

令和4年度食の安心・安全意見交換会の年間計画について（案）

令和4年度に特に取り組む項目及び今年度のアンケート結果をもとにテーマを策定しました。テーマや開催時期は変更の可能性があります。

	開催時期	テーマ	担当
第1回	6月頃	・農産物の安心・安全について	農産課 (農林セ)
第2回	8月頃	・畜産物の安心・安全について	畜産課 (淀高原牧場)
第3回	10月頃	・水産物の安心・安全について	水産課 (海洋セ)
第4回	12月頃	・野生鳥獣捕獲について ・ジビエについて	農村振興課 中丹広域振興局
第5回	2月頃	・令和5年度京都府食品衛生監視指導計画について	生活衛生課

(参考) 令和3年度開催結果一覧

	開催日	テーマ	担当
第1回	7月20日	・畜産物の安心・安全について	畜産課
第2回	9月16日	・林産物の安心・安全について ・水産物の安心・安全について	森林技術センター 海洋センター
第3回	10月14日	・第6次京都府食の安心・安全行動計画の策定について	農政課
第4回	2月9日	・令和4年度京都府食品衛生監視指導計画について	生活衛生課
第5回	中止		

令和4年度リスクコミュニケーション開催計画（案）

目 的

府民が食に関する情報を入手する機会は、テレビ、新聞、雑誌が主流であるが、近年はインターネットから情報を得る人は増えてきている。しかし、SNSの情報の中には、いろいろな情報が混在しており、府民が求めている情報を取捨選択することが難しくなっている。

そこで、府民が自らのライフスタイルに応じた適切な情報選択に役立てられるよう、食の安心・安全に関する最新の知見、科学的根拠や法令に基づく情報等を発信し、食の正しい情報について学び、考える機会を設けるため実施する。

開催目標 500人（食の安心・安全行動計画）

- ・農政課主催 100人
- ・食の安心・安全フォーラム 50人
- ・各振興局開催 意見交換会等 30人
- ・その他の地域機関等が開催した施設公開等 320人

農政課主催 3回（座学、オンラインを活用）

テーマ	開催時期	場所	対象	開催	講師
放射性物質	8月	京都市内 もしくは オンライン	一般府民	農政課	食品安全委員会
ゲノム編集技術 応用食品	10月下旬	京都市内 もしくは オンライン	一般府民	農政課	消費者庁
食品添加物	12月～2月	オンライン	大学又は教育関係	食品安全委員会と共催 (R3も同内容で開催)	食品安全委員会

【参考】令和3年度開催実績：11回／20回

新型コロナウイルス感染症の影響で、対面型の施設公開や講習会、意見交換会が相次いで中止。オンラインを活用して可能な限り開催。

ノロウイルスに注意しましょう！！

～今年度初めて冬季食中毒注意報を発令しました～

令和4年1月6日
京都府健康福祉部生活衛生課
課長丸毛 075-414-4755

ノロウイルス等による感染性胃腸炎は例年冬季に多発しています。ノロウイルス等による食中毒を予防するため、冬季食中毒注意報を発令することとしています。

この度、発令基準を満たしたため、以下のとおり冬季食中毒注意報を発令しましたので、お知らせします。

1 注意報の概要

○発令日

令和4年1月6日（木）

○発令期間

本日から本年3月末までの間において、基準値を下回るまで継続

○発令対象地域

府内全域

【発令基準】・・・①又は②に該当する場合 ※今回は①に該当

①府北部地域又は府南部地域のどちらかの地域において、感染性胃腸炎の定点当たりの患者報告数*が10人を超えたとき

〔・府北部地域：中丹西・中丹東・丹後保健所管内
・府南部地域：京都市内・乙訓・山城北・山城南・南丹保健所管内〕

②府内全域において、同一週に食中毒事件が2件以上発生した場合等、必要と認められたとき

※感染性胃腸炎の定点あたりの患者報告数

(第51週：令和3年12月20日～26日（1月6日府感染症情報センター公表分）)

・府北部地域： 3. 67（44人／12定点）

・府南部地域： 10. 86（695人／64定点）

2 関係機関への周知徹底

○報道機関、京都府ホームページ「冬季食中毒注意報の発令について」や防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。

○府保健所等から、各市町村、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。



3 ノロウイルス等による食中毒を予防するためには

- 調理作業前の手洗いを徹底すること。
- 調理従事者の健康状態を毎日確認すること。
- 食品は十分加熱（中心部が85℃～90℃で90秒以上）すること。
- まな板や包丁等の調理器具は、適正な濃度の次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で消毒する等、調理時の衛生管理を徹底すること。
- 調理に従事される方は、普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意すること。

4 ノロウイルスへの感染予防、感染拡大を防止するためには

- 手洗い、うがいの励行、十分な睡眠と栄養をとるようにして、体調を良好に保つようすること。
- 家族等の健康状態を毎日確認すること。
- トイレ清掃や汚物処理の際は、使い捨て手袋・マスク等を使用し、適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行うこと。
- 嘔吐、下痢等感染が疑われる場合は、速やかに受診すること。

5 参考

「冬季食中毒注意報の発令について」

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/chuuihou/r3toukityuuihou.html>

「京都府感染症情報センター」

<https://www.pref.kyoto.jp/idsc/report/h31/3150/603.html>

「ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）」

<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

食中毒の発生について

令和4年3月12日
京都府健康福祉部生活衛生課
課長丸毛 075-414-4755
京都府南丹保健所環境衛生課
課長太田 0771-62-4754

令和4年3月9日（水）、南丹保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、亀岡市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、南丹保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

3月9日（水）午前11時頃、医療機関から南丹保健所に対し、「3月6日（日）に飲食店を利用した家族3名及び同店従事者1名を微熱、嘔吐等で診察した。」と情報提供があった。

また、3月10日（木）に当該飲食店利用者及び3月11日（金）に別の医療機関から同様の情報提供があった。

2 調査結果（12日午後4時現在）

- (1) 初発日時 3月7日（月）午後11時
- (2) 有症者 4グループ 9名中9名(男性3名、女性6名：5～81歳)
8名が医療機関を受診。入院者なし。いずれも快方に向かっている。
- (3) 主な症状 発熱、下痢、嘔吐
- (4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (5) 原因食事 3月6日（日）及び7日（月）に当該飲食店が提供した食事
主なメニュー：マグロ、サーモン、かんぱち等のにぎり寿し

3 原因施設

- (1) 屋号 (飲食店営業)
- (2) 所在地 亀岡市
- (3) 営業者

4 原因施設の特定期理由

- (1) 有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者7名及び従事者10名からノロウイルスGⅡが検出された。
- (3) 有症者の症状と、ノロウイルスによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 南丹保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（調理従事者の検便検査、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法第60条第1項の規定による営業停止処分
（3月12日（土）から3月13日（日）までの2日間）
※なお、営業者は、3月11日（金）夜から営業を自粛しています。



令和3年度 HACCP セミナー実施報告について

(公財)京都産業 21

HACCP システム(衛生管理計画、重要管理点)のブラッシュアップを目的とした動画セミナーを実施したところ、概要は下記の通りでした。

記

名 称 「小さな食品会社向け HACCP システムの見直しとブラッシュアップの考え方」
 公開期間 2021年9月1日～2022年1月31日 (5ヶ月間常時閲覧可)
 対 象 小さな食品製造会社(従業員50人未満の事業所)
 受講方法 京都未来を拓く次世代人材活躍プロジェクトホームページから
 直接閲覧(事前申込不要)
<https://kyoto-jisedaip.jp/support/haccp2021/>

講 師 シーアンドエス株式会社 津田訓範氏

内 容

Session1	法律改正の概要	(5分間)
Session2	HACCP システムの見直しの必要性	(5分間)
Session3	衛生管理計画の再確認	(10分間)
Session4	食品別 HACCP の考え方を取り入れた管理について(10分間)	

動画再生回数等 (5ヶ月累計)

ページビュー数	動画再生数	資料ダウンロード数
1455	293	95

アンケート結果 (セミナー受講後の任意の16名にアンケートを実施)

Q1.HACCP の導入で課題になっていたことは?(複数回答可)

時間が無い	知識がない	担当者がいない	十分な設備がない
3	11	2	1

Q2.今回のセミナー評価は?

非常に役立った	役立った	あまり役立たなかった	役立たなかった
8	8	0	0

感想など自由記入欄(抜粋)

- ・衛生管理計画の9項目がわかりやすかった
- ・質問があるときはどうしたらいいか解らなかった
- ・受けた中で一番解りやすいセミナーだった
- ・会社の研修用ビデオとして使わせていただきたい

考 察

- ・資料をダウンロードした事業所の特徴は、酒造メーカー(熊野酒造、北川本家、月桂冠、東和酒造、木下酒造等)が目立った。酒は腐敗しないため安全な業種とされており、導入が遅れているのを感じる。
- ・HACCP に関して、令和3年6月1日に導入が義務化されているが、現在でも未導入の事業所が多数あり、先の酒造メーカー・仕分け業(お茶等)・飲食店にその傾向が大である。アンケート結果から原因は「知識不足」にあると考えられるため、今後も引き続き導入支援が必要と思われる。

以 上

リスクコミュニケーション「『健康食品』について安全な選択をするために」を開催しました（報告）

令和3年12月
農政課

令和3年11月25日（木）に一般府民を対象にリスクコミュニケーションを開催しましたので下記のとおり概要を報告いたします。

記

- 1 日時 令和3年11月25日（木）14時から15時30分まで
- 2 場所 京都リサーチパークイノベーションルーム（会場とオンラインのハイブリッド開催）
京都市下京区中堂寺南町134 KISTIC 2階
- 3 主催 京都府
- 4 参加者 32名（会場参加者2名、オンライン参加者30名）
- 5 内容
(1) 講義 「『健康食品』について安全な選択をするために」
講師：内閣府食品安全委員会委員 脇 昌子 氏
(2) 質疑応答・意見交換
- 6 参加者アンケート結果

