

# その他の取組



## 大手スーパーと連携した中食<sup>なかしょく</sup>世代の健康おばんざいの普及について

令和元年10月23日  
京都府健康福祉部健康対策課  
電話075-414-4738

京都府では、健康寿命の延伸を目指して、府民の皆様が自然に適塩に取り組むためのきっかけをつくることを目的として、府内のスーパーと連携し、スーパーで販売する総菜等に塩分を表示する「きょうと適塩プロジェクト」を開始します。事業初年度である今年度は、北部地域では「株式会社にしがき」、南部地域では「株式会社マツモト」の2店舗で実施しますので、お知らせします。

### 1 趣旨

京都府民の食塩摂取量は目標量よりも多く、成人の約7割以上は過剰摂取であることから、府民の皆様の適塩に対する意識の向上を図るために、スーパーと連携した食の環境整備を実施します。健康づくりに取り組む時間や意識を持たない「働き盛り世代」や「健康無関心層といわれる方々」は、中食<sup>なかしょく</sup>（市販の総菜や弁当を食べること）が増えているため、塩分表示を見ていただき、食生活の改善に向けて取り組んでいただけることを目的とします。

### 2 実施主体

京都府、府保健所（一部 公益社団法人 京都府栄養士会に委託）

### 3 実施店舗・内容等

#### (1) 北部地域

店舗名：株式会社にしがき 駅前店（京丹後市峰山町杉谷981）

○適塩POPを活用したわかりやすい塩分表示：令和元年11月 1日（金）～

○適塩イベントの開催

日時：令和元年11月4日（月・振休）10時～13時

内容：「塩を量ってみよう！重さ当てクイズ」「見て、知って、今日から適塩！展示ブース」

「管理栄養士による適塩相談コーナー」

#### (2) 南部地域

店舗名：株式会社マツモト 千代川店（亀岡市千代川町2丁目9-114-1）

○適塩POPを活用したわかりやすい塩分表示：令和元年11月23日（土）～

○適塩イベントの開催

日時：令和元年11月23日（土）13時～16時

内容：「味覚チェックコーナー」「見て、知って、今日から適塩！展示ブース」

「管理栄養士による適塩相談コーナー」



# なかしよく 大手スーパーと連携した中食世代の健康おぼんざいの普及（報告）

京都府健康福祉部健康対策課

## 1 現状及び課題

虚血性心疾患対策として高血圧対策が有効であり、減塩対策に取り組む必要があるが、京都府民の食塩摂取量は多く、目標以上を摂取している府民は約7割以上である。

働き盛り世代や若い世代等個別アプローチが難しい世代に対し、食の環境整備を実施し、減塩対策の推進を図る。

## 2 事業内容

(1) 実施体制 健康対策課、府保健所、（一部 公益社団法人京都府栄養士会に委託）  
共催 株式会社マツモト（本社：亀岡市）、株式会社にしがき（本社：京丹後市）

### (2) 実施内容

- ①スーパーと連携し、中食等のおぼんざいに塩分表示を実施する店舗を普及
  - ・スーパーに適塩「食のアドバイザー」を派遣し、販売する総菜等の塩分計算を実施（栄養士会）  
※事前に来店客のニーズ調査（総菜の利用頻度、味付け、食塩摂取目標量の知識等）の実施
  - ・適塩 POP（塩分量を表示した媒体）を作成（栄養士会に委託）し、店舗のお総菜に掲示
- ②適塩イベントで、適塩 POP を活用した正しい食生活に向けたアドバイス等府民への普及啓発
- ③その他 共催の2スーパーの担当者への事業前後のアンケートを実施

