

食に関する京都府の取組



# 「食」についての目標を宣言しよう！ 「第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」を実施します！

令和4年6月3日  
京都府農林水産部農政課

京都府では、府民の皆様の間で食育の輪を広げていくため、自らが食に関する目標を宣言し、自発的に食育活動を実践し、発信する取組として、「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」を募集しますので、府民の皆様幅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4年6月6日（月）～令和4年11月11日（金）[消印有効]

## 2 募集内容

- (1) 自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）【50字程度】
- (2) 目標達成に向けた実践活動についてのコメント【100字程度】
- (3) 活動の様子が分かる写真等

きょうと食育ネットワーク  
マスコットキャラクター：なす坊



## 3 応募方法

(1) Instagramにて応募

「京都府食のみらい宣言」Instagramアカウント (@kyotopref\_shoku) をフォローし、自身のアカウントで募集内容を記載・添付の上、「#食のみらい宣言」をつけて投稿

(2) メール又は郵送にて応募

応募様式に必要事項及び募集内容を記載・添付の上、メール又は郵送にて応募

〈応募先〉メール：nosei@pref.kyoto.lg.jp

郵送：〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 行

※ 学校・学級単位で複数人の取組を応募される場合は、所定の応募者一覧表を併せて添付

※ 募集要項及び応募様式は、京都府ホームページからダウンロード

「食」についての目標を宣言しよう！「第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」を実施します！

<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/miraisengenboshu.html>

(詳細は、別添募集要項を御参照ください。)

4 入賞 最優秀賞 1点、優秀賞 4点、佳作 10点、計15点を選考します

※入賞者には、各協賛企業から賞品が授与されます。

※入賞者の氏名・団体名、在学学校名・学年及び応募作品は新聞社等報道機関へ提供するとともに、本府ホームページ、SNS等へ掲載させていただきます。

5 主催 京都府、きょうと食育ネットワーク

6 後援(予定) 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、大阪ガスネットワーク(株)、大塚製薬(株)、  
花王(株)、カゴメ(株)大阪支店、近畿中央ヤクルト販売(株)、  
京滋ヤクルト販売(株)、日本新薬(株)、(株)平和堂、(株)明治関西支社

<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：075-414-5652)



## 第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール 募集要項

### 1 趣 旨

京都府では、府民の皆さんの間で食育の輪を広げていくため、自らが食に関する目標を宣言し、自発的に食育活動を実践し、発信する取組として、「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」を募集します。以下の例を参考に、ご自身で独自の「食のみらい宣言」を行い、その実践活動を応募ください。個人での応募はもちろん、ご家庭や学校、職場単位での取組の応募もお待ちしております。

#### 【取組の例】

- 子どもの食べる意欲や楽しさを高める取組  
（子どもと一緒に料理をし、一緒に食べる など）
- 朝食摂取や食事の組み合わせなど望ましい食習慣の取組  
（毎日朝ごはんを食べる/作る、主食・主菜・副菜をそろえた食事を食べる/作る、共食を行う など）
- 健康に配慮した食生活の取組  
（野菜たっぷりメニュー、脂質や塩分控えめメニューを食べる/作る、食事で適正体重を目指す など）
- 地産地消や食品ロス削減の推進などの取組  
（旬の食材や地場産物を使用して料理をする、野菜の栽培をする、食農体験をする など）
- 和食、郷土料理、行事食などの食文化を身近に感じる取組  
（地域の食文化について学び、料理する など）
- ICT を活用した情報発信の取組  
（SNS で料理写真や動画を定期的に発信する など）

### 2 募集内容

#### ①食のみらい宣言

- 自分自身の食に関する目標を、50字程度で記載してください

#### ②目標達成に向けた実践活動

- ①の目標達成に向けて実践した活動の内容・結果や、活動をした感想、考えたことなどを、100字程度で記載してください

#### ③活動の様子が分かる写真（イラスト可）

- 写真は、4枚以内とし、複数枚写真を貼り付けたものを1枚とすることはお控えください
- データは、合計5MB以内で、公表可能なものとしてください

### 3 応募方法

#### 【Instagramにて応募】

(1) Instagramで公式アカウントをフォローしてください

公式アカウント：京都府食のみらい宣言 Instagram アカウント (@kyotopref\_shoku)

(2) ご自身のアカウントで、以下の内容を投稿してください

投稿のキャプションに「#食のみらい宣言」をつけ、①食のみらい宣言、②目標達成に向けた実践活動を記載の上、③活動の様子が分かる写真を投稿

※ アカウントを非公開にしている場合は、(1)でフォローした公式アカウントあてに、(2)で投稿した①～③の内容をダイレクトメッセージで送信してください

#### 【メールまたは郵送にて応募】

「応募様式」に必要事項を記載し、活動の様子が分かる写真を貼付またはイラストを記入の上、メールまたは郵送により応募してください。学校・学級単位で複数人の取組を応募される場合は、別紙「応募者一覧表」を併せてお送りください

※ 「応募様式」のおもて・うらにそれぞれ記載されている必要事項を網羅している場合は、「応募様式」以外の様式（A4サイズ）での応募も可能です

<応募先>

○メール：[nosei@pref.kyoto.lg.jp](mailto:nosei@pref.kyoto.lg.jp)

- ・メールにて応募いただく場合、件名に「食のみらい宣言・応募」と記載してください
- ・「応募様式」はPDFファイル等にはせず、ワードファイルのまま提出をお願いします

○郵 送：〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町  
京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 行

### 4 募集期間

募集開始 令和4年 6月 6日（月）

募集締切り [消印有効] 令和4年11月11日（金）

### 5 応募資格

居住地の制限はありませんが、京都府内に居住または通勤・通学している方からの積極的なご応募をお待ちしています

個人、団体・グループどちらの応募でも可能です

### 6 入賞

最優秀賞 1点、優秀賞 4点、佳作 10点 を選考します

○入賞者には、各協賛企業から賞品が授与されます

○入賞者の氏名・団体名、在学学校名・学年及び応募作品（①食のみらい宣言、②目標達成に向けた実践活動、③活動の様子が分かる写真）は新聞社等報道機関へ提供するとともに、京都府ホームページ、SNS等へ掲載させていただきます

## 7 主催

京都府、きょうと食育ネットワーク

## 8 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

## 9 協賛

「きょうとの食育」サポート企業

味の素(株)大阪支社、大阪ガスネットワーク(株)、大塚製薬(株)、花王(株)、カゴメ(株)大阪支店、  
近畿中央ヤクルト販売(株)、京滋ヤクルト販売(株)、日本新薬(株)、(株)平和堂、(株)明治関西支社

## 10 問い合わせ先

京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係

電話番号 075-414-5652

E-mail [nosei@pref.kyoto.lg.jp](mailto:nosei@pref.kyoto.lg.jp)

## 11 留意事項

- ・応募者の個人情報 は 当事業の目的以外には使用いたしません
- ・応募作品で使用する被写体及び著作物の肖像権、著作権等については、応募者の責任で、すべての被写体及び原著作者等の使用許諾を得た上で応募してください
- ・応募作品が第三者の権利（著作権、肖像権など）を侵害するもの、公序良俗に反するもの、特定の個人・団体が利益を受けるもの、他人を誹謗中傷するもの等は審査対象外とします
- ・応募作品は、京都府ホームページ、SNS等、京都府及び京都府が許可した団体の各種広報物で使用することがあります。また、使用する場合、特に個別にお知らせすることはございませんので、あらかじめご了承ください
- ・応募作品は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください
- ・入賞者への通知について、令和5年1月頃、Instagramで応募された入賞者には、公式アカウントからダイレクトメッセージにて、メールまたは郵送で応募された入賞者には、応募時に記載いただいた連絡先に連絡いたします。最初の連絡から1週間以内に指定する必要な情報をご返信ください。連絡がない場合は、入賞を無効とさせていただきますのでご注意ください
- ・Instagramで応募された入賞者について、Instagramの利用規約に違反する場合や、入賞者への通知の時点で公式アカウントのフォローを解除している場合は、入賞を無効とさせていただきます
- ・Metaは、本事業の実施運営等に関して一切の責任を負うものではありません
- ・本事業はMetaが後援、支持、運営するものではありません

第6回

# 京都府

# 食のみらい宣言・

# 実践活動コンクール

募集期間

2022年

6月6日(月)~  
11月11日(金)

消印有効

募集内容

1

## 食のみらい宣言

自分自身の食に関する目標を、  
50字程度で記載してください

2

## 目標達成に向けた 実践活動

①の目標達成に向けて実践した活動の  
内容・結果や、活動をした感想、考えたこと  
などを、100字程度で記載してください

3

## 活動の様子が分かる写真 (イラスト可)

写真は4枚以内とし、データは合計で5MB以  
内としてください。複数枚写真を組み合わせ  
て1枚とすることはお控えください

賞

最優秀賞 1点、優秀賞 4点、佳作 10点を選考します

入賞者には、各協賛企業からすてきな賞品が授与されます

昨年の受賞作品はこちらをご覧ください▶



## 応募方法

個人、団体・グループどちらの応募でも可能です



Instagramにて応募

1

Instagramで公式アカウントを  
フォローしてください

京都府食のみらい宣言  
Instagram公式アカウント

@kyotopref\_shoku



2

ご自身のアカウントで、以下の内容を投稿してください

投稿のキャプションに「#食のみらい宣言」をつけ、

- ① 食のみらい宣言、
- ② 目標達成に向けた実践活動を記載の上、
- ③ 活動の様子が分かる写真を投稿

(アカウントを非公開にしている場合のみ) 1でフォローした公式アカウントあてに、2で投稿した①~③の内容をダイレクトメッセージで送信してください



メールまたは郵送にて応募

「応募様式」に必要事項を記載し、活動の様子が分かる写真を貼付またはイラストを記入の上、  
メールまたは郵送により応募してください。

応募先

メール nousei@pref.kyoto.lg.jp

郵送 〒602-8570 (住所不要) 京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 行



応募様式、応募方法の詳細は  
ホームページにてご覧ください

主催：京都府、きょうと食育ネットワーク

後援：京都市、京都府教育委員会、京都市教育委員会、京都市市長会、京都市町村会、(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