【食の安心・安全への理解促進度】

「理解がとても進んだ」「理解が進んだ」と回答した参加者の割合 100%

【参加者の感想】

- ・正しい情報の収集能力、見分け方を養うことを目標にしたいと考えました。
- ・あまりサプリメント食品にたよらない生活スタイルを実践していきたいと思います。専門機関の御指導を信じて勉強していきたいです。
- ・健康食品について、あれもこれも健康に良さそうに見えてしまいがちな中、正しく理解することの大切さを教えて頂きました。食べることを通して、予防医学がもっと一般に浸透していったら嬉しいなと思いました。



会場の様子



オンライン配信の様子

リスクコミュニケーション「身近な食品のリスク」 ～今日から知って、考えて、行動しよう～を開催しました（報告）

令和4年2月
農 政 課

令和4年1月28日（金）に京都府立大学食保健学科の学生を対象にカフェインについてのリスクコミュニケーションを学生の自宅や京都府立大学と、食品安全委員会と京都府庁を結んでオンラインで開催したので、下記のとおり、概要を御報告します。

記

- 1 日 時 令和4年1月28日（金）12時50分から14時50分まで
- 2 主 催 京都府、内閣府食品安全委員会
- 3 連 携 京都府立大学 松井元子 教授（きょうと食育ネットワーク代表）
- 4 参加者 26名（管理栄養士を目指す学生）：自宅等から参加
- 5 内 容

（1）話題提供

「食品安全の基本とカフェインの安全性について」内閣府食品安全委員会事務局 藤田佳代 氏

（2）グループワーク

「カフェインを摂るときの注意点」について、同世代への注意喚起のツイート文を考える

【学生が提案した啓発ツイート文】

- テスト週間や課題の提出前、カフェインを摂りすぎていませんか？
カフェインの摂りすぎは、死に繋がることもあります。
体を守るためには、コーヒー3杯以内 か エナジードリンク2本以内に納めましょう！
- カフェインと仲良くなりすぎない！カフェインディスタンス！
カフェインの注意点3つ！！
1 コーヒーは1日3杯まで
2 お茶、エナジードリンクにも含まれている
3 小学生はカフェイン85mgで危険

6 参加者アンケート結果（回答率100%）

【参加者の満足度】 「大変満足」、「満足」 96%

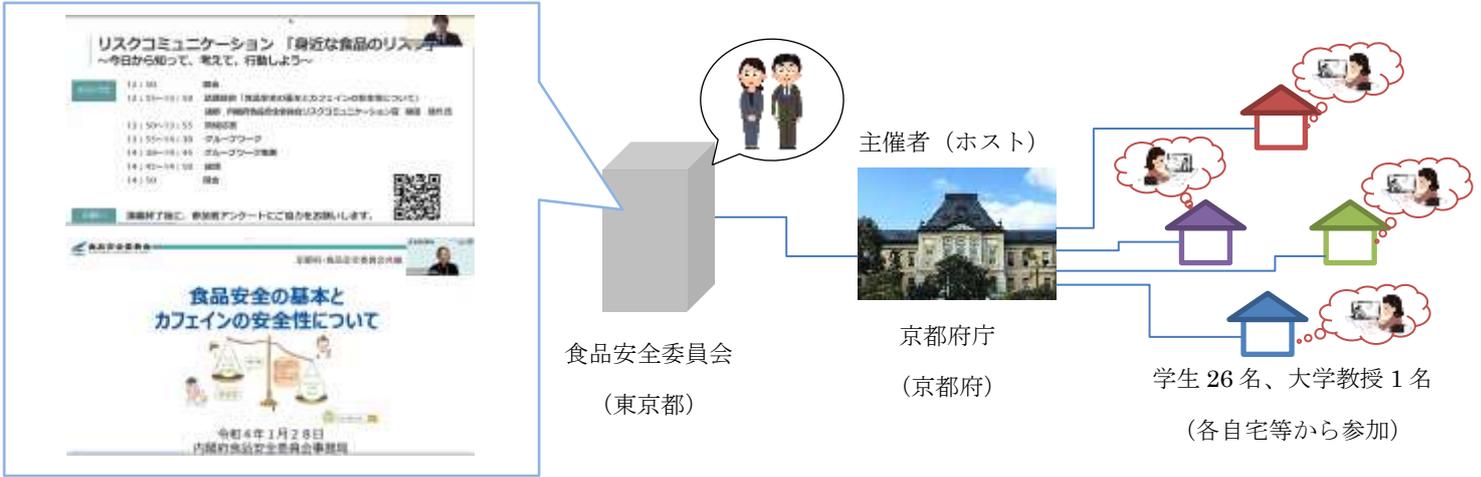
【食の安心・安全への理解促進度】 「理解がとて進んだ」、「理解が進んだ」 100%

【参加者の感想】

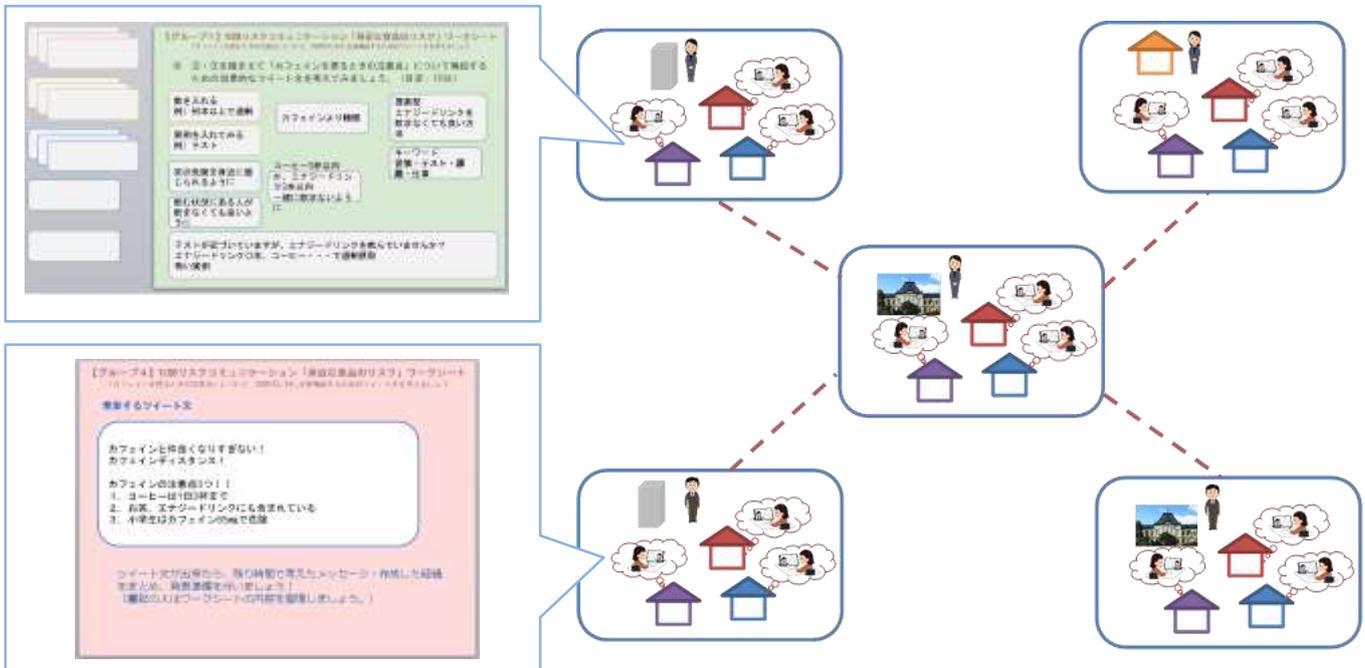
- カフェインに重点的にフォーカスした講演をきく機会はありませんので今回は大変勉強になりました。 毎日コーヒーを飲んでいるので量を決めて飲まないといけないと気づきました。
- カフェイン摂取の危険性について、数値や事件例を用いながらの説明が、分かりやすかったです。実際にツイート文を考えることによって、今後、管理栄養士として、注意喚起を促す練習になり、良い経験ができました。
- グループワークがとて楽しく時間が足りないぐらいでした。あらかじめワークシートや制限時間を設けて頂いたので、とてやりやすかったです。

(参考) 当日の開催イメージ

【食品安全委員会からの情報提供時】



【グループワーク時 (ブレイクアウトセッション)】



「家畜伝染病発生時における緊急防疫業務に関する協定」の締結について

令和4年2月14日
京都府農林水産部畜産課

府内で高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病が発生した際に、迅速かつ的確に防疫業務を実施することを目的として、公益社団法人京都府産業資源循環協会と「家畜伝染病発生時における緊急防疫業務に関する協定」を締結しますので、広く周知いただきますとともに、締結式当日のご取材についてよろしくお願いたします。

◆ 協定締結式

1 日 時：令和4年2月17日（木） 11：00～11：30

2 場 所：京都府庁1号館3階会議室

3 出席者

- ・公益社団法人京都府産業資源循環協会会長 たばた しゅんぞう 田端 俊三 氏
- ・京都府知事 にしわき たかとし 西脇 隆俊

◆ 協定概要

1 目的

家畜伝染病発生時において、京都府が公益社団法人京都府産業資源循環協会の協力を得て迅速かつ的確な防疫業務を実施し、家畜伝染病のまん延を防止することを目的とする。

2 対象となる防疫業務

- ・殺処分された家畜等の運搬用車両、パレット等資機材の調達
- ・焼埋却施設への運搬（運搬用車両への積み込みから運搬先での積み下ろし）
- ・運搬・焼埋却処理に必要な人員等の応援 等

◆ 参考概要

公益社団法人京都府産業資源循環協会（平成8年設立）

[主な活動内容]

- ・産業廃棄物の適正処理の確保等の取り組み
- ・大規模災害発生時における被災地の復旧活動 など

【問い合わせ先】 京都府農林水産部畜産課

課長 櫻田、主幹兼係長 吉良 TEL:075-414-4980/4985



京都府で食育の輪を広げよう

～「第5回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」の入賞作品決定！～

令和4年2月17日
京都府農林水産部農政課

京都府では、府民の皆様が自らの食に関する目標に取り組むことで、食育の輪が広がることを目的として、「自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）」と「その目標達成に向けた実践活動」に関する作品をSNS及びメールにて募集しました。

