

食の安心・安全に係る京都府の  
取組について



# 今年初めての食中毒注意報を発令しました

令和元年7月23日  
京都府健康福祉部生活衛生課  
(TEL 075-414-4773)

本日(7月23日)京都府全地域において、下記のとおり食中毒注意報(令和元年第1号)を発令しましたので、お知らせします。

## 記

### 1 発令日時

7月23日(火) 午前10時

### 2 発令期間

7月26日(金) 午前10時まで(72時間:3日間)

### 3 発令対象地域

京都府全地域

### 4 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設(保育園、病院、福祉施設等)、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

### 5 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令(※今回は発令基準②に該当)

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想されるとき
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想されるとき
- ③ その他必要と認められたとき

### 6 発令状況

- 昨年は14回発令(南部のみ6回、北部のみ5回、全地域3回)  
昨年初回は7月10日

※食中毒予防のための注意事項等については裏面へ

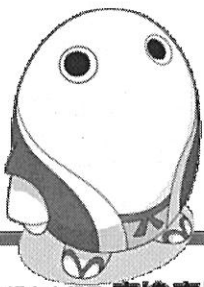
食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。



1 食中毒注意報の発令地域区分

区 分	該 当 地 域
京 都 府 南 部 地 域	南丹市、京丹波町以南の市町村の地域
京 都 府 北 部 地 域	福知山市、綾部市以北の市町の地域

2 本年度の発令状況

食中毒注意報	発令月日 (時間)	発 令 地 域	
		南 部	北 部
第 1 号	7月23日(72時間)	○	○
第 2 号	8月1日(96時間)	○	
第 3 号	8月2日(72時間)		○
第 4 号	8月6日(72時間)		○
第 5 号	8月8日(24時間)	○	
第 6 号	8月9日(96時間)	○	○
第 7 号	8月13日(72時間)		○
第 8 号	8月20日(72時間)		○
第 9 号	8月29日(96時間)	○	
第 10号	9月3日(72時間)		○

# 食中毒の発生について

令和元年8月15日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 Tel:075-414-4755  
山城北保健所  
衛生室 Tel:0774-21-2912

8月9日(金)、山城北保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、城陽市内の事業者が製造した生菓子<sup>①</sup>を原因とする食中毒と断定し、本日、山城北保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

## 1 探知の概要

8月9日(金)午前8時45分頃、管内菓子製造業者から山城北保健所に対し、「自社が製造し、城陽市内の大規模小売店で販売された生菓子を喫食した同店従業員及び関係者のうち、複数名が嘔吐・下痢等の症状を呈している。」と連絡があった。

## 2 調査結果(本日午後1時現在)

- (1) 初発日時 8月7日(水)午前0時30分頃  
(2) 有症者 10名(男性2名、女性8名 9～85歳)  
うち4名が医療機関を受診し、入院者はなく既に回復している。  
(3) 主な症状 嘔吐、下痢  
(4) 病因物質 黄色ブドウ球菌(毒素産生)  
(5) 原因食品 製品名: 丹波大納言みかさ(生菓子)  
販売店: 城陽市内の大規模小売店(1店舗)及び直営店(4店舗)  
対象製品: 約1,100個製造したうち、城陽市内の大規模小売店で販売された208個(5個箱詰又はバラ売り、賞味期限:令和元年8月8日)  
販売期間 7月28日(日)から8月7日(水)まで

## 3 原因施設

- (1) 製造所 (菓子製造業)  
(2) 所在地 城陽市  
(3) 営業者

## 4 原因施設の特定理由

- (1) 有症者の共通食は、当該施設で製造された「丹波大納言みかさ」のみ。  
(2) 有症者の発症状況が類似している。  
(3) 有症者の症状と、黄色ブドウ球菌による食中毒症状が類似しており、更に、残品3検体、有症者3名及び調理従事者2名の検便から黄色ブドウ球菌(毒素産生)が検出された。  
(4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

## 5 山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査(製造従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等)  
(2) 販売施設の立入調査(製品取扱状況の確認)  
(3) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査、検便等)  
(4) 食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止処分  
(8月15日(木)から8月17日(土)までの3日間)