## 3 結果

### (1) 来店客のニーズ調査の実施（塩分表示実施前）

2店舗で来店客に聞き取り調査実施。（回答者：131人）一般市販総菜の味付けは「濃い」と感じる者が約半数。食塩摂取目標量を知っている者は約3～4%と少ない。

### (2) 塩分表示の実施

適塩 POP の掲示、「適塩 POP 表示総菜と他の食材を組み合わせると適塩できる」ことを普及啓発



総菜に塩分表示



総菜と組み合わせる食材を隣接して設置



適塩 POP と連動した売り場づくり

### (3) 適塩イベントの実施

- ①来店客への聞き取り調査（実施者：府栄養士会）  
2店舗で来店客へ聞き取り調査を実施（回答者：126人）。塩分表示を見たものは、52%であった。適塩に取り組もうと思う者は67%であった。
- ②食生活アドバイス（実施者：府栄養士会）  
187名へ適塩「食のアドバイザー」より食生活アドバイスを実施。  
主に、「減塩の工夫」「塩分表示の見方」「外出での減塩のポイント」「市販総菜の組み合わせ」等のアドバイスを実施。
- ③適塩啓発ブース（実施者：府保健所）  
北部「塩を量ってみよう！体験コーナー」等51名、南部「味覚チェックコーナー」等123名の参加があった。
- ④スーパーへのアンケート調査の実施  
表示した総菜は、イベント当日売上増であった。  
適塩 POP は、お客様に塩分表示について関心を持って見ていただけた。

# 食品ロス削減府民会議講演会について（報告）

令和2年3月  
農政課

食品ロス量のうち約半分が家庭から発生していることから、府民参加を得て食材を無駄なく美味しく使い切る方法について学び、家庭でできる食品ロス対策について知識や意識を高める機会として、食品ロス削減府民会議講演会を開催しましたので御報告します。

1 日時 令和2年2月22日（土）午後2時から4時

2 場所 KBS ホール

3 内容

（1）第1部 京都府食品ロス削減府民会議

報告「京都府における食品ロスの取組等について」

京都府農林水産部農政課

（2）第2部 講演会

講演「やさしい和食でムダなく美味しく」

講師 料理研究家 大原 千鶴 氏

4 参加者

225名（府民、京都府食品ロス削減府民会議委員）

5 参加者アンケート（抜粋）

95%の参加者が「とても参考になった」「参考になった」と回答

- ・食品ロスのことをとても身近に考えることができたので大変よい機会になりました。
- ・料理を楽しく簡単にして、自分も家族も健康になり、フードロスも削減できる秘訣を学んだので、実践していきたいです。
- ・今日からすぐできる水つけ野菜の保存方法、出汁の作り方、そして出汁としょうゆの展開料理はとても参考になりました。さっそく作ってみたいです。

6 今後について

和食を通して食材を無駄なくおいしく使う方法を具体例も交えて講演いただき、参加者は家庭で取り組むことができる食品ロス対策を学ぶよい機会になったと思われる。今後も府民が食品ロスについて学ぶ機会として講演会を開催する。



## ～明日の宇治茶を担う若手茶業経営者の学びを応援！！～ 令和元年度「宇治茶アカデミー」の受講生を募集します



### お茶の京都

令和元年10月18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

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所では、若手の茶生産者・流通業者等の経営力や発信力の向上、交流・連携の場づくりのため、「宇治茶アカデミー」を開催しています。6年目となる今年度は、「経営向上に役立つ実践技術」をテーマに、11月22日（金）から全5回の講座を開講します。

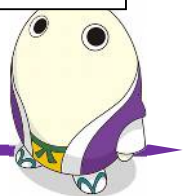
府内で茶の生産、流通・販売やスイーツ等茶加工食品の製造・販売等に関わっている宇治茶の担い手を対象に、受講生を広く募集しますので、事前の周知及び第1回講座の御取材についてよろしく願いいたします。

#### 【概要】

- 1 日程** 令和元年11月22日（金）（第1回）から令和2年2月下旬まで（全5回）  
※日程・カリキュラム等詳細は、別添チラシ参照
- 2 場所** 茶業研究所（宇治市白川中ノ藪1）及び宇治茶会館（宇治市宇治折居25-2）
- 3 内容** 講演、講演内容を受けての意見交換、お茶の官能検査法の講義・実習 など
- 4 対象者** 意欲ある茶生産者、流通業者及び茶加工商品の製造・販売者など
- 5 募集人数** 30名程度
- 6 応募方法** 電話、FAX、電子メールで茶業研究所あて申込  
氏名・所属・住所・連絡先（電話番号、FAX、メールアドレス等）を記載のこと
- 7 応募締切** 令和元年11月18日（月）
- 8 受講料** 無料
- 9 主催** 京都府
- 10 共催** 公益社団法人京都府茶業会議所