協賛：「きょうとの食育」サポート企業

味の素(株)大阪支社、大阪ガスネットワーク(株)、大塚製薬(株)、花王(株)、カゴメ(株)大阪支店、近畿中央ヤクルト販売(株)、  
京滋ヤクルト販売(株)、日本新薬(株)、(株)平和堂、(株)明治関西支社

令和4年度消費・安全対策交付金(地域での食育の推進事業)を活用しています

お問合せ

京都府農林水産部  
農政課 食の安全・食育係  
tel / 075-414-5652  
E-mail / nousei@pref.kyoto.lg.jp

# 令和4年度京都府食育推進交流会の開催について（概要報告）

令和4年6月  
農政課

学校における食育の更なる推進を図ることを目的として、教職員ときょうと食いく先生等が交流する京都府食育推進交流会を開催しましたので御報告します。

1 日時 令和4年5月26日（木）14時15分～16時20分

2 場所 オンライン（zoom ミーティング）

## 3 内容

(1) 説明「第4次京都府食育推進計画の推進について」

農政課 副主査 熊谷 聡子

(2) 実践報告「教科等と関連付けて行う食育授業」

・「きょうと食いく先生による事例紹介 お米の授業」

きょうと食いく先生 農業者 野木 武 氏（京丹後市）

・「朝食摂取推進に向けた取組と提案」

同志社女子大学生生活科学部食物栄養科学科 教授 小切間 美保 氏

(3) 総評「地域の食の専門家と連携し、教科等と関連付けて行う食育実践」

武庫川女子大学教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二 氏

4 参加者 府内幼稚園・小学校・中学校・義務教育学校・府立学校の教職員、教育委員会、きょうと食いく先生、府市町村食育担当者等 130名

## 5 参加者アンケート（抜粋）

約90%の参加者が「とても参考になった・参考になった」と回答

- ・食に関する指導の全体計画と学習指導要領、きょうと食いく先生など食の専門家の位置付けを再度整理し、地域と連携した食育を更に進めたいです。
- ・栄養教諭や教職員がきょうと食いく先生と連携できるように、市町村としても今まで以上に学校へ周知していきたいと思いました。

## 6 今後について

教科等と関連付けた食いく先生の取組、朝食摂取や学校給食における地場産物の提供等について、共有し理解を深める機会となりました。

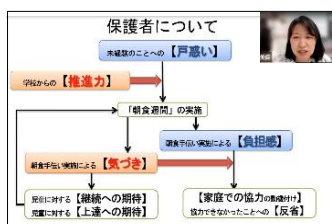
社会情勢の変化で食いく先生等派遣事業の期待が高まるなか、アンケートの意見を参考に、食いく先生等派遣事業の制度や京都府の取組を研修会等で具体的に説明するとともに、関係部局や市町村等に情報共有を行うことで、派遣事業の利用促進につなげます。

## 7 その他

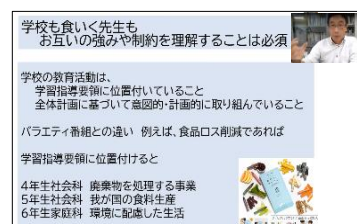
当日の様子は、YouTube で公開予定



きょうと食いく先生 野木氏



同志社女子大学 小切間教授



武庫川女子大学 藤本准教授



# 近畿の旬の野菜でおいしく主食・主菜・副菜をそろえよう！ ～味の素（株）等と連携したAll近畿「ラブベジ®」企画について～

令和4年5月27日  
京都府農林水産部農政課

京都府では、「第4次京都府食育推進計画」の推進のため、きょうと食育ネットワーク<sup>※1</sup>やきょうとの食育サポート企業<sup>※2</sup>をはじめ、様々な関係者と連携した取組を進めています。この度、6月の食育月間にあわせ、旬の野菜を味わい、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を楽しんでいただけるよう、味の素株式会社、イオンリテール株式会社、近畿の自治体<sup>※3</sup>が連携して、レシピブックの作成・配付など、望ましい食生活に向けた啓発に取り組みますので、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 期間 令和4年6月8日（水）～6月14日（火）
- 2 場所 イオン・イオンスタイル 京都府内10店舗<sup>※4</sup>（近畿地区85店舗）
- 3 内容 ①「ラブベジ®」レシピブックの配付（京都府産の九条ねぎや大黒本しめじ等、近畿の旬の野菜等を使用したレシピ、各自治体からのお知らせ等を掲載）  
※京都府ホームページ：[https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/network\\_yasai.html](https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/network_yasai.html)（5月28日から公開）  
②京都府・京都市作成の野菜啓発動画放映、京都府産食材のリーフレット配架、京都府食育ポスター掲示（京都府内10店舗のみ）  
③店舗企画を令和4年6月11日（土）にイオンスタイル京都桂川で開催（詳細次項）

（レシピブック）



（京都府ページ：二次元コードのリンク先）



- ※1 府内で食育に取り組む関係者が協働し府民運動として食育を推進する、88団体が登録
- ※2 府内で食育活動を支援する企業として、味の素（株）など11企業が登録
- ※3 大阪府、大阪市、兵庫県、神戸市、京都府、京都市、滋賀県、奈良県、和歌山県
- ※4 イオンスタイル京都桂川、イオン伏見プラザ店、イオン京都西店、イオン洛南店、イオンスタイル京都五条、イオンスタイル西陣小町、イオン亀岡店、イオン高の原店、イオン久御山店、イオン福知山店

【問い合わせ先】京都府農林水産部農政課  
参事 渡邊 (075-414-5656)



## 【参考1】

### 《オール近畿「ラブベジ」店舗企画》の概要

期 間：令和4年6月11日（土）午前10時～午後6時（取材対応 午後1時～午後3時）

場 所：イオンスタイル京都桂川 1階惣菜側通路（京都市南区久世高田町376-1）

内 容：「ラブベジ」レシピブックの配付、「ラブベジ」の動画放映、メニュー展示、  
京都府産食材の展示・販売・リーフレット配架、京都府・京都市作成の野菜啓発動画放映  
明治安田生命「ベジチェック」測定会

連 携：味の素（株）、イオンリテール（株）、明治安田生命保険相互会社、京都市、京都府

### 《オール近畿「ラブベジ」企画に関するお問い合わせ先》

味の素株式会社 大阪支社 西日本広報グループ

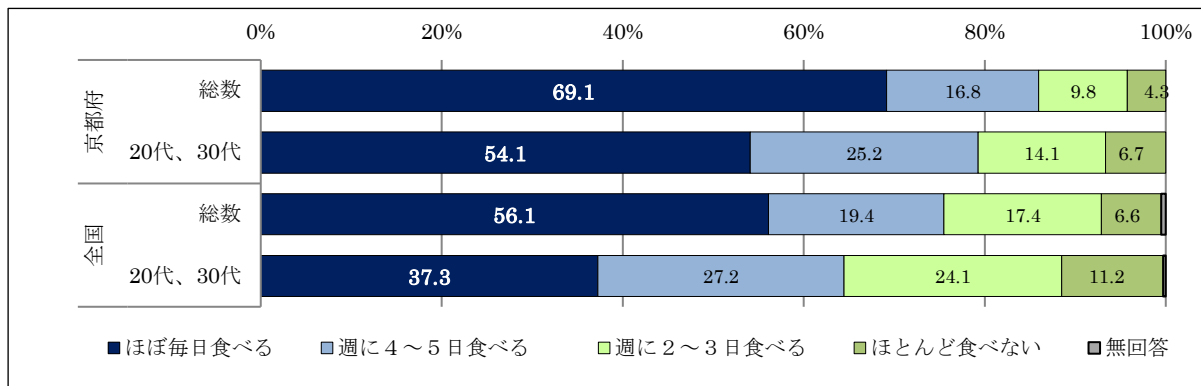
担当：原田 猛雄 TEL：090-4953-8462 メールアドレス：takeo.harada.6nj@asv.ajinomoto.com

北村 朱里愛 TEL：070-3973-6332 メールアドレス：juria.kitamura.cb3@asv.ajinomoto.com

## 【参考2】京都府における主食・主菜・副菜\*の摂取状況

主食・主菜・副菜を組み合わせて食べると、栄養面をはじめ、見た目にもバランスのよい食事になります。京都府において、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる割合は、20代、30代では全世代と比較して低く、特に若い世代の望ましい食生活に向けた取組の推進が求められます。

### [京都府] 主食・主菜・副菜の摂取状況（成人）



出典：第4次京都府食育推進計画抜粋

[京都府] 京都府農林水産部農政課「令和元年度食育・食生活にかかるアンケート調査」

[全国] 農林水産省「令和元年度食育に関する意識調査報告書」

※主食：炭水化物の供給源である、ごはん、パン、めん、パスタなどを主材料とする料理

主菜：たんぱく質の供給源となる、肉、魚、卵、大豆および大豆製品などを主材料とする料理

副菜：各種ビタミン、ミネラル及び食物繊維の供給源となる、野菜、いも、豆類（大豆を除く）、きのこ、海藻などを主材料とする料理

# 味の素（株）、イオンリテール（株）、京都市等との連携による All 近畿「ラブベジ®」企画について（概要報告）

令和4年7月  
農政課

近畿の自治体が味の素（株）、イオンリテール（株）と連携し、6月の食育月間にあわせて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の啓発レシピブックを作成しました。また、令和4年6月11日には、イオンスタイル京都桂川で店舗企画を実施しましたので御報告します。

