

その他の取組

食育講演会「手軽にバランスよく！一汁三菜からはじめる食育」を開催します

令和元年6月3日
京都府農林水産部農政課
075-414-5654

近年、一人暮らしや共働き世帯の増加や生活スタイルの多様化等により、朝食抜きや野菜不足等、栄養バランスの偏りが課題となっています。

京都府では、府民が日頃の食を見つめ直し、より良い食生活が実現できる取組を進めており、この度、栄養バランスに配慮した食事についての食育講演会を開催しますので、広く周知いただくとともに、当日の御取材について、よろしくお願いたします。

- 1 日 時 令和元年6月30日（日）午後2時から午後4時まで
- 2 場 所 キャンパスプラザ京都 ホール
(京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939)
- 3 内 容
(1) 講演 「手軽にバランスよく！一汁三菜からはじめる食育
～無理なく続けられるコツと段取り術～」
講師 料理家・食生活アドバイザー ^{かわの} ^{まき} 河野 真希 氏
(2) 意見交換・質疑応答
- 4 対 象 者 京都府内に在住又は通学勤務されている方
- 5 定 員 80名
- 6 参加費用 無料
- 7 申込方法 予約制（申込多数の場合は抽選）。
氏名、郵便番号、住所、連絡先（電話・FAX・Eメール）を明記の上、
下記あてに電話、FAX 又はEメールにて、6月21日（金）〈必着〉まで
お申込みください。
〈申込先〉府民総合案内・相談センター
電 話 075-411-5000 F A X 075-411-5001
Eメール 411-5000@pref.kyoto.lg.jp
- 8 主 催 京都府、きょうと食育ネットワーク

<問い合わせ先> 京都府農林水産部農政課（清水課長、渡邊係長）
電 話 075-414-5654



「食育シンポジウム」の開催結果について

約140名の参加の下、山下副知事のあいさつで始まった食育シンポジウム（府・大阪ガス（株）・きょうと食育ネットワーク主催）は、滝村雅晴氏のパパ料理に関する豊富な知識と経験に基づき、日本型食生活や共食について講演をいただき、栄養学の専門家を迎えてのパネルディスカッションと進みました。

参加者からは、「とても分かりやすいお話で大変参考になった」や「家族と共に食べる時間を大切にしたい」、「食を大切にしていきたい」などの意見がありました。

詳細については、下記のとおりです。

記

【開催日時】 令和元年8月3日（土）13:00～16:00
 【開催場所】 京都リサーチパーク西地区4号館地下 バズホール



（基調講演）「オヤジの味が家族を笑顔に」
 — パパ料理で家族・社会を豊かに —
 【講師】 パパ料理研究家 滝村 雅晴 氏



- ・共働き世帯が増加する中、父親や家族が協力し食事を共にする時間は大切である。
- ・共食することで、健康な食生活をおくることができる。
- ・食べることは生きることであり、「食」を大切にすることが必要である。

（パネルディスカッション）「家族・地域を結ぶ共食で、食文化を見つめる」
 【パネリスト】 基調講演者 滝村雅晴 氏、京都市栄養士会副会長 石伏穰 氏、
 きょうと食いく先生 松木宏美 氏
 【コーディネーター】 NPO法人近畿アグリハイテク副理事長 北村實彬 氏

〈滝村氏〉

親二人のそれぞれ味があれば食文化が2倍になり、子どもたちがより食を楽しめるようになる。

〈石伏氏〉

京都には、京野菜をはじめ豊かな食材と京料理などの食文化があり、大切に伝承したい。

〈松木氏〉

大学の授業で、身近な地域や季節の味が受け継がれる尊さを伝えていきたい。

〈北村氏〉

地元の食材には、食文化を継承する「食材力」があり、それが京都のすばらしさでもある。



裏面へ

<感想>

- 食べることは生きること。家族で食卓を囲めることの有限性を考え、もっと大切にしていきたいです。
- 共に創って、共に食する活動が若い世代の方々に広がっていくことを願っています。
- 共食やパパ料理の重要性についてよく分かった。「役割分担」ではなく「役割判断」の言葉が印象的でした。「食」について改めて考える機会となりました。
- 親から、子、孫へと受け継がれる「食」を考えていきたいと思います。
- ただ栄養を摂るだけではなく、食事の意義に気づかされた。

平成 31 年一番茶萌芽宣言

— 宇治茶のシーズン到来！ —



お茶の京都

平成 31 年 4 月 3 日
京都府農林水産技術センター
農林センター茶業研究所
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

茶業研究所では、毎年、宇治茶生産者の皆様に向けて、今後の作業日程の参考にさせていただくことを目的として、一番茶の萌芽宣言を行っております。

つきましては、平成 31 年の一番茶萌芽宣言を行いますので、宇治茶のシーズン到来及び本格的な春の訪れを知らせる風物詩として、是非御取材いただきますよう、よろしく願いいたします。

- 1 日 時 平成 31 年 4 月 5 日 (金) 午前 10 時から
(平年比：±0 日)
- 2 場 所 京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
(宇治市白川中ノ藪 1 番地)
- 3 発表内容
(1) 一番茶萌芽宣言
(2) 防霜対策の徹底について



(参考)

▲茶の萌芽とは

冬の寒さに耐えてきたお茶の芽は、京都府南部では例年 4 月上旬になると力強く芽吹いてきます。これを一番茶の萌芽といいます。一番茶のお茶摘みは、萌芽から約 1 か月後、ちょうど、八十八夜 (5 月 2 日) 頃に始まります。

▲萌芽宣言とは

茶業研究所での萌芽調査の結果を基に、その年の一番茶シーズンの訪れを宣言するものです。また、宇治茶生産者に向けての霜害への注意喚起という意味合いもあり、必要な対策を促します。

【問い合わせ先】

京都府農林水産技術センター農林センター

茶業研究所 主任研究員 おかどめ 岡留

住所: 〒611-0022 宇治市白川中ノ藪 1 番地

電話: 0774-22-5577 FAX: 0774-22-5877

ホームページ: <http://www.pref.kyoto.jp/chaken>





海の京都

初夏の味覚 「丹後とり貝」出荷開始！



平成31年4月16日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部水産課
京都府水産事務所

「海の京都」の代表的な味覚「丹後とり貝」が4月25日（木）から出荷されますのでお知らせいたします。

「京のブランド産品」に認証されている「丹後とり貝」は、一般に出回るトリガイに比べて大型で甘みがあり、高級食材として高い評価を得ています。

春から初夏の食材としてお楽しみいただける逸品を、府民の皆様幅広く知っていただくため、初出荷の様子を御取材いただきますよう、よろしくお願ひします。

なお、今年はお荷時期が昨年よりも約1箇月早く、また、例年以上の個数が各湾から出荷される予定です。

1 出荷期間

平成31年4月25日（木）から6月末頃まで

[出荷開始当日は、午後1時30分から舞鶴市場で出荷準備作業を開始予定]

2 出荷先

京都府漁業協同組合が開設する地元市場（舞鶴、宮津、間人、網野）から、地元及び東京や大阪などの消費地に出荷されます。

3 生産場所

くんだ
舞鶴湾（舞鶴市）、栗田湾（宮津市）、宮津湾（宮津市）、久美浜湾（京丹後市）

4 出荷予定

約23～28万個（昨年度は約14万個）

※過去最高は平成27年度の25.1万個

5 出荷規格

京都府内で育成される殻付き重量（全重量）100g以上の大型トリガイ

左：丹後とり貝 右：一般的なトリガイ

6 その他

舞鶴市、宮津市及び京丹後市では、出荷開始後に「丹後とり貝」が食べられる店舗をチラシやHPで紹介いたします。

また、出荷に際しては、京都府漁業協同組合と漁業者が協力し、昨年度から強化している身入り検査を実施して「丹後とり貝」の品質確保に努めます。

（参考）「丹後とり貝」について

- 平成20年に、水産物として初めて「京のブランド産品」に認証
- 平成21年度に地域団体商標に登録
- 京都府農林水産技術センター海洋センターで生産された稚貝（種苗）を漁業者が海面の筏から垂下したコンテナ内で約1年間育成
- 種苗生産技術・育成技術が確立されているのは、全国で京都府のみ
- 出荷にあたっては、貝毒やノロウイルス等の検査を定期的に行い、安全を確保

＜問合せ先＞ 京都府水産事務所 海のにぎわい企画課（丹後とり貝に関すること）
主幹 岩尾、主査 道家 TEL：0772-25-3030
京都府漁業協同組合（出荷先及び販売促進PRに関すること）
組織部 指導課長 長谷 TEL：0773-77-2202
販売部 部長 中西、販売課長代理 藤崎
TEL：0773-75-1111
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課（京のブランド産品に関すること）
課長 上原、課長補佐兼係長 山川 TEL：075-414-4941



