

食に関する京都府の取組

京都府で食育の輪を広げよう

～ 「第6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！ ～

- 京都府では、食育の輪が広がることを目指し「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募集しました。
- この度、応募総数 497 点の中から、入賞作品 20 点を決定しましたので、ご周知いただきますようお願いいたします。

1 入賞作品（詳細は別紙参照）

- 最優秀賞 1点
- 優秀賞 5点
- 特別賞 3点
- 佳作 11点



副賞イメージ
(写真は第5回の最優秀賞のもの)

- ※ 入賞作品は京都府HP「『第6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！」 (<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/hyosho6.html>) に掲載
- ※ 入賞者には、賞状及び協賛企業から副賞（食料品、調理グッズ等）が授与されます。



2 最優秀賞について

受賞者 京都市立西院中学校1組

<食のみらい宣言>

高齢者福祉施設西院「おいでやす食堂」さんと一緒に子ども食堂の活動を盛り上げ、地域の居場所づくりに貢献します。



<目標達成に向けた実践活動>

野菜の破棄する部分を利用して草木染めをした布製品を製作し、地域のお祭りで販売。売上を子ども食堂の食育活動に寄付しました。

自分たちで栽培した京野菜メニュー「西院中カレー」を考案。

地域の子どもたちや独り暮らしのお年寄りに提供し、みんなが笑顔で暮らせる地域づくりを目指します。

(次頁あり)

3 選考方法

きょうと食育ネットワーク参画団体の協力のもと、京都府が選考。

※ 特別賞は事務局で選定した候補作品約 20 点の中から京都府農林水産フェスティバル 2022（令和 4 年 11 月 26 日（土）・27 日（日））での来場者投票を基に選考



農林水産フェスティバル 2022 における投票の様子

<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 Instagram、Eメールまたは郵送での応募
- 3 募集期間 令和 4 年 6 月 6 日（月）～令和 4 年 11 月 11 日（金）
- 4 応募総数 497 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

【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



第6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

| 各賞名 | 氏名・団体名（所在地）※敬称略 |
|--------------|--|
| 最優秀賞 (1点) | 京都市立西院中学校 1組 (京都市右京区) |
| 優秀賞 (5点) | 京都女子中学校 2年 ^{ながお} 長尾 ^{さき} 咲希 (京都市東山区) |
| | 京都市立大枝中学校 3年 M (京都市西京区) |
| | 京都府立向陽高等学校フードデザイン選択者 (向日市) |
| | 京都栄養医療専門学校 管理栄養士科 ^{しんぼり} 新堀 ^{さくらこ} 桜子 (京都市右京区) |
| | Sammy (※ SNS アカウント名) |
| 特別賞 (3点) | 京都市立大枝中学校 3年 ^{おさ} 長 ^{ひより} 凜和 (京都市西京区) |
| | 京都華頂大学 食物栄養学科 ^{きの} 佐野 ^{みこ} 実子 (京都市東山区) |
| | 京都華頂大学 食物栄養学科 ^{くすやま} 楠山 ^{さき} 咲 (京都市東山区) |
| 佳作 (11点) | 京都市立西院中学校 2年 ^{ふじわら} 藤原 ^{ねね} 寧々 (京都市右京区) |
| | 京都市立大枝中学校 3年 ^{しげた} 重田 ^{かほ} 夏歩 (京都市西京区) |
| | 京都市立大枝中学校 3年 ^{なかむら} 中村 ^{もみじ} 栂 (京都市西京区) |
| | 認定こども園 木津さくらの森 (5歳児クラス) (木津川市) |
| | 相愛こども園 そう組 (舞鶴市) |
| | 琴音つばさ保育園 (京都市南区) |
| | ばーばの手 (京田辺市) |
| | 広島修道大学ひろしま協創中学校・高等学校 園芸部 (広島県広島市西区) |
| | 木津川市立木津小学校 5年 ^{まゆみ} 真弓 ^{あいり} 愛梨 (木津川市) |
| | 京都華頂大学 食物栄養学科 ^{たたら} 多々良 ^{すす} すす (京都市東山区) |
| | 京都華頂大学 食物栄養学科 ^{ながとも} 長友 ^{かのん} 花音 (京都市東山区) |



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12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し、京都府の農林水産業や食文化に対する理解醸成とともに、動画作成をはじめ効果的な発信に関する提案を通じて、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4年10月21日（金）午後3時～3時50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4年11月4日（金）又は11月18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 打田 学市 氏（漬物製造販売業者）、清水 大介 氏（農業者）

藤田 正 氏（農業者）

(3) 動画報告会

日時 令和4年12月2日（金）午後2時30分～4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」

グループワーク「今回作成した動画の発信方法」

2 参加者 京都府立大学文学部和食文化学科1年生 33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、現地に赴き取材を行うことで、漬物製造現場やたけのこ畑、京都市中央卸売市場第一市場等普段みることのできない現場の見学や食いく先生の思いを聞ける良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21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、関係者に周知するとともに、学生が作成した動画を関係者も含めホームページや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

令和4年度きょうと食いく先生養成講座（概要報告）

令和5年2月
農政課

学校等で行う体験型食育を一層充実させることを目的に、「きょうと食いく先生」認定希望者等を対象に養成講座を開催しましたので、御報告します。

1 日時 令和5年2月14日（火）午後2時から4時まで

2 場所 オンライン会場及び現地4会場

丹後会場：京都府峰山総合庁舎、中丹会場：京都府舞鶴総合庁舎

南丹会場：京都府亀岡総合庁舎、山城会場：京都府宇治総合庁舎

3 内容

(1) 情報提供「きょうと食いく先生等派遣事業について」

「大学生作成の動画案内“きょうと食いく先生の活動紹介”」

農政課 副主査 熊谷 聡子

(2) 講義、事前質問への回答「きょうと食いく先生に提案したい新たな視点

～新学習指導要領ときょうと食いく先生の取組例～

講師 武庫川女子大学教育学科 准教授 藤本 勇二 氏

(3) 意見交換

4 参加者 71名

参加者別 きょうと食いく先生認定希望者 17名、きょうと食いく先生 38名、

府市町村関係課・食育ネットワーク会員・企業等、食育関係者 16名

参加方法別 オンライン個別 53名、オンライン現地会場 18名

5 結果及び今後の対応

オンラインの現地会場を振興局でスムーズに運営いただき、幅広い参加につながりました。

藤本先生の講義では、食いく先生が体験型食育を効果的に行うポイントとして①学校の授業の背景には新学習指導要領があり、事前打ち合わせでは先生から子ども達の学習内容や方法、当日の役割分担を聞くこと、②授業では子ども達の考える力を引き出すこと等、具体的な提案が、アンケートでも好評でした。また、大学生作成の食いく先生紹介動画は参考になったとの反応がある等、参加者の具体的な学びや意欲を高める機会を提供できたと考えます。

