

「第10回農と水と環境を守る子ども絵画コンクール」 入賞作品が決定！

令和元年11月22日
京都府農林水産部農村振興課
TEL 075-414-4906
京都府農林水産部農産課
TEL 075-414-4944

京都府では、京都府農地・水・環境保全向上対策協議会とともに、農と水と環境を良好に保全する地域ぐるみの活動を推進しています。

この度、これらの活動について、子どもたちに理解を深めてもらうとともに、府民の皆様にも広く知っていただくため、同協議会が「農と水と環境を守る子ども絵画コンクール」を実施し、232作品の応募作品の中から入賞14作品を選定しました。

については、表彰式及び入賞作品の展示を11月30日（土）～12月1日（日）の「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～において実施しますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。

1 入賞作品

別紙のとおり ※作品の画像提供については主催者までお問い合わせください。

2 表彰式

「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～において実施

◇ 日 時：令和元年11月30日（土） 13時00分～13時40分

◇ 場 所：京都府総合見本市会館（京都パルスプラザ）イベントステージ
（京都市伏見区竹田鳥羽殿町5）

3 受賞作品の展示

「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～において展示

◇ 日 時：令和元年11月30日（土） 10時00分～16時30分

12月 1日（日） 9時30分～15時00分

◇ 場 所：京都府総合見本市会館（京都パルスプラザ）第一展示場

4 主 催

京都府農地・水・環境保全向上対策協議会

（農業の多面的機能の維持・発揮を図る活動の推進・指導を行う団体）

5 後 援

京都府、京都府教育委員会、京都新聞、NHK 京都放送局、KBS 京都

お問い合わせ先：京都府農地・水・環境保全向上対策協議会事務局（水土里ネット京都内）

担当：藤原、松本（TEL：075-451-4137）



(別紙)

入賞作品

(1) 小学校低学年以下の部

	タイトル	氏名	市町村	学年
京都府知事賞	うし	赤西 隼 <small>あかにし ぼんと</small>	与謝野町	小2
京都府農業協同組合中央会長賞	稲木とヒガンバナ	小池 愛紗 <small>こいけ あいさ</small>	京丹後市	小3
京都府農業会議会長賞	いちご	吉田 想 <small>よしだ こころ</small>	八幡市	幼児
京都府土地改良事業団体連合会長賞	ザリガニ	宇野 瑛亮 <small>うの えいすけ</small>	綾部市	幼児
京都府農地・水・環境保全向上対策協議会長賞	大きくなったおじいちゃんのおやさい	上田 彩月 <small>うえだ さつき</small>	福知山市	小2
〃	大きなぶどう	成宮 敬基 <small>なるみや あつき</small>	福知山市	小3
〃	ひまわり	山添 朝陽 <small>やまぞえ あさひ</small>	舞鶴市	幼児

(2) 小学校高学年以上の部

	タイトル	氏名	市町村	学年
京都府知事賞	楽しい川あそび	近本 昊大 <small>ちかもと こうだい</small>	南丹市	小4
京都府農業協同組合中央会長賞	できたよ！おいしいかぼちゃ	治田 夕希穂 <small>じただ ゆきほ</small>	南丹市	小4
京都府農業会議会長賞	草刈り	西村 來人 <small>にしむら らいと</small>	南丹市	小6
京都府土地改良事業団体連合会長賞	水田魚道	櫻井 涼夏 <small>さくらい すずか</small>	京丹後市	小6
京都府農地・水・環境保全向上対策協議会長賞	じいちゃんと田植え	大沢 朔也 <small>おおさわ さくや</small>	南丹市	小5
〃	きれいになるってうれしいな	永井 美咲 <small>ながい みさき</small>	京丹波町	小6
〃	ホタル飛び交うきれいな水田	永井 涼太 <small>ながい りょうた</small>	京丹波町	小4

