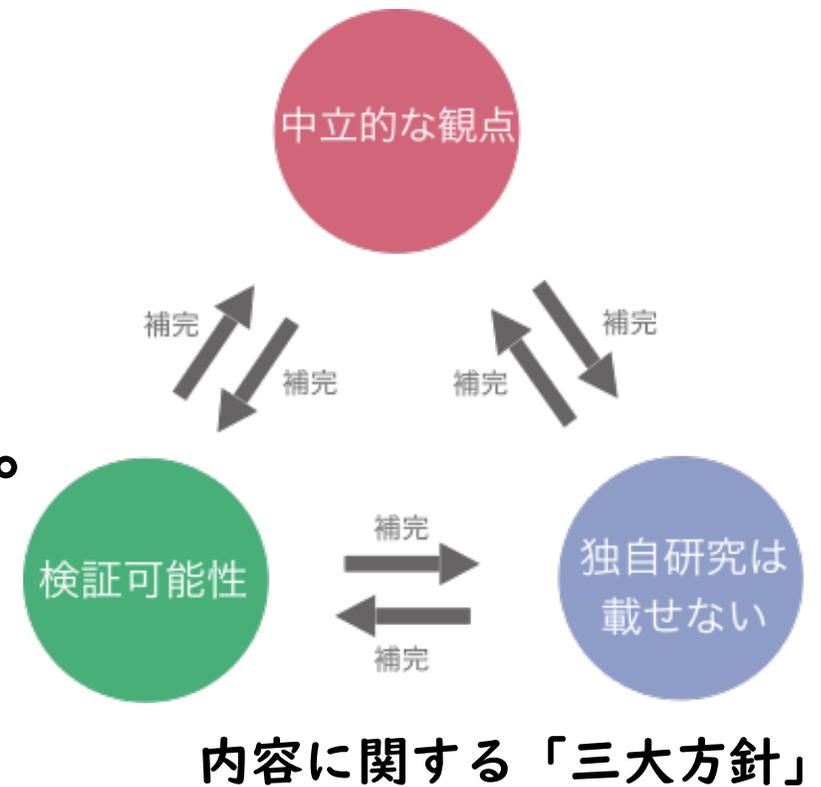
特定の視点に偏らないようにしましょう。

## 2. 検証可能性を守る

必ず出典として文献情報を記載しましょう。

## 3. 独自研究は載せない

Wikipediaはすでに公表されている情報を集める場です。



料理が郷土食であり、各家庭や地域において長く親しまれ、書物などの記録に拠らず人から人へと伝承されてきたことに起因する<sup>[11]</sup>。

2009年（平成21年）から2010年（平成22年）にかけて京丹後市で行われたアンケート<sup>[注 2]</sup>の調査結果によると、京丹後市内では72パーセントの人が「ばらずし」と称し、次いで「ちらし寿司」と称する人が14パーセント、「丹後寿司」と称する人が13パーセントで、このほかの名称を口にする人はわずかである<sup>[11]</sup>。旧町別では、弥栄町では「丹後寿司」と称する人が2番目に多いが、久美浜町では逆に「ちらし寿司」と称する人が2番目に多い<sup>[11]</sup>。

丹後地方においてはいずれの地域、年代でも、圧倒的に多い呼称は「ばらずし」である<sup>[11]</sup>。しかし、近年では、全国的に知名度の高い太平洋側など、他の地域の「ばらずし」と区別するため、「丹後ばらずし」



## 詳細

### 調理法

まつぶた（松蓋）と称される浅い木箱に、すし飯を薄く敷き、魚や野菜をちらし、さらにすし飯を敷いた後、サバのおぼろ、かまぼこ、しらす、鰯節、紅生姜、かまぼこ、しらす、鰯節、紅生姜をちらす<sup>[16][6]</sup>。すし飯を2段にせず、1段で作ることもある<sup>[4]</sup>。まつぶたは、餅つきの際に丸めた餅を並べる用途にも使用されるが、ばらずしに用いることを想定して作られたまつぶたのなかには、木枠がケーキ型のように抜けるようになっているものもある。2段構成のばらずしは切り出すとケーキやサンドウィッチのように、側面の見た目もよい<sup>[6]</sup>。3段でつくる人もいるという<sup>[9][17]</sup>。

ばらずしの段数は、作り手の年齢が高いほど2段で作られていることから、古来、2段構成であったものと思われる<sup>[注 3][6]</sup>。30代でも2段が多く、母から娘への家庭内伝承がうかがわれる一方、40代、20代、10代では1段で作る人が多い<sup>[6]</sup>。

地域別にみると、京丹後市の旧6町のうち、網野町では65パーセント、峰山町では59パーセントの人が、ばらずしを2段にする<sup>[6]</sup>。大宮町、弥栄町では約50パーセントと2段派は半数にとどまり、丹後町では29パーセント、久美浜町では21パーセントと2段派が少なく、1段で作る人の方が多い<sup>[6]</sup>。周辺地域の与謝野町や宮津市では7割以上の

**定期刊行物の出典**

「郷土料理「丹後ばらずし」の変容と伝承」  
『農林業問題研究』第186号、2012年、92頁。



ひとりでは、しんどい。

# ジャンルを問わず、活動している人には、 なんらかの課題意識があるので、相互協力が可能。

## なぜ、地域でやるのか。

- 「ググってヒットしやすいWikipedia」に地域の項目があれば、地域を知りたい「みんな」の役に立つ。
- ごく少人数の知恵と限られた資料だけでは、「百科事典」は作れない。多様な人々の協力が必要。

## 地域の百科事典が充実することに、価値があると思うのは誰か。

- まちおこし、まちのこし、観光、世代間交流、地域学習……

⇒ 京丹後市の中心・峰山町のまちおこしイベント「 **こまねこまつり**」で  
2018年9月ウィキペディアタウン開催が実現。

## 意欲ある人が継続しやすい環境を整える。

- やりたい人をサポートするボランティア「」発足  
2019年2月活動開始。



W Mixひとびとtango - Wikipedia

https://ja.wikipedia.org/wiki/Mixひとびとtango

要約する

ウィキペディア フリー百科事典

Wikipedia内を検索

2026年5月に台湾で開催されるESEAPカンファレンス2026の渡航費用助成申請は11月30日締め切りです。11月12日の日本時間19時から日本語通訳付きのオンライン説明会も開催されます。ふるってご応募ください。