京都府ならではの「スマート農林水産技術」導入支援を開始します ～4月25日（木）、庁内PTキックオフ会議を開催～

平成31年4月22日
京都府農林水産部
流通・ブランド戦略課

農林水産現場では、担い手の減少と高齢化に伴う生産力低下対策として、全国的に「スマート技術」の導入による省力化・効率化が進められています。しかし、京都府は中山間地域が多いことに加え、京野菜や宇治茶など府独自の作物生産が盛んであり、全国の大産地向けの画一的な技術をそのまま導入することが困難です。

そこで京都府では、平成31年度重点施策として「スマート農林水産業加速事業」を創設し、特徴的な京都府の生産現場に最適なスマート技術の開発・実証・実装支援に向けたきめ細やかな取組を、以下のとおり展開します。

この度、同施策を推進していくに当たり、庁内に設置する「スマート農業推進プロジェクトチーム」のキックオフ会議を、4月25日（木）に京都府公館で行いますので、今後の取組も併せて、御取材についてよろしくお願ひします。

【京都府庁スマート農業推進プロジェクトチームキックオフ会議】

日時：平成31年4月25日（木） 13:15～16:30（終了予定）

場所：京都府公館（京都市上京区烏丸町一条下龍前590-1）

※京都府庁スマート農業推進プロジェクトチームとは、府関係機関で一体的にスマート農業推進に取り組むため、農林水産部副部長をチーム長として農業改良普及センター、農林水産技術センター、本庁関係課等から構成されます。

※会議終了後、今後の取組などについて、ご質問いただける時間がございます。

写真ほか、資料提供などもさせていただけますので、ご相談ください。

【今後の主な取組み】※取組スケジュールは別紙参照

■現地実証

亀岡市保津町において、耕うんから収穫まで一貫体系で稲作のスマート技術・機械を生産現場へ導入し、「ほ場管理の省力化」、「栽培管理の精度向上による増収・高品質化」の実証に取り組みます。

⇒国事業「スマート農業加速化実証プロジェクト※」に採択（全国で69箇所採択）

※AI・ICTなど「スマート農業」の社会実装を加速化するため、先端技術を生産から出荷まで一貫した体系として速やかに現場に導入・実証する取組を支援する農林水産省のプロジェクト。

○主な実証内容（予定）

- ・実証コンソーシアムキックオフ会議（5月中旬）
- ・水田自動給排水システム施工（5月中旬）、スマート田植機実証（6月上旬）など、実際の作業の様子・効果を一般公開します。

○参画団体：京都府（農林センター他）、
JA京都中央会、全農京都、
JA京都、亀岡市、(株)NTドコモ、
クボタアグリサービス(株)、
スカイリンクジャパン、
積水化学工業(株)、
京都大学農学研究科、
農事組合法人ほづ



(裏面あり)

～京都府報道発表資料～



■情報提供・PR

○相談窓口*を（一社）京都府農業会議に設置（4月1日設置済み）

※スマート農林水産業技術の情報提供や技術相談、専門家派遣など、技術導入に向けて生産者の相談に対応。

（平日8時30分～17時15分、TEL075-417-6888）

○京都府に適したスマート技術・機械等に関する情報提供や技術相談・経営相談、専門家派遣などにより、導入を検討する生産者を支援。

■実装支援

○企業約50社を参集し、展示実演会「スマート農業祭2019」を開催（11月予定）。
実演も交えて生産者へ最新の情報を紹介。

○平成31年度からスマート技術導入にかかる府独自の補助制度を新設。

■推進体制づくり

○京都府庁内にスマート農業推進プロジェクトチーム設置。

（問い合わせ先）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 上原 課長補佐兼係長 中澤 電話：075-414-4968

京都府農産課

課長 木村 主幹兼係長 松本 電話：075-414-4961



京都府広報監 まゆまる

～ 京都府報道発表資料 ～

茶業研究所の施設公開 ～八十八夜の日に宇治茶の魅力を体験～



お茶の京都

平成31年4月24日
京都府農林水産技術センター
農林センター茶業研究所
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

茶業研究所では毎年、八十八夜の日*に合わせ、宇治茶の作り方やおいしさの秘密に触れながら、宇治茶の魅力を体感できる施設公開を行っています。

今回は、外構を含めた施設全体のリニューアルが完了した美しい茶業研究所で、新茶の味と香りを満喫いただけます。是非、当日の御取材をよろしく願いいたします。

※八十八夜：「立春」から数えて八十八日目。この日が過ぎれば、霜がおりることもほとんどなくなることから、種まきや茶摘み等農作業を始めるのに大事な目安となっているほか、この日に摘み取られるお茶は、古くから不老長寿の縁起物とされ、「茶摘み歌」としても長年親しまれている。

- 1 日時 令和元年5月2日（木）午前10時から午後3時まで
- 2 場所 京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
(宇治市白川中ノ菌1番地)

3 内容

(1) 施設見学ツアー

宇治茶のおいしさや機能性、安全性等の分析や食品加工ができるオープンラボ、無形文化遺産に指定されている「宇治茶手揉み製茶技術」設備を備えた製茶研究棟を御案内します。

(2) 茶摘み体験・宇治茶の手揉み体験

(3) 宇治新茶の無料接待及び販売

(4) 研究成果の展示・説明

茶業研究所における研究成果の展示・説明をします。



お茶手もみ体験の様子

4 アクセス

以下の区間で無料のシャトルバスを運行

(午前9時30分～午後3時30分の間 30分毎に運行)

①京阪宇治駅・JR宇治駅～宇治茶会館間

②宇治茶会館～茶業研究所間

茶業研究所内には駐車場がございません シャトルバスの利用に御協力ください

5 同時開催イベント「宇治新茶・八十八夜茶摘みの集い」(詳細は別添チラシを参照)

・主催：公益社団法人京都府茶業会議所、京都府茶生産協議会、
京都府茶協同組合、宇治茶の郷づくり協議会

・第1会場：宇治茶会館・茶業センター茶園、第2会場：茶業研究所

※茶業研究所の施設公開は、本イベントの一部として開催しております。



京都府広報監 まゆまる

【問い合わせ先】

京都府農林水産技術センター農林センター
茶業研究所 所長 神田 主任研究員 岡留 おかどめ
住所：〒611-0022 宇治市白川中ノ菌1番地
電話：0774-22-5577 FAX：0774-22-5877

～京都府報道発表資料～

京都府産農産物を使用する「たんとおあがり 京都府産」施設を募集します

平成31年4月25日
京都府農林水産部
流通・ブランド戦略課

京都府では、学校給食、病院・福祉施設等への地元産農林水産物の供給拡大を目指しており、府内産の米や野菜等を一定の基準を満たして使用する病院、福祉・保健施設、企業や大学、専門学校等の食堂及び幼稚園・保育所等を「たんとおあがり 京都府産」施設として認定しています。

現在、169施設が認定されており、さらに地産地消の輪を広げるため、平成31年度の募集を行いますので、広く周知いただきますようお願いいたします。

1 募集期間

平成31年4月26日（金）～令和元年5月24日（金）（当日消印有効）

2 募集対象施設

- 府内の病院、高齢者に係る福祉施設及び保健施設
- 府内の社員食堂を有する企業等
- 府内の大学、専門学校等の構内に所在する食堂
- 府内の幼稚園、保育所等



「たんとおあがり 京都府産」施設認定章
（丹後ちりめん、京都府産ヒノキを使用）

3 認定要件等（詳細は別添要項のとおり）

- 京都府産の米や野菜等を一定日数以上利用
- 施設利用者に、産地や食文化等の情報を発信

※認定施設には、丹後ちりめん、京都府産ヒノキを使用した認定章を交付します。

4 応募方法

「京都府産米・野菜利用計画及び情報発信計画書」及び「申請書」を事務局まで郵送又は持参
（事務局：京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町）

※計画書等様式は京都府 HP において入手可能

たんとおあがり 京都府産 検索

5 認定機関

「いただきます。地元産」推進協議会

会長：京都府農林水産部長

〔行政機関、医療関係団体、福祉関係団体などで構成。〕



本取り組みは、フード・アクション・ニッポンアワード2014
販売促進・消費促進部門で優秀賞を受賞しました
※国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた
取組や産品を表彰。農林水産省主催。

<参考> 認定施設数（平成31年4月現在）

169施設（病院 14、福祉・保健施設 108、企業 20、大学等 6、幼稚園・保育所等 21）

問い合わせ先
京都府流通・ブランド戦略課
TEL:075-414-4964

課長 うえはら 上原、課長補佐兼係長 そえだ 添田



京のブランド産品「万願寺甘とう」出荷開始



京マーク



GIマーク

令和元年5月15日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部農産課
(公社)京のふるさと産品協会

夏の京のブランド産品を代表する「万願寺甘とう」の出荷が始まります。

今年は5月21日(火)に京都市中央卸売市場において初せりが行われますので、御取材いただきますよう、よろしくお願いたします。

「万願寺甘とう」は京のブランド産品で初めて「地理的表示保護制度」に登録され、地理的表示であることを示す「GIマーク」が使用されています。GIマークが付されることによって、消費者は、国がその品質にお墨付きを与えた産品として、安心して購入することができます。

