

## 大学生を対象とした食育・食文化を学ぶ研修会（概要報告）

令和2年11月  
農政課

若い世代（大学生等）に対し、農作業体験の機会及び地域の食文化に触れる機会を提供することにより京都府の農業や食文化に対する理解醸成を図ることを目的として、京都府立大学文学部和食文化学科と連携し、下記のとおり研修会を開催しました。

現地で研修会を行う予定でしたが、開催3日前に京都府が新型コロナ特別警戒基準に達したことから、急遽一部内容を見直し、オンラインに変更するなどして実施しました。

## 記

1 開催日 令和2年11月20日（金）13時30分～17時45分

## 2 内容

(1) 「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター登録制度※」等の説明（農政課職員）

※大学生等を対象として、食の安心・安全や食育等に関する研修会等を開催することにより、将来を担う若者の食に関する意識を高める目的で、令和元年度に創設した制度。

(2) 馬路大納言小豆に係る講話 【オンライン】

講師：農業者 畑 博氏（馬路大納言活性化委員会会長）

(3) 地域の食文化伝承に係る講話・ぼたもち作り実演 【オンライン】

講師：きょうと食いく先生 人見 博子氏（亀岡行事食研究会会長）

(4) グループワーク（若者が参加したくなる実践型食育の企画アイデアを考えよう）

3 参加者 京都府立大学文学部和食文化学科1回生 32名



(左) 普段使っている加工所から生中継地域の食文化伝承のお話を聞く

(右) 馬路大納言を鞘から出して北海道産小豆と比べたり、3段積みに挑戦も！

## 4 結果

(1) アンケート 38%が「期待以上に良かった」、62%が「期待どおり」と回答

【主な意見】 農家の方の小豆に対するこだわりや熱意が伝わった。

小豆を買って家でぼたもちを作ってみたい。母に作り方を聞いてみたい。

(2) きょうと食の安心・安全ヤングサポーターについて

この日 新たに 15名 が登録（今後、京都府が行う食に関する取組への参画を促します）

(3) 学生による企画アイデアの例

- ・食に関心の低い人の興味関心に企画をあわせる（漫画・アニメ、スポーツ等との組合せ）
- ・若者が使うSNS（インスタやYouTube等）を活用し、インフルエンサーやyoutuberとコラボした短くて印象深い動画を流す
- ・参加すると実際に食べられるイベントを行い、食べて美味しさをSNSで拡散してもらう
- ・わざわざそこへ参加するのではなく、行かなければならない場所（学校など）で行う

## 5 今後の取組

学生による企画アイデアを参考にし、引き続き、大学生等の若い世代を対象に食に関する意識を高めるための取組を進めます。

## 青森県知事による京都市立小学校での食育授業の実施について（報告）

令和3年1月  
農林水産部

青森県の魅力と青森りんごの素晴らしさを三村青森県知事が小学生に伝える「青森県知事直伝 アップルスクール」が、下記のとおり実施されるとの情報を京都青果合同株式会社から入手しましたので御報告します。

### 記

#### 1 「青森県知事直伝 アップルスクール」の概要

幼少期からりんごを食べる習慣づくりを目的として、青森県知事自らが県外消費地の小学校等に出向き、青森県の魅力やりんごの品種、栽培や流通などの紹介を通して青森りんごの素晴らしさを伝えるため、平成21年度から実施。

2 日 時 令和3年2月4日（木） 13時～14時55分

3 場 所 京都市立嵐山東小学校（京都市西京区）

4 対 象 4年生 58名（29名×2クラス）

#### 5 スケジュール等

13:00 挨拶 懇談会

- ・青森県知事 三村 申吾 氏
- ・京都青果合同株式会社 代表取締役社長 内田 氏
- ・京都市立嵐山東小学校 校長 河野 氏

13:30 アップルスクール開始

- ・青森県の紹介
- ・りんご品種の紹介
- ・りんご栽培方法の話
- ・りんご流通の話

14:55 終了

農政課 参事 渡邊（内線 5656）

## 「『京の食文化の語り部』オンライン講演会 宇治茶の旨みを知る～自宅で簡単・玉露の淹れ方講座～」を開催します！



令和2年11月9日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、府内産農林水産物の魅力を発信し、食育活動を活発化させるため、「京の食文化ミュージアム・あじわい館」に「京の食文化の語り部」を設置しています。

この度、高級茶として知られる玉露の簡単な淹れ方を一緒に体験しながらお楽しみいただける「京の食文化の語り部」オンライン講演会を開催します。

つきましては、以下のとおり参加者を募集しますので、広く周知していただきますよう、よろしくお願いいたします。



(瓶入り宇治茶ドリンク「玉兎」)

1 日 時：令和2年12月12日(土) 午後3時～午後4時30分

2 概 要：

(1) タイトル：『京の食文化の語り部』オンライン講演会  
宇治茶の旨みを知る～自宅で簡単・玉露の淹れ方講座～

(2) 内 容：

日本有数のお茶の産地である京都府産の玉露を、専用の茶器がなくても自宅で簡単に楽しめる淹れ方講座を開催します。玉露の美味しさの秘密などの講座もあり、宇治茶の魅力を幅広く知ることができます。

