

食の安心・安全フォーラム
「食品中の放射性物質について考える」の開催結果

平成24年9月13日
食の安心・安全推進課

去る9月11日(火)、食品安全委員会・消費者庁・厚生労働省・農林水産省・京都府・京都市の共催で、食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質について考える」を実施したので報告します。

参加者からは、「国の各機関からの説明が聞け、理解しやすかった。」、「関係者の努力や成果は理解するが、一般消費者の不安は十分解消されていないので、これからも意見交換を実施して欲しい。」との感想がありました。

記

- 参加者：消費者、事業者、行政関係者など222名
- 場所：ウィングス京都（京都市中京区東洞院通六角下ル）
- 内容

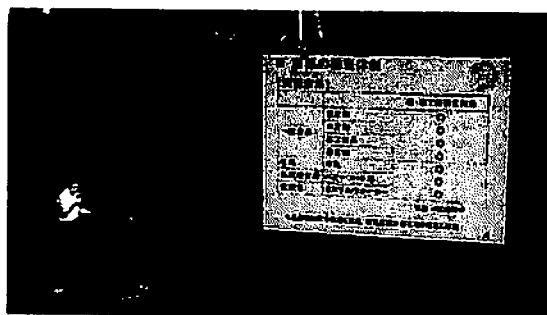
① 講演

- 「食品中の放射性物質による健康影響について」 (食品安全委員)
- 「食品中の放射性物質の新基準値及び検査について」 (厚生労働省)
- 「農業生産現場における対応について」 (農林水産省)
- 「京都における食品中の放射性物質検査状況」 (京都府)

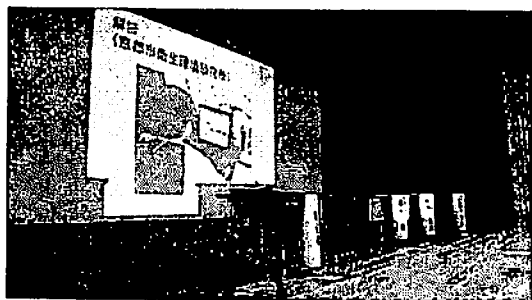
② 意見交換



国からの講演



府・市連携して検査状況の報告



休憩時にはスライドショーで検査の取組を紹介



意見交換の様子

消費者団体と連携した放射性物質のリスクコミュニケーションの実施について（報告）

平成25年1月
食の安心・安全推進課

去る1月15日、消費者団体と京都府の連携によるリスクコミュニケーションを開催したところ、消費者団体のリーダー約100名が参加し、アンケートでは「大野先生の講演、生協・京都府の取組ともに自分の期待以上のものであった。」「府や生協が食品の放射性物質検査を行っていることを聞いて安心した。」「不安を解消するため、消費者側も積極的に学んで行かなければと思った。」「分かりやすい説明だったが、一回では理解できない。このような学習会を定期的に関催してほしい。」等の意見が寄せられましたので報告します。

記

- ◆日 時 平成25年1月15日 午前10時～12時30分
- ◆場 所 京都テルサ第一会議室（京都市南区東九条下殿田町70）
- ◆主 催 京都府
- ◆企画運営 京都消費者力向上委員会
（NPO 法人コンシューマーズ京都、NPO 法人京都消費者契約ネットワーク、
京都生活協同組合、京都府生活協同組合連合会）

◆概 要

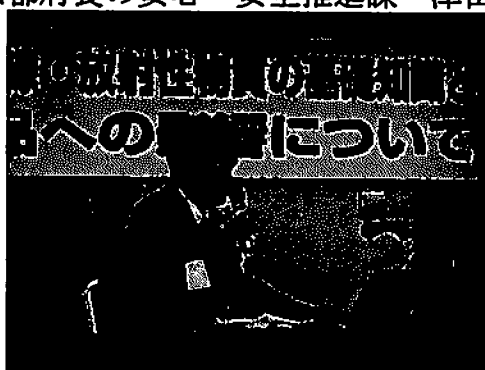
①講 演

「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」
京都医療科学大学 大野和子教授
（府審議会専門委員）



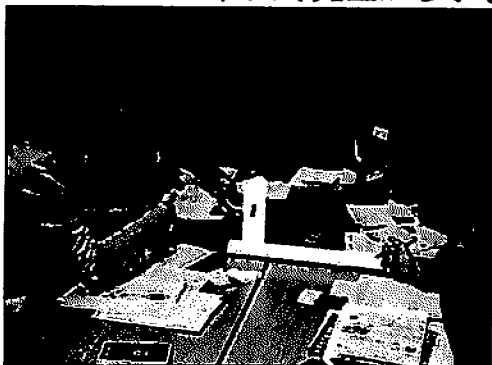
②報 告

「食品中の放射性物質問題に対する取組について」
京都生活協同組合 佐々木マネージャー
「行政における食品中の放射性物質検査について」
京都府食の安心・安全推進課 津田副課長