※なお、当該食品は8月10日(土)から製造を中止し、製造所は8月14日(水)の夕方から営業を自粛をしています。

## 【報道機関の皆さまへ】

黄色ブドウ球菌による食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

- 1 手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌をしましょう
- 2 手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れないようにしましょう。
- 3 低温保存が有効です。

### 黄色ブドウ球菌とは

<特徴> 人や動物に常在する。毒素（エンテロトキシン）を生成する。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。

<症状> 潜伏期間は1～5時間（平均3時間）で、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢症状を呈する。

<過去の原因食品> 穀類とその加工品（握り飯、弁当）、乳・乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、食肉製品、魚肉ねり製品、和洋生菓子等。

<対策> ①手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌  
②手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない  
③低温保存が有効



京都府広報監 まゆまる

～ 京都府報道発表資料 ～

# 毒キノコによる食中毒の発生について

令和元年9月26日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 Tel:075-414-4755  
山城南保健所  
環境衛生室 Tel:0774-72-4302

奈良県奈良市内で採取し、木津川市内で喫食された毒キノコによる食中毒が発生しましたので、お知らせします。

なお、毒キノコを原因とする食中毒は全国的に秋に多く発生していますので、府民への広報・啓発をお願いします。

## 1 探知の概要

9月26日（木）午前9時30分頃、山城南保健所管内の医療機関から山城南保健所に対し、「毒キノコによる食中毒を疑う患者1名が入院している。」と連絡があった。

## 2 事件の概要

- (1) 採取場所 奈良県奈良市内の山林
- (2) 原因食品 クサハツ（毒キノコ）
- (3) 原因食事 9月25日（水）の夕食（キノコを採取した本人のみ喫食）
- (4) 初発日時 9月25日（水）午後11時30分頃
- (5) 有症者 1名（男性、70歳）  
現在入院しているが、快復に向かっている
- (6) 受診者 1名
- (7) 主な症状 嘔吐、下痢

## 3 原因を特定した理由

- (1) 未調理のキノコが毒キノコのクサハツと鑑別されたため
- (2) 有症者は、クサハツを喫食していたため
- (3) 患者を診察した医師から食中毒の届出があったため

## 4 今後の対応

食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、販売、喫食をしないよう注意喚起するため、ホームページへの掲載による府民への情報提供。

府ホームページ：<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/rldokukinoko.html>