※応募総数：232作品（低学年以下の部179作品、高学年の部53作品）

地域ぐるみで農村を守る優良活動を表彰します 「京都府農地・水・環境保全向上対策協議会優良表彰」

令和元年11月22日
京都府農林水産部農村振興課
TEL 075-414-4906
京都府農林水産部農産課
TEL 075-414-4944

京都府では、京都府農地・水・環境保全向上対策協議会とともに、農業の多面的機能※を守る地域活動を推進しています。

この度、同協議会が農地、農業用施設の保全活動や環境に配慮した活動を地域ぐるみで実践している優良な組織等を選定し、11月30日（土）に開催する「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～において表彰しますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。

※農業の持つ国土保全、水源かん養、自然環境の保全、良好な景観の形成、文化継承など、農産物生産以外の多面にわたる機能のこと

1 受賞組織 ※活動内容は裏面参照

【地域保全・地域活性化部門】	活動組織名	市町村
京都府知事賞	<small>しもやくの</small> 下夜久野環境保全協議会	福知山市
京都府農業協同組合中央会長賞	<small>たわら</small> 田原農地・水保全会	宮津市
京都府農業会議会長賞	<small>きたいなやづま</small> 北稲八間区むらづくり推進委員会	精華町
京都府土地改良事業団体連合会長賞	<small>かんぼらちよう</small> 上原町農地環境保全組合	綾部市

【環境保全型農業部門】	活動組織名	市町村
京都府知事賞	<small>ただちよう</small> 忠町農家組合作業部会環境保全活動	綾部市
京都府農業協同組合中央会長賞	JA京都園部支店生産振興部水稻部会	南丹市
京都府農業会議会長賞	<small>なかじ</small> 中地地区活動組織	与謝野町

2 表彰式

「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～において実施

◇ 日 時：令和元年11月30日（土） 13時00分～13時40分

◇ 場 所：京都府総合見本市会館（京都パルスプラザ）イベントステージ
（京都市伏見区竹田鳥羽殿町5）

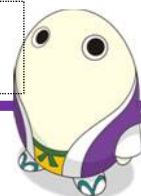
◇ 会場において、活動内容をパネル展示

裏面あり

3 主催 京都府農地・水・環境保全向上対策協議会

（農業の多面的機能の維持・発揮を図る活動の推進・指導を行う団体）

お問い合わせ先：京都府農地・水・環境保全向上対策協議会事務局（水土里ネット京都内）
担当：藤原、松本（TEL:075-451-4137）



■ 受賞組織と活動内容について

【地域保全・地域活性化部門】

下夜久野環境保全協議会（福知山市）

- ・自分たちで地域を守らなければという意識を共有し、広域組織化を図る
- ・農家、非農家に関わらず声かけを行い、地域全体で活動
- ・移住者、休日のみ地域に来て活動に参加する人があり、様々な人をつなぐ力がある

田原農地・水保全会（宮津市）

- ・機械の共同利用、農機具の貸し出しを行い、地域一丸となって農地の保全に取り組む
- ・ホタルの保全活動を行い、年に一度ほたるまつりを開催
- ・京都生協援農隊と連携し、遊休農地を活用してそば栽培を実施

北稻八間区むらづくり推進委員会（精華町）

- ・農業団体だけでなく女性会・老人会など多様な組織で活動を実施
- ・子どもたちの農村への関心をうまく培う
- ・「三世代」を意識し、幅広い世代に関心を持ってもらえるよう取組を工夫

上原町農地環境保全組合（綾部市）

- ・「自助」「共助」「公助」をスローガンに地域住民の意識の向上につながることを目的として活動
- ・NPO法人と連携することにより、高齢化による労働力減少をカバー
- ・施設の補修の方法について熱心に勉強し、積極的に自分たちで補修に取り組む