- 1 初せり日：令和元年5月21日(火) 午前6時00分～
京都市中央卸売市場第一市場
(京都市下京区朱雀分木町80番地)

2 販売計画

- 販売期間 令和元年5月21日(火)～11月下旬(予定)
- 販売目標 600t、うちブランド品250t
(昨年度 440t、うちブランド品186t)
- 販売先 京都市場の他、出荷最盛期(6月中旬頃)を迎える頃には、大阪、東京、福岡市場等にも出荷されます。
- その他

5月20日(月)午前9時に、JA京都にのくに万願寺甘とう検品場(舞鶴市下福井)において、「万願寺甘とう」初出荷にかかる出発式が行われます。

3 今年の栽培状況等

舞鶴市、綾部市、福知山市で合わせて約15.2ha栽培され、温度管理の徹底等、生産者の努力により順調に生育しています。

【参考】

万願寺甘とうは、大正末期ごろに、京都府舞鶴市万願寺地区で栽培され始めたもので、地名「万願寺」から名付けられました。長さ15cm前後にもなる大型のとうがらしで、甘みと独特の風味があり、肉厚で食べ応えのあるやわらかい果肉が特徴で、平成元年に「京のブランド産品」に認定されてから今年で31年となります。煮てよし、焼いてよし、揚げてもおいしくいただけます。

広報内容詳細については、下記までお問い合わせください。

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課	課長 上原、 課長補佐 山川
	TEL：075-414-4941
京都府農林水産部農産課	課長 木村、 主幹 高橋
	TEL：075-414-4953



「農林センター施設公開」を開催します ～「見る」「触れる」「体験する」京都の農業再発見～

令和元年6月21日
京都府農林水産技術センター農林センター
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、農林水産技術センター農林センターが日頃取り組んでいる研究内容の紹介や、農産物の収穫体験や試食など、「見る」「触れる」「体験する」ことを通じて、府民の皆様には京都の農業の魅力を再発見していただくため、施設公開を開催します。

当日は施設・農場見学ツアーやクイズラリー、夏休みの自由研究を応援する実験・体験コーナーなど、お子様を対象にした催しも実施しますので、府民の皆様へお知らせいただくとともに、当日の御取材についてよろしくお願ひします。

1 日時

令和元年7月26日（金）
9時00分～12時00分（受付11時30分まで）

2 場所

京都府農林水産技術センター農林センター
（亀岡市余部町和久成9）
※駐車場は場内にあります。



農場見学ツアー

3 内容（詳細は別添チラシをご覧ください）

【見る】

農林センターが取り組んでいる試験研究内容を、パネル展示や施設・農場見学ツアーで紹介します。最新のスマート農業機械であるラジコン草刈機の実演を行います。また、お子様向けのクイズラリーもあります。

【触れる】

旬のエダマメの収穫体験、スイカやスイートコーンの試食により、農産物の魅力に存分にふれていただきます。
また、販売コーナーでは、農林センター産の新鮮野菜のほか、須知高校のアイスクリームや第三かめおか作業所のシフォンケーキ等も販売します。

【体験する】

スマート農業の初歩として、かんたん土壌水分判定キットの組立てと測定を体験できます。また、地元大学や農業系高校も参加した実験・体験などにより、夏休みの自由研究を応援します。

※ なお、天候の状況（雨天、高温等）により内容の変更することがあることをご了承ください。

4 申込等

入場無料、事前申込不要

○問い合わせ先
農林センター環境部 津田・すぎうら 杉浦
電話 0771(22)0424



～気品ある香りと甘み、みずみずしい夏の味覚～ 京のブランド産品『京たんごメロン』の出荷が始まります！



令和元年6月26日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府丹後広域振興局農林商工部企画調整室
(公社)京のふるさと産品協会

京のブランド産品「京たんごメロン」の出荷が7月1日(月)から開始されます。当日は、JA京都網野支店集出荷場において出発式が開催されるとともに、翌日7月2日(火)には、京都市中央卸売市場で初せりが行われます。昨年の初せりで過去最高額の10,000円(2玉)となった、「絹」規格(「特秀」相当)の出荷も予定されていますので、取材についてよろしくお願ひします。

出発式・初せりについて

- 出発式 令和元年7月1日(月)
場所：JA京都網野支店集出荷場(京都府京丹後市網野町下岡271)
内容：午前9時00分～生産者あいさつ、出荷目合わせ
- 初せり 令和元年7月2日(火)
場所：京都市中央卸売市場第一市場
(京都市下京区朱雀分木町80番地)
内容：午前5時30分～仲卸向け試食
午前6時00分～せり開始

【参考】京たんごメロンの概要

- 安心・安全と環境に配慮した「京のこだわり農法」で生産されているメロンで、京都府においてハウス整備を支援し生産振興を図っています。
- 生産工程を検査の上、厳しい品質基準(糖度、大きさ、見た目)をクリアしたもののだけが京のブランド産品として出荷されます。
- 産地：京丹後市(栽培面積：305a、[㊟]300a)
- 出荷数量：約45,000玉([㊟]：約41,000玉)
- 出荷期間：7月1日(月)～8月中旬



※今年の生育状況：夜温が低くやや生育が遅れていますが、日照時間に恵まれ糖度の高いメロンができています。

○広報内容の詳細については、下記までお問い合わせください。

【全般】

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原、課長補佐 山川

TEL 075-414-4941

【メロンの生産・販売に関すること】

京都府丹後広域振興局農林商工部企画調整室 室長 太田、副室長 塩見

TEL 0772-62-4315

【ブランド認証に関すること】

公益社団法人京のふるさと産品協会 ブランド対策部 課長 森

TEL 075-325-0305



20組限定！牛の乳しぼりやバターづくりなどで畜産を体験しよう♪

「夏休み親子畜産ふれあい広場」の参加者募集！



【乳しぼり体験】



【にわたりの聴診】

令和元年7月5日

京都府農林水産技術センター
畜産センター
京都府流通・ブランド戦略課

京都府農林水産技術センター畜産センターでは、子供たちに畜産について知ってもらい、親んでもらう場として、牛の乳しぼり、バターづくりや卵の殻を利用したエコキャンドルづくりなど、夏休みの自由研究のヒントがいっぱい詰まった「夏休み親子畜産ふれあい広場」を開催します。

つきましては、参加者を募集しますので、府民の皆様へご周知いただきますとともに、当日の取材をよろしくお願ひします。

1 日 時 : 令和元年7月31日(水) 午前10時～午後3時

2 場 所 : 京都府農林水産技術センター畜産センター
(京都府綾部市位田町松前)

3 内 容 : 牛の乳しぼり、にわたりの聴診体験、
バターづくり、エコキャンドルづくり、
大型トラクター等の見学など
(写真は昨年の実施風景です)

4 対 象 : 京都府内在住の小学生とその保護者の方

5 募集人数 : 20組40名程度(先着順)

6 応募受付 : 7月10日(水)から7月19日(金) 午前9時～午後5時
(土日祝日及び上記時間外は受付できません。
また、定員に達し次第、受付を終了させていただきますのでご注意ください)

7 応募方法 : 下記申込先まで電話でご応募ください。
(代表者氏名、住所、電話番号と参加人数をお伝えください)

8 参加費用 : 無料

9 持ち物 : 昼食、飲み物、雨具、タオル、エプロン、帽子(バンダナ)を持参してください。
(靴はスニーカー等で、サンダルは不可)



【夏休みの工作体験】

夏休みの自由研究の
ヒントがいっぱいです～
わたくしも参加しますです～



【申込及び問い合わせ先】

〒623-0221 京都府綾部市位田町松前

京都府農林水産技術センター畜産センター (担当: 岩間)

電 話 0773-47-0301

詳細はホームページでもご覧いただけます。

ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/chikken/>

「京のおもてなしー2019・夏ー」が始まります

～京都府産食材×プロの料理でおもてなし～



令和元年 7 月 1 1 日

(公社)京のふるさと産品協会

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府産食材を使った特別料理が味わえる夏の恒例企画「京のおもてなし企画」を、7月16日(火)～8月31日(土)まで、府内及び東京23区内で開催します。

今年は68店舗が参加し、京のブランド産品である「万願寺とうがらし」や「賀茂なす」などの京野菜をはじめとした京都府産の農林畜水産物や加工品を5品目以上使用した、各参加店のオリジナルメニューで皆様をおもてなしします。

参加店の情報については、チラシやHP等でお知らせしておりますので、広く御周知いただきますようよろしくお願いいたします。

- 1 事業名：『京のおもてなしー2019・夏ー』
- 2 実施時期：令和元年7月16日(火)～8月31日(土)
- 3 参加店：68店(府内61店、東京23区内7店)
- 4 使用食材：