## 1 All 近畿「ラブベジ®」企画

- (1) 期 間 令和4年6月8日（水）～6月14日（火）
- (2) 場 所 イオン・イオンスタイル 京都府内10店舗（近畿地区85店舗）
- (3) 内 容
  - ・近畿の旬の野菜をおいしく食べようレシピブック※<sup>1</sup>の配付（京都府産の九条ねぎや大黒本しめじ等、近畿の旬の野菜等を使用したレシピ、自治体からのお知らせ等を掲載）
  - ・京都府・京都市作成の野菜啓発動画放映※<sup>2</sup>、京都府産食材リーフレット配架※<sup>3</sup>、京都府食育ポスター掲示※<sup>4</sup>（京都府内10店舗のみ）

## 2 All 近畿「ラブベジ®」店舗企画

- (1) 日 時 令和4年6月11日（土）午前10時～午後6時
- (2) 場 所 イオンスタイル京都桂川 1階惣菜側通路
- (3) 内 容 レシピブックの配付、メニュー展示、京都府産食材の展示・販売・リーフレット配架、京都府・京都市作成の野菜啓発動画放映、「ベジチェック®」測定会等
- (4) 連 携 味の素（株）、イオンリテール（株）、明治安田生命保険相互会社、京都市、京都府
- (5) 参加者 京都府民
- (6) 報道等
  - ・業界紙：(株)日本農業新聞、(株)日刊経済通信社、(株)週刊食品、(株)食品新聞社、(株)食料醸造界新聞、(有)新流通時代、(株)日本食糧新聞社、(株)食品産業新聞社 計8社
  - ・テレビ：関西テレビ(株) 6/24（金）よ～いドン！プラス  
読売テレビ放送(株) 7/7（木）MONOモノ倶楽部  
テレビ大阪(株) 7/8（金）走れ！みつくに社長  
朝日放送テレビ(株) 未定 計4社

## (7) 結 果

来場者に食生活を振り返る機会を提供するとともに、京都府産食材や京都府食のみらい宣言・実践活動コンクールの周知をすることができた。

## 3 今後の取組

京都府食のみらい宣言・実践活動コンクールと連動させ、レシピブックの効果的な活用を図ります。引き続き、地域の各種団体と連携し、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事や食への関心が高まる取組を推進します。



テレビ局の撮影



動画の放映及び京都府産食材の展示



レシピブック掲載の食材を販売

<参考>

※1 近畿の旬の野菜をおいしく食べようレシピブック

(レシピブック)

(京都府ページ: 二次元コードのリンク先)



※2 京都府作成の野菜啓発動画放映

- ・できるから始まる楽しい食育動画 (農政課)
- ・京野菜動画 (流通・ブランド戦略課、ふるさと産品協会)
- ・おいしく適塩 TV (健康対策課)



※3 京都府産食材リーフレット配架

- ・京みず菜、九条ねぎ (流通・ブランド戦略課、ふるさと産品協会)



※4 京都府食育ポスター掲示

- ・第4次京都府食育推進計画ポスター (農政課)
- ・やさい1日350gポスター (健康対策課)



令和4年7月5日

## 「きょうと食いく先生」ってどんなひと？ ～ 大学生が「きょうと食いく先生」を動画で紹介 ～

- 京都府では、農林水産業や食文化の専門家である「きょうと食いく先生」を紹介する動画を府内の大学と協働で制作しました。
- 動画は7月6日（水）から京都府ホームページで公開します。
- 家庭や学校等での食育に活用できるツールとなっていますので、周知をよろしくお願いします。

### 1 動画について

#### （タイトル）

「大学生がインタビュー きょうと食いく先生ってどんなひと？」

#### （出演者）

いしわり 石割	てるひさ 照久さん	（石割農園 農業者（京都市））
もりた 森田	けいこ 啓子さん	（森田農園 農業者（京都市））
ひがしだ 東田	かずひさ 和久さん	（（有）久在屋 豆腐製造事業者（京都市））
ひだり 左	そういちろう 聡一郎さん	（辰巳屋 料理人（宇治市））
なかにし 中西	ひろこ 裕子さん	（南禅寺八千代 料理旅館女将（京都市））
ひろせ 廣瀬	こうじ 康二さん	（食道具竹上 庖丁コーディネーター（京都市））



※仕事の様子や子ども達に伝えたいメッセージ等を各10分程度インタビュー

#### （取材者）

京都府立大学文学部和食文化学科の学生 30名  
京都華頂大学現代家政学部食物栄養学科の学生 2名

### 2 公開方法

7月6日（水）から京都府ホームページ「大学生がインタビュー きょうと食いく先生ってどんなひと？ 動画配信中！」で公開

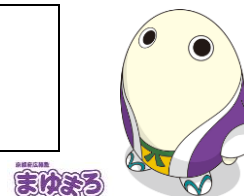
<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/shokuikusenseimovie2021.html>

<参考：「きょうと食いく先生」について>

学校等の体験型食育を支援するため、農作物の栽培や加工、調理等の体験指導ができる専門家を「きょうと食いく先生」として295名認定（令和4年6月末現在）し、府内各地に派遣。

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部農政課 課長 荻  
参事 渡邊 電話 075-414-5656



# きょうと食育ネットワーク情報交換会について（概要報告）

令和4年7月  
農政課  
(きょうと食育ネットワーク事務局)

きょうと食育ネットワーク団体に加え府内食育関係者の参加のもと、オンラインで情報交換会を開催したところ、多くの参加者を得て取り組むことができましたので、報告します。

1 日時 令和4年7月8日（金）午後1時40分から2時10分まで

2 場所 オンライン

3 主催 京都府、きょうと食育ネットワーク

4 内容

(1) 「私の経験した世界の食と子どもたちに伝えたい想い」

京都華頂大学現代家政学部食物栄養学科 准教授 ロシニョーリ正代 氏

(2) 意見交換

5 参加者

63名（食育ネットワーク会員、きょうとの食育サポート企業、食いく先生、学校、行政等、食育関係者）

6 参加者アンケート（抜粋）

約9割の参加者が「とても参考になった・参考になった」と回答

- ・コミュニティでの対話を大切にし、きょうと食育ネットワークの横の連携を生かして、食育に携わりたいと感じました。
- ・企業の食育活動として、京都から日本、世界へと繋がるよう参考にしたいです。
- ・児童生徒に今一度食の大切さを認識させ、日本ならではの豊かな食文化の継承・発展に生かしたいと思いました。
- ・広い視野で京都の食を見つめる必要があり、まずは課題整理からと思いました。

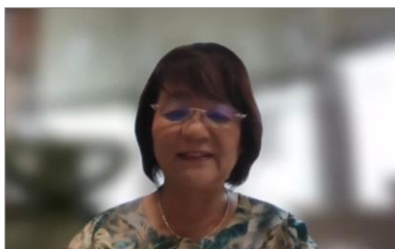
7 今後について

国際的な食を取り巻く現状、対話やつながりを大切にした活動、きょうと食育ネットワークや京都府との連携等について、共有し理解を深める機会となりました。

第4次京都府食育推進計画では、きょうと食育ネットワークを中心に各団体が協働して取り組むこととしており、引き続き連携して食育の取組を推進します。

8 その他

当日の様子は、YouTube で公開 <https://youtu.be/X42FTJGmbbg>



きょうと食育ネットワーク 松井代表 挨拶



ロシニョーリ正代准教授 講演



# “できる” から始まる楽しい食育トークショーの開催結果について

令和4年8月  
農政課

府民の間で広く食育への関心を高め、家庭で楽しい食育を実践する契機とするため、漁師と料理人である「きょうと食いく先生<sup>\*1</sup>」が考えた子どもと挑戦したい簡単で美味しいレシピを紹介し、家庭と学校の楽しい食育のつながりについて、大学教員を交えて解説する「食育トークショー」をライブ配信しましたので、御報告します。

- 1 日時 令和4年7月23日（土）午前10時～11時30分
- 2 配信 京都市サーチパーク イノベーションルームからYouTubeによるライブ配信
- 3 主催 京都府、大阪ガスネットワーク株式会社、きょうと食育ネットワーク<sup>\*2</sup>
- 4 出演者  
本藤 靖<sup>ほんとう やすし</sup>氏（宮津の漁師／きょうと食いく先生）  
左 聡一郎<sup>ひだり そういちろう</sup>氏（辰巳屋八代目主人／きょうと食いく先生）  
藤本 勇二<sup>ふじもと ゆうじ</sup>氏（武庫川女子大学教育学部教育学科准教授）
- 5 参加者 172人（オンライン161人、会場（食育ネットワーク会員等）11人）
- 6 アンケート 回収数63件（アンケート結果の詳細は別紙）
  - ・97%が「とても参考になった」、「参考になった」と回答
  - ・94%が「YouTubeのライブ配信は参加しやすかった」と回答
  - ・幅広い年齢層が参加（～20代:19%、30代:11%、40代:24%、50代:19%、60代～:27%）
  - ・98%が「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理、味付け、作法などを受け継ごうと思った」と回答。うち100%が「伝統的な料理、味付け、作法などを伝えたい」と回答
  - ・97%が「主食・主菜・副菜を「3つそろえて」食べる機会を増やしたい」と回答
- 7 府内産食材の発信  
宮津の魚介セット、宇治のお茶セットのプレゼント企画で府内産食材を発信
- 8 今後の対応  
府民の食育実践の契機となるよう、トークショーをアーカイブ配信し、動画を活用した食育啓発を実施します。また、動画視聴を契機として、府民が自発的に食育活動を実践し、発信することを誘発するため、「第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」への応募を呼びかけます。