【環境保全型農業部門】

忠町農家組合作業部会環境保全活動（綾部市）

- ・地元産堆肥の施用、有機農業、長期中干しなど環境にやさしい農業を実践
- ・作業部会が集落内の耕作が難しい圃場を管理し、栽培したもち米を使って、餅つき大会を実施することで、地域コミュニケーションが活発化
- ・活動を通じて、環境にやさしい農業の新規取組者が増加し、取組面積も拡大

JA京都園部支店生産振興部水稻部会（南丹市）

- ・地元産の完熟堆肥の施用など環境にやさしい農業を実践
- ・毎年^の講習会実施やJA営農指導員による新規農家への技術指導を通して生産技術向上の努力を継続
- ・部会で栽培した特別栽培米を「京みのり」として販売し、地域ブランド米として定着

中地地区活動組織（与謝野町）

- ・れんげのすき込みや有機農業など環境にやさしい農業を実践
- ・小学校と連携し、地域の子供達に環境にやさしい農業を宣伝することで、地域住民が農業について関心を持ってもらう機会を創出
- ・新たな販路の拡大として海外（台湾）に輸出

～京都の美味しいお米を決定！～

第3回「京のプレミアム米コンテスト」最終審査及び授賞式の開催について

令和元年11月25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3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、3次審査（府民審査）を通過した8点の京都府産米について、米の食味や京料理に関する専門家による最終審査を12月3日（火）に実施し、各賞を決定するとともに、同日午後4時から京都府庁において授賞式を行いますので、当日の取材をお願いいたします。

なお、今回の最終審査は、出品者及び一般への公開は行いません。（報道機関は審査から取材いただけます。）

1 日 時 令和元年12月3日（火） 【審査】午後1時00分から3時15分
【授賞式】午後4時00分から4時30分

2 場 所 【審査】京都府庁 職員福利厚生センター 3階 第4会議室
（京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町）
【授賞式】京都府庁 旧本館 2階 正庁

3 内 容

- （1）審査・・・分析機器による食味の測定や府民委員による食味審査で選抜された8点の米を、5ツ星お米マイスターや老舗料亭の料理人等、お米や京料理の専門家で構成する委員が食べ比べ、評価を行います。
- （2）授賞式・・・審査結果発表、委員による講評、各賞（賞状、記念品）の贈呈

4 最終審査の委員（50音順）

- （1）米の食味に関する専門家（5ツ星お米マイスター※）

○上田 那未（玄米屋ウエトミ）

○橋本 隆志（株式会社 八代目儀兵衛 代表取締役社長 CEO）

- （2）京料理に関する専門家

○杉本 節子（料理研究家、公益財団法人 奈良屋記念杉本家保存会常務理事兼事務局長）

○園部 晋吾（京都料理芽生会 会長、株式会社 平八茶屋 代表取締役）

○田中 良典（京都料理芽生会 理事、京料理とりよね 代表取締役）

○仲田 雅博（学校法人 大和学園 学園理事、京都調理師専門学校 校長）

※「5ツ星お米マイスター」とは、日本米穀小売商業組合連合会が認定する、お米に関する専門職経験がある人のみに受験資格がある、いわば、お米の博士号とも言える資格です。

5 各 賞 最高金賞（1点）、金賞（3点）、入賞（若干数）等

（京都府ホームページ及び京都の米に関するサイト「[KYOTO米](#)」で受賞者名を公表します。）

6 主 催 京都府



「こえびちゃん」が京のブランド製品の仲間入り！



令和元年11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
(公社)京のふるさと産品協会

京のブランド産品「えびいも」の孫芋として親しまれている「こえびちゃん」が、京のブランド産品として新たに認定され※、12月2日(月)からブランド産品としての出荷が始まります。

初出荷当日は京都市中央卸売市場にて新パッケージとしてのせりが初めて行われますので、取材についてよろしくお願ひします。

※「えびいも」の新規規格として認定(令和元年9月26日)

1 ブランド出荷開始日およびせり開始時間

令和元年12月2日(月) 午前6時
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 2月下旬まで(予定)
- 販売予定数量 約20t
- 主な販売先 京都府内料理店、量販店など