今回の成果を5月開催の教職員との交流会に取り込み、食いく先生等派遣事業を推進します。

<参加者アンケート（抜粋）>

○食いく先生認定希望者、食いく先生等

- ・多種多様な食いく先生が特徴的な食育活動をされている様子が分かり、参考になりました。
- ・新学習指導要領と食育の視点の親和性を見つけるために、学校と食いく先生が相互に、知識や見解、経験等を共有することが大切だと感じました。
- ・水稲や野菜を生産する楽しさや工夫、やりがいなど、体験を通じて子ども達に共有し、皆で食育活動を広められるよう努力したいと思いました。

6 その他

当日の様子は、[京都府食の安全・食育 - YouTube](#) で公開



オンライン開催の様子



現地会場の様子



武庫川女子大学 藤本准教授



みずみずしい初秋の味覚といえばこれ！
～ 京のブランド産品「京たんご梨」の出荷が始まります！ ～

■京のブランド産品「京たんご梨」の出荷が8月25日（木）から始まります。
■当日朝、JA京都久美浜町選果場で初出荷が行われるとともに、翌日8月26日（金）には、京都市中央卸売市場で初せりが行われますので、当日の取材及び周知をお願いします。

1 初出荷等

- 初出荷 令和4年8月25日（木）午前10時00分～
場所：JA京都久美浜町梨選果場（京丹後市久美浜町浦明）
- 初せり 令和4年8月26日（金）午前6時00分～
場所：京都市中央卸売市場第一市場（京都市下京区朱雀分木町80）

2 販売計画

- 販売期間 8月26日（金）～9月下旬までの予定
- 販売量(※) 約150t（昨年約116t）
- 販売先 京都・大阪市場など
- ※販売量は丹後産の二十世紀梨の数値です



写真：（公社）京のふるさと産品協会

3 今年の栽培状況

京丹後市の久美浜町と網野町で
約12ヘクタール栽培されています。

（参考）「京たんご梨」について

- 品 種：ゴールド二十世紀など ○糖 度：11.5 (Brix%) 以上
- 大きさ：L以上 ○品 質：形がよく、傷がなく、外観が美しいもの
- ブランド認証：平成11年度

【本報道発表に関するお問合せ】

（全般）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

| | | |
|-------|--------|-----------------|
| 課長 | あしだ 蘆田 | 電話 075-414-4940 |
| 主幹兼係長 | あさの 浅野 | 電話 075-414-4941 |

（京たんご梨の生産振興に関すること）

| | | | |
|-------------|---------|---------|-----------------|
| 京都府農林水産部農産課 | 課長 | むくひら 椋平 | 電話 075-414-4950 |
| | 課長補佐兼係長 | あしかが 足利 | 電話 075-414-4953 |

（京たんご梨の生産状況に関すること）

| | | | |
|--------------------------|-------|---------|-----------------|
| 京都府丹後広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 | 課長 | さとう 佐藤 | 電話 0772-62-4315 |
| | 主幹兼係長 | うりゅう 瓜生 | 電話 0772-62-4305 |

（ブランド認証に関すること）

| | | | |
|------------------|---------|--------|-----------------|
| 公益社団法人京のふるさと産品協会 | ブランド対策部 | | |
| | 課長補佐 | ふじい 藤井 | 電話 075-925-8315 |



まゆまる

京の秋・京都だけの枝豆 ～ 京のブランド産品「紫ずきん」の出荷が始まります！ ～

- 京都府が開発したオリジナル品種で、京のブランド産品にも認定されている黒大豆枝豆「紫ずきん」の出荷が9月5日（月）から始まります。
- 当日朝、京都市中央卸売市場で初せりが行われますので、取材及び周知をお願いいたします。

1 初せり日

令和4年9月5日（月）午前6時00分～
京都市中央卸売市場第一市場（京都市下京区朱雀分木町80番地）

2 販売計画

- 販売期間 9月5日（月）～10月下旬（予定）
- 販売量 約143t（昨年約135t）
- 販売先 京都・大阪・東京市場など



写真：（公社）京のふるさと産品協会

3 今年の栽培状況等

福知山市、綾部市、亀岡市、京丹後市、南丹市、
京丹波町のほか、府内全体で約52ヘクタール
（昨年約58ヘクタール）栽培されています。

〈参考〉京都府独自の品種である「紫ずきん」は、粒がうっすら紫色になることから名付けられました。一般の枝豆に比べ粒が極めて大きく、食べたときのモチモチとした食感と濃い甘味が最大の特徴の黒大豆枝豆です。その中でも十分に甘さののった大粒のものだけを厳選して出荷しています。

【本報道発表に関するお問合せ】

（全 般）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 あしだ 蘆田 電話 075-414-4940

主幹兼係長 あさの 浅野 電話 075-414-4941

（紫ずきんの生産に関すること）

京都府農林水産部農産課

課長 むくひら 椋平 電話 075-414-4950

課長補佐兼係長 あしかが 足利 電話 075-414-4953

（ブランド認証に関すること）

公益社団法人京のふるさと産品協会 ブランド対策部

課長補佐 ふじい 藤井 電話 075-925-8315



まゆまる

花粉の少ないスギを学ぼう ～ 少花粉スギの解説講座と採種体験を10月22日に開催～

- 京都府緑化センターでは、花粉症対策として栽培している少花粉スギについて知っていただく機会として、10月22日(土)に「花粉の少ないスギを学ぼう講座」を開催しますので、周知と当日の取材をお願いします。
- 併せて、丹波くりを味わっていただく味覚体験も実施します。
- 参加者は10月4日(火)から募集します。(先着20名、参加無料)

1 日 時

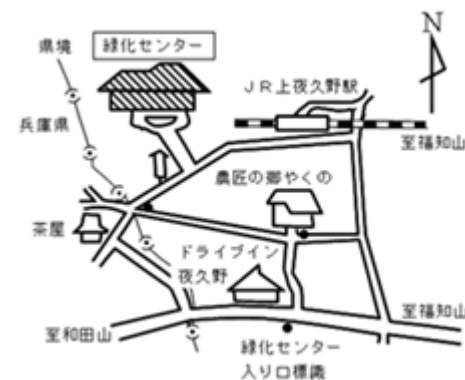
令和4年10月22日(土) 9:00～12:00 (8時45分集合)

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 少花粉スギの解説講座
- ② 少花粉スギの採種体験
- ③ 丹波くりを味わう秋の味覚体験



4 参加申込

- ・募集期間：令和4年10月4日(火)～10月14日(金) 17時
- ・募集人数：20名(先着順)
- ・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。