③グループワーク及び大野先生からの補足説明

- ・グループワークで理解を深め、疑問点を整理
- ・疑問点について、大野先生から丁寧に補足説明



放射性物質のリスクコミュニケーションを府保健環境研究所で開催

平成25年2月8日
食の安心・安全推進課

去る1月31日、食品の放射性物質に関するリスクコミュニケーションを府保健環境研究所で開催しましたので報告します。

効果的なリスクコミュニケーションとするため、**従来の会議形式ではなく、検査の現場を実際に府民に見てもらった体験型の取組を初めて行いました。**

参加者のアンケート

- 「放射性物質への不安が、ある程度解消された」との回答が84%
- 主な意見
 - ・ どの様な所で検査されているのか分からずにいたがなるほどと思った。
 - ・ 食品・環境をしっかりと検査されていて安心した。見学して理解が深まった。
 - ・ このような見学会を継続してほしい
 - ・ 国の基準値の根拠が不明確で不安
 - ・ やはり難しい

記

■ テーマ：食の安心・安全意見交換会～放射性物質検査の現場を見学してみよう～

■ 日時：平成25年1月31日（木）13～16時

■ 参加者：くらしの安心推進員など府民25名

■ 概要：

【放射性物質検査機器等の見学】

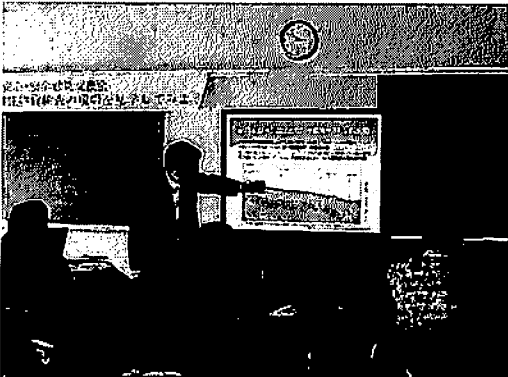


ゲルマニウム半導体検出器の見学

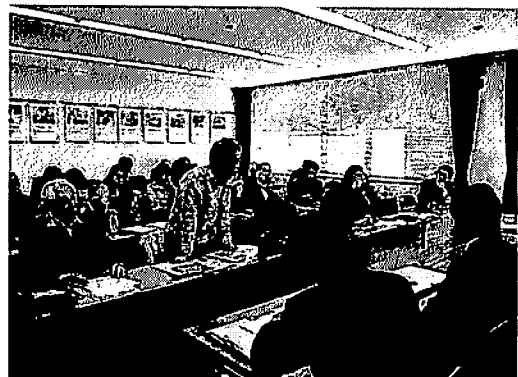


環境放射線監視の現場を見学

【意見交換会】



情報提供「保健環境研究所の検査業務」



参加者の質問に丁寧に説明

■ 参 考：次回は「残留農薬」をテーマに3月14日に食の安心・安全意見交換会～残留農薬検査の現場を見学してみよう～を開催

平成24年度 第1回食の安心・安全意見交換会（報告）

- 1 日時 平成24年7月26日（木）午後10時12時まで
- 2 場所 京都府庁旧本館会議室2-K（京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町）
- 3 出席者 消費者団体11名、京都府6名
- 4 テーマ 「府民目線での効果的な情報提供のあり方等について」
- 5 概要

（1）報告

府による情報提供、リスクコミュニケーション、意見交換会、出前講座等の実施状況を報告



（2）主な意見

○府に情報提供して欲しいテーマは、

「①府内で発生した事案への府の対応」、

「②新聞やTV等で話題になっている情報への府の対応」の順番

○行政からの情報は、「今分かること、今分からないこと、今分からなければいつ頃分かるのか。」に明確化して欲しい。

○第一に、情報の送り手と受け手には信頼関係が必要

さらに、情報の内容について、行政の専門家（送り手）と消費者（受け手）の知りたいことにギャップがあることをお互いが認識すべき。

○行政からの一方的な情報提供だけではなく、消費者が知りたいことを把握するなど、双方向の情報交換などでギャップを埋める努力が必要

○消費者にとっても、情報・科学的知識を読み解く「消費者力」を育てることが求められている。

○府ホームページアクセス数の把握などの効果測定が必要

○食の安心・安全のメルマガ配信対象者数は少ない。もっと増やす必要がある。

○いろんなメルマガが送られてくるので見ないものも多い。しかし、その中でも、子どもの安全を守る情報など、自分にとって必要な情報は見る。消費者が本当に求める情報が提供されているかどうか大切