## 【報道機関の皆さまへ】

毒キノコを原因とする食中毒は、全国的に10月に多く発生しています。

今回、奈良県内の山中で野生のキノコを採取し、食用のキノコと誤って毒キノコ（クサハツ）を食べたことにより食中毒が発生しました。

キノコの鑑別は、素人では難しく、山中などで野生のキノコを採取したり、採取したキノコを安易に他人へ譲渡、又は譲り受けて食べないよう報道・広報をお願いします。

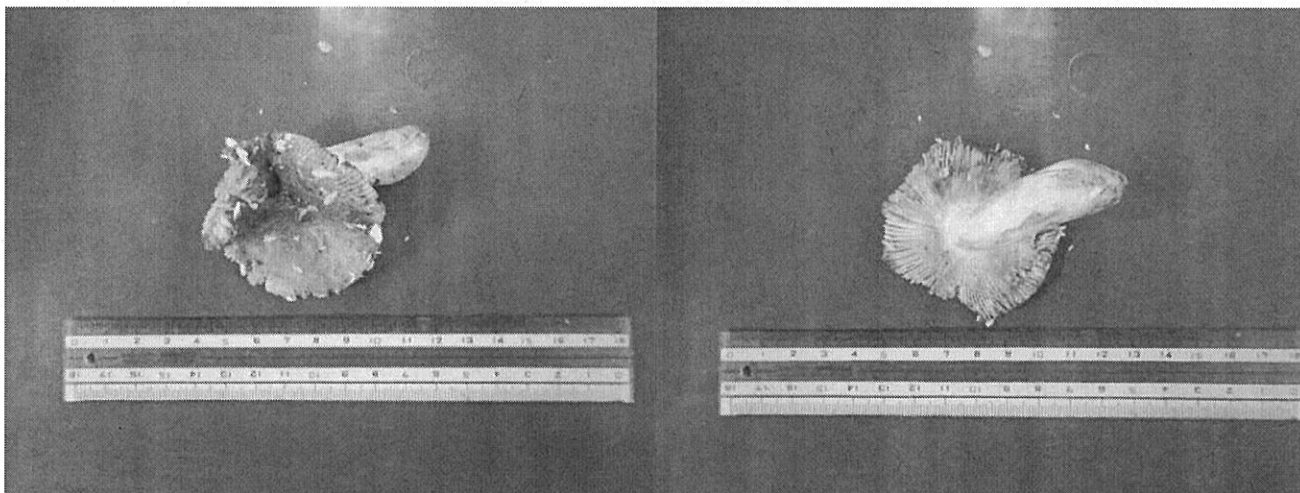
### クサハツ

#### <特 徴>

- ・夏から秋にかけて林内の地上に発生する。
- ・古い油のような不快なニオイがある。

#### <症 状>

- ・嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れる。



(今回採取されたクサハツ)

報道関係者各位

京都府漁業協同組合

生食用育成岩ガキの自主回収及び出荷停止について

時下、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素は本組合の運営に対して御高配を賜り、ありがとうございます。

さて、この度、本組合の生食用育成岩ガキについて、定期的な自主検査の結果、一部の商品における大腸菌(E. coli)最確数が規格基準を上回っていたことが判明しました。

本組合は、関係機関のご指導の下、全販売先において既に自主回収を進めており、安全が確認できるまでの間、生食用育成岩ガキの出荷停止を下記のとおり実施していますので、ご連絡します。

また、本出荷岩ガキによる健康被害については、現在のところ報告を受けておりませんが、今回の事態につきましては、消費者の皆様並びに関係者の皆様に多大なご迷惑、ご心配をお掛けしていますことを深くお詫び申し上げますとともに、今後より一層の品質管理体制の向上に努力する所存でございますので、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

記

別紙「生食用育成岩ガキの自主回収及び出荷停止の概要」のとおり

本発表に関するお問い合わせ先

京都府漁業協同組合 総務部 総務課

担当者 松尾

電話 0773-77-2200

住所 〒624-0914 京都府舞鶴市字下安久1013-1

以上

## 生食用育成岩ガキの自主回収及び出荷停止の概要

### 1. 自主回収の対象となるイワガキ

- 名 称 生食用育成岩ガキ
- 出荷業者 京都府漁業協同組合
- 対象商品 令和元年7月3日～11日出荷分

※消費期限が7月8日～16日

- 対象商品数量 約14,000個

※ 主な出荷先

府内（約3割）、府外（約7割：東京、愛知、大阪、神戸等）

### 2. 自主回収とした要因

本組合が実施した生食用岩ガキの自主検査（令和元年7月3日検査開始、7月11日結果判明）の結果、次のとおり、食品衛生法の規格基準数値を上回ったため。

検 査 項 目	検 査 結 果	規 格 基 準
E. coli最確数（成分規格）	330/100g	230以下/100g

### 3. 検査結果判明からの対応状況

管轄保健所を含む京都府の関係機関に報告し、随時指導を受けながら、京都府の「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」に基づき、販売先に対して周知を行い自主回収を実施しています。

### 4. 今後の対応

今回の事案発生についての原因は現在究明中ですが、当面の間、生食用育成岩ガキの販売は自粛することとしました。また、販売・出荷再開は、関係機関のご指導・ご協力を得て、原因の解明と再発防止のための対策を講じて安全性を確認した上で、再開することとしております。

令和元年8月9日

関係者各位

京都府漁業協同組合

生食用育成岩ガキの出荷再開について（報告）

時下、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、7月12日に公表しました生食用育成岩ガキの自主回収については、お客様並びに関係者の皆様に多大なるご迷惑・ご心配をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

さてこの度、出荷停止をしてから本日までに生食用育成岩ガキの自主検査等を繰り返し実施し、そのすべての結果が、出荷基準値に適合することが確認できました。

つきましては、生食用育成岩ガキの出荷を来る8月11日（日）から再開することとしますので、何卒ご理解・ご了承を頂きまして、今後とも変わりがせず、ご愛顧、ご厚情を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

