

パンフレット「京都の環境にやさしい農業のススメ」の発刊について

平成28年3月30日
京都府農林水産部農産課
本 永 075-414-4950
稲 田 075-414-4961

京都府では、健全な土づくりなどを通じて、化学肥料・化学農薬の使用等による環境への負荷を軽減し、農業の持続的な発展や自然環境の保全に貢献する「環境にやさしい農業」を推進しています。

この度、消費者や実需者（※）の皆様へ、京都の環境にやさしい農業者やその農産物についてもっと知っていただくため、パンフレット「京都の環境にやさしい農業のススメ」を**発刊**しましたので、広くご活用いただけるよう、周知についてよろしくお願ひします。

（※）量販店、加工業者、外食・中食業者等の大口需用者

1 パンフレット名称

京都の環境にやさしい農業のススメ

* 「ススメ」には“進める”に加え、消費者や実需者に“勧める”という意味を込めています

2 発行目的

消費者・実需者に対して、京都府内の環境にやさしい農業者やその農産物に関する情報を発信し、理解促進を図るとともに、環境にやさしい農産物を選ぶきっかけづくりとするため

3 掲載内容

(1) 公募により集まった38名の環境にやさしい農業者・団体の紹介
(ほ場面積や出荷時期などの農産物データ、こだわりポイント等)

(2) 環境にやさしい農業の説明

(エコファーマー、特別栽培農産物、有機農業、GAP（※）等)

（※）より良い農業を目指す農業者の積極的な取組

4 発行部数

3,500部

(掲載生産者、JA、外食産業、商工団体、消費者団体、府内市町村等に配布)

5 規格

A5サイズ 56ページ オールカラー

6 パンフレット活用シーン（イメージ）

- ・生産者やJA自らが外食産業や消費者にPRするためのツール
- ・消費者が環境にやさしい農産物を探すためのツール
- ・商工団体や消費生活団体を訪ねる食品企業や消費者に対する説明資料
- ・京の農業応援隊（農業改良普及センター）の管内実需者に対する説明資料 等

7 パンフレットの入手方法

京都府農産課で配布しているほか、府HPからダウンロードしてご覧いただけます。

(HP) <http://www.pref.kyoto.jp/nosan/>



京都・山城で宇治茶が買える店舗多言語MAPが完成しました ～インバウンドに対する宇治茶の魅力発信～



お茶の京都

平成28年4月28日
京都府農林水産部農産課
075-414-4944

京都府では、近年急増している外国人観光客に対して宇治茶の魅力を発信し喫茶文化の普及と消費拡大の取組を進めています。

この度、京都市・山城地域で宇治茶を買えるお店を多言語で紹介したMAPを作成しましたので周知についてよろしくお願ひします。

今後、より多くの外国人観光客に手に取っていただけるよう、観光施設、空港、ホテルのコンシェルジュコーナー等へ配架先の拡大を図ります。

1 多言語MAPの概要

- (1) 対応言語 日本語、英語、中文（簡体字、繁体字）
- (2) 紹介店舗 京都市内の23店舗、山城地域の33店舗
- (3) 形状 折りたたみ式でA2版
- (4) 特徴

- ・飲食や体験、カード使用の可否やWI-FI整備状況等各店舗でのサービスの違いがひと目でわかるよう絵文字（ピクトグラム）を掲載
- ・本MAPに掲載されている店舗は、積極的に外国人観光客を受け入れ、1種類以上の試飲が可能な店舗
- ・地図上には主要公共交通機関と有名な社寺仏閣、桜と紅葉の名所等も掲載し、簡単な観光MAPとしても利用可能