#### 申込・お問い合わせ先

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所（担当 せとや ふくなが ますだ きたお 瀬戸谷、福永、増田、北尾）  
TEL 0774-22-5577 FAX 0774-22-5877  
電子メール [ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp](mailto:ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp)





# いよいよズワイガニが解禁！

～解禁前にズワイガニの分布状況を調査しました～

令和元年10月23日  
京都府農林水産部水産課  
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

「海の京都」の冬の味覚ズワイガニが、11月6日（水）に解禁を迎えます。

京都府漁業協同組合所属の底びき網漁船11隻が、府沖合漁場を目指して前夜に港を出発し、日付が変わると同時に一斉に操業をはじめ、6日に初セリが行われる予定です(別紙1)。

京都府農林水産技術センター海洋センターでは、全国有数の先進的な資源管理を支えるため、毎年、海洋調査船「平安丸」により解禁前の資源状況を把握しており、本年度の結果がまとまりましたのでお知らせします。

今年のズワイガニ資源調査(別紙2)については、昨年と同様に1泊2日で計5航海行った結果、雄雌ともに例年より少なめでした。過去5年平均と比較すると、雄ガニ65%、雌ガニ64%となります。

ズワイガニの採捕状況(10かご当たりの尾数)

	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	過去5年平均
雄ガニ (甲幅9cm以上)	23.6尾	21.4尾	12.7尾	34.9尾	23.3尾	15.0尾	23.2尾
雌ガニ (こっぺ)	99.8尾	45.0尾	55.6尾	89.5尾	42.5尾	42.4尾	66.5尾

お問い合わせ先

<ズワイガニ漁について>

京都府水産事務所 漁政課 漁業漁船担当 課長補佐 <sup>にしがき</sup>西垣(TEL 0772-22-4438)

<資源調査について>

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 <sup>くまき</sup>熊木(TEL 0772-25-3076)



## 今年のスワイガニ漁について

### 1 解禁の日時

令和元年11月6日(水) 午前0時

### 2 出漁予定の底びき網漁船(水揚予定漁港等)

京都府漁協	舞鶴支所所属	5隻	(舞鶴漁港又は宮津港)
同	丹後支所所属	5隻	(間人漁港)
同	網野支所所属	1隻	(浅茂川漁港)
合 計		11隻	【昨年漁期と同隻数】

### 3 漁 期

雄ガニ 令和元年11月6日 ~ 令和2年 3月20日  
雌ガニ 令和元年11月6日 ~ 令和元年12月31日  
水ガニ 【平成20年漁期から漁獲全面自粛継続中】

※ 水ガニ： 脱皮直後の甲羅が柔らかい雄ガニ

### 4 初競り(解禁当日)

京都府漁協が開設する4市場(舞鶴・宮津・間人・網野)で行われる予定。

※ 詳細は、京都府漁協販売課(TEL 0773-75-1111)にお問い合わせください。

### 5 前年(平成30年)漁期の水揚実績

雄ガニ	38.8 t	3億 400万円	@7,840円/kg
雌ガニ	23.4 t	7,100万円	@3,020円/kg
計	62.2 t	3億7,500万円	

[上記に関する問い合わせ先]

京都府水産事務所 漁政課(西垣) 電話 (0772)22-4438



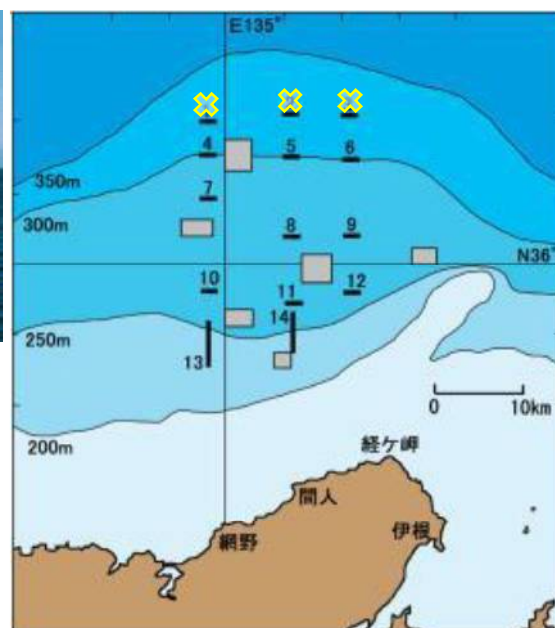
## ズワイガニ漁期前調査の概要

ズワイガニの資源状況を調べるため、京都府沖合のカニ漁場内に調査定点を設定し(下図)、カニかご縄<sup>\*</sup>を用いた試験操業を平成3年以降毎年実施しています。今回の試験操業では5航海(1泊2日/1航海、定点4~14)で、延244籠を使用しました。