(3) 講 師：川添 智未 氏

※日本茶アドバイザー・野菜ソムリエプロ等の資格を持ち、料理教室の講師、商品企画等にも携わるなど、マルチに活動されています。

3 参 加 料：1,500円

<玉露(茶葉) 20g、「京都宇治玉露 玉兎」※ 220ml 入り2本を事前に御自宅にお届けします。>

※宇治玉露を原料に、食事と合わせて楽しむことができる瓶入り宇治茶ドリンク。現在、府内の料亭・ホテル等60施設で取扱中。

4 定 員：30名

5 申込方法等：

(1) 申込方法：

あじわい館ホームページ内の「あじわい館主催料理教室・講演会」ページにある申込窓口「STORES」のリンクからお申し込みください。

【詳細はこちらから】

<https://www.kyo-ajiwai-kan.com/lesson>

【QRコード】



(2) 募集期間：令和2年11月10日(火) 午前10時～12月5日(土) 午後5時

6 今後の予定：今年度内に漬物をテーマに同種イベントを開催する予定です。

(問合せ先) 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

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、課長補佐兼係長 山川

TEL：075-414-4941



## 丹後 TABLE における「食の京都」特選フェアの開催について ～京都府産農林水産物を使用した加工品の展示販売～

令和2年11月30日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府域を「食」という共通のテーマで繋ぎ、観光客等の広域周遊を促進する「食の京都」の取組の一環として、この度、食を目的とした観光客等が多数来街する錦市場において、各地域の京都府産農林水産物を使用した加工品の展示販売と地域の観光情報を提供する「食の京都」特選フェアを下記のとおり開催しますので、府民の皆様へ周知いただきますようお願いいたします。

※新型コロナウイルス感染者の拡大状況により、中止又は変更する場合があります。

### 記

#### 1 概要

丹後TABLEにおいて、「もうひとつの京都」のエリア毎に、府内の農林水産業者等の方々が京都府産農林水産物を使って商品化した加工品を展示販売するとともに、各エリアのパンフレット等を設置し、観光情報を提供する。

#### 2 開催期間等

区 分	期 間
第1クール（海の京都エリア）	令和2年12月7日（月）～令和2年12月27日（日）
第2クール（森の京都エリア）	令和3年1月8日（金）～令和3年1月21日（木）
第3クール（お茶の京都エリア）	令和3年1月25日（月）～令和3年2月7日（日）
第4クール（竹の里・乙訓及び京都市エリア）	令和3年2月15日（月）～令和3年2月28日（日）

※各クールにつき、20商品程度を展示販売

#### 3 開催場所

丹後TABLE（京都市中京区東魚屋町197番地）

電話 075-354-5090

営業時間：11：00～17：30 定休日：水曜日・年始（1/1～1/3）

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合があります。

#### 4 「食の京都」特選フェア（第1クール）の出品例



「食べるオイスター味噌・世屋」  
（吉野茶屋）



「へしこ茶漬け」  
（崎田商事株式会社）



「京さわらの旨味だし」  
（福島鯉株式会社）

（出品者の詳細は、決まり次第、HP上で公表予定）

京都府HP <http://www.pref.kyoto.jp/info/gyosei/soshiki/106/index.html>

丹後王国HP <https://tango-kingdom.com>

（問い合わせ先）農林水産部流通・ブランド戦略課 蘆田課長 藤原参事 久保係長  
TEL：075-414-4964



おいしい  
京の食情報が  
目白押し!

## 京都府産農林水産物のポータルサイト 「『京の食』オンラインマルシェ」プレオープンイベントを開催します

令和2年12月9日  
京都府農林水産部  
流通・ブランド戦略課

京都府では、新型コロナウイルス感染症の影響により、各種イベント等、京都府産農林水産物の販売及び都市と農村の交流の機会が減少していることを踏まえ、京都府産農林水産物やその生産者、京の食文化等の情報を集めたポータルサイトを来年1月にオープンします。

グランドオープンに先立ち、プレオープンイベントとして、12月15日(火)から、京都府産農林水産物の特別セットの限定販売をオンラインで実施しますので、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 サイト名称及びURL

「京の食」オンラインマルシェ (<https://kyotofes.kyoto/>)  
※プレオープンまでは予告サイトが表示されます

### 2 プレオープン日時

令和2年12月15日(火) 午前10時

### 3 プレオープンイベント内容

京都府産農林水産物の特別セットの限定販売(3,000~10,000円程度)  
(京野菜セット、京都府産和牛肉セット、宇治茶セット、  
小豆・黒大豆セット、おまかせ鮮魚セット)

〈注文・発送スケジュール〉

12月15日(火)～ 注文受付(12月22日(火)まで)

12月24日(木)～ 順次発送



商品イメージ

### 4 グランドオープン時期

令和3年1月中旬

### 5 サイトコンテンツ(グランドオープン時)【予定】

- ・ 府内産農林水産物の紹介
  - ・ 府内生産者等の紹介(生産者所有ECサイトへのリンク含む)
  - ・ 府内料亭による府内産農林水産物を使用した特別弁当の限定販売
  - ・ 京の食文化に関するオンラインイベント
- ※詳細は後日、改めてお知らせいたします

### 6 その他

例年、府内産農林水産物の消費者への提供や、農山漁村と都市との交流の機会として、11月末に開催している「京都府農林水産フェスティバル」については、新型コロナウイルス感染症の拡大が収まっていないことから、今年度の開催を中止いたしました。

〈お問合せ先〉

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 蘆田、課長補佐兼ブランド推進係長 山川

TEL: 075-414-4941



## 「生物資源研究センター成績報告会」を開催します

令和 3 年 2 月 1 6 日  
京都府農林水産技術センター  
生物資源研究センター  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府農林水産技術センター生物資源研究センターは、京都府における農業の発展を担う先端の研究拠点として、京のブランド産品などの新品種育成や微生物利用による環境にやさしい農業技術の開発に取り組んでいます。