## Mixひとびとtango [ソースを編集]

ページ ノート 閲覧 ソースを編集 履歴を表示 ツール

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

**mixひとびとtango**（ミックスひとびとたんご、通称「ミクタン」は、トラベルコーディネーター・芦田久美子の発案で始まった「草を結ぶひとと結ぶ豊かな土地 丹後」をテーマにした地域体験型イベント。『自由に丹後を歩いて、ひと・もの・自然・風景との出会いを楽しむこと』を目的とする。京都府京丹後市を中心に丹後半島の各地で、ミクタンクリエイターと呼ばれる企画参加者が旅人をもてなす<sup>[1]</sup>。

2009年（平成21年）からはじまり、2018年（平成30年）の開催を最後に期間を定めた同時開催イベント形式での開催は終了。2019年（令和元年）以降は「日常の中にミクタンを開催するスタイル」に移行した<sup>[2]</sup>。

### 概要 [ソースを編集]

丹後半島を自由に周遊し、地域の様々な人と人を繋ぐことができる週末イベントとして2009年（平成21年）から2018年（平成31年）まで、毎年5月に開催された。「自由に丹後を歩いて、ひと・もの・自然・風景との出会いを楽しむこと」を目的に、気ままな旅の中で出会った人との交流を楽しんでもらうことを目的とする<sup>[3]</sup>。工房や酒蔵、カフェ、田んぼ、また個人宅を開放するなどイベント企画者は多岐にわたり、イベント期間中訪れる人との交流を楽しんだ<sup>[4]</sup>。イベントのメインカラーはピンク。各会場にはイベントロゴの入ったピンク色の旗が目印として使用された<sup>[5]</sup>。

丹後地域の有志の協力によって毎年数十カ所で開催され、2015年（平成27年）までは京丹後市地域までの開催だったが、2016年（平成28年）より宮津市、与謝野町、伊根町も加わり丹後地域全域へ広がりを見せた。10年間で累計355の企画と3万人以上が参加し、またミクタンのメインイベント以外にも交流会や事業研修会等も行われ、新しい活動を行うきっかけづくりにもなった<sup>[4]</sup>。

丹後地域にミクタン以外の新しいイベントが増えてきたことや、このミクタンというイベントの形に捉われず、普段の生活でお互いに楽しい時間や場所の共有をしていきたいといった運営側の想いから、2018年をもってイベントは終了した<sup>[4]</sup>。

### 開催のきっかけ [ソースを編集]

企画の発案者は芦田久美子。海外アートディレクター及びツアーコンダクターとして長年活動して

<b>mixひとびとtango (ミクタン)</b> <i>mix hitobito tango</i>
通称・略称 ミクタン
正式名称 mixひとびとtango
開催時期 5月下旬
初回開催 2009年
最終開催 2018年
会場 京丹後市、宮津市、与謝野町、伊根町（開催年により異なる。）
主催 mixひとびとtangoエンジンルーム
後援 京丹後市、京都府ほか（開催年により異なる。）
企画制作 芦田久美子（発案）
出展数 約30〜50（開催年により異なる。）
来場者数 約3,000人
<a href="#">公式サイト</a>
<a href="#">テンプレートを表示</a>



「ミクタン」

2009年～2018年にかけて丹後半島一帯で開催された「旅」イベント。地域の普通の人々が自宅を公開して“暮らし”を紹介し、数千人規模の「旅人」が周遊した。

このイベントのなかで、「こまねこまつり」関係者と知り合う。



10年前に亡くなった郷土史家の残した研究史料を、記念文庫として残し、公開することで、後の人々の引き継ぎきい。



mixひとびとtango  
発起人の芦田久美子さん

Wikipediaに関する人たちの気づき

芦田行雄 [ソースを編集]

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

**芦田 行雄**（あしだ ゆきお、1925年（大正14年） - 2012年（平成24年）8月12日<sup>[1]</sup>）は、京都府京丹後市の郷土史家。

細川忠興夫人・ガラシャの味土野隠棲資料の研究や、古代米の復活栽培を実現し、全国に普及させたことで知られる<sup>[2]</sup>。芦田が郷里の京丹後市弥栄町和田野に建築した家「古与會」は、芦田の没後も地域の様々なコミュニティ活動の拠点となっている<sup>[3]</sup>。

**目次** [非表示]

- 生涯
  - 1.1 味土野讃歌
  - 1.2 古代米研究
    - 1.2.1 赤米との出会い
    - 1.2.2 日本古代稲研究会・あかごめ学校設立
    - 1.2.3 遺志、継がれる
- 著書
- 脚注
  - 3.1 註釈
  - 3.2 出典
- 参考文献

生涯 [ソースを編集]

あしだ ゆきお  
**芦田 行雄**

生誕 1925年  
京都府竹野郡鳥取村和田野（現・京丹後市弥栄町和田野）

死没 2012年8月12日（87歳）

国籍  日本

職業 郷土史家

代表作 『味土野讃歌』、『吉津の穴地蔵』等

[テンプレートを表示](#)

W こまねこまつり - Wikipedia

https://ja.wikipedia.org/wiki/こまねこまつり

ウィキペディア  
フリー百科事典

Wikipedia内を検索

2026年5月に台湾で開催されるESEAPカンファレンス2026の渡航費用助成申請は11月30日締め切りです。11月12日の日本時間19時から日本語通訳付きのオンライン説明会も開催されます。ふるってご応募ください。