※かご縄：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



海洋調査船「平安丸」183トン  
(平成9年12月25日竣工)



調査定点(4~14)および保護区(■)



カニかご縄の投入作業



カニかごの漁獲物を測定して標識放流

## 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！



令和元年10月25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の紹介と、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、御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：令和元年11月1日(金) 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 国際ビルディング B2F)
- 3 参加者：一般消費者 約80名
- 4 内 容：
  - ①京都府産食材の紹介  
(畜産物：府内産和牛、水産物：京鱈、京野菜：こえびちゃん、京壬生菜等)
  - ②「京のプチおもてなしレシピ」の紹介(デモレッスン)
    - ・ステーキサラダのオープンサンド(府内産和牛、京みず菜)
    - ・焼き鱈のフラン(京鱈、九条ねぎ、大黒本しめじ)
    - ・和風フライドポテト～ゆかり塩&黒蜜きなこ～(こえびちゃん)
- 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、令和元年10月31日(木) 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、課長補佐 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



## 京都スマート農業祭（まつり）2019の出展企業が決まりました！



令和元年10月25日  
京都府農林水産部  
流通・ブランド戦略課  
(一社)京都府農業会議

直進アシスト機能付きトラクタやドローン、リモコン草刈機など、最新のスマート技術を府内農林漁業者等に発信するため、府内外の約50企業、団体が出展する展示相談会を開催します。

この度、出展企業・団体が決まりましたのでお知らせします。（別添チラシ参照）各企業・団体のブース展示に加えて実演を行い多様な技術を紹介しますので、府民の方への周知と当日の取材をお願いいたします。

- 1 日 時：令和元年11月 15日（金）13：30～16：00  
16日（土）10：00～15：30
- 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：
  - (1) ICT やロボティクス等を活用した最新のスマート技術の実演・展示
    - ◆直進アシスト機能付きトラクタの走行実演
    - ◆ドローンの駆動実演
    - ◆リモコン草刈機による除草
    - ◆鳥獣害おりワナ檻監視システム
    - ◆園芸ハウスの遠隔モニタリング など
  - (2) 講演・研究成果報告  
スマート農林水産業に関する情報提供や研究機関による最新の研究開発状況、実証の取組に関する紹介など
  - (3) 経営相談コーナー  
スマート機器・技術の導入や経営改善について専門家がアドバイス
- 4 費用等：参加無料、事前申込不要  
(※講演については会場準備のため事前申込をお願いします。特に団体でのご来場等席の確保が必要な方はご協力願います。締切:11月7日、代表者名・人数・参加希望日を、(一社)京都府農業会議まで FAX(075-417-6870)、電話 (075-417-6888)、またはメール ([http://hirotechs.upper.jp/seminar2019/input\\_seminar.htm](http://hirotechs.upper.jp/seminar2019/input_seminar.htm)) で申込み下さい。QRコードからの申込みも可能です。 ※別途当日受付もいたします。
- 5 主 催：京都府、一般社団法人京都府農業会議、近畿農政局
- 6 共 催：公益財団法人京都産業21
- 7 協 賛：全国農業協同組合連合会京都府本部
- 8 特別協力：京都先端科学大学



京都府広報監 まゆまる

(問い合わせ先)  
農林水産部流通・ブランド戦略課 あしだ なかざわ 蘆田 中澤  
電話：075-414-4968  
一般社団法人京都府農業会議担い手創生部 きたやま うりゅう 北山 瓜生  
電話：075-417-6888

## 「スマート農業技術」の実演会を開催します ～ロボットトラクタ、自動操舵システム付きトラクタ、収量コンバイン～

令和元年10月25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、令和元年度重点事業「スマート農林水産業加速事業」において、府内の生産現場に最適なスマート技術の開発・実証・実装支援に向けた取組を展開します。

