

食に関する京都府の取組

あなたの食のチャレンジ、募集します！
～「第7回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」を実施～

- 京都府では、府民の皆様の食に関する目標と取組を共有し、食育の輪を広げることを目的に、「第7回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」を実施します。
- 「自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）」と「その目標達成に向けた実践活動」を6月5日から募集しますので、周知をお願いします。

1 募集期間 令和5年6月5日（月）～令和5年11月3日（金）〔消印有効〕

- 2 募集内容
- (1) 自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言） 【 50字程度】
 - (2) 目標達成に向けた実践活動についてのコメント 【100字程度】
 - (3) 活動の様子が分かる写真やイラスト

3 応募方法

(1) Instagramにて応募

「京都府食のみらい宣言」Instagramアカウント(@kyotopref_shoku)をフォローし、自身のアカウントで募集内容を記載・添付の上、「#食のみらい宣言」をつけて投稿



(2) メール又は郵送にて応募

応募様式に必要な事項及び募集内容を記載・添付の上、メール又は郵送にて応募

〈応募先〉メール：nosei@pref.kyoto.lg.jp

郵 送：〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
 京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 行

※ 応募様式等は、以下京都府HPからダウンロードしてください。

※ 学校・学級単位で応募される場合は、応募者一覧表を併せて添付してください。

「あなたの食のチャレンジ、募集します！～『第7回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール』を実施～」

<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/miraisengenboshu.html>

4 入 賞 最優秀賞1点、優秀賞5点、特別賞3点、佳作11点の計20点

※ 入賞者には、各協賛企業から副賞が授与されます。

※ 入賞作品及び入賞者の氏名等（学校名、アカウント名等）は新聞社等報道機関へ提供するとともに、京都府HPやSNS等へ掲載させていただきます。

5 主 催 京都府、きょうと食育ネットワーク

(次頁あり)

6 後 援 京都市、京都府教育委員会、京都市教育委員会、京都府市長会、京都府町村会、
(公社)京都府栄養士会、京都府農業協同組合中央会、京都新聞

7 協 賛 「きょうとの食育」サポート企業

味の素(株)大阪支社、大阪ガスネットワーク(株)、大塚製薬(株)、花王(株)
近畿中央ヤクルト販売(株)、京滋ヤクルト販売(株)、日本新薬(株)、
(株)平和堂、(株)明治関西支社、雪印メグミルク(株)

<参考：きょうと食育ネットワークについて>

府内において食育に取り組む様々な関係者が集い、それぞれの特性を生かしながら協働し、府民運動として食育を推進。保健衛生関係、農林水産関係、教育関係、大学関係、商工関係、消費者関係、NPO等、報道関係、行政関係の計88団体が加入
※京都府HP「きょうと食育ネットワーク」

(<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/network.html>)



<参考：令和4年度の実績>

○応募者数497点の中から、入賞作品20点を決定

※京都府HP「『6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール』の入賞作品決定！」

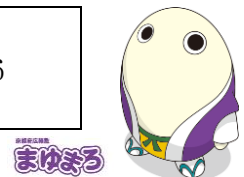
(<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/hyosho6.html>)に掲載

○取組例

- ・子どもの食べる意欲や楽しさを高める取組
- ・朝食摂取や食事の組み合わせなど望ましい食習慣の取組
- ・健康に配慮した食生活の取組
- ・地産地消や食品ロス削減の推進などの取組
- ・和食、郷土料理、行事食などの食文化を身近に感じる取組
- ・ICTを活用した情報発信の取組

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部農政課 課長 福田、参事 渡邊 TEL 075-414-5656



第7回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール 募集要項

1 趣 旨

府民の皆さんに、自らの食に関する目標を宣言し、自発的に食育活動に取り組み、発信いただくことで、府民の皆さんが相互に波及して、食育の輪が広がることを目的として、「自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）」と「その目標達成に向けた実践活動」を募集します。以下の例を参考に、ご自身で独自の「食のみらい宣言」を行い、その実践活動を応募ください。個人での応募はもちろん、ご家庭や学校、職場単位での取組の応募もお待ちしております。

