

食の安心・安全に係る京都府の
取組について

平成30年度 第3回食の安心・安全意見交換会（報告）

平成31年2月6日
食の安心・安全推進課

1 日 時 平成31年2月1日（金）14時00分から16時00分まで

2 場 所 京都府生活協同組合連合会会議室

3 出席者 消費者団体9名、京都府8名



4 概 要

(1)説明内容

京都府食品衛生監視指導計画について

- ・平成30年度京都府食品衛生監視指導計画について (生活衛生課)
- ・平成31年度京都府食品衛生監視指導計画（案）について (生活衛生課)
- ・食品衛生法の改正について (生活衛生課)
- ・平成31年度リスクコミュニケーションについて (食の安心・安全推進課)

(2)主な質問応答・意見

問：平成30年度の遺伝子組換え食品検査結果は問題なかったということであるが、具体的に何が問題無かったのか。

答：使用してはならない組換え遺伝子の混入がなかった（成分規格に適合）ことと、使用しても良い組換え遺伝子についても、その検査結果（検出なし）と表示内容との整合が図られていたということである。（食品衛生法又は食品表示法上問題がなかった。）

問：全事業者に対してHACCPが制度化されるが、これに対して平成30年度に実施したHACCP導入支援（中間報告）のセミナー実施回数等は少ないのではないかと。

答：まず、中間報告の件数は7月～9月に実施した回数である。

この後も普及啓発に努めているため、後半はもう少し増えると思うが、それにしても全事業者数に比べるとまだまだ参加事業者数は少ないと認識している。

現在新たな啓発資材を作成している。今後HACCPについて、難しいと考えがちな事業者（特に小規模事業者等）に導入のきっかけになるよう工夫を凝らしながら推進を図って行く予定である。

(その他の意見)

- 消費者にHACCPに関する情報を提供してほしい。消費者の食の安全の意識を高めることにより、事業者の導入を促進させることができる。
- リスクコミュニケーションについて幅広い年齢層にイメージしやすいテーマが必要ではないか。たとえば「アクリルアミド」など、必要なテーマの1つだとは思いますが、現在のタイトルではイメージしにくく無関係と感じる消費者も多いのではないかと。親しみやすいキャッチコピーも重要である。

(3) アンケート結果

1 アンケート集計

本日の意見交換会はどうでしたか。

5点満点で、4.0点

2 参加者のアンケートから

- ・31年度の取組について少し近づけたように思った。
- ・「リスクのものさしを持つ」という表現が、消費者にとっては、分かりやすいのではと思いました。リスクコミって何？という消費者が多いので。

「地域の農産物を活用し栄養バランスと 食物アレルギーに留意した子どもの食」の開催結果

平成31年2月20日（水）京田辺市立中央公民館において、子どもたちが食物アレルギーの有無に関わらず、地域の農産物を活用し、ごはんを中心に多様な副食を組み合わせる日本型食生活を実践するきっかけとなるよう、子育て世代等20名の参加により研修会を開催しました。

食と農のコンシェルジュ、栄養士でもある伴亜紀氏から、現場での経験に基づいた話題提供と、地域の農産物を使用したレシピの紹介、調理実演があり、後半の意見交換では、「乳以外でカルシウムや鉄分を摂取できる食品」、「食感や形状を工夫した調理」などについて積極的な質疑がありました。

記

- 話題提供「こどもの食事 栄養バランスと食物アレルギー」
レシピ紹介、調理実演「高野豆腐の炊き込みご飯、大根もち」
講師：食と農のコンシェルジュ Graine 代表 伴亜紀 氏

- 試食と意見交換

- 日 時：平成31年2月20日（水）13時00分～15時00分
- 場 所：京田辺市立中央公民館調理室
- 参加者：20名

【アンケート集計結果】（5点満点）

- ・ 本日の内容はいかがでしたか
 - ① 講演と実演 平均4.9点
 - ② 意見交換 平均4.2点
 - ③ 学んだことを活かそうと思うか 平均4.6点

【参加者のアンケートから】

- ・ 調理を見ながら試食もあり、五感で楽しみを感じました。同じ食べ物を「おいしいね」と一緒に食べられる環境づくりは大切ですね。
- ・ 楽しく、おいしく、ためになる講演ありがとうございます。食について見直すきっかけになりました。
- ・ 常にある食材でとてもおいしいレシピを教えてくださいましたので、すぐに作ろうと思います。
- ・ 身近に食物アレルギーの人はありませんが、今後相談を受けることがあれば、少しは相談にのってあげられると思います。



調理実演をしながら話題提供



子どもが食べやすい食感に仕上がる生地をやわらかさを参加者がへらで確認

きょうと食の安心・安全フォーラムを開催

平成31年2月20日
食の安心・安全推進課

「府、食品関連事業者及び府民が食の安心・安全について相互に理解する」ことを目的に「きょうと食の安心・安全フォーラム」を、開催しましたので報告します。

きょうと信頼食品登録事業者をはじめとした食品関連事業者が食品の安心・安全への取組を報告するとともに、紹介食品の一部を試食しながらの意見交換で参加者の理解が深まりました。

参加者から、「事業者さんが、安心安全のため強い取組みをされていて好感が持てました。」「業者の方の安心安全の取組紹介でビデオ・動画（鶏卵生産工程）があり、分かりやすく、知らないことも知ることができました。」などの意見がありました。

記

- 日 時：平成31年2月7日（木）13：30～15：30
- 会 場：京都府庁職員福利厚生センター3階会議室
- 主 催：きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会*
- 参加者：府民・関係者等74名
- 発表者：山元産業 株式会社（鶏卵） 徳尾 竜一 氏
渡辺製菓 株式会社（あられ・おかき） 渡辺 東高 氏
株式会社 ART CUBE（鹿肉・猪肉） 垣内 規誠 氏
かねと食品（水産加工品） 嶋田 善文 氏

【アンケート集計結果】

- ・きょうと食の安心・安全フォーラムについて
5点満点で、平均 4.3点

【参加者のアンケートから】

- ・業者のみなさまの熱心な話を伺えて市民として勉強になりました。ぜひこのような会を定期的に続けていただきたいです。
- ・毎日の食事ですので健康の基本になりますのでいいお話でした。丁寧に各々の質問に答えて頂きましてありがとうございました。

きょうと信頼食品登録事業者をはじめとした食品関連事業者の取組紹介



意見交換



紹介食品の一部



※きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会

（一般社団法人京都府食品産業協会、京都府生活協同組合連合会、
NPO 法人コンシューマーズ京都、京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府）

ーリスクコミュニケーションー
「放射線・放射性物質について」の開催結果

平成31年3月1日（金）中丹広域振興局において、放射線・放射性物質が農林水産物等をはじめ食品に及ぼす影響について正しく理解し、災害等緊急時に的確な対応ができるよう、放射線・放射性物質の基礎知識等について、学び、意見交換するリスクコミュニケーションを生産者団体や行政等関係者13名の参加により開催しました。

京都医療科学大学教授 大野和子氏を講師に、「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」の話題提供等の後、参加者によるグループワークを行い、「消費者が思い込みで不安になっている点を説明いただけた」、「緊急時には冷静な対応と正確な情報提供が大事だとわかりました」などの意見がありました。

今後も放射線・放射性物質のリスクコミュニケーションを実施し、正しい知識の普及に努めます。

記

■「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」

講師：京都医療科学大学教授 大野和子 氏

■「京都府における食品の放射性物質検査等の取組を紹介」 京都府

■3グループに分かれ意見交換

■日時：平成31年3月1日（金）13時30分～15時30分

■場所：京都府中丹広域振興局 第1会議室

■参加者：13名

講演の様子



【アンケート集計結果】

- ・説明内容がわかりやすかった
5点満点で、平均4.3点
- ・放射線・放射性物質に対する理解が深まった
5点満点で、平均4.3点

【意見交換やアンケートから】

- ・食品中の放射性物質の基準値が十分に安全に配慮した数字で、安全と危険の境界値ではないことがわかった。
- ・基準値等について一端すり込まれた誤った認識は取り除くのが大変なので、冷静な時に話し合い正しく理解しておくことが大切だとわかった。

府内産農林水産物の放射性物質検査結果（2月検査分）について

平成31年3月6日
食の安心・安全推進課

2月に行った府内産農林水産物等（7品目7検体）の放射性物質検査の結果は、全て不検出でしたので報告いたします。

記

○ スクリーニング検査結果

	検査品目（検体数）	採取ほ場等	放射性セシウム
農 産 物	アズキ（1）	福知山市	不検出
	花菜（1）	亀岡市	
水 産 物	マアジ（1）	丹後沖	
	サワラ（1）		
	ブリ（1）		
	マガキ（1）		
	イワシ（1）		

○検査機関 府農林水産技術センター（検出限界20～25ベクレル/kg）
府中丹西保健所（検出限界25ベクレル/kg）

（参考）平成31年度2月末の検査結果

全て不検出 88検体（農：43 水：37 林：1 畜：7）

これまでの放射性物質検査結果

NO	結果 判明日	産地		食品群	品目	検査機関	使用機器	結果(Bq/kg)		
		都道府県	市町村					セシウム-134	セシウム-137	検出限界値
89	H31.3.12	京都府	京丹波町	一般食品	シイタケ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<21
88	H31.2.28	京都府	丹後沖	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
87	H31.2.28	京都府	丹後沖	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
86	H31.2.28	京都府	丹後沖	一般食品	ブリ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
85	H31.2.28	京都府	丹後沖	一般食品	マガキ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
84	H31.2.28	京都府	丹後沖	一般食品	イワシ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
83	H31.2.28	京都府	亀岡市	一般食品	花菜	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
82	H31.2.26	京都府	福知山市	一般食品	アズキ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<25
81	H31.1.17	京都府	亀岡市	一般食品	黒大豆	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<23
80	H31.1.17	京都府	丹後沖	一般食品	サワラ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19
79	H31.1.17	京都府	丹後沖	一般食品	ブリ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
78	H31.1.17	京都府	丹後沖	一般食品	マアジ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<17
77	H31.1.9	京都府	綾部市	牛乳	原乳	京都府保健環境研究所	Ge	不検出	不検出	<1.3
76	H30.12.20	京都府	舞鶴湾	一般食品	マガキ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
75	H30.12.20	京都府	舞鶴湾	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
74	H30.12.20	京都府	舞鶴湾	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
73	H30.12.14	京都府	精華町	一般食品	エビイモ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<23
72	H30.12.14	京都府	精華町	一般食品	アズキ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19
71	H30.12.14	京都府	亀岡市	一般食品	エビイモ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<23
70	H30.12.5	京都府	京丹後市	一般食品	ニンジン	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<25
69	H30.12.5	京都府	綾部市	一般食品	ダイコン	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<21
68	H30.12.5	京都府	綾部市	一般食品	ハクサイ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<22
67	H30.11.30	京都府	宮津市	一般食品	ヤマノイモ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<23
66	H30.11.30	京都府	伊根町	一般食品	ソバ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<24
65	H30.11.29	京都府	伊根沖	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
64	H30.11.29	京都府	伊根沖	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
63	H30.11.29	京都府	伊根沖	一般食品	ブリ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
62	H30.11.29	京都府	経ヶ岬沖	一般食品	アカガレイ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
61	H30.11.20	京都府	亀岡市	一般食品	ハウレンソウ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<24
60	H30.11.20	京都府	精華町	一般食品	コメ(祝)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19