【多言語MAP】

2 主な配布場所

- ・京都市内ホテル、府政情報センター（府庁1号館1階ロビー）、山城広域振興局、（公社）京都府茶業会議所、（公社）宇治市観光協会

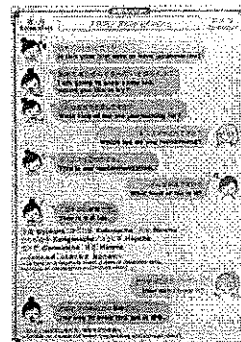
※5月1日に宇治茶会館等で開催される「八十八夜茶摘みの集い」でも配布します。

3 配布部数

3万部

4 各店舗における外国人向け対応状況

外国語が苦手な店員でも外国人観光客と対話できるように、会話形式の想定問答を外国語と日本語で記載した宇治茶販売店用「指差し会話シート」を作成し、配備します



【指差し会話シート】

5 作成者

宇治茶の魅力海外発信プラットフォーム（事務局：京都府、（公社）京都府茶業会議所）

■連絡先

京都府農産課 副課長 堤・副主査 坂上 TEL075-414-4944



「京都府食品ロス削減府民会議」の開催について

京都府では、府民や食品関係事業者、行政等が一体となり、製造された食品が、売れ残りや規格外品、食べ残しなどの理由から、廃棄されてしまう「食品ロス」の削減に向けた取組を進めています。

「食品ロス」の削減に向けた具体的な方策を議論するため、第1回「京都府食品ロス削減府民会議」を7月28日（木）に開催しました。

今後、2年間程度、議論を深めてまいります。

※日本の食品ロス（年間約600万トン）は、世界全体の食糧援助量の約2倍と推計されています

京都府食品ロス削減府民会議 委員名簿

番号	分野	氏名	所属等
1	学識経験者	山川 肇	京都府立大学大学院生命環境科学研究科環境科学専攻 教授
2		浅利 美鈴	京都大学大学院地球環境学堂 准教授
3	農林業	山田 保	全国農業協同組合連合会京都本部 副本部長
4	食品製造	山本 隆英	一般社団法人 京都府食品産業協会 会長 (株式会社山一パン総本店 代表取締役)
5	流通	竹内 一憲	佐川急便株式会社 京都支店営業課 課長
6	小売	斎藤 敬	日本チェーンストア協会 関西支部 参与
7		畑 忠男	京都府生活協同組合連合会 副会長理事
8	飲食	梶谷 裕司	御所西 京都平安ホテル 総支配人 (地方職員共済組合京都宿泊所 平安会館)
9	特別委員 (飲食)	安念 弘和	京都府料理飲食業組合連合会 会長
10	経済団体	窪田 裕幸	京都商工会議所産業振興部長
11	消費者団体	西山 尚幸	特定非営利活動法人 コンシューマーズ京都 事務局長
12	福祉団体	武田 知記	京都府社会福祉協議会 事務局長
13	フードバンク	高島 由美	フードバンク京都 代表
14		澤田 政明	セカンドハーベスト京都 代表
15	行政	勝見 潤子	京都市 環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課 技術担当課長
16		田中 豊	京都市市長会 事務局次長
17		重井 優	京都府町村会 理事
18		尾形 順司	京都府環境部循環型社会推進課長
19		奥野 裕史	京都府(事務局)農林水産部 理事
20	オブザーバー	久米 良彦	農林水産省 近畿農政局経営・事業支援部 食品企業課

首都圏で初の「宇治茶文化講座」を開催！

平成28年8月8日
京都府農林水産部農産課
(075-414-4944)

京都府では、宇治茶の素晴らしさを多くの人々に伝え、人類共通の貴重な宝として将来にわたって継承していくことを目的に、世界文化遺産の登録に向けた取組を進めています。

この度、日本遺産にも認定された宇治茶の魅力を発信するため、お茶に関心のある方を対象に、首都圏で初めて宇治茶伝道師等による講演と、ここでしか味わえない宇治茶体験を組合わせた『宇治茶文化講座2016～日本遺産「日本茶800年の歴史散歩」京都・山城 in Tokyo～』を発信力のある東京国立博物館で9月9日(金)～9月11日(日)に開催しますので、広く周知をよろしくお願ひします。

- 1 開催日程
- | | | |
|-----------|-------------|-----|
| ○9月9日(金) | 13:00～14:20 | 講座A |
| | 14:50～15:40 | 講座C |
| ○9月10日(土) | 10:20～11:40 | 講座A |
| | 13:00～13:50 | 講座C |
| | 14:20～15:40 | 講座B |
| ○9月11日(日) | 10:20～11:40 | 講座B |
| | 13:00～13:50 | 講座C |