3 今年の栽培状況等

府内では、機械化の推進など、えびいもの生産拡大に向けた動きが活発化しており、今年は初期の出荷量はやや少なかったものの、今後年末年始に向けて出荷が本格化します。

(えびいも栽培面積：⑩10.3ha)

<参考>

こえびちゃんとは、えびいも生産に伴い生産される孫芋のこと。各JAが「こえびちゃん」の名称で出荷している。小ぶりながら、えびいもと同様の味を楽しむる商材として、近年は家庭用にも人気が高い。

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

(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



～第3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」が決定！

令和元年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3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158農業者から応募された174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、本日の最終審査で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	にしはら たかし 西原 孝史	福知山市	コシヒカリ
金賞	よしだ まさみ 吉田 正美	南丹市	キヌヒカリ
金賞	かわかつ さとし 川勝 聡	京都市	コシヒカリ
金賞	にしむら かずお 西村 和男	相楽郡精華町	ヒノヒカリ
入賞	あやべ ぶかい 綾部こだわりコシヒカリ部会 さかい ゆくお 酒井 行雄	綾部市	コシヒカリ
入賞	よこたに かずお 横谷 一夫	京都市	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	ごう けんきゅうかい 郷のこめ研究会	京丹後市	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：174点（158者）（コシヒカリ136点、キヌヒカリ17点、ヒノヒカリ21点）
- (2) 審査方法：食味分析機器による測定と府民委員による食べ比べを経て選抜された上位8点のお米を、お米や京料理の専門家で構成する委員が食べ比べ、評価が高いものから賞を選定
- (3) 委員：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





「京小麦の収穫祭」が開催されます ～府内約100店舗で京都産小麦100%のメニューを提供～

令和2年1月14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。

これを契機に、京都産小麦の魅力を消費者の皆さんに知ってもらい、楽しんでもらうため、府内のパン店やラーメン店など約100店舗において、京都産小麦を100%使用した限定商品やメニューなどを提供する「京小麦の収穫祭」が1月20日（月）から10週間にわたり、開催されます。

つきましては府民の皆様へご周知とご取材いただきますようお願いいたします。

1 開催期間 令和2年1月20日（月）～3月29日（日）

※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商品やメニュー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

2 内 容 府内約100店舗（パン・洋菓子、ラーメン、うどん、小麦そば、イタリアン居酒屋、お好み焼き等）で、京都産小麦を100%使用した定番商品や本イベント限定のオリジナル商品やメニューを消費者へ販売提供

※参加店舗

【パン・洋菓子】進々堂 [寺町店をはじめ12店舗参加]

（寺町店：京都市中京区寺町通竹屋町下る久遠院前町674）

【ラーメン】らぁ麺 とうひち

（京都市北区大宮北箱ノ井町33-6 セリアンハイツ1F）

【うどん】名代 おめん [銀閣寺本店をはじめ3店舗参加]

（銀閣寺本店：京都市左京区浄土寺石橋町74）

※その他の参加店舗は、別添リーフレット参照

※イベント情報や各店舗のメニュー等は、主催者から公式インスタグラムにて順次公表

公式インスタグラム：https://www.instagram.com/kyo_komugi/

井澤製粉株式会社公式HP：<https://www.e-flour.co.jp/index.html>

- 3 主 催 井澤製粉株式会社
4 協 賛 全国農業協同組合連合会京都府本部
5 後 援 京都府



<参考> 昨年度の「京小麦の収穫祭」について

- 開催期間 平成31年1月21日（月）～2月17日（日）
- 参加店舗 府内57店舗（パン・洋菓子、ラーメン等）及び製麺業者2社
- 結果 イベント開催期間中、参加店舗には新規の消費者が多く来店され延べ6,392名の方が京都産小麦100%使用の商品を購入
- 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



(収穫期の小麦)