<参考>

京都府緑化センターでは、平成29年度から少花粉スギの採種園の造成に取り組んでおり、現在で0.57ha設置し、令和3年度においては、5.5kgの種子生産を行い、今後増産に向け努力しています。

【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



児童養護施設の子どもたちが収穫体験 ～京都式フードバンク事業で繋がり 10月22日に農林センターで～

- 京都府農林水産技術センター農林センターでは、生産した野菜等を「きょうとフードセンター」（注）を通じて、子ども食堂や児童福祉施設等に提供しています。
- 同事業で繋がりのできた児童養護施設「青葉学園」の子どもたちが、黒大豆エダマメの収穫体験を行いますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。

（注）きょうとフードセンター（京都式フードバンク事業）：京都府の委託により京都府社会福祉協議会が運営する事業で、子ども食堂やこどもの居場所の実施団体へ安定的に食材を提供するために平成30年3月に開設されたセンター

- 1 日 時
令和4年10月22日（土） 13：30～15：00
- 2 場 所
京都府農林水産技術センター農林センター（亀岡市余部町和久成9）
- 3 内 容
センター内で生産している黒大豆エダマメの収穫体験・試食
- 4 参 加 者
児童養護施設「青葉学園」（亀岡市）の子どもたち10名程度
※同学園には「きょうとフードセンター」を通して生産した野菜等を提供

<参考>

この取組は昨年度から開催しており、「青葉学園」の子どもたちからは「楽しかった」「来年もしたい」など大変好評だったため、今年も開催。

【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 センター 長 ふるたに 古谷
総務室長 たなべ 田辺
電話：0771-22-0424



『九条ネギ』等を守る！期待の新防除技術 ～超音波を使って、蛾を寄せ付けずに守る方法を開発～

京都府農林水産技術センターと農研機構、(株)メムス・コアによる共同研究グループでは、ヤガ(夜蛾)類¹⁾が嫌う超音波を用いて農作物への飛来を防ぎ、殺虫剤の散布回数を大幅に削減する技術を確立し、米国の学術誌「米国科学アカデミー紀要」に論文が掲載されましたのでお知らせします。

1 研究背景

農薬に過度な依存をせず、害虫からの被害を抑える手法として、光(レーザー)や音、振動などを扱う物理的な技術に注目が集まりつつあります。合成した超音波をヤガ類などの防除に役立てようとする試みがされてきましたが、超音波の特性や有効な照射装置等の課題により、実用化には至っていませんでした。

研究グループでは、ヤガ類が天敵のコウモリが発する超音波を感知すると逃げ出すという行動習性を利用し、効果的な音響パラメータを特定するとともに、パルス状の超音波を水平・上下方向に照射可能な超音波発信デバイスを開発して、その効果を調べました。

2 研究内容

○農業生産上、重要な害虫であるハスモンヨトウ²⁾、シロイチモジヨトウ³⁾、ツマジロクサヨトウ⁴⁾の飛翔行動を高い割合で阻害する超音波の音響パラメータ⁵⁾(パルス長、パルス数)を特定

○蛾類害虫が忌避するパルス状の超音波を水平・上下方向に照射可能な超音波発信デバイスを開発(図1)

○超音波照射の効果は、無照射と比べ

- ・イチゴの栽培施設や長ネギの露地ほ場では、シロイチモジヨトウの卵塊数が68%減少
- ・九条ネギの露地ほ場では、シロイチモジヨトウの幼虫数と被害株数をそれぞれ90%以上減少させ、シロイチモジヨトウに対して施用する殺虫剤の散布回数が89%減少(図2)。



図1 ネギの露地ほ場の四隅に設置した超音波スピーカ

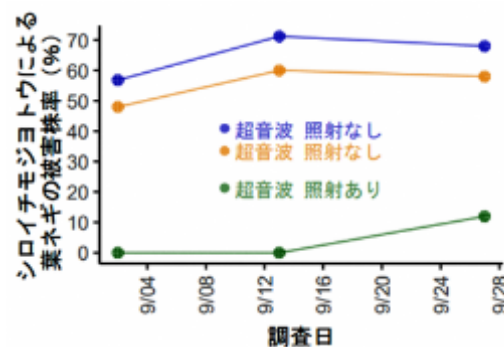


図2 露地ほ場におけるシロイチモジヨトウによる葉ネギの被害株数

(次頁あり)

3 今後の展望

本研究で開発した蛾類の物理的防除技術を発展・活用することにより、殺虫剤のみに依存しない農業生産体系の構築や、農作物の輸出における残留農薬問題の軽減、有機栽培の促進に寄与することが期待されます。

将来的には、ICT 技術などとの連携を視野に入れ、装置の導入だけで蛾類害虫を自動的に防除できる仕組みづくりを目指しています。

4 論文について

| | |
|------|---|
| タイトル | Sustainable pest control inspired by prey-predator ultrasound interactions. |
| 掲載誌 | Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America (米国科学アカデミー紀要) |
| 掲載日 | 2022 年 10 月 11 日 |
| 著者 | Ryo Nakano, Akio Ito, Susumu Tokumaru |

◆用語の解説

1) ヤガ（夜蛾）類

ヤガ科に分類されるチョウ目（蛾類）の 1 グループで、日本にはおよそ 800 種が分布。この中には、農業害虫であるヨトウガ類、タバコガ類、キンウワバ類などが含まれ、漢字に表されるように、夜に活発に動く。

2) ハスモンヨトウ

アジア地域における重要害虫で、幼虫がダイズ、キャベツ、トマト、イチゴ、キクなどを中心に、広く野菜、豆類、花き、果樹を食害する。成虫は体長がおよそ 15～20mm で、毛で覆われた数百の卵をまとめて産みつける。中国大陸から成虫が毎年飛来することにより、広範囲で被害が発生する。また、殺虫剤の種類によっては抵抗性が発達しているため、農薬による防除が難しい場合がある。

3) シロイチモジヨトウ

西日本を中心に多発傾向があり、ネギ、キャベツなどのアブラナ科野菜、キクなどの花き類、ナスなどの果菜類を幼虫が食害する。成虫は体長がおよそ 12～15mm で、毛で覆われた数百の卵をまとめて産みつける。また、殺虫剤の種類によっては抵抗性が発達している。

4) ツマジロクサヨトウ

南北アメリカ原産の世界的な大害虫で、主にトウモロコシ、ソルガム、サトウキビを幼虫が食害する。2019 年に日本に初めて侵入した外来種で、長距離を飛翔するため、西日本を中心に分布域が拡大している。日本では、飼料用トウモロコシおよびソルガムでの被害が目立ち、生育初期に加害されると被害が大きくなる。成虫は体長がおよそ 15～17mm で、毛で覆われた数百の卵をまとめて産みつける。