この度、応募総数174点の中から、入賞作品を決定しましたので、府民の皆様に広くご周知いただきますようお願いいたします。

1 最優秀賞

(1) SNS部門（受賞者：ehon_no_kurihan 様）

<食のみらい宣言>

食育と絵本と子どもを繋げ、親子でコミュニケーションを取ることと
楽しく食べることの大切さを伝えたい！

<目標達成に向けた実践活動>

親子で食べ物を比べる楽しさを体験し、子どもの自由な発想や探究心を伸ばしたいと思い、
絵本を作りました。実物の食材を見ながら、ページをめくる楽しさは“初めての食育”の一步に
なると思います！



(2) メール部門（受賞者：亀岡市立別院中学校（1～3年生）様）

<食のみらい宣言>

全校農園活動で収穫した餅米や野菜を家庭で調理して食べることで、生命と健康、家族の大切
さについて学び、食育の理解を深める。

<目標達成に向けた実践活動>

コロナ禍で餅つき大会、収穫祭はできませんでしたが、自分たちで苦勞して収穫した餅米や
野菜を家庭で調理して食べる中で、育てることの大変さと食べることへの感謝の気持ちを学び、
食育への理解をさらに深めました。



<副賞イメージ>

2 入賞

最優秀賞 各部門1点

優 秀 賞 各部門4点

佳 作 各部門5点

※入賞者一覧は別紙のとおり。

※入賞作品は京都府HP「食のみらい宣言 KYOTO」に2月18日(金)10時に掲載予定

(<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/sengen.html>)

※入賞者には、協賛の「きょうとの食育」サポート企業から副賞が授与されます。

次頁あり



<参考：コンクール概要>

- (1) 募集内容 ①自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）
②目標達成に向けた実践活動についてのコメント
③活動の様子が分かる写真等
- (2) 応募方法 (SNS部門) Twitter または Instagram での応募
(メール部門) Eメールまたは郵送での応募
- (3) 募集期間 令和3年7月26日(月)～令和3年11月30日(火)
- (4) 応募総数 174点 (SNS部門：116点、メール部門：58点)
- (5) 主催 京都府、きょうと食育ネットワーク※
※ きょうと食育ネットワーク
府内において食育に取り組む様々な関係者が集い、それぞれの特性を生かしながら、協働し、府民運動として食育を推進。保健衛生関係、農林水産関係、教育関係、大学関係、商工関係、消費者関係、NPO等、報道関係、行政関係の計88団体が加入
- (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、京都新聞
- (7) 協賛 「きょうとの食育」サポート企業
味の素(株)大阪支社、大阪ガス(株)、大塚製薬(株)、花王(株)、カゴメ(株)大阪支店、(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)

<問い合わせ先>

京都府農林水産部農政課 課長 荻、参事 渡邊 (電話：075-414-5656)

第5回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール 入賞者一覧

【SNS 部門】

各賞名	氏名・団体名（敬称略）
最優秀賞	ehon__no__kurihan （※）
優秀賞	kuwazon （※）
	yusan.7623 （※）
	かなやま ほのか 金山 穂乃花
	らいむ保育園 山科
佳作	po.ta.tttto （※）
	takayoshi1963 （※）
	takeko711 （※）
	うえだ はな 上田 華
	おぎの なつき 荻野 夏綺

（※）は、SNSアカウント名

【メール部門】

各賞名	氏名・団体名（敬称略）
最優秀賞	亀岡市立別院中学校（1～3年生）
優秀賞	いたに さえ 井谷 咲英
	京都市立嵯峨中学校（1・3年生10組）
	みやもと りゅうた 宮本 隆太
	立命館宇治高等学校 森田 かなえ
佳作	おぜき ともひろ 尾関 智洋
	亀岡あゆみ保育園（年長）
	京都市立市原野小学校（1年生）
	京都府立加悦谷高等学校 宇野 音彩
	京都府立向陽高等学校 フードデザイン選択者（3年生）

最優秀賞【SNS部門】

ehon__no__kurihan 様



自分自身の食に関する目標(食のみらい宣言)

食育と絵本と子どもを繋げ、
親子でコミュニケーションを取ることと
楽しく食べることの大切さを伝えたい！

目標達成に向けた実践活動についてのコメント

親子で食べ物を比べる楽しさを経験し、
子どもの自由な発想や探求心を伸ばしたいと思い、
絵本を作りました。
実物の食材を見ながら、ページをめくる楽しさは
"初めての食育"の一步になると思います！

最優秀賞【メール部門】

かめおか し りつべつ いんちゆうがっこう

亀岡市立別院中学校（1～3年生）様



自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）

全校農園活動で収穫した餅米や野菜を
家庭で調理して食べることで、生命と健康、
家族の大切さについて学び、食育の理解を深める。

目標達成に向けた実践活動についてのコメント

コロナ禍で餅つき大会、収穫祭はできませんでしたが、
自分たちで苦労して収穫した餅米や野菜を
家庭で調理して食べる中で、育てることの大変さと
食べることへの感謝の気持ちを学び、
食育への理解をさらに深めました。

令和3年度きょうと食の安心・安全フォーラムの開催結果について

令和4年2月17日
農 政 課

2月1日（火）、令和3年度きょうと食の安心・安全フォーラムを開催し、京都府、食品関連事業者等が食品の安心・安全への取組を報告するとともに、参加者と意見交換をしましたので下記のとおり御報告します。

- 1 日 時 令和4年2月1日（火）13:30～15:30
- 2 開催方法 オンライン（zoom ウェビナー）※会場参加は中止
- 3 主 催 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、一般社団法人京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府）
- 4 参加者 62名
- 5 参加事業者 株式会社もり（漬物製造）、修学院扇子（農業）
- 6 概 要

（1）アンケート集計結果

- ・本フォーラムに参加して「大変満足」・「満足」だった参加者の割合：96%
- ・京都府や事業者の取組を「とても理解できた」・「理解できた」参加者の割合：98%

（2）参加者の主な感想

- ・行政、企業、生産者と、さまざまな視点や立場の方の意見を聞けたので面白かった
- ・京都府の取組や計画を知ることができてよかった
- ・漬物を、野菜作りからされていることや、ひとつひとつチェック機能をつくり、丁寧に製造していることに感心した
- ・修学院離宮での営農という独特のチャレンジの話がとても興味深かった
- ・ZOOMで聞いているという、違和感がないほど自然的な感じで良かった



事業者の発表の様子（左：会場、右：配信画面）



意見交換の様子（左：会場、右：配信画面）

令和3年度第4回食の安心・安全意見交換会の開催結果について

令和4年3月2日
農 政 課

食の安心・安全に関する取組に府民の意見を反映させるため、府内の消費者団体を対象に食の安心・安全意見交換会を開催しており、今年度4回目となる意見交換会を開催しましたので御報告します。

- 1 日 時 令和4年2月9日（水）10:00～11:15
- 2 場 所 zoom ミーティング
- 3 出席者 消費者団体3団体6名
京都府（農政課、生活衛生課、水産課）5名
- 4 テーマ 令和4年度京都府食品衛生監視指導計画について

5 概 要

(1) 主な質疑応答

- Q. 小規模事業者への HACCP 普及について、具体的にはどのような対応を考えているか。
- A. 食品衛生協会と協力して引き続き食品衛生主任者向け講習会を年30回開催予定。個別対応としては、営業許可等の申請の際や相談の際に周知を行うほか、通常の立入指導等の際にも、遵守状況を確認して指導等を行っていく。
- Q. 飲食店がテイクアウトサービスをする際には、表示の義務がないと聞いているが、利用する消費者に十分に料理の説明がなされているのか。
- A. 飲食店には、調理から2時間以内の喫食することや温度管理に注意することなどを消費者に注意喚起するよう、保健所が指導している。また、表示に関連することとして、アレルギーに関する情報伝達も重要なので、併せて指導している。
- Q. 過去の違反事例等の情報提供を通じた予防啓発の取組などはしているか。
- A. 業界内では盲点になっていた違反事例について、当該業界内にその事例の周知を行った経過がある。現在は、許可制度の見直しにより事業者のメールアドレスが把握できるようになったことを考慮して、メール配信により各種の情報提供が行えないか検討しているところ。

(2) アンケート結果

ア アンケート平均点 3.8点（5点満点）

イ 主な意見・感想

- ・ とても分かりやすく報告いただき、大変参考になった
- ・ コロナ禍で大変な状況だが、しっかりと監視指導していることが分かった
- ・ コロナ禍で体験型の実施が難しいと思うが、今後の意見交換会では、オンラインで生産現場などと意見交換ができれば良い

食品表示指導者研修会の開催結果について（部内報告）

令和4年3月
農政課

第5次京都府食の安心・安全行動計画に基づく「安心・安全な食品を提供する事業者の育成」の取組の一環として、食品表示指導者（府内食品造事業者内で食品表示等に関する指導的立場にある従業員等を京都府が登録）及び登録希望者を対象とした食品表示指導者研修会をオンライン開催しましたので、下記のとおり御報告します。

本研修会は、すでに食品表示指導者に登録されている方へのフォローアップであるとともに、新規登録のための養成研修に位置づけており、今回の研修会受講をもって、新たに7名を食品表示指導者として登録予定です。

記

1 日 時 令和4年2月18日（金） 14時～16時

2 場 所 オンライン（zoomウェビナー）（配信：京都リサーチパーク）

3 参加者 31名

4 内 容

（1）食品表示研修「新たな加工食品の原料原産地表示制度について」

講 師：消費者庁食品表示企画課 食品表示調査官 大西 康子 氏

（2）コンプライアンス研修「HACCP制度の義務化について」

講 師：株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野 久史 氏

（3）専門研修「京都府における食の安心・安全の取組について」

講 師：農政課職員

5 結 果（アンケート）

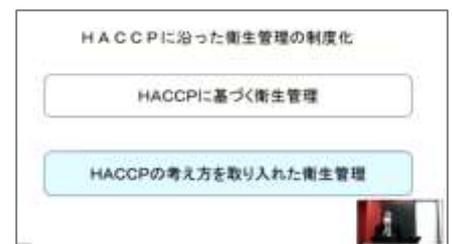
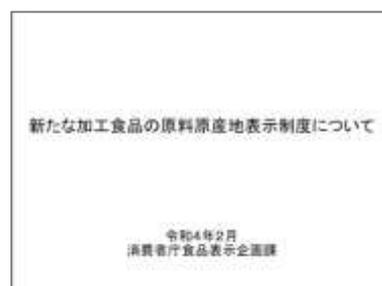
- ・回答者の73.7%が「大変満足」「満足」と回答。
- ・回答者全員が「次回も参加したい」と回答