※1回のみ参加可

- 2 会場 東京国立博物館 茶室・応挙館(東京都台東区上野公園13-9)

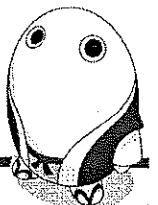
- 3 概要 ※詳細は別添チラシをご参照ください

講座A	○講演：宇治茶の歴史—伝統と革新— 講師：橋本素子(宇治茶文化的景観等調査研究会議委員) ○煎茶体験(煎茶発祥の地、宇治田原町湯屋谷の煎茶)
講座B	○講演：宇治茶の文化—茶商の技術と宇治茶の魅力について— 講師：小山茂樹(宇治茶伝道師) ○玉露体験(茶商のブレンド技術を駆使した玉露)
講座C	○講演：宇治茶の生産—つくり手の思い— 講師：古川嘉嗣(宇治茶伝道師) ○抹茶体験(古川氏が心を込めて生産した抹茶)

- 4 定員 各講座40名(先着順)
- 5 申込み 9月1日(木)までに電話、FAX、メールで申し込み
<申込先> 京都府府民総合案内・相談センター
電話：075-411-5000 FAX：075-411-5001
メール：411-5000@pref.kyoto.lg.jp

<問い合わせ先>

京都府農林水産部農産課(担当：堤、坂上) TEL：075-414-4944



中丹家畜保健衛生所の体験イベント結果について

(親子で体験！家畜の健康を守る獣医師のお仕事)

平成28年8月10日
中丹家畜保健衛生所

平成28年8月4日に開催しました体験イベントの結果について、下記のとおり報告します。

記

- 1 開催日時 平成28年8月4日(木) 午後1時30分時から3時30分まで
- 2 場 所 中丹家畜保健衛生所
- 3 参加者 親子21組50名(子供29名、大人21名)
(福知山市内、綾部市内)
- 4 内 容
 - (1) 中丹家畜保健衛生所の仕事紹介
 - (2) クイズで楽しく学ぼう(鶏クイズ)
 - (3) みんなで体験しよう



鶏クイズに挑戦



バター作り



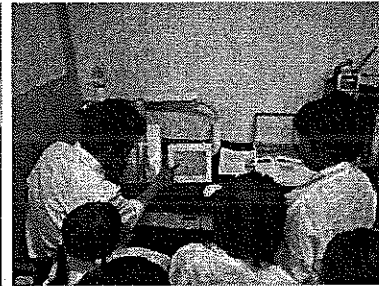
はちみつ搾りに挑戦



鶏の心音を聞いてみよう



卵の中のひよこ観察



顕微鏡で見てみよう

5 アンケート調査結果

◆子供たちから

- ・知らないことを知ることができたし、初体験のこともできて楽しかった。
- ・鶏の心臓の音が早くてびっくりした。バターを作るのが楽しかったです。
- ・僕もここで働く人になりたい！

◆保護者から

- ・子供が興味を持って体験できたのでよかったです。
- ・生まれて初めての経験ばかりで子供よりも私の方が興奮してしまいました。
- ・詳しく教えていただき、大人も知らないことを知ることができました。

6 その他

地元の養蜂家2名(出野条太郎、大槻昭彦)の協力を得て、蜜蜂の巣箱内の観察やはちみつ搾りの実演を実施した。

管内農林水産情報

平成28年8月22日

水産事務所 海のにぎわい企画課

(報告者：岩井 技師)

(タイトル) 水産物食品表示講習会を開催しました

(明日の京都中期計画) 京都力の発揮 産業革新・中小企業育成
(京カプラン) ものづくり・販路づくり
(アクションプラン) 海の民人育成プラン
(地域振興計画) 産業振興による丹後地域の活性化

