

平成 29 年度農薬取扱講習会を開催

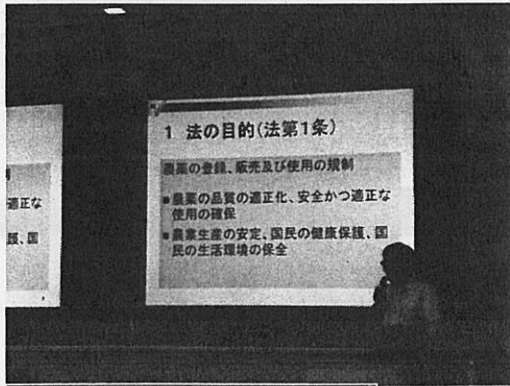
平成 29 年 9 月
食の安心・安全推進課

農薬の安全で適正な使用や管理、使用現場における周辺への配慮等を徹底し、農薬による事故を未然に防止するため、農薬取扱講習会を薬務課と合同で開催しましたので報告します。

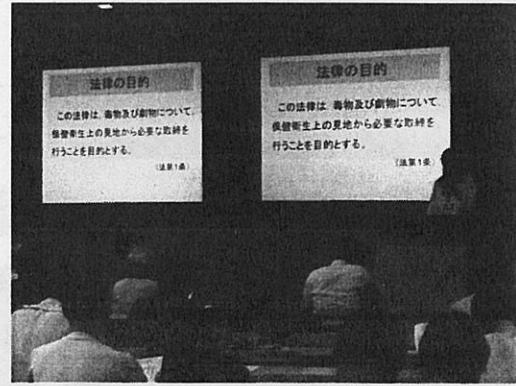
主に農薬管理指導士、農薬関連業者を対象に、農薬の関係法令や住宅地周辺での農薬の使用方法についての講演を実施し、参加者からは「農薬関係法令について復習できた。農薬の取扱について再確認できた。」などの感想がありました。

記

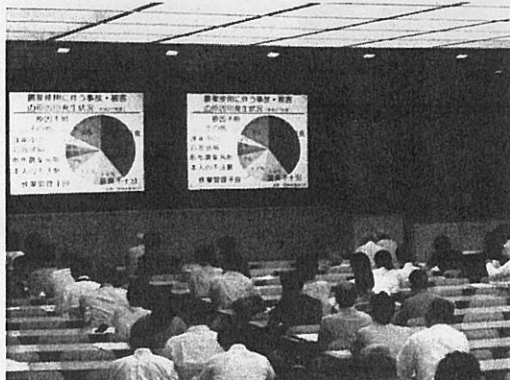
- 日 時：平成 29 年 8 月 30 日（水） 10：00～12：00
- 参加者：133名（造園業者、農薬販売者など）
- 場 所：キャンパスプラザ京都（京都市下京区西洞院通塩小路下る）
- 内 容
 - ① 「農薬取締法について」（京都府農林水産部 食の安心・安全推進課）
 - ② 「毒物及び劇物取締法について」（京都市保健福祉局医療衛生推進室医務衛生課）
 - ③ 「農薬の毒性について」（京都府保健環境研究所理化学課）
 - ④ 「官民連携による国際テロ対策について」（京都府警察本部警備部外事課）



① 農薬取締法について



② 毒物及び劇物取締法について



③ 農薬の毒性について



④ 官民連携による国際テロ対策

平成29年度 実践型食育講演会 「もったいない！ みんなで減らそう 食品ロス」を開催しました

平成29年6月29日
食の安心・安全推進課

6月25日（日）、府民一人ひとりが「食品ロス」について考え、削減の方法を学ぶきっかけを作るため、実践型食育講演会「もったいない！ みんなで減らそう 食品ロス」を開催しました。

はじめに、南極料理人・西村淳氏から、南極観測隊に調理担当として参加した経験を踏まえて、食べ物を無駄にしないことや食を通じたコミュニケーションの大切さを講演いただきました。