5) 音響パラメータ

ここでは大気中を伝播する音波の特徴を表し、構成される周波数（波の振動数）、音圧（音の大きさ）、時間構造 [パルス（音の塊）の持続時間とその反復率（1 秒あたりのパルス数）] を指す。

【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

センター長 古谷 規行 TEL 0771-22-0424

生物資源研究センター 所長 城田 浩治 TEL 0774-93-3525




京都府産水産物の魅力をお届け ～オンライン講演会を11月29日に開催～

- 京都府産水産物の更なる消費拡大を図るため、「京の食文化の語り部」が京都の海業及びブランド水産物を紹介するオンライン講演会を11月29日（火）に開催します。
- 参加者を10月28日（金）から11月23日（水）まで募集しますので、周知及び取材をお願いします。（有料・先着30名）

- 1 日 時 令和4年11月29日（火）午前10時00分～午前11時30分
- 2 場 所 Zoomによるオンライン形式
- 3 概 要
 - (1) タイトル 【京都の海業】～どんなものが、どこから どこへ～
 - (2) 内 容
 - 京都府漁業協同組合の協力のもと、宮津市場（宮津市）からの生中継によるセリのオンライン見学
 - 京都府の海業の特徴、取り組みや流通についての講演
 - 京のブランド産品である「丹後ぐじ」による松笠揚げの紹介
丹後ぐじ（切り身）と京野菜を参加者の自宅に送付
※食材は天候、漁獲量によっては後日送付になる場合がございます
 - (3) 講 師 おき よしのり 沖 由憲 氏（京の食文化の語り部*、（一社）京都市中央卸売市場協会 元水産担当部長）

*「京の食文化の語り部」：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
- 4 参 加 料 3,500円
- 5 定 員 30名（先着）
- 6 申込方法等
 - (1) 申込方法

あじわい館ホームページ内
「あじわい館主催料理教室・講演会」から申込

【URL】 <https://www.kyo-ajiwaikan.com/lesson> 【QRコード】 
 - (2) 募集期間 令和4年10月28日（金）午前10時～11月23日（水）午後5時
- 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）までお越しく下さい。また、オンラインでの取材をご希望の方は、京都府流通・ブランド戦略課までご連絡ください。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、課長補佐兼係長 小山
TEL：075-414-4941
（参加申込に関すること）
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





地域いちおしの「食」をめぐろう！

～「食の京都TABLE」スタンプラリー&プレゼントキャンペーン～

■「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に向け、「食の京都TABLE※」等10施設を巡るスタンプラリーを11月1日から開催します。買い物してスタンプをためた方の中から抽選で府内いちおしの「食」が楽しめる品をプレゼントしますので、広く周知をお願いします。

※「食の京都TABLE」

地域の情報発信や観光拠点となるイートイン機能などを備えた府内の道の駅や直売所

1 開催期間

令和4年11月1日（火）～令和5年1月9日（月・祝）

2 対象施設

- ・丹後TABLE（京都市中京区錦小路通麩屋町西入東魚屋町197）
- ・「食の京都TABLE」全9箇所

| 地域 | 施設名 | 住所 |
|----|------------------------|---------------------|
| 乙訓 | 向日市観光交流センター まちてらす MUKO | 向日市寺戸町瓜生 22 番地の 1 |
| 山城 | JA 京都やましろ農産物直売所「宇治茶の郷」 | 綴喜郡宇治田原町郷之口中林 12 |
| | 道の駅 お茶の京都 みなみやましろ村 | 相楽郡南山城村北大河原殿田 102 |
| 南丹 | 道の駅 美山ふれあい広場 | 南丹市美山町安掛下 23 の 2 |
| | 道の駅 京丹波味夢の里 | 船井郡京丹波町曾根深シノ 65 の 1 |
| 中丹 | あやべ特産館 | 綾部市青野町亀無 1 番地の 2 |
| 丹後 | リフレかやの里 | 与謝野郡与謝野町字金屋 1730 番地 |
| | 道の駅 シルクのまちかや よさの野菜の駅 | 与謝野郡与謝野町字滝 98 |
| | 道の駅 丹後王国「食のみやこ」 | 京丹後市弥栄町鳥取 123 |

3 プレゼントキャンペーン

(1) 応募条件

対象施設 2 箇所以上をめぐり、各施設で合計 500 円以上の商品を購入した方

(2) 応募方法

- ①キャンペーン期間中に対象施設で合計 500 円以上の商品を購入
- ②レジで提示される QR コードを読み取ってデジタルスタンプを獲得し
- ③スタンプを 2 個以上獲得した上で、イベントサイトのプレゼント応募フォーム（https://smartstamprally.digital/shokuno_kyoto_table/NAPsgKUFoxEkl）に必要事項を入力して応募

（次頁あり）

(3) プレゼント内容

【食の京都 満喫賞】

「モリタ屋の京都産ロースすき焼き用 500g」

人 数：3名（抽選）

対象者：スタンプを6個以上集めた方

【食の京都TABLE賞】

「対象施設10施設のいちおし品詰め合わせセット」

人 数：40名（抽選、4名×10施設）

対象者：スタンプを2個以上集めた方

プレゼントの一例（「食の京都TABLE賞」）



美山チーズ5種のセット
（道の駅 美山ふれあい広場）



味夢の里セット
（道の駅 京丹波味夢の里）



クラフトビール7種セット
（道の駅 丹後王国「食のみやこ」）

【参考】「京の食」プレミアムフードコンソーシアムについて

目 的：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府内飲食・食品業界と、その影響を受けている農林水産物生産者を支援するため、京都府が各業界団体の方と共に設立した団体。

設 立：令和3年

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

【本報道発表に関するお問合せ】

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



有害鳥獣対策にスマート技術を導入しませんか ～ 京都スマート鳥獣対策セミナーの開催について ～

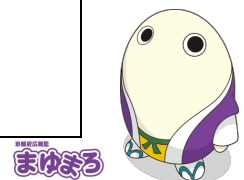
- 京都府では、鳥獣対策へのスマート技術の普及啓発のため、京都スマート鳥獣対策セミナーを南丹市日吉生涯学習センターで12月6日(火)に開催しますので、周知と取材をお願いします。
- 参加者を12月2日(金)まで募集します。(無料・先着60名)