【取組の例】

- ・ 子どもの食べる意欲や楽しさを高める取組
（子どもと一緒に料理をし、一緒に食べる など）
- ・ 朝食摂取や食事の組み合わせなど望ましい食習慣の取組
（毎日朝ごはんを食べる/作る、主食・主菜・副菜をそろえた食事を食べる/作る、共食を行う など）
- ・ 健康に配慮した食生活の取組
（野菜たっぷりメニュー、脂質や塩分控えめメニューを食べる/作る、食事で適正体重を目指す など）
- ・ 地産地消や食品ロス削減の推進などの取組
（旬の食材や地場産物を使用して料理をする、野菜の栽培をする、食農体験をする など）
- ・ 和食、郷土料理、行事食などの食文化を身近に感じる取組
（地域の食文化について学び、料理する など）
- ・ ICT を活用した情報発信の取組
（SNS で料理写真や動画を定期的に発信する など）

2 募集内容

- ① 食のみらい宣言
 - ・ 自分自身の食に関する目標を、50字程度で記載してください。
- ② 目標達成に向けた実践活動
 - ・ ①の目標達成に向けて実践した活動の内容・結果や、活動をした感想、考えたことなどを100字程度で記載してください。
- ③ 活動の様子が分かる写真（イラスト可）
 - ・ 写真は、4枚以内とし、複数枚写真を貼り付けたものを1枚とすることはお控えください。
 - ・ データは、合計5MB以内で、公表可能なものとしてください。

3 応募方法

【Instagramにて応募】

(1) Instagram で公式アカウントをフォローしてください。

公式アカウント：京都府食のみらい宣言 Instagram アカウント (@kyotopref_shoku)

(2) ご自身のアカウントで、以下の内容を投稿してください。

投稿のキャプションに「#食のみらい宣言」をつけ、①食のみらい宣言、②目標達成に向けた実践活動を記載の上、③活動の様子が分かる写真を投稿

※ アカウントを非公開にしている場合は、(1) でフォローした公式アカウントあてに、(2) で投稿した①～③の内容をダイレクトメッセージで送信してください。

【メールまたは郵送にて応募】

「応募様式」に必要事項を記載し、活動の様子が分かる写真を貼付またはイラストを記入の上、メールまたは郵送により応募してください。学校・学級単位で複数人の取組を応募される場合は、別紙「応募者一覧表」を併せてお送りください。

※ 「応募様式」のおもて・うらにそれぞれ記載されている必要事項を網羅している場合は、「応募様式」以外の様式 (A4 サイズ) での応募も可能です。

<応募先>

○メール：nosei@pref.kyoto.lg.jp

- ・メールにて応募いただく場合、件名に「食のみらい宣言・応募」と記載してください。
- ・「応募様式」は PDF ファイル等にはせず、ワードファイルのまま提出をお願いします。

○郵 送：〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 行

4 募集期間

募集開始 令和5年 6月 5日 (月)

募集締切り 令和5年11月 3日 (金) ※郵送の場合は、消印有効

5 応募資格

居住地の制限はありませんが、京都府内に居住または通勤・通学している方からの積極的なご応募をお待ちしています。

個人、団体・グループどちらの応募でも可能です。

6 入 賞

最優秀賞 1点、優秀賞 5点、特別賞 3点、佳作 11点を選考します。

○入賞者には、各協賛企業から賞品が授与されます。

○入賞作品 (①食のみらい宣言、②目標達成に向けた実践活動、③活動の様子が分かる写真) 及び入賞者の氏名等 (学校名、アカウント名) は新聞社等報道機関へ提供するとともに、京都府ホームページ、SNS 等へ掲載させていただきます。

7 主催

京都府、きょうと食育ネットワーク

8 後援

京都市、京都府教育委員会、京都市教育委員会、京都府市長会、京都府町村会
(公社)京都府栄養士会、京都府農業協同組合中央会、京都新聞

9 協賛

「きょうとの食育」サポート企業

味の素(株)大阪支社、大阪ガスネットワーク(株)、大塚製薬(株)、花王(株)、近畿中央ヤクルト販売(株)、
京滋ヤクルト販売(株)、日本新薬(株)、(株)平和堂、(株)明治関西支社、雪印メグミルク(株)

