

## 農林水産部における新型コロナウイルス感染症対策関連予算

### ◇ 令和元年度2月補正予算

(単位：千円)

事 項	予算額	事 業 の 概 要
新型コロナウイルス感染症 経済対策費	5,000	新型コロナウイルス感染症の影響を受けた府内の農林水産業者等が行う新型コロナウイルス感染症の影響拡大を防ぐための取組を支援する。

### ◇ 令和元年度4月補正予算

(単位：千円)

事 項	予算額	事 業 の 概 要
農林水産業者等新型コロナウイルス対策緊急支援事業費	135,000	新型コロナウイルス感染症の拡大により影響を受けている農林水産業者等を緊急的に支援し、京都府産農林水産物の需要拡大・価格維持を図る。
宇治茶需要拡大緊急対策事業費	35,000	新型コロナウイルス感染症の拡大に伴うインバウンド・観光客需要の減少により、前年産茶の在庫量が増加しているため、緊急的に宇治茶の需要喚起を支援する。
丹後とり貝需要拡大緊急対策事業費	61,000	新型コロナウイルス感染症の拡大に伴うインバウンド・観光客需要の減少により、出荷先が確保できない丹後とり貝について、需要喚起・販路開拓を図る。
京都産和牛給食提供推進事業費	166,000	新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う外食需要の減少により、消費が落ち込んでいる京都産和牛について、小中学校等の給食に提供することで需要喚起を図る。
府内産花き需要拡大緊急対策事業費	5,000	新型コロナウイルス感染症の拡大により行催事の見送りが相次ぎ、経営が悪化している花き生産者等を緊急的に支援するとともに花きの需要拡大を図る。
京都産和牛肥育経営緊急対策事業費	23,000	新型コロナウイルス感染症の拡大に伴うインバウンド・外食需要の減少により、収益が悪化している肥育農家の経営を緊急的に支援し生産基盤の維持を図る。
養豚経営緊急対策事業費	6,000	新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う外食需要の減少により、収益が悪化している養豚農家の経営を緊急的に支援し生産基盤の維持を図る。

## ◇ 令和2年度6月補正予算

(単位：千円)

事 項	予算額	事 業 の 概 要
スマート農業実践教育事業費	20,000	WITHコロナ社会における農業分野での即戦力となる人材を育成するため、府立農業大学校において省力化に資するスマート農業機械を導入する。
京もの農林水産物生産・流通促進対策事業費	1,000,000	新型コロナウイルス感染症の影響により、売上げが激減している京もの食品を扱う食品関連業界の新たな販路開拓と、価格下落の影響を受けている農林水産物の生産継続支援等、WITHコロナ社会に対応するための取組を支援する。
「食の京都」地域拠点新型コロナウイルス感染症対策費	10,000	地域の「食」の拠点となる農林水産物直売所や道の駅等について、新型コロナウイルス感染症を防止するために必要な設備整備を支援する。
京都産和牛給食提供推進事業費	333,000	新型コロナウイルス感染症の影響により、消費が低迷する京都産和牛を小中学校等の給食に提供することで、需要喚起を図る。
京都産地鶏給食提供推進事業費	74,000	新型コロナウイルス感染症の影響により、消費が低迷する京都産地鶏を小中学校等の給食に提供することで、需要喚起を図る。
京都産和牛肥育経営緊急対策事業費	30,000	新型コロナウイルス感染症の影響により、出荷価格が下落し、収益が悪化している京都産和牛の肥育農家の経営を支援することで、生産基盤の維持を図る。
養豚経営緊急対策事業費	8,000	新型コロナウイルス感染症の影響による外食需要の激減により、販売価格が下落し、収益が悪化している養豚農家の経営を支援することで、生産基盤の維持を図る。
京都産水産物需要拡大対策事業費	85,000	新型コロナウイルス感染症の影響により、消費が低迷する京都産高級水産物の需要喚起のため、小中学校の給食に提供するとともに、京都府漁業協同組合が行う販売促進の取組を支援する。

# 新型コロナウイルス感染症に係る農林水産業対策の緊急要望活動について

令和2年5月25日

京都府新型コロナウイルス感染症対策本部

〔 京都府農政課 小瀬課長 〕  
〔 電話 075-414-4895 〕

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、これまでインバウンドを含め外食・観光需要に支えられてきた、京野菜や和牛などの高級食材を中心とした農林水産物の需要の減少など、農林水産業に大きな影響が生じています。また、長期化する感染症との共存、さらには危機脱出後の新しい社会に対応した農林水産業を構築していく必要があります。

つきましては、地域や食を支える農林水産業の実情に応じた的確な支援策が講じられるよう、農林水産省に対し、要望活動を行いましたので、お知らせします。

## ◆要望活動

1 要望日 令和2年5月25日（月）

2 要望先 農林水産省  
（大臣、副大臣、政務官、関係局長ほか）に要望書を配付

3 要望者 京都府知事 にしわき たかとし 西脇 隆俊

※農林水産省へは京都府東京事務所を通じて提出します。

## 4 要望事項

- (1) 農林水産業等の事業継続に関すること
  - ・ 高級食材の需要低迷・価格下落に対する支援制度の拡充
  - ・ 農林水産事業者等の共同施設使用料等の負担軽減
  - ・ 感染症対策等を講じる施設整備への助成制度の拡充
- (2) セーフティネット対策に関すること
  - ・ 農業者の収入を補償する収入保険制度の弾力的な運用
  - ・ 牛マルキンの補てんの充実及び鶏肉への価格安定制度の導入
  - ・ 魚類養殖のセーフティネット対策の拡充
- (3) WITHコロナ・POSTコロナの新たな社会に関すること
  - ・ 生産現場と食関連企業とのつながりによる新たな事業活動の創出
  - ・ 家庭向け農林水産物セットなど新しい販売戦略への助成制度の創設
  - ・ 海外の家庭に直接和牛肉を届けるための規制の緩和
  - ・ リモートワーカーを農山漁村で迎える取組への支援
  - ・ 許認可や事業申請等に係る行政手続の電子化の推進



