

食に関する京都府の取組

“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5年8月
農政課

府民の間で広く食育への関心を高め、京都の食文化を家庭で楽しく継承する契機とするため、子どもと楽しく料理することの意義を紹介し、京都の食材や食文化を取り入れた家庭での食育について提案する料理研究家、万願寺甘とう生産者、学識経験者による「食育トークショー」を開催しました。

- 1 日時 令和5年7月29日（土）午後1時30分から3時まで
- 2 会場 京都リサーチパーク サイエンスホール（京都市下京区中堂寺南町134）
※YouTubeによる同時配信を実施
- 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※¹
- 4 協力 京都リサーチパーク株式会社、公益社団法人京のふるさと産品協会
- 5 出演者
小宮 理実 氏（料理研究家）
添田 潤 氏（JA京都にのくに万願寺甘とう部会協議会会長／きょうと食いく先生※²）
山下 満智子 氏（同志社女子大学非常勤講師）
- 6 参加者 135人（会場43人、オンライン92人）
- 7 アンケート 回収数56件
 - ・91%が「とても参考になった」、「参考になった」と回答
 - ・オンライン参加者のうち97%が「YouTubeのライブ配信は参加しやすかった」と回答
 - ・89%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98%が「伝統的な料理、味付け、作法などを伝えたい」と回答
 - ・82%が「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぼうと思った」と回答
- 8 府内産食材の発信
万願寺甘とうのプレゼント企画及び会場でのパネル展示で府内産食材を発信
- 9 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7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。



※1 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ネットワークであり、86団体が登録（令和5年6月現在）

※2 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、京都府が認定した、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

<参 考>

■トークショーアーカイブ（録画）配信 *視聴 URL : <https://youtu.be/LXD7DhGfrrtE>



会場の様子（配信動画の収録も実施）

■レシピ動画

小宮氏考案の「万願寺甘とう」を使った子どもと挑戦できる簡単で美味しいレシピを紹介



元気に挑戦！万願寺甘とうレシピ

*視聴 URL : https://youtu.be/y35L_3QwCJ0



家族で楽しみ、育む満腹レシピ

*視聴 URL : <https://youtu.be/VtlYux8l1cc>

■第7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>

楽しく広げよう！食育の輪

～「第7回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」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 185 点の中から、入賞作品 20 点を決定しましたので、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6回最優秀賞のもの）

※ 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）を授与

※ 入賞作品は京都府 HP「『第7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！」に掲載

(<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/hyosho7.html>)

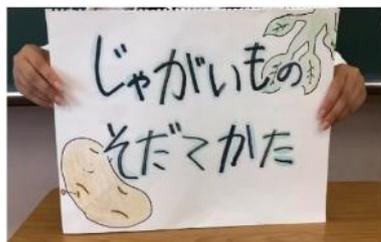


2 最優秀賞について

受賞者 京都府立桂高等学校 2年 京野菜班B

<食のみらい宣言>

本校で栽培した、京野菜などを小学生に食べてもらうことにより、農業に興味、関心を持ってもらうことを目指します。



<目標達成に向けた実践活動>

小学校の給食に校内で栽培した野菜を使用してもらい、その野菜について、紙芝居や収穫の実演の動画を撮影して説明をしました。また、京野菜の賀茂ナス、山科ナスを給食に使用してもらうことで、京野菜に触れてもらうきっかけを作ることができました。

(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12点の中から京都府農林水産フェスティバル 2023（令和5年11月25日（土）・26日（日））での来場者投票（総数1,270票）をもとに選考



農林水産フェスティバル 2023 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5年6月5日（月）～令和5年11月3日（金）
- 4 応募総数 185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86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)、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、雪印メグミルク(株)

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部農政課 課長 福田
参事 渡邊 電話 075-414-5656