<参 考>

■トークショーアーカイブ（録画） ＊視聴 URL : <https://youtu.be/vetcRutRZUw>



会場での収録の様子

■レシピ動画（本藤氏・左氏考案のレシピを紹介）



宮津の漁師・本藤さんが食べてる獲れたて漁師飯レシピ

\*視聴 URL : <https://youtu.be/ZKb9XH58dBU>



宇治の料理人・左さんが考えただしが決め手のあじわいレシピ

\*視聴 URL : <https://youtu.be/Pabr10q5vAI>

■第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール

府民の間で食育の輪を広げていくため、自らが食に関する目標を宣言し、自発的に食育活動を実践し、発信する取組として、「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」を募集

\*詳細 : <https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/miraisengenboshu.html>

※1 きょうと食いく先生

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

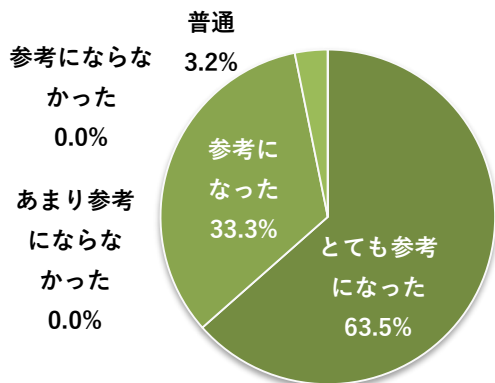
※2 きょうと食育ネットワーク

府内で食育に取り組む関係者が協働し府民運動として食育を推進する、88団体が登録

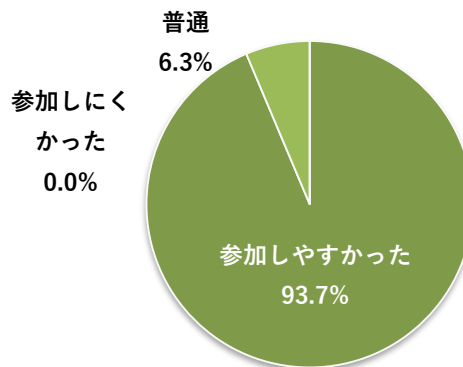


## 食育トークショー 参加者アンケート結果【概要】

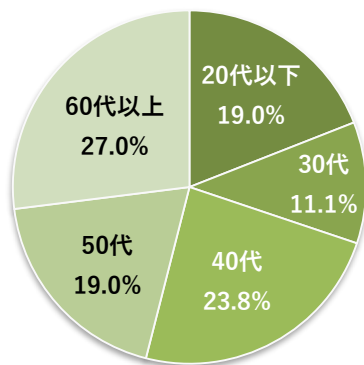
(1) 今回の食育トークショーはいかがでしたか？



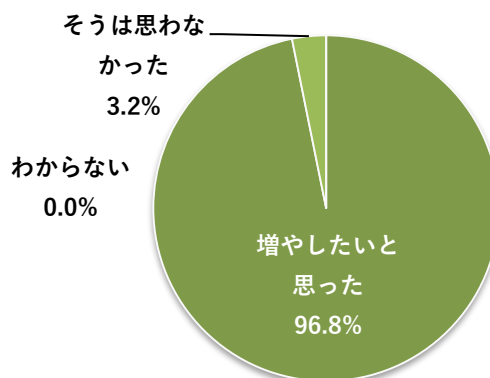
(2) YouTubeのライブ配信は参加しやすかったですか。



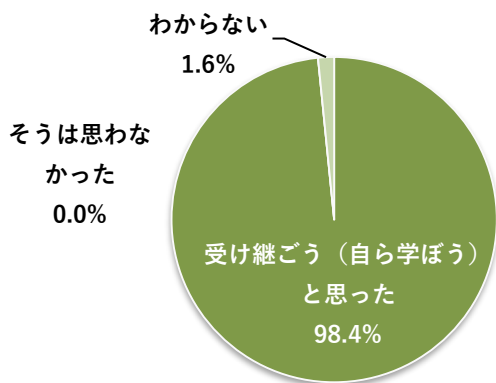
(3) あなたの年代を教えてください。



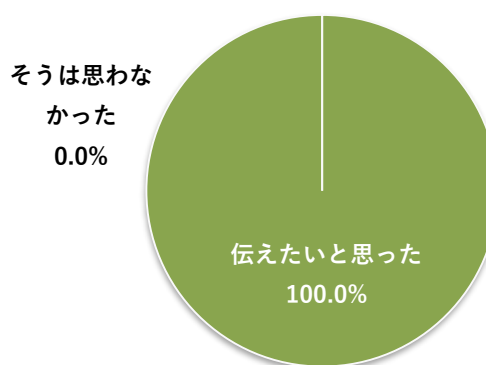
(4) 主食・主菜・副菜を「3つそろえて」食べる機会を増やしたいと思いましたか？



(5) 地域や家庭に受け継がれてきた伝統的な料理、味付け、作法などを受け継ごう（自ら学ぼう）と思いましたか？



(6) (5)で“受け継ごう（自ら学ぼう）と思った”方 伝統的な料理や作法などを地域や次世代（子どもやお孫さんを含む）に伝えていきたいと思いましたか？



### ■主な感想

- ・ 育てる視点、調理する視点、教育の視点からの考えを聞くことができ、勉強になりました。
- ・ 食育というと正しいことを丁寧に教えるというイメージがありましたが、失敗があってもいい、学びは十人十色という言葉に、もっと気軽に家庭で取り入れられると思いました。
- ・ 食材の向こう側の人や環境を、私自身が知り、それを子どもたちに伝えていきたいと思いました。
- ・ 幼少期から食に関心を持ち料理をする体験は、考える力、生きる力となるというお話に本当にそうだと思います。失敗を恐れず、見守る事の大切さを再認識しました。

## 大学生がブランド京野菜の魅力を情報発信 ～ 第1期『京<sup>ベジ</sup>vegeアンバサダー』8名を任命します～

- 京都府及び公益社団法人京のふるさと産品協会では、京野菜などの京のブランド製品の魅力を発信しており、この度「若い世代の消費者視点から情報発信」するため、京都の大学生を『京vegeアンバサダー』に任命します。
- 6月23日（木）に任命式を開催するとともに、6月28日（火）に最初の活動となる産地見学会を実施しますので、取材いただきますようお願いいたします。

### 1 第1期（初代）「京vegeアンバサダー」

<同志社女子大学 3回生>

おおいし もえか きの あまね なかむら みゆ ながの まい  
大石 萌可、佐野 天音、中村 美友、長野 真衣

<龍谷大学 3回生>

たなか りお ほっとり きき はまだ あやか やまざき かつと  
田中 理央、服部 咲希、濱田 彩華、山崎 克登



### 2 主な活動内容（予定）

- (1) 産地見学会  
Zoomを活用し、リアルタイムで圃場から生産者とバイヤー等を繋ぎます。
- (2) 生産者取材  
生産者の声、産地情報を広報誌にまとめ、バイヤー等へお届けします。
- (3) その他  
SNSの運用、産地紹介動画の作成、京野菜グッズの作成 等

### 3 任命式

- (1) 日時  
令和4年6月23日（木）10時00分～10時30分
- (2) 場所  
京都JAビル地下1階 105会議室（京都市南区東九条西山王町1番地）
- (3) 内容
 

① あいさつ ② 委嘱状授与 ③ 写真撮影	}	（公社）京のふるさと産品協会 理事長 小田 一彦
-----------------------------	---	--------------------------

### 4 第1回産地見学会

- (1) 日時  
令和4年6月28日（火）14時00分～15時00分
- (2) 場所
  - ① 伏見とうがらし圃場（相楽郡精華町祝園神木段付近）
  - ② 賀茂なす圃場（亀岡市宮前町神前谷奥付近）

（次頁あり）

(3) 内容

2つの圃場から生中継で、首都圏の料理人、バイヤー及び流通関係者向けに、京vegeアンバサダーが京野菜の産地情報を発信します。

(4) スケジュール

- 14:00～14:05 (5分) 開会・小田理事長あいさつ  
14:05～14:30 (25分) ① 伏見とうがらし圃場から生中継  
14:30～14:55 (25分) ② 賀茂なす圃場から生中継  
14:55～15:00 (5分) 閉会

(5) 産地見学会の取材について

<現地取材>

- ・現地へお越しの際は、施設管理上、6月24日(金)までに(公社)京のふるさと産品協会へご連絡ください。
- ・圃場に入る際は、長ぐつが必要となりますので、ご持参ください

<オンライン>

- ・6月24日(金)までに(公社)京のふるさと産品協会にご連絡ください。  
(参加者URLをお伝えします)

**【本報道発表に関するお問合せ】**

(全般)

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田 075-414-4940  
主幹兼係長 浅野 075-414-4941

(「京vegeアンバサダー」事業に関すること)

(公社)京のふるさと産品協会 ブランド対策部長 角田 075-925-8315



府政記者室、南丹広域振興局、教育記者クラブ、大学記者クラブ  
同時資料配付

令和4年6月27日

## 職業としての農業の本音に迫る！（第1弾） ～ 農業者が学生と交流し農業の魅力を伝えます ～

京都府では、農と里を支える担い手育成事業により学生に農業の魅力を伝え、新規就農者を増やす取組を行っています。

7月4日(月)に京都大学、7月12日(火)に京都府立農芸高等学校で、農業者から起業した経緯や進路アドバイス等の講演をいただきますので、当日の取材をよろしくお願ひします。

### 1 実施内容

#### 【京都大学】

日時：7月4日(月) 12:05～12:50

場所：京都大学農学部総合館 1階 W106 教室 (京都市左京区北白川追分町<sup>きたしらかわおいわけちょう</sup>)