59	H30.11.14	京都府	宇治田原町	一般食品	キュウリ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<25
58	H30.11.14	京都府	綾部市	牛乳	原乳	京都府保健環境研究所	Ge	不検出	不検出	<1.1
57	H30.11.13	京都府	京丹後市	一般食品	キャベツ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<25
56	H30.11.12	京都府	京丹波町	一般食品	クリ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<24
55	H30.10.31	京都府	与謝野町	一般食品	白大豆	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<24
54	H30.10.31	京都府	伊根町	一般食品	コメ(祝)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<21
53	H30.10.30	京都府	経ヶ岬沖	一般食品	ズワイガニ	京都府保健環境研究所	Ge	不検出	不検出	<5.7
52	H30.10.29	京都府	綾部市	一般食品	鶏卵	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<17
51	H30.10.25	京都府	伊根湾	一般食品	マダイ(養殖)	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
50	H30.10.25	京都府	伊根沖	一般食品	ブリ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
49	H30.10.25	京都府	野原沖	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
48	H30.10.25	京都府	野原沖	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
47	H30.10.19	京都府	亀岡市	一般食品	コメ(コシヒカリ)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19
46	H30.10.19	京都府	亀岡市	一般食品	コメ(キヌヒカリ)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
45	H30.10.19	京都府	南丹市	一般食品	コメ(コシヒカリ)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
44	H30.10.15	京都府	亀岡市	一般食品	エダマメ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19
43	H30.10.15	京都府	綾部市	一般食品	カボチャ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<17
42	H30.10.15	京都府	舞鶴市	一般食品	トウガラシ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<23
41	H30.10.15	京都府	綾部市	一般食品	コメ(コシヒカリ)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<18
40	H30.10.5	京都府	京丹後市	一般食品	ネギ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19
39	H30.10.5	京都府	京丹後市	一般食品	サツマイモ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<22
38	H30.10.5	京都府	京丹後市	一般食品	ナシ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<15
37	H30.9.27	京都府	綾部市	一般食品	コメ(コシヒカリ)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19
36	H30.9.27	京都府	京丹波町	一般食品	コメ(コシヒカリ)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<19
35	H30.9.27	京都府	野原沖	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
34	H30.9.27	京都府	野原沖	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
33	H30.9.21	京都府	京丹後市	一般食品	コメ(コシヒカリ)	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
32	H30.9.21	京都府	京丹後市	一般食品	ナシ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<17
31	H30.9.21	京都府	京丹後市	一般食品	ブドウ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<17
30	H30.9.20	京都府	綾部市	牛乳	原乳	京都府保健環境研究所	Ge	不検出	不検出	<1.1
29	H30.9.7	京都府	精華町	一般食品	紫ずきん	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<21
28	H30.8.30	京都府	伊根沖	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25

27	H30.8.30	京都府	伊根沖	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
26	H30.8.9	京都府	京丹後市	一般食品	モモ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<22
25	H30.8.2	京都府	亀岡市	一般食品	ゴーヤ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<25
24	H30.8.2	京都府	綾部市	一般食品	ナス	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<21
23	H30.8.2	京都府	綾部市	一般食品	ピーマン	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<22
22	H30.7.24	京都府	京丹後市	一般食品	ナス	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<23
21	H30.7.19	京都府	舞鶴湾	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
20	H30.7.19	京都府	舞鶴湾	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
19	H30.7.12	京都府	亀岡市	一般食品	ナス	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
18	H30.7.12	京都府	亀岡市	一般食品	京夏ずきん	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<21
17	H30.7.12	京都府	亀岡市	一般食品	小麦	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
16	H30.7.11	京都府	綾部市	牛乳	原乳	京都府保健環境研究所	Ge	不検出	不検出	<1.3
15	H30.7.11	京都府	宇治市	一般食品	茶	京都府保健環境研究所	Ge	不検出	不検出	<1.3
14	H30.7.4	京都府	綾部市	一般食品	キュウリ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<18
13	H30.6.28	京都府	伊根沖	一般食品	ブリ(養殖)	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
12	H30.6.28	京都府	野原沖	一般食品	スルメイカ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
11	H30.6.28	京都府	千歳沖	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
10	H30.6.28	京都府	千歳沖	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
9	H30.5.21	京都府	丹後沖	一般食品	スルメイカ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20
8	H30.5.21	京都府	丹後沖	一般食品	サワラ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<21
7	H30.5.21	京都府	丹後沖	一般食品	マアジ	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<16
6	H30.5.16	京都府	綾部市	牛乳	原乳	京都府保健環境研究所	Ge	不検出	不検出	<1.5
5	H30.4.26	京都府	舞鶴湾	一般食品	トリガイ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
4	H30.4.26	京都府	成生沖	一般食品	スルメイカ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
3	H30.4.26	京都府	成生沖	一般食品	サワラ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
2	H30.4.26	京都府	成生沖	一般食品	マアジ	京都府中丹西保健所	NaI	不検出	不検出	<25
1	H30.4.17	京都府	綾部市	一般食品	鶏卵	京都府農林水産技術センター	NaI	不検出	不検出	<20

「ムスリムおもてなしセミナー」の開催について(報告)

平成31年3月
食の安心・安全推進課

去る3月12日宇治市及び13日京都市で、府内観光事業者等を対象に、専門家やムスリム対応実践店を講師に迎え、「ムスリムおもてなしセミナー」を実施しましたので報告します。(参加者51名)

参加者からは、「なかなか聞く機会がないムスリムについて、話が聞けてよかった」、「ムスリムに対する間違った認識を学び直すことができた」などの感想が寄せられ、自分の店ですぐにでも取り組みたいという意向を示す事業者もありました。

記

【宇治会場】

- 1 日時 平成31年3月12日(火) 午後2時00分～4時00分
- 2 場所 ゆめりあ うじ 会議室1
- 3 主催 京都府
- 4 出席者 17名(観光事業者等)
- 5 内容 ①京都におけるインバウンドの動向について
・講師 京都府観光政策課
②ムスリム(イスラム教徒について)及びムスリム対応の基本について
・講師 NPO法人日本ハラール協会 レモン 史視 氏
③ムスリム観光客のマーケティングについて
・講師 フードダイバーシティ株式会社 守護 彰浩 氏
④ムスリム対応実践店の取り組みについて
・講師 日本食レストラン 祭 佐野 嘉紀 氏

【京都会場】

- 1 日時 平成31年3月13日(水) 午後2時00分～4時00分
- 2 場所 京都府自治会館 自治会館ホール
- 3 主催 京都府、京都市(共催)
- 4 出席者 34名(観光事業者等)
- 5 内容 ①京都におけるインバウンドの動向について
・講師 京都市観光MICE推進室
②ムスリム(イスラム教徒)及びムスリム対応の基本について
・講師 京都ハラール評議会 小杉 泰 氏
③ムスリム観光客のマーケティングについて
・講師 フードダイバーシティ株式会社 守護 彰浩 氏
④ムスリムおもてなし対応事例集について
・講師 京都府農林水産部食の安心・安全推進課

【参加者からの感想】

- ・ムスリム以外の方にも同じ対応をすれば、それ程難しい対応でないことがわかった。
- ・基礎知識が学べ、今後の対応について参考になりました。
- ・訪日観光客をおむかえする時に、食のおもてなしが当たり前になるので、とても勉強になりました。
- ・ムスリムだけに固執せずに、ベジタリアン・ヴィーガンなど幅広い範囲で、食の対応をしていくことが大切と感じた。

【3月12日 宇治会場（ゆめりあ うじ）】



【3月13日 京都会場（京都府自治会館）】



【ムスリム対応食品の展示】



平成30年度 第4回食の安心・安全意見交換会（報告）

平成31年3月18日
食の安心・安全推進課

1 日 時 平成31年3月8日（金）10時00分から12時00分まで

2 場 所 京都府庁職員福利厚生センター第3会議室

3 出席者 消費者団体8名、京都府5名

4 概 要

(1)説明内容

府民協働の取組等について

- ・第5次食の安心・安全行動計画について (食の安心・安全推進課)
- ・食の安心・安全協働サポーターについて (食の安心・安全推進課)
- ・食の安心・安全ヤングサポーター（仮称）について (食の安心・安全推進課)
- ・京都府食の府民大学について (食の安心・安全推進課)
- ・食品ロス削減の取組について (食の安心・安全推進課)



(2)主な質問応答・意見

問：食の安心・安全協働サポーターについて、形式的には優れていると思うが、サポーターに伝えたいこと活動して欲しいことがわからない。もっと抜本的に考えた方が良いのではないか。

答：サポーターが簡単に食品表示監視や情報提供の活動を報告できるようにしなければならないと考えている。また、サポーターの具体的な活動について整理が必要と考えている。

問：一般廃棄物は市町村が処理を行うため、市町村はゴミ減量の観点から食品ロス削減に取り組む必要があるため、府は市町村が取り組みやすいような（府と市町村が連携できるような）仕組み作りが必要ではないか。

答：市町村での取組が広まりつつあるので、府としては市町村と連携しながら進めていきたい。

(その他の意見)

- 食の安心・安全協働サポーターについて、アレルギーの子を持つ母親などを対象にすれば、かなり意識して食品表示を見てもらえるのではないか。
- ヤングサポーターについて、大学生は平日の昼は授業、土日はアルバイトがあるため、平日の夕方（17～18時）に講習等行うのが良い。大学生にとって「時間が合うか」は大きな問題である。
- 大学生を動かすには、「単位の1つとする」などのメリットが必要と考える。
- 野菜の規格外品の畑へのすきこみや恵方巻きなど食品ロスと定義されない廃棄もあるが、食品廃棄物自体が良くないという消費者意識になりつつある。野菜の規格外品はぜひ、加工品に利用するなど6次化を進めてほしい。

(3) アンケート結果

1 アンケート集計

本日の意見交換会はどうでしたか。

5点満点で、4.2点

2 参加者のアンケートから

- ・府民への食の安心・安全の情報提供と食の選択力向上、大変大切なことと思います。消費者団体としっかり連携して、広がって行けば良いと思います。
- ・「安心・安全」の定義から再考し、有効な発信は何かをお互い考えていく必要があると思いました。

「第3回京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」表彰式を開催しました

平成30年11月
食の安心・安全推進課

府民の主体的な食育活動の取組を促進するため、府民が自らの食に関する目標を宣言し、その結果（実践）及びその様子がわかる写真を募集し、表彰する「第3回京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」の表彰式を、農林水産フェスティバルにおいて開催しましたので報告します。

記

- 1 入賞者 知事賞の他、各後援団体選出の賞 9点、食のみらいピカピカ賞 10点
いいね！Saita賞 1点（計20点） ※入賞宣言一覧は別紙のとおり
（「きょうと食育プラットフォーム」Facebook ページに投稿された宣言に対する「いいね！」獲得数が最も多かったものを表彰。）

2 表彰式

「農林水産フェスティバル」において実施

- ◇ 日時：平成30年11月24日（土） 15：25～15：45
- ◇ 場所：京都府総合見本市会館（京都パルスプラザ）
（京都市伏見区竹田鳥羽殿町5）
- ◇ 表彰対象者：食のみらいピカピカ賞を除いた各受賞者
- ◇ 贈呈者：京都府農林水産部副部長ほか各賞授与団体代表
- ◇ その他：会場において、入賞宣言の展示



3 表彰事業概要

(1) 目的

府民が主体的に食育活動に取り組んでいけるように、自らの食に関する目標を宣言し、その結果（実践）及びその様子がわかる写真を応募し、その取り組みに府民同士が共鳴することで食育の輪を広げ、自発的な取り組みを促すことを目的とする。