- 1 日時 令和4年12月6日(火) 13時00分～16時00分
- 2 場所 南丹市日吉生涯学習センター (南丹市日吉町保野田長通24番地)
- 3 対象 府内鳥獣対策従事者・農家、鳥獣害にお困りの方、企業・大学、及び関係機関等
- 4 内容
 - (1) 京都府の鳥獣対策の現状
京都府農林水産部農村振興課 課長補佐 くろだつづみ 黒田 鼓 氏
 - (2) 講演 ハンティングドローンの開発と京都府猟友会の活動について (仮題)
一般社団法人京都府猟友会 会長 にしむらよしかず 西村 義一 氏
株式会社アエロジャパン 社長 しむらいおり 志村伊 織 氏
 - (3) 講演 アタックドローンを活用した鳥獣対策 (仮題)
きっちんらぼ 代表 社長 まつもとひろゆき 松本 浩 幸 氏
 - (4) スマート機器展示 (約10企業・団体)
遠隔捕獲システム、電気柵監視システム、害獣遠のけシステム 等
- 5 参加者募集 参加無料、事前申込制(先着順)、定員60名
 <申込方法>
 FAX (075-414-4974 京都府流通・ブランド戦略課)、または送信フォーム
 (<https://forms.office.com/r/ZJBH89fA8A>) から、必要事項を記載の上、
 お申込みください。(締切: 令和4年12月2日(金)16時)


 [申込 QR コード]
- 6 主催 京都府、(一社)京都府農業会議

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 あしだ 蘆田、主幹兼係長 ふじた 藤田
 TEL: 075-414-4969
 一般社団法人京都府農業会議担い手創生部 きかもと 坂本、にしだ 西田
 TEL: 075-417-6888



宇治茶の専門家と、お茶の魅力を体感 ～11月20日に茶業研究所を施設公開～

京都府茶業研究所では、宇治茶の魅力を体感いただくために、11月20日（日）に宇治市内で開催される第76回全国お茶まつり京都大会「宇治茶の魅力発信イベント」にあわせて、施設公開を行いますので周知と当日の取材をお願いします。

- 1 日時
令和4年11月20日（日）10:00～11:30、13:00～14:30
- 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
（宇治市白川中ノ藪1番地）
- 3 内容
（1）施設見学（研究員による説明）
（2）ドローンによる茶園見学
※雨天の場合、事前録画の動画を視聴
（3）お茶の審査体験
- 4 参加方法
事前申込不要・参加無料



（参考）第76回全国お茶まつり京都大会「宇治茶の魅力発信イベント」の概要
日時 令和4年11月19日（土）～20日（日）10:00～16:00
場所 メイン会場 お茶と宇治のまち歴史公園 茶づな（宇治市菟道丸山203-1）
サブ会場 宇治公園（塔の島、橘島）
内容 お茶のおいしさ・素晴らしさを知っていただく魅力発信イベント等

【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





「京の台所」に府内各地の「いちおし食材」が集結

～『食の京都 特選フェア』 11月17日から錦市場で開催～

■京都府では、「食の京都」をキーワードに、地域の「食」を活かした魅力向上と情報発信を行っています。

■11月17日から錦市場内の「丹後 TABLE」において、京都府産農林水産物を使用した加工食品の展示販売を行う「食の京都 特選フェア」を開催しますので、広くご周知いただきますようお願いいたします。

1 期間・場所

期 間：令和4年11月17日（木）～12月27日（火）

場 所：丹後 TABLE（京都市中京区錦小路通麩屋町西入東魚屋町197番地）

営業時間：11時～18時（定休日：水曜日）

2 対象エリアごとの期間・内容

| フェア期間 | 対象エリア | 主な出展内容 |
|-------------------------|------------|---|
| 11月17日(木) ～11月29日(火) | お茶の京都 | 和紅茶、玄米茶、燻製ドライいちじくのはちみつ漬け、いちじくカレー、竹の子水煮 等 |
| | 竹の里・乙訓／京都市 | ゆずマーマレード、ゆずポン酢、いちごアイスバー 等 |
| 12月1日(木) ～12月13日(火) | 森の京都 | 美山ミルクジャム、美山牛乳珈琲ドロップス、丹波栗ジャム、黒豆おからのグラノーラ・ミックス、ハバネロホットソース 等 |
| 12月15日(木) ～12月27日(火) | 海の京都 | 米サイダー、ポン菓子、緑茶塩、鹿花椒漬缶、小梅漬、完熟いちじくジャム 等 |

※詳細は、京都府 HP「食の京都 特選フェア、丹後 TABLE にて開催しています！」で順次公開します。

<https://www.pref.kyoto.jp/info/gyosei/soshiki/106/index.html>

参考 『食の京都 特選フェア』

府内の農林水産業者等が、府内産農林水産物を使った加工食品を展示販売することで、観光客等への「食の京都」の認知度向上と需要拡大を目指すことを目的に、令和2年度から実施。

【本報道発表に関するお問合せ】

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



丹後半島・碓高原牧場の牛たちが冬支度

～ 季節の風物詩、収牧を実施します ～

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、厳しい冬の到来を間近に控え、4月から放牧してきた牛たちを牛舎に戻す収牧作業を12月9日（金）に実施しますので、当日の御取材をよろしくお願ひします。

1 日 時

令和4年12月9日（金）午前10時30分から（予定）

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）

3 内 容

（1）対象家畜

・和牛の妊娠牛11頭

※来年2～3月に子牛を出産予定

※放牧で健康な足腰を作り、収牧された牛たちは出産するまで牛舎で過ごし、元気な子牛を産みます。

（2）収容方法

放牧場（2か所）から牛舎まで職員が誘導

4 その他

放牧場や牛の状態、天候等により日時や頭数を変更する場合があります。

<参考>

・本年の放牧状況

| 放牧期間 | 放牧日数 | 放牧延べ頭数 |
|-------------|------|---------|
| 4月21日～12月9日 | 232日 | 約7,800頭 |

・碓高原牧場の飼育頭数：和牛成牛80頭、和牛子牛50頭、乳牛30頭

・昨冬の初積雪：14cm（令和3年12月18日）

・昨冬の最高積雪：141cm（令和4年2月24日）

【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畜産センター碓高原牧場

場長 平野 TEL 0772-76-1121

主任研究員 林



未来に向けて学ぶ宇治茶の担い手を応援 ～令和4年度「宇治茶アカデミー」を1月12日から開催～

- 京都府茶業研究所では、京都府内の若手の茶生産者・流通業者等の経営力や発信力の向上、交流・連携の場づくりのために、令和4年度「宇治茶アカデミー」（全4回）を開催します。（受講無料）
- 1月10日（火）まで受講生を募集しますので、周知をお願いします。