内容：農学部生、大学院生20人を対象に、和束町のD-matcha株式会社 代表取締役<sup>たなか だいき</sup> 田中 大貴 氏による講演を実施

(参考) D-matcha株式会社 代表取締役<sup>たなか だいき</sup> 田中 大貴 氏プロフィール

コンサルティング業界やフード業界など様々な業界での経験を経て「D-matcha 株式会社」を創業。茶の栽培から販売まで自ら手掛け、お茶の魅力を発信している。

#### 【京都府立農芸高等学校】

日時：7月12日(火) 13:15～14:45

場所：京都府立農芸高等学校 第1体育館 (南丹市園部町南大谷<sup>みなみおおたに</sup>)

内容：1、2年生115人を対象に、亀岡市のクサカベ農園 代表<sup>くさかべ ひろかず</sup> 日下部 裕一 氏による講演を実施

(参考) クサカベ農園 代表<sup>くさかべ ひろかず</sup> 日下部 裕一 氏プロフィール

東京でミュージシャンとして活動していたが、東日本大震災を転機に亀岡市にUターンし、2016年に就農。米やトマト、ナスなどの野菜を中量中品目で栽培している。

### 2 今後の予定

令和4年度は10校で農業体験や講演を予定しています。第2弾以降は、詳細が確定次第お知らせします。

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部経営支援・担い手育成課

課長 福田

電話 075-414-4916

参事・係長事務取扱 塩見

電話 075-414-5041



## 宇治茶の専門家と、お茶をテーマに研究体験 ～ 研究員が府内小学生の自由研究を応援します ～

- 京都府茶業研究所では、府内小学生を対象に、お茶をテーマにした研究体験企画「夏休み自由研究プロジェクト」を7月27日（水）に実施しますので、周知と当日の取材をお願いします。
- 参加者募集は7月6日～21日。5人以内のグループ単位で申込みを受け付けます。

### 【夏休み自由研究プロジェクト】

- 1 日時 令和4年7月27日（水）  
①9:00～11:00、②10:30～12:30、③13:00～15:00、④14:30～16:30
- 2 場所 京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所  
（宇治市白川中ノ菌1番地）
- 3 対象 京都府内在住の小学生グループ（1グループ5名まで。保護者同伴1名まで）
- 4 内容  
各時間帯ごとに次の2コースを実施（各コース1グループ）  
[ア] 施設・茶園見学 + 体験・観察「茶園の虫を観察しよう」  
[イ] 施設・茶園見学 + 体験・観察「お茶を鑑定し、成分を測ろう」  
※雨天時は茶園見学は中止し、体験アは事前に捕まえた虫を実験室で観察します。
- 5 参加申込方法
  - ・募集期間：令和4年7月6日（水）～7月21日（木）
  - ・茶業研究所ホームページ（<https://www.pref.kyoto.jp/chaken>）に掲載の応募用紙に必要事項を記入してメール又はFAXにて応募してください。  
E-mail：ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp FAX：0774-22-5877
  - ・募集枠は各時間帯の各コースにつき1グループ（計8グループ）です。応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。
  - ・抽選結果は、令和4年7月22日（金）に応募者へ御連絡いたします。
- 6 新型コロナウイルスの感染予防
  - ・当日は事前に体温測定の上、ご参加下さい。なお、体温が37.5℃以上の場合は参加できません。
  - ・会場では、マスクの持参・着用、手指消毒等の感染症対策をお願いします。

### 【本報道発表に関するお問合せ】

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 神田、課長補佐 松田

電話 0774-22-5577 FAX 0774-22-5877



## 牛の乳搾りやエサやりを通した畜産体験 ～ 「夏休み親子畜産ふれあい広場」の参加者を募集します ～

- 京都府畜産センターでは、子供たちに牛や畜産の仕事について知ってもらい、親しんでもらう場として、「夏休み親子畜産ふれあい広場」を7月27日(水)に開催します。
- 小学生とその保護者を対象に15組30名程度を募集します。
- 参加受付期間は7月6日～19日(先着順)です。

「夏休み親子畜産ふれあい広場」の参加者を募集しますので、事前の周知と当日の取材についてよろしくお願いします。

### 1 日 時

令和4年7月27日(水) 10:00～13:00

### 2 場 所

京都府農林水産技術センター畜産センター (綾部市位田町桧前)

### 3 内 容

牛の乳搾り、えさやり、子牛のほ乳、牛の心音を聴診、牛乳の品質を見分ける実験、大型トラクターの乗車体験、

### 4 対 象

京都府在住の小学生とその保護者の方

### 5 募集人数

15組30名程度(先着順)、参加料無料

### 6 参加受付

7月6日(水)～7月19日(火)まで



【乳搾り体験の様子】

### 7 お申し込み先

電話、FAX、電子メールのいずれかで、代表者の郵便番号、住所、氏名、電話番号、参加人数をお伝えください。

京都府農林水産技術センター畜産センター業務部

電話：0773-47-0301 FAX：0773-48-0722

電子メール：[ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp](mailto:ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp)

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産技術センター畜産センター  
業務部

部長 佐々木

課長補佐 西井

電話 0773-47-0301

電話 0773-47-0301



## おいしいお米づくりに取り組む農業者を募集します ～ 第6回「京のプレミアム米コンテスト」の開催について～

- 京都府では、農業者の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”としてブランド力の向上を図るため、第6回「京のプレミアム米コンテスト」を開催します。
- コンテストへの出品を8月1日（月）から8月31日（水）まで募集しますので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4年8月1日（月）～令和4年8月31日（水）まで  
※出品米等の提出期限は、令和4年11月4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、出品米の生産者が特定できるようにすること。
- ・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4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

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>）から応募。  
※インターネットによる申込みができない方は、令和4年8月19日（金）までに事務局（京都府農産課 TEL:075-414-4955）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

- ①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
- ②食味審査：食味分析機器による糖度等の審査後、公募委員による食べ比べ
- ③最終審査：審査委員（お米の食味専門家、京料理の専門家等）による食べ比べ

### 6 賞

最高金賞（1点）、金賞（3点）、入賞（若干数）（賞状・盾を授与）  
令和4年12月決定予定

### 7 主催 京都府

## 8 後 援 (予定)

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、京都府米穀小売商業組合、京都料理芽生会

<参考>

「京のプレミアム米コンテスト」について

開始年度 平成29年度

目的 農業者の美味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。

昨年度（第5回コンテスト）の受賞点数

最高金賞	1点
金賞	3点
入賞	4点

※応募総数 174点

※入賞者は京都府ホームページ及び京都の米に関するサイト「KYOTO 米」においてPRしました。

<https://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/premiumricepr.html> (京都府HP)

<https://kyoto-kome.net/column/column-1800/> (KYOTO 米サイト)

### 【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部農産課 課長 <sup>むくひら</sup> 棕平

主幹兼係長 <sup>やまかわ</sup> 山川 電話 075-414-4953





府政記者室、中丹広域振興局 同時資料配付

令和4年7月14日

## 7月23日は農業大学校を満喫するチャンス ～ 「農大マルシェ 2022」 農産物販売、収穫体験、学校案内を実施 ～

京都府立農業大学校では、農産物販売、収穫体験イベント、オープンキャンパス等を通じて農大の魅力を発信する「農大マルシェ 2022」を7月23日(土)に開催しますので、事前の周知と当日の取材についてよろしくお祈いします。

1 日 時 令和4年7月23日(土) 9:00～12:00

2 場 所 京都府立農業大学校 (綾部市位田町桧前30)

### 3 内 容

#### (1) オープニングセレモニー (9:00～9:12)

- ・ 校長 <sup>おかもと</sup> 岡本 <sup>いづみ</sup> 泉 あいさつ
- ・ 来賓紹介
- ・ 荒縄カット

#### (2) 農大コーナー

- ・ 農大産農産物(野菜、花)の販売: 9:15～、10:30～
- ・ 農大産お茶の販売(品種別販売、詰め放題販売など)
- ・ 野菜(トマト等)収穫体験: 9:20～、10:20～ (別途体験料100～300円が必要)
- ・ オープンキャンパス(入学相談、学校案内)
- ・ その他(学生自主企画によるミニトマトすくい、クイズラリーなど)

#### (3) 地域連携コーナー

- ・ 農業系高等学校(福知山高校三和分校、綾部高校東分校)による農産物等の販売
- ・ 京の農林女子ネットワーク(のら×たん ゆらジェンヌ)による野菜や加工品の販売
- ・ 農業機械士協議会による農業機械展示
- ・ にのくに茶業青年団による「おいしいお茶の淹れ方教室」、お茶販売

#### (4) 後援団体コーナー

- ・ 教育後援会ブース(丹後メロン、飲料の販売)
- ・ 同窓会ブース(農大OBによる農産物等の販売)

#### (5) その他

- ・ 農大に隣接する畜産センターで子牛とふれあうことができる「畜産ふれあい広場」も開催されます。

4 参加方法 事前申込不要(参加料無料)、駐車場あり

5 主 催 京都府立農業大学校、京都府立農業大学校学生自治会

### <参考: 農大マルシェの概要>

平成23年から実施しており、今回で11回目。

令和2年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大のため中止、昨年度は規模を縮小して開催。新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況によっては、中止となる可能性があります。

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

京都府立農業大学校 農業教育推進部長 村瀬 電話 0773-48-0321

農林水産部経営支援・担い手育成課

参事兼係長 塩見 電話 075-414-5041



## 京都の海を知ろう 3年ぶりに体験企画実施 ～ 海洋センター等の施設公開を8月26日に開催します ～

- 海洋センター及び水産事務所では、子供たちや府民の皆様に京都の海や水産業への理解を深めていただくため、施設公開と海洋調査船の乗船などの体験企画を8月26日（金）に開催しますので、事前の周知と当日の取材についてよろしくをお願いします。
- 参加者は7月19日（火）から募集します。（小学生以上、先着60名）