## こまねこまつり [ソースを編集]

ページ ノート 閲覧 ソースを編集 履歴を表示 ツール

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

座標: 北緯35度37分15.7秒 東経135度3分40.2秒﻿ / ﻿北緯35.6211度 東経135.0612度﻿ / 35.6211; 135.0612

こまねこまつりは、京都府京丹後市峰山町の金刀比羅神社と同町市街地で行われる祭り<sup>[1]</sup>。金刀比羅神社境内末社の木鳥神社に鎮座している**狛猫**を核に据えた地域おこしをめざす町民らによって2011年（平成23年）に発足した「ねこプロジェクト」の発展として、2016年（平成28年）より始まった「まちあるきイベント」である<sup>[2]</sup>。主催者によれば「世界が目にする東京五輪開催の2020年は丹後ちりめん創業300周年でもあり、2020年がひとつの節目」と見据えて、毎年秋に開催をはじめ、2021年以後も引き続き開催している<sup>[3][注1]</sup>。

### 概要 [ソースを編集]

峰山町では江戸時代から昭和にかけて丹後ちりめんで栄え、養蚕に害をなすネズミを退治する猫を大切にした歴史から、神社に奉納された猫の石像「こまねこ」にちなみ、猫や狛猫を町づくりのシンボルに掲げた有志によるまちおこしイベント<sup>[4]</sup>。主催者は**まちのこ**とも語る<sup>[5]</sup>。猫にまつわる様々な取組を行いながら、「まちの人たちが内外の人とつながりを得ること」、「峰山の素敵なところや面白いところを発見すること」、「一緒に楽しくまちづくりをしよう!と盛り上がること」、「やればできる!を少しでも体験すること」、「まちづくりのアイデアを実験的に挑戦できる場となること」、「子どもたちやまちに暮らす人々の楽しみをつくること」を柱に、広く一般市民のなかからアイデアや協力を募り、狛猫のある木鳥神社を含む金刀比羅神社境内およびその周辺地域で、年1回秋に開催されている<sup>[4]</sup>。

人と人の輪を広げることを狙って開催されている「こんびら手づくり市」のほか、ネコの保護などについて話し合う「保護猫セミナー」や、丹後半島の環境問題にふれるアート展「メタモルフォーゼ×アート×漂着」など、地域の様々な問題を紹介し、考える機会ともなっている<sup>[6][7][8]</sup>。

### 歴史 [ソースを編集]

#### 由来 [ソースを編集]

1720年（享保5年）に嗣屋佐平治によってこの地で織りだされた丹後ちりめんの主要産地として繁栄した峰山町では、蚕や絹をネズミから守る猫を大切にしており、同町の金刀比羅神社境内にある木鳥神社・猿田彦神社には「狛猫」が鎮座している<sup>[9][10]</sup>。木鳥神社は1830年（文政13年）に養蚕の守護神として、猿田彦のまねくねこを祀り、丹後ちりめん産地を守る役割を担ったとされる。

#### こまねこまつり mineyama komaneko festival



ねこプロジェクトの陶器猫 (金刀比羅神社の濡れ縁)

開催時期 9月上旬  
初回開催 2016年

会場 金刀比羅神社 (京丹後市) 及び周辺地域  
主催 こまねこまつり実行委員会  
後援 京都府・京丹後市商工会・海の京都DMO・丹後海陸交通・丹後機械工業協同組合・京丹後宿おかみさんの会  
協賛 羽衣ステーション・峰山料飲組合  
協力 金刀比羅神社・京丹後鉄道・丹後織物工業組合

出展数 70店以上 (第1回)  
来場者数 2,000人以上 (第1回)

金刀比羅神社への交通アクセス  
最寄駅 京丹後鉄道宮豊線 峰山駅  
駐車場 京丹後市役所前、金刀比羅神社駐車場

公式サイト

テンプレートを表示



「こまねこまつり」

2016年～  
当初5年間の計画でスタートした、“ミクタン方式”のまちおこしイベント。「企画持ち込み歓迎」といった雰囲気があり、「ウィキペディアタウン」を提案してみようというきっかけになった。

ウィキペディアタウンの  
「成果」って何でしょう

地元の人  
は  
地元のことを検索するの  
か？

そもそもウィキペディアタウンとは？



# 地域のアウトリーチ活動



# ウィキペディアタウンを構成する人々

Wikipedia編集  
する人(地域外)

Wikipediaの講  
習をする人  
(講師)

いちばんはWikipedia

単発協力の割におカネがかかる

Wikipedia編集  
する人(地元民)

情報を提供する人  
(図書館など)

いちばんは地域社会

継続的無償活動が可能で経済的!!

W ヒカリ美術館 - Wikipedia

https://ja.wikipedia.org/wiki/ヒカリ美術館

ウィキペディア  
フリー百科事典

Wikipedia内を検索

2026年5月に台湾で開催されるESEAPカンファレンス2026の渡航費用助成申請は11月30日締め切りです。11月12日の日本時間19時から日本語通訳付きのオンライン説明会も開催されます。ふるってご応募ください。

## ヒカリ美術館

ページ ノート 閲覧 ソースを編集 履歴を表示 ツール

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

**ヒカリ美術館**（ひかりびじゅつかん）は、京都府京丹後市網野町浜詰にある「火」と「光」をテーマとする私設の現代美術館<sup>[1][2]</sup>。2010年（平成22年）5月、丹後地方で最初に開館した美術館であり、2015年（平成27年）11月にこころの森美術館（網野町）が、2017年（平成29年）6月に森の中の家 安野光雅館（久美浜町）が開館するまでは、唯一の美術館だった<sup>[3]</sup>。ギャラリーとともに、ショップを併設する<sup>[1][4]</sup>。

民間主導で地域の環境問題に取り組み、アートの分野から京丹後市地域の活性化を図る、様々なプロジェクトを推進する拠点のひとつでもある<sup>[4]</sup>。

### 概要

地域を1枚の巨大なキャンバスととらえ、アートによる地域の観光や産業の活性化を図り、丹後のアート・ディレクターとして活動してきた池田修造が、地域アートの推進拠点として自宅アトリエを改装して開館した美術館。雄大な自然と美術作品を一体の芸術とみなし、「丹後は美術館」をテーマに掲げた様々な地域観光振興プロジェクトを推進する拠点となっている<sup>[5]</sup>。