第7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)	京都府立桂高等学校 2年 京野菜班B（京都市西京区）
優秀賞 (5点)	京都府立向陽高等学校 3年 フードデザイン選択者（向日市）
	京都府立桂高等学校 2年 京野菜班（京都市西京区）
	京都女子中学校 2年 宮崎 紗佑里（京都市東山区）
	認定NPO法人セカンドハーベスト京都（京都市伏見区）
	久御山町学校給食研究会（久御山町）
特別賞 (3点)	はせがわ るる 長谷川 瑠々（滋賀県守山市）
	ふじい ひでこ 藤井 秀子（京都市山科区）
	京都府立園部高等学校附属中学校 2年 小寺 真碧（南丹市）
佳作 (11点)	京都府立桂高等学校 2・3年 TAFS 第2研究群エビイモ班 （京都市西京区）
	京都府立園部高等学校附属中学校 2年 室 托海（南丹市）
	学校法人大和学園 ラ・キャリアールクッキングスクール （京都市中京区）
	学校法人大和学園 京都栄養医療専門学校 1年 坂口 舞、石田 凜、北尾 夢乃（京都市右京区）
	京都府立井手やまぶき支援学校（井手町）
	宇治市立宇治中学校 やまぶき3組（宇治市）
	学校法人大和学園 京都栄養医療専門学校 1年 林 万結華、日下部 千穂（京都市右京区）
	kuwazon（※SNS アカウント名）
	相愛こども園 ぞう組 5歳児クラス（舞鶴市）
	京都府立菟道高等学校 1年 家庭文化交流部3班（宇治市）
	立命館大学 3年 寺島 美羽（京都市伏見区）

丹波漆の魅力発見

～「漆の絵付け体験」を12月16日に実施します～

■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、12月16日（土）に「漆の絵付け体験」を開催しますので、事前の周知と当日の取材をお願いします。

■参加者を11月27日（月）から12月8日（金）17時まで募集します。
（先着20名、無料）

1 日 時

令和5年12月16日（土） 9：30～12：30

2 場 所

京都府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
（福知山市夜久野町平野1906）



3 内 容

- ①講演「丹波漆について」
- ②漆の絵付け体験（コーヒーカップまたは丸盆に色漆で絵付けします。）

4 講 師

- ①NPO 法人丹波漆 理事 やまうち こうすけ 山内 耕祐 氏
- ②NPO 法人丹波漆 副理事長 おのだ 小野田 さやか 氏他

5 参加方法

- ・募集期間：令和5年11月27日（月）～12月8日（金）17時
- ・募集人数、参加費用：先着20名、無料
- ・電話またはFAX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、FAX番号及び当日連絡可能な電話番号、メールアドレスを明記すること。

【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 畑中 TEL 0773-38-0066
FAX 0773-38-0383



漆の絵付け体験 参加者募集のお知らせ

オリジナル作品を作ろう



1 期 日	令和 5年 12月 16日(土) 午前9:30~12:30 (9時受付開始)
2 募集人員	20名(先着順)
3 参加料	無料
4 場 所	京都府緑化センター (福知山市夜久野町平野1906)
5 内 容	1) 漆のお話(丹波漆の良さ、漆の生産など) 2) 漆の絵付け体験
6 作 品	自分の作った作品は、持ち帰っていただきます

漆(丹波漆)

福知山市夜久野町は京都府の北西部に位置し、古くから日本でも有数の漆の産地として、質の良い漆を産出することで知られていました。

生産された「丹波漆」は、日本文化の根幹をなす京都の伝統工芸を支えてきました。漆産業は次第に衰退していく中で、夜久野町においてはその技術を伝え、漆生産を維持することにより、現在まで丹波固有の技術により生産を続けています。近年は生産者のみならず、多くのサポーターがかかわり、植栽面積を増やし手入れを行いながら良質な漆生産に向けて努力しています。

皆さんも是非、今回の企画で漆の良さを知っていただくとともに、何度でも夜久野町にお越しください。

- 申込方法 裏面の申込書に必要事項を御記入の上、電話またはFAXでお申し込みください。
- 申込締切 令和 5年 12月 8日(金)
※申し込み多数の場合は、先着順となりますのでご了承ください。
- イベント企画・実施 京都府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
- お申込み・お問い合わせ TEL 0773-38-0066 FAX 0773-38-0383
【受付時間】 月～金 9:00～17:00