今年度の研究成果を広く知っていただき活用いただけるよう、成績報告会を開催しますので、お知らせします。なお、本年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大予防の観点からオンラインで開催します。

発表テーマは、京都オリジナルの酒米新品種、土の微生物を用いた防除技術、キュウリの新型ウイルス病、昆虫による植物改変技術の研究など全8テーマを研究員が報告しますので、府民の皆様への周知と当日の取材についてよろしくお願ひします。

- 1 日 時 令和3年3月16日(火)午後1時30分～4時30分(ZOOMによるオンライン配信)
- 2 内 容 令和2年度生物資源研究センター成績報告会  
全8テーマ：「令和2年度成績報告会開催要領」を御参照ください。
- 3 場 所 京都府生物資源研究センター 講堂  
(住所 京都府相楽郡精華町大字北稻八間小字大路74番地)  
※ 報道機関等で現地取材を御希望の方は、事前に連絡をお願いします。
- 4 主 催 京都府農林水産技術センター生物資源研究センター
- 5 その他 取材の皆様へ新型コロナウイルス感染症対策についてのお願ひ  
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ますようお願いいたします。また、マスクの着用とともに、会場に設置しております消毒用アルコールを御利用いただき感染防止に御協力願ひます。

### ●オンライン参加申込方法について

Zoomによるオンライン配信

視聴希望者を募集します(2月17日～3月12日)。当センターの「生物資源研究センター成績報告会」webサイト (<https://www.pref.kyoto.jp/shigenken/index.html>) に申し込みフォーム(メール又はMicrosoftform等)を掲載しますので、必要事項(氏名、視聴人数等)を入力の上、お申込みください。

- 問い合わせ先： 生物資源研究センター 応用研究部 内藤  
電話：0774-93-3527





# 旬の京野菜を食べよう！！ ～「京野菜マルシェ」開催～

令和3年2月17日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課  
(公社)京のふるさと産品協会

おいしいおすすめ京野菜キャンペーン実行委員会では、府内の量販店等と協力し、京野菜コーナーの設置や販売促進PRを行うイベント「京野菜マルシェ」を2月18日(木)から開催します。

京野菜マルシェ参加店では、旬の花菜、京たけのこ、京みず菜、九条ねぎなど、新鮮な冬春の京野菜を府内の皆さんにお届けします。

プレゼントキャンペーンも実施されますので、広く周知いただきますよう、よろしくお願ひします。

1 実施時期 令和3年2月18日(木)から3月18日(木)まで

## 2 内 容

### (1) 京野菜コーナーの設置

- 参加店舗において、府内産野菜を集めた特設コーナーを設置

### (2) プレゼントキャンペーン

- キャンペーン期間中(2/18～3/18)に参加店舗で府内産野菜を含む1,000円以上の購入レシートを専用はがきに貼り付け郵送又は公式LINEアカウントから応募いただいた方に、抽選で旬の京野菜セット又は、京たけのこ加工品セットをプレゼント(100名様)
- 応募方法：店頭での専用はがき又は公式LINEアカウント



(応募用公式LINE QRコード)

3 参加店 京都府内の量販店、直売所等 約130店(令和元年度168店)  
各参加店に関する情報を以下のホームページに掲載します。

「京野菜マルシェ」 URL: <http://kyoyasai.kyoto/marche/>



〈参考〉おいしいおすすめ京野菜キャンペーン実行委員会  
首都圏や近畿圏等の消費者に京都産農林水産物等の良さを発信することにより、さらなる需要拡大と販売促進を図ることを目的として、下記構成団体にて設立

構成団体：京都府、京都市、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、(公社)京のふるさと産品協会、京都青果協会、京都生活協同組合など

#### 〈連絡先〉

- 京野菜マルシェの内容について  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、課長補佐 山川  
TEL: 075-414-4941
- 参加店について  
(公社)京のふるさと産品協会 課長 森  
TEL: 075-925-8315



## 「『京の食文化の語り部』オンライン講演会 京の食文化におけるお漬物～お漬物と腸内環境～」を開催します！



令和3年2月22日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、府内産農林水産物の魅力を発信し、食育活動を活発化させるため、「京の食文化ミュージアム・あじわい館」に「京の食文化の語り部」を設置しています。

この度、お漬物と健康の関係や京都三大漬物などを学びながら、株式会社もりのお漬物をご堪能いただける「京の食文化の語り部」オンライン講演会を開催します。

つきましては、以下のとおり参加者を募集しますので、広く周知していただきますよう、よろしくお願いいたします。

※京都三大漬物：京都で古くから親しまれている千枚漬け、すぐき、しば漬けのこと。

1 日 時：令和3年3月19日（金） 午後3時～午後4時30分

2 概 要：

(1) タイトル：『京の食文化の語り部』オンライン講演会  
京の食文化におけるお漬物～お漬物と腸内環境～

(2) 内 容：

京の食文化とも馴染み深いお漬物について、含まれる成分とその働き、レシピなど様々な観点からご紹介いたします。また、株式会社もり御協力のもと、工場との生中継をいたします。この機会に漬物の魅力に触れてみませんか？