6 参加者の主な感想

- ・いつも集合研修などで参加しているが、今回ウェビナーで聴講してみて、慣れれば集中もでき大変良い経験になりました。
- ・本日はありがとうございました。HACCPの知っているようで知らなかったことがわかりました。
- ・行政による説明会もすっかりなくなったので、こういう講習会があるとよいと思います。



配信の様子



配信された画面

大学生を対象とした食育・食文化を学ぶ研修会による 「きょうと食いく先生」の取材、動画作成について（概要報告）

令和4年1月
農政課

第4次京都府食育推進計画の「若い世代の食への関心の向上」「ICTを効果的に活用した食育の取組」の一環として、大学生にきょうと食いく先生の取材の機会を提供することで、京都府の農林水産業や食文化に対する理解醸成を図るとともに、動画作成をはじめ効果的な食育の手法の提案を通じて、食への意識向上を図ることを目的に、研修会を開催しましたので御報告します。

1 日時、場所、内容

(1) 事前説明会

日時 令和3年10月29日（金）午後1時30分～2時20分

場所 京都府立大学

内容 説明「京都府の食に関する取組」、グループワーク「きょうと食いく先生の取材及び動画作成」

(2) 現地取材

日時 令和3年11月5日（金）午前9時～11時又は11月26日（金）午後2時～4時

場所 各取材地

内容 インタビュー、現地見学、動画撮影

「きょうと食いく先生の取材を通して、京都府の農林水産業や食文化の理解を深めよう」

講師 石割 照久氏（農業者）、森田 啓子氏（農業者）

東田 和久氏（豆腐製造業）、中西 裕子氏（料理旅館）

左 聡一郎氏（京料理）、廣瀬 康二氏（庖丁コーディネーター）、

(3) 動画報告会

日時 令和4年1月21日（金）午後2時～5時

場所 京都府立大学

内容 報告「きょうと食いく先生の取材動画」

提案「若い世代に魅力的な食育の取組や発信方法」

2 参加者 京都府立大学文学部和食文化学科1年生 30名

京都華頂大学現代家政学部食物栄養学科3年生 2名 ※きょうと食の安心・安全ヤングサポーター

3 結果

アンケートでは、97%が「とても良かった」「やや良かった」と回答があり、現地に赴き取材等を行うことで食に携わる食いく先生の思いを直に聞けるよい機会になった等の感想が得られました。

この取組を通して、京都府が行う食に関する取組に興味・関心を集めることができた結果、きょうと食の安心・安全ヤングサポーターは新たに19名の登録があり、今後の取組への参画を促します。

4 今後の取組

学生による企画アイデアを参考に、動画公開をプレスし、関係者に周知するとともに、学生が作成した動画をホームページやSNSで発信する等、引き続き、若い世代の食への意識向上、ICTを効果的に活用した食育の取組を進めます。



大学生による動画撮影



大学生が作成した動画



動画報告会

京料理老舗料亭主人の技法と京野菜の魅力を海外に発信 ～シンガポール・香港向けオンライン料理教室を開催します～

令和4年1月6日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会京野菜流通部会

京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会京野菜流通部会※では、シンガポールや香港での府内産農林水産物及び加工品（京もの）における需要拡大を図るため、現地の料理教室と連携し、京都の有名料理人が、京の食文化を通して京野菜を紹介するオンライン料理教室を開催します。

つきましては、当日の会場での取材についてよろしくお願いいたします。

- 1 日 時 令和4年1月27日（木） 14：30～16：30（日本時間）
- 2 場 所 ABC クッキングスタジオ京都グラウンド（配信会場）
（京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町 101 LAQUE 四条烏丸 3F）
- 3 配 信 先 ABC クッキングスタジオシンガポール・フナスタジオリ
ABC クッキングスタジオ香港・^{チムサーチョイ}尖沙咀K11 スタジオリ
- 4 イベント名 Discover the Charm of Kyoto（京都の魅力発見イベント）
- 5 内 容
 - Zoomを使った生配信で、京都会場から、シンガポールや香港の皆様に向け、京の食を通して京野菜の魅力をお届け
 - 京都嵐山の松尾大社門前にある老舗料亭「京料理鳥米^{とりよね}」の6代目主人 ^{たなか よしのり}田中 良典氏を講師にお迎えし、「京の華やか弁当」を調理実演
 - 各国会場では、京都からお届けする旬の京野菜を用いて、おいしさを更に引き出す京料理の技術を学びながら、生徒の皆さんが実際に調理
- 6 講 師 京料理鳥米^{とりよね}6代目主人 ^{たなか よしのり}田中 良典氏
- 7 使用食材（予定）
えびいも、金時にんじん、京たけのこ、花菜、九条ねぎ、京こかぶ、京都産さつまいも
- 8 参加人数 約80人（各国40人）

※京野菜の輸出促進に向け、海外市場調査、販路開拓、PR活動等を実施し、海外での京野菜の需要拡大を図ることを目的とした、京都府、生産者団体、市場流通関係者等からなる組織

（問合せ先）
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹兼係長 塩見
TEL：075-414-4941



【告知イメージ】

Braised Kyo Kokabu (small turnip)

Braised Kyo Bamboo Shoot with Bonito Flakes

Tamagoyaki

Tempura Prawn & Tempura Hanana

Rice with Pan Fried Sweet Potato and Perilla Leaf

Braised Ebi-Imo and Kintoki Carrot

Teriyaki Chicken and Kujo Green Onion

LIVE COOKING with Chef Tanaka
from Kyoto Cuisine Toriyone

Funan Studio

27 Jan 2022

1:30pm - 3:30pm

\$65 per pax

Book Now

Discover the Charm of Kyoto

京都府 × **ABC** Cooking Studio

Featuring:



Ebi-imo (Taro)



Hanana (Japanese Rapeseed)



Kintoki Carrot



Kyo Bamboo Shoot



Kujo Green Onion

PACKAGING WILL BE PROVIDED FOR TAKEAWAY OF THE FOOD AFTER THE SESSION. | STRICTLY NO REFUND AND RESCHEDULING ALLOWED | TERMS & CONDITIONS APPLY



「知って味わう京の海の幸～美味しさと健康の両側から～」を開催します！



令和4年1月6日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、府内産農林水産物の魅力を発信し、食育活動を活発化させるため、「京の食文化ミュージアム・あじわい館」に、京都の食文化や京野菜等に精通した人材を「京の食文化の語り部」として設置しています。

この度、舞鶴港からの中継を交えて京都の水産物を紹介するオンライン講演会を開催しますので、参加者募集のため、広く周知していただきますよう、よろしくお願いいたします。

1 日 時：令和4年2月17日（木） 午前10時～11時30分

2 場 所：Zoomによるオンライン形式

3 概 要：

(1) 演 題：知って味わう京の海の幸～美味しさと健康の両側から～

(2) 内 容：

日本有数の漁獲量を誇る「さわら」を始め、京都で水揚げされた魚介類の魅力をお話いただきます。京都府漁業協同組合の協力のもと、舞鶴港から中継もあり、魚食と健康の話、アレンジレシピの紹介など、盛りだくさんの内容となっております。

(3) 講 師：民野 ^{たみの} ^{せつこ} 摂子氏（管理栄養士・野菜ソムリエ）

4 参 加 料：1,500円

参加者には、事前に京のプライドフィッシュ※「京 ^{さわら} 鱈（切り身）」と京野菜をお届けします。

※JF全漁連のブランド。地元漁師が自信を持って勧める魚で、各県JFグループが魚種を選定

5 定 員：30名

6 申込方法等：

(1) 申込方法：

あじわい館ホームページ内の「あじわい館主催料理教室・講演会」ページにある申込窓口「STORES」のリンクからお申し込みください。

【詳細はこちらから】

<https://www.kyo-ajiwaikan.com/lesson>

【QRコード】



(2) 募集期間：1月10日（月・祝）午前10時～2月10日（木）午後5時

(3) その他：

キャンセルについては、2月10日（木）午後5時までに御連絡いただいた場合に限り有効です。

7 取材について：講演会場やZoomでの取材についてはお問い合わせください

〈問合せ先〉

【申込・講演内容について】京の食文化ミュージアム・あじわい館 担当 山川、田坂

TEL：075-321-8680

【府事業・取材等について（主催）】京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹兼係長 塩見

TEL：075-414-4941



京のブランド産品「^{しょうごいん}聖護院かぶ」を使った新商品を発売！ ～セブン-イレブン・ジャパン×京都府～

令和4年1月11日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府と（株）セブン-イレブン・ジャパンは、平成21年度に「地域活性化包括連携協定」を締結し、京都府産の食材を使用した新商品の開発・販売に継続的に取り組んでいます。

この度、JAグループ京都と連携し、京のブランド産品である「聖護院かぶ」を使った商品が令和4年1月11日（火）から販売されることとなりましたので、広く周知いただきますようお願いいたします。

1 販売商品

①聖護院かぶらのほっこりスープ 370円（税込399.60円）

旬を迎え、甘さの増した「聖護院かぶ」をたっぷり使用した、鰹と昆布出汁の優しい和風スープです。昨年1月にも販売し好評をいただいた本商品ですが、具材量を増やし、さらに楽しめる仕立てとなっています。

②たんぱく質が摂れる冬の和さらだ 498円（税込537.84円）

「聖護院かぶ」や京壬生菜など冬野菜をたっぷり詰め込み、蒸し鶏やもち麦・雑穀等も使用した大容量のサラダです。クリーミーな豆乳胡麻ドレッシングでお召し上がりください。