10 問い合わせ先

京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係

電話番号 075-414-5654

E-mail nosei@pref.kyoto.lg.jp

11 留意事項

- ・応募者の個人情報 は 当事業の目的以外には使用いたしません。
- ・応募作品で使用する被写体及び著作物の肖像権、著作権等については、応募者の責任で、すべての被写体及び原著作者等の使用許諾を得た上で応募してください。
- ・応募作品が第三者の権利（著作権、肖像権など）を侵害するもの、公序良俗に反するもの、特定の個人・団体が利益を受けるもの、他人を誹謗中傷するもの等は審査対象から除外します。
- ・応募作品は、京都府ホームページ、SNS等、京都府及び京都府が許可した団体の各種広報物で使用することがあります。また、使用する場合、特に個別にお知らせすることはございませんので、あらかじめご了承ください。
- ・応募作品は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。
- ・入賞者への通知について、令和6年1月頃、Instagramで応募された入賞者には、公式アカウントからダイレクトメッセージにて、メールまたは郵送で応募された入賞者には、応募時に記載いただいた連絡先に連絡いたします。最初の連絡から1週間以内に指定する必要な情報をご返信ください。連絡がない場合は、入賞を無効とさせていただきますのでご注意ください。
- ・Instagramで応募された入賞者について、Instagramの利用規約に違反する場合や、入賞者への通知の時点で公式アカウントのフォローを解除している場合は、入賞を無効とさせていただきます。
- ・Metaは、本事業の実施運営等に関して一切の責任を負うものではありません。
- ・本事業はMetaが後援、支持、運営するものではありません。

募集期間

2023年

6月5日(月)～
11月3日(金)

消印有効

第7回 京都府 食のみらい宣言・ 実践活動コンクール

府民の皆様の食に関する目標と取組を共有することで食育の輪が広がることを目的に、「自分自身の食に関する目標(食のみらい宣言)」と「その目標達成に向けた実践活動」を発信する取組として、「食のみらい宣言・実践活動コンクール」を実施します。あなたの食のチャレンジ、是非ご応募ください!

募集内容

1 食のみらい宣言

自分自身の食に関する目標を、50字程度で記載してください

2 目標達成に向けた実践活動

①の目標達成に向けて実践した活動の内容・結果や、活動をした感想、考えたことなどを、100字程度で記載してください

3 活動の様子が分かる写真(イラスト可)

写真は4枚以内、データは合計で5MB以内としてください。複数枚写真を組み合わせて1枚とすることはお控えください

賞

最優秀賞 1点、優秀賞 5点、特別賞 3点、佳作 11点を選考します

入賞者には、各協賛企業からすてきな副賞が授与されます

昨年の受賞作品はこちらをご覧ください▶



応募方法

個人、団体・グループどちらの応募でも可能です

Instagramにて応募

1 Instagramで公式アカウントをフォローしてください



京都府食のみらい宣言
Instagram公式アカウント
@kyotopref_shoku



2 ご自身のアカウントで、以下の内容を投稿してください 投稿のキャプションに「#食のみらい宣言」をつけ、

- 1 食のみらい宣言、
- 2 目標達成に向けた実践活動を記載の上、
- 3 活動の様子が分かる写真を投稿

(アカウントを非公開にしている場合のみ) 1でフォローした公式アカウントあてに、2で投稿した①～③の内容をダイレクトメッセージで送信してください

メールまたは郵送にて応募

「応募様式」に必要事項を記載し、活動の様子が分かる写真を貼付またはイラストを記入の上、メールまたは郵送により応募してください。

応募先

メール nosei@pref.kyoto.lg.jp

郵送 〒602-8570 (住所不要) 京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 行



応募様式、応募方法の詳細はホームページをご覧ください

主催：京都府、きょうと食育ネットワーク

後援：京都市、京都府教育委員会、京都市教育委員会、京都市市長会、京都府町村会、(公社)京都府栄養士会、京都府農業協同組合中央会、京都新聞

協賛：「きょうとの食育」サポート企業(味の素(株)大阪支社、大阪ガスネットワーク(株)、大塚製薬(株)、花王(株)、近畿中央ヤクルト販売(株)、京滋ヤクルト販売(株)、日本新薬(株)、(株)平和堂、(株)明治関西支社、雪印メグミルク(株))

お問合せ 京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 tel/075-414-5654 E-mail/nosei@pref.kyoto.lg.jp

令和5年度消費・安全対策交付金
(地域での食育の推進事業)を活用しています

家庭でできる、京都ならではの食育を提案 ～ “できる” から始まる楽しい食育トークショーを7月29日に開催～

■京都府では、京都の食材や食文化を取り入れた家庭での食育について提案する「食育トークショー」を7月29日に開催しますので、取材をお願いいたします。
■参加者を7月21日まで募集しますので、周知をお願いいたします。（参加無料）

1 日 時

令和5年7月29日（土）13:30～15:00（13:00受付開始）

2 場 所

会場：京都リサーチパーク サイエンスホール（京都市下京区中堂寺南町134）
オンライン：YouTubeによる同時配信を実施

3 内 容

料理研究家、万願寺甘とう生産者、学識経験者によるトークショー
〔話題〕

- ・「万願寺甘とう」を使った子どもが挑戦できる簡単で美味しいレシピの紹介
- ・子どもと楽しく料理することの意義の解説
- ・「万願寺甘とう」の魅力や生産者の思いの紹介