以上

《問い合わせ窓口》

京都府漁業協同組合 販売部 販売課

担当者 中西

電話 0773-75-1111



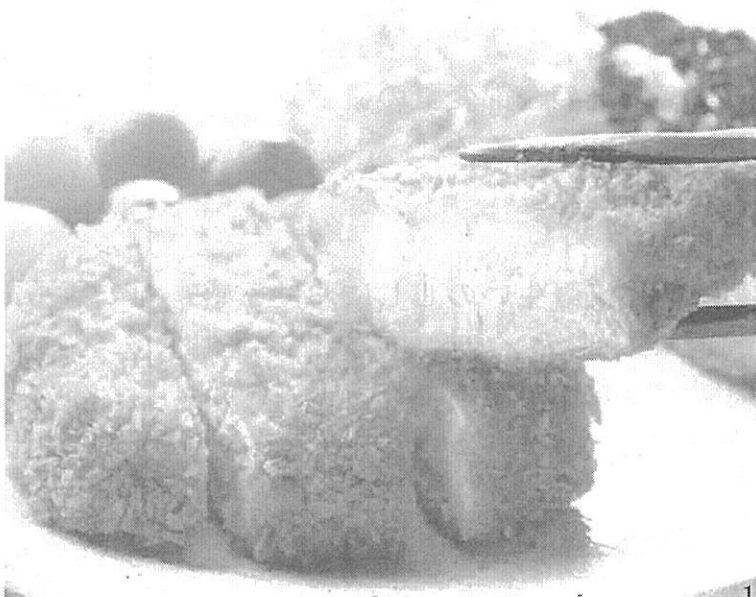
# 豚コレラは人に感染しません。

豚コレラは、豚・いのししの病気です。

豚コレラの人への感染は、国際機関（OIE：国際獣疫事務局）の情報においても世界的に報告されておられません。

豚コレラにかかった豚のお肉が市場に出回ることはありません。

豚は、と畜場法に基づき、全頭、都道府県等のと畜検査員が異常や疾病がないか検査しています。豚肉は、この検査に合格したものが市場に流通することとなっています。



## とん 豚コレラについて

### ○概 要

- ・豚コレラウイルスの感染による。高い発病率と致死率が特徴。
- ・豚といのししの病気であり、人には感染しない。  
(豚コレラに感染した豚の肉や内臓を食べても人体に影響はない。)
- ・感染豚や汚染された飼料等との接触により感染が拡大。  
(鳥インフルエンザのように野鳥で感染が拡大するものではない。)
- ・ワクチンの普及等により平成4年が最後の国内発生(熊本県)。  
(ワクチンの使用は平成18年に中止され、日本は平成19年に清浄国となる。)
- ・海外ではアジア、アフリカ、中南米等で広範囲に発生が見られる。

### ○発生時の対応

- ・発生農場では、家畜伝染病予防法及び国の防疫指針に基づき飼養する豚の全頭殺処分や移動制限区域の設定等、口蹄疫や高病原性鳥インフルエンザと同様の防疫措置がとられる。

〔 感染時期・感染経路が明らかな農場は、発生農場扱いとならず、殺処分は行われるが移動制限等の措置は実施されない。 〕

### ○国の方針

- ・国の豚コレラの防疫方針は、早期発見と迅速な殺処分を原則とし、予防的な豚へのワクチン接種は実施しない。
- ・ただし、国が専門家の意見を踏まえ、迅速な殺処分のみでは感染拡大の防止が困難と判断した場合は、豚への緊急ワクチン接種を都道府県に指示する。

