



やましろ地域ガイド

京都府山城広域振興局企画総務部企画振興室 〒611-0021 宇治市宇治若森7-6 TEL 0774-21-2049 FAX 0774-22-8865

山城広域振興局ホームページ
http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/

やましろ産ごちそうさんプラットフォームのみなさんが考え、決めました。

京やましろ新鮮野菜



毎月**3**日を
京やましろ産
ごちそうさんの日に

毎月3日、山城産を楽しく知ってたっぷり食べましょう!

「京やましろ産
ごちそうさん宣言」の
めざす姿

家庭において...



日々の食卓に山城産が並びます。

生産において...



安心・安全な
山城産を
生産します。

食堂において...

山城産がたっぷり入ったメニュー
を提供する食堂を「京やましろ産
ごちそうさん食堂(仮称)」として
PRしていきます。

やましろキッチン

料理研究家西村秋保さんが、あなたの
キッチンに出張料理サービス!
参加団体を募集しています。
3月3日(木)10:00~2時間程度

詳しくは、農林商工部HPをご覧ください

http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/no-kikaku/yamashiroplatform.html

◎ 農林商工部企画調整室 TEL 0774-21-3211 FAX 0774-22-8865

※やましろ産ごちそうさんプラットフォーム
山城産の利用拡大を目指して、生産者、消費者、飲食店等が
みんなで取組を企画し実践するプロジェクトです。
どなたでもご参加いただけます。

京やましろ新鮮野菜ファンクラブ会員募集中!!



ファンクラブ会長
西村 秋保さん
京都の野菜家で生まれ育ち、
料理研究家、京都初シニア
野菜ソムリエとして活動中。

冬の京やましろ新鮮野菜 簡単おいしいレシピ

④こえびちゃんフライ

(材料 2人分) (下準備)
こえびちゃん(子えびいも) 4~5個
(200g程度、皮をむいて土を落とす)
揚げ油(適量) / 塩少々

【作り方】

- (1)こえびちゃんをラップに包み、
600Wのレンジで3分加熱し、そのまま1~2分蒸らす。
- (2)冷水につけて冷まし、皮をむいて4~6等分のくし切りにする。
- (3)190~200度の揚げ油で、表面が少しきつね色になるまで揚げる。
- (4)油を切り、塩をふる。お好みでケチャップや粗塩こしょうをつける。



会員交流会案内

「九条ねぎ」の栽培農家で収穫を体験

手作りの「京やましろ新鮮野菜づくし弁当」を味わいます。

■日時/平成28年2月10日(水)

10:00~13:00 ※要お弁当

この機会に是非会員登録を!

■場所/久御山町内

◎ 農林商工部企画調整室 TEL 0774-21-3229

入場
無料

集まれ、科学好きの子どもたち!

12月20日(日)
10:00~15:30
宇治田原町総合文化センター

やましろのタカラ フェスティバル

やましろ地域はくらん会 - 科学と人とまちづくり -

全国で活躍中のパフォーマーや講師のステージ
ショーのほか、工作体験ブースやうまいもん販売、
茶室でのお茶体験など、盛りだくさんの一日です!



ステージイベント

フレア宇治茶ショー(お茶のパフォーマンス) 10:00~14:30~
科学でスッカリ!!サイエンスショー 11:30~12:45~
「京きやら」ステージ 14:00~

地域交流ゾーン

やましろのうまいもんコーナー、やましろ未来っ子はぐみコーナー
ご当地コーナー(お茶の歴史や文化を体験)など

サイエンスゾーン

JAXAコスミックカレッジ、
自律型ロボットを体験しよう、
モーターミニチュアカー製
作&レース、紫外線ビーズで
プレスレットをつくろうなど



▲サイエンスゾーンには、
Dr.ナダレンジャーも登場
【「京きやら」大舞台】



▲フレア宇治茶ショーで世界的な
パフォーマンスを披露する
「イブモトヒロヨシ」さん
【フレアバーテンドー】



JR宇治駅からは毎時0/30分発
(1番乗り場180系統中前行き)
近鉄新田辺駅からは毎時15分発
(1番乗り場62系統新田辺行き)の
バスで「中前行き」下車が便利です。
「お茶所バス」
ご利用いただけます。
詳しくは、
QRコード

◎ 企画総務部企画振興室 TEL 0774-21-2049 FAX 0774-22-8865