当地は夕日美しい景勝地の浜詰海岸（別名：夕日ヶ浦海岸）に近く、夕刻には赤く染まる土地の全景を眺望できることから、「火」と「光」をテーマに、土を焼くクレイワークや、光を意識した絵画や立体的な作品、海岸漂着物を再生した作品などを展示する<sup>[1]</sup>。

### 建物とコンセプト

夕方には沈みゆく太陽に照らされた家々の窓が赤く輝き<sup>[5]</sup>、別名を「夕日ヶ浦海岸」とも称される浜詰海岸は、「日本の夕陽百選」に選ばれた景勝地である<sup>[6]</sup>。その海岸線を含めて、屋上からはほぼ360度を眺望できる丘の上に建つ。

建物は、約10坪の土地に建設された鉄筋コンクリート製の2階建てで、壁は内外ともにコンクリートを打ちっぱなしとなっている<sup>[7][3]</sup>。ギャラリーとなっている2階は、日本海に面して大きなガラス窓を配し、移ろいゆく自然の光がふんだんに入り込み、作品を彩る構造になっており、池田修造のアクリル絵の具による絵画や立体造形などが展示されている<sup>[7]</sup>。

池田修造によれば、美術館のテーマである「火」には産業革命以前の原始的なエネルギー社会「火」には産業革命以後のエネルギー社会のエネルギーの意が込められている。以後の



ヒカリ美術館 HIKARIBIJYUTUKAN

京丹後市

豊岡市

与謝

Wikimedia | © OpenStreetMap

施設情報	
正式名称	HIKARIBIJYUTUKAN
前身	個人宅
専門分野	立体造形美術、地域アート
館長	池田 修造
研究職員	東村 幸子
管理運営	池田 修造、東村 幸子
開館	2010年（平成22年）5月
所在地	〒629-3245 京都府京丹後市網野町浜詰677-19
位置	北緯35度39分36.6秒

## 「ヒカリ美術館」

2010年に京丹後市に初めて誕生した私設美術館。ミクタンの常連出展者であり、こまねこまつり実行委員会メンバーの自宅を借りて、月1編集会を始める。

(2019年2月 edit Tangoのはじまり)



# ウィキペディアタウンの影響 当事者談

2019年2月11日 Wikipediaに新規作成

数日後、近所の住民の海外に住んでいるお孫さんから「Wikipediaにはあちゃん家の近所が載ってたよ!」と電話がありました。



## ヒカリ 美術館 (網野町浜詰)

京丹後市内初の美術館として2010年に開館。

検索語を  
知らずとも  
読まれる  
可能性あり

活動が他者に評価されたことで、  
ウィキペディアタウンが自分事になった。

# ウィキペディアタウンの影響 当事者談

2019年9月7日新規作成

約1か月後、  
公式サイトを改善を相談した大阪のコンサルタントに  
「Wikipediaの記事をお手本にしてください」と、助言されました。

## 御旅市場 (峰山町御旅)

第2回ウィキペディア  
アにやウンで、  
Wikipediaに項目を  
作成した。

御旅市場

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

座標: 北緯35度37分23秒 東経135度03分29秒﻿ / ﻿北緯35.62306度 東経135.05778度﻿ / 35.62306; 135.05778

**御旅市場**（おたびいちば）は、**京都府京丹後市峰山町御旅**に所在するアーケード付き商店街。2008年（平成20年）から「日本一短いアーケードの商店街」をキャッチコピーに掲げる（全長52.4メートル）<sup>[1][2]</sup>。アーケードを備える御旅市場と、その周辺地域の商店等を含めて「御旅商店街」を構成する。この項目では、**地区**、また、コミュニティ活動拠点としての通称「御旅市場」についても記載する。

**目次** [非表示]

- 1 地理
- 2 歴史
- 3 アーケード
- 4 御旅商店会
  - 4.1 御旅市場フリーマーケット
- 5 まちづくり活動
  - 5.1 「MOPPEN」から「MOPPEN NEXT」へ
    - 5.1.1 モッペンスペース
    - 5.1.2 モッペン食堂
    - 5.1.3 京丹後54マルシェ

御旅市場（アーケード南側）

御旅市場（アーケード北側）と小西川に

調査研究  
に手軽な  
ツール！

# ウィキペディアタウンの影響 当事者談

2019年1月3日 Wikipediaに新規作成  
数か月後、  
「Wikipediaで知った!」と、九州でソーシャルビジネスを研究  
している大学の先生から電話があり、その後、来店されました。

## つねよし 百貨店 (大宮町上常吉)

日本におけるソ  
シャルビジネスの先  
駆けと評価される地  
域コミュニティの拠  
点。



カテゴリ  
でも検索  
できる!