<豚コレラに関する特定家畜伝染病防疫指針の一部変更の概要>

- ①野生いのししの調査(通知により運用)
- ②野生いのししに対する経口ワクチンの散布
- ③予防的ワクチン接種

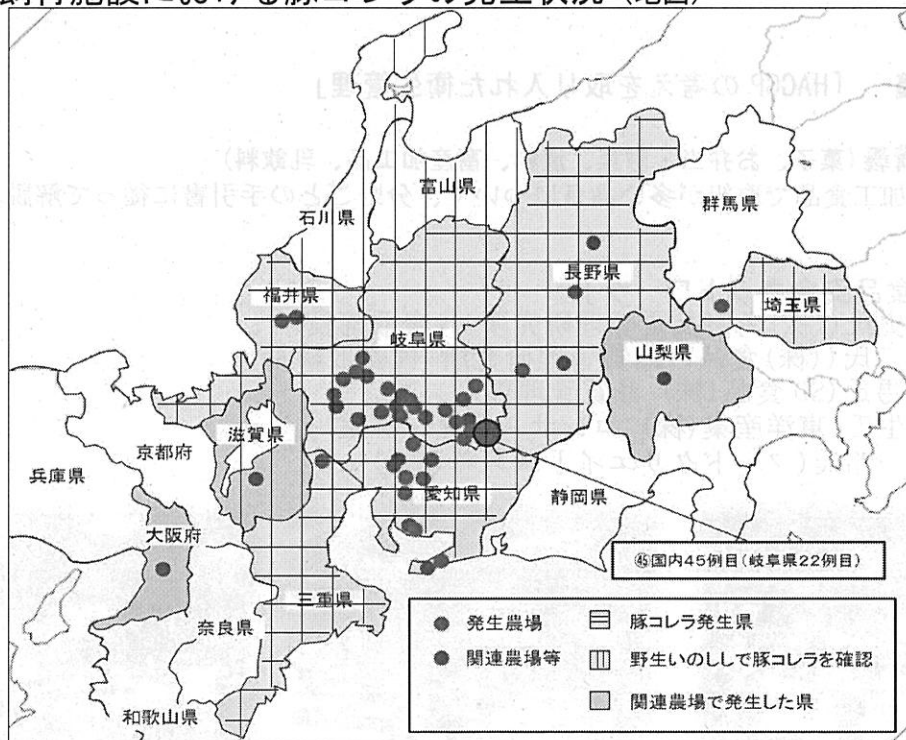
これまでの緊急ワクチン接種とは別に、野生いのししにおける感染拡大状況や対策の効果踏まえ、予防的ワクチンの接種の規定を追加。ただし、国が設定した接種推奨地域のみ接種が実施できる。

豚コレラ発生状況(府畜産課集計)(9. 24現在)

○府県別発生・殺処分状況

府県名	発生農場 (戸)	関連農場等 (戸)	殺処分頭数 (頭)
岐阜県 (H30.9.9～)	22	4	69,909
愛知県 (H31.2.6～)	16	29	62,560
長野県 (H31.2.6:愛知県初発農 場の関連農場)	2	3	2,977
滋賀県 (H31.2.6:愛知県初発農 場の関連農場)	-	1	699
大阪府 (H31.2.6:愛知県初発農 場の関連農場)	-	1	737
三重県 (R1.7.24)	1	-	4,189
福井県 (R1.7.29～)	2	-	985
埼玉県 (R1.9.13)	2	-	2,060
山梨県 (R1.9.13:埼玉県初発農 場の関連と畜場)	-	1	(搬入頭数 37)
計	45	39	144,116

○豚等飼育施設における豚コレラの発生状況(地図)



令和元年度京野菜ランドマネジメント人材育成研修会の開催結果について（報告）  
～加工事業者向け「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」研修～

令和元年 9月10日  
流通・ブランド戦略課

平成30年6月13日に食品衛生法が改正され、京野菜ランド等の農産物直売所等においても「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」の整備が必要となることから、農産物直売所の運営者、加工品出荷者等を対象としたHACCPの研修会を開催しましたので、下記の通り御報告します。

記

■主催 京都府 ■共催 京都府農業協同組合中央会

■開催日時・場所

- ①令和元年8月 7日（水） 13：30～16：30 於：市民交流プラザふくちやま  
② 27日（火） 13：30～16：30 於：宮津市福祉・教育総合プラザ  
③ 30日（金） 13：30～16：30 於：文化パーク城陽

■結果

○参加者

府内農産物直売所運営者・加工グループ、関係機関等 52名（3日分合計）

○当日アンケート結果

【満足度】87%（回収率 88%）

【評価内容】

- ・講義1で全体、講義2で分野別といった組み立てが良く、それぞれ勉強になった。
- ・衛生管理の手順書を作成中だったので勉強になった。
- ・昨年の研修会よりも、より理解することができた。
- ・理解はできたが、少人数の現場での実施は負担になる。