# 初 Web ライブ配信！「食育シンポジウム～with コロナ社会の食を考える～」 開催結果

令和2年8月5日  
農 政 課

令和2年8月1日（土）に、今年で9回目となる『食育シンポジウム』（主催：京都府、大阪ガス株式会社、きょうと食育ネットワーク）を、新型コロナウイルス対策の観点からインターネットを活用して、初めて web ライブ配信形式で開催しました。

【Web ライブ視聴者数】 383 名（同時視聴/速報値） 【録画視聴数】 1,682 回（8月5日時点）

【アンケート結果】 95%が、期待以上に良かった（57%）・期待どおり（38%）と回答  
若い世代（30代以下）の割合が増加（今回 25%/前回 12%）

- 主な感想
- ・ゴリラ研究者、作家、料理研究家、宗教家の視点から、人間にとっての、食事や調理の本来の意味を考えさせられた。
  - ・料理は失敗するから良い、外食は出会いの場、とのお話が印象的だった。
  - ・京都ならではのソーシャルディスタンスや仕出し文化の価値を再発見した。



ライブ配信後もさらに多くの府民に情報を届けるため、ダイジェスト動画と全編アーカイブ（録画）の見逃し配信を、各種 SNS（7万回再生まで広告配信）及び HP で実施中です。

今後 HP「京都府食の府民大学」にも収容予定です。

見逃し配信 > <http://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/shinpojiumu.html>



オンライン開催に当たり、双方向性確保のため、ライブ配信中のメール質問受付（受付数 10 件）や、web フォームによるアンケート（回答数 110 名/8月5日時点）を行いました。

また、アンケート回答のインセンティブとして、アンケート回答者の中から抽選で 10 名に登壇者の著書をプレゼントする企画も行いました。（アンケート期間 8月10日まで）

## 概 要

【主催者ビデオメッセージ】 京都府知事 西脇 隆俊

【基 調 講 演】 「食の進化とコミュニケーション：ポストコロナの時代を見据えて」  
講 師：山極 壽一氏（京都大学総長）

【パネルディスカッション】 「with コロナ社会の食を考える」

コーディネーター：佐藤 洋一郎氏（京都府立大学文学部特別専任教授）

パネリスト：いしい しんじ氏（作家）、大原 千鶴氏（料理研究家）

松山 大耕氏（妙心寺退蔵院 副住職）、山極 壽一氏（京都大学総長）



# 京もの「中食」需要拡大支援事業 補助金の御案内

本御案内は、令和2年7月30日時点のもので、変更されることがあります。

新型コロナウイルス感染症の影響により外食需要が落ち込み、ブランド京野菜などの消費量が減少する中、これら農林水産物の需要拡大とともに、府内料飲店のサポートを緊急的に図るため、京もの農林水産物（京都府内で生産された農林水産物のうち別に指定するもの）を使用した中食サービスの開始・拡充のための取組を支援します。

\* 事業対象経費や申請書様式等の詳細は、京都府ホームページをご覧ください。



## 対象となる店舗

京都府産農林水産物を使用する次の店舗

- 「旬の京野菜提供店」認定店（京都府外の認定店を含む。）
- 地元産農林水産物の利用店舗として、知事が特に必要と認める府内料飲店

## 補助対象となる取組例

令和2年4月1日以降に行われた裏面一覧に記載された京もの農林水産物を3品目以上使用した中食サービス（総菜の加工・販売、仕出し、テイクアウトなど）を開始、拡充するための取り組み

### 【例】

- 中食メニューの開発（メニュー試作のための農林水産物や容器等の購入、開発メニューの衛生検査など）
- 中食提供のための設備整備（保冷ケースの購入、可搬式決済システムの導入、車両の改造など）
- 中食提供のための条件整備（広告宣伝、食品衛生管理に関するコンサルタント・アドバイザー等の招聘、保険加入など）

※ 提供する中食サービスは、京もの農林水産物を使用している旨を記載し、メニューに掲載してください。

※ 人件費、汎用性の高い物品（パソコン、通信機器、調理器具、車両など）の購入費、飲食接待費、租税公課（消費税など）、振込手数料などは補助の対象にはなりません。

※ 令和2年4月1日以降の取り組みについては、契約書、納品書、領収書などで判断します。

## 補助率・補助上限額

2 / 3 以内（補助上限額 500,000円）

## 募集開始・応募方法

● 第一次募集 令和2年5月7日（木）～5月31日（日） <終了>

● 第二次募集 令和2年6月1日（月）～6月30日（火） <終了>

● 第三次募集 令和2年7月1日（水）～7月31日（金） <終了>

● 第四次募集 令和2年8月1日（土）～8月15日（土）

※第四次で本事業の公募は終了予定です。

● お申し込みは、所定の申請書に必要書類を添えて、（公社）京のふるさと産品協会まで郵送してください。

## ■ 対象となる京もの農林水産物（京都府内で生産されたものに限る）

区分	品目
農産物	京壬生菜、京みず菜、花菜、九条ねぎ、鹿ヶ谷かぼちゃ、京たけのこ、京山科なす、賀茂なす、伏見とうがらし、万願寺とうがらし、紫ずきん、京夏ずきん、やまのいも、えびいも、京こかぶ、堀川ごぼう、聖護院かぶ、聖護院だいこん、くわい、金時にんじん、丹波大納言小豆、新丹波黒、京たんご梨、京たんごメロン、丹波くり、宇治茶
畜産物	和牛肉、豚肉、鶏肉（地鶏に限る。）
林産物	京丹波大黒本しめじ、ジビエ（猪肉及び鹿肉のうち食肉処理業の許可を得た施設で処理されたものに限る。）
水産物	アカガレイ（活〆に限る。）、イワガキ（養殖に限る。）、丹後とり貝、京鱒、丹後ぐじ、ズワイガニ、ブリ、マガキ、マグロ、アワビ、マダイ
日本酒	京都府内産米を100%使用したもの（醸造アルコールを添加したものを含む。）