### 1 日 時

令和4年8月26日（金） 10時～15時（9時30分から受付開始）

### 2 場 所

京都府農林水産技術センター海洋センター、京都府水産事務所  
（宮津市字小田宿野1029-3）

### 3 内 容

- （1）海洋調査船「平安丸」の乗船体験（午前・午後各1回）  
乗船時間：10時～11時10分（9時45分集合）  
13時40分～14時50分（13時25分集合）  
乗船場所：平安丸係留岸壁  
備考：未就学児は体験できません。小学3年生以下は保護者の同伴が必要です。
- （2）各種体験行事
- ①二枚貝の観察とマダイ稚魚の放流体験
  - ②水中ドローン操作体験
  - ③ロープワーク体験と京都でとれる魚の展示
- 体験時間：乗船体験の時間の前後に自由に体験可能  
体験場所：①海面イケス ②らくよう岸壁 ③艇庫

### 4 参加方法

以下の申込先まで電話で申込み。（先着順、参加料無料）  
申込期間：7月19日（火）以降の平日 午前9時から午後5時  
定 員：60名（乗船体験の各回30名）  
申 込 先：京都府水産事務所（電話）0772-25-0129  
※参加者には特製「お魚カード」と丹後魚っ知館の入場優待券（当日のみ有効）を  
プレゼントします。

### 5 取材について

乗船体験の取材を希望される場合は、8月10日（水）までに京都府水産事務所  
（電話：0772-25-0129）までご連絡ください。

（次頁あり）

## 6 その他

新型コロナウイルス感染症の発生状況や天候の状況によっては、一部の体験行事を取り止める場合があります。

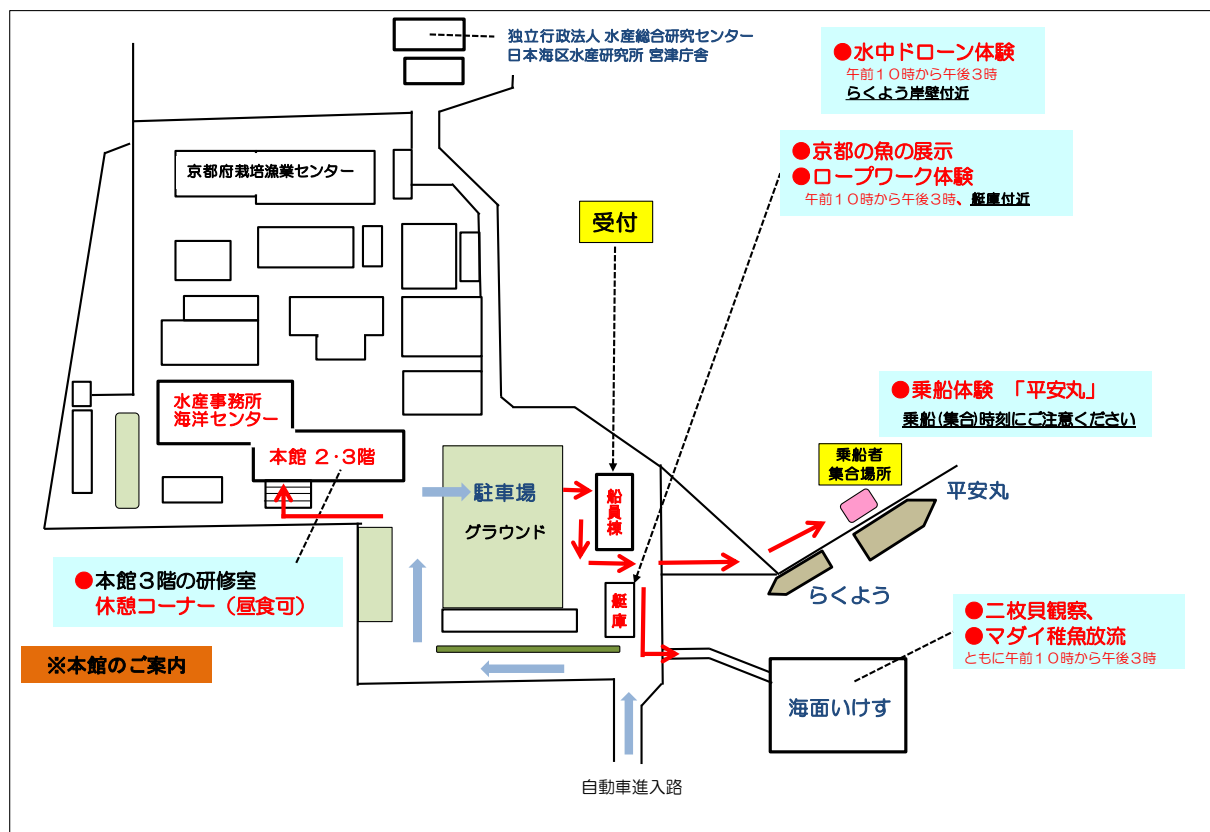
<参考：過去の開催実績>

前回開催：令和元年7月26日（金）

※令和2年、令和3年は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止。

<現地地図>

### 令和4年度 海洋センター等施設公開 案内図



#### 【本報道発表に関するお問合せ】

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課

課長	うめもと 梅本	電話 0772 - 25 - 0129
主幹兼係長	なかにし 中西	電話 0772 - 25 - 0129



# 京都府海洋センター等 施設公開

— 京都の海や魚等への理解を深めていただく体験企画 —

日時 令和4年8月26日(金) 午前10時～午後3時  
(受付 午前9時30分～)

場所 宮津市小田宿野1029-3 京都府海洋センター、水産事務所

新型コロナウイルス感染拡大防止等のため、事前申込み方式により開催します  
定員は、計60名（先着順、定員となり次第に受付終了）  
体験乗船は、「午前」または「午後」のいずれかを選んでください

① 京都府の船に乗ろう！

「平安丸」に乗船できます  
(午前又は午後のいずれか1回)

●平安丸(183トン) (海洋調査を行う大型調査船)

乗船者数 先着60名(午前30名、午後30名)

選ぶ	集合時間、場所	出港～帰港
午前	9:45、平安丸前	10:00～11:10
午後	13:25、平安丸前	13:40～14:50



注意：乗船は、安全のため小学生以上。3年生以下は保護者同伴でお願いします。

②その他の体験等(時間 10:00～15:00)

以下は、乗船の前後に、それぞれの場所でご利用いただけます！

- 二枚貝の観察体験、マダイ稚魚の放流体験 【場所；海面イケス】
- 水中ドローン操作体験 【場所；らくよう岸壁】
- ロープワーク体験、京都でとれる魚の展示 【場所；艇庫】

参加者プレゼント 特製「お魚カード」、丹後魚っ知館の入場優待券(当日のみ有効)

お申込は  
電話で

- 電話番号：0772-25-0129
- 申込先：京都府水産事務所
- 受付開始：7月19日(火)～
- 受付時間：午前9時～午後5時(土日祝除)

新型コロナウイルス感染症の発生状況や天候の状況によっては、施設公開の中止や一部の体験行事を取り止める場合がありますので、あらかじめご了承ください。

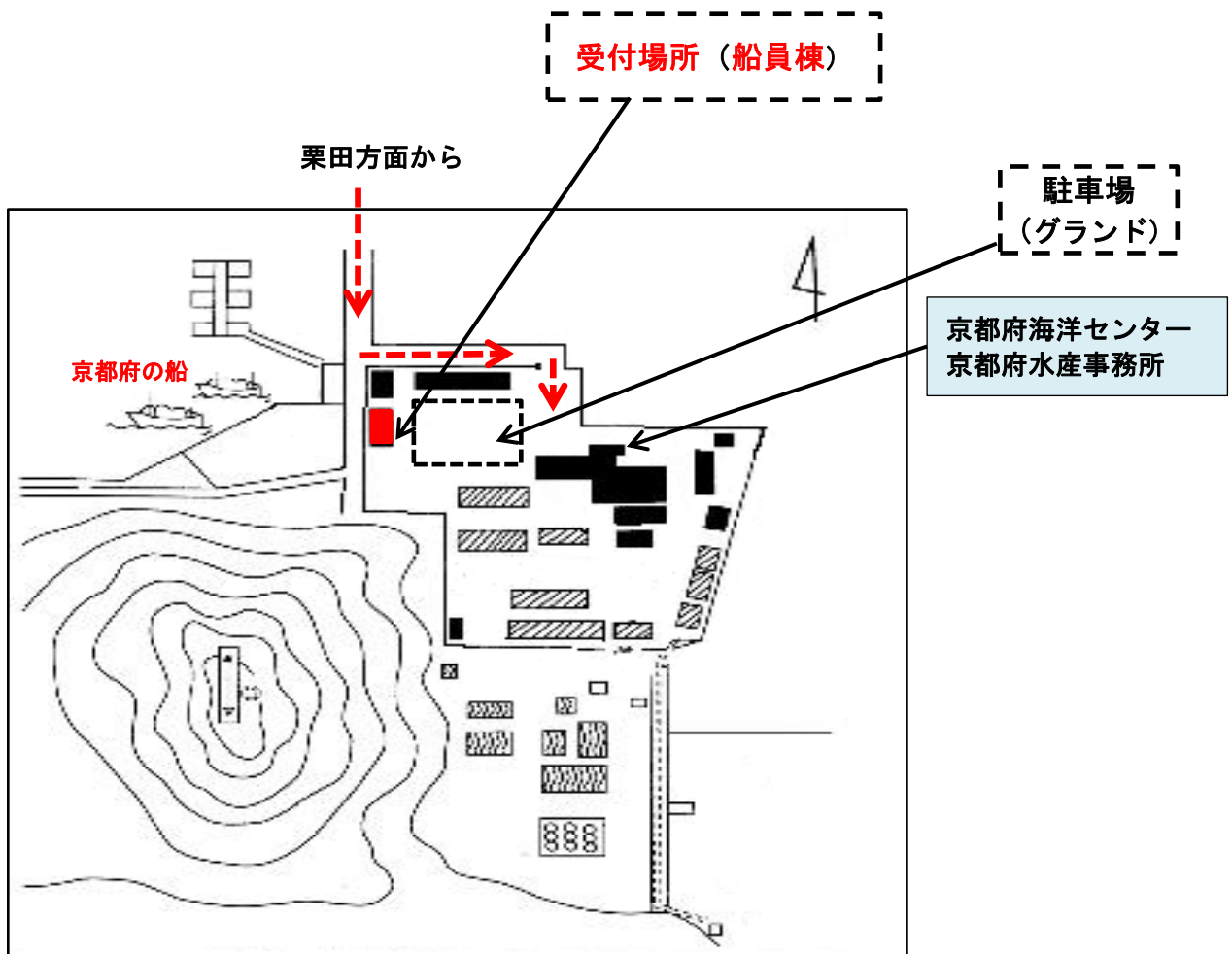
～ 京都府海洋センター、京都府水産事務所 ～

# 会場案内



■ 京都丹後鉄道  
**栗田 (くんだ) 駅下車**  
(徒歩で約1時間)