■内容

（1）全体講義 「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」

（2）分野別講義（菓子、お弁当・惣菜、漬物、畜産加工品、乳飲料）

府内の加工食品で取組が多い品目について、分野ごとの手引書に従って解説。

■講師

「NPO 法人食品安全ネットワーク」

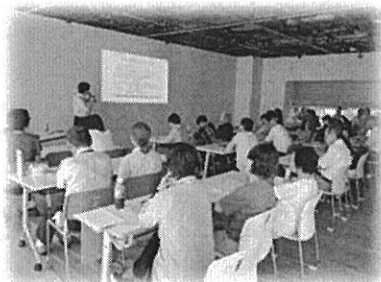
角野 久史氏（(株)角野品質管理研究所 代表取締役）

花野 章二氏（(株)食品の品質管理研究所 代表取締役）

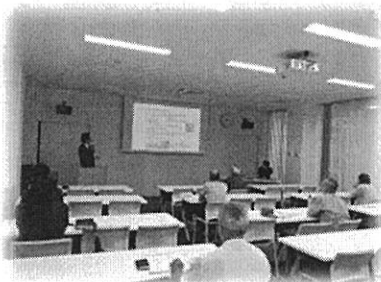
田中 達男氏（SD食品(株) 品質管理部）

金山 民生氏（東洋産業(株) コンサルティング室）

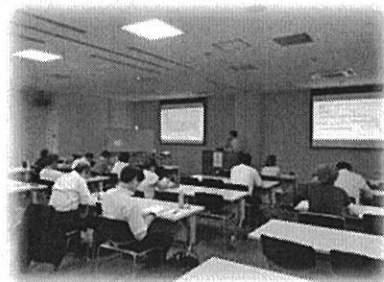
鈴木 巖一郎氏（フードクリエイトスズキ(有)）



①福知山会場



②宮津会場



③城陽会場



## 令和元年度第1回食の安心・安全意見交換会（報告）

令和元年7月12日

農政課

- 1 日時 令和元年7月4日（木）10:00～12:00
- 2 場所 京都府職員福利厚生センター第5会議室
- 3 出席者 消費者団体10名、京都府関係職員13名
- 4 概要



### （1）説明内容、主な質疑応答と意見

第5次京都府食の安心・安全行動計画の新規項目等の取組について説明し、意見交換を行った。

#### ア きょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成について（農政課）

**問** 行政側はやってもらいたいことができるメリットはあるが、学生側のメリットは？

**答** 授業ではできない知識習得・体験ができ、ボランティア活動の実績とすることができる。

#### イ 食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会について（農政課）

**意** ボランティアに向けた注意として現在、食中毒に関しては注意があるが、未だ十分でない。

食中毒に注意する意識を更に高め、併せてアレルギーへの配慮も必要とお知らせするのがいいのではないか。

#### ウ 緊急時の食に関する対応研修会について（農政課）

**問** 災害時の食事の提供は誰がどのように行うか、決められているのか？

防災訓練等で緊急時の食についても取り扱ってもらうよう提案し、対応を整理してはどうか。

**答** 京都府の地域防災計画において、市町村の地域防災計画で炊き出し等の食事提供のことを決めることになっている。

防災訓練等については今後、食の切り口で、関係課と連携していきたい。

#### エ 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導について（生活衛生課）

**問** 他府県で加工処理されたものが府内の販売店で売られている現状がある。

加工事業者と販売事業者双方を監視しているとの理解で間違いないか？

**答** そのとおりである。他府県産の製品も収去検査を実施している。

#### オ GAPの取組について（農産課）

**意** 「GAP」の知名度に問題がある。現状では「GAP 認証」に消費者が惹かれないのではないか。

私たち消費者は「地産地消、環境にやさしい」には惹かれるが、GAPはそれと結び付いていない。もっと消費者に魅力ある形で周知を図ってはどうか。

### （2）アンケート結果

#### ア アンケート集計（本日の意見交換会はいかがでしたか。）

5点満点で4.5点

#### イ 参加者の意見、感想

- ・多岐にわたる内容でしたが各々の報告が要点をコンパクトにまとめられており、工夫が感じられました。
- ・行政の方と意見交換ができることは大切な機会と感じる。
- ・府の新しい取組について理解が進みました。