- (2) 内容 ①自らの「食」に関する目標（食のみらい宣言）
②その結果（実践）及びその様子がわかる写真

(3) 募集期間 平成30年6月1日（金）～平成30年9月28日（金）

(4) 応募数 423 宣言（平成29年度応募数 171 宣言）

(5) 主 催

京都府、きょうと食育ネットワーク※

※府内で協働し、府民運動として食育を推進することを目的として、農林水産、大学、報道等87団体で構成

(6) 後 援

京都市、京都府教育委員会、京都市教育委員会、京都府市長会、京都府町村会、(公社)京都府栄養士会、京都府農業協同組合中央会、(株)京都新聞

(7) 協 賛

大阪ガス（株）、大塚製薬（株）、花王（株）、カゴメ（株）、(株)平和堂、(株)明治関西支社、近畿中央ヤクルト販売（株）、京滋ヤクルト販売（株）

(8) 応募資格

京都府内に居住または通勤・通学している方

(9) 副賞

各賞受賞者に副賞（サポート企業協賛）を贈呈

4 受賞者一覧

各授与機関選出の賞 9点 食のみらいピカピカ賞 10点 いいね! Saita 賞 1点 計 20点

各賞名	学校名	学年
未来・味蕾 食のみらい京都府知事賞	京都府立福知山高等学校	高3
未来・味蕾 食のみらい京都市長賞	京都市立宕陰小中学校	小4 小6
未来・味蕾 食のみらい京都府教育委員会教育長賞	京都府立桃山高等学校	高2
未来・味蕾 食のみらい京都市教育長賞	京都市立櫛原中学校	中2
未来・味蕾 食のみらい京都府市長会会長賞	京都市立櫛原中学校	中2
未来・味蕾 食のみらい京都府町村会長賞	京丹波町立瑞穂小学校	小3
未来・味蕾 食のみらい京都府栄養士会会長賞	-	-
未来・味蕾 食のみらい京都府農業協同組合中央会会長賞	亀岡市立吉川小学校	小5
未来・味蕾 食のみらい京都新聞賞	京都市立櫛原中学校	中2
未来・味蕾 食のみらいピカピカ賞	城陽市立城陽中学校	中2
	城陽市立城陽中学校	中2
	京都市立櫛原中学校	中2
	京都市立櫛原中学校	中2
	城陽市立城陽中学校	中2
	京丹波町立瑞穂小学校	小5
	京都市立櫛原中学校	中2
	-	-
	京都市立櫛原中学校	中2
	洛星中学・高等学校	-
いいね! Saita 賞	京都府立園部高等学校	高3

※いいね! Saita 賞:「きょうと食育プラットフォーム」Facebook ページに投稿された宣言に対する「いいね!」獲得数が最も多かったものを表彰

「食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」の認定について

平成30年12月10日
食の安心・安全推進課

食品関係事業者の食品ロス削減の輪をさらに広げるため、平成30年11月から「食品スーパー等の食品小売店」を対象とした「京都府食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」認定制度を開始し、認定を希望する店舗の募集を行っています。

この度、下記の9店舗から認定申請があり、「京都府食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」として認定することとしましたので、報告します。

今後も食品関係事業者等と協力し、食品ロス削減のための取組を推進します。

記

1 認定店舗 9店舗

- 認定第1号 イズミヤ八幡店
- 第2号 イズミヤ長岡店
- 第3号 イズミヤ大久保店
- 第4号 コープ男山
- 第5号 コープながおか
- 第6号 コープ京田辺
- 第7号 コープ城陽
- 第8号 コープ祝園駅
- 第9号 コープ宇治神明



ロゴマーク

2 認定店舗での取組内容

下記の取組内容の欄に○のついた取組を実施

取組内容	認定番号	イズミヤ			コープ					
		1号	2号	3号	4号	5号	6号	7号	8号	9号
(1) 店頭での手つかず食品の削減につながる取組		○	○	○	○	○	○	○	○	○
(2) 家庭での食べ残り・使いキリにつながる取組					○	○	○	○	○	○
(3) 惣菜等の製造・調理段階での取組		○	○	○	○	○	○	○	○	○
(4) イートインコーナー等での飲食に関する取組										
(5) 食品ロス削減に関する自社の取組についてのPRや社内での情報共有					○	○	○	○	○	○
(6) フードバンク活動等への支援										
(7) 食品リサイクルの推進		○	○		○	○	○	○	○	○
(8) その他の取組		○	○	○						

<認定要件> 上記の表の取組内容のうち、2つ以上を実践していること

3 認定制度概要

(1) 趣 旨

京都府が推進する食品ロス削減の取組について府民及び事業者への意識啓発を図るとともに、一般廃棄物の減量に資することを目的とする。

(2) 対象事業者

京都府内（京都市を除く）で営業する飲食店、宿泊施設及び食品小売店

(3) 認定条件



以下の表の取組内容（1）～（8）のうち、2項目以上を実践していること

飲食店・宿泊施設の取組項目	食品小売店の取組項目
(1) 食材を使い切る工夫	(1) 店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組
(2) 食べ残しを出さない工夫	(2) 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組
(3) 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫	(3) 惣菜等の製造・調理段階での取組
(4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫	(4) イートインコーナー等での飲食に関する取組
(5) ごみ排出時の水キリ等の工夫	(5) 食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有
(6) 使い捨て商品の使用を抑える工夫	(6) フードバンク活動等への支援
(7) 食べ残しゼロに向けた啓発活動	(7) 食品リサイクルの推進
(8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫	(8) 上記以外の食品ロスを減らすための取組

(4) 推進店の取組

- 食品ロス削減等の取組を積極的に実践し、食品ロスの削減等に努めること
- 交付されたステッカー等を店舗に掲示し、取組内容について来店者等に対し、積極的にPRし、周知を図ること

(参考)

	飲食店・宿泊施設版	食品小売店版
認定開始年度	平成29年度	平成30年度
対象事業者	京都府内の飲食店・宿泊施設	京都府内の食品小売店
	※いずれも京都市内の店舗については、京都市が同条件で「京都市食べ残しゼロ推進店舗」に認定	
認定ステッカーデザイン		
認定店舗数 (平成30年11月末)	43店舗	—

「食の府民大学ミニセミナー」を開催しました

平成30年12月12日
食の安心・安全推進課

食に関する正しい知識の提供とその活用を目的に、京都府ホームページ上に開講している「食の府民大学」の映像教材を使った「食の府民大学ミニセミナー」を府内5箇所で開催しました。

セミナーでは、はじめに食品表示の解説と食品ロスの話提供を行い、食への関心・知識を深めていただき、引き続いて整理収納アドバイザー・山本紗弥香氏から、食品ロスを減らすために家庭ですぐに実践できる冷蔵庫の整理収納方法について、自身が出演した映像教材を用いながら御講義いただきました。

参加者からは、「動画を使った説明でわかりやすかった」、「毎日の生活に役立つ身近な内容で、冷蔵庫の整理収納は早速取り組みたい」などの意見がありました。

記

- 開催日程 平成30年11月6日(火)、9日(金) 15日(木)、27日(火)、30日(金)
- 開催場所 京都市、京田辺市、南丹市、福知山市、宮津市 計5箇所
- 参加者 計68名(内くらしの安心推進員*46名)
- 内容 (1) 正しく知ろう! 食品表示 【講師】食の安心・安全推進課職員
(2) もったいない! 食品ロス 【講師】食の安心・安全推進課職員
(3) 冷蔵庫スッキリで食品ロス0へ!
【講師】整理収納アドバイザー・山本紗弥香氏



熱心に聴講する参加者



冷蔵庫の収納グッズの実物を見せながら解説していただきました

- アンケート集計結果 セミナー満足度 平均4.3点(5点満点)

■参加者の感想

- ・買い物に行っても食品表示を見ることがなかったので、これからは気をつけて見ます。
- ・食品ロスを減らすために、忘年会や新年会で「30・10運動」を実践したいと思います。
- ・冷蔵庫の整理収納はすぐに実践したい事例がたくさんあり、参考になりました。知人に動画をオススメしたいと思います。

※京都府くらしの安心推進員

地域の消費者トラブル未然防止・早期発見のための見守り活動、食の安心・安全情報の伝達、食品表示の監視を行う府民ボランティア。消費生活安全センターと協力して平成22年度から育成。

(平成30年12月登録者数 地域見守り約480名、食品表示チーム288名)

京都キレイフェスタ2019の開催結果について(報告)

平成31年1月24日
食の安心・安全推進課

一般財団法人京都工場保健会が主催、府が後援した、40代～50代の女性を対象にした健康のイベント、「京都キレイフェスタ2019」が下記のとおり実施され、当課も出展ブースで食育・食品ロス削減・食の安全について啓発を行いましたので報告します。

会場には、1,600名近い来場者があり、当課のブースでは府民一人ひとりが食に関する自らの目標を掲げていただく「食のみらい宣言」を昨年度に続き実施し、1,252件(今年度累計2,660件)の宣言を行っていただき、よりよい食生活に向けた府民の意識を高めることができました。その他、府民の食の安心・安全に関する意見を収集するためのアンケートを実施し、150名に御回答いただきました。

記

■日時：平成31年1月19日(土) 10:00～16:30

■場所：みやこめっせ(京都市左京区岡崎成勝寺町9-1)

■来場者：約1600名

食のみらい宣言



【主な食のみらい宣言】

- ・毎朝しっかり朝食を食べます
- ・家族そろって食事をします
- ・地元産の食材を食べます
- ・栄養バランスを考えて食事をします
- ・食べ残しをしません
- ・暴飲暴食はしません 等

その他会場での催し

- ◆ヨガ教室・運動教室
- ◆肌チェック、ハンドマッサージ等の美容体験ブース
- ◆健康相談ブース
- ◆血管年齢測定、骨健康度測定
- ◆チョークアート、ペーパーアート等のワークショップ

「きょうと食いく先生養成講座」の開催について（報告）

平成31年2月
食の安心・安全推進課

2月19日(火)、きょうと食いく先生や同先生を目指す、地域で食育活動を行っておられる方等を対象に「きょうと食いく先生養成講座」をガレリアかめおかで開催しました。（参加者27名）

亀岡市立別院中学校校長、池邊勇作氏から、授業での教え方のポイント、先生としての思い等を学校での食育活動の事例を交えながら講演いただきました。

また、きょうと食いく先生の宮本淳子氏から、食育活動をしていく上で大事にしていることや思い等を実際の取組の具体的なお話を交えながら講演いただきました。

参加者からは、「授業のポイントとコツが理解できた。子ども達にとって、体験の多い授業はとても良いと思った。」「地域色豊かな地域でのきょうと食いく先生の工夫や体験談などが聞けて、大変参考になった。」などの意見がありました。

記

■ 参加者

食いく先生を目指す地域での食育活動者及び食いく先生等 27名

■ 講演「学校の食育活動、きょうと食いく先生に期待すること」

講師：亀岡市立別院中学校校長 池邊勇作 氏

○子どもへ教える上でのポイント

- ・体験など、子ども達に五感を使った指導を意識する。
- ・授業の約束事は初めに決める。授業のルールは初めに伝える。
- ・混乱すれば一度止める。
- ・学校のねらいに沿って、教えたことに優先順位をつける。

■ 講演「食育授業にあたって心がけていること、思い」

講師：きょうと食いく先生 宮本淳子 氏

○取組内容

- ・丹後地域の食生活と長寿の関係、丹後地域の気候、風土と食品加工力の関係など、食の視点から丹後について学んでもらうことをテーマに活動をしている。
- ・京丹後市6町それぞれの地域の農林水産物を使用した料理の話等をしている。同じ料理でも名前が違うことを伝えると驚いてくれる。

○心がけていること

- ・調理実習の時は、班ごとに1人、指導につくことができるよう複数人数で対応している。
- ・京丹後市6町それぞれの地域に合わせて話をしている。



平成30年度「京都府食品ロス削減府民会議」を開催します！

平成31年3月6日
京都府農林水産部
食の安心・安全推進課
理事 伊藤 075-414-5651
副課長 荒木 075-414-5656

京都府では、製造された食品が、売れ残りや規格外、食べ残しなどの理由から廃棄されてしまう「食品ロス※」の削減に向けて、府民や食品関係事業者、行政等が一体となり取組を進めています。この度、京都府の「食品ロス」削減に向けた方策を議論するため、「京都府食品ロス削減府民会議」を3月14日（木）に開催しますので、当日の取材についてよろしくお願いたします。