久御山町産「金時にんじん」デビュー

～京のブランド産品として出荷開始、目合わせ会を12月7日開催～

- 京のブランド産品「金時にんじん」については、今年度から久御山町がブランド産地※に指定されたことで、京のブランド産品としての出荷が始まります。
- 高品質な出荷を行うため、生産者などが品質の基準を確かめる目合わせ会が12月7日（木）に久御山町で開催されますので、当日の取材をお願いいたします。

※一定の要件を満たす産地を、公益社団法人京のふるさと産品協会が「ブランド産地」として指定。

1 目合わせ会

- 日付 令和5年12月7日（木）13時30分～
- 場所 J A京都やましる久御山町支店（久世郡久御山町野村井ノ坪16）
- ※撮影・取材をご希望の場合は、12月5日（火）までにJ A京都やましる久御山町支店（075-631-3354）にご連絡ください。



京マーク
※京マークは登録商標です

2 新規指定ブランド産地

- 産地名 久御山町（京都やましる農業協同組合）
- 生産組織名 京都やましる農業協同組合くみやま金時人参部会
- 産地指定日 令和5年10月1日（日）

3 出荷計画

- 出荷期間 12月上旬～1月上旬（予定）
- 出荷量 約5t
- 出荷先 京都市中央卸売市場、
東京都中央卸売市場（豊洲市場）



金時にんじん
写真：（公社）京のふるさと産品協会

4 産地づくりの取組等

金時にんじんは、久御山町において6戸で約0.5ha栽培されており、J A京都やましるでも振興品目に位置付け、J A全体で産地拡大および所得向上に取り組まれています。今回、高い品質と一定の生産量を確保できることが確実となったことを受け、久御山町が新たに「京のブランド産品」の産地として指定されました。今後、新たな生産者を増やし、3年後には栽培面積1haを目指して産地づくりに取り組まれます。

（次頁あり）

【参考】金時にんじんの概要

- 肉質が柔らかく甘みがある東洋種の人参です。西洋種に比べてリコペンを多く含み、表面だけでなく中まで真っ赤。冬の京料理の彩りとして欠かせません。
- 「京にんじん」ともいわれ、京都市南区上鳥羽で古くから栽培されてきました。

【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 加 茂 TEL 075-414-4940

課長補佐兼係長 片 岡 TEL 075-414-4941

(金時にんじんの生産に関すること)

農林水産部農産課 課長 瀬戸谷 TEL 075-414-4950

課長補佐兼係長 足 利 TEL 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 藤 井 TEL 075-925-8315



未来に向けて学ぶ宇治茶の担い手を応援 ～令和5年度「宇治茶アカデミー」を1月16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5年度「宇治茶アカデミー」（全4回の連続講座）を開催します。（受講無料）
■本日から1月10日（水）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6年1月16日（火）～令和6年2月27日（火）（全4回）
※時間は全て13時30分～16時30分
- 2 場 所（第1回） 宇治茶会館（宇治市宇治折居25番地2）
（第2～4回） 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
- 【第1回】1月16日（火）
- ◆講演「宇治茶の香りが未来を拓く」
（特別講師）水上^{みずかみ} 裕造^{ゆうぞう} 氏（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門 上級研究員）
 - ◆宇治茶アカデミー10年間を振り返って
神田^{かんだ} 真帆^{まほ}（農林水産技術センター農林センター茶業研究所長）
 - ◆パネルディスカッション
「総括アドバイザーから若き宇治茶の担い手へのメッセージ」
堀井^{ほりい} 長太郎^{ちやうたろう} 氏（(公社)京都府茶業会議所会頭）
吉田^{よしだ} 利一^{りいち} 氏（(公社)京都府茶業会議所副会頭・京都府茶生産協議会会長）
森下^{もりした} 康弘^{やすひろ} 氏（(公社)京都府茶業会議所副会頭・京都府茶協同組合理事長）
（コーディネーター）
藤井^{ふじい} 孝夫^{たかお} 氏（宇治茶伝道師、京都先端科学大学特任教授）
- 【第2回】1月29日（月）
- ◆講演「新しい時代の茶業経営」（仮称）&グループワーク
（特別講師）合同会社さかもと 代表 坂元^{さかもと} 修一郎^{しゅういちろう} 氏（鹿児島県生産者）
- 【第3回】2月14日（水）
- ◆対談「宇治茶のこれからを考える」&グループワーク
（特別講師）宇治茶業青年団の茶商工業者
丸山^{まるやま} 順裕^{のぶひろ} 氏（八十八良葉舎）
谷口^{たにぐち} 悟司^{さとし} 氏（(有)流芳園）
小尾^{こび} 典彦^{のりひこ} 氏（マルヒコ小尾商店）
- 【第4回】2月27日（火）
- ◆講演「景観を守りながら私たちはこう変わる」&グループワーク
（特別講師）清水^{しみず} 重敦^{しげあつ} 氏（京都工芸繊維大学教授）