4 出 演 者

小宮 理実 氏（料理研究家）
添田 潤 氏（JA京都にのくに万願寺甘とう部会協議会会長／きょうと食いく先生）
山下 満智子 氏（同志社女子大学非常勤講師）

5 定 員

会場：50人（先着順）、オンライン：制限なし

6 参加方法 参加無料／要事前申込（申込期間：6月30日～7月21日）

○会場参加

京都府府民総合案内・相談センターあて、メール又は電話で、氏名（ふりがな）
・メールアドレス・電話番号を連絡。
（メール）411-5000@pref.kyoto.lg.jp （電話）075-411-5000

○オンライン参加

参加登録フォーム (<https://forms.office.com/r/3QpV6Z8pJy>) に必要事項を入力。
（参加登録者には、後日視聴用URLをお送りします。）

7 プレゼント企画

トークショー参加者で、アンケートに回答いただいた方の中から抽選で5名の方に「万願寺甘とう」をプレゼントします。

8 取材について

取材を希望される方は、7月26日までに京都府農林水産部農政課にご連絡ください。

（次頁あり）

9 主 催

京都府、大阪ガスネットワーク株式会社、きょうと食育ネットワーク

10 協 力

京都リサーチパーク株式会社、公益社団法人京のふるさと産品協会

<参考：きょうと食いく先生>

子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、京都府が認定した、農作物の栽培方法や調理方法、地域の食文化等について、学校等へ出前授業を行う各分野の専門家

<参考：きょうと食育ネットワーク>

府内で食育に取り組む関係者が協働し、府民運動として食育を推進するネットワークであり、86団体が登録（令和5年6月現在）

<参考：“できる”から始まる楽しい食育レシピ動画>

食育トークショーで紹介する「万願寺甘とう」を使った簡単で美味しいレシピや、子どもと料理するときのポイントなどを盛り込んだ動画を、本日から京都府ホームページ「“できる”から始まる楽しい食育」に公開します。

(<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/shinpojiumu.html>)

【公開レシピ】

(1)元気に挑戦！万願寺甘とうレシピ (2)家族で楽しみ、育む満腹レシピ

- ・万願寺甘とうのドライカレー
- ・コーンのかきたま汁

- ・万願寺甘とうと豚バラ肉で作るハンバーグ
- ・かにかまときゅうりの和え物



【本報道発表に関するお問合せ】

京都府農林水産部農政課 課長 福田、参事 渡邊 TEL 075-414-5656



「できる」から始まる 楽しい食育

ご家庭で「楽しい食育」を“できる”ことから始めてみませんか。
京野菜「万願寺甘とう」をまるごと使ったレシピに楽しく挑戦！
家族で楽しく料理する体験は、脳機能にどんな影響があるのか？
「万願寺甘とう」の魅力は？ 気になる秘密が盛りだくさん。
ご家庭で、楽しく、美味しく、京都の食材や食文化を学んでみませんか。

食育トークショー

視聴
無料

2023.7.29 SAT 13:30～15:00

出演者



料理研究家
小宮 理実氏

京都市上京区室町生まれ。季節感を大切にしたおせち料理や行事食を専門とする料理研究家。子どもたちに『本物の食』を伝える食育活動にも力を注ぐ。一般社団法人行事食協会代表



JA京都にのくに
万願寺甘とう部会協議会会長
添田 潤氏
(きょうと食いく先生)

幼少の頃から植物や環境問題に興味を持つ。海外在住中の16歳で農業をしようとする。農家で研修後、三重県私立愛農学園に編入。2004年舞鶴市で新規就農以来、万願寺甘とうを栽培。



同志社女子大学
非常勤講師
山下 満智子氏

前京都府立大学特任教授、元大阪ガスエネルギー文化研究所研究員。博士、管理栄養士。調理と脳の活性化、食育、火育、和食文化を研究。

参加方法 | オンライン参加と会場参加が選べます

申込締切 | 2023年7月21日(金) オンライン参加・会場参加、どちらも参加には事前の申込みが必要です。

オンライン参加

- 定員：制限なし
- YouTubeライブ配信
- WEBからお申込みください

会場参加

- 定員：50人(先着順)
- 会場：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(京都市下京区中堂寺南町134)
- Eメールまたは電話のいずれかでお申込みください