※日本の食品ロス（年間約646万トン）は、世界全体の食料援助量（年間約320万トン<H26実績>）の約2倍と推計されています

- 1 日 時 平成31年3月14日（木） 午前10時～11時30分
- 2 場 所 御所西 京都平安ホテル 1階 平安の間
（京都市上京区烏丸通上長者町上ル）
- 3 内 容 （1）食品ロス削減に係る京都府の取組実績と今後の取組について
（2）その他
- 4 出席者 別添委員名簿のとおり（予定）

【参考】

<京都府食品ロス削減府民会議について>

生産から流通・消費までの各分野が行うべき食品ロス削減に向けた取組等について議論するため、平成28年度に設置。

○委員

学識経験者、農林業、食品製造、流通、小売、飲食、消費者団体、福祉団体、フードバンク、行政機関などを中心に組織。（別紙委員名簿のとおり）

■30年度 1回開催（29年度 3回開催、28年度 4回開催）

第1回（平成28年7月28日）議題：食品ロスの現状、主な発生原因、削減策など

第2回（平成28年9月6日）議題：賞味期限に係る食品ロス削減、流通過程・外食産業における食品ロス削減など

第3回（平成28年11月2日）議題：家庭向け食品ロス削減の対策、余剰食品の有効利用など

第4回（平成29年2月3日）議題：余剰食品の有効利用、1/3(2/3残し)ルールの緩和、小容量・ばら売りなど

第5回（平成29年6月14日）議題：農産物規格外品の有効利用、需要予測精度向上など

第6回（平成29年11月14日）議題：印字ミス等の削減、売れ残りによる廃棄など

第7回（平成30年3月16日）議題：これまでの議論の総括と今後の方針の確認



京の特産農産物の生産に生かせる最新の研究成果を紹介し ～平成30年度農林センター（作物部・園芸部・環境部）試験研究成績報告会～

平成31年1月16日
農林水産技術センター農林センター
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農林センター（作物部・園芸部・環境部）では、特産農産物の生産性向上や消費者ニーズに合わせた農産物の供給につながる研究を進めています。

この度、米、小豆、京野菜の栽培改良技術や獣害対策、農薬に係る研究成果を公表し、府内農業者に活用していただくため、成績報告会を開催しますので、お知らせします。

本年度は、「京都オリジナル良食味米新品種の育成」「京野菜のおいしさに関する情報発信」「野生動物による被害防止対策」「トウガラシ自動かん水装置の開発」などの最新成果を紹介しますので、事前の周知や当日の取材をよろしくお願いいたします。

1 日 時 平成31年1月31日（木）13：00～16：30

2 場 所 京都府農林水産技術センター農林センター 3階講堂
（京都府亀岡市余部町^{わくなり}和久成9）

3 内 容 発表概要（詳細は別紙をご覧ください）

【口頭発表】（6課題）

最新の米品種育成、京野菜のおいしさ評価、野生動物対策などの成果を紹介し

- | | | |
|--|-----|---------------------|
| (1) コシヒカリに代わる京都オリジナル良食味米新品種の育成(13:10～13:35) | 作物部 | おおさ ことしゆき
大砂古 俊之 |
| (2) 京野菜のおいしさを科学的に評価する (13:35～14:00) | 園芸部 | むらまつ いさお
村松 功 |
| (3) 防除柵(金網)の侵入危険箇所と被害防止対策 (14:00～14:25) | 環境部 | こうのや ゆたか
河野矢 豊 |
| ＜休憩 ポスター発表＞ | | |
| (4) アズキ機械化栽培での難防除雑草の総合防除体系の確立 (15:00～15:25) | 作物部 | つじ こうすけ
辻 康介 |
| (5) 甘長トウガラシ類半促成栽培における自動かん水装置を用いた安定生産技術 (15:25～15:50) | 園芸部 | たけもと てつゆき
竹本 哲行 |
| (6) 地域特産農作物への農薬の登録拡大について (15:50～16:15) | 環境部 | すぎうら のぶあき
杉浦 伸明 |

【ポスター発表】（12課題）（14：25～15：00）

研究担当者がポスターで成果を紹介し、参加者の質問に答えます。

- ・ドローンに搭載したデジタルカメラ画像を用いた水稻生育量把握
- ・スマート農業はじめの一步 まずは現状把握から
- ・ネギえそ条斑病の発生生態の解明と防除対策 など

4 参加費 無料（申込不要、敷地内に駐車場あり）

5 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
園芸部 ^{ふじわら}藤原 TEL：0771-22-6492（直通）



平成30年度「丹後農業研究所試験研究成績報告会」および 「丹後農業改良普及センター活動報告会」を開催 ～丹後農業を支える加工用農産物の拡大を目指して～

平成31年1月23日
京都府農林水産技術センター
農林センター 丹後農業研究所
京都府丹後農業改良普及センター
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府丹後農業研究所では、丹後国営開発農地※のスケールメリットを生かした野菜の大規模生産技術や特産の米、果樹等の栽培技術について研究開発しています。また、丹後農業改良普及センターでは、丹後地域の農業の活性化を目指し活動しています。

この度、丹後農業研究所と丹後農業改良普及センターが、生産者をはじめとする府民の皆様や農業関係者に、その活動成果を広くお伝えし、農業に対する理解を広め、農業経営に役立てていただくため、報告会を開催しますので、事前の周知と当日の取材をよろしく願いいたします。

※丹後国営開発農地は、東京ドーム100個分以上に当たる512 haの面積があり、約300名の農家や農業法人により野菜や茶、果樹などの大規模農業が展開されています。

1 日 時 平成31年2月20日（水）午後1時30分～5時

2 場 所 京都府農林水産技術センター 農林センター 丹後農業研究所 講堂
(京丹後市弥栄町黒部488)

3 内 容

(1) 丹後で伸びゆく加工用キャベツ

○丹後の加工契約野菜の取組について

J A 京都丹後広域営農センター

なかしま ひかる
中嶋 光

○業務用キャベツの産地化に向けた支援

丹後農業改良普及センター

かわさき ひろや
河崎 宏也

○丹後地域におけるキャベツ生産の作期拡大への挑戦

丹後農業研究所

むかいだ しん
向田 慎

(2) 京都の酒を支える酒造用原料米

○京都府での酒造用原料米振興について

農林水産部農産課

おのほら かずのぶ
小野原 一暢

○「京の輝き」平成30年産の振り返り

丹後農業改良普及センター

まつふじ ひろゆき
松藤 宏之

○「京の輝き」の生育診断による追肥施用技術の開発

丹後農業研究所

てらだ ひろのぶ
寺田 裕信

(3) 意見交換

※タイムスケジュール等の詳細は、別添開催要領をご覧ください。

4 その他 参加無料、事前申込不要

(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 丹後農業研究所

総務担当 専門幹 中川, 副主査 尾関

TEL: 0772-65-2401 FAX: 0772-65-3561

京都府丹後農業改良普及センター

副所長 塩見

TEL: 0772-62-4308 FAX: 0772-62-5894



～茶業研究所リニューアルオープン、 宇治茶の価値・魅力を発信～

「平成30年度茶業研究所研究報告会」を開催



お茶の京都

平成31年1月31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
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農林センター茶業研究所は、宇治茶の生産振興を図るため、安心安全かつ高品質な茶の生産について研究しています。昨年1月に「新時代の宇治茶イノベーションの拠点」としてリニューアルオープンし、宇治茶の機能性を引き出した新商品の開発支援や科学的根拠に基づいた価値・魅力を発信していくこととしています。

この度、平成30年度研究報告会を開催し、高品質宇治茶の新しい機能性成分、海外輸出に向けた病虫害防除体系、高品質なてん茶製造のための技術開発についての報告をします。

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

1 日時 平成31年2月8日（金）14:00～15:00

2 場所 宇治茶会館 大ホール（宇治市宇治折居25番地2）

3 内容 （詳細は別紙参照）

ア 「高品質てん茶に含まれる化学成分の特徴と新たな機能性成分」

14:05～14:20

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所

技師

まつうら けんと
松浦 健人

イ 「海外輸出を可能とする病虫害防除体系」

14:20～14:45

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

はやしだ よしきみ
林田 吉王

ウ 「てん茶の仕上げ乾燥条件と製茶品質の関係」

14:45～15:00

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

おおぐし たかふみ
大串 卓史

4 定員 300名（入場無料、事前申込み不要）

※駐車スペースに限りがありますので、出来る限り乗り合わせてご来場ください。

5 その他 なお、当日は13:00より同じ会場で京都府茶生産協議会主催の茶業研修会が下記の内容で開催されます。

「ポリアミン※と健康寿命の伸長」 京都工芸繊維大学応用生物学系

すずき ひでゆき
微生物工学研究室 教授 鈴木 秀之

※ポリアミンとは、生体内のタンパク質合成や細胞分裂に関与する成分で、近年アンチエイジング等の効果が期待される食品から摂取可能な機能性成分です。

お問合せ先 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 かんだ まほ
神田 真帆

電話0774(22)5577

（裏面あり）





京野菜機能性セミナー2019を開催します

平成31年3月1日
京野菜機能性活用推進連絡会事務局
(京都府農林水産部流通・ブランド戦略課内)

京野菜機能性活用推進連絡会(※1)では、京野菜の新たな魅力として「機能性(※2)」に注目し、京野菜の需要拡大を図ることを目的に、機能性に関する情報の発信等の活動を行っています。

この度、京野菜を取り扱う飲食店や京野菜の食品機能性に関心のある方を対象に、「京野菜機能性セミナー2019」を開催します。

京野菜の機能性に関する講演や、京野菜の機能性成分を効率的に摂取できる料理の試食などを実施いたしますので、府民の皆様への御周知と当日の御取材をお願いいたします。

※1京野菜機能性活用推進連絡会：京野菜の美味しさに加え、新たな魅力である「健康機能性」について情報発信するため、食品関連企業や関係機関等が結集し、情報収集、機能性を生かした京野菜加工品の商品化等を行っている。

※2機能性：科学的根拠に基づき、健康の維持・増進に役立つことが期待できる性質のこと。

1 開催日時：

平成31年3月14日(木) 午後1時30分～午後3時30分

2 開催場所：

ホテル日航プリンセス京都 3F ヴィオラ
(京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地)

3 内容：

1) 講演

- 黒大豆エダマメ“紫ずきん”の抗酸化効果について
京都府立大学大学院 栄養科学研究室 助教 小林 ゆき子 氏
- 京野菜の機能性や栄養成分と期待される健康効果について
管理栄養士・野菜ソムリエ pro 民野 摂子 氏

2) 京野菜の機能性を活かした料理の試食 花菜のレシピ、京たけのこを使用したレシピ各1品



3) 意見交換

4 参加費：無料

5 募集定員：40名(先着順・定員に達し次第締切)

6 申込：電話、FAXまたはメールで、以下の問い合わせ先に氏名、連絡先をお知らせください。(締切：3月8日(金))

問い合わせ先	京野菜機能性活用推進連絡会事務局 (担当：中澤・大原)
	(京都府農林水産部流通・ブランド戦略課内)
	〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
	Tel: 075-414-4969 FAX: 075-414-4974
	Mail: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp



平成30年度農作物病虫害セミナーを開催します 害虫防除の最前線～野菜害虫の発生生態と防除対策～

平成31年2月4日
京都府病虫害防除所
京都府農林水産部農産課

京都府病虫害防除所では、府内農業の生産振興を図るため、病虫害防除技術に関する情報提供を行うセミナーを毎年開催しています。

本年度は、近年、野菜類などで問題になる害虫の知られざる生態と最新の防除技術をメインテーマに開催しますので、府民の皆様への事前周知と当日の取材についてよろしくお願ひいたします。