# 2018年～約5年での 京都府北部 ウィキペディアタウンの 広がり

2019年～2021年  
環境保護活動や観光振興で。

宇川スマート定住促進協議会  
で、2021年に5回のウィキペ  
ディアタウン開催。  
龍谷大学今里ゼミ参加事業。

ヒカリ美術館で小規模な  
編集勉強会を毎月開催。  
edit Tangoの活動拠点。

2020年、ジェンダーをテーマに。

2022年～地域住民の企画・協力に  
より、和田野・溝谷・野間地域で開催。

探究活動でWikipediaを教材活用。  
酒蔵イベントに便乗して企画開催も。

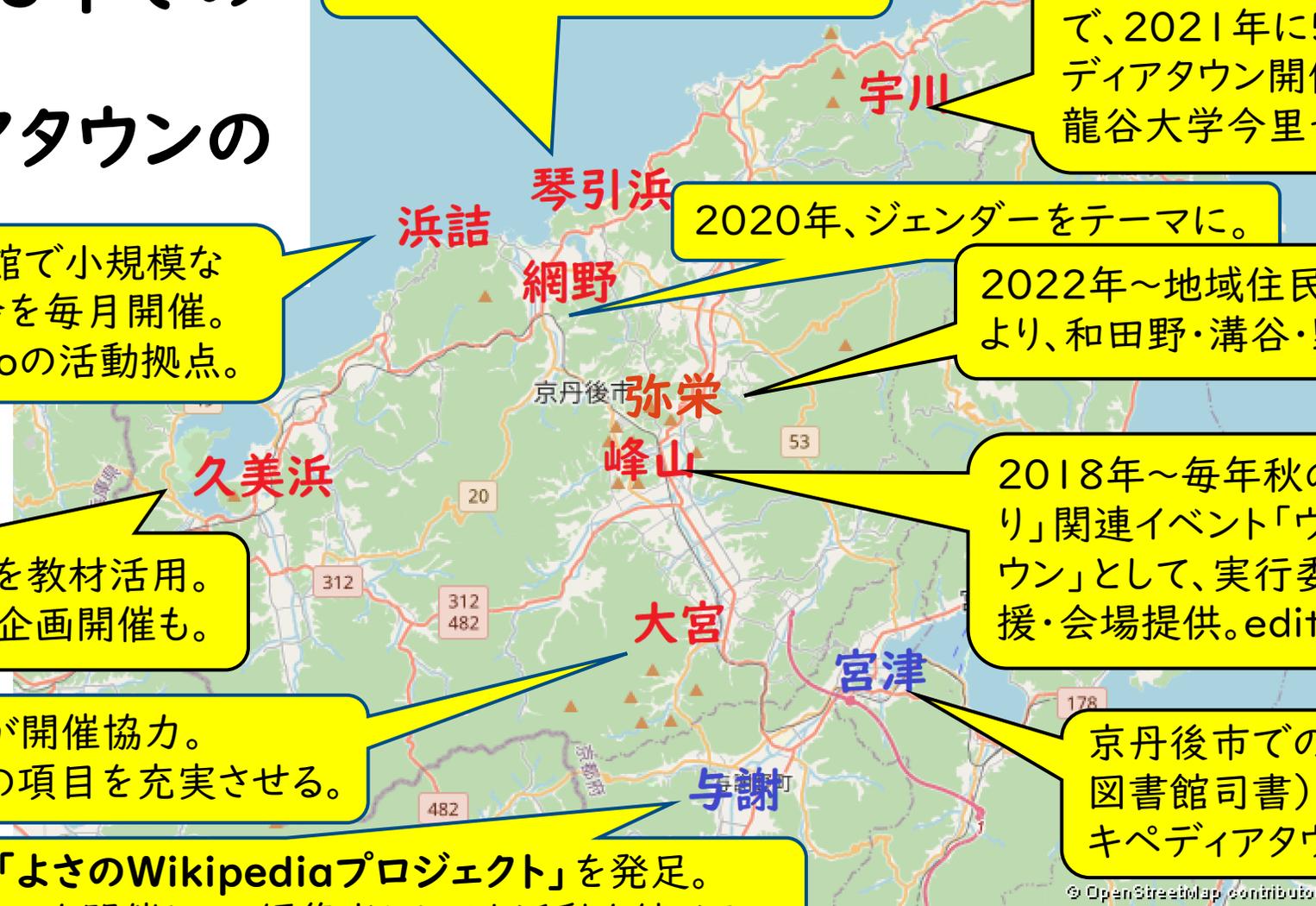
2018年～毎年秋の「こまねこまつり」関連イベント「ウィキペディアにや  
ウン」として、実行委員会が開催支  
援・会場提供。edit Tango発祥企画。

つねよし百貨店が開催協力。  
上常吉・下常吉の項目を充実させる。

京丹後市での参加者が「よさのWikipediaプロジェクト」を発足。  
独自にウィキペディアタウンを開催し、一編集者としても活動を続ける。

京丹後市での参加者（公共  
図書館司書）が自館でウィ  
キペディアタウン開催。

大江町へ、次いで、福知山市内の大学へ



丹後地域のおもな  
ウィキペディアタウンの  
主催者・協力者

- edit Tango
- こまねこまつり実行委員会
- 琴引浜ガイドシンクロ
- 地域住民個人

〈会場提供者〉

- 金刀比羅神社
- 日進製作所
- つねよし百貨店
- ヒカリ美術館
- 宇川スマート定住促進会議
- 各地区公民館

〈資料協力〉

- 京丹後市立図書館
- 京都府立図書館
- 地域住民個人

〈編集活動への協力〉

- Wikipedia名古屋編集部
- ウィキペディアン個人
- OSMマッパー個人



2026年5月に台湾で開催されるESEAPカンファレンス2026の渡航費用助成申請は11月30日締め切りです。11月12日の日本時間19時から日本語通訳付きのオンライン説明会も開催されます。ふるってご応募ください。 [非表示]

## はだしのコンサート [ソースを編集]

- 目次 非表示
- ページ先頭
- 内容
- 歴史
- 参加者数
- 主な出演者
- 運営体制
- 開催概要
- アクセス
- 脚注
- 外部リンク

ページ ノート 閲覧 ソースを編集 履歴を表示 ツール

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

はだしのコンサートは、京都府京丹後市網野町掛津の琴引浜で毎年開催されている、「貴方の拾ったゴミが入場券」を合言葉とする環境啓発イベント、ビーチクリーンライブである<sup>[2]</sup>。鎌倉市の由比ヶ浜海岸や材木座海岸、静岡の御前崎海岸、鹿児島県の江口浜海浜公園や鉄浜海岸、沖縄<sup>[3]</sup>など全国各地で開催されているビーチクリーンライブに先駆けて、1994年（平成6年）から開催され、2023年（令和5年）が最後の開催となった<sup>[4][5][6]</sup>。

拾ったゴミが入場券になり、清掃活動や音楽ステージなどを通じて環境保全を呼びかける啓発イベントで、長年の開催では地元の小学生や高校生も運営に関与し、青少年の環境意識の育成に貢献しているとして評価され、実行委員会は2019年（令和元年）に京都ヒューマン賞を受賞した<sup>[7]</sup>。