### 注意点

- 補助事業の申請に当たっては、経費の詳細が分かるよう見積書等の添付をお願いします。
- 補助事業の実施に当たっては、領収書・レシートや実施状況・成果がわかる写真・資料等を保管してください。
- 中食メニューの提供に当たっては、食中毒等の事故の発生防止に細心の注意を払い、専門家の指導により、食品関連法令等を遵守してください。
- 京都府の補助金が含まれる他の補助事業（中小企業等新型コロナウイルス対策緊急支援事業等）で対象となった経費を重複して申請することはできませんので注意してください。
- その他、ご不明な点は、下記の京都府農林水産部流通・ブランド戦略課までお問い合わせください。

### ■ 事業のお問い合わせ先

電話が混雑することが予想されます。また、感染防止の観点から、申請書の御持参や相対した御相談は出来るだけ回避することが望ましいので、お問い合わせはなるべく下記メールへお願いします。

<事業全般に関すること>

<地元産農林水産物の利用店舗として、知事が特に必要と認める府内料飲店>

京都府 農林水産部 流通・ブランド戦略課

電話 075-414-4964 FAX 075-414-4974 E-mail : ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

<旬の京野菜提供店認定店>

公益社団法人京のふるさと産品協会

電話 075-325-0305 FAX 075-325-0306 E-mail : furusato@kyoyasai.kyoto

〒600-8881 京都市下京区西七条掛越町65 京都獣医畜産会館

コロナに負けるな!

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた  
京都府内産農林水産物を使用する食品製造・加工事業者の皆様へ

# 京もの食品販売促進対策事業補助金 のごあんない

受付期間：7月27日(月)～8月26日(水)

必着

## 事業内容



府内の食品製造・加工業者が、「WITH コロナ」社会における消費行動の変化に対応できる販売・流通システムの構築に向け、京都府内産農林水産物を原材料とした新たな商品及びサービスの開発に必要な経費を支援いたします!

補助上限

900

補助率9/10以内

万円

対象者※ ①もしくは②：上限 900万円  
③：上限1,800万円

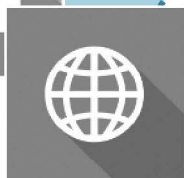
応募方法：業種別団体を通じて、(一社)京都府食品産業協会に提出します。

## 対象者



- 京都府内産農林水産物を使用している商品を製造・加工している事業者及び団体のうち、
  - ① (一社)京都府食品産業協会に加盟する業種別団体に所属する食品製造・加工業者
  - ② (一社)京都府食品産業協会に加盟する業種別団体
  - ③ ①が主体となって組織する、同業種及び異業種の共同体

## 補助対象となる取組例




- 「WITH コロナ」社会における消費行動の変化に対応できる販売・流通システムの構築に向け、京都府農林水産物を原材料とした新たな商品及びサービスの開発

(例)

- ☆ 家庭消費向けの少量化商品開発
- ☆ 同業種、異業種連携商品販売
- ☆ ミールキット商品開発 等。

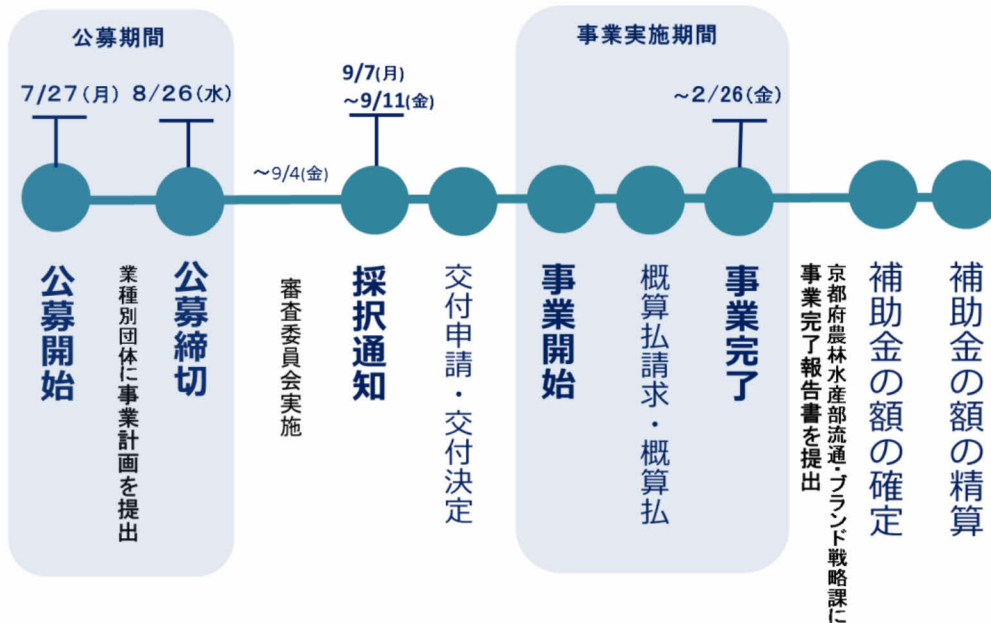


## ●具体的な補助対象経費

賃金	事業実施にあたり雇用したアルバイトの賃金等	通信運搬費	事業実施に直接必要な郵便代、運送等にかかる経費
旅費	事業実施に必要な交通費、宿泊費	原材料費	京都府内産農林水産物を調達するのに必要な経費
需用費	事業実施にあたり必要な消耗品、用具等の購入経費、文献・資料購入費等の雑費	謝金	新商品開発にあたり助言等を依頼した専門家に支払われる経費(事業実施主体は除く)
役務費	事業実施に必要な分析、試験、加工等を行う経費(本業の成果に直結しない内容は除く)	機械装置	新商品の開発にあたり必要となる機械や分析装置の導入に係る経費(汎用性が低く、据置工事を要しないものに限る)
賃借料及び使用料	事業を実施するために必要な会場、設備の賃借料や物品・備品の使用料(事業実施主体が所有するものを除く)	広告宣伝・販売促進費	事業実施に必要な広告や販売促進にかかる経費。(HP開設、特設サイト構築にかかる費用や新商品のPRに必要な経費等)
委託費	事業実施に特殊な知識等が必要となり、やむを得ず第三者に事業の一部を委託するための経費(委託する場合は、京都府の承認を得ること)	 <p>※委託費と機械装置の合計額は補助額の1/2以内とすること。 ※公租公課は、補助対象外とする。</p>	

