

京地どりと京野菜を楽しむ食文化セミナー ～生産者のお話と調理実習付き講演会を8月4日に開催～

- 京都府では、府内産農林水産物及び加工品の消費拡大を図るため、「京の食文化の語り部」*が京地どりと京野菜の魅力伝える調理実習付き講演会を8月4日に開催しますので、周知と取材をお願いします。
- 参加者は7月5日から7月27日まで募集します。(有料・先着32名)

※京都府が「京の食文化ミュージアム・あじわい館」に設置している京都の食文化や京野菜等に精通した方

1 日 時

令和8年8月4日(火) 10:00～12:30

2 場 所

京の食文化ミュージアム・あじわい館
(京都市下京区中堂寺南町130 京都青果センタービル3階)

3 内 容

- ・京地どり生産現場の映像上映
- ・生産者による京地どりの紹介
- ・語り部による京地どりの美味しい食べ方・栄養面の解説
- ・語り部による料理のデモ&料理体験・試食
 - *京地どりと万願寺とうがらしのグリル焼き
 - *京地どりと京みず菜のお吸い物
 - *京地どりの生姜ごはん(デモのみ、実習なし)



<昨年度開催の様子>

4 講 師

- ・京地どり生産者/京地どり生産・流通推進協議会会長 そとだ まこと 外田 誠氏
- ・京の食文化の語り部/たみの せつこ 民野 摂子氏

5 参加料

2,000円/1名

6 定 員

32名

7 募集期間

令和8年7月5日(日) 10:00～7月27日(月) 17:00

8 申込方法

あじわい館HP「あじわい館主催料理教室・講演会」から申込

(URL) <https://ajiwaikan.stores.jp/items/6a2d0593f6cbf02c551a25f9>

<参考：京地どり>

京都府が作出したオリジナルの地鶏で、平成3年に作出した先代のおいしさを引き継ぎつつ、持続的農業が実践できる鶏種へとリニューアルし、令和2年に安定供給体制が整いました。

新しい京地どりは肉質の評価が高い鶏種を掛け合わせた在来種100%の二元交雑種で、大自然の中で大切に育てられ、キュッとした歯ごたえと深い味わいが特長です。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課	課長 山川	TEL 075-414-4940
	係長 舟岡	TEL 075-414-4941

(参加申込に関すること)

京の食文化ミュージアム・あじわい館	山川	TEL 075-321-8680
-------------------	----	------------------