商品写真：左から①、②

2 販売店舗・販売期間

京都府、大阪府、滋賀県、奈良県、兵庫県、和歌山県のセブン-イレブン 約2,700店舗
令和4年1月11日（火）から4週間程度（※無くなり次第終了）

※一部店舗では取扱いがない場合があります。

【問い合わせ先】

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 蘆田、主幹兼係長 久保

TEL：075-414-4964



京の食を味わおう！



～「食の京都TABLE」プレゼントキャンペーン開催～

令和4年1月26日

「京の食」プレミアムフードコンソーシアム
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

「京の食」プレミアムフードコンソーシアムでは、府内産農林水産物の消費拡大を図るため、「食の京都TABLE」でプレゼントキャンペーンを開催します。対象施設でお買い物いただいた方を対象に、応募者の中から抽選で50名様に、府内各地の食を楽しめるプレゼントが当たりますので、広く周知いただきますようお願いいたします。

- 1 開催期間 令和4年1月27日（木）～2月28日（月）
- 2 応募条件 対象施設で500円以上の購入（合算可能）
- 3 応募方法 キャンペーン期間中に対象施設にて買い物をし、購入レシートを応募用ハガキに貼り付け郵送。応募用ハガキは、対象施設の店頭で配架もしくは以下のHPよりダウンロード。（応募締切：3月1日（火）※当日消印有効）
※京都府HP 京の食を味わおう！～「食の京都TABLE」プレゼントキャンペーン開催～
URL：https://www.pref.kyoto.jp/agribusiness/news/2022kyoto-table_present.html

4 対象施設（食の京都TABLE）各店詳細は別添チラシまたはHPをご覧ください。

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| ● 道の駅 丹後王国「食のみやこ」 | ● 道の駅 京丹波味夢の里 |
| ● リフレかやの里 | ● 向日市観光交流センター まちてらすMUKO |
| ● 道の駅 シルクのまちかや よさの野菜の駅 | ● J A京都やましろ農産物直売所「宇治茶の郷」 |
| ● あやべ特産館 | ● 道の駅 お茶の京都 みなみやましろ村 |
| ● 道の駅 美山ふれあい広場 | ● 丹後TABLE |

※食の京都TABLE：京都府では、府域共通の観光資源でもある「食」を目的とした観光誘客を促進するため、「食の京都」をキーワードに地域のいちおし食材を活用した地域の魅力向上・消費地での認知度向上に取り組んでおり、イートイン機能や地域食材の物流機能等を備えた「食の京都」の情報発信と交流の拠点となる道の駅や直売所等を「食の京都TABLE」としています。

5 プレゼントの一例（全10種類）プレゼント詳細は別添チラシまたはHPをご覧ください。



【参考】「京の食」プレミアムフードコンソーシアム構成員

特定非営利活動法人日本料理アカデミー、京都府茶協同組合、京都府酒造組合連合会、京都府漬物協同組合、公益財団法人京のふるさと産品協会、京都府

【問い合わせ先】 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

（「京の食」プレミアムフードコンソーシアム事務局）

課長 蘆田、主幹兼係長 久保 TEL：075-414-4964



お得に美味しく！食べて応援！

～京都市中央卸売市場のプロが厳選した食材の特別セットを販売します～

令和4年1月31日
「京の食」プレミアムフードコンソーシアム
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

「京の食」プレミアムフードコンソーシアムでは、コロナ禍による外食需要減少の長期化で、深刻な影響を受けている中央市場の流通事業者を支援するため、この度、京都水産物商業協同組合と連携し、市場流通食材特別セットの販売を開始しますので、広く周知いただきますようよろしくお願いいたします。

1 販売サイト名称及び URL

「京の食」オンラインマルシェ (<https://kyotofes.kyoto/>)

2 販売期間

令和4年2月1日(火)10時～令和4年2月28日(月)23時59分

3 販売数量

250セット(達した時点で終了)

4 商品セットの例(加えて、各セットに店舗からの特別サービス品が付きます)

(1) 『【生】本マグロ・中トロ』 10,800円(送料・税込)

(内容物：国内養殖の本マグロ 中トロ部分ブロック(約1kg))

(2) とらふぐ(養殖) 7,800円(送料・税込)

(内容物：国産養殖とらふぐ1尾(約1.1kg)、花菱味ぼん酢360ml)



※他全24種類をご用意しております(別紙参照)。

※店舗からの特別サービス品の内容は各店舗、商品により異なります。

※商品の性質により一部配送できない地域があります(北海道、沖縄県、離島など)。

※販売方法に関する問い合わせ先：株式会社リーフパブリケーションズ(075-255-7263)

5 特典

購入者のうち抽選で30名に合計8,000円相当の農林水産物セットをプレゼント
(3月中旬発送予定)

6 注文方法

イベント期間内に「京の食」オンラインマルシェ内に設置した特設ページにて注文受付
(<https://kyotofes.stores.jp>)

「京の食」プレミアムフードコンソーシアム構成員

特定非営利活動法人日本料理アカデミー、京都府茶協同組合、京都府酒造組合連合会、
京都府漬物協同組合、公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

〈お問い合わせ先〉

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

(「京の食」プレミアムフードコンソーシアム事務局)

課長 蘆田、主幹兼係長 塩見

TEL：075-414-4941



おうちで発見 日本酒の魅力！ ～京の食の語り部オンライン講演会を開催します～



令和4年2月3日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、コロナ禍により自宅で日本酒を楽しむ方が増えている中、更なる消費拡大を図るため、舞鶴市の池田酒造いけだしゅぞうからの中継を交えて、京の食文化の語り部（※）が日本酒の楽しみ方を紹介するオンライン講演会を開催しますので、広く周知いただくとともに、取材についてよろしくお願いたします。

※「京の食文化の語り部」とは、京都府が「京の食文化ミュージアム・あじわい館」に設置している、京都の食文化や京野菜等に精通した人材です。

1 日 時：令和4年3月4日（金） 午後3時～午後4時30分

2 場 所：Zoomによるオンライン形式

3 概 要：

(1) 演 題：はじまりの季節は日本酒～美酒に親しみ、もっと好きになる～

(2) 内 容：

○舞鶴市・池田酒造からの生中継による蔵元見学

○日本酒ができるまで、発酵のメカニズム、土地・水・米の関係などのお話

○舞鶴産カキのはまに濱煮を使ったおつまみレシピの紹介

○池田酒造のお酒（720ml 瓶1本+小瓶1本）と舞鶴産カキの濱煮を参加者の御自宅に事前送付

(3) 講 師：川添 かわぞえ 智未氏（京の食の語り部、利き酒師、日本酒学講師）

4 参加料：2,000円

5 定 員：30名

6 申込方法等：

(1) 申込方法：

あじわい館ホームページ内の「あじわい館主催料理教室・講演会」ページにある申込窓口「STORES」のリンクからお申し込みください。

【詳細はこちらから】

【QRコード】

<https://www.kyo-ajiwaiikan.com/lesson>



(2) 申込期間：2月5日（土）午前10時～2月25日（金）午後5時

(3) その他：

キャンセルについては、2月25日（金）午後5時までに御連絡いただいた場合に限り有効です。

7 取材について：

取材をご希望の方は、あじわい館（京都市下京区中堂寺南町130 京都青果センタービル3階）までお越しください。また、オンラインでの取材をご希望の方は、流通・ブランド戦略課までご連絡ください。

〈問合せ先〉

【申込・講演内容について】京の食文化ミュージアム・あじわい館 担当 山川、田坂

TEL：075-321-8680

【取材等について（主催）】京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹兼係長 塩見

TEL：075-414-4941



全国3位の漁獲量 今が旬の「京 鯖」を食卓へ

～魚のさばき方実演と「京鯖」の美味しい食べ方をオンラインでご紹介します～

令和4年2月8日
「京の食」プレミアムフードコンソーシアム
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府内におけるサワラの漁獲量は全国3位（2020年）であり、府内の定置網で獲れた「京鯖」※は、この時期特に脂がのっており大変美味しくいただけます。

コロナ禍により自宅で料理を楽しむ方が増えている中、「京の食」プレミアムフードコンソーシアムでは、「京鯖」の新たな楽しみ方を府民に広く知ってもらい、さらなる需要拡大を促すため、オンライン料理イベントを実施しますので、広く周知いただくとともに、取材についてよろしくお願ひします。

※京都府内の定置網で獲ったサワラの中で、1.5kg以上のサワラを「京鯖」、特に晩秋から初春にかけて脂がのってうまみが増した3.0kg以上のサワラを「特選京鯖」としている。

1 日 時：令和4年2月20日（日）14：00～16：00

2 場 所：Zoomによるオンライン形式

3 概 要：

（1）演題：今が旬♪「京鯖」を食べつくす！

（2）内容：

○魚のさばき方実演

（講師：京都水産物商業協同組合 青年部会長 ふじたとしかつ 藤田利勝氏）

○「京鯖」料理の実演（調理内容は当日のお楽しみ）

（講師：野菜ソムリエ上級プロ にしむらあきほ 西村秋保氏）

○「京鯖」と京都府産野菜を組み合わせた「京鯖食べつくしセット」の販売（※要申込・有料）



4 参加料：無料

5 申込方法等：

（1）申込方法：

「京の食」オンラインマルシェホームページ内「オンラインイベント&料理教室」ページにある申込窓口「STORES」のリンクからお申込みください。

【詳細はこちらから】<https://kyotofes.kyoto/campaign.html>（2月9日10時オープン）

（2）申込期間：令和4年2月9日（水）10：00～18日（金）23：59

（3）その他：イベント開催中はご自身のタイミングで入退場が可能です。

入場は先着100名まで可能です。



6 取材について：

取材をご希望の方は、流通・ブランド戦略課まで事前にご連絡いただき、京の食文化ミュージアム・あじわい館（京都市下京区中堂寺南町130 京都青果センタービル3階）までお越しください。

また、オンラインでの取材、当日の写真提供をご希望の方は流通・ブランド戦略課までご連絡ください。

【参考】

○サワラの漁獲量ランキング ※海面漁業生産統計調査（2020年）引用

1位	福井県	2,307t
2位	石川県	1,729t
3位	京都府	1,538t
	全国	16,130t

「京の食」プレミアムフードコンソーシアム構成員

特定非営利活動法人日本料理アカデミー、京都府茶協同組合、京都府酒造組合連合会、
京都府漬物協同組合、公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