この事業を実施するにあたり、必要な経費を対象。ただし、事務所賃借料、電話代、光熱費、人件費など通常使用する経費と明確に区分できない経費及び公序良俗に反する経費は不可とする。  
また、交付決定後に発生し、事業期間内に使用又は支払が完了した経費を対象とする。

## ■事業の流れ



## ■問い合わせ窓口

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

TEL: 075-414-4941 E-mail: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp



(一社) 京都府食品産業協会 (京都府中小企業団体中央会内)

〒600-8009 京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町 78 番地 京都経済センター3階

TEL: 075-708-3704 E-mail: syokusankyoku@chuokai-kyoto.or.jp

# 京都料理芽生会によるレシピ動画「おうちで料亭ごはん」 の配信開始について

令和2年5月  
農林水産部

京都府内飲食業界等と連携し、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている京都府産農林水産物の消費拡大と料理店への支援を目的に、京都料理芽生会会員によるレシピ動画の配信を開始しますのでご報告いたします。(令和2年度4月補正予算活用)

## 1 概要

- 京都料理芽生会（京都府内料理店の若手経営者57名で構成、会長：園部晋吾（山ばな平八茶屋））の会員による、京都府産農林水産物を使った、家庭向けレシピ動画を配信
- 令和2年5月20日から、Youtubeや参加団体のHP等で公開  
（初回は、「山ばな平八茶屋」、「平等院表参道 竹林」、「下鴨 福助」、「美濃吉」  
（今後、順次追加））

## 2 事業実施主体

京料理・地元農林水産物持続支援プロジェクト

- 構成：京都料理芽生会、THE KYOTO 実行委員会（京都新聞と電通のJV）、全国農業協同組合連合会京都府本部、（公社）京のふるさと産品協会、京都府水産物商業協同組合、京都府、京都市の7者
- 会長：京都料理芽生会 田中良典（(株)松尾温泉京料理鳥米 代表取締役）

## 3 京都府補助金

3,000千円（「食の京都」京もの需要拡大緊急対策事業費（4月補正予算））

連絡先	流通・ブランド戦略課長 蘆田 (内線：4940)
-----	-----------------------------

～京料理を明日へつなぐ～

## 「おうちで料亭ごはん」レシピ動画の配信開始について

令和2年5月20日  
京料理・地元農林水産品  
持続支援プロジェクト



京都料理芽生会をはじめ、京都府産農林水産物の生産・流通・販売・消費等に関わる団体・機関7者は、新型コロナウイルス感染症により影響を受けている方への支援と京都府産農林水産物の消費喚起を図ることを目的に、「京料理・地元農林水産品持続支援プロジェクト」を立ち上げました。

この度、本プロジェクトの活動の一つとして、京料理の一流料理人による、京都府産農林水産物を使用した家庭向けレシピ動画を作成しリレー配信を開始しますので、是非、ご取材いただきますようお願いいたします。

### 1 京料理・地元農林水産品 持続支援プロジェクトの概要

- ・京都料理芽生会、THE KYOTO 実行委員会、全国農業協同組合連合会京都府本部、(公社)京のふるさと産品協会、京都府水産物商業協同組合、京都府、京都市の7者が参加
- ・会長は、京都料理芽生会 料理研究委員会委員長 田中良典 ((株)松尾温泉京料理鳥米 代表取締役)

### 2 趣旨・目的

社会環境の変化に伴い生活様式が変容する中、家族そろって食卓を囲む機会が少ない現代。しかし、今般の新型コロナウイルス感染拡大の影響により、大人数での会合や外食が自粛される状況が続いており、あらためて家庭で食事を楽しみ、家族団らんの過ごし方、そして、人とのつながりや互いに思いやる心を見つめ直すことが問われています。

現在、緊急事態宣言の一部地域解除など、少しずつ日常を取り戻すべく動き出していますが、生活が変容しても「食」は変わらず暮らしの中にあります。ただ調理し、食べるだけではなく、日々の食卓に少しの工夫を加えることで、心持ちが変わり笑顔が生まれます。「食」の力で、この難局を乗り越え、千年以上にわたり京で育まれてきた食文化の魅力を決して絶やさないでいきたいと考えています。

今回のレシピ動画では、食の話題で笑顔の溢れる一家団らんを応援するために、「料理人のコツ」を披露しております。京都の食材を使うことで消費喚起にもつながり、ご家庭で美味しく、楽しい食事の時間を作っていただければ幸いです。

## 京料理・地元農林水産品 持続支援プロジェクト

### 発起人／会長 田中良典（京料理烏米）

新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、日常が大きく変容しました。このことで、不自由を強いられ、厳しい状況が続いています。支援を必要としていないところはほとんどないと思います。私たち料理屋ができることは「食」の支援しかありません。人を育む食事を楽しみ、食の大切さと暖かさを感じていただきたい。家庭でもさまざまな食材のお料理を楽しむことは、消費喚起につながり、結果、助けられる方々がおられます。その一つひとつの一助が多く集まれば大きな支援となります。食文化の「SDGs」において、食材×文化×料理×人・・・何一つ取り残すことなく、明日へつないでいきましょう。