1 日時 平成31年2月22日（金）13：15～16：45

2 会場 キャンパスプラザ京都 第一講義室（京都市下京区西洞院通塩小路下る）

3 内容

(1) 話題提供

テーマ「害虫防除の最前線～野菜害虫の発生生態と防除対策」

家庭園芸を含めた野菜類などで問題になるアザミウマ類、ハモグリバエ類、イモムシ類について知られざる生態と最新の防除技術を分かりやすく紹介する。

ア アザミウマ類～小さくても、農薬に強く、病気を移す手強い輩～

（地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 ^{しばお}柴尾 ^{まなぶ}学）

イ ハモグリバエ類～同じような食害痕でも、種類はいろいろな厄介者～

（京都府病虫害防除所 ^{とくまる}徳丸 ^{すすむ}晋）

ウ イモムシ類～アオムシ、コナガ、シンクイ、ヨトウ、それぞれの戦略～

（兵庫県立農林水産技術総合センター ^{やせ}八瀬 ^{じゅんや}順也）

(2) 総合討論

コーディネーター：^{ながい}永井 ^{かずや}一哉（一般社団法人日本植物防疫協会）

4 参加者 府内生産者、JA 関係者、関係市町村、府関係機関など約 200 名（予定）
※参加無料・事前申込不要。農業関係者以外の方でもご自由に参加いただけます。

5 主催 京都府病虫害防除所

6 その他 当日は記者席をご用意いたします。

<お問い合わせ先> 京都府病虫害防除所 所長 津田
TEL：0771-23-9512



豚コレラの発生状況と対応（3月25日現在）

農林水産部畜産課

豚コレラとは・・・

- ・豚といのししの病気であり、人には感染しません。
(豚コレラに感染した豚の肉や内臓を食べても人体に影響はありません。)
- ・感染した豚、いのししや汚染された飼料等との接触によって感染が拡大します。
(鳥インフルエンザのように野鳥で感染が拡大することはありません。)
- ・ワクチンの普及等により国内では平成4年を最後に発生はありませんでした。
(今回の発生は26年ぶりの発生となります。)
- ・海外ではアジア、アフリカ、中南米等で広範囲に発生が見られています。

■ 発生状況と防疫対応

1 飼養豚等

- 平成30年9月に岐阜県で発生
- 以後、愛知県に広がり、愛知県からの子豚の導入等により滋賀県、大阪府、長野県でも発生
- 計5府県27農場（50,696頭）で発生（疫学関連農場を含む）
→発生農場の飼養豚等を全頭殺処分するとともに農場消毒等を実施

2 野生いのしし

- 岐阜県：220頭陽性
- 愛知県：13頭陽性
→陽性いのしし確認地域を防護柵で取り囲み、餌に混ぜたワクチンを投与

■ 京都府の対応

1 豚・いのしし飼養農家

- 全農家（40戸、9,425頭）に衛生情報を発出し、情報提供と注意喚起を実施（16回）
- 全農家を巡回し、農場出入り時の消毒等の予防対策を強化（4回）
- 養豚業者（10戸、9,275頭）を対象に定期的に豚コレラ抗体検査を実施
→延べ40戸、218頭の陰性確認（H30.4月～H31.2月）

2 野生いのししの監視

- 死因が明確でない野生いのししを検査（全国で250頭が陰性（岐阜、愛知県を除く））
→2頭陰性確認（亀岡市（H30.10.17）、宮津市（H31.2.26））

3 その他

- 京都府豚コレラ警戒本部会議を開催：全庁的な警戒体制を強化
- 情報発信：府HPのトップページに「豚コレラに関する情報」を掲載
- 発生に備えた準備：建設業協会等と埋却作業や消毒作業等の防疫協定を締結
防護服や消毒機器等の初動防疫に必要な資材を備蓄（3日分）
各地域で発生を想定した防疫演習を実施（33回、998名参加）



豚コレラは人に感染しません。

豚コレラは、豚・いのししの病気です。

豚コレラの人への感染は、国際機関（OIE：国際獣疫事務局）の情報においても世界的に報告されておられません。

豚コレラにかかった豚のお肉が市場に出回ることはありません。

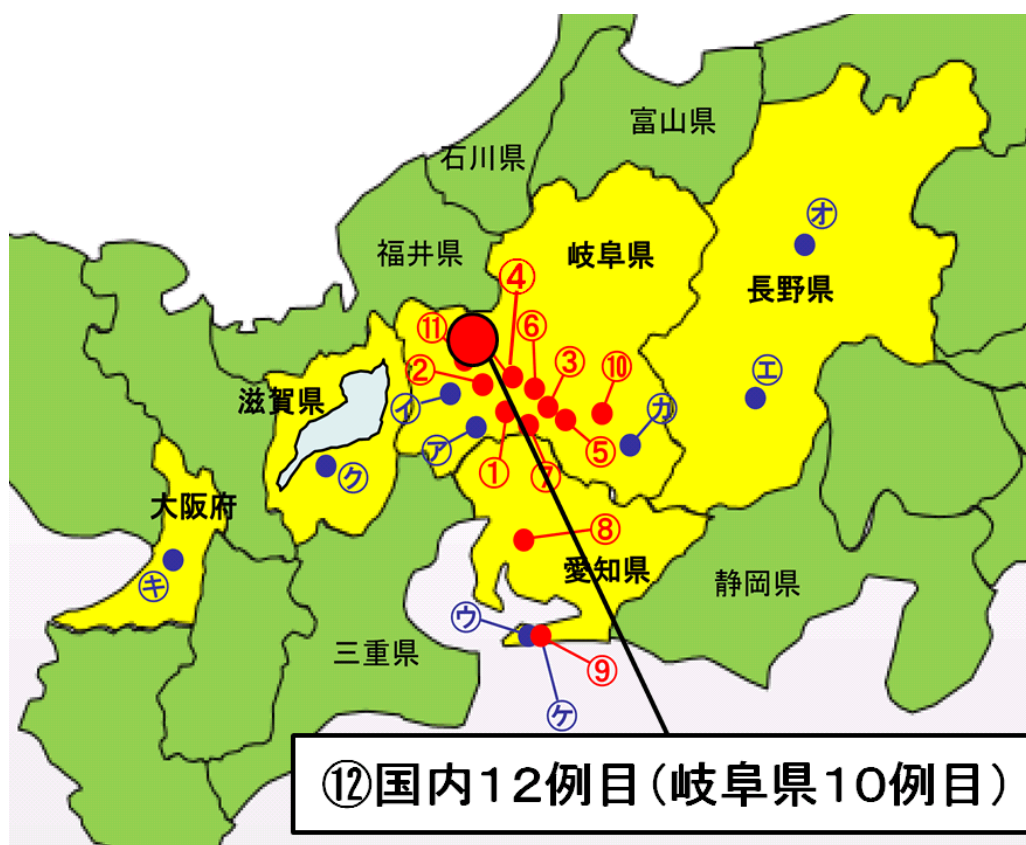
豚は、と畜場法に基づき、全頭、都道府県等のと畜検査員が異常や疾病がないか検査しています。豚肉は、この検査に合格したものが市場に流通することとなっています。



豚コレラ発生状況（府畜産課集計）

	発生日	発生場所	畜種	頭数	防疫措置 完了	終息 (移動制限解除)
①	H30.9.9	岐阜県岐阜市 養豚農場	豚	579頭	9.11	10.10
②	11.16	岐阜県岐阜市 畜産センター公園	豚	21頭	11.16	12.15
③	12.5	岐阜県美濃加茂市 岐阜県畜産研究所	豚	503頭	12.7	1.5
④	12.10	岐阜県関市 イノシシ飼養施設	イノシシ	22頭	12.11	1.9
⑤	12.15	岐阜県可児市 岐阜県農業大学校	豚	10頭	12.16	1.14
⑥	12.25	岐阜県関市 養豚農場	豚	7,861頭	12.28	1.26
⑦	H31.1.29	岐阜県各務原市 養豚農場	豚	1,662頭	1.31	3.1
		関連農場(岐阜県/農場㊸/と場㊹)	豚	1,016頭	2.1	—
⑧	2.6	愛知県豊田市 養豚農場	豚	5,620頭	2.12	3.13
		関連農場(愛知県/農場㊺、長野県/農場㊻/ と場㊼、岐阜県/農場㊽、大阪府/ 農場㊾、滋賀県/農場㊿)	豚	9,697頭	2.15	—
⑨	2.13	愛知県田原市 養豚農場	豚	1,180頭	2.24	3.25 予定
		関連農場(愛知県/農場㊿)	豚	13,420頭	2.24	—
⑩	2.19	岐阜県瑞浪市 養豚農場	豚	5,775頭	2.23	3.24 予定
⑪	3.7	岐阜県山県市 養豚農場	豚	1,296頭	3.9	4.7 予定
⑫	3.23	岐阜県山県市 養豚農場	豚	2,034頭	実施中	

計 50,696頭



高病原性鳥インフルエンザ・豚コレラ等の発生に備えた訓練（報告）

平成31年1月
農政課
畜産課

高病原性鳥インフルエンザや豚コレラ等の家畜伝染病の発生に備え、下記のとおり「防疫資材搬出訓練」及び「車両消毒訓練」を実施しましたので報告します。

記

○防疫資材搬出訓練

・日時

平成30年12月26日（水） 10:30～11:30

・場所

防疫資材備蓄倉庫（旧婦人相談所）

・参加者：計9名

緊急動員時後方支援職員（防疫資材搬出担当） 4名

（農政課、農村振興課、経営支援・担い手育成課、森づくり推進課）

農政課3名、畜産課2名

・内容

防疫資材の保管場所及び搬出方法等を確認



○車両消毒訓練（京都市域で発生時に動員される職員向け）

・日時

平成30年12月25日（火） 13:30～14:30

平成30年12月26日（水） 13:30～14:30

・場所

京都林務事務所 駐車場

・参加者：計30名

車両消毒ポイント動員予定者（建設交通部・京都土木事務所職員）：24名

（25日：8名 26日：16名）

農政課3名、畜産課3名

・内容

動力噴霧器の作動方法及び車両の消毒方法を実演

車両消毒ポイントの運営方法を確認



その他の取組

食育交流会
～「いただきます」の向こう側～
いち
映画「カレーライスを一から作る」を通じての開催結果報告

平成30年12月4日
食の安心・安全推進課

カレーライス/materialを自分たちの手で育て、作り、食べるというドキュメンタリー映画を通じて、普段の食事の背景、言い換えれば「いただきます」の向こう側にある農畜産物等の生産や生き物の命をいただいていることを見つめ直し、食の循環や環境を意識した食育推進の機会とするため、食育交流会を開催しましたので、報告します。

映画上映後、参加者から、「生きるために生きているものをいただく。だから“いただきます”“ごちそうさま”と食べるときに感謝をしなければならない。そんな当たり前で忘れがちな事をしっかりと心に響いた映画でした。」「10歳と6歳の子と一緒に見ました。食育の勉強としてとても良い教材だと思います。学校の授業でも使って欲しい。」などの感想をいただきました。