参加方法
について
詳しくは裏面を
ご覧ください

主催：京都府、大阪ガスネットワーク株式会社、
きょうと食育ネットワーク

協力：京都リサーチパーク株式会社、
公益社団法人京のふるさと産品協会

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



オンライン参加の場合 ▼QRコードまたはURLからお申込みください▼

◆オンライン申込URL：<https://forms.office.com/r/3QpV6Z8pJy>

申込フォームにアクセスすると、「オンライン参加登録」の画面が表示されますので、必要事項を入力し、「送信」ボタンを押してください。
登録完了メールは送信しませんので、ご了承ください。



▲QRコード▲
(オンライン申込)

視聴方法

オンライン申込者には、開催前日までに視聴URLをお知らせします。

開始時間の数分前に、視聴URLをクリックしてください。視聴URLは、当日までに京都府HPにも掲載します。

- ・視聴には、パソコン、スマートフォンなどインターネットに接続できる環境が必要です。
- ・視聴は無料ですが、その接続に関する費用は視聴者の負担となります。
- ・後日、収録動画を公開する予定です。



会場参加の場合 ▼Eメールまたは電話でお申込みください▼

申込先：京都府府民総合案内・相談センター

◆Eメール：411-5000@pref.kyoto.lg.jp

件名に、「食育トークショー参加申込」と記載いただき、
本文に、「①名前、②名前のふりがな、③メールアドレス、
④電話番号」を入力して送信してください。
また、「出演者への質問」がありましたら、入力してください。

◆電話：075-411-5000（受付時間：平日9時から17時まで）

「食育トークショーに参加希望」であること、
「名前、電話番号、(お持ちであれば)メールアドレス」をお伝えください。
また、「出演者への質問」がありましたら、お伝えください。

※会場定員は50人までの先着順となります。定員になり次第、
申込受付を終了させていただきます。予めご了承ください。

参加方法

当日は直接会場へお越しください。

【開場、受付開始：13時】

- ※時間の都合上、すべての質問にお答えできない場合がありますので、ご了承ください。
- ※いただいた個人情報は、今回の食育トークショーのために利用し、その他の目的には一切使用しません。

会場

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
(京都市下京区中堂寺南町134)



JR嵯峨野線「丹波口」駅下車 西へ徒歩5分

※有料の駐車場がありますが、限りがありますので、
公共交通機関の利用に御協力ください



7/29のトークショー参加者(オンラインまたは会場)のうち、
視聴後、アンケートに回答いただいた方の中から
抽選で5名様に「万願寺甘とう」をプレゼント！

食育トークショーについて、
詳細は京都府HPをご覧ください

京都府 食育トークショー



レシピ動画

親子で作ろう

京野菜「万願寺甘とう」を使ったレシピを
紹介する動画を京都府HP▼で公開中



▲京都府HP▲
(楽しい食育)

食のみらい宣言・実践活動コンクール

ご家庭での楽しい挑戦をご応募ください♪

募集中！

【募集内容】

- ①食のみらい宣言(食に関する目標)
- ②目標達成に向けた実践活動
- ③活動の様子が分かる写真

【応募方法】

Instagramまたはメール・郵送



▲京都府HP▲
(食のみらい宣言)

詳細は京都府HP▶をご覧ください

宇治茶のシーズン到来！

～平年より7日早い3月28日に令和5年一番茶^{ほうが}萌芽宣言～

- 茶業研究所では、宇治茶生産者の皆様に向けて、今後の作業日程の参考にしていただくことを目的に、毎年一番茶の萌芽宣言を行っています。
- 令和5年の一番茶萌芽宣言を平年より7日早い3月28日（火）に行いますので、当日の取材をお願いします。

1 日 時

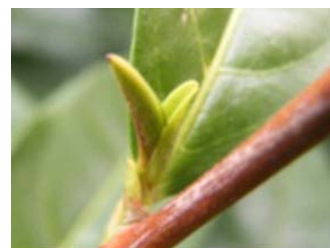
令和5年3月28日（火） 午前10：00～

2 場 所

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
（宇治市白川中ノ菌1番地）

3 内 容

- （1）一番茶萌芽宣言
宣言の概要や今年の気象推移と平年、前年との比較について説明いたします。
- （2）防霜対策の徹底について
留意するポイントと主な防霜対策について説明いたします。