〈お問い合わせ先〉

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

（「京の食」プレミアムフードコンソーシアム事務局）

課長 蘆田、主幹兼係長 塩見

TEL：075-414-4941

コロナ禍 食産業の“挑戦”を紹介

～「京都食ビジネスプラットフォーム」第2回研修会・情報交換会の開催について～

令和4年2月22日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、食に関わる多様な業種の事業者の連携を促進し、付加価値の高い新商品・新サービスの創出を図るため、「京都食ビジネスプラットフォーム（※）」を設置し、研修会やワークショップなどの活動を行っております。

この度、事業者をつなぎ新たな取組を創出するため、「コロナ禍での京都の食産業とこれから」と題して、第2回研修会・情報交換会を開催しますので、広く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たします。

（※）京都食ビジネスプラットフォームとは、食に関わる事業者が、新型コロナウイルス感染症等の影響による消費行動の変化を捉え、付加価値の高い商品やサービスの創出を推進することを目的として昨年11月に設置。研修会やワークショップ等の商品開発支援等に係る情報提供、会員の連携機会の創出等を実施。

1 日 時 令和4年3月3日（木）14時00分～16時30分

2 場 所 京都ブライトンホテル（京都市上京区仕丁町330）

※研修会はオンラインでも配信いたします。配信 URL はお申し込みいただいた方にメールにてお知らせします。

3 内 容 【1部 研修会】

（1）次年度のプラットフォームの活動について

（2）講演/パネルディスカッション「コロナ禍での京都の食産業とこれから」

①講演

○老舗料亭から見たコロナと新たな挑戦

講師：株式会社萬重 代表取締役社長 田村圭吾 氏

○コロナの変遷等食のトレンドを踏まえた商品開発について

講師：D-matcha 株式会社 代表取締役 田中大貴 氏

○アフターコロナを見据えた流通・販売戦略

講師：株式会社グットイートカンパニー 代表取締役社長 楠本修二郎 氏

②パネルディスカッション

株式会社シンク・アンド・アクトの杉村氏を司会に迎え、上記3名の講師がパネラーとなり「京都の食産業とこれから」についてディスカッションを実施

【2部 情報交換会】テーマ：「京都プレミアム中食」とは

テーマに応じてグループ分けをし、新商品等の開発に向け意見交換を実施



4 申込方法 以下の HP から参加申込書をダウンロード頂き、必須事項を記入の上メール又はファックスにてお申込ください。

※参加申込された方は、京都食ビジネスプラットフォーム会員として登録させていただきますので、ご承知おきください。

<ダウンロード先>

(一社) 京都府食品産業協会 HP (<http://www.syoku-kyoto.com>)

<申込先> 京都食ビジネスプラットフォーム事務局 ((一社) 京都府食品産業協会内)

メール : syokusankyoku@chuokai-kyoto.or.jp

ファックス : 075-708-3725

<締 切> 令和 4 年 2 月 28 日 (月) <必着>

5 定 員 オンライン 100 名、会場 50 名程度 (参加費無料)

6 主 催 京都食ビジネスプラットフォーム事務局 (京都府、(一社) 京都府食品産業協会)

7 取材について 当日は、配信会場に記者席を設けます。また、オンラインでの視聴を希望される方は URL をお送りしますので、事前にお問い合わせください。

お問い合わせ

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹 塩見

電話 : 075-414-4941



京都食ビジネスプラットフォーム 第2回 研修会・情報交換会

令和4年

3月3日(木)

14:00~16:30

京都ブライトンホテル

〒602-8071 京都市上京区仕丁町 330
TEL:075-441-4411

参加費無料



オンライン配信あり

1部
【研修会】

講演/パネルディスカッション「コロナ禍での京都の食産業とこれから」

14:00~15:20

●老舗料亭から見たコロナと
新たな挑戦



講師

株式会社萬重
代表取締役社長
田村圭吾 氏

●コロナの変遷等食のトレンドを
踏まえた商品開発について



講師

D-matcha 株式会社
社長
田中大貴 氏

●アフターコロナを見据えた
流通・販売戦略



講師

株式会社グットイート
カンパニー
代表取締役社長
楠本修二郎 氏

2部
【情報交換会】

15:30~16:30

情報交換会「京都プレミアム中食とは」

- ・「京都プレミアム中食」のブランド戦略
- ・商品/サービスの創出における悩み
- ・「京都食ビジネスプラットフォーム」に求めるもの

【名刺交換会】※自由参加

申込方法

令和4年2月28日(月)必着
※参加申込される方は、プラットフォーム
会員に登録させていただきますので、ご承
知おください。

参加申込書を(一社)京都府食品産業協会ホームページからダウンロードの上、メールまたはファクスにてお申込ください。
ダウンロード先 <http://www.syoku-kyoto.com/>

【申込先】京都食ビジネスプラットフォーム事務局((一社)京都府食品産業協会内)
メール: syokusankyoku@chuokai-kyoto.or.jp
ファクス: 075-708-3725 問合せ電話番号: 075-708-3704

主催/ 京都食ビジネスプラットフォーム事務局 (京都府、(一社)京都府食品産業協会)

お問い合わせ: 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 電話075-414-4941

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況によりまして、内容を変更する場合がありますのでご了承ください。※会場にご来場の際にはマスク着用の上、会場内での新型コロナウイルス感染症対策にご協力ください。開催にあたっては、感染リスクを十分に配慮し、3密(密閉・密集・密接)、症状のある方の入場制限、手指・共有物品等の消毒などの感染対策を講じた上で開催いたします

～京都の美味しいお米「京のプレミアム米」が決定！～
第5回「京のプレミアム米コンテスト」最終審査結果について

令和3年11月30日
 京都府農林水産部農産課

農業者の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推進するため、第5回「京のプレミアム米コンテスト」を実施しました。

この度、京都府内のおいしいお米づくりに取り組む154の生産者から応募のあった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、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	おかやま としゆき 岡山 敏之	舞鶴市	コシヒカリ
金賞	くらはし いくさぶろう 倉橋 育三郎	綾部市	コシヒカリ
金賞	つじのうえん つじ のりひこ 京都辻農園 辻 典彦	八幡市	ヒノヒカリ
金賞	ちゅうたんこめしんこうきょうぎかい にしだ つよし 中丹米振興協議会 西田 強	福知山市	コシヒカリ
入賞	ごう いけだ しげと 郷のこめ研究会 池田 茂人	京丹後市	コシヒカリ
入賞	つだ たけし 津田 武司	京都市	キヌヒカリ
入賞	おかもと かずお 岡本 和雄	京田辺市	ヒノヒカリ
入賞	こやま ひでき チャントセヤファーム 小山 愛生	宮津市	コシヒカリ

2 入賞米のPR

京都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。

- ▶ 京都府ホームページ『「京のプレミアム米」コンテストについて』:

<https://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 (154者) (コシヒカリ117点、キヌヒカリ25点、ヒノヒカリ32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、米の食味の専門家、京都の食文化や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3名、京都の食文化や料理の専門家5名 計8名
- (4) 主催 : 京都府

<参考>

昨年度の申込点数 : 154点 (134者)

【お問い合わせ先】

京都府農林水産部農産課 課長 椋平
 主幹兼係長 加茂
 TEL 075-414-4953



おいしい宇治茶でプレミアムなひとときを！ ～令和3年度「プレミアム宇治茶」玉露43点、煎茶34点を認証～

令和3年12月3日
京都府農林水産部農産課
公益社団法人京都府茶業会議所

京都府では、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、宇治茶のブランド力向上と販売力強化に取り組んでいます。

4年目となる今年は、新たに「プレミアム煎茶」部門を設け、34点を認証するとともに「プレミアム玉露」及び「プレミアム手摘み玉露」43点を認証しました。

各事業者の店舗やオンラインインショップでお買い求めいただけますので、広く周知いただきますようよろしくお願いいたします。

（※）プレミアム宇治茶認証制度とは

一番茶のみを使用し、一定水準以上の品質を備えている高品質な宇治茶（玉露、煎茶）について、審査会や認証委員会を経て、プレミアム宇治茶として認証し、商品パッケージやポップにシンボルマークを付けることで、消費者の皆様に分かりやすく伝えるもの

1 認証数（別紙参照）

部門	プレミアム手摘み玉露	プレミアム玉露	 プレミアム煎茶
認証数	18業者 29点	11業者 14点	22業者 34点
シンボルマーク			

- 2 認証期間 令和3年12月3日～令和4年12月2日（1年間）
- 3 販売場所 各販売業者の店舗やオンラインショップ
- 4 認証主体 公益社団法人京都府茶業会議所
- 5 シンボルマーク 認証茶は小売り販売される袋等にシンボルマークを付けることが可能

<参考> 「プレミアム宇治茶認証制度」について

<http://www.pref.kyoto.jp/nosan/premiumujicha.html>



〔 問合せ 京都府農産課 電話:075-414-4944（課長 椋平、課長補佐兼係長 市田）
（公社）京都府茶業会議所 電話:0774-23-7713（参事 原田、課長補佐 深町） 〕

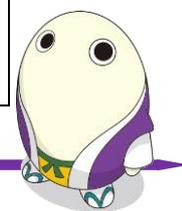


<別紙> 認証された茶を販売する業者一覧(申込み受付順)

	認証茶取扱店	商品点数			所在地
		プレミアム 手摘み玉露	プレミアム 玉露	プレミアム 煎茶	
1	(有)流芳園	1	1	1	宇治田原町
2	(資)松阪屋嘉八本店	1		1	宇治市
3	(株)丸利吉田銘茶園	5		1	宇治市
4	京都やましろ農業協同組合	1		1	京田辺市
5	(株)大門かんばやし	2	3	5	宇治市
6	小川武治茶舗		1	1	井手町
7	(株)辻利一本店		1	1	宇治市
8	大正園茶舗		1	1	宇治田原町
9	(株)福寿園	1		1	木津川市
10	(株)古畑園	1	1		宇治田原町
11	(株)松北園茶店	1		2	宇治市
12	仲井芳東園	1			京田辺市
13	(株)丸久小山園	4		2	宇治市
14	(株)舞妓の茶本舗	2	1	1	京田辺市
15	(株)芳春園岩井勘造商店		1	1	宇治市
16	共栄製茶(株)	2		2	宇治市
17	(株)通圓	1	2	4	宇治市
18	(株)堀井七茗園	2	1	3	宇治市
19	辻福	1		1	宇治田原町
20	マルヒコ小尾商店	1		1	木津川市
21	(株)清泉園本店	1		1	宇治田原町
22	(株)高田通泉園	1	1	1	宇治田原町
23	(株)協栄製茶			1	宇治田原町
24	マルリ大谷茶園本店			1	木津川市

