

その他の取組



「丹後の海 育成岩がき」出荷開始

令和2年4月16日
京都府水産事務所

「丹後の海 育成岩がき」の今シーズンの出荷が4月~~16日(木)~~ **17日(金)**から始まりますので、お知らせします。

「丹後の海 育成岩がき」は、天然イワガキに比べ、身入り（殻を含めた重量に占める可食部の重量割合）が約1.5倍と大きく、食べ応えがあります。濃厚でクリーミーな味わいが特徴で、海の京都エリアを代表する初夏の味覚です。

1 出荷期間

令和2年4月~~16日(木)~~ **17日(金)**から8月下旬頃まで

[京都府漁業協同組合が開設する「舞鶴市場」(舞鶴市字下安久)にて、午後1時30分から出荷準備作業を開始予定]

※ なお、舞鶴市場においては新型コロナウイルスの発生状況に鑑み、市場内へは関係者以外立入禁止措置を講じています。取材される場合には、市場外にて出荷現品を準備し、対応させていただきます。

2 出荷先

地元及び全国の中央卸売市場等へ出荷

[生産量は例年並(昨年度は、約18万個出荷)]

3 生産場所

舞鶴湾、栗田湾、久美浜湾など

[育成期間は3～4年]



広報内容の詳細については、以下までお問い合わせ下さい

○育成岩がきに関すること

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課

課長補佐兼係長 久門、主査 道家

TEL : 0772-25-3030

○出荷に関すること

京都府漁業協同組合 販売部 販売課

部長 中西、課長代理 藤崎

TEL : 0773-75-1111



～おいしいお米づくりに取り組む農業者を募集～
第4回「京のプレミアム米コンテスト」の開催について

令和2年7月13日
京都府農林水産部農産課
電話 075-414-4953

京都府では、農業者のおいしいお米づくりに対する意欲の醸成と生産技術の一層の向上を図るとともに、京都府内産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図るため、第4回「京のプレミアム米コンテスト」を開催します。

今回のコンテストでは、これまでと同様、コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリの3つの品種を対象に、府内の農業者又は組織からの出品を募集します。

つきましては、「京のプレミアム米コンテスト」の募集開始について、広く周知いただきますようお願いいたします。

- 1 募集期間 令和2年8月1日（土）～令和2年8月31日（月）まで
※出品米等の送付先や送付方法等の詳細は、9月末までに事務局から通知。
※出品米等の提出期限は、令和2年11月6日（金）まで
- 2 応募要件 おいしいお米づくりに取り組む京都府内の農業者又は組織
※JA、地域のライスセンター単位での出品も可とするが、生産者が特定できること。
※最終審査に選抜された生産者の方は、京都府産米をPRするための取材に対応できること。
- 3 募集対象 令和2年産のコシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ
※いずれか単一品種とし、ブレンドしたものは不可
※出品は、1品種1点以内、1農業者（組織）につき2点以内
- 4 応募方法 原則として、インターネット申込みとします。申込方法の詳細は、京都府ホームページで確認してください。
※HPアドレス：<http://www.pref.kyoto.jp/nosan/contest.html>
※インターネットによる申込みができない方は、令和2年8月21日（金）までに事務局（京都府農産課 TEL:075-414-4953）へお問い合わせください。FAX等での対応をさせていただきます。
- 5 審査方法
 - 予備審査：穀粒判別器による測定を行い、玄米整粒率70%以上の米を選抜
 - 食味審査：予備審査で選抜された米を、食味分析機器による審査を経て、別に公募する府民委員による食べ比べにより、上位の米を選抜
 - 最終審査：食味審査で選抜された米を、お米の食味に関する専門家、京料理に関する専門家等で構成する委員が食べ比べ
- 6 賞
最高金賞（1点）、金賞（3点）、入賞（若干数）
最終審査の結果は、京都府ホームページで公表します。
- 7 主催 京都府



～京都で牛のいる暮らしをしてみませんか？～ 「畜産人材育成研修」第2期研修生を募集

令和2年7月27日
京都府農林水産部畜産課
京都府農林水産技術センター畜産センター

京都府では、畜産農家の高齢化等による廃業が増加しており、後継人材の確保が緊急の課題であることから、今年度から畜産センターで「畜産人材育成研修」を開始し、担い手となる人材を育成しています。

レストランシェフから肉用牛農家への転身を目指す第1期研修生からは「畜産経営の基礎をじっくり学ぶことができ、大型農業機械等の操作や資格取得も可能で就農に役立ちます。」と好評です。