写真公開

可・要相談・不可

要 旨

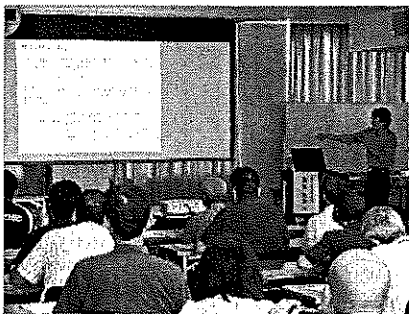
食品表示法の施行により新しくなった食品表示制度に関する理解を深め、適切な食品表示をしていただくために、水産関係者（漁業者、水産加工業者など）を対象として水産物食品表示講習会を開催しました。講習会では講師に株式会社生活品質科学研究所の福地祐治氏をお招きし、新制度における水産物の食品表示の方法について実例を交えご講演いただきました。

【概要】

- 1 主催 京都府水産事務所
- 2 日時 平成28年8月5日（金）13:30～16:00
- 3 場所 京都府水産事務所 3階 研修室
- 4 講師 株式会社生活品質科学研究所 チーフコンサルタント 福地 祐治 氏
- 5 演題 ① 新たな食品表示制度の概要 ② 今後の水産加工品の表示対応
- 6 参加者 漁業者8名 水産加工業者15名 海洋高校教諭1名 京都府漁協職員10名
沿岸市町職員5名 京都府職員4名 計43名
- 7 内容
 - ・表示レイアウトやアレルギーの表示方法など、表示基準やルールが変更された。
 - ・加工食品では栄養成分表示が義務化されたため、事業者が各自で算出しなければならない。
 - ・栄養成分表示は製造者が小規模事業者であっても、スーパー等の非小規模事業者を通じて販売する場合、栄養成分表示を算出しなければいけないので注意が必要。

8 参加者の声

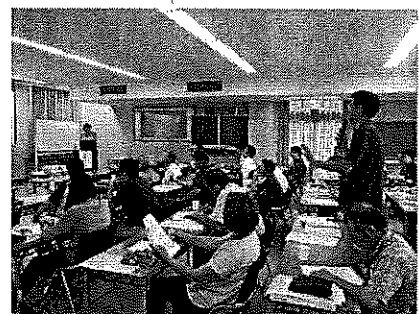
- ・食品表示制度の概要について、特に栄養成分表示の仕様について理解することができた。
- ・水産加工品の具体的な表示例を取り上げた説明だったので分かりやすかった。
- ・水産生鮮品及び水産加工品に限定した話であったため聞きやすかった。



講演の様子



熱心に講義を聞く参加者



質疑応答の様子

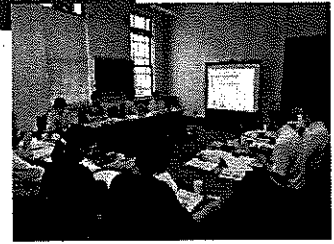
平成28年度 食の安心・安全意見交換会（報告）

- 1 日 時 平成28年7月22日（金）午後2時00分から4時00分まで
- 2 場 所 京都府庁旧本館会議室2-1
- 3 出席者 消費者団体10名、京都府5名
- 4 概 要



（1）説明・報告

- ・リスクコミュニケーションについて（食の安心・安全推進課）
- ・食の安心・安全に関する情報発信（食の府民大学）について（食の安心・安全推進課）
- ・京都府の食育の取組について（食の安心・安全推進課）



（2）主な質問・意見

- リスクコミュニケーションの過去の開催をみていると、平日の開催であり、中には参加できない人もいるので、ターゲットに応じて、土・日曜日など開催日を決めるのはどうか。
- 今後開催するリスクコミュニケーションで、対象者に対してどのように広報を行い、参加者を集めていくのが課題。
- 食の府民大学の周知はキックオフのようにしっかりPRすることが大事であり、情報を必要としている人に、届けていく必要がある。
- 数値目標を設定し、動画を見た人の力になっているかを確認するのはどうか。
- 朝食を欠食することにより、学力以外に何か影響が出てくるのかも、しっかり周知すべき。
- 大学生の食育は、大学や大学生協などと協力していけばよいが、サラリーマン世代には企業の協力が必要不可欠である。企業の協力を得るには、医療データを元に説明していき一例をあげるのはどうか。
- 食育の広報で、各学校に配付をしても、一人一人に情報が行き渡るかわからない。回覧板などを通じて、広報してみてもどうか。



（3）アンケート結果(抜粋)