■ 自家用車  
栗田駅から4km  
宮津駅から8km



## 畜産ノウハウの習得・就農を京都府がサポート ～「畜産人材育成研修」第4期研修生を募集～

- 京都府では、畜産経営の担い手となる人材確保を目指し、「畜産人材育成研修」を実施しており、第4期研修生の募集を7月25日（月）から行います。
- 2年間の研修修了後、5年間府内で畜産業に従事すれば研修費用相当額を府が助成します。

### 1 募集等のスケジュール

区分	出願期間	選考実施日	合格発表
第1回	令和4年7月25日(月) ～10月24日(月)	令和4年11月10日(木)	令和4年11月24日(木)
第2回	令和4年11月28日(月) ～令和5年1月27日(金)	令和5年2月15日(水)	令和5年3月1日(水)

### 2 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

### 3 募集人数

2名

### 4 応募方法

必要書類を直接持参（平日午前8時30分から午後5時15分まで）または郵送（簡易書留。出願期間最終日の消印まで有効。）

<提出先>

〒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 業務部 担い手・普及担当  
(書類配布場所)

- ・各広域振興局農林商工部、京都府農林水産技術センター畜産センター
- ・畜産センターHP (<https://www.pref.kyoto.jp/chikken/kensyu1.html>)

### 5 選考方法

書面審査・小論文・面接審査

### 6 研修について

- (1) 期間 2年（令和5年4月～令和7年3月）
- (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) 費用 118,800円/年  
※研修修了後5年間府内で畜産業に従事すれば、研修費用と同額を府が助成
- (4) 内容
  - ・酪農と肉用牛経営に関する基礎知識や現場の技術、経営手法等の習得
  - ・府内畜産農家でのインターンシップ実習
  - ・家畜人工授精師、大型特殊自動車運転免許、農業機械士等資格の取得

### 7 その他

研修修了後も、府や農協など関係機関が就業・就農までサポート

<参考>

○「畜産人材育成研修」について

創設 令和2年度

目的 少子高齢化・人口減少の中において畜産農家の人材確保を目指す

(研修の様子)

現在第3期生2名が「牛が快適に過ごし、品質の良い牛乳を生産できる牧場をつくりたい」「今後の畜産業を守ることができるたくましい酪農家を目指したい」という目標を持って講義や実習に取り組んでいます。



○修了生の進路

令和4年3月に卒業した第1期生1名は、現在、京丹後市で和牛繁殖の就農へ向けて準備をしています。

**【本報道発表に関するお問合せ】**

農林水産部畜産課

課長

さくらだ

櫻田

電話 075-414-4980

主幹

やたに

八谷

電話 075-414-4983

農林水産技術センター畜産センター

部長

ささき

佐々木

電話 0773-47-0301

課長補佐

にしい

西井

電話 0773-47-0301



令和4年7月27日

## 見て 食べて 京都の野菜を知ろう ～「生物資源研究センターの施設公開」を実施～

- 生物資源研究センターでは、研究内容及び施設について府民の皆様にご理解を深めていただくため、施設公開を8月18日（木）に実施しますので、事前の周知と当日の取材をよろしくお願ひします。
- 参加申込を7月29日（金）から8月12日（金）まで受け付けます。  
（参加無料。先着25名。小学校高学年以上推奨。）

### 1 日 時

令和4年8月18日（木） 10:00～12:00

### 2 場 所

京都府農林水産技術センター生物資源研究センター  
（相楽郡精華町大字北稲八間小字大路74）

### 3 内 容

- ①枝豆・伏見トウガラシの試食体験  
センターで育成中の枝豆・伏見トウガラシを紹介後、試食していただきます。
- ②バイテク実験コーナー ～野菜の色素を分けてみよう～  
野菜の色素に関する実験を行います。
- ③ほ場見学ツアー  
センターのほ場を職員がツアー形式で案内します。

### 4 参加者

先着25名（参加無料。小学校高学年以上推奨。）

### 5 参加方法

センターHP (<https://www.pref.kyoto.jp/shigenken/index.html>) から申込。  
申込期間 7月29日（金）から8月12日（金）

### 6 その他

- ・センターの研究内容を紹介する動画を8月15日（月）から公開します。  
URL：<https://www.pref.kyoto.jp/shigenken/index.html>
- ・新型コロナウイルス感染症の感染状況により、中止にする場合があります。

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

京都府農林水産技術センター生物資源研究センター  
応用研究部長 三村 電話 0774-93-3527





## 漁業ノウハウ習得・就業まで手厚くサポート ～ 京都府漁業者育成校「海の民学舎」第9期生の募集を開始 ～

- 京都府では、漁業団体や市町と協働で京都府漁業者育成校「海の民学舎」を開講し、府北部地域において漁業を支える人材の育成に取り組んでいます。
- 7月27日（水）から令和5年度の学生（第9期生）の募集を行いますので、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 募集・選考日程

区分	願書受付期間	面接試験日	合格発表日
府立海洋高校 推薦試験	令和4年7月27日(水) ～ 9月20日(火)	令和4年 9月28日(水)	令和4年 10月5日(水)
一般選考 【第1回】	令和4年7月27日(水) ～ 10月14日(金)	令和4年 10月27日(木)	令和4年 11月7日(月)
一般選考 【第2回】	令和5年1月5日(木) ～ 2月3日(金)	令和5年 2月16日(木)	令和5年 2月24日(金)
一般選考 【第3回】	令和5年2月24日(金) ～ 3月8日(水)	令和5年 3月14日(火)	令和5年 3月17日(金)

※第2回及び第3回は、それまでの選考で定員(10名)に満たない場合に募集

- 2 募集人数 10名（うち府立海洋高校推薦選考は2名以内）
- 3 対象者 概ね40歳未満で、研修後、府内に定住して漁業に従事される方
- 4 応募方法 京都府漁業者育成校「海の民学舎」HP (<https://uminotamigakusya.jp/>)の「第9期生募集のお知らせ」から、応募書類と応募要項、パンフレットをダウンロードの上、応募書類に記入し、以下の提出先へ直接持参又は簡易書留郵便で郵送（当日消印有効）  
提出先 〒626-0052 京都府宮津市字小田宿野 1029 の3  
京都府水産事務所「海の民学舎係」 TEL 0772-25-3030

### 5 「海の民学舎」の概要

- (1) 研修期間と年間授業料
- ・ 研修期間は2年間（令和5年4月～）、年間授業料118,800円（返還制度あり）
- (2) 主な研修内容
- ・ 漁船操船や漁具作成などの基礎的な実習
  - ・ 定置網、トリガイ養殖など府内の漁業現場での実践的な研修
  - ・ 漁獲物及びその加工品、海の資源を活用したビジネスの基礎知識の習得 など
- (3) 研修中の支援制度

1年目	要件を満たす方は、次世代人材投資（準備型）事業（国事業）による支援が受けられます(最大1年間、月額12.5万円)。
2年目	現地研修先の漁業経営体から給与が支払われます。

（次頁あり）

## 6 「海の民学舎」で学ぶことの魅力

- ・漁業技術の習得から、漁業への就業・漁村への定住まで、運営団体が総力でバックアップ！
- ・研修中の住居は専用宿舎を確保、慣れない土地での生活不安にも手厚いサポート！
- ・研修終了後も、組合員資格取得、漁船や漁具の調達（融資、リース制度活用）を強力支援！
- ・漁業団体、地元市町と府が運営する海の民学舎で、不安なく就業を目指していただけます！

### <参考>

修了生の受け入れ先

大型定置網漁業（雇成型）：舞鶴市、宮津市、伊根町、京丹後市の漁業会社、漁業生産組合

底びき網漁業（雇成型）：舞鶴市及び京丹後市の底びき網漁船

独立型漁業（\*）：舞鶴市、宮津市、伊根町、京丹後市の個人漁業者、漁業グループ

（\*）漁業種類：延縄、小型定置網、魚類養殖、二枚貝養殖、採介藻など

### 【本報道発表に関するお問合せ】

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 企画・海の民学舎係

課長 うめもと 梅本、主幹兼係長 くもん 久門 電話 0772-25-3030



丹後の農にふれ、食を味わおう！！  
～京都府農林水産技術センター「丹後農業研究所」の施設を公開します～

丹後農業研究所では、日頃の研究内容や施設を広く府民の皆様にご覧いただき、同時に、丹後で営まれている農業に触れ、丹後が育む豊かな食を味わっていただくため、8月25日(木)に「施設公開」(参加無料、申込不要)を実施しますので、周知と当日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8月25日(木) 午前9時30分から12時まで