### 京都料理芽生会会長 園部晋吾（山ばな平八茶屋）

食事は本当に大切なものです。家族の団らんというのもその一つです。私たちはその一助になれるようご家庭でも手軽につくれるお料理をご紹介します。京料理の技と旬の食材をぜひ味わって楽しんでいただき、『食』の力で、一緒にこの難局を乗り越えていきましょう。



## 3 配信動画の概要

- ・一流料理人が集う京都料理芽生会の会員が京都府産の農林水産物を使い、ご家庭でもできるレシピ動画をリレー形式で配信
- ・令和2年5月20日（水）から、参加団体・機関のHP・YouTubeにて公開  
（今後、特設HPを開設予定）

「京都府HP」(<http://www.pref.kyoto.jp/brand/ouchigohan.html>)

「京都市HP」(<https://www.city.kyoto.lg.jp/sogo/page/0000269291.html>)

「THE KYOTO<sup>※</sup> YouTube チャンネル」

(<https://www.youtube.com/channel/UCstkM4xrxK971606pqSf9yw/>)

<sup>※</sup>THE KYOTO とは <https://the.kyoto/> （サービス開始時期：2020年6月初旬予定）

日本の文化・芸術振興に貢献し、次世代に有機的につないでいくため、京都新聞社と電通が新たに立ち上げるサービス。「メディア（知る）」[サロン（出会う）]「クラウドファンディング（参加する）」の3つの軸で、継続的な交流を実現するグローバルなコミュニティを生み出すことを目指します。

- ・初回公開動画は、「山ばな平八茶屋」（竹の子鍋）、「平等院表参道 竹林」（京都産和牛の柳川風鍋）、「下鴨 福助」（丹後とり貝の黄味酢和え）、「美濃吉」（免疫力UP親子丼）の4本

<お問い合わせ先> 京料理・地元農林水産品 持続支援プロジェクト

会 長：田中良典（京料理烏米） 080-3278-2348

事務局：佐藤寛之（THE KYOTO 実行委員会） 080-8305-7433



## 賀茂なすを使ったオンライン料理教室開催

令和2年6月  
京のふるさと産品協会

コロナ感染防止のため、顔を合わせての料理教室の開催が困難な状況のもと、あじわい館で、今が旬の賀茂なすを使ったオンライン料理教室を開催しました。

あじわい館メール会員を対象に限定募集、オンライン会議システム「ZOOM」を使い、23名が参加。

協会から、①参加者全員に復習教材として賀茂なす（各4個）、②10名に京野菜セット（3,000円相当）（今回の教室お料理を復習して作ってSNSにアップした方の中から抽選）をプレゼントしました。

講師は「調理しながら講演もしている感じで、通常の料理教室より大変だがしっかりやりたい」、参加者は「オンラインはスケジュール面で参加しやすい」「行き帰りがないので効率的で楽」などの声がありました。

### 記

- 日 程 令和2年6月27日（土）14時～15時30分
- 撮影場所 京の食文化ミュージアム・あじわい館（京都市下京区）
- 主 催 あじわい館
- 協 力 京のふるさと産品協会
- 概 要

テーマ：自宅で料亭ごはん～京都料理芽生会とりよね田中良典

講 師：田中良典 料理長（京料理とりよね～右京区嵐山）

献 立：・賀茂なすと夏野菜の冷やしあんかけそうめん

・夏バテ予防の賀茂なすみぞれ和え



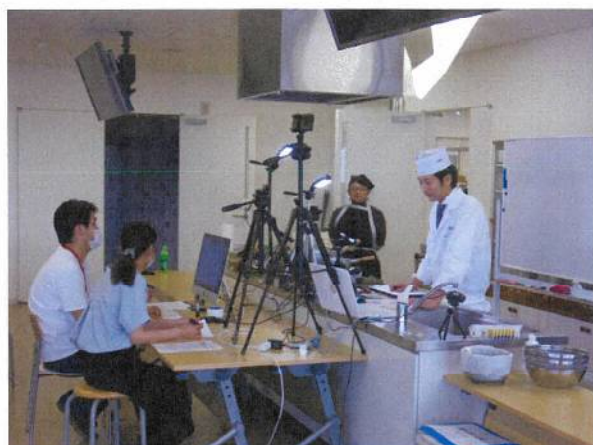
初夏のメニュー



賀茂なすは時期で性状が変化。  
各々に適した料理がある。



画面に調理の実況・上に受講者の映像  
今回は緻密な肉質を活かし細く切る。



撮影セット・オンライン実況の状況  
参加者の質問にも随時回答

# 一番茶生産における新型コロナウイルス 感染症対策について

令和2年4月15日  
京都府農林水産部農産課  
075-414-4944

新型コロナウイルスの感染拡大が続く中、まもなく一番茶生産の時期を迎えるにあたり、京都府では茶関係団体とともに、茶生産者の不安を少しでも軽減するため、国が示す基本的なガイドラインに基づき、茶生産における感染症対策についての啓発チラシを作成し、本日、市町村及びJAを通じて茶生産者及び関係機関に配布いたしましたのでお知らせします。

## 1 配布先

- ・府内茶産地JA及び茶生産者団体

※京都府茶生産協議会から配布

- ・府内茶産地市町村

※各広域振興局から配布

(京都市、宇治市、城陽市、久御山町、八幡市、京田辺市、井手町、  
宇治田原町、木津川市、和束町、南山城村、南丹市、京丹波町、  
綾部市、舞鶴市、福知山市、京丹後市)

## 2 配布物

別添のとおり

## 3 問い合わせ

京都府農産課 電話:075-414-4944 荻参事、市田課長補佐兼係長



## 茶生産者の皆様へ

### 一番茶生産における新型コロナウイルス感染症対策について

新型コロナウイルスの感染拡大が続く中、茶生産者の皆様には、生産や経営への不安の中で一番茶の生産を迎えることとなりましたが、今こそ、茶業関係者や関係機関が一丸となって、この難局を乗り越えられるよう取り組んでいきたいと考えています。