<参考> 京都府における小麦生産状況

- ・栽培面積：159ha（令和元年産）
- ・栽培地域：久御山町、亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市等

<参考> 小麦「せときらら」について

平成29年産までの府内産の小麦は、「農林61号」及び「ニシノカオリ」の2品種を栽培していたが、マーケットインの考え方にに基づき、平成30年産から新たにパン用品種「せときらら」へ全面切替を行った。

<参考> 井澤製粉株式会社：京都府内唯一の製粉業者。府内産小麦は全量本社へ出荷・製粉。

新商品「瓶入り宇治茶ドリンク」の 発表会を開催します

令和2年1月17日
京都府農林水産部農産課
075-414-4944

京都府では、宇治茶の新たな市場開拓や販路拡大を目指し、茶業関係団体と連携して「瓶入り宇治茶ドリンク」を開発いたしました。

この瓶入り宇治茶ドリンクは、「京都府宇治茶普及促進条例」を踏まえ、京都の料理界からも要望が高かった、宇治茶の有料ドリンクメニュー化を推進するために開発したもので、「特別な時間を提供する新しい宇治茶のかたち」をコンセプトに、玉露を使用した今までにない新しい商品です。

つきましては、以下のとおり新商品の発表会を開催しますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。

1 日時 令和2年1月22日（水）14時～15時

2 場所 フォーシーズンズホテル京都
京都市東山区妙法院前側町445番3 TEL:075-541-8288(代表)

3 内容

14:00 開会
14:00～14:05 挨拶（京都府知事 西脇隆俊）
14:05～14:15 開発の経過（京都府茶協同組合理事長 もりしたやすひろ 森下康弘）
14:15～14:25 商品紹介・ネーミング発表
販売スケジュール（京都府茶業会議所事務局次長 とつかこうじ 戸塚浩司）
14:25～14:35 料理業界からの期待
（日本料理アカデミー理事長 むらたよしひろ 村田吉弘：菊乃井）
（日本料理アカデミー理事 あらきしげお 荒木稔雄：魚三楼）
14:35～14:55 試飲・質疑応答
15:00 閉会

4 参加申し込み

サンプル準備の都合上、裏面に必要事項を記入し、前日までにFAXにてお申し込み願ひます。 FAX：075-414-4974

5 お問い合わせ 京都府農産課 電話:075-414-4944 丸担当課長、堤主幹兼係長
※当日はホテルの駐車場を御利用頂けませんが、出来るだけ公共交通機関をご利用ください。



宇治茶新商品発表会 参加申込書

申込代表者 氏 名	
所 属	
連絡先（電話）	
連絡先（E-mail）	よろしければご記入ください
参加人数	名

京都府農林水産部農産課 宇治茶・特産振興担当 宛

F A X : 0 7 5 - 4 1 4 - 4 9 7 4

令和元年度農作物病害虫セミナーを開催します

～SIP（戦略的イノベーション創造プログラム）で開発された最新防除技術を紹介～

令和2年1月29日
京都府病害虫防除所
京都府農林水産部農産課

京都府病害虫防除所では、府内農業の生産振興を図るため、病害虫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。

本年度のセミナーは、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 中央農業研究センター主催のSIP*研究成果発表会と合同で開催します。

本プログラムで開発された最新の防除技術について研究成果の講演や防除資材の展示を行いますので、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いたします。

*SIP：戦略的イノベーション創造プログラム。内閣府総合科学技術・イノベーション会議が府省や分野の枠を超えて、基礎研究から実用化・事業化までを見据えた取組を推進する事業

1 日時 令和2年2月19日（水）10：00～17：05

2 会場 キャンパスプラザ京都 5階 第1講義室ならびに第2及び3演習室
(京都市下京区西洞院通塩小路下る)

3 内容

- (1) 講演第1部「施設栽培トマトとイチゴの新たな病害虫防除戦略」（会場：第1講義室）
- (2) 展示発表「SIPが生み出す新たな病害虫防除資材の展示」（会場：第2及び3演習室）
- (3) 講演第2部「新たな総合的植物保護技術」（会場：第1講義室）