記

食育交流会～「いただきます」の向こう側～「映画カレーライスを一から作る」を通じて
いち

■日時：平成30年11月24日（土）
14:00～16:00

■場所：京都パルスプラザ 稲盛ホール

■上映：カレーライスを一からつくる
いち

■参加人数：39名（一般府民等）

■主催：京都府、きょうと食育ネットワーク



©ネツゲン

新たに幼稚園・保育所等を対象に加入、 「たんとおあがり 京都府産」施設を26施設認定 ～地産地消で府内の農林水産業を応援する取組が広がっています～

平成30年12月12日
京都府農林水産部
食の安心・安全推進課
075-414-5656

京都府では、府内産農産物の利用や食文化等の情報発信に積極的に取り組む病院、福祉施設、社員食堂を有する企業、大学食堂、今年度から新たに幼稚園、保育所等も対象に加入、「たんとおあがり 京都府産」施設として認定しています。

この度、府内の26施設を新たに認定し、認定章交付式を行いますので、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

平成30年12月17日（月） 14:00～15:30

2 場所

御所西京都平安ホテル 嵯峨の間
(京都市上京区烏丸通上長者町上ル)

3 内容

(1) 認定章の交付

- ・ 交付者：「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 ^{あやしろ よしはる} 綾城 義治)
- ・ 出席者：新規認定施設の管理者、栄養士等

(2) 府内産農産物に係る情報提供

講師：^{ふじた} 藤田 ^{ただし} 正 氏 (きょうと食いく先生、野菜ソムリエ)

(3) 意見交換

- ・ 認定施設の応募動機、取組状況、利用者の反応等



平成29年度認定章交付式



「たんとおあがり 京都府産」
施設認定章

(裏面あり)



4 新規認定 26施設 平成30年4月～9月末までの取組実績の審査を経て認定。

施設名	所在地	施設名	所在地
けいほくやまぐに 京北山国ふるさと園	京都市	じょうなん 城南保育所	南丹市
きょうとしげつ 京都指月の郷	京都市	ふくちやまたんよう 福知山丹陽保育園	福知山市
かめおかえん 亀岡園デイサービスセンター	亀岡市	はなぞの 花園保育園	福知山市
カフェレストランあむりた	京都市	みねやま 峰山こども園	京丹後市
きょうえいさんぎょう 共栄産業株式会社	京都市	おおみや 大宮こども園	京丹後市
こぐま上野保育園	京都市	やさか 弥栄こども園	京丹後市
はなぶさ保育園	京都市	たんご 丹後こども園	京丹後市
みやま保育所	南丹市	かぶと山こども園	京丹後市
ちい 知井保育所	南丹市	あみの 網野みなみ保育所	京丹後市
やぎちゅうおう 八木中央幼児学園	南丹市	あさもがわ 浅茂川保育所	京丹後市
ひよしちゅうおう 日吉中央保育所	南丹市	しまづ 島津保育所	京丹後市
ごま 胡麻保育所	南丹市	たちばな保育所	京丹後市
そのべ 園部保育所	南丹市	うかわ 宇川保育所	京丹後市

(地域別 京都市内6、南丹管内8、中丹管内2、丹後管内10)

【参 考】

(1) 「たんとおあがり 京都府産」施設 認定制度概要

目的	安心・安全な京都府農産物の利用促進を通じて、健康的で心豊かな食生活の実現と府内の農地や農業を守り育てていく環境づくりを目指す
対象	病院、福祉施設、社員食堂を有する企業、大学食堂、幼稚園、保育所等
要件	次の要件を全て満たした場合に認定 ○京都府産野菜等を四季毎に30日以上利用（品目毎の利用日数の合計） ○京都府産米を概ね50%以上利用（年間利用日数の合計） ○施設利用者に、京都府産の米・野菜等を使用した献立等を通じて、産地や食文化等の情報を発信（「四季毎に1回以上」）
認定機関	「いただきます。地元産」推進協議会
備考	平成18年度に制定

(2) 認定状況

169施設（病院14、福祉施設108、企業20、大学食堂6、幼稚園・保育所21）

（平成30年12月17日時点）

詳細は、京都府ホームページに掲載

<http://www.pref.kyoto.jp/tisantisho/1165913652332.html>

幼児向け食育指導者研修会の開催結果について（報告）

平成31年2月18日
食の安心・安全推進課

幼稚園・保育所等における幼児への食育活動が増えつつあることから、この動きをさらに拡大・加速させ、取組内容の充実を図ることを目的に、幼稚園等で指導に当たる職員を対象とした研修会を開催しました。

府内幼稚園で年間50回程度調理実習を行っているキッズキッチンインストラクター6名から、幼児を対象とした調理実習のポイントについてデモンストレーションを交えて講演いただいた後、グループに分かれて食育活動についての意見交換を行いました。

参加者からは、「デモンストレーションで子どもへの声のかけ方を知ることができ、園に帰って実践したい」、「ハサミやピーラーを使った料理は目から鱗だった」、「他園の食育の取組を知ることができ、大変参考になった」などの意見がありました。（参加者79名）

記

■ **開催日時** 平成31年2月7日（木）、2月12日（火）14:00～16:30

■ **開催場所** 市民交流プラザふくちやま（福知山市、7日）
京の食文化ミュージアム・あじわい館（京都市、12日）

■ **参加者** 幼稚園・保育所等の栄養士・保育士・調理師等 79名（両日）

■ 内 容

（1）幼児向け食育調理実習等を通じた効果的な食育支援について

キッズキッチンインストラクター

松尾美知枝氏、青山和美氏、金原康代氏、五十川喜子氏、金森麻子氏、田淵亜季氏



幼児向け調理実習のポイント

- ・子どもが「自分でできた！」を実感するためには見守る大人が最初に正しく伝え、手を出しすぎないこと
- ・五感（見る、触る、におう、聴く、味わう）をフルに使う内容にすること

提案メニュー

鯛の塩釜焼き、いもごはん、きゅうりとわかめのごま酢和え、けんちん煮、のりすい

（2）グループディスカッション

5グループに分かれ、各幼稚園等で実施している食育活動について意見交換



【アンケート結果】 4.9点（5点満点）

旬の京野菜を食べよう！！ ～「京野菜マルシェ」開催～

平成31年1月10日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
(公社)京のふるさと産品協会

おいしおすすめ京野菜キャンペーン実行委員会では、府内の量販店等と協力し、京野菜コーナーの設置や販売促進PRを行うイベント「京野菜マルシェ」を1月16日(水)から2月28日(木)まで開催します。

京野菜マルシェ実施店では、旬を迎える京みず菜、九条ねぎ、聖護院だいこん、花菜など、新鮮な冬の京野菜を府内の皆さんにお届けします。

1月19日(土)からは、店頭試食も実施されますので、広く周知いただきますよう、よろしくお願ひします。

1 実施時期 平成31年1月16日(水)から2月28日(木)まで

2 内 容

(1) 京野菜コーナーの設置

- ・各店舗で京野菜コーナーを設置
- ・キューピー(株)、カゴメ(株)と京野菜のコラボレシピで京野菜をPR

(2) プレゼントキャンペーン

- ・キャンペーン期間中(1/16～2/28)に京野菜マルシェ実施店舗で野菜を購入いただいた方に抽選で豪華賞品をプレゼント(100名様)

3 参加店 京都府内の量販店、直売所等 約150店(㊤178店)
(イオン、京都生協、ライフなど)

※試食宣伝を実施する店舗の一覧は、裏面をご参照ください。



昨年実施店の様子

〈参考〉おいしおすすめ京野菜キャンペーン実行委員会

首都圏や近畿圏等の消費者に京都産農林水産物等の良さを発信することにより、さらなる需要拡大と販売促進を図る。

構成団体:京都府、京都市、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、(公社)京のふるさと産品協会、京都青果協会、京都生活協同組合など

〈連絡先〉

- 京野菜マルシェの内容について
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原、副課長 山川
TEL: 075-414-4941
- 参加店について
(公社)京のふるさと産品協会 次長 和田
TEL: 075-325-0305

(裏面あり)



平成30年度「京野菜マルシェ」試食宣伝実施店舗一覧

※本一覧表は、試食宣伝実施店舗のみを記載しています。その他の参加店舗については、(公社)京のふるさと産品協会にお問合せください。

店名	店舗名	試食宣伝	郵便番号	場所
フレスコにっさん	太秦店	調整中	616-8152	京都市右京区太秦堀ヶ内町32-1
	嵯峨店	調整中	616-8355	京都市右京区嵯峨新宮町5-3
エーコープ京都	久美浜店	2月2日	629-3400	京丹後市久美浜町273
	園部店	1月22日	622-0002	南丹市園部町美園町6-22
フクヤ	白鳥店	1月31日	625-0062	舞鶴市森小字大田野540
	東舞鶴店	1月31日	625-0036	舞鶴市字浜88-4
	西舞鶴店	1月31日	624-0841	舞鶴市字引土糠ヶ坪329
	宮村店	1月31日	626-0033	宮津市宮村小字辻町1176-2
	男山店	1月31日	629-2261	与謝郡与謝野町男山1124-1
京都生活協同組合	コープいわくら	1月26日	606-0021	京都市左京区岩倉忠在地町526
	コープ下鴨	1月26日	606-0864	京都市左京区下鴨高木町37
	コープにしがも	1月26日	603-8408	京都市北区大宮北椿原町54-1
	コープきぬがさ	1月26日	603-8352	京都市北区平野宮北町23
	コープパリティ	1月26日	615-0805	京都市右京区西京極東池田町42
	コープ二条駅	1月26日	604-8416	京都市中京区西ノ京星池町230
	コープながおか	1月26日	617-0843	長岡京市友岡2丁目4-23
	コープ宇治神明	1月26日	611-0025	宇治市神明石塚町54-16
	コープ男山	1月26日	614-8367	八幡市男山長沢7
	コープ御所南	1月27日	604-0857	京都市中京区烏丸通二条上る蒔絵屋町258
	コープさかの	1月27日	616-8185	京都市右京区太秦開日町8-3
	コープらくさい	1月27日	610-1111	京都市西京区大枝東長町1-139
	コープ桃山	1月27日	612-8061	京都市伏見区竹中町609
	コープ醍醐石田	1月27日	601-1365	京都市伏見区醍醐新開11-13
	コープ城陽	1月27日	610-0121	城陽市寺田林ノ口11-436
コープ京田辺	1月27日	610-0352	京田辺市花住坂1丁目13-6	
コープ祝園駅	1月27日	619-0240	京都府相楽郡精華町祝園西1-9-46	
イオンリテール	京都五条店	調整中	615-0035	京都市右京区西院追分町25-1
	洛南店	調整中	601-8327	京都市南区吉祥院御池町31番地
	久御山店	調整中	613-0024	久世郡久御山町森南大内156-1
	京都西店	調整中	615-0072	京都市右京区山ノ内池尻町1-1
	福知山店	調整中	620-0922	福知山市岩井79-8
	伏見店	調整中	612-8054	京都市伏見区御堂前町616
	東山二条店	調整中	606-8357	京都市左京区聖護院蓮華蔵町31-12
	亀岡店	調整中	621-0815	亀岡市古世町西内坪101
	イオンスタイル京都桂川	調整中	601-8601	京都市南区久世高田町376-1
高の原店	調整中	619-0223	木津川市相楽台1-1-1	
イズミヤ	千本中立売	2月2日	603-8234	京都市上京区千本通一条下る東側東石橋町26番
	千本北大路	2月2日	603-8274	京都市北区紫野下若草町12-2
	白梅町	2月2日	603-8326	京都市北区北野下白梅町6-1
	堀川丸太町	2月2日	602-8142	京都市上京区堀川通丸太町下る下堀川町146番
	伏見店	2月2日	612-0088	京都市伏見区深草出羽屋敷町23-6
	カナート洛北	2月2日	606-8103	京都市左京区高野西開町36番
ライフコーポレーション	寺田店	1月19日	610-0121	京都府城陽市寺田桶尻32
	北白川店	1月19日	606-8176	京都市左京区一乗寺塚本町111
	二条駅前店	1月19日	604-8416	京都市中京区西ノ京星池町428
	壬生店	1月20日	604-8846	京都市中京区壬生西檜町23
	西大路花屋町店	1月20日	600-8881	京都市下京区西七条掛越町61
	太秦店	1月20日	616-8081	京都市右京区太秦安井池田町6