(3) 講 師：<sup>たみのせつこ</sup>民野榎子氏

※管理栄養士として、生活習慣病予防などの講演や食育活動、カウンセリングを行うかわら、野菜ソムリエ、シーフードマイスターとしても活動されています。

(4) オンラインゲスト：<sup>もり よしはる</sup>森 義治氏（株式会社もり 代表取締役）※生中継で御登場

3 参 加 料：1,000円

<千枚漬け、すぐきを事前に御自宅にお届けします。>

4 定 員：30名（先着順）

5 申込方法等：

(1) 申込方法：

あじわい館ホームページ内の「あじわい館主催料理教室・講演会」ページにある申込窓口「STORES」のリンクからお申し込みください。

【詳細はこちらから】

<https://www.kyo-ajiwaiikan.com/lesson>

【QRコード】



(2) 募集期間：令和3年2月23日（火・祝）午前10時～3月12日（金）午後5時

<参考>

第一回オンライン講演会：ハクレイ酒造株式会社と生中継を結び日本酒について講演

第二回オンライン講演会：自宅で簡単・玉露の淹れ方講座を実施

（問合せ先） 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

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、課長補佐兼係長 山川

TEL：075-414-4941





## 令和2年度「プレミアム宇治茶」55点を認証

令和2年11月20日  
京都府農林水産部農産課  
075-414-4944  
公益社団法人京都府茶業会議所  
0774-23-7713

京都府では、宇治茶のブランド力向上と販売力強化を目指し、平成31年1月から茶業関係団体と連携して「プレミアム宇治茶認証制度」に取り組んでいます。この認証制度は、宇治茶の品質の高さを保証し、商品パッケージやポップにシンボルマークを付けることで、プレミアムな商品であることを、消費者の皆様に分かりやすく伝えるためのものです。

3年目となる今年は、審査会を経て、「プレミアム玉露」及び「プレミアム手摘み玉露」が55点認証されました。順次、店頭でお買い求めいただけますので、周知についてよろしくお願ひします。

### 1 プレミアム宇治茶（玉露）

(1) 認証数 23業者 55点 ※別紙参照  
(内訳：プレミアム手摘み玉露40点、プレミアム玉露15点)

#### (2) 認証要件

- ①京都府内産の一番茶葉のみを使用していること
- ②生産履歴の写しが提出できること
- ③棚被覆栽培であること
- ④一定水準以上の品質を備えていること（品質審査会で審査）

\*①～④を満たせば「プレミアム玉露」として認証

\*特に①の茶葉が手摘み100%のものは「プレミアム手摘み玉露」として認証

(3) 認証期間 認証日から1年間（令和2年11月20日認証）

(4) 認証主体 公益社団法人京都府茶業会議所

### 2 シンボルマーク

認証茶は、小売り販売される袋等（50g、100g等）  
にシンボルマークを付けることが出来る。



問合先 京都府農産課 電話:075-414-4944 (参事 荻、課長補佐兼係長 市田)

(公社) 京都府茶業会議所 電話:0774-23-7713 (参事 吉田、事業係長 深町)



## 別紙

## 認証された茶を販売する業者一覧(申込み受付順)

	認証業者名	商品点数	所在地
1	(株)辻利一本店	1	宇治市
2	(有)流芳園	1	宇治田原町
3	共栄製茶(株)	4	宇治市
4	仲井芳東園	1	京田辺市
5	舞妓の茶本舗	2	京田辺市
6	(株)大門かんばやし	4	宇治市
7	(株)吉田銘茶園	4	宇治市
8	京都やましろ農業協同組合	1	京田辺市
9	辻福	2	宇治田原町
10	(株)福寿園	2	木津川市
11	(株)通圓	4	宇治市
12	大正園茶舗	1	宇治田原町
13	(株)古畑園	2	宇治田原町
14	(株)角與商店	1	宇治市
15	(株)松北園茶店	2	宇治市
16	(株)丸久小山園	12	宇治市
17	(株)堀井七茗園	3	宇治市
18	(株)芳春園岩井勘造商店	1	宇治市
19	(株)高田通泉園	2	宇治田原町
20	(株)清泉園本店	1	宇治田原町
21	マルヒコ小尾商店	2	木津川市
22	大谷園茶舗	1	京都市
23	西川泰徳	1	京田辺市

～京都の美味しいお米を決定！～  
第4回「京のプレミアム米コンテスト」最終審査及び授賞式の開催について

令和2年11月25日  
京都府農林水産部農産課  
電話 075-414-4953

京都府では、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推進するため、第4回「京のプレミアム米コンテスト」を実施しています。

この度、3次審査（府民審査）を通過した8点の京都府産米について、米の食味や料理に関する専門家による最終審査を12月1日（火）に実施し、各賞を決定するとともに、同日午後4時から京都府庁において授賞式を行いますので、当日の取材をお願いいたします。

なお、今回の最終審査は、出品者及び府民の方々への公開は行いません。（報道機関は審査から取材いただけます）

1 日 時 令和2年12月1日（火） 【審査】午後1時00分から3時15分  
【授賞式】午後4時00分から4時30分

2 場 所 【審査】京都府庁 職員福利厚生センター 3階 第4・5会議室  
（京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町）  
【授賞式】京都府庁 旧本館 2階 正庁

### 3 内 容

- （1）審査・・・分析機器による食味の測定や府民委員による食味審査で選抜された8点の米を、米の食味の専門家、京都の食文化や料理の専門家で構成する委員が食べ比べ、評価を行います。
- （2）授賞式・・・審査結果発表、委員による講評、各賞（賞状、記念品）の贈呈

### 4 最終審査の委員（50音順）

（1）米の食味に関する専門家

- 上田 那未（玄米屋ウエトミ）  
うえだ なみ
- 西村 達也（中央米穀株式会社 代表取締役社長）  
にしむら たつや
- 橋本 隆志（株式会社 八代目儀兵衛 代表取締役社長 CEO）  
はしもと たかし