茶生産者の皆様には、国が示す感染拡大防止を前提とした基本的なガイドラインに基づく感染予防策を徹底していただきますようよろしくお願いいたします。

#### 【新型コロナウイルス感染症対策の主なポイント】（別紙啓発チラシ参照）

##### 1 予防対策の徹底

- できるだけマスクを着用してください。
- （使い終わったマスク表面には触らない。外した後は必ず石けんで手洗いする）
- 咳エチケットを実施してください（マスクがない場合は、袖口等で口や鼻を覆う）
- こまめな石けんでの手洗いを行ってください。
- 定期的に換気するなどして、風通しの良い空間を確保してください。

##### 2 作業を始める前に

- 体温の測定と記録を行ってください。
- 発熱などの症状がある場合は、作業には出かけず、関係者に連絡して自宅で待機してください（生産者、茶摘み、アルバイトなども同様です）。
- 体温が 37.5 度以上の熱が 4 日以上継続した場合（基礎疾患などがある場合は 2 日程度）などは、関係者に連絡の上、近くの保健所に問い合わせ、その指示にしたがってください。

##### 3 手摘み茶園で気をつけること（茶業研究所の事例）

- 出品茶生産を含む手摘み栽培は、屋外作業ではあるものの、新型コロナウイルスの感染リスクを高める（密閉）、密集、密接になりやすいため、対策が必要です。

○別紙「手摘み茶園での新型コロナウイルス対策（事例紹介）」は、茶業研究所の事例ですので御参考ください。ただし、あくまでも一例ですので、例えば、茶摘みの送迎は車の定員より少なめとし、送迎中は窓を開けるなど換気に注意するなど、実際の現場状況に応じて御対応下さい。

#### **4 製茶工場で気をつけること**

- 「1 予防対策の徹底」を実施してください。
- 工場へは、必要以上に行かない・集まらないようにしてください。
- 工場への部外者の立ち入りは、最小限にしてください。
- 工場へ出入りする時、作業開始前後やトイレの使用後などには、手洗い・手指の消毒を行って下さい。
- 手で触れる共用部分（ドアノブ、スイッチ、テーブル、椅子、トイレの流水レバーなど）は、水と洗剤を用いて、拭き取り掃除してください。
- 多人数が密集しないよう、できるだけ距離を取って作業してください。
- 休憩時の感染を防ぐため、休憩スペースは風通しの良い場所に設置の上、休憩時間帯をずらしたり、各自専用の茶碗を使うなどして対応してください。

#### **5 感染症患者が発生した場合**

- 患者への対応は、保健所の指示に従ってください。
- 濃厚接触者と確定した農業者は、14 日間の自宅待機及び健康観察を実施してください。
- 保健所の指示に従って、感染者が作業に従事した区域の消毒を実施してください。

令和 2 年 4 月

京都府茶生産協議会  
(公社)京都府茶業会議所  
京都府農林水産部

## 手摘み茶園での新型コロナウイルス対策（事例紹介）

自然仕立て茶園の手摘み作業では、従来、作業者同士が比較的近距离で  
ならび、茶畝の端から順に摘採することや、作業者が全員で比較的狭い場  
所で休憩するなど、屋外ではありますが、作業者同士が濃厚接触しやすい  
状況です。

そこで、本年は、新型コロナウイルス感染防止のため、手摘みによる摘  
採方法について次のとおり変更することとし、事前に周知しておりますの  
で御参考ください。

### 1 アルコール消毒、作業前体調・発熱確認、マスク装着など

- 作業者は、出勤時に、手のアルコール消毒と体温計測を行い、平熱の  
人のみ作業をしていただきます。
- マスク、ゴム手袋については、茶業研究所でも用意しますが、基本的  
に作業者が持参し、摘採作業時に装着していただきます。

### 2 摘採時の留意事項

#### （覆い下茶園）

- 側幕を開けて換気を良くします。

#### （区担当制による摘採）

- 摘採予定の茶畝を約2 m毎に区分けして（印の棒を立てる）、各区を  
作業員1名で、端から摘採していただきます。
- 担当する各区の摘採が終了したら、別の区に移動し摘採することで、  
作業を進めていきます。

### 3 休憩

- 休憩時は、屋外に設置されている<sup>あずまや</sup>四阿に加え、イベント用のテントを  
併設し、間隔を空けて椅子、台を設置し（四阿、各テントに3～4名  
分ずつ）、休憩場所とします。



**水田・畑作・施設園芸等の農業者や集出荷施設等の従業員のみなさまは、国民への食料の安定供給等に重要な役割を担っています。**

**みなさまの中で新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時に、業務継続を図る際の基本的なポイントをまとめました。**

※「農業における新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン」<[http://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/pdf/gl\\_nou.pdf](http://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/pdf/gl_nou.pdf)>

## 1 予防対策の徹底

厚生労働省等の情報に基づいて、**徹底した対策**をお願いします。

- **農業者・従業員等に感染予防策を要請**します。
  - ①体温の測定と記録
  - ②発熱などの症状がある場合は、関係者への連絡と自宅待機
  - ③37.5℃以上の熱が4日以上継続した場合等は、関係者に連絡の上、保健所に問い合わせ
  - ④屋内で作業をする場合は、できる限りマスクを着用  
多人数で行う場合等、状況に応じて換気を行う
  - ⑤集出荷施設等への入退場時には手洗い、手指の消毒
  - ⑥ドアノブ、手すり等人がよく触れるところは、拭き取り清掃
- **会議・行事等の開催の必要性を検討し、開催する場合は風通しの悪い空間をなるべく作らないなど工夫**してください。