「京のおもてなしー2019・早春ー」が始まります

～京都府産食材×プロの料理でおもてなし～



平成31年1月10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冬の恒例企画「京のおもてなし企画」を、今年も1月16日(水)～2月28日(木)まで、府内及び東京23区内であわせて118店舗で開催します。

京のブランド産品である「聖護院だいこん」や「花菜」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、ガイドブックを配布するほか、「京のおもてなし企画」のホームページでも紹介することとしておりますので、広くご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・早春ー』
- 2 実施時期：平成31年1月16日(水)～2月28日(木)
- 3 参加店：118店(府内107店、東京23区内11店)
- 4 使用食材

京野菜(九条ねぎ、聖護院だいこん、聖護院かぶ、花菜、京みず菜、京壬生菜、えびいも、京こかぶ他)、京都米、黒大豆、宇治茶、京の酒、府内産和牛肉、豚肉、とり肉、ジビエ、牛乳・卵、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メニューを記載したガイドブックを、下記の場所にて配布します。
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
東京：東京事務所(東京都千代田区)
- 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、おいしおすえ京野菜キャンペーン実行委員会

【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、副課長 山川 TEL:075-414-4941



東京のABCクッキングスタジオで京都府産食材を紹介するワークショップ 「京都の食材を身近に！京のプチおもてなしレシピ！」を開催！



平成31年1月16日
京都府農林水産部
流通・ブランド戦略課
(公社)京のふるさと産品協会

京都府と(公社)京のふるさと産品協会では、京料理の食材として使用される京野菜をはじめとした京都府産食材を、食に関心が高い首都圏の若者層へPRするため、ABCクッキングスタジオ丸の内グラウンドにおいてワークショップを開催します。

ワークショップでは、京都府産食材の特徴や入手方法、ABCクッキングスタジオ(以下、ABC)が開発した「京のプチおもてなしレシピ」のデモレッスンを行いますので、ご取材いただきますよう、よろしくお願いいたします。

- 1 開催日時：平成31年1月23日(水) 19時15分～21時15分
- 2 開催場所：ABCクッキングスタジオ 丸の内グラウンド
(東京都千代田区丸の内三丁目1番1号 国際ビルチングB2F)
- 3 参加者：一般消費者 約80名(事前申込終了)
- 4 内 容：
 - ①京都府産食材の紹介(畜産物、水産物、京野菜)
 - ②「京のプチおもてなしレシピ」の紹介(デモレッスン)
 - ・京都府産牛肉と聖護院だいこんの和風シチュー
 - ・丹後とり貝と花菜のクロワッサンサンド
 - ・えびいもち～べっこうあんかけ～
- 5 主 催：京都府、(公社)京のふるさと産品協会
- 6 広 報：ABCホームページ
<https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/>
- 7 その他：当日取材いただける場合は、平成31年1月22日(火) 17時までに京都府流通・ブランド戦略課までご連絡ください。



【問い合わせ先】

京都府流通・ブランド戦略課 課長 上原、副課長 山川 TEL：075-414-4941
(公社)京のふるさと産品協会 部長 南本 TEL：075-325-0305





「京のブランド産品30周年記念式典」開催

平成31年1月24日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
(公社)京のふるさと産品協会

京のブランド産品30周年記念事業実行委員会では、京都府産農林水産物のブランド戦略を開始して30年の節目（平成元年に京のブランド産品の出荷を開始してから30周年）を迎えるに当たり、「京のブランド産品30周年記念式典」を開催します。

これまでの取組に貢献された関係団体へ感謝状を贈呈し、その功績を広く世に伝えるとともに、各界からのパネラーによるパネルディスカッションを開催し、今後のブランド戦略を展望することとしますので、御取材いただきますよう、よろしくお願い致します。

1 開催日時

平成31年1月27日（日）13時30分～16時30分

※当日のタイムスケジュール等の詳細は、別添の開催要領をご覧ください。

2 会場

KBSホール（京都市上京区烏丸上長者町 KBS京都放送会館3階）

3 内容

(1) 記念式典

- ・開会あいさつ（京都府副知事 やましたあきまさ 山下晃正、J A京都中央会会長 なかがわやすひろ 中川泰宏）
- ・来賓等紹介・祝辞（近畿農政局局長 かみやまおさむ 神山修）
- ・感謝状贈呈（京都府 山下副知事、J A京都中央会 中川会長らから各部門[生産振興・流通販売・ブランド化]代表へ感謝状贈呈）
- ・受領者スピーチ（受領者代表）
- ・閉会あいさつ（京のふるさと産品協会理事長 おだかずひこ 小田一彦）

(2) パネルディスカッション

- テーマ「～オンリーワンのブランド化を目指して！～
30年間を振り返り、これからの展望する」
- パネラー
・綾城義治（京都府農林水産部長）
・中川泰宏氏（J A京都中央会会長）
・佐藤翼氏（株）ただいま代表取締役、賞品・販売企画マーケティングコンサルタント）
・清老寛子氏（KBS京都「夢追人」ナビゲーター）
※進行役 小田一彦（京のふるさと産品協会理事長）

4 参集範囲

- (1) 感謝状等受領者
- (2) ブランド戦略に携わった生産者、関係団体、流通関係者、料理人等
- (3) 京都府、市町村、J Aグループ京都、(公社)ふるさと産品協会関係者

5 主催

京のブランド産品30周年記念事業実行委員会
(京都府、J Aグループ京都、(公社)京のふるさと産品協会の3者で構成)

〈連絡先〉

- 京のブランド産品について
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原、副課長 山川
TEL:075-414-4941
- 30周年記念式典について
(公社)京のふるさと産品協会 事務局長 峯松
TEL:075-325-0305



旬の京野菜提供店（東京エリア）認定式を開催します！！

～ミシュランガイド東京2019 星獲得店3店を含む11店が新たに仲間入り～



平成31年3月7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

(公社)京のふるさと産品協会では、京のブランド産品を中心とした京野菜がいつでも食べられる東京都特別区内の料理店を「旬の京野菜提供店（東京エリア）」として、現在までに65店を認定しています。

この度、30年度に新たに認定した11店の認定式を3月12日（火）に開催しますので、当日の御取材をいただきますよう、よろしくお願いいたします。

1 認定式

- (1) 日 時 平成30年3月12日（火）14時～15時30分
- (2) 場 所 都道府県会館4階408会議室（東京都千代田区平河町2-6-3）
- (3) 内 容 認定楯交付、記念写真撮影、懇談会

※主な出席者（予定）

審査員 京都府農業協同組合中央会会長 なかがわ やすひろ 中川 泰宏
株式会社柴田書店「月刊専門料理」編集長 よどの こういち 淀野 晃一
東京青果株式会社 野菜第5事業部長 とみた まさゆき 富田 雅之
(公社)京のふるさと産品協会 理事長 おだ かずひこ 小田 一彦

新規認定店（11店） 各店シェフ・代表者など



*認定楯は、京都漆器工芸協同組合による京時絵の楯

2 新規認定店

いたまえこころ きく 板前心 菊うら（日本料理）、御料理 おりようり みやさか 宮坂（日本料理）、霞庭まつばら（創作日本料理）、
割烹 くきた 久木田（割烹）、京の馳走 きょう ちそう はんなりや（和食）、御苑前 ぎょえんまえ せお（そば、和食）、
銀座 ぎんざ くどう（懐石料理）、銀座 ぎんざ たか田（日本料理）、サンプリシテ（フランス料理）、
南禅寺 なんぜんじ ひょうてい 瓢亭 日比谷店（懐石料理）、西麻布 にしんぼ き久ち（割烹）

3 問い合わせ先

○旬の京野菜提供店に関すること

(公社)京のふるさと産品協会 部長 南本 TEL：075-325-0305

○京のブランド産品に関すること

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 上原、副課長 山川 TEL：075-414-4941





京野菜マルシェディスプレイコンテストの入賞店が決定！

平成31年3月14日
 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
 (公社)京のふるさと産品協会

おいしおすえ京野菜キャンペーン実行委員会*では、府内の量販店及び直売所を対象に魅力ある京野菜コーナーのしつらえを競う『京野菜マルシェディスプレイコンテスト』を実施し、この度、下記のとおり入賞店を決定しました。

特に優秀と認められた4店舗(イズミヤ白梅町店、コープさがの、コープ醍醐石田、岡幸ファーム)については、下記のとおり表彰式を開催し、表彰状及び表彰盾を授与しますので、取材いただきますようよろしくお願いいたします。

また、表彰式会場において新鮮な京野菜の販売等も実施しますので、広く周知いただきますようよろしくお願いいたします。

*京都府、京都市、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、(公社)京のふるさと産品協会、京都青果協会などから構成される。

1 入賞店

部門	賞	店舗
量販店部門	京都府知事賞	イズミヤ白梅町店 <small>はくばいちょうてん</small>
	京都府農業協同組合中央会長賞	コープさがの
	京都青果協会会長賞	コープ醍醐石田 <small>だいがいしだ</small>
直売所部門	京都市長賞	岡幸ファーム <small>おかこう</small>

○その他、おいしおすえ京野菜キャンペーン実行委員会実行委員長賞に、イズミヤ千本北大路店、コープパリティ、コープ桃山、コープらくさい、道の駅ウッディー京北が決定しています。

※実行委員長賞は、当日表彰は行いません

2 表彰式

- (1) 日時 平成31年3月20日(水) 11時～15時
- (2) 場所 ゼスト御池 河原町広場(京都市中京区下本能寺前町)
- (3) 内容

○表彰状及び表彰盾の授与(11時～11時30分)

授与者：知事賞…京都府農林水産部副部長 沼田 行博ぬまた ゆきひろ
 京都市長賞…京都市産業観光局農林振興室長 寺澤 昌人てらさわ まさと
 中央会長賞…京都府農業協同組合中央会農業対策部次長 森島 芳文もりしま よしふみ
 青果協会会長賞…京都青果協会(調整中)

○京野菜を使用したメニューの試食(協賛：カゴメ株式会社、キューピー株式会社)

○京野菜販売(販売店：ウッディー京北、だん弥)

3 京野菜マルシェディスプレイコンテストの概要

- (1) 応募店舗数 府内量販店 34店、直売所 2店
- (2) 実施期間 平成31年1月16日(水)～2月28日(木)
- (3) 審査基準 京野菜コーナーの取扱品目数・見栄え、オリジナル資材による京野菜のPR度など
- (4) 審査方法 現地調査および写真等による書類審査

〈連絡先〉
 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原、副課長 山川
 TEL: 075-414-4941



～「第2回京のプレミアム米コンテスト」審査結果の発表について～
京都の美味しいお米「京のプレミアム米」8点が決定！

平成30年12月3日
 京都府農林水産部農産課
 電話 075-414-4953

京都府では、生産者の米づくりに対する意欲を醸成し、美味しいお米の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推進するため、「第2回京のプレミアム米コンテスト」を実施しています。

この度、京都府内の美味しいお米づくりに取り組む145農業者から応募された159点から、特に優れた8点を「京のプレミアム米」として選定し、各賞を決定しましたので、お知らせします。

1 「京のプレミアム米」選定結果

賞名	出品者名	市町村	品種名
最高金賞	しばはら としあき 芝原 利晃	木津川市	ヒノヒカリ
金賞	のうさん とくみ あきら とくみ農産 徳見 晃	南丹市	キヌヒカリ
金賞	なんじょう やすひろ 南條 康廣	南丹市	コシヒカリ
金賞	にし の ふみ お 西野 文雄	南丹市	コシヒカリ
入賞	う の ひさよし 宇野 久善	京丹後市	コシヒカリ
入賞	ゆうげんが いしやきょうと 有限会社京都ファーム	京都市	コシヒカリ
入賞	きぬがわ まさる 衣川 優	福知山市	コシヒカリ
入賞	にしはら たかし 西原 孝史	福知山市	コシヒカリ

