



きょうの「食」まなび塾

「食」の生産現場をのぞいてみよう

安全性やおいしさにこだわって作っている京都産の農産物や加工食品について、生産や流通に携わる事業者自らがその取り組みを直接消費者の皆様にお伝えして、安心しておいしく召し上がっていただくため、『きょうの「食」まなび塾』を開催します。

開催場所 ハートピア京都 (京都市中京区竹屋町通烏丸東入る清水町 375 番地)

各回クイズを実施！ (正解者にはプレゼントを用意しております。)

参加費 無料

内 容 (詳細は裏面をご覧ください。)

【 時間は各回とも午前10:00~11:30 】

第1回 平成24年1月14日(土) [京野菜]

講演: 「京野菜の歴史と特色」

第2回 平成24年1月21日(土) [お米]

講演: 「丹後コシヒカリの栽培について」

第3回 平成24年2月11日(土) [宇治茶]

講演: 「宇治茶の歴史と宇治茶ができるまで」

第4回 平成24年2月25日(土) [たまご]

講演: 「卵の衛生管理」

第5回 平成24年3月10日(土) [加工食品]

講演: 「食べ物と健康~食品の安全性と機能性」



【主催】 (問い合わせ・申込先) 京都府農林水産部食の安心・安全推進課 食の安全担当

住所: 〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

電話: 075-414-4970

FAX: 075-414-4982

E-mail: shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

詳細

【 時間は各回とも午前10:00～11:30 】

第1回 平成24年1月14日(土) [京野菜]

講演及び産地紹介「京野菜の歴史と特色」 京都府農業会議 田中 大三 氏
○生産者 石割 照久 氏(京都市南区)
○NPO 法人 京の農産物あんしんネットワーク検査員 山口 珠里 氏

第2回 平成24年1月21日(土) [米～特別栽培米]

講演及び産地紹介「丹後コシヒカリの栽培について」府丹後農業研究所 所長 河瀬 弘一
○生産者 野木 武 氏(京丹後市)
○「精米工場での生産工程紹介」(株)京山 生産部部長 北尾 政博 氏

第3回 平成24年2月11日(土) [宇治茶～こだわり栽培]

講演「宇治茶の歴史と宇治茶ができるまで」 府茶業研究所 所長 吉田 一夫
○生産者 古川 嘉嗣 氏(宇治市 青年農業士)
○「宇治茶の製造工程の紹介」京都府茶業連合青年団副団長 大谷 宜司 氏

第4回 平成24年2月25日(土) [畜産物～高度な衛生管理・トレサ]

講演「卵の衛生管理」(財)日本冷凍食品検査協会 関西事業所 検査課担当課長 宮本 宗勇 氏
○生産者 山元産業(株) 代表取締役 山元 勉 氏
○「卵・鶏肉のトレーサビリティ」府食の安心・安全推進課

第5回 平成24年3月10日(土) [加工食品～信頼確保に向けた衛生管理]

講演「食べ物と健康～食品の安全性と機能性」帝塚山学院大学教授 南出 隆久 氏
○(株)山一パン総本店 代表取締役社長 山本 隆英 氏
○(株)川勝總本家 代表取締役社長 川勝 康行 氏

*講師の都合により変更することがあります。

申込方法

平成23年12月28日(水)までに、郵送、FAX、E-mailにより、参加希望者の氏名、住所、電話番号、参加申込日をお知らせください。受講決定者の方には受講票を送付します。受講いただけない場合にはこちらから連絡差し上げます。(各回定員 50名 申込多数の場合は抽選)

受講申込書

FAX 送信先：075-414-4982

氏 名：

住 所：〒

TEL：

E-mail：

受講申込日(✓をつけてください)

申込者多数の場合は抽選とさせていただきます

- 1回目 平成24年1月14日(土) 「京野菜」
 2回目 平成24年1月21日(土) 「米～特別栽培米」
 3回目 平成24年2月11日(土) 「宇治茶～こだわり栽培」
 4回目 平成24年2月25日(土) 「畜産物～高度な衛生管理・トレサ」
 5回目 平成24年3月10日(土) 「加工食品～信頼確保に向けた衛生管理」