1 日 程 令和5年1月12日（木）～令和5年3月1日（水）（全4回）
※時間は全て13時30分～16時30分

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 内 容

○1月12日（木）

◆対談「これからの宇治茶生産への想いを語る」&グループワーク

（特別講師）宇治茶生産者

よしだ しゅうへい
吉田 修平 氏（宇治市）

やました しんき
山下 新貴 氏（京田辺市）

しもおか きよとみ
下岡 清富 氏（宇治田原町）

○2月3日（金）

◆講演「宇治茶の香りとその伝え方について」&グループワーク

（特別講師）みずかみ ゆうぞう
水上 裕造 氏

（国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構）

○2月16日（木）

◆対談「宇治茶での有機栽培の取組について」&グループワーク

（特別講師）有機栽培実践者

しみず こうへい
清水 康平 氏（宇治市）

はやし よしと
林 嘉人 氏（和東町）

よしおか だいじろう
吉岡 大治朗 氏（南山城村）

○3月1日（水）

◆講演「世界は、宇治茶を待っている！～茶レンジすることで、茶ンスは生まれる！～」
&グループワーク

（特別講師）なかぼう としや
中坊 敏也 氏（株式会社舞妓の茶本舗 茶ムライ）

（次頁あり）

- 4 対象者 京都府内の意欲ある茶生産者、流通業者及び茶加工商品の製造・販売者など
- 5 募集人数 20名程度（但し、同一企業からの参加は3名まで）
- 6 応募方法 茶業研究所ホームページ「宇治茶アカデミー」に掲載している受講申込書に必要事項を記入の上、FAX 又はメールで茶業研究所あて申込み
FAX：0774-22-5877 メール：ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp
- 7 応募締切 令和5年1月10日（火）
- 8 受講料 無料
- 9 主 催 京都府
- 10 共 催 公益社団法人京都府茶業会議所

【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



新品種育成や病害抑制技術などの成果を紹介 ～「生物資源研究センター成績報告会」を開催します～

■生物資源研究センターでは、京都府オリジナルのエダマメ新品種の育成、黒ダイズの土壌病害の抑制などに関する研究成果を生産者の皆様に活用していただくため、3月22日（水）に報告会を開催しますので、事前の周知と当日の取材についてよろしくお願いたします。（参加無料・事前申込制）

1 日 時

令和5年3月22日（水） 10:00～12:00

2 場 所

京都府農林水産技術センター農林センター（京都府亀岡市余部町和久成9）

※Zoom ウェビナーによるオンライン配信を併用

※取材を希望される方は、3F 講堂までお越してください。

3 内 容（詳細は別紙参照）

| | 内 容 | 報告者 |
|---|---|--|
| ① | イネ種子の発芽におけるエチレン生成の解析 | 基礎研究部 参 事 もりた しげと 森田 重人 (併任 京都府立大学大学院 生命環境科学研究科 准教授) |
| ② | 収穫可能な期間が長い 8 月穫り丹波黒大豆枝豆新品種の育成～品種特性及び普及に向けた展望～ | 応用研究部 技 師 ないとう いっぺい 内藤 一平 |
| ③ | 赤い熟果生産に適した伏見とうがらし新品種の育成～有望系統の栽培特性評価～ | 応用研究部 主任研究員 かもしだ てつや 鴨志田 徹也 |
| ④ | 新しい食べ方で京の伝統野菜の復活を～紫・赤色のカラフルな小カブ品種を育成中～ | 応用研究部 主任研究員 いわかわ ひでゆき 岩川 秀行 |
| ⑤ | 黒ダイズにおける土壌伝染性立枯病に対する土壌微生物資材による発病抑制効果 | 応用研究部 主任研究員 とくまる すずむ 徳丸 晋 |
| ⑥ | 花菜根こぶ病に対する新規土壌処理資材による防除効果 | 応用研究部 主任研究員 きたざわ かつよし 北澤 勝好 |
| ⑦ | キュウリ栽培におけるパパイヤ輪点ウイルスに対する同属ウイルスの干渉作用 | 応用研究部 主 任 もんま ゆうすけ 門馬 悠介 |

4 参加方法（参加無料・事前申込制）

Web サイト (<http://www.pref.kyoto.jp/shigenken/index.html>)

に掲載の申込フォームから必要事項を入力の上、申込み。

【受付期間】 2月20日（月）15:00～3月17日（金）15:00

【本報道発表に関するお問合せ】

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 応用研究部長 三村（みむら） 電話 0774-93-3527

主任研究員 鴨志田（かもしだ）



令和4年度生物資源研究センター成績報告会 報告概要

(1) イネ種子の発芽におけるエチレン生成の解析

基礎研究部 森田重人

植物ホルモンであるエチレンは、多くの植物種で発芽を促進することが知られています。しかしイネは主要な穀物であるにも関わらず、発芽におけるエチレンの役割についてこれまで明らかでありませんでした。本研究では、イネ種子の発芽時のエチレン生成とその作用について調査しました。その結果、発芽中の種子においてエチレン生成が確認されました。またエチレンはイネにおいても発芽促進に働くことが示されました。

(2) 収穫可能な期間が長い8月穫り丹波黒大豆枝豆新品種の育成 ～品種特性及び普及に向けた展望～

応用研究部 内藤一平

京都府特産の黒大豆枝豆『京 夏ずきん』は莢の黄化が早いいため、収穫可能な期間が短い。このことが、近年栽培面積と販売単価が伸び悩む一因となっています。この問題に対して当センターは、収穫可能な期間が長く良食味である新しい枝豆品種の育成に取り組んできました。本報告では、新品種の特性や今後の現地普及の展望について概要を報告します。

(3) 赤い熟果生産に適した伏見とうがらし新品種の育成 ～有望系統の栽培特性評価～

応用研究部 鴨志田徹也

京都府産の伏見とうがらしの赤い熟果は、ホテル等の業務需要を中心に取引されているが、既存の品種で熟果を栽培すると、樹勢の低下やしおれ果の発生により出荷量が低下します。そこで、これらの問題点を改善したF₁新品種の育成に取り組んでいます。本研究では、昨年度選抜した新品種候補系統について、令和元年から4年にかけて調査した熟果の収量や果型等の特性を評価し、有望系統の絞り込みを行いましたので、その概要を報告します。

(4) 新しい食べ方で京の伝統野菜の復活を ～紫・赤色のカラフルな小カブ品種を育成中～

応用研究部 岩川秀行

野菜全体の消費量が減少する中、サラダなどの簡便野菜の消費量が増加している点に注目し、当センターでは簡易な調理で食卓をカラフルに彩る野菜として提案するため、京の伝統野菜である舞鶴カブや聖護院カブを母本として、根色が赤や紫の小カブ品種を育成しています。本報告では、平成29年に交配し選抜・固定を進めている系統を中心に、葉や根の色などの特徴を紹介します。