## 令和元年度第2回食の安心・安全意見交換会（報告）

令和元年10月7日  
農政課

- 1 日時 令和元年9月19日（木）9:00～12:00
- 2 場所 京都市中央食肉市場 セミナールーム
- 3 出席者 消費者団体11名、京都市職員2名、京都府関係職員5名
- 4 概要



### （1）説明内容、主な質疑応答と意見

食肉が農場から消費者の手に渡るまでの家畜衛生、畜産振興策及び市場での取組を説明し、京都市中央食肉市場における実際のと畜作業、枝肉市場を見学し、意見交換を行った。

#### ア 京都府の家畜衛生の取組について（山城家畜衛生保健所）

**問** 豚コレラは旅行者が持参した食品から入ってきたというが、どのように感染しているのか。

**答** 感染ルートについて、詳細は分かっていないが、旅行者の手荷物（生肉を含んだ餃子）からウイルスが検知されている。旅行者が海外から持参した食肉加工品を食べきれなくて投棄した際に、イノシシなど野生動物が食べて感染したのではないかと推測されている。

#### イ 京都府の畜産振興の取組について（畜産課）

**問** 京都産和牛ブランドには、国内向けのものと輸出用のものがあるとのことだが、どのような違いがあるのか。

**答** 輸出専用ブランドである「Kyoto Beef 雅」も国内ブランドも、それぞれの認証基準がある。例えば国内ブランドの「京都肉」では、京都府内で最も長く飼養され第二市場でと畜されたものであること、肉質等級で5段階評価の4等級以上であることなど。

この基準にプラスして「Kyoto Beef 雅」は京都府独自の農場認証制度、「京のこだわり畜産物生産農場」の登録農場で生産されることが条件となっている。

#### ウ 京都市中央食肉市場の業務について（京都市中央食肉市場）

**問** 輸出対応で HACCP を導入し、世界最先端の設備だと伺ったが、HACCP を実装した場合にどういったことがポイントになるか、どういったところに気を遣ったりしているのか。

**答** HACCP は特定の作業工程を定点的に観測していくことが求められており、汚染がないか、衛生管理ができていくかということを継続的に確認し記録していく。また、常にモニタリングする場所を何か所か設けなければならず、管理体制を構築し、及び衛生管理を徹底する必要がある。

### （2）アンケート結果

#### ア アンケート集計（本日の意見交換会はいかがでしたか。）

5点満点で4.0点

#### イ 参加者の意見、感想

- ・肉が口に入るまでにたくさんの人手と手間とエネルギーがかかっていることが分かり、今後は肉を食べるときには感謝していただきたい。
- ・暮らしに直結する施設が拡充され、様々なルールに基づいて運営されていることが実感できた。
- ・家畜衛生について知らないことばかりだった。食肉に関する理解が深まった。

きょうと食いく先生と教職員のマッチング会（京都府食育推進交流会）  
の開催について（報告）

令和元年6月  
農政課

学校における食育の更なる推進・充実を図ることを目的として、初めてきょうと食いく先生と教職員が交流する京都府食育推進交流会を下記のとおり府内2か所で開催しましたのでご報告します。

記

1 開催日・場所

【南部】令和元年6月14日（金）京の食文化ミュージアムあじわい館（京都市）

【北部】令和元年6月21日（金）市民交流プラザふくちやま（福知山市）

2 内容

(1) きょうと食いく先生による実演＜授業イメージを体験＞

【南部】「出汁を使った食育」 きょうと食いく先生 左 聡一郎氏

【北部】「地元の伝統食を使った食育」きょうと食いく先生 宮本 淳子氏

(2) 教職員と食いく先生の交流会 ＜地域・専門分野を考慮したグループディスカッション＞

(3) 府内小学校における実践の紹介

(4) 講義「教育活動全体で行う食育の充実を目指して」

武庫川女子大学教育学部教育学科准教授 藤本 勇二 氏

3 参加者

きょうと食いく先生、地域の食育指導者等を行う食育サポーター等 48名

府内小学校・中学校・義務教育学校・府立学校の教職員、教育委員会等 68名

計 116名

4 参加者からの感想

(1) 教職員：「きょうと食いく先生の実演を見たことで授業における具体的な活用イメージができた」、「熱い思いを持つ魅力的な食いく先生がこんなに沢山いらっしゃることを知る機会になった」、「是非、食いく先生を活用したい」