※ 詳細は別添次第のとおり

4 対象 府内生産者、JA関係者、関係市町村、府関係機関など約280名（先着順）

※ 参加無料。農業関係者以外の方でも自由に御参加いただけます。

5 参加申込方法

申込方法：農研機構 中央農業研究センターのホームページからお申し込みください。

<http://www.naro.affrc.go.jp/event/list/2020/01/133319.html>

6 主催 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 中央農業研究センター

7 共催 京都府病害虫防除所

8 その他 当日は記者席を御用意いたします。

<お問い合わせ先> 京都府病害虫防除所 所長 津田
TEL：0771-23-9512



～JRA 京都競馬場に京都の和牛、お酒、パン、お野菜が大集合～ 『「おあがりやす京都2019」京都産の和牛、お酒、パン、お野菜が大集合！』を開催

令和元年10月21日
京阪ホールディングス株式会社
京都府農林水産部

京都の農畜産物を府民の皆様知ってもらうため、JRA 京都競馬場で開催されるエリザベス女王杯に合わせたグルメイベント『「おあがりやす京都2019」京都産の和牛、お酒、パン、お野菜が大集合！』を開催します。

京都産のブランド和牛肉やお酒、京都産小麦のパン、野菜が一度に味わえるイベントですので、府民の皆様にお知らせいただくとともに当日、取材いただきますようよろしくお願いいたします。



1 日 程：令和元年11月9日（土）午前9時～午後5時
11月10日（日）開門～午後5時

2 開催場所：JRA 京都競馬場 陽だまり広場イベントスペース(京都市伏見区葎島渡場島町32)
※京都競馬場の入場料200円が必要です(10日は女性のみ入場料無料)。

3 想定来場者数：60,000人(11/9：20,000人 11/10：40,000人)

4 イベント内容

およそ20店舗で京都産和牛、京の酒、京都産小麦のパン、京野菜等を一度に味わっていただけます。

競馬ファンだけでなく親子連れも楽しめるふわふわドームやキャラクターショーも予定
タレントの秋月三佳^{あきづきみか}さんを応援大使として迎え、トークショーを行います。

① 「京都和牛祭」

京都のブランド和牛肉「京都肉」「京の肉」「亀岡牛」の3銘柄が一堂に会し、おいしい京都産の和牛料理を販売(カルビ弁当、串焼きコースなど)

◇各銘柄が実施するイベント※をつなぐスタンプラリー実施

※10/6 京都肉祭(京都肉)、10/14 亀岡アグリフェスタ(亀岡牛)：開催済、11/16 京ベジフェスタ2019(京の肉)

② 「京の米で京の酒を」きき酒販売会

府内13蔵元が参加し、「京の米」で作った「京の酒」のきき酒及び持ち帰り用の日本酒を販売 ※日程により参加する蔵元は異なります(11/9：9社、11/10：11社)

③ 京都産小麦のパン販売

府内産小麦「せときらら」を使用したパンを販売

④ 京野菜等販売

京野菜を使用したお弁当や丹後産の果実を販売



(写真はイメージです)

<問い合わせ先> 京都府農林水産部畜産課
課長 高橋、係長 平野 (TEL 075-414-4980, 4983)



第66回近畿東海北陸連合肉牛共進会において4年連続で 京都産和牛が最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞しました

令和元年11月19日
農 林 水 産 部

11月17日（日）、京都市中央卸売市場第二市場で開催された第66回近畿東海北陸連合肉牛共進会で、京都府出品牛が4年連続で最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞しましたので、御報告します。

今回、最優秀賞を受賞した人見武瑠氏（亀岡市）は、亀岡牛生産グループの若手後継者（32才）であり、今後ますますの活躍が期待されます。

本共進会は昭和27年から開催され、神戸ビーフ、松阪牛、近江牛、飛騨牛等6府県（京都、滋賀、兵庫、三重、岐阜、静岡）の出品牛100頭で競われる国内屈指の共進会です。