- ・幼少時から、食育に対する授業を多くつくって欲しいと思った。
- ・リスクコミュニケーションと食の府民大学に興味を持った。特に食の府民大学の、今後の広がりを楽しみにしたい。

「食中毒について考えよう」を開催しました

平成28年8月10日
食の安心・安全推進課

平成28年8月2日（火）「食中毒について考えよう」をテーマにリスクコミュニケーションを京都テルサで開催しましたので御報告いたします。

今回は、食品安全委員会から講師をお迎えし、クイズを交えながら講義を行った後、食中毒予防のための手洗いの実演を行いました。

記

■テーマ：「食中毒について考えよう」

■日時：平成28年8月2日（火）14時00分～15時40分

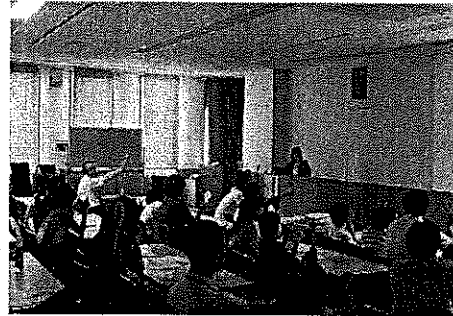
■場所：京都テルサ

■参加者：17組26人

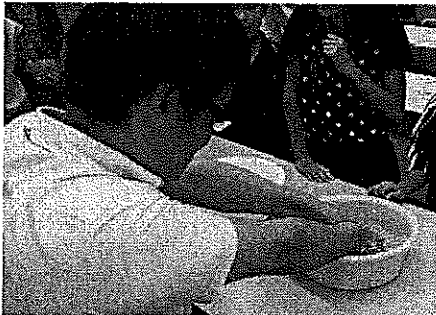
【高畑氏による食中毒の講演】



【クイズを交えて理解を深める】



【手洗いの実演しながら、きちんと洗えていない箇所を確認】



【参加者のアンケートから】

- ・てあらいのじっけんがおもしろかった（小学生）
- ・はじめてきくことがたくさんあって勉強になった（小学生）
- ・家庭で気をつけることで食中毒のリスクを下げることを学べてよかったです。
- ・どうして手洗いや消毒が大切かという理由を分かりやすく伝えていただき、危機管理を怠らないようにしたいと思います。

「食育シンポジウム」の開催結果について

平成28年8月10日
食の安心・安全推進課

約130名の参加の中、山下副知事のあいさつで始まった食育シンポジウム（府・大阪ガス（株）・京都府食育協議会・きょうと食育ネットワーク主催）は、高野優氏の実体験を交えた和やかな講演、熱心なパネルディスカッションと進みました。アンケートでは満足度は5点満点中、平均で4.4点であったほか、「子育て世代にとって、学びが多いシンポジウムだった。」や「食等大切なことをもう一度見直して生活していきたい」などの意見がありました。

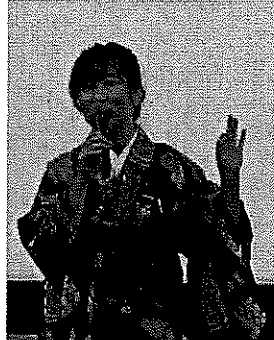
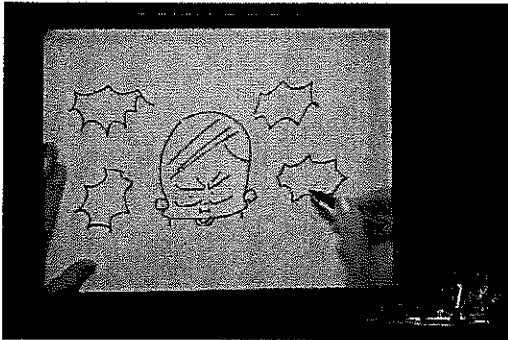
記