この度、以下のとおり、8月3日（月）から第2期研修生の募集を行いますので、広くお知らせいただきますようお願い致します。

研修制度の特色

- ・酪農や肉用牛経営に関する基礎知識や現場の技術、及び経営手法を習得し、畜産の担い手としての「基礎力」と「経営力」を身につけます。
- ・府内畜産農家でのインターンシップ実習で実践力を身につけます。
- ・2年間の研修終了後は、関係機関が、就業・就農を強力にサポートします。

1 研修場所

京都府農林水産技術センター畜産センター（京都府綾部市位田町松前）

2 研修内容（予定）

- ・牛の飼養管理技術の実習や経営手法の修得
- ・府内畜産農家での実践的なインターンシップ実習
- ・家畜人工授精師資格、大型特殊自動車運転免許、農業機械士資格等の取得

3 研修期間 2年（令和3年4月～令和5年3月）

4 研修費用 118,800円 / 年（府内で5年間畜産業に従事した場合は同額を交付）

5 募集対象者 概ね40歳未満で、研修後は府内に定住し畜産業に従事する意思のある方

6 募集人数 2～3名

7 募集スケジュール

区分	出願期間	選考実施日	合格発表
第1回	令和2年8月3日(月)～11月20日(金) (消印有効)	令和2年12月2日(水)	令和2年12月17日(木)
第2回	令和3年1月4日(月)～2月12日(金) (消印有効)	令和3年2月24日(水)	令和3年3月4日(木)

8 選考方法

応募書類による書面審査及び選考実施日に行う小論文及び面接審査による

9 その他

募集要項等については、京都府農林水産技術センター畜産センター、各広域振興局農林商工部にて配布、HPからダウンロード (<http://www.pref.kyoto.jp/chikusan/kensyu.html>)

【問い合わせ先】

京都府農林水産部畜産課	畜産振興係	八谷主幹	TEL 075-414-4983
京都府農林水産技術センター畜産センター	担い手・普及担当	佐々木主幹	TEL 0773-47-0301



研修に取り組む第1期研修生



五感を使った食育専門家

「きょうと食しょくいく先生」を新たに27名認定します

令和2年7月30日
京都府農林水産部農政課

京都府では、農作業や調理など五感を使った体験を通じて、子どもたちに命と食の大切さを伝えるため、平成24年度から、食に関する各分野の専門家を「きょうと食いく先生」として認定しています。

この度、府内小・中・高等学校等での出前講座や学校農園での指導を充実させるため、現在の247名の「きょうと食いく先生」に加え、新たに27名を認定いたします。

つきましては、認定証交付式を以下のとおり実施しますので、当日の御取材をよろしくお願ひします。

また、「きょうと食いく先生」の出前授業を多くの府民にすすめるため初めて制作したPR動画を、8月1日（土）から公開しますので、併せてお知らせします。

○ 認定証交付式

① 京都府庁（認定者 8名）

日時 令和2年8月6日（木） 15:30～16:30

場所 京都府公館 第5会議室（京都市上京区烏丸通一条下ル龍前町590-1）

② 山城広域振興局（認定者 12名）

日時 令和2年8月4日（火） 10:30～12:00

場所 京都府宇治総合庁舎 1階 大会議室（宇治市宇治若森7-6）

③ 南丹広域振興局（認定者 3名）

日時 令和2年8月3日（月） 14:00～15:00

場所 京都府亀岡総合庁舎 3階 第5会議室（亀岡市荒塚町1-4-1）

④ 中丹広域振興局（認定者 3名）

・日時 令和2年8月6日（木） 10:00～11:00（1名）

場所 京都府舞鶴総合庁舎 3階 大会議室（舞鶴市字浜2020）

・日時 令和2年8月6日（木） 14:00～15:00（2名）

場所 京都府福知山総合庁舎 2階 第3会議室（福知山市篠尾新町1-91）

⑤ 丹後広域振興局（認定者 1名）

日時 令和2年8月12日（水） 14:00～15:00

場所 京都府峰山総合庁舎 1階 局長室（京丹後市峰山町丹波855）

○ 「きょうと食いく先生」PR動画

・タイトル きょうと食いく先生のススメ

・内容 「きょうと食いく先生」の授業の様子、
担当教諭や生徒のインタビュー等

・公開日時 令和2年8月1日（土） 14:00～

・公開URL 京都府ホームページ <https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/130321.html>



【お問合せ先】農政課 参事 渡邊（電話 075-414-5654）

（裏面あり）



<参 考>

(1) きょうと食いく先生とは

子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培方法や調理方法、地域の食文化等について、学校等へ出前授業を行う各分野の専門家を京都府が認定するもの。