（2）京都の食文化や料理の専門家

- 杉本 節子（料理研究家、公益財団法人 奈良屋記念杉本家保存会常務理事兼事務局長）  
すぎもと せつこ
- 園部 晋吾（京都料理芽生会 会長、株式会社 平八茶屋 代表取締役）  
そのべ しんご
- 田中 良典（京都料理芽生会 理事、京料理とりよね 代表取締役）  
たなか よしのり
- 森田 啓世（株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア京都 調理部長・総料理長）  
もりた けいせい
- 仲田 雅博（学校法人 大和学園 学園理事、京都調理師専門学校 校長）  
なかつ まさひろ

5 各 賞 最高金賞（1点）、金賞（3点）、入賞（若干数）等  
（京都府ホームページ及び京都の米に関するサイト「<sup>きょうとまい</sup>KYOTO米」で受賞者名を公表します。）

6 主 催 京都府



～第4回「京のプレミアム米コンテスト」審査結果について～  
**京都の美味しいお米「京のプレミアム米」が決定！**

令和2年12月1日  
 京都府農林水産部農産課  
 電話 075-414-4953

京都府では、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推進するため、第4回「京のプレミアム米コンテスト」を実施しました。

この度、京都府内の美味しいお米づくりに取り組む134の生産者から応募された154点から、特に優れた8点を「京のプレミアム米」として選定し、各賞を決定しましたので、お知らせします。

### 1 「京のプレミアム米」選定結果

賞名	出品者名	市町村	品種名
最高金賞	だてのうえん 伊達農園 だて まさのぶ 伊達 正将	与謝野町	キヌヒカリ
金賞	きむら さだし 木村 貞志	京都市	コシヒカリ
金賞	なかがみ やすお 仲上 泰夫	京都市	ヒノヒカリ
金賞	ちゅうたんこめしんこうきょうぎかい 中丹 米振興 協議会 うちだ おさむ 内田 修	綾部市	コシヒカリ
入賞	きたがわ いつお 北川 五男	宇治市	ヒノヒカリ
入賞	よこたに かずお 横谷 一夫	京都市	コシヒカリ
入賞	まつもと たかし 松本 隆	綾部市	コシヒカリ
入賞	なんじょう やすひろ 南條 康廣	南丹市	コシヒカリ

### 2 入賞米のPR

府ホームページ及び京都の米に関するサイト「KYOTO米」<sup>きょうとまい</sup>において、「京のプレミアム米」生産者のPRページを順次公開します。

- ▶ 府ホームページ : <http://www.pref.kyoto.jp/nosan/contest.html>
- ▶ 京都の米に関するサイト「KYOTO米」<sup>きょうとまい</sup> : <https://kyoto-kome.net/>

なお、料理店、小売店等において、「京のプレミアム米」を販売・提供される場合には、「KYOTO米」<sup>きょうとまい</sup> サイトにて店舗を紹介し、PRを行います。

### 3 コンテストの概要

- (1) 申込点数 : 154点 (134者) (コシヒカリ105点、キヌヒカリ23点、ヒノヒカリ26点)
- (2) 審査方法 : 食味分析機器による測定と府民委員による食べ比べを経て選抜された上位8点のお米を、米の食味の専門家、京都の食文化や料理の専門家で構成する委員が食べ比べ、評価が高いものから賞を選定
- (3) 委員 : 米の食味の専門家3名、京都の食文化や料理の専門家5名 計8名
- (4) 主催 : 京都府



## 京都の「食」を応援！「宇治抹茶」を使用した新商品を発売 (株式会社ローソン×京都府)

令和2年12月7日  
京都府農林水産部農産課  
075-414-4944

京都府と株式会社ローソンは、「地域活性化包括連携協定」を締結し、これまで京都府産の食材を使用した新商品の開発・販売に取り組んでまいりました。

このたび、新型コロナウイルス感染症の影響で消費が減っている宇治茶の活性化を図るため、京都府特産の「宇治抹茶」を使用したアイスクリームが12月8日から発売されることとなりましたので、お知らせします。



### 1 発売商品 ※詳細は別紙参照

「抹茶アイスクリーム 天峰」(税込486円)

### 2 実施店舗

京都府、奈良県、滋賀県の一部ローソン店舗(約590店舗)で限定販売

### 3 販売期間

令和2年12月8日(火)から

### (参考) 地域活性化包括連携協定について

#### ・締結目的

地域活性化に向けた緊密な相互連携・協働の取組による、府民サービスの向上および地域の活性化

#### ・締結日 平成26年1月23日

#### ・連携事項

府内産農林水産物等を利用した総菜、お弁当、スイーツ等の開発・販売等(農林水産業に関する内容を抜粋)

#### ・既存の取組

平成26年1月 協定締結記念フェアの開催

(お弁当や総菜、スイーツなど全7品を販売)

平成27年1月 「もうひとつの京都、行こう」キャンペーン実施

(宇治抹茶を使用したパンとスイーツを販売)

問合せ 株式会社ローソン広報部 電話：03-5435-2773 (報道関係者専用番号)





## 「宇治茶の文化的景観 地域フォーラム in 宇治市」を開催します

令和2年12月7日  
京都府農産課

京都府では、京都文教大学と連携し、「宇治茶の文化的景観」の世界文化遺産登録に向けた気運醸成を図る取組として、地元の宇治茶の歴史・文化・景観等の魅力を知ってもらう「宇治茶の文化的景観 地域フォーラム in 宇治市」を、次のとおり開催することといたしましたので、広く周知いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