萌芽したお茶の芽

※終了後、実際に萌芽した茶園を御覧いただけます。

（参考）

- ・茶の萌芽
冬の寒さに耐えてきたお茶の芽は、京都府南部では例年4月上旬になると力強く芽吹いてきます。これを一番茶の萌芽といいます。一番茶のお茶摘みは、萌芽から約1か月後、ちょうど、八十八夜（本年は5月2日）頃に始まります。
- ・萌芽宣言
茶業研究所での萌芽調査の結果を基に、敷地内の調査茶園（180㎡）にある木の幼芽のうち萌芽した割合が70%になった場合に宣言します。今年は3月（20日まで）の日平均気温が平年比2.1度高く推移したことにより、平年より7日早くなりました。また、宇治茶生産者に向けての霜害への注意喚起という意味合いもあり、必要な対策を促します。

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所

所長 神田

主任研究員 大串 TEL 0774-22-5577



府の認証で地産地消をアピールできます ～ 令和5年度「たんとおあがり 京都府産」施設を募集します！～

■京都府では、府内産農産物の利用や食文化等の情報発信に積極的に取り組む府内の病院・福祉施設等を「たんとおあがり 京都府産」施設として認定しています。
■この度、令和5年度認定施設の募集を行いますので、広く周知いただきますようお願いいたします。

1 募集期間

令和5年4月3日（月）～5月31日（水）（当日消印有効）

2 募集対象施設

- 府内の病院、高齢者に係る福祉施設及び保健施設
- 府内の企業等が有する社員食堂
- 府内の大学、専門学校等の構内に所在する食堂
- 府内の幼稚園、保育所等



3 認定要件等（詳細は別添要項のとおり）

- 京都府産の米や野菜等を一定日数以上利用
- 施設利用者に、産地や食文化等の情報を発信

「たんとおあがり 京都府産」
施設認定章

※認定施設には、丹後ちりめん、京都府産ヒノキを使用した認定章を交付します。

4 認定のメリット

- 地元京都産食材の利用は、ご利用者やそのご家族の“食の安心”につながります。
- 地産地消をアピールでき、施設のイメージアップにつながります。

5 応募方法

「京都府産米・野菜利用計画及び情報発信計画書」及び「申請書」を電子メールまたは郵送で提出

提出先：京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

メール：ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

住所：〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

※計画書等については京都府HPにおいて入手可能

URL：「たんとおあがり京都府産」施設

<https://www.pref.kyoto.jp/tisantisho/1165913652332.html>

〈参考〉認定施設数（令和5年3月現在）

162施設（病院 12、福祉施設 92、企業 20、大学食堂 4、幼稚園・保育所 34）

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課

課長

蘆田

電話 075-414-4940

主幹兼係長

浅野

電話 075-414-4941



宇治茶の未来を担う若者2名が入所 ～令和5年度茶業技術研修生入所式を開催～

- 京都府茶業研究所では、茶業経営の安定向上を図るため、茶業を営む者及びその経営を志す者に対し、1年間茶業に関する学科及び実習を行う茶業技術研修生制度を設けています。
- 4月11日（火）に、令和5年度研修生2名の入所式を執り行いますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。

1 日時

令和5年4月11日（火）午前10時～11時

2 場所

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
（宇治市白川中ノ藪1番地）

3 内容

- ① 所長式辞（所長 かんだ まほ 神田 真帆）
- ② 入所生宣誓
- ③ 来賓祝辞（宇治市 市長 まつむら あつこ 松村 淳子）
（流通・ブランド戦略課 課長 かも まさき 加茂 雅紀）
- ④ 職員紹介

4 入所生

2名（宇治市、南山城村 各1名）

※茶農家後継者、茶問屋後継者 各1名

5 茶業技術研修制度の概要

京都府茶業研究所では茶業を営む者及びその経営を志す者に対し、茶業技術及び経営実務を習得させ、経営の安定向上を図ることを目的に、1年間茶業に関する学科及び実習を行っています。茶農家と茶問屋双方の後継者育成を目的とする全国で唯一の研修制度です。

現在までに201名の修了生が宇治茶を支える茶業の現場で活躍しています。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産技術センター農林センター茶業研究所

所長 かんだ まほ 神田 真帆、主幹 とよだ ひろやす 豊田 浩靖

電話 0774-22-5577 FAX 0774-22-5877



丹後半島・碓高原から春の便りをお届け ～ 牛の放牧開始とふれあい家畜の引っ越し ～

- 碓高原牧場では、厳しい冬の季節を畜舎で過ごし、春の便りを待ち望んでいた牛の放牧を4月13日（木）に開始しますので、当日の取材をお願いします。
- 4月14日（金）には、めん羊・山羊などのふれあい家畜が地元園児たちと広場へ引っ越ししますので、あわせて取材をお願いします。