引き続き開催した料理教室では、西村氏が南極で実際に調理したレシピを、食生活改善推進員の指導のもと調理・試食しました。

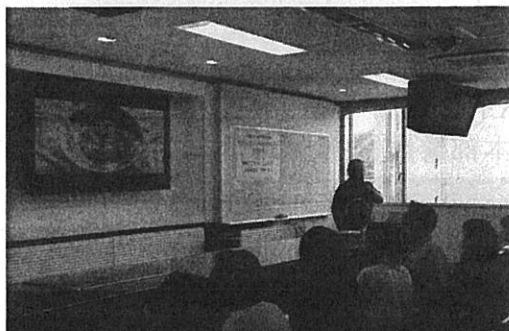
参加者からは、「食の楽しみ、大切さを考えさせられた」、「食材が余ったら捨てるのではなく、工夫して使っていきたい」などの意見がありました。

記

- 開催日時 平成29年6月25日（日） 14時から16時
- 開催場所 ラ・キャリエールクッキングスクール（京都市中京区河原町三条上ル）
- 参加者 講演会 73名、料理教室 39名

講演「ごはんにしよう！」

講師 南極料理人・西村淳氏

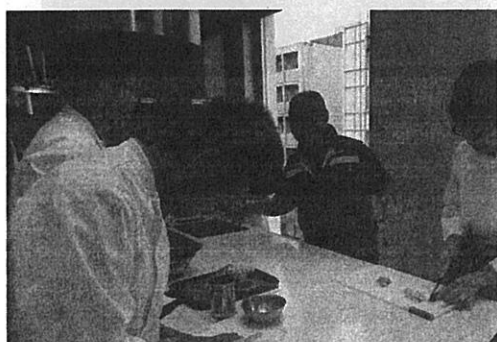


- ・南極での過酷な生活で、隊員の一番の楽しみは食事
- ・隊員同士で知恵を出し合い、限られた食材を使ってケーキや卵かけご飯など様々な料理を創作
- ・南極生活を経験して、工夫して生きることの大切さを知った。余った食材は使いきることを意識してほしい

【アンケート結果】 4.6点（5点満点）

料理教室

指導者 食生活改善推進員

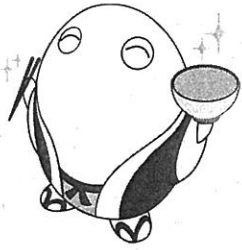


<余ったから揚げをリメイク>
酢豚風酢鶏
酸辣湯（サンラータン）
炊き込みピラフ

【アンケート結果】 4.1点（5点満点）

参加者の感想（抜粋）

- ・西村先生の講演は、食の大切さを再認識できる貴重なお話だった。
- ・余ったから揚げから色々な料理ができて、楽しかった。家庭でも挑戦したい。
- ・家族のためにおいしいご飯を作りたくなった。「食べることは生きること」だと実感した。



京都府の 食品ロス削減に向けた取組

1 食品ロス削減府民会議の開催

府民や食品関係事業者、行政等が一体となって、食品ロスの削減に向けた取組を進めるため、「京都府食品ロス削減府民会議」を平成28年に設置し、食品ロス削減のための施策の実施に向けて議論しています。

【京都府食品ロス削減府民会議】

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



2 「食べ残しゼロ推進店舗」の認定

食品ロス削減等の取組を実践する飲食店・宿泊施設を「食べ残しゼロ推進店舗」に認定しています。



↑ ロゴマーク

食べ残しゼロ推進店舗の取組内容			
食材を使い切る	食材を使い切る工夫	ごみの水キリ	ごみ排出時の水キリ等の工夫
食べ残し出さない	食べ残しを出さない工夫	使い捨て使わない	使い捨て商品の使用を抑える工夫
宴会・冠婚葬祭	宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫	啓発活動	食べ残しゼロに向けた啓発活動
持ち帰りできる	食べ残しの持ち帰りができる工夫	その他の工夫	上記以外の食べ残しを減らすための工夫