京野菜(九条ねぎ、賀茂なす、京山科なす、京夏ずきん、京みず菜、京壬生菜、万願寺とうがらし、伏見とうがらしなど)、京都米、黒大豆、宇治茶、京の酒、府内産の牛肉、豚肉、とり肉、牛乳、卵、ジビエ、水産物、林産物など



- 5 インターネットによる広報について：

各参加店の詳細や京野菜に関する情報を、下記ホームページに掲載しています。

「京のおもてなし企画」 URL: <http://kenko-kyoyasai.jp/omotenashi/>

- 6 参加店の情報について：

企画参加飲食店のリストや地図を記載したチラシを、下記の場所にて配布しています。

京都：京都府庁府民総合案内・相談センター、京都総合観光案内所「京なび」(京都駅)、各広域振興局 他

東京：東京事務所(東京都千代田区) 他

- 7 主催：全国農業協同組合連合会京都府本部、京都府農業協同組合中央会、公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

【問い合わせ先】

○京のおもてなし企画に関すること

(公社)京のふるさと産品協会 ブランド認証部 部長 南本 TEL:075-325-0305

○農産物・京のブランド産品に関すること

流通・ブランド戦略課 課長 上原、課長補佐兼係長 山川 TEL:075-414-4941



まわってみよう、ふれてみよう農作物の生産技術
～京都府農林水産技術センター生物資源研究センター・
京都府立大学生命環境学部附属農場 施設公開～

令和元年7月19日（金）
京都府農林水産技術センター
生物資源研究センター
京都府立大学生命環境学部附属農場
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府農林水産技術センター生物資源研究センターと京都府立大学生命環境学部附属農場では、広く府民の皆様にも農業や科学技術への理解を深めていただくため、施設公開を実施いたします。

バイオテクノロジーを使った科学実験やエダマメの収穫体験のほか、セミナーや施設見学などお子様も楽しんでいただける内容が盛りだくさんとなっていますので、府民の皆様へご周知いただきますとともに、当日の取材をよろしくお願いたします。

- 1 日時 令和元年8月21日（水）
午前9時から12時00分まで
（受付は午前11時30分まで）
- 2 場所 京都府農林水産技術センター
生物資源研究センター
京都府立大学生命環境学部附属農場
きたいなやづま
（相楽郡精華町大字北稲八間小字大路74）



バイオテク実験コーナー

3 内容 ※各イベントとも雨天決行（適宜雨具をご持参ください）

- (1) バイテク実験コーナー
(9:10～、10:20～の2回、各30名)（※要事前申込・裏面参照）
「植物からDNAを取り出してみよう」をテーマに、バイオテクノロジー実験、植物や昆虫の顕微鏡観察、実験器具の操作などを体験してもらいます。
- (2) エダマメ収穫体験コーナー
(9:10～、10:20～の2回、各30名)（※要事前申込・裏面参照）
ほ場で栽培中の作物を見学後、エダマメの収穫体験・お持ち帰りができます。
- (3) セミナーコーナー
 - i 府大 洛いも+ブドウ ミニセミナー（9:50～）
秋にいもが収穫できる「洛いもグリーンカーテン」の育て方と絶滅したと考えられていた京都固有ブドウ品種「聚楽」の復活に向けた取組についてお話しします。
 - ii 野菜の病害ミニセミナー（10:55～）
当センターで開発したキュウリのウイルス病を防ぐワクチン資材について解説します。参加の方先着50名にワクチン接種キュウリ苗を配布します。

（裏面へ）



(4) まわってみよう施設見学ツアー
府大農場コース (9:20～)
センターコース (10:25～)
施設・ほ場をツアー形式でご案内。
研究成果をパネルや実物で紹介します。

(5) 農産物等の販売コーナー
地元農産加工グループの直売品 (9:00～)
府大農場で収穫されたばかりの生産物 (11:30～)

(6) その他
クイズラリー、展示しているパネルなどを見て答えを探すクイズなど。

4 事前申込方法について (バイテク実験コーナー・エダマメ収穫体験コーナー)

- ・往復ハガキに郵便番号、住所、電話番号、代表者名、参加人数 (最大3名)、参加希望コーナー名 (バイテク実験またはエダマメ収穫体験) を記載。

※どちらにも参加希望の場合は別々の往復ハガキでお申し込みください。

申込先：同センター (締切：8月9日 (金) 必着)
応募者多数の場合は抽選になります。

参加いただける方には集合時間等を返信ハガキでお知らせいたします。

5 交通機関

- ・近鉄京都線「新祝園駅」又はJR学研都市線「祝園駅」下車後、いずれの駅からもタクシーで約10分。
- ・自家用車でお越しの場合、センター敷地内に無料駐車場 (50台分) がございます。

(問合せ先)
生物資源研究センター 応用研究部
主任研究員 ^{おざき} 尾崎
電話：0774-93-3527



お待たせしました！

京のブランド産品「京 夏ずきん」の季節が到来



令和元年7月22日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部農産課
(公社)京のふるさと産品協会

京都府が育成したオリジナル品種である京のブランド産品「京 夏ずきん」の出荷が始まり、今年も丹波黒大豆枝豆を盛夏期にも味わっていただけます。

今年は7月25日（木）から京都市中央卸売市場においてせり売りが始まりますので、取材いただきますよう、よろしくお祈いします。

1 初せり日

- 令和元年7月25日（木） 午前6時00分～
京都市中央卸売市場第一市場
(京都市下京区朱雀分木町80番地)

2 販売計画

- 販売期間 7月25日（木）～8月下旬（予定）
- 販売量 約40t (㊟約40t)
- 販売先 京都・大阪・東京市場など



3 今年の栽培状況等

京丹後市、舞鶴市、福知山市、綾部市、京丹波町、南丹市、亀岡市、京田辺市の7市1町で12.8ヘクタール栽培（昨年17.1ヘクタール）されています。

長雨による日照不足など不順な天候が続いていますが、生産者の適切な栽培管理により順調に生育しており、高品質な「京 夏ずきん」が出荷されます。

【参考】

「京 夏ずきん」は、京のブランド産品「紫ずきん」と同様、一般の枝豆に比べ粒が極めて大きく、食べたときのモチモチした食感と濃い甘味が最大の特徴の黒大豆枝豆で、「紫ずきん」よりも早く、夏場に出荷できるよう京都府が育成した品種です。平成24年3月に京のブランド産品に認定。

広報内容の詳細については、下記までお問い合わせください。

○全般

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原、課長補佐 山川
TEL：075-414-4941

○京 夏ずきんの生産に関すること

京都府農林水産部農産課 課長 木村、主幹 高橋
TEL：075-414-4953

○京のブランド産品に関すること

公益社団法人京のふるさと産品協会 課長 森
TEL：075-325-0305



丹後の“農”にふれ、食を味わおう！！ ～京都府農林水産技術センター「丹後農業研究所」の施設を公開します～

令和元年7月24日
京都府農林水産技術センター 丹後農業研究所
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

丹後農業研究所では、日頃の研究内容や施設を広く府民の皆様を知っていただくとともに、丹後で営まれている農業を知り、丹後が育む豊かな食を味わっていただくため、施設公開を実施します。

府民の皆様へ御周知いただきますとともに、当日の取材をよろしくお願いたします。

- 1 日 時 令和元年8月21日（水） 午前9時30分から12時まで
- 2 場 所 京都府農林水産技術センター丹後農業研究所
（京丹後市弥栄町黒部488）

3 参加費 無料、事前申込不要

4 主な内容

(1) ほ場案内（9時40分～＜約30分＞）
水田、果樹巡回コース

(2) 職員による農業相談（11時～12時）

(3) ミニ教室

- ① 「丹後で使われた農機具の紹介」（丹後郷土資料館）
（10時15分～10時30分）
- ② 「米の品種動向について」 （10時30分～10時45分）

(4) 子ども向けコーナー（9時30分～11時）

- ◇ 知ろう、考えよう クイズラリー（小学生限定）
- ◇ 畑でしごとをする車たち ～どんなしごとをするのかな？～

(5) 展示・見学コーナー

- ◇ 丹後農業改良普及センターによる「丹後地域はここまでやる！」農商工連携の取組の紹介
- ◇ 京都府水産事務所による 府漁業・漁村の次世代の人材を育成する「海の民学舎」の紹介と相談
- ◇ 丹後保健所による「食・栄養についての展示・ミニ体験」
- ◇ 峰山高校弥栄分校（農園芸科、家政科）の取組紹介や質問・相談
- ◇ 株式会社NTTドコモによる農業機械体験（VR稲刈り）及び紹介展示（裏面へ）



【「ほ場案内(果樹)」の様子（H29年）】



(6) 丹後の味 販売コーナー

- ◇ 「丹後王国食のみやこ」の自家製パンや自家製ソーセージ等
- ◇ 地元農産加工グループ「野間ふるさとキッチン」の冷やしうどんや黒もじゼリー等
- ◇ 丹後の朝搾り生乳で作る酪ママ工房「ロイヤルメリー」のソフトクリームやジェラート等
- ◇ 当所で栽培した果物（ブドウ・ナシ等）