## 2 患者発生時の患者、濃厚接触者への対応

患者が発生した場合は、保健所の指示に従い対応してください。

- 患者が確認された場合には、関係者に周知するとともに、**保健所に報告し、対応について指導を受けてください。**
- 保健所の調査に協力し、濃厚接触者の確定を受けます。
- 濃厚接触者と**確定された農業関係者には、**14日間の自宅待機及び健康観察を実施**してください。
- 濃厚接触者と確定された農業関係者は、**発熱又は呼吸器症状**を呈した場合は、**保健所に連絡**し、行政検査を受検します。

### 3 生産施設等の消毒の実施

- 保健所の指示に従って**、感染者が作業に従事した区域<sup>※1</sup>の消毒を実施します。  
緊急を要し、自ら行う場合には、感染者が作業に従事した区域のうち、頻繁に手指が触れる箇所<sup>※2</sup>を中心に、アルコール<sup>※3</sup>で拭き取り等を実施してください。
  - ※1 生産施設、集出荷施設、事務室等
  - ※2 机、ドアノブ、スイッチ類、手すり等
  - ※3 消毒用エタノール(70%) 又は次亜塩素酸ナトリウム(0.05%以上)
- 一般的な衛生管理が実施**されていれば、感染者が発生した施設等は**出荷停止や農産物廃棄などの対応をとる必要はありません。**

### 4 業務の継続

あらかじめ**地域の関係者が連携する体制の検討**をお願いします。

#### <想定される連携体制>

- ・ J A 等の生産部会                      ・ 農業法人のグループ
- ・ 集出荷事業者等を共有する集団                      ・ 集落



#### <検討事項（イメージ）>

- ・ 連絡窓口、連絡網の作成                      ・ 消毒資材、消毒要員の確保
- ・ 農作業代替要員のリスト作成
- ・ 代行する作業の明確化、優先順位付け、作業方法
- ・ 代替要員が確保できない場合の最低限の維持管理方法など

支援内容

**耕起作業や播種・育苗作業、水やり作業**など  
当面の営農活動継続のために**支援を必要とする作業**を  
検討し、**作業の優先順位付け**を行います。

支援要員

**周辺農業者や受託組織**の活用など、  
あらかじめ  
① **誰(どの機関)**が  
② **どの作業**を  
支援するか役割を明確化します。

〔※ 労働力の確保状況を踏まえながら、  
優先順位に基づき、作業を実施しましょう。〕

※ 必要に応じて市町村等の関係機関に相談しましょう。



農林水産省は、みなさまの業務が継続できるように全面的に協力いたしますので、ガイドラインを参考に対応していただきますようよろしくお願いいたします。



## 「宇治抹茶新商品開発・販路開拓支援事業（補助金）」の 募集を開始します

令和2年5月25日  
京都府新型コロナウイルス対策本部  
〔京都府農林水産部農産課〕  
075-414-4944

新型コロナウイルス感染症の影響により、観光客・インバウンドの減少や各種イベントの中止が続き、宇治茶需要が縮小する中、京都府では、抹茶の需要喚起を目的として、府内の茶商工業者や食品製造・加工事業者・サービス事業者等を対象に、京都府産抹茶を活用した新たな商品やサービスの開発及び販路開拓の取組を応援する補助事業を創設しました。

このたび、以下のとおり募集を開始しますので、ご周知をお願いします。

1 募集期間 令和2年5月25日（月）～令和2年6月25日（木）

### 2 補助事業の概要

#### (1) 補助対象者

- ・府内に事業所等を有する茶商工業者、食品製造・加工・サービス事業者等
- ・府外の食品製造・加工・サービス事業者（府内茶商工業者と連携体を組むことを条件とする）ほか

#### (2) 事業対象期間 令和2年4月1日（水）～令和3年2月28日（日）

※交付決定前の取組（令和2年4月1日以降に限る）も遡って対象となります

#### (3) 補助対象となる取組（①②ともに取り組むことが条件）

- ①研究開発事業（京都府産抹茶・てん茶を活用した新たな商品・サービスの研究開発）
- ②販路開拓事業（市場調査活動や事業化に向けた販路開拓活動など）

#### (4) 事業費及び補助率

- ・事業費：1件当たり事業費（目安）600万円、下限事業費200万円
- ・補助率：1/2以内（原材料費のうち、京都府産抹茶・てん茶のみ10/10）

#### (5) 採択予定件数 10件程度（審査会により予算の範囲内で決定します）

### 3 応募方法

申請書等の様式は、以下の京都府ホームページからダウンロードし、必要な書類を整えた上で、下記提出先まで郵送又は持参してください。（募集締切は6月25日（木）必着）

[http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/2020ujimatcha\\_newproduct.html](http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/2020ujimatcha_newproduct.html)

### 4 提出先・問合せ先

〒602-8570 京都府庁 農産課（宇治茶・特産振興係）

TEL 075-414-4944（平日9～17時） E-mail nosan@pref.kyoto.lg.jp





茶商工業者、食品・加工品・サービス等の事業者の皆様へ

## 宇治抹茶新商品開発・販路開拓支援事業 補助金の御案内

新型コロナウイルス感染症の影響により、インバウンド・観光客の減少やイベント中止が相次ぎ、宇治茶需要が縮小する中、京都府産抹茶の在庫解消及び感染症収束後の需要拡大を図るため、宇治抹茶を利用した新商品・新サービスの開発及び販路開拓に取り組む府内の茶商工業者や食品・加工品関連企業等を応援します。

※詳しくは、京都府 農産課ホームページをご覧ください。



[http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/2020ujimatcha\\_newproduct.html](http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/2020ujimatcha_newproduct.html)

