

# 「きょうと食いく先生」とは？

自分たちの食べているものが、どのようにしてできるのかを知らない子どもたちが増える中、命と食の大切さを理解するためには、農作業や調理など五感を使った体験が効果的です。

京都府では、子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培方法や調理方法、京都の食文化等の専門家で、子供たち等にボランティアで食農体験を指導していただける方を「きょうと 食<sup>しよく</sup>いく先生」として認定し、小・中・高等学校への出前授業による食育の取り組みをすすめています。

## ＜食いく先生についての問合せ先＞

学校等で食育を行う時、「きょうと食<sup>しよく</sup>いく先生」に講師依頼をすることができます。

詳しくは、京都府農林水産部農政課まで、お問い合わせください。

(電話番号：075-414-5654・5656)

私たちが「食」について伝えます！



## ＜食<sup>しよく</sup>いく先生の要件＞

(以下をすべて満たすこと)

- ①農産物の栽培や加工・調理等に関する豊富な知識・経験を有している方
- ②学校等において農作業や調理等の体験指導の実績がある又は、「きょうと食<sup>しよく</sup>いく先生養成講座」を受講した方
- ③学校等において、営利を目的とせずに活動を行っていただける方  
氏名・活動分野等の情報を公表することに同意いただける方
- ④京都府内に在住、又は勤務されている方

## ● 「きょうと食いく先生」の活動状況

「きょうと食いく先生」の学校等での食育支援は平成25年度から本格的に開始されました。

食いく先生は、府内の小・中・高等学校で活動いただいているほか、大学での講義や京の食文化ミュージアム・あじわい館での食育体験教室など、さまざまな場所でご活躍いただいています。



### 食いく先生による講習等の参加者の声

- 地元の野菜を使った郷土料理の実習を体験し、実際に食べることにより、児童の野菜への興味・関心が深まり、学習への意欲が高まった。（食いく先生に依頼した学校）
- 自分たちで一から作ったみそでおみそしるをつくって食べて、とてもおいしかった。大豆の育て方やみその作り方、みそしるの作り方をていねいに教えてもらったから、よくわかった。（食いく先生活動先の小学生）
- 京の食文化について深く学べたと思います。調理実習では、みんなと協力できて、友情が深まってよかったです。（食いく先生の活動先の高校生）