(7) その他

アンケート御記入の方に、キャベツの苗をプレゼント（先着100人）

(問い合わせ先)

京都府農林水産技術センター丹後農業研究所
総務担当 専門幹 中川隆雄、副主査 野村久美子
TEL:0772-65-2401、 FAX:0772-65-3561



「第72回関西茶品評会」の開催について

令和元年8月1日
第72回関西茶業振興大会
京都府大会実行委員会

京都府で3年ぶりの開催となる第72回関西茶業振興大会の最初の行事として、関西6府県から出品された5茶種462点のお茶を、国・府県・茶業団体の専門家が審査する審査会を開催しますので、お知らせします。

記

- 1 内 容 関西茶品評会 出品茶審査会
- 2 日 時 令和元年8月6日（火）～8日（木）
- 3 場 所 宇治茶会館（京都府宇治市宇治折居25-2） TEL0774-23-7713
- 4 主 催 岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、奈良県、関西茶業協議会、公益社団法人京都府茶業会議所、京都府茶生産協議会、京都府茶協同組合、京都府農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会京都府本部、京都府、城陽市

5 茶種および出品点数

	普通煎茶	深蒸煎茶	かぶせ茶	玉露	てん茶	計
出品総数	196	55	36	40	135	462
（うち京都府）	（42）	（0）	（22）	（39）	（71）	（174）

6 審査員

審査長：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
果樹茶業研究部門 茶業研究監 ^{すみかわ} ^{おきむ} 角川 修
審査員：24名 <別紙1>

7 審査結果の発表

日 時：令和元年8月8日（木） 15時～
場 所：宇治茶会館（審査会場）
※なお、当日15時頃、各社に資料をFAX送信します（府政記者クラブは資料配付）。

※取材に係るお願い

審査風景の撮影については、会場の都合上、下記のとおり日時を限定させていただきますので、御協力をお願いします。

- (1) 日 時 令和元年8月6日（火） 11時～11時30分（普通煎茶の外観審査）
(2) 場 所 宇治茶会館（審査会場）

8 問い合わせ先

第72回関西茶業振興大会京都府大会実行委員会事務局
審査部 京都府茶業研究所 0774-22-5577
京都府茶協同組合 0774-23-7711

<参考>

以降の主な行事

- 第72回関西茶品評会出品茶入札販売会
日時：令和元年9月5日（木）
場所：全農京都茶市場（京都府城陽市寺田垣内後79）
- 第72回関西茶業振興大会京都府大会 式典・消費拡大イベント
日時：令和元年11月9日（土）
場所：文化パーク城陽（京都府城陽市寺田今堀1）

乳牛の飼料用トウモロコシ収穫開始！

～特殊な機械で刈取り・包装し、1年間、飼料として利用します～



<トウモロコシ刈取り・ロール成形の様子>



<成形したものを包装・密封の様子>

令和元年8月9日
京都府農林水産技術センター
畜産センター
京都府流通・ブランド戦略課

京都府農林水産技術センター畜産センターでは、搾乳牛に1年を通して安定した飼料給与を行うため、毎年、栽培したトウモロコシを刈取って貯蔵しています。

今回、約3ヘクタールのほ場のトウモロコシを約1～2週間かけて刈取り、ロール状に成形・包装する収穫作業を開始しますので、当日のご取材をよろしくお願ひします。

- 1 日 時 : 令和元年8月20日(火) 午前10時00分～
※雨天の場合は翌日以降に延期します。
- 2 場 所 : 京都府農林水産技術センター畜産センター
(京都府綾部市位田町検前)
- 3 刈取面積 : 約3ヘクタール(全体を刈取るには約1～2週間要します)
- 4 作業の流れ :
 - ① 大型トラクターに取り付けたコーンハーベスタ(刈取・細断機)で刈取り
 - ② 刈取りと同時に①と一体の細断型ロールベアラ(成形機)でロール状に成形
 - ③ 成形したものを自走式ベールラップ(刈取ったトウモロコシを白いラップで巻く機械)で包装・密封
- 5 収穫量 : 収穫量は100トン(ロール300個)程度の見込みです。ロールの状態では保管することで発酵し、トウモロコシサイレージとして貯蔵でき、約1か月後から牛に与え始めます。
- 6 用途 : 搾乳牛の飼料として、通年で1頭・1日当たり10～20kgを与えます。現在、49頭の乳牛(搾乳牛18頭、育成牛27頭、子牛4頭)を飼育中



【問い合わせ先】

〒623-0221 京都府綾部市位田町検前
京都府農林水産技術センター畜産センター(担当: 極山^{きわやま})
電 話 0773-47-0301 FAX: 0773-48-0722
Eメール ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp
ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/chikken/>

京都府茶業研究所が応援 ～白川地区・夏休み自由研究プロジェクト～



令和元年8月14日
京都府農林水産技術センター
農林センター茶業研究所
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

茶業研究所では、地元白川地区との連携の一環として、白川地区の小学生を対象に夏休み自由研究プロジェクトを開催します。

施設や茶園の見学によって当研究所を身近に感じていただくとともに、夏休みの自由研究に生かせるよう、茶園の虫の観察やプロが行う茶の鑑定、最新機器を使った成分分析、淹れ方によって変わるお茶の味についての体験を実施しますので、当日の取材をお願いします。

- 1 日時 令和元年8月21日（水）午前9時30分から11時30分まで
- 2 場所 京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
(宇治市白川中ノ菌1番地)
- 3 対象 白川地区の小学生とご家族
- 4 内容
 - (1) 施設・茶園見学 9:30～10:30
 - (2) 体験・観察 10:30～11:30
 - ①茶園の虫を観察しよう
 - ②お茶を鑑定し、成分を測ろう
 - ③種類や淹れ方の違いで変わるお茶を味わってみよう



京都府広報監 まゆまる

【問い合わせ先】

京都府農林水産技術センター農林センター
茶業研究所 所長 神田、主幹 瀬戸谷
住所：〒611-0022 宇治市白川中ノ菌1番地
電話：0774-22-5577 FAX：0774-22-5877
ホームページ：http://www.pref.kyoto.jp/chaken

～京都府報道発表資料～



海の京都

みずみずしい初秋の味覚といえばこれ！ 「京たんご梨」出荷開始！



令和元年8月27日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部農産課
京都府丹後広域振興局農林商工部

京のブランド産品「京たんご梨」の出荷が始まります。
8月31日（土）、京都市中央卸売市場において初せりが行われますので、御取材いただきますよう、よろしくお願ひします。

1 初せり日

令和元年8月31日（土） 午前6時00分～
場所：京都市中央卸売市場第一市場 青果2号棟
（〒600-8847 京都市下京区朱雀分木町80番地）

2 販売計画

販売期間 8月31日（土）～9月下旬までの予定
販売量 約150t（ $\text{\textcircled{R}}$ 150t）
販売先 京都・大阪市場など

3 今年の栽培状況等

京丹後市の久美浜町と網野町で約16ヘクタール栽培されています。
今年は6月の降雹や8月の台風など悪天候に見舞われましたが、生産者の努力により例年どおりの高品質な梨ができています。

（参考）「京たんご梨」のこだわり（基準）

- ①品 種 ゴールド二十世紀など
- ②糖 度 11.5（Brix%）以上
- ③大き さ L以上
- ④品 質 形がよく、傷がなく、外観が美しいもの
- ⑤ブランド認証 平成11年度



広報内容の詳細については、下記までお問い合わせください。

（ブランド認証について）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原 課長補佐 山川
TEL：075-414-4941

（府内の果樹生産状況について）

京都府農林水産部農産課 課長 木村 主幹 高橋
TEL：075-414-4953

（京たんご梨生産状況について）

丹後広域振興局農林商工部企画調整室 室長 太田 副室長 塩見
TEL：0772-62-4305



「ズワイガニの漁期前資源調査」への乗船取材のご案内

令和元年8月28日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産技術センター海洋センター

日本海の冬の風物詩となるズワイガニ漁が、今年も11月6日(水)に解禁となります。
京都府農林水産技術センター海洋センターでは、毎年、解禁前に漁獲量等を推定することを目的に、海洋調査船「平安丸」(183トン)によるズワイガニの資源調査を行なっています。
本年度におきましても、報道関係者の皆様を対象とした「平安丸」への乗船取材(1泊2日の航海)を以下のとおり実施いたしますので、御参加をお待ちしております。

1 日時 出港 9月11日(水) 午後1時 ～ 入港 9月12日(木) 午前7時頃

2 場所 丹後半島沖のズワイガニ漁場(水深230～260 m付近)
※集合場所: 海洋センター岸壁(宮津市小田^{みやづしおだしゅくの}宿野1029-3)
(当日は午後0時45分までに上記集合場所にお集まりください)