このうち、実証の取組の一環として、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を立ち上げ、亀岡市保津町における京都府稲作向けの「スマート農業技術」一貫体系の実証において、農業関係機関とスマート農業に関心をお持ちの生産者を対象に、自動運転トラクタ、収量コンバインなどの実演を行いますので、御取材をよろしくお願ひします。

### 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。\*

※本実証課題は、農林水産省「スマート農業技術の開発・実証プロジェクト（事業主体：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）」の支援により実施します。

### ■第二回スマート農業機械現地実演会

1. 日時 令和元年11月6日（水）10:30～12:00（終了予定）
2. 場所 農事組合法人ほづ スマート農業実証ほ場（亀岡市保津町保津新田）  
※駐車スペースに限りがありますので、乗り合わせの上お越しください(別紙参照)
3. 内容 スマート農業機械の実演
  - ・アグリロボトラクタ  
GPSによる無人自動運転機能で耕耘作業
  - ・自動操舵システム付きトラクタ  
ハンドルに取り付けるだけで自動操舵が可能
  - ・収量コンバイン  
刈り取りと同時に収量、品質関連成分を把握



ロボットトラクタ（クボタHPより）

4. 参加費 無料（ただし、事前申込必要）  
10月31日（木）までに電話もしくはメールで  
申込をお願いします。（※申込多数の場合、先着順）  
申込先：京都府流通・ブランド戦略課

TEL 075-414-4968

メール ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

雨天順延。開催の有無は、農林水産技術センターHPにて前日午前中に掲載します。

(<http://www.pref.kyoto.jp/nougijvutsu/>)

<参考> 第一回スマート農業機械現地実演会(令和6月11日開催)の内容

- ・直進キープ機能付き田植え機の実演
- ・ドローンでの病害虫防除作業（模擬防除）
- ・水管理省力化システム（水位センサー・自動遠隔操作）の実演

(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



京都府広報監 まゆまる

～京都府報道発表資料～

# 「おいしい京都」大収穫祭 京都府農林水産フェスティバル2019を開催します！

令和元年11月6日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府農林水産フェスティバル実行委員会では、新鮮で良質な府内産農林水産物や各地域の特産品を広く府民に紹介し、生産者と消費者の交流を促進することで、府内産品への理解と関心を深め、消費拡大につなげることを目的として、11月30日（土）・12月1日（日）の2日間、京都府総合見本市会館（京都パルスプラザ）において、「『おいしい京都』大収穫祭～京都府農林水産フェスティバル2019～」を開催します。（申込不要・入場無料）

つきましては、府民の皆さまへの周知及び当日の取材についてよろしくお願いいたします。

- 1 開催期間 令和元年11月30日（土） 午前10時00分～午後4時30分  
12月1日（日） 午前9時30分～午後3時00分

- 2 開催場所 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番地）

※駐車場が少なく混雑が予想されるため、来場者の方へ公共交通機関の利用をお願いしています。  
なお当日は、地下鉄・近鉄竹田駅、京阪中書島駅から臨時のシャトルバスも運行しています。（申込不要・無料）

### 3 開催内容

- (1) 全日本・食学会による京都食文化体験～出張 京の食文化ミュージアム・あじわい館～

	えびいも（こえびちゃん） 京地どりのそばろあんかけ （各日 11:00～12:30）	京料理屋の特製豚汁 （各日 13:30～15:00）
11月30日（土）	祇園さゝ木	木乃婦
12月1日（日）	魚三楼	菊乃井