*認定店舗数 5店舗（平成29年9月現在） ～ホームページで紹介しています～

3 消費者向け意識啓発の実施

(1) 講演会・研修会の開催

府民一人ひとりが「食品ロス」について考え、削減の方法を学ぶきっかけを作るため、講演会や調理研修会などを開催しています。



←南極料理人 西村淳さんによる講演会・料理教室

夏休みの小学生対象のもったいない鬼ごっこ



(2) 啓発リーフレット等の作成

食品ロスの現状や今日から実践できる取組を紹介したリーフレットと卓上POPを作成しました。京都府庁生協食堂や地域機関の食堂ほか、「食べ残しゼロ推進店舗」に設置しています。



京都府広報監まゆまろが
食べ残しゼロをPR

©京都府 まゆまろ 2958007



↑ 卓上POP

「食育シンポジウム」の開催結果について

平成29年8月22日
食の安心・安全推進課

約190名の参加の中、山田知事のあいさつで始まった食育シンポジウム（府・大阪ガス（株）・きょうと食育ネットワーク主催）は、村田吉弘氏の長年和食に取り組みられた豊富な知識と経験に基づいた講演、和食の調味料等の事業者を迎えてのパネルディスカッションと進みました。アンケートでは満足度は5点満点中、平均で4.4点であったほか、「和食の奥深さを再発見できた。」や「これまで育んできた食文化を次の世代にもきちんと作ってあげることで伝えていく事が大切だと感じた。」などの意見がありました。

記

【開催日時】平成29年8月5日（土）13:00~16:00
【開催場所】京都リサーチパーク西地区4号館地下 バズホール



（基調講演）「日本料理とは何か」

【講師】日本料理アカデミー理事長「菊乃井」主人 村田吉弘氏



- ・自然からの頂き物である食材をうま味を中心に料理し旬を食べること、少量多品目で栄養バランスがとれていること等和食の良さを知ることが大切。
- ・和食が世界文化遺産となったが、和食が絶滅危惧種であってはならない。
- ・和食の伝承には親の食育も必要。

（パネルディスカッション）「和食 再発見」

【パネリスト】基調講演講師 村田吉弘氏、（株）本田味噌本店代表取締役社長 本田茂俊氏、丸五醤油醸造（有）代表取締役 太田杏将氏、福島鯉（株）常務取締役 福島武彦氏
【コーディネーター】龍谷大学農学部食品栄養学科准教授、同大学食の嗜好研究センター副センター長 山崎英恵氏

〈本田氏〉

具だくさんの味噌汁や一汁一菜の提案

〈太田氏〉

小学校等で醤油の食育授業を実施

〈福島氏〉

本当に美味しいものを子どもに味わってもらうのが重要

〈山崎氏〉

和食文化の伝承には、子ども以外に大人や海外へのアプローチが必要



裏面へ

食育シンポジウム アンケート 感想抜粋

<感想>

- 食材の生かし方や本来の食の原点に気づかせていただいた。
- 和食の奥深さを再発見できた。
- これまで育んできた食文化を、次の世代にもきちんと作ってあげることで伝えていく事が大切だと感じた。
- だしの試飲も大変美味しかった。
- それぞれ京都を代表する素晴らしい方々ばかりで勉強になりました。
- それぞれのパネリストが長年研鑽されてきた中から抜粋したエキスをいただけた。
- 和食について深く知る時間となりました。
- パネルディスカッションの忌憚ない話がよかった。
- 食に対しての知見が広がった。
- テーマが和食再発見ということで食育としても文化の継承としても改めて認識できるものがあり大変面白かった。
- 日常の食生活をしっかり見直さなければならないということを強く意識させられた。
- 日本人が当たり前に来てきたことをきちんと続けることが大切だと感じた。