2 入賞米のPR

府ホームページ及び京都の米に関するサイト「^{きょうとまい}「KYOTO米」」において、「京のプレミアム米」生産者のPRページを順次公開します。

- ▶ 府ホームページ : <http://www.pref.kyoto.jp/nosan/contest.html>
- ▶ 京都の米に関するサイト「^{きょうとまい}「KYOTO米」」 : <https://kyoto-kome.net/>

なお、料理店、小売店等において、「京のプレミアム米」を販売・提供される場合には、「^{きょうとまい}「KYOTO米」」サイトにて店舗を紹介し、PRを行います。

3 コンテストの概要

- (1) 申込点数 : 159点 (145者) (コシヒカリ114点、キヌヒカリ25点、ヒノヒカリ20点)
- (2) 審査方法 : 食味分析機器による測定と公募府民による食べ比べを経て選抜された上位のお米を、お米や京料理の専門家で構成する審査員が食べ比べ、評価が高いものから賞を選定
- (3) 審査員 : 米の食味の専門家2名、京料理の専門家4名 計6名
- (4) 主催 : 京都府



プレミアム宇治茶認証制度の創設について

平成31年2月1日
京都府農林水産部農産課
電話 075-414-4944
公益社団法人京都府茶業会議所
電話0774-23-7713

京都府では、宇治茶の新たな市場開拓や販路の拡大を目指し、茶業関係団体と連携して「プレミアム宇治茶認証制度」を創設しましたので、お知らせします。

この認証制度は、消費者の皆様にご高品質な宇治茶であることを保証し、プレミアムな商品であることをわかりやすく伝えるためのもので、宇治茶の中でも、口に含んだ瞬間に広がる独特の旨味と甘みが特徴である「玉露」から認証をスタートすることとしました。

府内産の一番茶葉のみを使用し、生産履歴を証明できる等の要件に加えて、品質審査会で一定水準を満たすものを「プレミアム玉露」、さらに手摘み100%のものを「プレミアム手摘み玉露」として認証します。この度、初めて16業者の44点を認証し、2月4日(月)から販売を開始しますので、周知についてよろしくお願ひします。

1 プレミアム宇治茶（玉露）

(1) 認証数 16業者 44点 ※別紙参照

(2) 認証要件

- ①京都府内産の一番茶葉のみを使用していること
- ②生産履歴の写しが提出できること
- ③棚被覆栽培であること
- ④一定水準以上の品質を備えていること（品質審査会で審査）

*①～④を満たせば「プレミアム玉露」として認証

*特に①の茶葉が手摘み100%のものは「プレミアム手摘み玉露」として認証

(3) 認証期間 認証日から1年間（今回は、平成31年1月18日認証）

(4) 認証主体

公益社団法人京都府茶業会議所

2 シンボルマーク



・認証茶は、小売り販売される袋等（50g、100g等）にシンボルマークを付けることが出来る

3 その他 販売開始の2月4日から1ヶ月間、JR京都駅地下東改札前デジタルサイネージで認証茶をPR



別紙

1 認証された茶を販売する業者一覧(五十音順)

	業者名	商品点数	所在地
1	(株)伊藤久右衛門	2	宇治市菟道
2	(株)通圓	4	宇治市宇治
3	共栄製茶(株)	4	宇治市小倉
4	(株)古畑園	1	宇治田原町立川
5	(株)松北園茶店	4	宇治市木幡
6	(株)大門かんばやし	5	宇治市宇治
7	(株)高田通泉園	1	宇治田原町湯屋谷
8	辻福	1	宇治田原町贄田
9	(株)辻利一本店	1	宇治市宇治
10	(株)福寿園	2	木津川市山城町
11	(株)芳春堂岩井勘造商店	2	宇治市宇治
12	(株)堀井七茗園	2	宇治市宇治
13	舞妓の茶本舗	3	京田辺市普賢寺
14	(資)松坂屋嘉八本店	1	宇治市宇治
15	(株)丸久小山園	9	宇治市小倉
16	(株)丸利吉田銘茶園	2	宇治市小倉

2 認証のスキーム

(1) 認証の流れ

申請された商品茶について、「品質審査会」で一定水準以上の茶であることを審査し、「認証審査会」で認証要件を審査し、認証する。

(2) 品質審査会

- ①開催日時：平成30年12月18日(火)
- ②審査員：茶業研究所所長を審査長とする茶関係団体等の10名による審査
- ③審査：審査項目は外観、内質で、審査員による合議制。
基準茶を上回る品質のものを「合格」
- ④基準茶：本年度の宇治茶品評会玉露・竹の部の中位で顕著な欠点の無いもの
宇治茶品評会：仕上げ茶品評会
玉露・竹の部：卸売価格が12,000円/kgのもの

(3) 認証審査会

- ①開催日時：平成31年1月18日(金)
- ②認証委員：茶業会議所専務理事を委員長とし、茶関係団体等の5名
- ③認証審査：品質審査会で合格したものについて、認証要件を審査



お茶の京都

欧米インバウンドを対象とした プレミアム宇治茶セミナーを開催

平成31年2月8日
京都府農林水産部農産課
075-414-4944

京都府では、茶業関係団体と連携して、「本物」を求めるインバウンドに向けて、「緑茶のトップブランドは“宇治茶”」であることを強く発信する取組を進めています。

この度、京都市内のフォーシーズンズホテル京都に宿泊する、発信力の高い目利き層の欧米インバウンドを対象に、最高峰の宇治茶の匠が、高品質な宇治茶として認証された「プレミアム手摘み玉露」*をふるまいながら、宇治茶の歴史や文化、手間暇かけた生産など、本物の宇治茶の世界観を伝えるセミナーを以下のとおり開催しますので、当日の取材についてよろしくお願いたします。

*高品質な宇治茶の品質を保証し、消費者にプレミアムな商品であることをわかりやすく伝えるため、公益社団法人京都府茶業会議所が認証（商品は平成31年2月4日から販売を開始している）。

1 日時

平成31年2月14日（木）、15日（金）
午前8時30分～午前10時30分

2 会場

フォーシーズンズホテル京都
1F レストラン「ブラッスリー」
（京都市東山区妙法院前側町445-3）



※イメージ

3 内容

宇治茶の匠から少人数での対話を通じて、本物の宇治茶の味や世界観を丁寧に伝え、体感頂くことで、宇治茶に対する深い理解の促進と奥深い魅力を味わって頂く。

宇治茶の匠（講師）	茶種	参加予定者数
<small>しもおかきゅうごろう</small> 下岡久五郎氏 （天皇杯受賞・農林水産大臣賞受賞歴のある玉露等生産農家、（公社）京都府茶業会議所 統括理事）	玉露 ※プレミアム 手摘み玉露	2日間で40～50名 ・1回あたり30分程度を4回実施 ・1回あたり5～6名

※併せて、水出し玉露の試飲を実施（2日間で200名）

4 主催

宇治茶ブランド新展開プロジェクト協議会（事務局 京都府農産課）

5 お問い合わせ

京都府農産課 電話：075-414-4944 丸担当課長、堤副課長



～丹波産キヌヒカリ3年連続「特A」獲得～

京都産米の食味ランキング発表

平成31年2月27日
京都府農林水産部農産課
(課長 木村 075-414-4950)

本日、(一財)日本穀物検定協会が発表の平成30年産米食味ランキングにおいて、丹波産「キヌヒカリ」が3年連続で最高ランク「特A」を獲得しましたので、広く周知いただきますようよろしくお願いいたします。

1 京都産米の評価

(評価ランク①特A→②A→③A' [基準米]→④B→⑤B')

地区	品種名	30年産	29年産	28年産	27年産	26年産	25年産
丹波	キヌヒカリ	特A	特A	特A	A	A	A'
丹波	コシヒカリ	A	A	A'	A'	A	A
丹後	コシヒカリ	A	A	A	A	特A	特A
山城	ヒノヒカリ	A'	—	—	—	—	—

2 京都産米食味向上に向けた取組等

- 府内各地域(丹後、中丹、南丹、山城)において、関係機関が連携して、お米コンテストや栽培研修会の開催、技術情報の発信等を通じて、産地の食味向上に取り組んできました。
- 平成30年産の作柄については、6月の低温及び日照不足、7月の豪雨、高温及び水不足並びに9月の日照不足等による生育不良に伴う品質低下が懸念されましたが、農家の良食味米生産の取組により、丹波産キヌヒカリが「特A」、丹波産コシヒカリが「A」、丹後産コシヒカリが「A」と、昨年同様に高評価になりました。
- なお、山城産ヒノヒカリは、平成30年産が初めての出品であり「A'」となりましたが、今後は「特A」獲得に向け、更に良食味生産に向けた取組を強化していくこととしています。

<参考> 食味ランキングについて

- 食味ランキングは、日本穀物検定協会が昭和46年産以降、全国の産地・品種について食味試験を行い、毎年その評価をランキングの形で発表。「特A」評価は平成元年産から登場
- 丹後産コシヒカリは平成元年、2年、4年、15年、16年、19～21年、23～26年産の計12回「特A」獲得

第24回全国青年・女性漁業者交流大会で 「丹後とり貝」生産者グループが全国水産試験場長会会長賞を受賞！

平成31年3月1日
京都府水産事務所

全国の青年・女性漁業者が日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、参加者間の交流により知識や情報を共有することを目的に開催されている「第24回全国青年・女性漁業者交流大会」において、京都府代表の「丹後とり貝」生産者グループの取組が全国水産試験場長会会長賞を受賞しましたのでお知らせします。

【受賞内容等】

- 1 課題名 「丹後とり貝」生産の20年の歩み ～生産拡大・安定化、ブランド化に取り組んで～
- 2 受賞者 「丹後とり貝」生産者グループ 舞鶴とり貝組合（発表者 ^{かわさき}川崎 ^{ようへい}洋平 氏）
- 3 受賞 全国水産試験場長会会長賞
- 4 内容 （詳細は別紙参照）
 - ・京都府が全国で初めて開発した技術をもとに、平成11年から舞鶴湾でトリガイ育成を開始。府の夏を代表するブランド品とすることを念頭に「丹後とり貝」と命名。生産拡大、PR活動、市場開拓の他、安定生産や品質保持に尽力した。
 - ・その結果、栗田湾、宮津湾、久美浜湾と府内各地の内湾でも生産されるようになり、平成24年には生産額1億円を達成した。一方で、平成20年には「京のふるさと産品」認証を取得。その翌年には「地域団体商標」として登録された。
 - ・これらの成果を受けて、「京鱈」、「活^{いけじめ}メ京のあかがれい」など府水産物のブランド化の取組が本格化した。

（参考：大会の概要）

- 1 開催日 平成31年2月28日(木)、3月1日(金)
- 2 場所 ホテルグランドアーク半蔵門
(東京都千代田区隼町)
- 3 主催 全国漁業協同組合連合会
(後援；農林水産省ほか)
- 4 表彰部門等

- ・大会は活動内容によって5部門に分かれて取組事例の発表（発表課題総数 37）が行われ、川崎氏は第3分科会「流通・消費拡大部門」で発表
- ・全国水産試験場長会会長賞は、研究機関との連携など科学的な調査研究に基づき、地域漁業の振興と漁村の活性化に積極的に取り組んでいる課題に対し、全部門を通じ1点授与されるもの。



発表の様子

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。

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 主幹 岩尾

TEL：0772-25-3030

FAX：0772-25-1532