3 内容 海洋調査船「平安丸」による「かご縄調査」
(1) かご縄投入: 9月11日 午後4時頃から約1時間
(2) かご縄揚げ: 9月12日 午前0時頃から約3時間
(3) かご毎にズワイガニの計数、甲羅の大きさ等の測定、標識票の装着及び放流
※「かご縄」とは、魚の切り身などの餌を付けたかごを海に沈めてカニを獲る方法です。
本調査は、平成3年から毎年行っており、漁獲予測や資源管理に必要なデータ等を収集しています。今回は、50個のかごを使用し、調査を行います。

4 申込 8月30日(金) 午後5時までに電話又はFAXにより、海洋センターまで
お申し込みください

(申し込みの際に所属、住所、氏名、及び連絡先をお知らせください)

※平安丸の乗船定員の都合上、取材希望多数の場合には先着順(4名程度)とさせていただきます。

また、天候により調査日が変更となる場合がございます。併せてご了承ください。

(調査日変更の場合、翌日以降の月～木曜日に出港日がずれ込みます)

(裏面あり)



申込・お問い合わせ先

京都府農林水産技術センター海洋センター

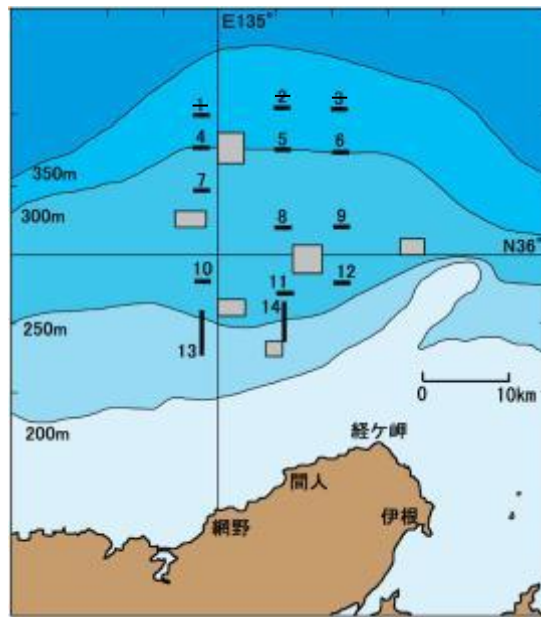
研究部 主任研究員 ^{くまき ゆたか} 熊木 豊

TEL 0772-25-3076 FAX 0772-25-1532

<参考>

1 ズワイガニ漁期前調査の位置

8月から9月にかけて4～14の海域で調査します。今回は 14 を調査予定です。



□ : 「保護区」

2 調査の様子



かごの投入



ズワイガニの測定

3 海洋調査船「平安丸」183トン（平成9年12月25日竣工）



京の秋・京都だけの枝豆

京のブランド産品「紫ずきん」の出荷が始まります！



令和元年9月2日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部農産課
(公社)京のふるさと産品協会

京の秋の味覚の代名詞「紫ずきん」の出荷が、いよいよ始まります。

今年は9月6日(金)から京都市中央卸売市場をはじめ、大阪府内及び東京都内ほか13市場において初せりが行われますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。

1 初せり日

○令和元年9月6日(金) 午前6時00分～
京都市中央卸売市場第一市場 青果1号棟
(〒600-8847 京都市下京区朱雀分木町80番地)

2 販売計画

○販売期間 9月6日(金)～10月下旬(予定)
○販売量 約134t(㊟約80t)
○販売先 京都・大阪・東京市場など



3 今年の栽培状況等

福知山市、綾部市、亀岡市、京丹後市、南丹市、京丹波町ほか、府内全体で約46ヘクタール(㊟約53ヘクタール)栽培されています。昨年は台風被害に見舞われ収量が大幅に減少しましたが、今年は天候に恵まれ順調に生育しており、多くの方に味わっていただけます。

<参考> 京都府独自の品種である「紫ずきん」は、粒がうっすら紫色になることから名付けられました。一般の枝豆に比べ粒が極めて大きく、食べたときのモチモチした食感と濃い甘味が最大の特徴の黒大豆枝豆です。その中でも十分に甘さののった大粒のものだけを厳選して出荷しています。

広報内容の詳細については、下記までお問い合わせください。

(全般)

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原 課長補佐 山川
TEL: 075-414-4941

(紫ずきんの生産状況について)

京都府農林水産部農産課 課長 木村 主幹 高橋
TEL: 075-414-4953

(ブランド認証について)

(公社)京のふるさと産品協会 課長 森
TEL: 075-325-0305



園芸用ハウスを暴風から守る！ ～園芸用ハウス被害防止対策推進会議を開催～

令和元年5月29日
京都府農林水産部農産課

昨年度発生した災害では、これまでにない記録的な暴風等により、園芸用パイプハウスの倒壊など大きな被害が発生しました。そこで、京都府では、国の研究機関や京都大学防災研究所、京都地方気象台の専門家を交えた対策チームを設置し、科学的な知見に基づいた対策マニュアル*を新たに策定したところです。

この度、パイプハウス等の暴風被害の未然防止・軽減対策を強化し、台風シーズンを前に、ハウス園芸農家へ周知・徹底を図るため、関係機関による園芸用ハウス被害防止対策推進会議を開催しますので、当日の取材をお願いします。

※園芸ハウス台風対策マニュアル…平成31年3月策定。台風被害に備え、対策のポイントについてまとめられている。

1 会議名 園芸用ハウス被害防止対策推進会議

2 日時 令和元年6月5日（水）午後2時から3時30分まで

3 場所 メルパルク京都 会議場C 貴船
(京都市下京区東洞院通七条下ル東塩小路町676番13)

4 内容

- (1) 平成30年度の台風等によるパイプハウス被害等について
- (2) 園芸用ハウス被害防止対策について
- (3) 園芸用ハウス被害防止対策の周知キャンペーンについて

5 参集者

市町村、JA、JA京都中央会、JA全農京都、京都府農業機械商業協同組合、
京都府農業共済組合、京都府農業会議
京都府（農林水産部、振興局企画調整室、農業改良普及センター、農林水産技術センター）

【問い合わせ先】

広報内容の詳細については、下記までお問い合わせください。
京都府農林水産部農産課 課長 木村、主幹兼係長 高橋
TEL：075-414-4953



～京都府産小麦の「使い手」と「作り手」の交流～
小麦品種「せときらら」の現地ほ場視察及び意見交換会の開催について

令和元年5月30日
京都府農林水産部農産課
電話 075-414-4953

京都府産小麦については、製粉会社、製パン、製麺業、飲食店などの実需者から、増産と品質向上を望む声が多く、平成29年度（平成30年産）から、既存の小麦品種から多収のパン用小麦品種「せときらら」へ全面切り替えされ、栽培されています。

この度、「使い手」である実需者の皆さんに京都府産小麦の生産状況を知っていただくとともに、「作り手」である生産者の生産意欲を一層高めるため、小麦が収穫を迎えるこの時期に、「使い手」と「作り手」が交流を深める現地ほ場視察及び意見交換会を開催しますので、取材いただきますよう、よろしくお願いいたします。

1 日 時

令和元年6月4日（火）13時30分～16時00分

2 場 所

福知山市大江町河守 小麦ほ場 及び 大江町総合会館

3 内 容

(1) 小麦ほ場視察（（農）鬼の里農園（福知山市大江町河守））
（13時30分～14時20分）

- ・ほ場の生育概況について説明

(2) 意見交換会（大江町総合会館 2階 成人教室（福知山市大江町河守285））
（14時20分～16時00分）

- ・各産地のほ場の生育概況等について説明
- ・意見交換

4 参集範囲

- (1) 実需者（井澤製粉（株）、製パン・製麺業者等）
- (2) 小麦生産者（福知山市、綾部市、他）
- (3) J A関係（J A京都やましろ本店・支店、J A京都本店・支店、
J A京都にのくに本店・支店、J A京都中央会、J A全農京都）
- (4) 府 関 係（広域振興局、農業改良普及センター、農林センター、農産課）
- (5) そ の 他

5 主 催 J A全農京都、京都府農林水産部農産課

6 その他 令和2年1月からは、製粉会社主催により、「京小麦の収穫祭」（各飲食店が趣向を凝らしたメニューを提供）が開催される予定です。



～おいしいお米づくりに取り組む農業者を募集～
第3回「京のプレミアム米コンテスト」の開催について

令和元年7月10日
京都府農林水産部農産課
電話 075-414-4953

京都府では、農業者のおいしい米づくりに対する意欲の醸成と生産技術の一層の向上を図るとともに、京の米のおいしさを広くPRし、“京のプレミアム米”としてのブランド力向上を図るため、第3回「京のプレミアム米コンテスト」を開催します。