記

- 1 開催日：令和元年11月17日（日）審査、褒賞贈呈、出品牛販売（せり市）
- 2 場所：京都市中央卸売市場第二市場（京都市南区吉祥院石原東之口2）
- 3 主催：近畿東海北陸肉牛協会（会長：中川泰宏（JA全農京都会長））
- 4 京都府出品牛の成績（入賞牛3頭）

【去勢牛の部】出品51頭（京都府から15頭）

出品者	成績	販売単価（購買者）
人見武瑠（亀岡市）	最優秀賞（1位：農林水産大臣賞）	10,050円/kg（三嶋亭）
京都丹波牧場（南丹市）	優良賞1席（5位）	5,380円/kg（銀閣寺大西）
人見武瑠（亀岡市）	優良賞2席（6位）	3,460円/kg（モリタ屋）

※最近の平均価格：2,770円/kg（去勢A5、京都市中央卸売市場第二市場）

【雌牛の部】出品49頭（京都府から7頭）・・・入賞なし

- 【参考】 第63回共進会（H28）農林水産大臣賞 亀岡市 原田雅之
 第64回共進会（H29）農林水産大臣賞 南丹市 平井一三（京都丹波牧場）
 第65回共進会（H30）農林水産大臣賞 南丹市 平井一三（京都丹波牧場）



農林水産大臣賞の贈呈



農林水産大臣賞受賞枝肉

【講評】キメ細かな霜降りでバランスよく、質・量ともに優れた枝肉

畜産課長	高橋 明	4980
畜産振興担当係長	平野 幹典	4983

第9回「京のこだわり畜産物生産農場」登録証交付式について

～2農場が新規登録～

令和元年11月20日
京都府農林水産部畜産課
(TEL: 075-414-4983)

京都府では、家畜の飼養衛生管理を徹底し、地元産飼料の利用や耕作放棄地を活用した飼料生産・放牧など、こだわりの飼育方法で安心・安全な畜産物の生産に取り組む農場を「京のこだわり畜産物生産農場」として登録しています。

この度、第9回登録として2農場を決定し、11月30日開催の「京都府農林水産フェスティバル2019」にて登録証交付式を行いますので、御取材いただきますようお願いいたします。

○登録証交付式

日時 令和元年11月30日(土) 午後3時15分～3時35分
場所 京都府総合見本市会館(京都市伏見区竹田鳥羽殿町5)
「京都府農林水産フェスティバル2019」イベントステージ
※ご取材頂ける場合は、開始時間までに交付式場所にお越しください。



○第9回登録農場

区分	農場名	農場主	農場のこだわり・特色等	地域
1 酪農	J A全農京都 哺育センター	全国農業協同組合 連合会京都府本部	京都府内の酪農家の後継牛を確保するため京都府内で生産された子牛を哺乳・育成する預託事業を実施し、府内の生乳生産の基盤強化に貢献しています。病気に弱い子牛を守るため、徹底した衛生管理、消毒を励行し、管理獣医師による診療体制のもと、1頭1頭丁寧に管理しています。	綾部市
2 鶏卵	みわけいえんおおば 三和鶏園大波農場	有限会社三和鶏園 山元淳一	日々の衛生対策や清掃に加え鶏舎内の温度についても毎日記録し徹底した衛生管理を励行しています。また、暑熱対策として鶏舎内の温度低減のため鶏舎屋根に石灰を散布し鶏にとって快適な環境作りに努めている。臭気低減のため木材チップを用いた脱臭装置を使用し、環境保全にも配慮しています。	舞鶴市