令和5年度

受講無料

宇治茶アカデミー

受講生募集

宇治茶に関わる若手茶業経営者の学びを応援します

対象と概要

【対象】 京都府内の意欲のある茶生産者、流通業者及び茶加工商品の製造・販売者など（過去に受講された方も受講していただけます。）

【募集】 30名程度（但し、同一企業からの参加は3名まで）

※応募多数の場合は、過去に未受講の方を優先の上、抽選で受講者を決定します。

【概要】 講演、グループワーク等を通して、経営力、宇治茶の伝統や価値の発信力を高めるとともに、参加者皆さんの交流・連携を深めていただきます。※日程、カリキュラムの詳細は次ページをご覧ください。

開催場所

宇治茶会館

（京都府宇治市宇治折居25番地2）

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所

（京都府宇治市白川中ノ菌1）

申込方法

令和6年1月10日（水）までに、茶業研究所ホームページに掲載している受講申込書に必要事項を記入の上、FAX又はメールのいずれかで茶業研究所あて申込みください。

（担当：豊田、馬場、増田、高垣、梅原、小林）

TEL 0774-22-5577

FAX 0774-22-5877

電子メール ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp

特産物の生産に役立つ機械化技術などを紹介

～令和5年度農林センター(栽培技術開発部・環境部)試験研究成績報告会～

- 京都府農林水産技術センター農林センターでは、特産物の栽培技術、獣害対策等の研究成果を農業関係者に活用していただくため、成績報告会を1月22日に開催しますので、事前の周知と当日の取材をお願いします。
- 参加申込は、本日から1月18日まで受け付けます。(参加無料・事前申込制)

1 日 時

令和6年1月22日(月) 13:00～16:30

2 場 所

京都府農林水産技術センター農林センター 講堂 (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

3 内 容

【口頭発表】<5課題>

(1)エビイモ省力栽培体系の構築と実証

(13:10～13:35) 栽培技術開発部 技 師 黒田 耕介くろだ こうすけ

(2)機械化による丹波黒ダイズエダマメの省力収穫体系の構築

(13:35～14:00) 栽培技術開発部 主任研究員 尾崎 耕二おざき こうじ

(3)ネギハモグリバエバイオタイプA及びBの比較と防除法

(14:00～14:25) 環境部 技 師 中島 優介なかじま ゆうすけ

(4)小豆栽培等での適正な土壌水分管理による安定収量の確保

(15:25～15:50) 栽培技術開発部 主 任 羽根 沙苗はね さなえ

(5)新しい酒造好適米「祝2号」に適した栽培方法の確立

(15:50～16:15) 栽培技術開発部 主任研究員 安田 規良やすだ のりお

【ポスター発表】<14課題>(14:25～15:25 口頭発表の間で実施)

- ・黒ダイズエダマメカメムシ被害莢の機械選別に向けて
- ・LPWA を利用する防除柵の侵入感知装置実用化にむけて
- ・河川における水稲用除草剤の濃度実態の調査 など

4 参加方法

事前申込制(参加無料)

農林センターHP (<https://www.pref.kyoto.jp/nosoken/index.html>) に送信フォームへのリンクがあります。必要事項を記載し、お申込みください。右のQRコードからも申し込みできます。

(締切: 令和6年1月18日(木))



【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
 栽培技術開発部 部長 三村 TEL 0771-22-6492