(5) 黒ダイズにおける土壌伝染性立枯病に対する土壌微生物資材による発病抑制効果

応用研究部 徳丸晋

京都府特産の黒ダイズでは、栽培初期から収穫期まで、黒根腐病、白絹病などの土壌伝染性の立枯病が発生し、収量や品質の低下を引き起こします。本病に対する有効な防除技術はなく、生産現場からは本病の発生を抑える防除技術の確立が求められています。そこで、令和3～4年にかけて現地黒ダイズ生産ほ場において、土壌中の有用な微生物（バチルス属細菌）による立枯病の発病抑制効果について試験を行いました。

(6) 花菜根こぶ病に対する新規土壌処理資材による防除効果

応用研究部 北澤勝好

花菜根こぶ病は防除が難しいため、各ほ場の発病リスクに応じて複数の防除法を用い、総合的に対策する必要があります。対策の選択肢を増やすため、新たな防除法の開発に取り組んできました。これまでの試験で、有機酸資材による発病抑制効果を確認しました。今回は、現地の発病ほ場およびその土壌を用いた試験を実施し、その有効性を確認しました。

(7) キュウリ栽培におけるパパイヤ輪点ウイルスに対する同属ウイルスの干渉作用

応用研究部 門馬悠介

パパイヤ輪点ウイルス（PRSV）は、京都府内のキュウリ露地栽培において発生が確認されており、キュウリに感染すると減収を引き起こすとされています。しかし、有効な防除技術は存在しません。そこで、PRSVに対する防除技術の確立に向けて、同属ウイルスのワクチン苗による干渉作用を調べたところ、ズッキーニ黄斑モザイクウイルス（ZYMV）およびスイカモザイクウイルス（WMV）による不完全な干渉作用が明らかになりました。

フードドライブで“もったいないをありがとう”へ ～ 食品ロス削減月間（10月）の取組について ～

- 京都府では食品ロス削減月間に合わせ、近畿府県初の取組として、企業・団体でのフードドライブ^(※)実施の呼びかけを開始します。
- また、コンビニ・スーパーでの「てまえどり」啓発や「わたしのエコ自慢」川柳の募集等を行いますので、食品ロス削減の気運醸成への御協力をお願いします。

(※) フードドライブ：家庭で使い切れず余ってしまった食品を集め、必要とする方へ行き渡るよう寄付する活動

1 フードドライブを実施する府内企業・団体の募集を開始

【概要】 企業・団体が、従業員の家庭で余剰となる食品を集め、フードバンクに寄付していただける企業・団体を募集します。

企業・団体が行う範囲



【募集開始】 令和4年10月3日（月）

【応募要件】 府内に事業所等がある企業、団体

※現在フードドライブ活動を行っているかどうかは問いません。

【応募方法】 京都府ホームページ「フードドライブを実施してみませんか？」
(<https://www.pref.kyoto.jp/junkan/news/2022syokulossgekkkan.html>)
から申込書様式をダウンロードし、必要事項を記入の上、メール又はFAXにてお申込みください。

【申込先】 京都府府民環境部循環型社会推進課

【メール】 junkan@pref.kyoto.lg.jp

【FAX】 075-414-4710

【その他】 ・府ホームページにフードドライブ実施マニュアル等を掲載するほか、申込みいただいた企業・団体には、フードドライブ活動に活用できる「のぼり」をお渡しします。

・報告いただいた実施結果は府ホームページに掲載します。

2 消費者向け一斉啓発

(1) コンビニ・スーパー店舗での「てまえどり」啓発

①ポスターやPOPによる啓発

- ・株式会社セブン-イレブン・ジャパン
- ・株式会社ファミリーマート
- ・株式会社ローソン



(次頁あり)

- ②デジタルサイネージを活用した啓発
 - ・イオン株式会社（イオンチャンネルでの放映）

(2) 広報媒体を活用した啓発

府内の主要な駅構内等 12ヶ所のデジタルサイネージ、府の YouTube チャンネル、Twitter 等の SNS 及びラジオにより、外食の食べ残し対策や賞味期限・消費期限の違いについての啓発を行います。

(3) 「エコ」に関する川柳を募集 — 「京都サラ川 2022『わたしのエコ自慢』」

第一生命保険株式会社との包括連携協定に基づき、食品ロス削減など、「エコ」に関する川柳を 10 月 23 日（日）まで募集しています。

【募集期間】9 月 20 日（火）～10 月 23 日（日）

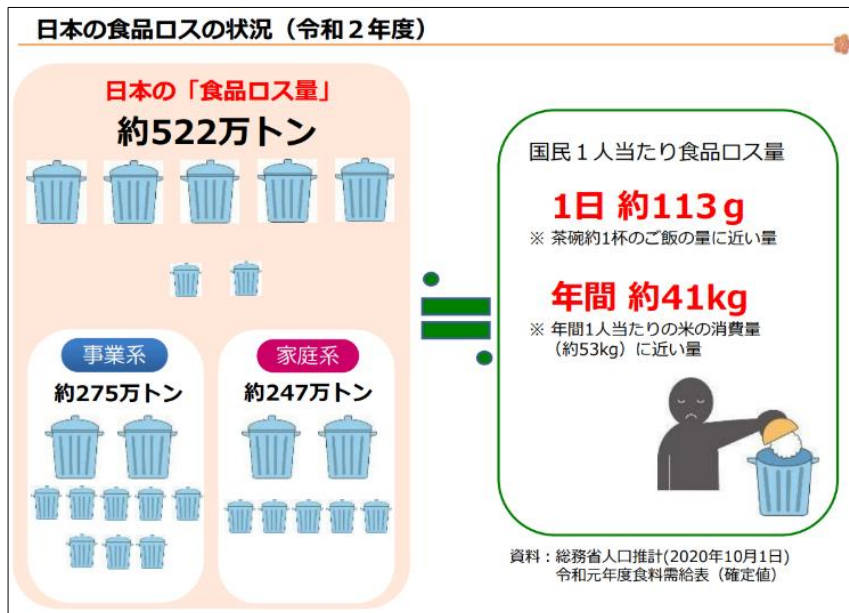
【テーマ】わたしのエコ自慢

【応募方法】右の二次元コードから専用サイトにアクセスし、入力フォームから応募



<参考>食品ロスについて

- ・食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。
- ・日本における食品廃棄物等の排出量は年間約 2,372 万トン※であり、このうち「食品ロス」は 522 万トン※発生していると推計されている。
※農林水産省及び環境省「令和 2 年度推計」
- ・食品ロスを国民一人当たりで換算すると“お茶碗約 1 杯に近い量(約 113g)の食べもの”が毎日捨てられていることになる。