1 日 時

- (1) 牛の放牧 令和5年4月13日（木）午前10時00分から
- (2) ふれあい家畜引っ越し 令和5年4月14日（金）午前10時30分から

2 場 所

京都府農林水産技術センター畜産センター碓高原牧場（京丹後市丹後町碓1）

3 対象家畜

- (1) 牛
和牛の妊娠牛（17頭）2群（今年7～10月に子牛を出産予定）
- (2) ふれあい家畜
めん羊・山羊約20頭、ポニー1頭、ミニチュアホース2頭など

4 放牧方法

- (1) 牛
牛舎から放牧場（2か所）まで職員が誘導（移動距離は片道約1.5km）
- (2) ふれあい家畜
冬期畜舎から広場までの300mを京丹後市宇川保育園の園児と一緒に移動

5 そ の 他

放牧場や家畜の状態、天候等により、日時や頭数を変更する場合があります。

<参考>

- ・ 昨年の放牧期間：4月21日～12月9日（232日間）
- ・ 昨年の放牧頭数：延べ7,784頭
- ・ 今冬の初積雪：0.5cm（12月2日）
- ・ 今冬の最高積雪：63cm（12月20日）

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府農林水産技術センター畜産センター碓高原牧場
場 長 平野 TEL 0772-76-1121
主任研究員 林



「海の京都」の初夏の味覚を先取り！
～「丹後の海 育成岩がき」の出荷が始まります～



- 海の京都エリアを代表する初夏の味覚「丹後の海 育成岩がき」の出荷が4月13日から始まりますので周知をお願いします。
- 舞鶴地方卸売市場では8月中旬までの期間中、休市日を除き毎朝8時から出荷作業が行われますので、取材いただきますようお願いします。
(取材時は事前連絡をお願いします)

1 初出荷日

令和5年4月13日(木) 午前8時00分～
京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場
(舞鶴市字下安久 1013-1)



専用箱に詰めて出荷

2 出荷状況

- 出荷期間：4月13日(木)～8月中旬(予定)
- 出荷量：昨年並み (昨年約21万個)
- 出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等

3 撮影・取材について

市場内の無断撮影・取材はご遠慮ください。初出荷日の13日の取材に当たっては、12日の午前中までに、京都府漁業協同組合総務課(0773-77-2200)まで御連絡願います。(それ以降の取材についても、できるだけ早く御連絡願います。)

なお、市場の休市日は原則土曜日ですが、それ以外にも臨時休市となる場合があります。

<参考>

「丹後の海 育成岩がき」は、天然イワガキと比べ、身が大きく、濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。

京都府で育成されるイワガキのうち、殻付き重量が300g以上のものであり、出荷にあたっては所定の浄化处理(紫外線照射海水中で20時間以上浄化)を行い、安全性検査(貝毒等)を経て生食用として供されます。

府内では舞鶴湾、栗田湾、久美浜湾等で3年以上かけて育成されています。

【本報道発表に関するお問合せ】

(育成岩がきに関すること)

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 電話 0772-25-3030

課長補佐兼係長 井上^{いの上}、主査 道家^{どうけ}

(出荷に関すること)

京都府漁業協同組合 販売部 販売課 電話 0773-75-1111

部長 中西^{なかにし}、課長 倉^{くら}、係長 坂野^{さかの}

(撮影・取材に関すること)

京都府漁業協同組合 総務部 総務課 電話 0773-77-2200

課長 西谷^{にしたに}





「海の京都」 初夏の味覚の大本命！
～ 京のブランド産品「丹後とり貝」の出荷が始まります ～



- 一般のトリガイより大ぶりがつ肉厚で、甘く歯ごたえがあり、高級食材として名高い京のブランド産品「丹後とり貝」の出荷が5月8日（月）から始まります。
- 舞鶴地方卸売市場では6月中旬までの期間中、休市日を除き午後1時から出荷作業が実施されますので、取材いただきますようお願いいたします。

1 初出荷日

令和5年5月8日（月）午後1時00分～
場所：京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場
（舞鶴市下安久 1013-1）



（公社）京のふるさと産品協会提供

2 出荷状況

- 出荷期間：5月8日（月）～6月中旬までの予定
- 出荷量：昨年より少なめ（昨年約24万個）
- 出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等

3 撮影・取材について

市場内の無断撮影・取材はご遠慮ください。撮影・取材を実施していただく場合には、市場の休市日を除き、原則3営業日前までに、京都府漁業協同組合総務課（0773-75-2200）まで連絡をお願いいたします。