1杯500円、限定各150食（売り切れ次第、終了します）

提供開始時間の30分前から引換券を販売します。

- (2) 「おいしい京都」の新食材体感コーナー

京都府の米新品種の試食や6次化商品の試食・販売など

- (3) 農林漁業者・関係団体による府内産農林水産物や加工品等の試食、即売、展示

- (4) 京都府農林水産施策の普及啓発パネル展示

- (5) 各種ステージイベント

特産品プレゼント抽選会、バス利用者限定ビンゴゲーム、KBS 京都 Radio 公開生放送など

- 4 主催 京都府農林水産フェスティバル実行委員会  
（京都府、京都府内農林漁業関係団体 計31団体で構成）

### 5 式典及び同時開催行事

- (1) 京都府農林水産業功労者表彰等式典 ※受賞者等の詳細は、後日お知らせいたします。

（30日（土）午前10時30分～12時 5階ラウンジ）

- (2) 「大商工祭」～丹後・丹波・山城の特産市～

（連絡先）

京都府農林水産フェスティバル実行委員会事務局（（公社）京のふるさと産品協会内）

TEL：075-325-0305

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



# 碓高原の牛たちが冬支度

～ 季節の風物詩、収牧を実施します ～



令和元年11月20日  
京都府農林水産技術センター  
畜産センター碓高原牧場  
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畜産センター碓高原牧場では、厳しい冬の到来を間近に控え、4月から放牧してきた牛たちを牛舎に戻す収牧を実施します。

11月27日（水）に現在放牧中の10頭を牛舎に誘導し、収容作業を行いますので、当日の御取材をよろしくお願ひします。

**1 日 時** 令和元年11月27日（水）午前10時30分から（予定）

**2 場 所** 京都府農林水産技術センター畜産センター碓高原牧場  
（京丹後市丹後町碓1）  
※道路不通のため、久僧伊根線（伊根町方面）からは来場いただけません。  
弥栄町方面からご来場ください。

### 3 内 容

(1) 対象家畜

- ・和牛の妊娠牛（10頭）  
※来年1～6月に子牛を出産予定
- ・牛の年齢は、4～13歳

(2) 収容方法

放牧場（1箇所）から牛舎まで職員が誘導

### 4 その他

放牧場や牛の状態、天候等により、日時や頭数を変更する場合があります。御取材いただける場合は、お手数ですが、事前に日時確認の御連絡をお願いします。

<参考> 本年の放牧状況

放牧期間	放牧日数	放牧延べ頭数
4月24日～11月27日	218日	約8,000頭

碓高原牧場の飼育頭数：和牛成牛90頭、和牛子牛40頭、乳牛30頭

#### 【問い合わせ先】

〒627-0248 京都府京丹後市丹後町碓1

京都府農林水産技術センター畜産センター碓高原牧場

（担当：田中、山内）

電 話 0772-76-1121 FAX：0772-76-1123

Eメール ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp

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



京都府広報誌 まゆまる

～ 京都府報道発表資料～

## 京都府特産の農産物生産に役立つ最新の研究成果を紹介します

～令和元年度農林センター（作物部・園芸部・環境部）試験研究成績報告会を開催～

令和 2 年 1 月 9 日  
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

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、京都府特産農産物の生産性向上や消費者ニーズに合っ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、京野菜の栽培改善技術などの研究成果を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、「京都府におけるスマート農業への取組」、「賀茂ナス栽培における台木品種の利用」、「ネギえそ条斑病及びネギアザミウマの防除対策」などを紹介しますので、事前の周知や当日の取材をよろしく願います。

- 1 日 時 令和2年1月31日（金）13：00～16：15
- 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<sup>わくなり</sup>和久成9）
- 3 内 容 発表概要（詳細は別紙を参照してください）

### 【口頭発表】（4課題）

スマート農業への取組、賀茂ナスの台木品種、ネギ病虫害防除対策を紹介します。

- (1) 水稻栽培におけるスマート農業技術・機械の一貫体系の導入による効果について  
(13:10～13:35) 作物部 <sup>うえだ しんや</sup> 上田 真也
- (2) 万願寺トウガラシ栽培へのICT技術導入による増収・省力化  
(13:35～14:00) 園芸部 <sup>たけもと てつゆき</sup> 竹本 哲行
- (3) 賀茂ナスにおける台木品種の違いが艶なし果発生に及ぼす影響  
(14:45～15:10) 園芸部 <sup>くろす はるか</sup> 黒須 暖加
- (4) ネギえそ条斑病及びネギアザミウマの発生生態に基づいた防除対策
  - ① ネギえそ条斑病及びネギアザミウマの発生生態 (15:10～15:35) 環境部 <sup>いわかわ ひでゆき</sup> 岩川 秀行
  - ② ネギアザミウマの防除対策 (15:35～16:00) 環境部 <sup>とくまる すずむ</sup> 徳丸 晋