### 内容 [ソースを編集]

京都府北部、丹後半島の琴引浜を会場に開催される、環境保全の啓発をねらいとした音楽祭。琴引浜の海岸に漂着したゴミを拾い集め、ゴミの種類や量を調査するビーチクリーンアップ活動と、音楽コンサートをメインとした「手作りの環境啓発コンサート」である<sup>[7]</sup>。合言葉は、「貴方の拾ったゴミが入場券」<sup>[7]</sup>。海岸で拾ったゴミをチケットとして会場に入場し、琴引浜の自然のなかで人気ミュージシャンの生演奏や歌を間近で聴くことができ<sup>[8]</sup>、当日は琴引浜駐車場も無料となる<sup>[9]</sup>。

地元の小学校や高等学校と連携し、児童生徒も企画や運営を担い、小学生などが「はだしのコンサート宣言」<sup>[注 1]</sup>を行い、環境保護を訴える<sup>[10]</sup>。毎年企画・運営スタッフは、開催年3月に公募される<sup>[9]</sup>。

「はだしのコンサート宣言」の一例（2010年開催時の宣言 原文ママ）  
琴引浜の鳴り砂。  
私たちは、その音色が「母なる地球」の命の証、唄声であることを知っています。  
そしてその旋律は、私たち人間によってのみ、変えられるものだという事も知っています。

はだしのコンサート	
	
<b>概要</b>	
通称・略称	HADASHIFES
初回開催	1994年
開催時間	ゴミ拾い：9時 コンサート：11時30分
会場	琴引浜特設野外会場 <sup>[1]</sup>
主催	はだしのコンサート実行委員会 <sup>[1]</sup>
後援	京丹後市 <sup>[1]</sup>
協力	掛津区 京都府立網野高等学校 京都府立久美浜高等学校 京都府立峰山高等学校 京丹後市立網野中学校 京丹後市立島津小学校 琴引浜鳴り砂を守る会 Live!♪ Do You Kyoto? 海と日本プロジェクトin京都 <sup>[1]</sup>
運営	はだしのコンサート実行委員会
運営協力	琴引浜鳴き砂文化館
来場者数	約2,000~4,500人
外部リンク	

「はだしのコンサート」

四半世紀にわたる琴引浜の環境保護活動のひとつ。

初動時の記録が少なく、主催者が自らの活動記録をアーカイブする必要性を自覚するきっかけとなった。



W 宇川加工所 - Wikipedia

https://ja.wikipedia.org/wiki/宇川加工所

要約する

ウィキペディア フリー百科事典

Wikipedia内を検索

検索

2026年5月に台湾で開催されるESEAPカンファレンス2026の渡航費用助成申請は11月30日締め切ります。11月12日の日本時間19時から日本語通訳つきのオンライン説明会も開催されます。ふるっ  
て応募ください。

宇川加工所 [ソースを編集]

言語を追加

ページ ノート 閲覧 ソースを編集 履歴を表示 ツール

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

座標: 北緯35度45分24.8秒 東経135度10分31.0秒﻿ / ﻿北緯35.7569444° 東経135.1750000°﻿ / 35.7569444; 135.175

<b>宇川加工所</b>	
ukawa factory	
<b>前身</b>	美味しんぼ大会
<b>設立</b>	2013年
<b>設立者</b>	山口洋子（代表）
<b>設立地</b>	京都府京丹後市丹後町久借
<b>目的</b>	地域活性化
<b>本部</b>	宇川アクティブライフハウス厨房
<b>所在地</b>	京都府京丹後市丹後町久借1070
<b>座標</b>	<span><span><span><span><span>北緯35度45分24.8秒</span> <span>東経135度10分31.0秒</span></span></span><span><span>﻿</span> / <span>﻿</span></span><span><span>北緯35.7569444° 東経135.1750000°</span><span><span>﻿</span> / <span>35.7569444; 135.175</span></span></span></span></span>
<b>会員数</b>	10名（2018年3月時点） <sup>[1]</sup>
<b>提携</b>	宇川地区連合会
<b>関連組織</b>	宇川スマート定住協議会
<span><span></span></span> テンプレートを表示	

**概要** [ソースを編集]

2013年（平成25年）10月に宇川地域の女性を中心に結成された団体である<sup>[3][4][1][5]</sup>。「地元食材で宇川を元気に!」を合言葉に宇川の農水産物を活用した特産品の開発やイベント販売を通して地域活性化に取り組んでいる<sup>[6][3]</sup>。鶏をデザインしたピンクの看板を目印に出店し、「ピンクのおばちゃんたちの元気なファクトリー」として知られる<sup>[1]</sup>。

宇川地域では、過疎高齢化の様々な課題を地域連携によって解決すべく、2009年（平成21年）度から上宇川地区と下宇川地区の14の区長等で「宇川里力再生会議」を結成している<sup>[7]</sup>。委員自らが地域において宇川の素晴らしさをアピールするべく行動を起こすとともに、住民との交流を深め、地域の特産品開発につなげるべく企画されたイベントのひとつに、「宇川・美味しんぼ大会」がある<sup>[7]</sup>。「宇川・美味しんぼ大会」は2010年（平成22年）10月31日に、宇川小学校を会場に初めて開催され、宇川地域の海や山の食材の特色を活かした料理を5チームで22品目考案し、約130名の来場者が試食し、好評を博した<sup>[7]</sup>。

継続開催を望む声が多数寄せられたことから<sup>[8]</sup>、取組みの中心となった女性達が「宇川の山と海に囲まれた豊かな自然を『食』を通じて他の地域に発信する」ことを目的として、活動拠点となる厨房を探し、上宇川保育園と統合して宇川保育園となり閉鎖（2010年（平成22年）4月）されていた、旧下宇川保育所の建物に目をつけた。しかし、同所の厨房の利用を京丹後市に交渉したものの叶わなかったことから、相談を受けた宇川連合区長会が替わって市からこの建物を借り受けることになった。建物は宇川アクティブライフハウスとして再生され、2014年（平成26年）からその厨房を活動拠点として宇川加工所が誕生した<sup>[6][3][9][4][5]</sup>。2015年（平成27年）頃からは、春と秋の