(参考) 認証要件

プレミアム玉露	プレミアム煎茶
①京都府内産の一番茶葉のみを使用していること ②棚被覆栽培であること ③一定水準以上の品質を備えていること ＊特に自然仕立て栽培で手摘みされ、上記基準を満たしたものを「プレミアム手摘み玉露」として認証	①一番茶葉のみを使用していること ②宇治茶の定義により仕上げたものであること ③一定水準以上の品質を備えていること





「京小麦の収穫祭 2022」が開催されます ～府内及び他府県 134 店舗で京都産小麦 100%の商品を提供～

令和 4 年 1 月 1 1 日
京都府農林水産部農産課

京都産小麦（以下、京小麦）の魅力为消费者の皆さんに知ってもらい、味わってもらうため、1月17日（月）から12週間にわたり、パン店やラーメン店などにおいて京小麦を100%使用した商品を提供する「京小麦の収穫祭 2022」（主催：井澤製粉株式会社）開催されますので、府民の皆様へのご周知をお願いします。

- 1 開催期間 令和4年1月17日（月）～4月10日（日）
※店舗を 12 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
- | |
|--|
| ①1/17～1/23、②1/24～1/30、③1/31～2/6、④2/7～2/13、⑤2/14～2/20 |
| ⑥2/21～2/27、⑦2/28～3/6、⑧3/7～3/13、⑨3/14～3/20、⑩3/21～3/27 |
| ⑪3/28～4/3、⑫4/4～4/10 |

- 2 内 容 京都府及び大阪府、滋賀県、奈良県、静岡県の 134 店舗で、京小麦を 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、メニューを消費者へ販売提供

※参加店舗は、別添リーフレット参照

パ ン	53店	
ラ ー メ ン	44店	
う ど ん	13店	
ピザ・パスタ	12店	
菓 子	9店	
お好み焼き	3店	計 134店舗

※イベント情報や各店舗のメニュー等は、主催者から公式Instagramにて順次公表

[公式Instagram](#)

[公式Twitter](#)

[井澤製粉株式会社公式HP](#)



- 3 主 催 井澤製粉株式会社
4 協 賛 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
5 後 援 京都府

問合せ先 京都府農林水産部農産課 電話：075-414-4953（課長 椋平、主幹兼係長 加茂）



～「京都府産農産物」応援企画～

「宇治抹茶」及び「丹波大納言小豆」を使った パン、和スイーツを販売します！（京都府×（株）ローソン）



令和4年1月14日
株式会社ローソン
京都府農林水産部農産課

京都府と株式会社ローソンは「地域活性化包括連携協定」を締結し、京都府産の食材を使用した新商品の開発・販売に取り組んでいます。

この度、新型コロナウイルス感染症の影響で消費が減っている京都府産農産物の需要喚起を図るため、「宇治抹茶」及び「丹波大納言小豆」を使ったパン、和スイーツ4商品が発売されることとなりましたので、広く周知いただきますようお願いいたします。

1 発売商品

【令和4年1月18日（火）販売開始】

（1）商品名：『宇治抹茶蒸しパン練乳クリーム入り（京都府産宇治抹茶）』
販売価格：135円（税込）

- ▶ 京都府産宇治抹茶の風味豊かな蒸しパン生地、甘みのある練乳クリームを合わせ、ほっくりとした小豆をトッピングした満足感のある蒸しパンです。



（2）商品名：『京都府産丹波大納言小豆のホイップあんぱん』
販売価格：135円（税込）

- ▶ ふんわりしっとりした白生地に、大粒で甘く豊かな風味を持つ丹波大納言小豆の粒あんをホイップクリームを包みました。



【令和4年2月15日（火）販売開始】

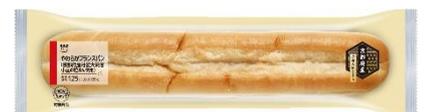
（1）商品名：『宇治抹茶シャルロットケーキ（京都府産宇治抹茶）』
販売価格：140円（税込）

- ▶ 香り高い京都府産宇治抹茶を使用した抹茶味クリームをスポンジケーキで巻いたロールケーキです。上品な宇治抹茶の味わいが楽しめます。



（2）商品名：『やわらかフランスパン（京都府産丹波大納言小豆の粒あん使用）』
販売価格：135円（税込）

- ▶ 大粒で甘く豊かな風味を持つ丹波大納言小豆の粒あんが、香り豊かなソフトフランスパンとよく合います。



2 販売エリア・販売期間

販売エリア：近畿2府4県のローソン 約2,400店舗

販売期間：4週間程度（※無くなり次第終了）

【問い合わせ先】

京都府農林水産部農産課 課長 むくひら 椋平、主幹兼係長 かも 加茂（TEL:075-414-5989）



宇治茶世界文化遺産登録推進

宇治茶の 文化的景観 地域フォーラム

in
京田辺市

日時 2022年 **2月19日** (土) 10:00-12:15

定員 120名 (先着)
 ※ご自宅等でオンライン視聴 (先着80名)
 ※京都文教大学でオンライン視聴 (先着20名)
 ※現地参加 (先着20名、京田辺市在住の方に限る【会場：京田辺市内】)
 ※要事前申込 (申込方法は裏面参照) / ※参加無料

内容 宇治茶の世界文化遺産登録の推進に向け、
講演とパネルディスカッションを通して、
宇治茶の文化的景観の魅力と次世代への継承について考えます

- 10:00 開会
- 10:05 講演「世界遺産の動向からみた宇治茶の文化的景観」
講師：上杉和央氏 (京都府立大学文学部歴史学科准教授)
- 10:55 <休憩>
- 11:00 パネルディスカッション
パネリスト：仲井敏雄氏
(一社)京田辺市観光協会 副理事長・仲井芳東園 代表)
山下新貴氏 (京田辺玉露生産組合長・山下新壽園園主)
出島豊清氏 (京田辺市経済環境部農政課課長)
上杉和央氏
- コーディネーター：森正美 (京都文教大学副学長)
- 11:40 <休憩>
- 11:45 宇治茶 (京田辺玉露) の淹れ方講座
講師：仲井敏雄氏
※事前に使用のお茶を送付 (応募多数の場合は抽選)
※現地参加者の方は当日にお茶をお渡しします。
- 12:15 閉会

講師：上杉和央氏



京都大学文学部を卒業、京都大学大学院文学研究科を修了後、京都大学総合博物館の助手・助教を経て、2008年より京都府立大学に就任し、2010年より現職。専門は歴史地理学・文化遺産学。宇治茶文化的景観調査研究会議メンバー。宇治市や和束町をはじめとした全国の文化的景観の調査や保存活用に携わり、京田辺市では市史編さん委員を務める。主著は『歴史は景観から読み解ける』(ベレ出版)、『軍港都市の一五〇年』(吉川弘文館)、『地図から読む江戸時代』(筑摩書房)など。

【主催】京都府・京都文教大学 地域協働研究教育センター / 【協力】京田辺市
 【お問合せ】京都文教大学・短期大学社会連携部フィールドリサーチオフィス
 TEL：0774-25-2630 / E-mail：fro@po.kbu.ac.jp

首都圏に京都の美味しいをお届け

～「『食の京都』おこしやす京都マルシェ」を開催します～



令和4年2月21日
「京の食」プレミアムフードコンソーシアム
京都府農林水産部農産課

「京の食」プレミアムフードコンソーシアム^{※1}では、新型コロナウイルス感染症の影響を大きく受けている府内産農林水産物・加工品の需要を喚起するため、消費者が集中し、購買力が高く、大きな情報発信力を有する首都圏において、「『食の京都』おこしやす京都マルシェ」を開催します。

より多くの方にご参加いただけるよう、広くご周知いただくとともに、当日のご取材についてよろしくお願ひします。

- 日時：令和4年2月26日（土）、27日（日）11時30分～17時30分
- 場所：東京交通会館 サンプリングエリア・イベントスペース
（東京都千代田区有楽町2丁目10-1）
- 内容：・京野菜、京漬物、京の酒、宇治茶及び「食の京都」いちおし食材（加工品）等の展示や販売
・「食の京都」PR
- 出店者：・「食の京都」TABLE^{※2}
・「京の食」プレミアムフードコンソーシアム会員
（京都府酒造組合連合会、京都府茶協同組合、京都府漬物協同組合）
- イベントHP：<https://kyotomarche.info/>（「食の京都」おこしやす京都マルシェHP）
- その他：新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況により、上記日程が変更・中止となる場合は別途お知らせします。



※1 「京の食」プレミアムフードコンソーシアムについて

新型コロナウイルス感染症により、特に厳しい状況にある食品業界と、その影響を受けている生産者が協力し、危機を克服するため、コンソーシアムを設立し、需要喚起のための取組を展開

<構成員>

特定非営利活動法人日本料理アカデミー、京都府茶協同組合、京都府酒造組合連合会、
京都府漬物協同組合、公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

※2 「食の京都」TABLEについて

- ・イートイン機能や、地域食材の物流機能等を備えた観光拠点となる道の駅や直売所等
- ・「食の京都」の情報発信と交流の拠点

<問合先> 京都府農林水産部農産課
（「京の食」プレミアムフードコンソーシアム事務局）
課長 椋平、主幹兼係長 山川（TEL:075-414-4953）





京都府には伝統に育まれた優れた食材や、地域の魅力あふれた農林水産物・加工品、料理が豊富にあります。京都府・京都市では府市協調の「食の京都」の取り組みの中で、「いちおし食材」の認知向上を推進しています。