(2) きょうと食いく先生：「学校現場の状況を聞くことが出来、互いに理解できる機会となった」、「このような機会をもっと作って欲しい」

5 今後について

想定を大きく上回る参加があり、教職員・きょうと食いく先生の意欲に満ちた、大変活気のある交流会となったため、来年度以降も同様の取組を継続することとし、学校側の要望の掘り起こしを行うことできょうと食いく先生の派遣を拡大していきます。



きょうと食いく先生の実演（左：出汁、右：ばら寿司）

食いく先生と教職員の意見交換

五感を使った食育専門家

「きょうと食しょくいく先生」を新たに29名認定します

令和元年7月16日  
京都府農林水産部農政課  
075-414-5656

京都府では、農作業や調理など五感を使った体験を通じて、子どもたちに命と食の大切さを伝えるために、平成24年度から、食をとりまく各分野の専門家を「きょうと食いく先生」として認定しています。

この度、府内小・中・高等学校等での出前講座や学校農園での指導を充実させるために、現在の239名の「きょうと食いく先生」に加え、新たに29名を認定いたします。

つきましては、認定証交付式を京都府庁及び各広域振興局で以下のとおり実施しますので、当日の御取材をよろしくお願ひします。

○ 認定証交付式

① 京都府庁（認定者 7名）

日時 令和元年7月22日（月）13:30～14:00  
場所 京都府庁2号館4階 農林水産部長室  
（京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町）

② 山城広域振興局（認定者 10名）

日時 令和元年8月1日（木）10:00～11:30  
場所 京都府宇治総合庁舎 1階 大会議室（宇治市宇治若森7-6）

③ 南丹広域振興局（認定者 3名）

日時 令和元年7月22日（月）14:00～15:00  
場所 京都府亀岡総合庁舎 3階 第5会議室（亀岡市荒塚町1-4-1）

④ 中丹広域振興局（認定者 6名）

日時 令和元年7月22日（月）14:00～15:00  
場所 京都府福知山総合庁舎 保健所講堂（福知山市篠尾新町一丁目91）

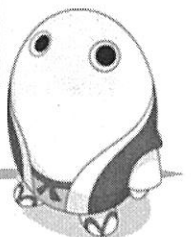
⑤ 丹後広域振興局（認定者 3名）

日時 令和元年7月18日（木）14:00～15:00  
場所 京都府峰山総合庁舎 1階 局長室（京丹後市峰山町丹波855）

各認定証交付式の詳細については、下記までお問い合わせください。

① 京都府農林水産部農政課	075-414-5656
② 京都府山城広域振興局農林商工部企画調整室	0774-21-3211
③ 京都府南丹広域振興局農林商工部企画調整室	0771-22-0133
④ 京都府中丹広域振興局農林商工部企画調整室	0773-62-2508
⑤ 京都府丹後広域振興局農林商工部企画調整室	0772-62-4315

（裏面あり）



<参考>

(1) きょうと食いく先生とは

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、京都の食文化等について、学校等で社会人講師として出前授業を行う各分野の専門家を京都府が認定するもの。

○地域別認定者数

地域	人数(うち今年度認定者数)
京都・乙訓地域	92 ( 7)
山城地域	85 (10)
南丹地域	26 ( 3)
中丹地域	39 ( 6)
丹後地域	26 ( 3)
合計	268 (29)

○分野別認定者数

分野	人数(うち今年度認定者数)
農林水産	93 (10)
食品加工	55 ( 5)
料理	120 (14)
合計	268 (29)

(2) 認定基準

- ① 農産物の栽培や加工・調理等に関する豊富な知識・経験を有する
- ② 学校等で指導実績がある
- ③ 営利を目的とせずに活動できる 等

(3) 平成30年度の実績

延べ329回、幼稚園、保育園、小・中・高等学校に派遣。その他、広く府民を対象に食育活動の講師等で活動いただいています。

(4) 出前授業の例

- ・野菜の特色と栽培方法：水稻栽培について、万願寺甘とう栽培について
- ・農作物を使った加工品：和菓子づくり、豆腐づくり
- ・京都の食文化：和食・出汁についての講義・調理実習