なお、令和5年5月、6月の市場の休市日の予定は下記のとおりです。



左：丹後とり貝、右：一般的なトリガイ

5月の休市予定日	2日（火）、3日（水）、6日（土）、7日（日）、13日（土）、20日（土）、21日（日）、24日（水）、27日（土）
6月の休市予定日	3日（土）、4日（日）、10日（土）、13日（火）、17日（土）、18日（日）、24日（土）

4 その他

- ・海の京都公式HPにて中丹・丹後地域で「丹後とり貝」等海の京都エリアの旬の食材が食べられる飲食店について紹介
(<https://www.uminokyoto.jp/feature/detail.php?spid=1>)



<参考>

舞鶴湾、宮津湾、久美浜湾において、京都府農林水産技術センター海洋センターで生産された稚貝を、海面の筏から垂下したコンテナで約1年間育成したトリガイのうち、殻付き重量が100g以上のもののみが「丹後とり貝」と呼ばれます。

「丹後とり貝」は貝毒やノロウイルス等の検査を定期的に行い、食の安全を確保したうえで出荷しています。

【本報道発表に関するお問合せ】

(京のブランド産品に関すること)

京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 電話 075-414-4941

課長 ^{かも}加茂、課長補佐兼係長 ^{かたおか}片岡

(丹後とり貝に関すること)

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 電話 0772-25-3030

課長補佐兼係長 ^{いのうえ}井上、主査 ^{どうけ}道家

(出荷及び販売 PR に関すること)

京都府漁業協同組合 販売部 販売課 電話 0773-75-1111

部長 ^{なかにし}中西、課長 ^{くら}倉、係長 ^{ふじさき}藤崎

(撮影・取材に関すること)

京都府漁業協同組合 総務部 総務課 電話 0773-75-2200

課長 ^{にしたに}西谷





京マーク

※京マークは登録商標です

舞鶴発祥 大型肉厚で甘いとうがらしの王様 ～京のブランド産品「万願寺甘とう」の出荷が始まります！～



GIマーク

- 夏の京のブランド産品を代表する「万願寺甘とう」の出荷が始まります。
- 5月18日(木)午前6時00分から京都市中央卸売市場で初せりが行われます。
- 令和4年度農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞し、産地が一層生産拡大に向けて盛り上がる中での初せりであり、取材及び周知をお願いいたします。

1 初せり日

令和5年5月18日(木) 午前6時00分～

京都市中央卸売市場第一市場近郷せり場(京都市下京区朱雀分木町80番地)

2 販売計画

○販売期間 令和5年5月18日(木)～11月下旬(予定)

○販売目標 600t(昨年度551t)

○販売先 京都市場の他、出荷最盛期(6月中旬頃)には、
大阪、東京、福岡市場等にも出荷されます。

○その他

5月17日(水)午前9時に、JA京都にのくに舞鶴万願寺甘とう検品場(舞鶴市下福井)において、「万願寺甘とう」初出荷にかかる出発式が行われます。



写真：(公社)京のふるさと産品協会

3 今年の栽培状況等

福知山市、舞鶴市、綾部市において、合わせて約15.5haで栽培され、温度管理の徹底等、生産者の努力により順調に生育しています。

【参考】

○万願寺甘とうとは

万願寺甘とうは、大正末期ごろに、京都府舞鶴市万願寺地区で栽培され始めた、長さ15cm前後にもなる大型のとうがらしです。甘みと独特の風味があり、肉厚で食べ応えのあるやわらかい果肉が特徴です。平成元年に「京のブランド産品」に認定されてから今年で35年となります。煮てよし、焼いてよし、揚げてもおいしくいただけます。

地理的表示（GI）登録や共選共販活動等によるブランド力及び販売力の強化、ハウス栽培の積極的な導入や新規就農者の育成等による産地としての生産力の強化の取組が高く評価され、万願寺甘とう生産者で構成される「JA京都にのくに万願寺甘とう部会協議会」が令和4年度農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞しました。

○農林水産祭とは

農林水産祭は、国民の農林水産業と食に対する認識を深め、農林水産業者の技術改善及び経営発展の意欲の高揚を図るため、昭和37年から実施されている、農林水産省主催の国民的な祭典です。

【本報道発表に関するお問合せ】

(全般)

農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 加 茂 TEL 075-414-4940

課長補佐兼係長 片 岡 TEL 075-414-4941

(万願寺甘とうの生産に関すること)

農林水産部農産課 課長 瀬戸谷 TEL 075-414-4950

課長補佐兼係長 足 利 TEL 075-414-4953

(ブランド認証に関すること)

公益社団法人京のふるさと産品協会 ブランド対策部

課長補佐 藤 井 TEL 075-925-8315