### 1 開催概要

○日時 令和2年12月19日(土) 13時00分～15時30分

○開催方法 オンライン (Zoom)

○内容

#### ① 講演「京都圏のなかの宇治と宇治茶」

講師 <sup>えだにひろこ</sup> 恵谷浩子 氏

(独立行政法人国立文化財機構奈良文化財研究所 研究員  
宇治茶文化的景観等調査研究会 委員)

#### ② パネルディスカッション「宇治茶と宇治の文化的景観を活かしたまちづくり」

パネリスト：<sup>ふるかわよしつぐ</sup> 古川嘉嗣 氏 (茶農家、東宇治茶業青年団)

<sup>つじ ともや</sup> 辻 智弥 氏 (茶農家、小倉茶業青年団)

<sup>つうえんゆうすけ</sup> 通円祐介 氏 (茶商、通圓24代目当主)

<sup>たつみ よしひと</sup> 辰己義人 氏 (宇治市産業地域振興部観光振興課 観光係長)

<sup>えだにひろこ</sup> 恵谷浩子 氏

コーディネーター：<sup>もりまさみ</sup> 森正美 氏 (京都文教大学 副学長)

※今年度は、宇治市のほか、宇治田原町でも開催を予定しています(令和3年2月)。詳細は決まり次第お知らせします。

### 2 参加申込方法

別添チラシの申込票の内容(氏名、電話番号、FAX番号、メールアドレス、住所、受講場所)を①FAX、もしくは②メール(又はQRコード)にて下記あて申込み

申込先：京都文教大学・短期大学社会連携部  
フィールドリサーチオフィス  
FAX：0774-25-2822 メール：fro@po.kbu.ac.jp  
申込期間：開催1週間前まで(ただし、定員100名に達し  
次第、受付終了)



※申込票は、チラシ裏面を御確認ください。担当課で配布及び府ホームページにて掲載しています。( [http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/press/2020/12/ujicha\\_forum.html](http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/press/2020/12/ujicha_forum.html) )

#### ■連絡先

京都府農産課 課長 <sup>むくひら</sup> 椋平、課長補佐兼係長 <sup>いちだ</sup> 市田 TEL：075-414-4944



# 「宇治茶文化講座 2020 ～心と体にやさしい宇治茶～」を開講します (第4～6回)



宇治茶の文化的景観を  
世界文化遺産に。  
UJI-CHA TEA CULTURAL LANDSCAPE;  
AIMING FOR WORLD CULTURAL HERITAGE STATUS

令和2年12月14日  
京都府農林水産部農産課

京都府と京都文教大学は、宇治茶の世界文化遺産登録に向けて、10月から宇治茶文化講座(全6回)を開催しています。

来年1月から開催する第4～6回では、茶の機能性や産地の魅力発信をテーマとしたオンライン講座を行いますので、広く周知いただきますよう、よろしくお願ひします。

## 1 開催概要(第4～6回)

(敬称略)

回・月日	定員・参加料	講演の内容・講師
第4回 1月9日(土) 13:00-14:30	定員80名/無料	「リラックス効果を中心とした茶の機能性について」 海野けい子(静岡県立大学茶学総合研究センター 客員准教授)
第5回 1月23日(土) 15:00-16:30	定員80名/無料	「宇治茶フィールドワーク(オンライン.ver)in京田辺市」 米田五司(京田辺玉露生産組合) 仲井敏雄(一般社団法人京田辺市観光協会 副理事長 仲井芳東園 代表)
第6回 2月20日(土) 13:00-14:30	定員80名/無料	「宇治茶フィールドワーク(オンライン.ver)in八幡市」 松田一男(京都八幡流橋焼・松田ティーファーム 代表) 小森俊寛(有限会社京都平安文化財 顧問 元八幡市教育委員会文化財保護課 主幹)

## 2 参加申込方法

別添チラシの申込票の内容(氏名、電話番号、FAX番号、メールアドレス、住所、参加希望講座)を①申込フォーム(QRコード)又は②FAXにて申込み

申込先: 京都文教大学・短期大学社会連携部  
フィールドリサーチオフィス  
FAX: 0774-25-2822 メール: fro@po.kbu.ac.jp



申込期間: 各講座開催日1週間前まで(各回とも先着順で受付)

※申込票は、チラシ裏面を御確認ください。担当課で配布及び府ホームページにて掲載しています(<http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/press/2020/12/bunkakouza4-6.html>)

## 3 修了証の交付

4回以上出席した方に対して京都府から修了証を交付します。

・平成30年度実績 全6回257名受講、修了証交付者数27名  
・令和元年度実績 全6回282名受講、修了証交付者数28名

<参考> 第1～3回講座の概要

(敬称略)

回・月日	受講者数	講演の内容・講師
第1回 10月26日(月) 13:00-14:30	68名	「リモート時代のお茶の楽しみ方」 宇治茶道場 匠の館 / 日本茶インストラクターの皆様
第2回 11月4日(水) 13:00-14:30	63名	「変わる！宇治茶生産の現場～スマート化へのチャレンジ～」 北本錦司 (有限会社北本製茶園 代表取締役) 下司純也 (京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所 主任)
第3回 第1部 12月12日(土) 13:00-13:50	105名	「中世の史料に見るお茶の効能」 橋本素子 (日本中世史研究者)
第3回 第2部 12月12日(土) 14:00-14:50	106名	「明治初期の輸出茶～宇治田原出身の売込商・奥田熊次郎を中 心に～」 中川博勝 (精華町教育委員会古文書等調査員)