【開催日時】平成28年8月6日（土）13:00~15:45
【開催場所】京都リサーチパーク東地区1号館4階 サイエンスホール



（基調講演）「つくること、たべること」

【講師】育児漫画家・絵本作家 高野 優氏 （漫画を描きながらの講演）



- ・娘3人の3歳の誕生日にプレゼントした包丁が自分で料理するきっかけに。下手でも褒めてあげる。子どもは親が喜ぶのが嬉しい。
- ・思春期・反抗期でも、子どもは親に見ていてほしいもの。食事はコミュニケーションの場。
- ・言葉も食も10年後の子どもの成長に影響。

（パネルディスカッション）「みらいを育てる“食”」

【パネリスト】基調講演講師 高野 優氏、学校法人睦美学園 睦美幼稚園副園長 青山 和美氏、庖丁コーディネータ・庖丁調整士 きょうと食いく先生 廣瀬 康二氏
【コーディネーター】京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授・同大学京都和食文化研究センター副センター長 東 あかね氏

〈東氏〉

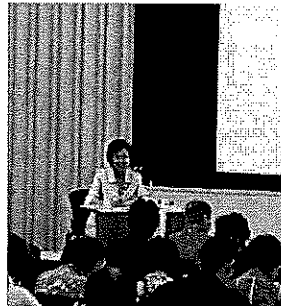
体験等により食に対する理解を深め、よりよい食生活で健康づくりをすすめる事が大切。

〈青山氏〉

園児達が調理実習で本物の体験をし、食に対する興味や関心が高まる。

〈廣瀬氏〉

道具により食材を活かす事が料理であり、包丁を研ぐ等の体験から、道具への理解が深まる。



裏面へ

<感想>

- 日常忘れがちな事柄、話を聞いて刺激を受けた。
- 心に響くシンポジウムだった。
- 身近な話で分かりやすかった。
- 人間形成のうえでも、食を軽視してはいけないと感じた。
- 食事の大切さを再認識できた。
- 忙しさを理由にせず、食等大切なことをもう一度見直し生活していきたい。
- 母親になるときがきたら、役立てたいと思うことがたくさんあった。
- 毎日の生活に欠かせない食の大切さ、幼い時からの食育の大切さを改めて実感した。
- 色々な世代が参加できるこのような機会は大切なので、続けてほしい。
- 食育の本質を知り得た気がする。
- 10年前にもどって子育てをやり直したい。
- 子育て世代には学びが多いシンポジウムだと思う。
- 食べること、手間をかけることの大切さ、心のこもった食事のありがたさを改めて感じた。

まずは知る
ことから!!

食品添加物って?

一緒に考えてみませんか。

平成28年
11月16日
(水)

13:30~15:30
(13:00より受付)

食品添加物とは、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されているものですが、中には、「食品添加物が健康に影響を及ぼすのでは?」といった不安をお持ちの方もいらっしゃるのではないのでしょうか? 「添加物の使い方はどう規制しているの?」「使わなければいけないものなの?」様々な疑問に、みなさまと一緒に考え、学んでみませんか。

会 場 キャンパスプラザ京都 4階 第4講義室
京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939

主 催 京都府 農林水産部 食の安心・安全推進課

内 容 講演「食品添加物の基礎知識について」

講 師 厚生労働省 医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部 基準審査課 担当官

申込方法 ファックス、郵送またはメールのいずれかで①氏名②住所③電話番号をお知らせください。
(詳しくは裏面の参加申込み書をご覧ください)

※申込期限:平成28年11月7日(月)

※申込み多数の場合は抽選といたします。
その場合は、ご参加いただけない方のみ、ご連絡いたします。

参加費
無 料
定員70名

参加希望の方は、本参加申込書に必要事項をご記入の上、ファックス、郵送またはメールにてお送りください。

お問い合わせ・申込み先

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入
京都府農林水産部 食の安心・安全推進課



TEL075-414-5655 FAX075-414-4982

メールアドレス shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/>

ふりがな 氏名	
住所	〒
電話番号	
F A X	
メールアドレス	
意見・質問等 (質疑応答の参考とします)	

※お申し込みいただいた個人情報は、本イベントの管理・運営のみに使用し、それ以外の目的には使用しません。

会場のご案内

〒600-8216 京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町 939

京都市営地下鉄烏丸線、近鉄京都線、JR各線「京都駅」下車。徒歩5分。