目次 非表示

ページ先頭

概要

企画運営

おもな製品

地域特産の「はったい粉」を使用した商品

米ぬかを使用した商品

えごまを使用した商品

その他の商品

脚注

外部リンク



## 「宇川加工所」

食料品店がすべて撤退した過疎地域で、地産地消で暮らしを支える高齢女性たちの活動。2021年作成したWikipediaをベースに、龍谷大学のゼミがホームページを作成提供し、翌2022年にはふるさとづくりで文部科学大臣表彰に輝く。

W 丹後杜氏 - Wikipedia

https://ja.wikipedia.org/wiki/丹後杜氏

ウィキペディア  
フリー百科事典

2026年5月に台湾で開催されるESEAPカンファレンス2026の渡航費用助成申請は11月30日締め切りです。11月12日の日本時間19時から日本語通訳付きのオンライン説明会も開催されます。ふるってご応募ください。

## 丹後杜氏 [ソースを編集]

ページ ノート 閲覧 ソースを編集 履歴を表示 ツール

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

**丹後杜氏**（たんごとうじ）は、京都府北部の丹後地方出身の杜氏集団である。宇川地域の出稼ぎ労働者に端を発することから「宇川杜氏」とも呼ばれた。

江戸時代に、農閑期の冬に農家の男性が従事した酒蔵への出稼ぎ労働にはじまり、全盛期には約400人の丹後杜氏が近畿や北陸地方などの酒蔵で活躍した<sup>[1][2]</sup>。なかでも多くの丹後杜氏が酒造りに携わった伏見においては、丹後杜氏から伏見杜氏組合長を輩出した歴史もあり、その功績を後世まで称えている<sup>[3][4]</sup>。丹後杜氏組合は後継者不足から2005年に解散した<sup>[5]</sup>。

なお、「杜氏」とは本来は酒造りの技術集団の頭領のことをいうが、技術集団を語る場合は酒造所で働く人々を総称して「(地名) 杜氏」と言う場合があり、文献においてもどちらの意で丹後杜氏と記されているものが判然としない<sup>[6][2][5]</sup>。そのため、本項目においても「杜氏」という言葉の対象が頭領を意味するのか蔵人も含めた職人全般を意味するのか、明確には区別できない箇所があることを注記しておく。

### 特徴 [ソースを編集]

他地域の杜氏同様<sup>[7]</sup>、丹後杜氏は「農閑期を利用した農民」であることが、丹後杜氏の大きな特徴とされる<sup>[8]</sup>。その多くが旧丹後町東部の宇川地方の出身者であったことから、古くは「宇川杜氏」と呼ばれた<sup>[4][9]</sup>。宇川の基幹産業は主に稲作をはじめとする農業と、但馬牛の流れを汲む宇川牛を飼育した畜産にあったが、全般に零細で、特に農閑期の冬は、交通事情が改善される近年まで、積雪により冬籠りを余儀なくされたため、この間の3〜4ヵ月ほどを「百日稼ぎ」と称する出稼ぎに充てることで糊口を凌いできたのが丹後杜氏である<sup>[10][11][12]</sup>。丹後杜氏は、量的な規模としては越後杜氏、丹波杜氏、但馬杜氏などと比べるとはるかに小規模であるものの、歴史は古く、伏見の名酒を生み出す技術は高く評価された<sup>[13]</sup>。

酒造りにも丹後杜氏独特とされる醸造手法の特徴があり、「丹後流」と称される<sup>[14]</sup>。ひとつは麴を若めて使用することで、味は「おっとり」と甘うまく、少し白っぽい色合いになる<sup>[14]</sup>。同じ流儀を受け継ぐ越前・能登・広島等の杜氏組でも、麴はひながし（老麴）を使用しており、若麴を使用するのは丹後流の特徴といわれた<sup>[14]</sup>。また、酎を作るのに「蒸（米）・麴・水をハンギリで漬す」のも丹後杜氏独特の用法であった<sup>[14]</sup>。

### 歴史 [ソースを編集]

丹後地方からの酒造出稼ぎ人数の推移 [ソースを編集]



『日本酒造り唄集』（1935年）に描かれた「仕込み」の様子

## 「丹後杜氏」

スマート定住促進会議として農林水産省の助成を受け、1年間で5回のウィキペディアタウンを実施されたなかで、丹後杜氏の郷土研究者が一般参加。提供された資料を活用できたことで、「良質な記事」を作成できた。

百科事典の内容レベル、  
詳細にみえてもプロの眼にはショボい。

それでも価値がある、と、  
思ってもらうには……

活用されるWikipediaにする

活用するアイデアを共有する

教育活動にも役立つ

# ウィキペディアと ウィキペディアタウンの効果

## 【Wikipedia (読む)】

1. 図書館や文献資料の活用をうながすレファレンス・ツールに
2. 情報のつながりやファクトチェック等情報リテラシーを学ぶ教材に

## 【Wikipedia (書く)】

1. 情報の収集・整理・分析・再構成という、調べ学習や論文執筆の基礎的なノウハウの獲得
2. 情報の利活用への理解

## 【ウィキペディアタウン】

1. 自らの生活する地域を知る・学ぶ (周辺社会の肯定)
2. 自らの発信した情報が、だれかの役に立つ (自己の肯定)
3. 日頃は接点のない様々な人と協働する ⇒ 新たなコミュニティの誕生 (視野拡大。コミュニケーションの活性化)

# さまざまな地域団体・企画とのコラボレーション

6月14日 島津地区の下見のフィールドワークに参加する。

9月7日 マッピングパーティを開催して、島津地区のOSMを作成

9月21日 ウィキペディア編集イベントを開催して、  
「島津 (京丹後市)」をWikipediaに作成

10月19日 空想地図作成ワークショップのフィールドワークで、

- ・ 島津地区のOSMを参加者の情報共有メモとして活用!
- ・ Wikipedia「島津 (京丹後市)」を、まちあるきの資料として活用



「SLOW-つくる旅展-」 丹後くらし探求舎の企画にコラボ

# ウィキタウンカード の トリセツ



## ウィキタウンカードって?

このカードは、ウィキペディアタウンで作成した記事を二次利用して制作した「トレーディングカード」です。

このカードを通して、地域の記事をもっと気軽に紹介し合うことができれば嬉しいなと思います!!