■連絡先

京都府農産課 課長 椋平、課長補佐兼係長 市田 TEL : 075-414-4944







消費者のみなさんに元気をお届けします  
京の農林女子マルシェを開催！

令和3年2月24日  
京都府農林水産部農産課

京都府では、平成28年度から府内で農林業に従事する女性の方々が活躍しやすい環境づくりを進め、農林業を職業としたいと思える女性が増えるように、「京の農林女子ネットワーク※」を結成し、仲間づくりを行うとともに、将来、経営者として多くの女性が活躍できるように農業経営力のスキルアップ支援を行っています。

今回、京の農林女子ネットワークメンバーが育てた新鮮でおいしい野菜や加工品を販売しますので、ご周知いただくとともに当日の取材をよろしくお願ひします。

※京の農林女子ネットワーク

府内で農業や林業に意欲的に取り組む概ね20歳代～40歳代の女性で構成。（農業法人等で働く女性も含む。）平成28年5月に立ち上げ、現在のメンバーは59名

- 1 日時 令和3年2月27日（土）正午から午後4時まで
- 2 場所 GOOD NATURE STATION 1階正面広場「MAENIWA」  
（京都市下京区稲荷町318番6）
- 3 出店者 京の農林女子ネットワークメンバー（8名）
- 4 商品 トマト、お茶、春菊、ネギ、農産加工品等
- 5 関連サイト [https://goodnaturestation.com/topics/good\\_nature/202102096769/](https://goodnaturestation.com/topics/good_nature/202102096769/)

【イメージ】



農林女子メンバーが開催するマルシェ



イベントへの出店（R2山城マルシェ）

【問い合わせ先】

京都府農林水産部農産課課長	むくひら 椋平
主幹兼係長	村瀬 TEL:075-414-4961
株式会社 丹後王国ブルワリー	中川 TEL:0772-65-4193



～京都ではじめよう！！牛飼い・茶づくり～  
**京都府単独の相談会を大阪ではじめて開催します！**

令和2年12月1日  
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茶業研究所

京都府では、畜産・茶業の未来の担い手となる人材を育成するため「畜産人材育成研修」、「宇治茶実践学舎」を開講しています。

この度、募集活動の一環として、以下のとおり京都府での就農を目指している方々に向けて相談会を開催しますので、広く周知いただきますよう、お願い致します。



**1 日時**

令和2年12月12日（土） 13:30～15:30

**2 場所**

TKP ガーデンシティ大阪梅田 カンファレンスルーム8A（8階）  
大阪市福島区福島5丁目4-21（JR大阪駅 桜橋口より徒歩10分）

**3 内容**

就農相談（畜産・宇治茶・京都府での就農に関する相談全般）

対応：京都府農林水産技術センター畜産センター及び茶業研究所職員

- ・1相談30分を予定（ご予約時に希望時間を指定）

**【個別相談時間】**

①13:30～14:00 ②14:00～14:30 ③14:30～15:00 ④15:00～15:30

- ・研修（畜産人材育成研修や宇治茶実践学舎）や就農支援、就農準備等の相談

**4 予約方法**

畜産センターまたは茶業研究所まで、メール又は電話で予約。

必要事項：氏名・メールアドレス・電話番号・相談希望時間

※予約なしの参加も可能ですが、予約優先になります。

**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。マスクを着用してください。
- ・感染状況によっては開催中止の場合があります。中止の場合は、12月10日（木）の午前10時までに畜産センターHP (<https://www.pref.kyoto.jp/chikken/>)にてお知らせします。来場いただく前に、必ず畜産センターHPをご確認ください。

**【問い合わせ先・申込先】**

京都府農林水産技術センター畜産センター	TEL 0773-47-0301
担い手・普及担当 主幹 佐々木	Mail <a href="mailto:ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp">ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp</a>
京都府農林水産技術センター茶業研究所	TEL 0774-22-5577
実践型学舎・技術革新担当 主幹 瀬戸谷	Mail <a href="mailto:ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp">ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp</a>





# いよいよズワイガニ漁が解禁！

～解禁日乗船取材案内と資源調査結果報告～

令和2年10月28日  
京都府農林水産部水産課  
京都府水産事務所  
京都府農林水産技術センター海洋センター

「海の京都」の冬の味覚ズワイガニが、11月6日（金）に解禁を迎えます。

京都府漁協所属の底びき網漁船11隻が、府沖合漁場を目指して前夜に港を出発し、日付が変わると同時に一齐に操業をはじめますので、貴重な機会を取材いただきますようお願いいたします。

また、京都府では、全国有数の先進的な資源管理を支えるため、毎年、海洋調査船「平安丸」により解禁前の資源状況を把握しており、今年度の調査結果についても併せてお知らせします。

## ① 解禁日乗船取材のご案内

出港：令和2年11月5日（木曜日）午後8時

入港：令和2年11月6日（金曜日）午前6時

場所：宮津市字小田宿野 京都府水産事務所岸壁（スケジュール等詳細は別紙1、2のとおり）

○漁業巡視艇「らくよう」に乗船し、操業の様子を取材いただけます。

取材希望される場合は、11月4日（水曜日）午後5時までに水産事務所へご連絡ください。

なお、新型コロナウイルス対策のため、乗船いただける方は先着2名までとします。

※11月6日（金）午後1時から舞鶴・宮津・間人・網野の市場で初セリが行われます。

詳細は、京都府漁協販売課（TEL 0773-75-1111）へお問い合わせください。

## ② 漁期前資源調査の結果

京都府農林水産技術センター海洋センターが海洋調査船「平安丸」で漁期前に実施したズワイガニの資源調査（別紙3）の結果、令和2年には雌雄ともに昨年より上向き、過去5年間の平均値と比較すると雄ガニ8.3%、雌ガニ1.31%でした。