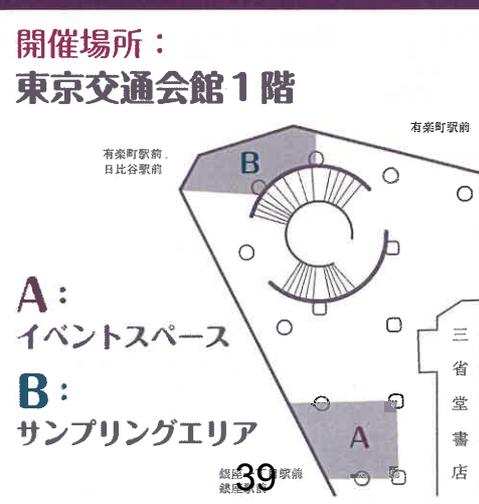
京都マルシェ

古都京都の美味しいを
おとどけします

おこしやす

2022年
2月26日(土)・27日(日)
11:30 ~ 17:30

開催場所：東京交通会館1階



「京の食」
プレミアムフードコンソーシアム
TEL: 075-414-4953
(平日 9:00 ~ 16:00)

<https://kyotomarche.info>
おこしやす京都マルシェ

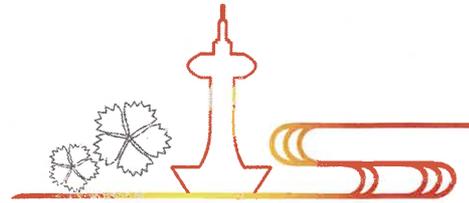


イベントの情報は随時 HP でお知らせいたします

感染症対策へのご協力をお願いします

- 必ずマスクの着用をお願いします。
- お買い物中やレジにお並びの際には、お客様同士の間隔を保つようお願い致します。
- 発熱・体調不良の方のご来場はお控えください。
- 手指の消毒と検温にご協力をお願いします。

※ 新型コロナウイルス感染状況により、やむを得ず中止となる場合もございます。中止等のお知らせは上記HPにてご確認ください。



**向日市観光交流センター
まちテラス MUKO**

向日市の特産品を販売している向日市観光交流センターより、スタッフ厳選の売れ筋商品をお届け。上質なタケノコだけを使った「筍ご飯の素」や「竹の子山椒煮」、「洋風ちりめんパゾル入り」などはイチオシの3品です。他にも沢山の特産品をご用意しています。



**J A 京都やましろ
農産物直売所「宇治茶の郷」**

日本を代表する宇治茶産地、京都府。なかでも山城地域は良質な宇治茶が栽培されています。その宇治茶を製造から販売まで一貫して取り組んでいます。宇治茶をもっと身近に楽しんでいたければ、色々な商品ラインナップをご案内しております。



**道の駅 お茶の京都
みなみやましろ村**

関西の人気道の駅となった「お茶の京都みなみやましろ村」。宇治茶の主産地のお茶を「みらちやん」としてブランディング。道の駅で最大1日700個を販売するみらちやんを筆頭に、上質なお茶をふんだんに使用したオリジナルスイーツが豊富。



京都府茶協同組合

京都府の特産品宇治茶、さらに、宇治茶を使った関連商品を地元宇治の京都府茶協同組合がお届けに上がりました。この機会に本物の宇治茶に係る商品をぜひお試しください。宇治茶のペットボトルや瓶入り玉露のドリンクも！



**京都府酒造組合連合会
熊野酒造株式会社**

京都府北西部、日本海側の風光明媚な久美浜湾の岸辺にあり、酒蔵から湾を一望できる事から酒銘を「久美の浦」と命名しています。熟練の但馬杜氏の下で修練を積んだ蔵元杜氏、柿本達郎が精魂込めて手造りする純米や吟醸は全国各地の方々に愛飲されております。



**京都府酒造組合連合会
木下酒造株式会社**

1842年創業以来、京丹後市久美浜町で『玉川』の酒造りを継承しております。熟成を主テーマとし、搾りたてとして酒が生まれた瞬間から熟成酒に変化していく神秘的な過程を大切に、五感と時間軸でお客様に深い感動を経験して頂けるよう酒造りに励んでおります。



**京都府酒造組合連合会
若宮酒造株式会社**

当社は創業以来、良質の水と米に加えて杜氏が腕を磨き、一貫した手造りによって質の高い酒造りを守っております。綾部の豊かな自然や穏やかな空気が、真冬の厳寒期に真剣に酒造りを行う蔵人たちの姿を感じていただけたら幸いです。



**京都府漬物協同組合
京つけもの もり**

「土」からこだわった逸品です。「おいしい漬物は、おいしい野菜からしか生まれない」創業以来伝わる理念の古きと、京都・亀岡の自家農園で、土から丹念に育てた野菜を中心に、手間暇かけられた素材のみを使っています。



**京都府漬物協同組合
京つけもの川久 北尾商店**

当店は京都・西京極にある三代続く漬物屋で、野菜の旬にこだわり毎日飽きずに食べられる味を目指しています。今回は当店の看板商品「千枚漬」をはじめ人気のお漬物をご用意しました。又、京都府認定の「きょうと食いく先生」によるぬか床作りも体験できます。

京野菜や地元特産品を使った
京都の美味しい処をご紹介します！

京都産米の食味ランキング発表

～丹波産コシヒカリ及び山城産ヒノヒカリが初の「特A」獲得～

令和4年3月2日
京都府農林水産部農産課

本日、（一財）日本穀物検定協会が発表した令和3年産米の食味ランキングにおいて、丹波産「コシヒカリ」及び山城産「ヒノヒカリ」が初めて「特A」ランクを獲得するとともに、複数産地で「特A」を初めて獲得しましたので、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	R3年産	R2年産	R元年産	30年産	直近の特A獲得
丹後	コシヒカリ	A	A	A	A	平成26年産
丹波	コシヒカリ	特A	A	A	A	なし
丹波	キヌヒカリ	A	A'	A	特A	平成30年産
山城	ヒノヒカリ	特A	A	A	A'	なし

※過去の評価については裏面のとおり

2 京都産米食味向上に向けた取組

- 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。
- 令和3年産の作柄については、8月中旬以降、日照不足の影響を受け生育不良による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、丹波産コシヒカリ及び山城産ヒノヒカリが「特A」と、高評価になりました。

<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

■連絡先
京都府農産課 課長 椋平、主幹兼係長 加茂 TEL：075-414-4953



<参考>直近10年の評価

平成29年～令和3年

地区	品種名	R3年産	R2年産	R元年産	30年産	29年産
丹後	コシヒカリ	A	A	A	A	A
丹波	コシヒカリ	特A	A	A	A	A
丹波	キヌヒカリ	A	A'	A	特A	特A
山城	ヒノヒカリ	特A	A	A	A'	—

平成28年～平成24年

地区	品種名	28年産	27年産	26年産	25年産	24年産
丹後	コシヒカリ	A	A	特A	特A	特A
丹波	コシヒカリ	A'	A'	A	A	A
丹波	キヌヒカリ	特A	A	A	A	A
山城	ヒノヒカリ	—	—	—	—	—

ワインに学ぶ宇治茶世界遺産への道 ～宇治茶国際オンラインカンファレンスを開催します～

令和4年3月2日
京都府農林水産部農産課

京都府では、「宇治茶の文化的景観」の世界文化遺産登録を目指し、その魅力や価値を国内外に発信し共有するとともに、次世代に継承していく取組を進めています。

この度、国際的な評価を獲得するため、すでに世界文化遺産に登録されているワインの文化的景観に関する海外の有識者をお招きし、国際オンラインカンファレンスを開催しますので、当日の取材についてよろしくお願ひいたします。

1 日時 令和4年3月9日（水）午後4時00分～午後7時30分

2 会場 ルビノ京都堀川 2階 「ひえいの間」
(京都市上京区東堀川通下長者町下ル3-7)

3 内容

- (1) 講演「宇治茶の文化的景観」について (京都工芸繊維大学教授 しみずしげあつ 清水重敦)
- (2) 各登録遺産について
講演①「シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴ」について(フランス)
講演②「コネリアーノとヴァルドッピアーデネのプロセッコ栽培丘陵群」について(イタリア)
- (3) 質疑応答・意見交換 等

4 出席者（詳細は、別添出席者名簿参照）

- (1) 海外有識者（オンライン）
ピエール マリー トリコー
① Pierre Marie Tricaud 氏：イコモス文化的景観委員会フランス代表
マウロ アグノレッティ
② Mauro Agnoletti 氏：フィレンツェ大学教授
モニカ ルエンゴ
Monica Luengo 氏：前イコモス文化的景観国際委員長

(2) 国内有識者

宇治茶世界文化遺産登録有識者会議委員等

※(1)、(2)及び関係者、約30名が出席予定
(オンライン参加者含む)

5 その他 日本語・英語の同時通訳が付きます

6 主催 京都府

■問合先

京都府農林水産部農産課（参事 瀬戸谷、課長補佐兼係長 市田）
電話：075-414-4944 FAX：075-414-4974



宇治茶をもっと美味しく簡単に

～京都宇治のお茶の匠が開発協力したティードリッパーを3月10日から販売します～

令和4年3月3日
京都府農林水産部技術センター
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
京都府茶協同組合

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、京都府茶協同組合と株式会社ユニークと連携し、家庭で美味しい宇治茶を楽しんでいただけるティードリッパーを開発しました。宇治茶の匠の技を気軽に感じられる製品となっておりますので、広くご周知いただきますようよろしくお願ひします。

1 販売商品 オーシャンリッチ ティードリッパー煎茶モデル

- ・ 急須を使わなくても美味しく淹れることができます。
- ・ お茶の葉とお湯の細かい調整は不要です。
- ・ 手のひらに乗るサイズなので、旅館やホテルでの御使用や、宇治茶とセットで海外の方へのお土産にも最適です。

2 主な仕様 抽出方法：ドリップ式

出来上がり量：カップ湯呑1杯分（約150mL）

本体重量：240g

本体寸法：W130×D115.5×H140.5mm

電源：単4アルカリ乾電池2本（別売）

3 希望小売価格 ￥5,980（税込）

4 発売日 令和4年3月10日（木）

5 販売店舗 専門店、家電量販店

6 その他 開発にあたり、茶業研究所では最適な抽出方法の確立、抽出液の機能性成分の分析を行いました。



oceanrich
Tea dripper 
回転式緑茶ドリッパー煎茶モデル

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（所長 かんだ 神田、技師 たけむら 竹村）

TEL：0774-22-5577 FAX：0774-22-5877 E-mail：ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp

○京都府茶協同組合（参与 きわやま 極山）

TEL：0774-23-7711 FAX：0774-23-7732 E-mail：kyocha@wao.or.jp