2 場 所 京都府農林水産技術センター丹後農業研究所  
(京丹後市弥栄町黒部488)

3 参加費 無料、事前申込不要

4 主な内容

(1) ほ場案内(9時40分～<約30分>)  
水田、果樹巡回コース



ほ場案内(果樹)

(2) 職員による農業相談(11時～12時)

(3) ミニ教室

① 「くだものの豆知識」 (10時15分～10時30分)

② 「米の品種・京式部の紹介」 (10時30分～10時45分)

(4) 子ども向けコーナー

◇ 知ろう、考えよう クイズラリー(小学生限定)(9時30分～11時30分)

◇ 田んぼにいる小さな生き物を見てみよう。

◇ 碓高原牧場 ヤギふれあい広場

◇ NTTコミュニケーションズ

バーチャル農業体験とスマートグラスでの遠隔指導

(5) 体験コーナー

◇ 丹後農業改良普及センター・JA 京都(丹後駐在所)の農作業事故体験VR  
(9:40～、10:30～、11:20～ 各10名・40分間)

◇ 枝豆の収穫体験(10時～12時)

(6) 展示・見学コーナー

◇ 海洋センター・丹後農業研究所の試験研究の紹介

◇ 織物・機械金属振興センターの調査・研究の紹介

◇ 丹後保健所のフードモデルの展示と、減塩に関するクイズの体験

◇ 清新高等学校の取組の紹介、加工品の試食販売、生産物の販売(予定)

◇ 志摩機械(株)の自動運転トラクター、ドローンの展示・紹介

(次項あり)

(7) 丹後の味 販売コーナー (有料、無くなり次第終了)

- ◇ 丹後農業実践型学舎 卒舎生の新鮮な青果物
- ◇ 丹後王国ブルワリーの自家製ソーセージ
- ◇ 難波発酵食品キッチンカーの醗酵ドリンクやハンバーガー
- ◇ リフレかやの里のお菓子やジュース
- ◇ 野間亭のお蕎麦と鮎の塩焼き

(8) プレゼントコーナー

アンケート御記入の方に、花の苗をプレゼント (先着 100 人)

(9) その他

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、受付で住所・氏名・連絡先を記入いただくとともに、検温も行います。

新型コロナウイルス感染症のまん延状況や気象警報によって中止とする場合は、丹後農業研究所のホームページでお知らせします。

丹後農業研究所HP <https://www.pref.kyoto.jp/tango-noken/>

## 5 取材について

- ・無料駐車場があります。

### 【本報道発表に関するお問合せ】

京都府農林水産技術センター丹後農業研究所

所長 津田 和久

TEL:0772-65-2401、 FAX:0772-65-3561



丹後の農にふれ、食を味わおう！！

# 丹後農研 施設公開

入場無料・申込不要  
先着100名様  
花苗プレゼント



令和4年8月25日(木) 9:30~12:00



## 体験コーナー

農作業事故体験VR  
(丹後農業改良普及センター  
JA京都丹後駐在所)  
エダマメの収穫体験

## 相談コーナー ミニ教室

くだもの豆知識  
米の品種・京式部の紹介



詳しくはコチラから

## 丹後産を味わう コーナー (有料)

新鮮野菜 (丹後農業実践型学舎卒舎生)  
自家製ソーセージ (丹後王国)  
発酵ドリンク・ハンバーガー  
(難波発酵食品)  
お菓子やジュース  
(リフレかやの里)  
お蕎麦と鮎の塩焼き (野間亭)

## 展示・見学 コーナー

研究成果紹介 (海洋センター  
織物・機械金属振興センター  
丹後農業研究所)  
食・栄養の展示・ミニ体験  
(丹後保健所)  
取組紹介、加工品試食販売、  
生産物販売 (予定) (清新高校)  
自動運転トラクター、  
ドローン (志摩機械(株))

## 子ども向け コーナー

クイズラリー  
田んぼの小さな生き物  
バーチャル農業体験  
(NTTコミュニケーションズ)  
ヤギふれあい牧場  
(碓高原牧場)



京都府農林水産技術センター  
丹後農業研究所

京丹後市弥栄町黒部488 (tel 0772-65-2401)  
<http://www.perf.kyoto.jp/tango-noken/>

(お願い) 新型コロナウイルス対策のため、受付での氏名と住所・連絡先の記入、検温をお願いします。

今後の感染状況や気象警報による中止の場合は、丹後農研HPでお知らせします。

## 漆染め体験で丹波漆の魅力に触れる ～ 「漆を使った草木染体験」を8月20日に開催します ～

- 京都府緑化センターでは、歴史ある丹波漆の復興に向け、漆の良さを再発見してもらう機会として、8月20日(土)に「漆を使った草木染体験」を開催しますので、周知と当日の取材をお願いします。
- 定員20名(午前、午後 各10名)
- 8月1日(月)から8月12日(金)まで募集します。(先着順、参加無料)

### 1 日 時

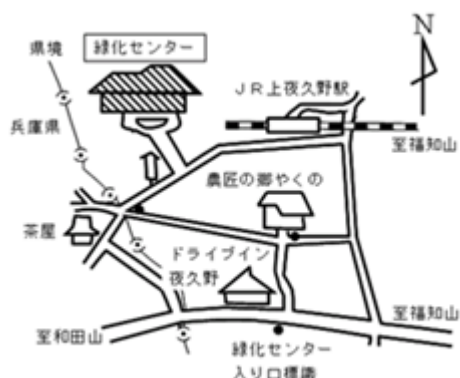
令和4年8月20日(土)

【午前の部】9:00～12:00 【午後の部】13:00～16:00

### 2 場 所

京都府緑化センター

(福知山市夜久野町平野1906)



### 3 内 容

- ① 漆を使った製品の魅力についてのお話
- ② 漆を使った草木染め体験  
枯れた漆の木を細かく割り、チップ状にしたものを煮出した液でサロンエプロンを染めます。

### 4 参加申込

- ・募集期間：令和4年8月1日(月)～8月12日(金) 17時(先着順)
- ・募集人数：20名(午前の部10名、午後の部10名)
- ・参加費用：無料
- ・電話またはファックスで以下までお申し込みください。

京都府緑化センター 【受付時間：月～金 9:00～17:00】

電話 0773-38-0066、FAX 0773-38-0383

※参加者名・年齢(同伴の方含む)、住所、電話番号、当日連絡可能な電話番号、ファックス番号、メールアドレスをお知らせください。

(次項あり)

## 5 その他

- ・当日、37.5℃以上の発熱がある方や咳・全身怠惰感等ある方は、参加をお控えくださいようお願いいたします。
- ・新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況に応じて、中止する場合があります。

## 6 講師

新谷工芸 しんたに 新谷 しげる 茂 氏、新谷 しんたに 幸子 ゆきこ 氏 (漆染めの研究家)

### 【プロフィール】

新谷 茂(しんたに しげる)

新谷工芸代表、能登草木の染め研究室主宰、染色家

あつらえの着物、染色作品の創作、草木染め作品の創作、草木染め教室の指導を実施

新谷 幸子(しんたに ゆきこ)

新谷工芸において、夫の茂さんとともに染色を実施

### ◆主な染色活動

1982年 『新谷工芸』を石川県穴水町に開設

2002年 『能登草木の染め展』加賀百万石博覧会 石川県金沢市

2012年 『能登草木の染め展 2012』 東京・ギャラリー原宿

2016年 ウルシ染め調査研究～

2017年 ウルシ染め絹ストールの販売を開始

あつらえの着物、能登の草木染め、手描き、  
手絞りの染色作品を発表中

## <参考>

丹波漆は、京都府無形民俗文化財に指定されている「丹波の漆かき」によって生産される良質の漆で、福知山市夜久野町は古くから日本有数の漆の産地として知られています。

丹波漆は、工芸品や文化財など京都の伝統文化を支えています。生産量が減少する中で、現在、緑化センターでは品種選抜や増殖技術の研究を進めており、「NPO 法人丹波漆」を中心に、植栽面積を増やすなど良質な漆の増産に努めています。

### 【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産技術センター 農林センター 森林技術センター 緑化センター

主任研究員 小川 電話 0773-38-0066

FAX 0773-38-0383



## 京都で始めよう！牛飼い・茶づくり

～「京都で畜産・宇治茶 就農相談会」を8月27日（土）に開催します～

- 京都府では、畜産・茶業の将来の担い手を育成するため「畜産人材育成研修」、  
「宇治茶実践型学舎」を開講しています。
- この度、京都府での就農を目指している方を対象に、研修制度、資金制度、国や府  
の支援制度などを紹介し、御相談に対応する「京都で畜産・宇治茶 就農相談会」を開  
催しますので、広く周知願います。

### 1 日 時

令和4年8月27日（土） 13:00～15:30

### 2 場 所

キャンパスプラザ京都 6階 第5講習室（京都府京都市下京区東塩小路町939）

### 3 内 容

就農相談（京都府での畜産・茶業・その他就農に関する相談全般）

※ 併せて農場の見学や農業体験などの紹介も行います。

### 4 参加方法

自由参加・個別相談方式（参加無料）

### 5 注意事項

新型コロナウイルス感染症対策を講じて実施します。

感染状況によっては、開催中止の場合があります。京都府農林水産技術センター畜産セ  
ンターHP（<https://www.pref.kyoto.jp/chikken/index.html>）で最新情報をご確認ください。

### 6 主 催

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

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産技術センター畜産センター	部長	佐々木	電話 0773-47-0301
	課長補佐	にしい	電話 0773-47-0301
農林水産技術センター茶業研究所	所長	かんだ	電話 0774-22-5577
	課長補佐	まつだ	電話 0774-22-5577