区 分	内 容
対象事業	京都府産抹茶・てん茶を利用した新商品・サービス開発及び販路開拓
対象経費	研究開発費用 原材料費（利用する原材料（茶）は、すべて京都府産の抹茶・てん茶とする） 機械装置・器具費、外注・委託費、外部専門家への謝金・旅費、 産業財産権等取得費など 販路開拓費用 市場調査、技術コンサルタント料、広告宣伝費、出展費など
対象期間	令和2年4月1日（水）～令和3年2月28日（日）までの取組 （交付決定前の取組（令和2年4月1日以降に限る）についても遡って 対象となります）
事業費及 び補助率	事業費：1件当たりの事業費の目安600万円、下限事業費200万円 補助率：補助対象経費の1／2以内 （ただし原材料費（茶）のうち、京都府産抹茶・てん茶は10/10）
募集期間	令和2年5月25日（月）～6月25日（木）

区 分	内 容
補助対象者	<p>京都府内に事業所を有する者の内、以下に該当する事業者</p> <p>① 府内で製茶業（荒茶製造除く）、茶卸売業及び茶小売業を営む茶商工業者</p> <p>② 府内に本社、支店又は工場等の事業所等がある食品製造・加工事業者及びサービス事業者</p> <p>③ ①に掲げる事業者と連携体を組む、府内に事業所等を持たない食品製造・加工事業者及びサービス事業者</p> <p>④ ①～③に掲げる事業者及びそれらの連携体のほか、宇治茶振興を図る主体として知事が適当と認めたもの</p>
予定件数	10 件程度（審査会により予算の範囲内で決定します）

### <参考> 今後のスケジュール

申請受付：令和2年5月25日（月）～6月25日（木）

審査会：令和2年7月上旬

交付決定：令和2年7月（概算払が必要な場合、交付決定後に別途申請）

事業完了：令和3年2月28日（日）までに、試作品開発及び事業完了のこと

実績報告：事業完了日から15日以内に提出すること

額の確定：実績報告受理後、検査・確認後に補助金額を確定

補助金交付：額の確定後、申請者からの請求書提出を受けて交付

\*本事業で開発した新商品等の商品化・サービス提供は、事業完了後6ヶ月以内をめぐりに開始していただきます。

（問合せ先） 京都府農林水産部 農産課(宇治茶・特産振興係)  
〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町  
電話:075-414-4944（平日9時～17時）  
E-mail: nosan@pref.kyoto.lg.jp

## 新型コロナウイルス感染症対策について

令和 2 年 8 月 21 日  
教育庁指導部保健体育課

### 1 文部科学省「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」～「学校の新しい生活様式」～について

#### (1) 概要

ア マニュアルは、令和 2 年 6 月 5 日文部科学事務次官通知「新型コロナウイルス感染症に対応した持続的な学校運営のためのガイドライン」の考え方を基に作成  
イ 学校における感染症対策、集団感染リスクへの対応、重症化リスクの高い児童生徒への対応、部活動、給食（(参考)にマニュアルの抜粋を記載）、清掃活動、健康診断等、学校生活全般にわたる具体的な事項について記載し、感染防止に努めるよう依頼

#### (2) 府教委の取扱い

マニュアルを各市町（組合）教育委員会、府立学校あて通知し、活用いただくよう依頼するとともに、府立学校については、マニュアルを踏まえて、保健体育課が指導助言、照会等の対応を行っている。

※マニュアルの Ver. 1 は、5 月 22 日、Ver. 2 は 6 月 16 日、Ver. 3 は 8 月 6 日に出されており、給食部分については、Ver. 1～Ver. 3 まで変更なし。

○文部科学省「新型コロナウイルス感染症に対応した持続的な学校運営のためのガイドライン」

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/coronavirus/mext\\_00049.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/coronavirus/mext_00049.html)

○文部科学省「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」

[https://www.mext.go.jp/content/20200806-mxt\\_kouhou01-000004520\\_3.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20200806-mxt_kouhou01-000004520_3.pdf)

#### (参考) 給食について

学校給食は、児童生徒の健やかな育ちを支える重要な機能である一方、感染のリスクが高い活動でもあります。

学校給食を実施するに当たっては、「学校給食衛生管理基準」に基づいた調理作業や配食等を行うよう改めて徹底してください。給食の配食を行う児童生徒及び教職員は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手指は確実に洗浄したか等、給食当番活動が可能であるかを毎日点検し、適切でないと認められる場合は給食当番を代えるなどの対応をとります。

また、児童生徒等全員の食事の前後の手洗いを徹底してください。会食に当たっては、飛沫を飛ばさないよう、例えば、机を向かい合わせにしない、大声での会話を控えるなどの対応が必要です。

## 2 令和2年度の給食・食育に係る研修会等の対応について

### (1) 学校給食衛生管理推進研修会

例年、学校給食の衛生管理、近年増加傾向にある食物アレルギー疾患のある児童生徒への対応、学校給食の安全管理について、学校給食関係者を対象に実施。

対象者は、府立学校の調理員、栄養教諭・学校栄養職員等学校給食関係者（臨時職員、委託業者の関係者を含む。）及び学校薬剤師、市町（組合）教育委員会所管の給食実施校の学校給食関係者等。

今年度は新型コロナウイルス感染症対策として中止し、資料配布に変えるとともに、求めに応じて指導、助言を行った。

### (2) 京都府食育推進連絡協議会及び交流会

#### ア 趣旨

生涯にわたる健全な食生活の実現をめざし、「自分で作る」「地域の食文化を伝え合う」「朝ごはんを用意して食べる」など児童生徒の高い生活実践力の向上を目的に、学校、家庭、地域等のつながりを生かしながら、子どもたちの積極的・自発的な学びや行動を引き出すための研究推進と、その研究の効果や手法を府内全域に普及させるため、実践市町（組合）教育委員会（実践中心校等）を構成員として、取組の進捗状況や学校におけるきょうと食いく先生を活用した取組等の先進事例の交流を図る。

イ 新型コロナウイルス感染症対策として、テレビ会議システムにより実施予定

ウ 開催日 令和2年9月28日（月）

エ 栄養教諭等約30名が近くの教育局（広域振興局地域総務防災課会議室等）で参加

オ 内容

- ・ 実践中心校の交流及び協議
- ・ 説明
- ・ 講演

※(2)は案です。