今回のコンテストでは、これまでと同様に秋に収穫する府内産のコシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリの3つの品種を対象に、おいしいお米づくりに取り組む府内の農業者又は組織からの出品を募集します。つきましては、「京のプレミアム米コンテスト」の募集開始について、広く周知いただきますようお願いいたします。

記

- 1 募集期間 令和元年8月1日（木）～令和元年8月31日（土）まで
※出品米等の送付先や送付方法等の詳細は、9月末までに事務局から通知。
※出品米等の提出期限は、令和元年11月7日（木）まで
- 2 応募要件 おいしいお米づくりに取り組む京都府内の農業者又は組織
※JA、地域のライスセンター単位での出品も可とするが、生産者が特定できること。
※最終審査に進出した場合に、京の米のPRのために本コンテストに係る取材に対応できること。
- 3 募集対象 令和元年産のコシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ
※いずれか単一品種とし、ブレンドしたものは不可
※出品は、1品種1点以内、1農業者（組織）につき2点以内
- 4 応募方法 原則として、インターネット申込みとします。申込方法の詳細は、京都府ホームページで確認してください。
※HPアドレス：<http://www.pref.kyoto.jp/nosan/contest.html>
※インターネットによる申込みができない方は、令和元年8月21日（水）までに事務局（京都府農産課 TEL:075-414-4953）までお問い合わせください。FAX等での対応をさせていただきます。
- 5 審査方法
 - 予備審査：玄米整粒率分析機器による測定結果により、玄米整粒率70%以上の米を選抜
 - 食味審査：予備審査で選抜された米を、食味分析機器による審査を経て、府民委員による食べ比べにより、上位の米を選抜
 - 最終審査：食味審査で選抜された米を、お米の食味に関する専門家、京料理に関する専門家等で構成する委員が食べ比べ（委員の一覧は、別紙のとおり）

（令和元年12月3日（火）開催予定）
- 6 賞
最高金賞（1点）、金賞（3点）、入賞（若干数）
最終審査の結果は、京都府ホームページで公表します。

7 主催 京都府



京都の水稲栽培向け「スマート農業技術」の実証を開始します ～5月20日(月)、実証コンソーシアムキックオフ会議を開催～

令和元年5月14日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
農林水産技術センター農林センター(作物部)

京都府では、本年度重点事業として「スマート農林水産業加速事業」を創設し、府内の生産現場に最適なスマート技術の開発・実証・実装に向けた取組を展開します。

このうち、実証の取組の一環として、亀岡市保津町において京都の稲作向け「スマート農業技術」一貫体系の実証を行います。実証の開始に当たり、実証コンソーシアムのメンバーが一堂に会し、キックオフ会議を行いますので、実証技術や今後の活動と併せて御取材をよろしくお願いたします。

「京都亀岡中山間水稲生産支援スマート農業実証コンソーシアム」

亀岡市保津町において、行政・生産者・企業・農業団体がコンソーシアムを立ち上げ、中山間地域の水稲栽培において、耕うんから収穫まで一貫体系でスマート農業技術・機械を導入し、「ほ場管理の省力化」、「栽培管理の精度向上による増収・高品質化」の実証に取り組みます。

⇒国事業「スマート農業技術の開発・実証プロジェクト」※に採択

※AI・ICTなど「スマート農業」の社会実装を加速化するため、先端技術を生産から出荷まで一貫した体系として速やかに現場に導入・実証する取組を支援する農林水産省のプロジェクト事業。

■スマート農業実証コンソーシアムキックオフ会議

1. 日時 令和元年5月20日(月) 13:30～16:00(終了予定)
2. 場所 京都府農林水産技術センター農林センター(亀岡市余部町和久成9)
3. 内容
参画機関と農業者が集まり、今回の実証事業に用いる最新技術や機械の機能、効果を各機関から説明し、メンバー間で共有することで京都府の稲作の技術革新に向けたキックオフとします。
※導入する技術を実物、若しくはパネル等で展示します。
4. 参集者
京都府(農林センター他)、JA京都中央会、JA全農京都、JA京都、亀岡市、(株)NTTドコモ、クボタアグリサービス(株)、スカイリンクジャパン、積水化学工業(株)、京都大学農学研究科、農事組合法人ほづ他
5. その他
○今後の予定(場所:亀岡市保津)
6月中旬 スマート農業技術実演会
スマート田植機、ドローンによる防除、自動給排水システムなど、実際の作業の様子・効果を一般公開します。
7月中旬 京都オリジナルスマホアプリによる生育診断技術の実証
9月下旬 スマートコンバインによる水稲収穫作業
10月下旬 ロボットトラクタ実証作業



(問い合わせ先)

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原、係長 中澤
電話：075-414-4968

農林水産技術センター農林センター作物部 部長 安川、主任研究員 上田
電話：0771-22-5010

～京都府報道発表資料～

親子で体験!! 家畜の健康を守る獣医師のお仕事 ～中丹家畜保健衛生所の体験イベント～

令和元年7月8日
京都府中丹家畜保健衛生所
所長 寺石、業務課長 林
(0773-25-1860)

京都府の家畜保健衛生所では、食の安心・安全を確保するため、伝染病等の検査・注射を通じて家畜の健康を守る取組を行っています。

この度、子供たちに、当所の役割を知ってもらうため、獣医師の仕事体験とともに、はちみつ搾り等を通じて楽しく畜産に親しんでもらう体験イベントを8月8日(木)に実施し、その参加者を募集しますので、広く周知いただくとともに、当日の取材についてお願いします。

1 日 時

令和元年8月8日(木) 午後1時30分～3時30分

2 場 所

京都府中丹家畜保健衛生所
(福知山市字半田371-2)

3 内 容

(1) 中丹家畜保健衛生所ってどんなところ

- 私たちの仕事を分かりやすく紹介
- クイズで学ぼう

(2) みんなで体験しよう!

- バター作り、ハチミツ搾りに挑戦
- たまごの中のひよこをのぞいてみよう など

4 募集期間

令和元年7月8日(月)から7月12日(金)まで(受付は7月12日)
応募多数の場合は募集期間中であっても締め切ります

5 定員等

府内在住の小学生とその保護者25組50名程度・参加者には、京都府産たまごをプレゼントします。
未就学児は参加いただけません。保育ルーム(定員50名)

6 申込方法

電話による事前申込で原則先着順(初めての方優先)にて受け付けます。
氏名、電話番号、住所、参加人数、保育ルームの利用の有無を
京都府中丹家畜保健衛生所までお電話でお申し込みください。
TEL: 0773-25-1860 FAX: 0773-25-1861



昨年度の様子(○×クイズ)



「京のこだわり畜産物生産農場」の畜産物が大集合！ ～丹後ビストロマルシェ2019で販売・PRします～



令和元年8月28日
京都府農林水産部畜産課
(075-414-4983)

京都府では、徹底した衛生管理のもと、地元産の飼料を使ったり、家畜の快適な飼育環境に配慮するなど、こだわりのある飼育方法で健康な家畜を育て、安心・安全な畜産物を生み出す農場を「京のこだわり畜産物生産農場」（以下「登録農場」という。）として登録しています。

この度「丹後ビストロマルシェ2019」（別添参照）において5つの登録農場で丹精込めて作られた畜産物の販売やPRを行う「京のこだわり畜産物フェア」を開催します。

登録農場の畜産物が一度に提供される貴重な機会となりますので、より多くの皆様に広くご周知いただくとともに、ご取材についてよろしくお願いたします。

- 1 日 時 令和元年9月28日（土）、29日（日） 10時～16時
- 2 場 所 道の駅 丹後王国「食のみやこ」（京都府京丹後市弥栄町鳥取123）
- 3 内 容



(1) 「京のこだわり畜産物生産農場」の畜産物を使った料理の販売

- 9月28日 ・京丹後市 アケイシア・ファーム丹後野村牧場（ジェラート、アイスクリーム、プリン）
・南丹市・京丹波町 日吉ファーム（京丹波高原豚の串カツ）
・京丹後市 吉岡養鶏場（焼き鳥）
- 9月29日 ・京丹後市 丹後ジャージー牧場（アイスクリーム、ピザ、プリン）
・京丹後市 日本海牧場（牛すじカレー）
・南丹市・京丹波町 日吉ファーム（京丹波高原豚の串カツ）

(2) 「京のこだわり畜産物生産農場」PR

- 「京のこだわり畜産物生産農場」登録制度・農場の紹介
- 卵の重さあてクイズ：正解者に登録農場（※）の卵をプレゼント〔各日先着45名限定〕
（※）みずほファーム（京丹波町）、グリーンファームソーゴ（福知山市）、中丹ファーム（綾部市）

4 その他 事前申込不要、会場入場無料

<参考> 昨年度の様子



京のこだわり畜産物生産農場PR



卵の重さあてクイズ





「海の京都」の初夏の味覚を先取り！ 「丹後の海 育成岩がき」出荷開始

平成31年4月15日
京都府水産事務所

舞鶴湾、栗田湾、久美浜湾などで養殖されている、海の京都エリアを代表する初夏の味覚、「育成岩がき」の今シーズンの出荷が4月18日（木）から始まりますので、お知らせします。