資料：農林水産省「日本の食品ロスの状況 (令和 2 年度)」

【本報道発表に関するお問合せ】

府民環境部循環型社会推進課 課長 峯 勝之 TEL 075-414-4781
参事 田中 正則 TEL 075-414-5137



皆さんの職場でもフードドライブを実施してみませんか？

フ

フードドライブとは？

家庭で使い切れない食品を集め、必要とする方へ行き渡るよう寄付する活動です。

昨今、コロナ禍や物価高等で食品を必要とされる方が多い中、フードドライブを行うことはSDGsだけでなく、地域への貢献にもつながります。



▲フードドライブの様子

そこで・・・

京都府では、令和4年10月3日（月）より、フードドライブに取り組む府内の企業・団体を募集します。詳しくは、[府ホームページ](#)をご覧ください。

応募いただいた企業・団体には、フードドライブで活用いただけるのぼりをご提供し、フードドライブの取組結果を府ホームページで公表します。

受付可能な食品の条件の例

- ・ 常温保存が可能なもの
 - ・ 成分またはアレルギー表示のあるもの
 - ・ 賞味期限の記載があるもの
 - ・ 未開封かつ破損していないもの
 - ・ 商品説明が日本語で表記されているもの
 - ・ 賞味期限まで1ヶ月以上の期間があるもの
- ※自家製の加工食品等は除く。

<問い合わせ先>

京都府 府民環境部 循環型社会推進課
循環・リサイクル係

メール junkan@pref.kyoto.lg.jp

電話 075-414-4718

FAX 075-414-4710

学校で エコを教わり 子が指導 ～「京都サラ川 2022『わたしのエコ自慢』」入選句決定について～

- 京都府では、府民の環境に対する関心を高めるため、「京都サラ川 2022『わたしのエコ自慢』」を令和4年9月から10月にかけて募集しました。
- この度、982句の応募作品から10句の入選作品が決定しましたので、広く周知をお願いします。

1 募集の概要

第一生命保険株式会社との包括連携協定に基づき、全国で行われている第一生命「地元サラ川」の一環として、京都府と第一生命京都総合支社の共催で、エコに関する川柳を募集しました。

募集テーマ：「わたしのエコ自慢」

募集期間：9月20日(火)～10月23日(日)

2 入選作品（敬称略）

| | 応募句 | 雅号 |
|-------------------|--------------------|--------|
| 大賞 (1句) | 学校で エコを教わり 子が指導 | 紫苑 |
| 食品ロス削減月間賞 (1句) | 残り野菜 母が生み出す 芯メニュー | くろにゃん |
| 優秀賞 (8句) | 不揃いの 野菜でととのう 晩御飯 | ごん太 |
| | 洗濯に 再雇用する 風呂の水 | コタラフ |
| | お下がりで シェアする服も 思い出も | にわとりママ |
| | エアコンを 消して涼みに 鴨川へ | けんちゃん |
| | あと一回 穴空き靴下 今日座敷 | めぐこ |
| | 残さずに 食べて万歳 おぼんざい | レッドムーン |
| | 何年も 着たら流行りの ビンテージ | スプリング |
| | 気にしてる 期限と機嫌 食と妻 | 夏舟 |

3 その他

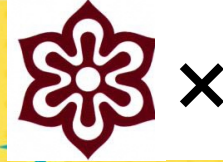
入選作品は、全国発表予定の“2022年サラ川全国優秀100句”と一緒にPRされ、“2022年サラ川全国優秀100句”の選考対象になります。

なお、表彰式の開催はございません。

【本報道発表に関するお問合せ】

府民環境部循環型社会推進課 課長 峯 勝之 TEL 075-414-4781
参事 田中 正則 TEL 075-414-5137





京都サラ川2022「わたしのエコ自慢」

入選作品決定!

982句の中から栄えある入選作品
 (大賞1句・食品ロス削減月間賞1句・優秀賞8句) を発表します。

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>優秀賞</p> <p>洗濯に 再雇用する 風呂の水 コタラフ</p> | <p>食品ロス削減 月間賞</p> <p>残り野菜 母が生み出す 芯メニユー くろにゃん</p> | <p>大賞</p> <p>学校で エコを教わり 子が指導 紫苑</p> | <p>優秀賞</p> <p>不揃いの 野菜でととのう 晩御飯 ごん太</p> |
|--|---|--|---|

| | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|
| <p>優秀賞</p> <p>気にしてる 期限と機嫌 食と妻 夏舟</p> | <p>優秀賞</p> <p>何年も 着たら流行りの ビンテージ スプリング</p> | <p>優秀賞</p> <p>残さずに 食べて万歳 おばんざい レッドムーン</p> | <p>優秀賞</p> <p>あと一回 穴空き靴下 今日座敷 めぐこ</p> | <p>優秀賞</p> <p>エアコンを 消して涼みに 鴨川へ けんちゃん</p> | <p>優秀賞</p> <p>お下がり シェアする服も 思い出も にわとりママ</p> |
|---|--|--|--|---|---|

※川柳、雅号は、すべて応募者の表記にしたがっているため、一部当て字等での表記で掲載しています。
 ※作品の著作権は、すべて主催者側に帰属しています。無断での転載、使用はご遠慮ください。

担当窓口はこちら



京都府 府民環境部 循環型社会推進課
 〒602-8570
 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
 電話 075-414-4718

一生涯のパートナー
 第一生命

Dai-ichi Life Group

第一生命保険株式会社 京都総合支社
 〒604-8691
 京都市中京区御池通東洞院西入ル笹屋町
 435
 電話 075-221-7951

京都サラ川2022「わたしのエコ自慢」 他にもこんなに素敵な作品が集まりました！



子と服をシエアし聞かれたご姉妹(きょうだい)? ルーキ

記憶より スマホで記録 野菜室

森あおい

もらわない そう決め増えた エコバッグ

ヤス

今年から アイスコーヒー 紙の味

ゆの

密になり 茶の間でシエアの 扇風機

中年やまめ

マイボトル エコにかこつけ コレクション コーヒー党

食べ残し 捨てているのは 思いやり

カワサン

悔いのない 食い残さない エコノミー

ノブさん

冷蔵庫 カラにするのが マイレシピ

かばくのかば

電力も 児童も待機 ゼロがええ

ほり・たく

マッサージ 電気じゃなくて 孫使う

エミテン

週末は 色んな味の 残りカレー

エコカケチ

節電で 部屋に取り込む 月明かり

もふもふ

レシピには 常に入れます 残り物

口笛にや太郎

打ち水と 蚊遣りを焚いて 夕涼み

あざみのかかし

2022年11月までに発表された入選作品を、2023年1月に全国に発表予定の
“2022年「サラっ有一句！わたしの川柳コンクール」全国優秀100句”と一緒にPRさせていただきます。
また、入選作品は、“2022年「サラっ有一句！わたしの川柳コンクール」全国優秀100句”の選考対象になります。