<参考>

京のこだわり畜産物生産農場の登録状況について
平成25年度から登録開始
平成30年度末までに府内の60農場が登録済



京都市中央卸売市場第二市場の牛肉輸出認定取得について（報告）

令和 2 年 2 月
農 林 水 産 部

世界最高水準の衛生施設として整備された京都市中央卸売市場第二市場では、輸出認定取得に向けた手続きが進められており、このたび、牛肉の輸出認定について**米国向け認定を取得**するとともに、**対EU・対シンガポールについても、近日中の取得**が見込まれておりますので、下記のとおり概要を報告します。

記

1 京都市中央卸売市場第二市場の輸出認定取得状況

取得済 タイ、マカオ（平成30年度）

今回申請 **米国**（令和2年1月31日取得）

EU、シンガポール（令和2年3月取得見込）

2 今後のスケジュール

3月までに輸出関係書類の調整を行い、4月を目途に輸出開始

3 「Kyoto Beef 雅」輸出実績

単位：kg、千円

輸出先国	26年度		27年度		28年度		29年度		30年度		31年度(1/7現在)		総合計		認定以前の 利用食肉センター
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	
タイ			41	410	442	2,349	889	8,025	480	4,867			1,852	15,651	滋賀食肉センター
マカオ					12	181	424	2,275					436	2,456	滋賀食肉センター
米国	309	1,634					170	908					479	2,542	阿久根食肉流通センター (鹿児島)
EU			128	1,389	365	5,441	1,268	9,420	3,407	22,817	3,552	33,042	8,720	72,109	阿久根食肉流通センター (鹿児島)
シンガポール	984	5,887	2,672	19,999	2,205	16,890	2,119	15,960	1,460	13,500	1,194	7,068	10,634	79,302	滋賀食肉センター
その他(台湾・ベトナム・香港)					706	5,565	1,522	12,002	1,709	22,509	1,068	10,640	5,005	50,716	滋賀食肉センター 阿久根食肉流通センター

【参 考】

○京都府支援事業の概要

- ・ハード支援：輸出対応整備に係る市債の償還財源へ支援（97百万円）
- ・ソフト支援：府市協調で国内外での「Kyoto Beef 雅」のPR活動を支援（3百万円）
⇒H29からの10年間で計1億円を支援

○全国の輸出牛肉取扱施設

米国：14施設（第二市場含む）、EU：7施設、シンガポール 20施設

畜産課長	高橋 明	4980
係 長	平野幹典	4983

魅力ある京都産和牛子牛を増やそう！ ～「肉用牛経営向上技術研修会」を開催します～



令和元年10月23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、「魅力ある京都産和牛子牛を増やそう！」をテーマに、先進地の事例や京都府の取組を紹介する講演・報告会を開催します。

和牛の経営や飼養管理などに関する情報のほか、和牛飼養農家と畜産技術者等との意見交換会を開催しますので、事前の周知と当日の御取材をお願いします。

1 日時 令和元年11月28日（木）午後1時から午後3時30分まで

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 TEL 0772-76-1121 FAX 0772-76-1123)

3 内容

(1) 講演 (午後1時～2時30分) <共催：(公社)京都府畜産振興協会>
演題 「第12回全国和牛能力共進会に向けた全国の取組について」
～全国的な和牛改良の方向性と今後の動向～
講師 公益社団法人全国和牛登録協会 専務理事 ^{あなだ} 穴田 ^{かつひと} 勝人 氏

(2) 報告 (午後2時40分～3時30分)

ア 第12回全国和牛能力共進会における京都府の概要について
(公社)全国和牛登録協会京都府支部

イ マニュアル認定子牛の現状について
(京都府農林水産技術センター畜産センター碓高原牧場)

ウ 繁殖経営向上に向けた取組について
(繁殖農家 ^{おおえ} 大江 ^{たけひと} 健人)

エ 意見交換会

4 対象 府内和牛飼養農家、関係団体、市町、府関係機関50人程度を予定

5 費用 無料

6 申込 不要

【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^{たなか}、宮城^{みやぎ})

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～