今後、関係団体、地元観光業者等と連携し、海の京都エリアの旬の食材として地元の旅館やレストランなどでPRを行い、海の京都エリアへの誘客や消費拡大に努めていきます。

1 出荷の概要

1) 出荷開始日

平成31年4月18日（木）

[京都府漁業協同組合が開設する「舞鶴市場」（舞鶴市字下安久）にて、午後1時30分から出荷準備作業を開始予定]



2) 出荷先

地元及び全国の中央卸売市場等へ出荷

3) 出荷予定数：約18万個

(参考)

- ・ 育成期間は、概ね3～4年
- ・ 出荷期間は、8月下旬頃まで



2 「育成岩がき」の特徴

天然イワガキに比べ、身入り（殻を含めた重量に占める可食部の重量割合）が約1.5倍と大きく、食べ応えがあり、栄養豊かで濃厚な味わいが特徴



広報内容の詳細については、以下までお問い合わせ下さい

○育成岩がきに関すること

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課

主幹 岩尾、主査 道家 TEL：0772-25-3030

○出荷に関すること

京都府漁業協同組合 販売部 販売課

部長 中西、課長代理 藤崎

TEL：0773-75-1111



京都鴨川で、カワヨシノボリ(ごり)の産卵床造成方法等を学びます

令和元年6月26日
京都府農林水産部水産課

北大路魯山人が「非常に美味いさかな」「ごり茶漬は天下一品のぜいたく」と述べた川魚であるカワヨシノボリ(ごり)を増やすため、府内の内水面漁業関係者とともに産卵床の造成方法などを学ぶ勉強会を実施しますので、当日のご取材についてよろしくお願ひします。

- 1 目的： 鴨川などに生息し、昔から親しまれている魚種であるカワヨシノボリ(ごり)の増殖を図るため、産卵床造成等の技能を習得する。
- 2 主催： 京都府、京都府内水面漁業協同組合連合会、京の川の恵みを活かす会
- 3 日時： 令和元年7月3日(水) 午前10時～正午 産卵床の造成作業
令和元年7月12日(金) 午前10時～正午 モニタリング調査
- 4 場所： 鴨川河川敷(賀茂大橋近く) 別添「実施場所」のとおり
- 5 内容： ごりの産卵床造成(3日)及びモニタリング調査(12日)に関する講義と実習(鴨川河川敷で説明を受けた後、実際に川に入って産卵床の造成作業やモニタリング調査を実施する。)
- 6 指導・助言： 京の川の恵みを活かす会
代表 ^{たけもん やすひろ} 竹門 康弘 氏(京都大学防災研究所 准教授)

<主な内容>

- ・カワヨシノボリ(ごり)の生態、留意点
- ・産卵床造成の実施時期、産卵に適した場所、具体的な造成方法
- ・産卵床造成後の補正及び観察方法、増殖効果の評価方法

- 7 参加予定者： 京都府内水面漁業協同組合 組合員
京都府内水面漁業協同組合連合会 職員
京の川の恵みを活かす会 会員等
京都府 職員、京都市 職員



写真提供：竹門康弘准教授

※雨天や増水のため、延期・中止となる場合があります。詳しくは以下にお問い合わせください。

問い合わせ先

京都府農林水産部水産課 磯野主査 田中技師

TEL：075-414-4992 FAX075-414-4939



海洋センター等夏休み一般公開 「海・魚 わくわく体験」の参加者募集について

令和元年6月26日
京都府水産事務所
京都府農林水産技術センター 海洋センター

子供たちや府民の皆様に、京都の魅力ある海や魚、水産業への理解を深めていただくため、海洋センター等の水産関係機関が連携して「施設公開」を実施しています。

今年は、7月26日（金）に、海洋調査船、漁業巡視艇の乗船体験、魚や貝、海藻等の研究体験などを行います。夏休みの自由研究のヒントも盛りだくさんとなっていますので、府民の皆様へご周知いただきますとともに、当日の取材について、よろしく願いいたします。

1 日時 令和元年7月26日（金）午前10時から午後3時まで（小雨決行）
（受付は午前9時30分から）

2 場所 宮津市字小田宿野1029-3（全て同一敷地内）

- ・京都府水産事務所、京都府農林水産技術センター海洋センター
- ・京都府栽培漁業センター（公益財団法人京都府水産振興事業団）
- ・国立研究開発法人水産研究・教育機構 日本海区水産研究所宮津庁舎

3 内容

(1) 乗船体験 ※事前申込が必要（下記5を参照）

「平安丸」（183トン、海洋調査を行う大型調査船）または
「らくよう」（60トン、最新型の高速漁業巡視艇）に乗船。



「平安丸」乗船体験

(2) 研究体験、業務紹介 ※事前申込不要

- ・海藻おしばをつくろう
- ・トリガイ、イワガキをさわってみよう
- ・魚釣りゲームで海のルールを学ぼう
- ・マダイの稚魚放流
- ・チリメンモンスターをさがせ
- ・魚の展示、クイズラリー など

※資料展示室も自由に見学できます。



「らくよう」乗船体験



海藻おしばづくり体験

4 参加費 無料

5 乗船体験の事前申込み方法

- ・対象者・定員 小学生以上（小学3年生以下は、必ず保護者同伴）
「平安丸」：先着100名、「らくよう」：先着45名
- ・募集期間 令和元年7月1日（月）以降の平日（午前9時から午後5時）
※定員になり次第、募集を締め切りますのでご了承ください。
- ・申込方法 お電話（0772-25-0129）で京都府水産事務所 海のにぎわい企画課までお申込みください。

【問い合わせ先】

（代表機関） 京都府水産事務所 海のにぎわい企画課

課長補佐 とみおか 富岡 TEL：0772-25-0129



京都府漁業者育成校「海の民学舎」第6期生の募集を行います ～京都北部で漁師を目指してみませんか～

令和元年8月28日
京都府農林水産部水産課
京都府水産事務所

京都府では、漁業団体や市町と協働で京都府漁業者育成校「海の民学舎」を開講し、府北部地域において漁業を支える人材の育成に取り組んでいます。

この度、令和2年度の学生（第6期生）の募集を行いますので、広く周知いただきますよう、よろしくお祈いします。

京都府漁業者育成校 海の民学舎で学ぶことの魅力

- ・ 漁業技術の習得から、漁業への就業・漁村への定住まで、運営団体が総力でバックアップ！
- ・ 研修中の住居は専用宿舎を確保、慣れない土地での生活不安にも手厚いサポート！
- ・ 研修終了後も、組合員資格取得、漁船や漁具の調達（融資、リース制度活用）を強力支援！
- 漁業団体、地元市町と府が運営する海の民学舎で、不安なく就業を目指していただけます！！

1 研修場所

京都府漁業者育成校「海の民学舎」

（〒626-0052 京都府宮津市字小田宿野 1029 の3 京都府水産事務所内）

2 研修内容(予定)

- ・ 漁船操船や漁具作成などの基礎的な実習
- ・ 定置網、トリガイ養殖など府内の漁業現場での実践的な研修
- ・ 海産物及びその加工品、海の観光資源を活用したビジネスの基礎知識の習得

3 研修期間 2年（令和2年4月～）

4 研修費用 年間授業料 118,800円（返還制度あり）

5 募集対象者 概ね40歳未満で、研修後、府内に定住して漁業に従事される方

6 募集人員 10名（うち府立海洋高校推薦選考は2名以内）

7 募集スケジュール

区分	出願期間	面接試験日	合格発表
府立海洋高校 推薦試験	令和元年 9月 2日(月) ～ 20日(金)	令和元年 9月27日(金)	令和元年10月 7日(木)
一般選考 【第1回】	令和元年 9月 2日(月) ～10月18日(金)	令和元年10月31日(木)	令和元年11月 7日(木)
一般選考 【第2回】※	令和2年 1月6日(月) ～ 2月 7日(金)	令和2年 2月20日(木)	令和2年 2月27日(木)
一般選考 【第3回】※	令和2年 2月27日(木) ～ 3月 9日(月)	令和2年 3月13日(金)	令和2年 3月19日(木)

※第2回、第3回は定員に満たない場合に募集

8 応募方法

京都府漁業者育成校「海の民学舎」HPの「第6期生 募集のお知らせ」から応募書類と応募要項、パンフレットをダウンロードの上、申し込み書類を京都府漁業者育成校「海の民学舎」へ直接持参又は簡易書留郵便で郵送（当日消印有効）

研修中の経費支援

一定の要件を満たす方については、年間最大150万円の支援を受けることができます。

【問い合わせ先】

京都府水産事務所（海の民学舎運営協議会事務局）

所長 井谷、課長 梅本 TEL 0772-25-0129