### 【ポスター発表】（11課題）（14：00～14：45）

研究担当者がポスターで研究成果を紹介し、参加者と意見を交換します。

- ・LPWANを利用する野生動物の侵入感知装置と捕獲装置の作製
- ・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に向けて
- ・高機能性金時エンジンの育成 など

- 4 参加費 無料（申し込み不要、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 <sup>まつもと</sup> 松本（TEL：0771-22-6492）



# ～新時代の宇治茶イノベーションの創出に向けて～

## 「令和元年度茶業研究所研究報告会」を開催



お茶の京都

令和2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。平成30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、新時代に対応した宇治茶の価値・魅力を発信していくこととしています。

この度、令和元年度研究報告会を開催し、てん茶製造の新技術や新しいてん茶飲料の開発、高品質宇治茶の機能性成分が向上する栽培条件についての報告をします。

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

- 日時** 令和2年2月7日（金） 14:00～15:00
- 場所** 宇治茶会館 大ホール（宇治市宇治折居25番地2）
- 内容** （詳細は、別紙参照）
  - ア 「宇治茶に含まれる機能性成分が増加する栽培条件の検討」** 14:05～14:25  
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 きたお ゆうき 北尾 悠樹
  - イ 「ここまで来ました～新型てん茶機の開発～」** 14:25～14:40  
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 むらかみ ひろあき 村上 宏亮
  - ウ 「頭すっきりな毎日を～新てん茶飲料の開発～」** 14:40～14:55  
京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所 専門幹 ほらぐち けんじ 原口 健司
  - エ 「茶業研究所の取組みについて」** 14:55～15:00  
京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所 所長 かんだ まほ 神田 真帆
- 定員** 300名（入場無料、事前申し込み不要）  
※駐車スペースに限りがありますので、できるだけ乗り合わせてご来場ください。
- その他** なお、当日は13時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開催されます。  
「茶業界を取巻く環境と海外の茶業情勢について」  
カワサキ機工株式会社 常務取締役 くぼ たかのり 久保 孝則 氏

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







## 「京小麦の収穫祭」キックオフミーティングが開催されます ～府内約100店舗で京都産小麦100%のメニューを開発～

令和元年11月6日  
京都府農林水産部  
農産課

京都産小麦については、京都府内で約150haで作付けされているところですが、平成30年産からパン用小麦新品種「せときらら」に全面切替を行ったところです。

この度、これを契機に、京都で収穫された小麦をPRし、その魅力を消費者の皆さんと一緒に楽しむため、府内のパン店やラーメン店など約100店舗において、京都産小麦100%を使って開発された商品やメニューを10週間提供する「京小麦の収穫祭」が開催されます。

また、これに先立ち、関係者が一堂に集う「京小麦の収穫祭」キックオフミーティングが開催されますので、取材いただきますよう、よろしくお願いいたします。

### 「京小麦の収穫祭」キックオフミーティング

- 日時 令和元年11月26日(火) 午後4時～
- 場所 都ホテル京都八条 BF 陽明殿  
(京都市南区西九条院町17(京都駅八条口))
- 主催 井澤製粉株式会社
- 参加者 (予定) 「せときらら」を使った商品を取扱う府内店舗(パン・洋菓子・ラーメン・イタリアン等)、小麦生産者及び産地関係者、全国農業協同組合連合会京都府本部、府関係機関
- 内容 (予定) ・「せときらら」の今年度作柄状況について  
・「京小麦の収穫祭」について

### <参考>

#### 「京小麦の収穫祭」

- 期間 令和2年1月20日(月)～3月29日(日)
- 内容 ・府内約100店舗(パン・洋菓子、ラーメン、イタリアン等)(収穫期の小麦)で、京小麦100%のメニューや商品を開発  
・店舗を10グループに分け、一週間ごとに各店舗で開発したメニューや商品を消費者へ販売提供  
①1/20～1/26、②1/27～2/2、③2/3～2/9、④2/10～2/16、⑤2/17～2/23  
⑥2/24～3/1、⑦3/2～3/8、⑧3/9～3/15、⑨3/16～3/22、⑩3/23～3/29  
※参加店舗名は、主催者からSNS等で順次公表されるとともに、キックオフミーティングにおいて、全店舗発表
- 主催 井澤製粉株式会社
- 協賛 全国農業協同組合連合会京都府本部
- 後援 京都府