※カード制作時と現在の記事の内容が異なる場合もあります。



## カテゴリ

: 該当記事につけられているカテゴリより、制作者の独断で偏見を2つに絞りました。

## 属性

: カードごとにジャンル分けしています。

- 歴...歴史
- 人...人物
- 食...食産業
- 建...建築物
- 景...景勝地
- 祭...祭事・イベント
- 工...工業・芸術
- 地...地区・地名 (R7.10月現在)

## カード名(記事名)

## 読み方

## デッキカラー

: 地域ごとに色が異なります。色の相性は、2色1色です。

## 紹介文

: 記事の「概要」より引用。(カード作成時に現在の記事内容に異なる場合もあります。)

## QRコード

: 該当wikipediaのページにリンクしています。カードを見て気になるら、ぜひカメラで読み取ってみてください!!

## カードの説明



## 所在地域

## イメージ写真

## 使用画像のライセンス

## HP(体力)

: 記事IDをカードのHPに見えています。

## ATK(攻撃力)

: 記事の文量(バイト数)をATK値に見えています。(単位: kb)

## カードの楽しみ方

### 集める!

お気に入りの地域を集めてください。

### 戦う(!?)

HPとATKを上手に使って、誰かが負けを奪ってください!!

### 見せびらかす!!

ぜひいろいろな人に紹介してください!! (他の地域にも広まればいいな...)

遊んで楽しむ

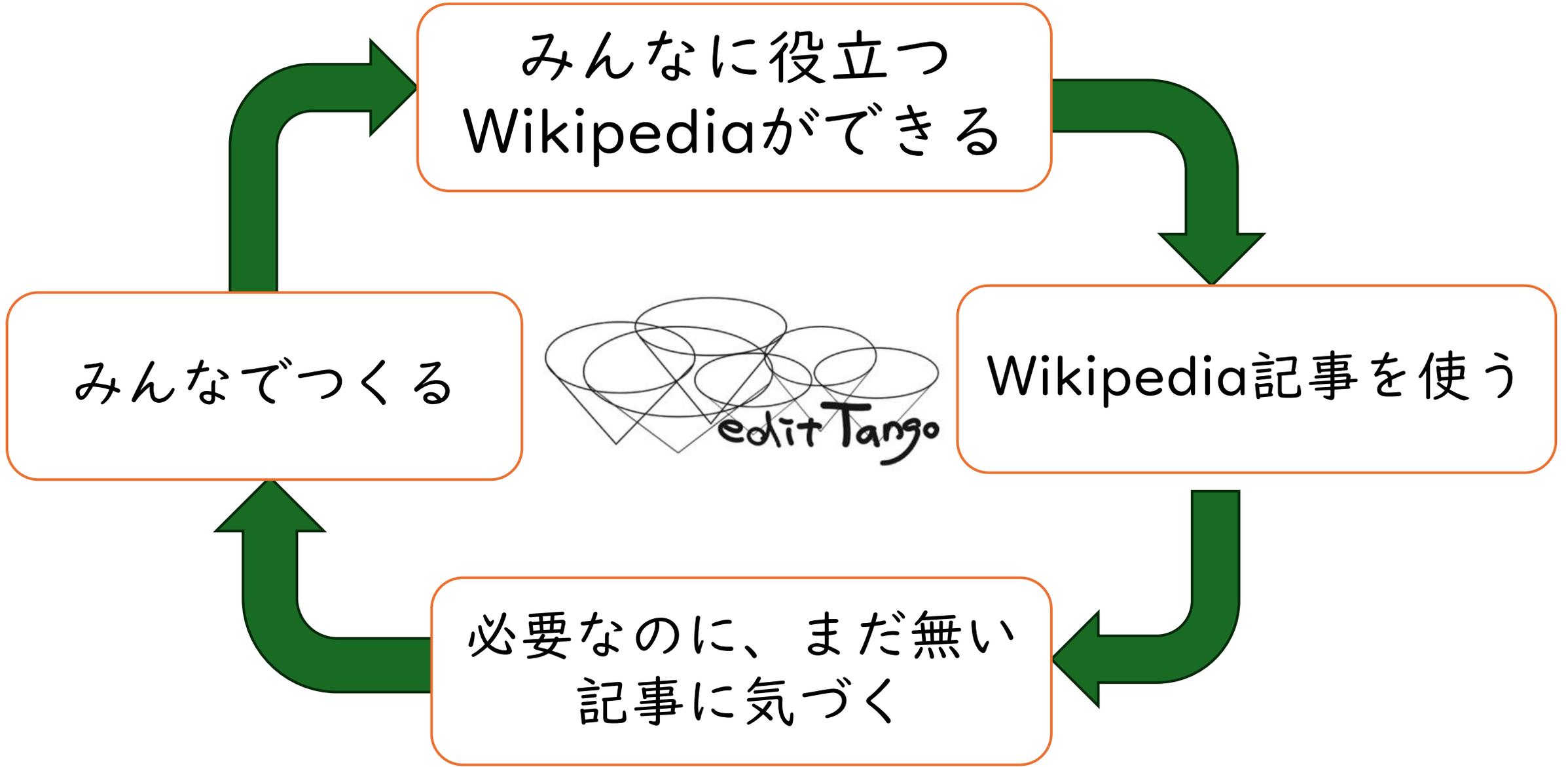
みんなに役立つ  
Wikipediaができる

みんなで作る



Wikipedia記事を使う

必要なのに、まだ無い  
記事に気づく



網羅的に住民活動のアーカイブが構築される!?

ご清聴ありがとうございました

なにかご質問等ありましたら、お気軽にご連絡ください。

[polotan.d@gmail.com](mailto:polotan.d@gmail.com) 伊達深雪 (edit Tango)