ズワイガニの採捕状況（10かご当たりの尾数）

	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	過去5年平均
雄ガニ (甲幅9cm以上)	21.4尾	12.7尾	34.9尾	23.3尾	15.0尾	17.8尾	21.5尾
雌ガニ (こっぺ)	45.0尾	55.6尾	89.5尾	42.5尾	42.4尾	71.9尾	55.0尾



京都府広報誌 まゆまる

お問い合わせ先

①乗船取材について

京都府水産事務所 漁政課漁業漁船係 課長補佐 にしがき 西垣 (TEL 0772-22-4438)

②資源調査について

京都府農林水産技術センター海洋センター 研究部 主任研究員 くまき 熊木 (TEL 0772-25-3076)

## 「丹後とり貝」の魅力とは？一流料理人、生産者らが語ります ～「丹後とり貝」勉強会 in Tokyo～

令和3年2月4日  
京都府農林水産部水産課

京都府では、京都を代表するブランド水産物である「丹後とり貝」の販路拡大を推進しています。その一環として、このたび、その魅力を発信するための勉強会を報道関係者の皆様向けに以下のとおり開催いたしますのでお知らせします。

この勉強会では、日本を代表する一流料理人に、食材としての丹後とり貝の魅力を語っていただくとともに、全国で初めて養殖技術を確立した研究の苦労話や、生産者のインタビューなど、生産現場しか知り得ない話題をご提供する予定です。

オンライン参加も可能ですので、奮ってご参加いただきますようお願いいたします。

### 1 開催日時

令和3年2月22日（月） 14:30～16:00

### 2 会場

パティオ 赤坂店

(東京都港区赤坂6-6-2 8ヴェルディ赤坂1F)

＜アクセス＞ 東京メトロ千代田線 赤坂駅から徒歩2分



### 3 内容

■ トークセッション 「丹後とり貝の食材としての魅力ー持続可能な高級食材ー」  
菊乃井 <sup>むらたよしひろ</sup>村田吉弘氏 / ピアットスズキ <sup>すずきやへい</sup>鈴木弥平氏

■ 「丹後とり貝の魅力」紹介 / 京都府

■ 丹後とり貝生産者インタビュー

■ 調理デモンストレーション

■ 質疑応答

※持ち帰り用の試食料理を提供（オンライン参加の方は後日指定場所にて受け取り）

### 4 参加形態

来場又はオンライン（Zoom） ※ともに参加費無料

※本勉強会は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底しております。来場を希望される方はマスク着用及び備え付けのアルコールにて手指消毒のご協力をお願いします。

### 5 参加申込方法

別紙参加申込書により令和3年2月18日（木）までにFAX又はメールにてお申し込みください。

【丹後とり貝広報事務局】

TEL：03-3475-0400（担当：若杉）

FAX：03-4496-4505 E-mail：waksugi@az-abucoms.com

※本事業は、水産庁の「水産物販売促進緊急対策事業」により京都府が実施しております（一部業務を民間業者に委託）。

本広報に係る事業内容については、下記までお問い合わせください。

京都府農林水産部水産課 課長 今西（いまにし）

課長補佐 井上（いのうえ） TEL 075-414-4992



## 第26回全国青年・女性漁業者交流大会で 舞鶴地区の漁業者グループ「<sup>おいすたあ</sup>美味星」有志の会が水産庁長官賞を受賞！

令和3年3月3日  
京都府水産事務所

全国の青年・女性漁業者が日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、参加者間の交流により知識や情報を共有することを目的に開催されている「第26回全国青年・女性漁業者交流大会」において、京都府代表の「<sup>おいすたあ</sup>美味星」有志の会の取組が水産庁長官賞を受賞しましたのでお知らせします。

### 【受賞内容等】

- 1 課題名 消費者の笑顔が原動力！！ ～天然マガキ等活用 「カキ小屋 <sup>おいすたあ</sup>美味星」の歩み～
- 2 受賞者 <sup>おいすたあ</sup>「美味星」有志の会（発表者 <sup>きたむら としお</sup>北村 俊雄 氏）
- 3 受賞 水産庁長官賞
- 4 内容（詳細は別紙参照）
  - ・地元に豊富にある天然マガキを有効活用し、平成26年1月からカキ小屋の取組を開始。
  - ・利用者数は順調に増加し、海鮮バーベキューを追加した2年目以降はさらに利用客が増加。
  - ・令和元年度には、農林水産省の「地産地消等優良活動表彰」において、近畿農政局長賞を受賞。
  - ・これらの成果を受けて、イガイなどの低利用資源の利用がはじまるとともに、府内で漁業者による「カキ小屋」が2地区で新たに開始。

### （参考：大会の概要）

- 1 開催日 令和3年3月2日（火）
- 2 場所 ホテルグランドアーク半蔵門（東京都千代田区隼町）  
（府からはリモートにて参加発表）
- 3 主催 全国漁業協同組合連合会  
（後援；農林水産省ほか）
- 4 表彰部門等
  - ・大会は活動内容によって5部門に分かれて取組事例の発表（発表課題総数 25）が行われ、北村氏は第3分科会「流通・消費拡大部門」で発表（発表課題数 5）
  - ・水産庁長官賞は農林水産大臣賞に次ぐ2番目の賞



発表の様子

広報内容の詳細については、下記までお問い合わせください。

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 課長補佐 久門

TEL：0772-25-3030

FAX：0772-25-1532