○地域別認定者数

地 域	人 数 (うち今年度認定者数)
京都・乙訓地域	93 (8)
山城地域	91 (12)
南丹地域	28 (3)
中丹地域	38 (3)
丹後地域	24 (1)
合計	274 (27)

○分野別認定者数

分 野	人 数 (うち今年度認定者数)
農林水産	97 (10)
食品加工	55 (5)
料 理	122 (12)
合計	274 (27)

(2) 認定基準

- ① 農産物の栽培や加工・調理等に関する豊富な知識・経験を有する
- ② 学校等で指導実績がある
- ③ 営利を目的とせずに活動できる 等

(3) 令和元年度の実績

年間373授業、幼稚園、保育園、小・中・高等学校に派遣。このほか、広く府民を対象に食育活動の講師等で活動いただいています。

(4) 出前授業の例

- ・ 農作物の栽培 : 水稻栽培体験、京野菜栽培体験
- ・ 加工食品づくり : 和菓子づくり、豆腐づくり、味噌づくり
- ・ 地域の食文化 : 出汁のひき方実演、特産物を使った調理実習



各認定証交付式の詳細については、下記までお問い合わせください。

- | | |
|---------------------------|--------------|
| ①京都府農林水産部農政課 | 075-414-5654 |
| ②京都府山城広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 | 0774-21-3212 |
| ③京都府南丹広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 | 0771-22-0133 |
| ④京都府中丹広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 | 0773-62-2508 |
| ⑤京都府丹後広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 | 0772-62-4315 |



授業が変わる!

きょうと食いく先生 導入のススメ



京都府では、様々な「食」分野のプロである「きょうと食いく先生」を学校や保育所等へ派遣し、農作業、和菓子づくり、出汁のとり方、郷土料理の調理体験等を通じて、食べものの大切さや地域の食文化を学ぶ、

五感をつかった体験型食育を応援しています。 (令和元年度の派遣実績 373授業)

ぜひ、あなたの学校でもその道のプロを招いて、新しい授業をはじめませんか？

授業の様子を
動画で
チェック!

▶ サクッと派のあなたに (約2分)

▶ **ダイジェスト版**

▶ じっくり派のあなたに (いずれも約10分)

担当教諭や
生徒のインタビュー
コーナーも必見



小学生 舞鶴 ^{さばか}佐波賀だいこんの授業



高校生 宇治茶の授業

▶
動画の視聴は
こちらから!

1 QRコードを読み取りアクセス

2 きょうと食いく先生 京都府 検索 🔍



ぜひ一度、
ご覧ください!

乳牛の飼料用牧草を収穫中！

～飼料用牧草を刈取り・包装し、1年間、飼料として利用します～



<ロール成形の様子>



<成形したものを包装・密封する様子>

令和2年8月7日
京都府農林水産技術センター
畜産センター
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では、乳牛に1年を通して安定した飼料給与を行うため、飼料用の牧草を栽培し、ラップサイレージとして貯蔵しており、今年度は、春に刈り取るイタリアンライグラスと夏に刈り取るスーダングラスを8.5ヘクタールのほ場に二毛作で作付けしています。

今回、スーダングラスの収穫、成形、密封作業を行いますので、当日のご取材をよろしくお願ひします。

- 1 日 時 : 令和2年8月12日(水) 午前10時00分～
※雨天の場合は翌日以降に延期します。
- 2 場 所 : 京都府農林水産技術センター畜産センター
(京都府綾部市位田町桧前)
- 3 刈取面積 : 8.5ヘクタール
- 4 作業の流れ :
 - ① 大型トラクターに取り付けた刈り取り機(ハーベスタ)で刈取り
 - ② 刈った草を反転機(テッダ)で攪拌し乾燥
 - ③ 乾燥した牧草を成形機(ロールベアラ)で約300kgのロール状に成形
 - ④ 成形したものをラップ包装機(自走式ベールラッパ:成形した牧草を白いビニールラップで巻く機械)で包装・密封
- 5 収穫量 : 収穫量は160トン(ロール530個)程度の見込みです。ビニールで密封し乳酸発酵をした状態(サイレージ)で保存・貯蔵でき、約1か月後から牛に与え始めます。
- 6 用 途 : 乳牛の飼料として、通年で給与します。
現在、50頭の乳牛(搾乳牛26頭、育成牛20頭、子牛4頭)を飼育中

【問い合わせ先】

〒623-0221 京都府綾部市位田町桧前
京都府農林水産技術センター畜産センター(担当:森)
電 話 0773-47-0301 FAX: 0773-48-0722
Eメール ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp
ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/chikken/>