（3）アンケート結果

○双方向での情報提供が信頼を生む。一方向のものでも、消費者（受け手）の参画や思いを加味して、わかりやすく実感をもつものにして欲しい。

○幅広く、時間内には中々結論まで行き着かなかったが、多くの意見が出るということは、関心があるということだと思ふ。

○率直な話し合いが出来た。

平成24年度第2回食の安心・安全意見交換会（報告）

- 1 日 時 平成24年10月26日（金）午後10時12時まで
- 2 場 所 府庁職員福利厚生センター第1会議室（京都市上京区）
- 3 出席者 府内8消費者団体14名、京都府7名
- 4 テーマ 「京都府食の安心・安全行動計画（平成25年～27年度）骨子（案）について」
- 5 概 要

- 参加者が固定しているとの意見により、従来の5団体から拡大して実施
- 次期行動計画骨子（案）について、資料を説明の上、意見交換を行った。

【主な意見】

○全般

- ・行動計画作成後もPDCAサイクルでしっかり評価して欲しい。審議会による評価も大切であるが、府職員による内部評価をしっかりやって欲しい。
- ・第1次、第2次行動計画の進捗を可視化した資料が必要
- ・京都府条例に基づく行動計画の作成で、食の安心・安全の取組全体が分かるようになった。

○放射性物質、監視・指導関係

- ・放射性物質、食品添加物、残留農薬、微生物などの検査は、引き続きしっかりと行って欲しい。
- ・放射性物質の検査は、府民が普段食べているものを持ち込んで検査（陰膳方式）できるようにするなど、府民参加型にすれば不安が払拭できるのではないかと。

○情報提供強化

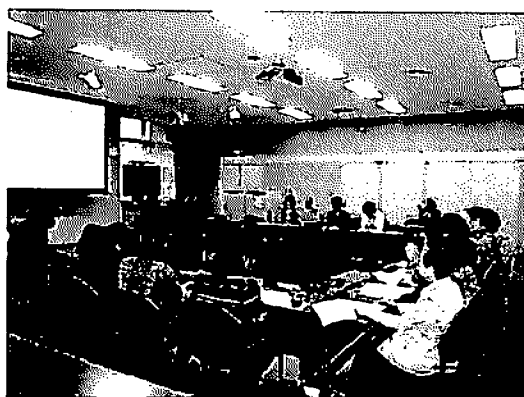
- ・消費者の知識の有無によって情報の受け止め方が違ってくる。事業者だけでなく、消費者も勉強していかなければ、自分の安全を守れない。行政からも、食の安心・安全に係る教育や効果的な情報発信に力を入れて欲しい。

○食育

- ・「きょうと食いく先生」については、認定だけで終わってはいけない。食いく先生に活躍してもらえよう仕組み・財源を確保して取り組んで欲しい。

【アンケート結果】（抜粋）

- 多くの活発な意見が出て、消費者がどこに関心・不安を持っているのか私たちもよくわかった。情報の格差がひろがらないような工夫が必要と感じた。
- 京都府として安全な食をめざして、実施されていると思う。多くの考えを聞けて参考になった。



平成24年度 第3回食の安心・安全意見交換会（報告）

- 1 日時 平成25年2月4日（月）午後2時から4時まで
- 2 場所 京都府庁旧本館会議室2-1（京都市上京区下立売通新町西入敷ノ内町）
- 3 出席者 府内6消費者団体9名、京都府10名
- 4 概要

【報告事項】

- ・「第3次京都府食の安心・安全行動計画（平成25年～27年度）」
- ・「府保健環境研究所職員の福島県への派遣活動報告」
- ・「平成24年度京都府食品衛生監視指導計画」

【協議事項】

- ・「平成25年度京都府食品衛生監視指導計画（案）」について（パブリックコメント中）説明の後、意見交換を行った。

【主な意見】

◆ 監視指導計画（案）について

- 保育所への巡回指導や、調理担当者への指導についても、力を入れて取り組んで欲しい。
- 残留農薬・食品添加物に対して、消費者の不安は高い。しかし、実際の被害が多い食中毒、健康食品、アレルギーについて、一般の消費者は、それほど不安に思っていない。リスクに対する認識のズレを解消する取り組みをして欲しい。
- 放射性物質の検査について、安全だといわれても安心できない今、行政には、ただ検査結果を公表するだけでなく、消費者に見て理解してもらえるような情報提供づくりをして欲しい。
- 監視指導計画は、昨年ぐらいから完成したものとなってきたため、基本的な抜け落ちがなくなり、昨年との大きな違いが見えにくくなった。10年前や、計画策定当初からどのように変化していったのか、その努力がなかなか見えてこない。取り組みを、分かりやすい形で伝えてくれれば、行政への信頼感が増すのでは。
- 京都市の監視指導計画は、個別の取り組みについて詳細に記載されており、検査を身近に感じることができるが、京都府の計画は詳細まで記載されておらず、掴みにくい。
- 若狭の原発に問題が起こったときの検査体制について、準備が必要



【アンケート～抜粋】

- 情報量が多く、消化しきれない部分があった。
- 説明方法の改善を望む。また、「関心」事に焦点をあてること。
- 消費者の安心のために、頑張っておられるのがよくわかった。情報の伝達については、今後も意見交換しながら、より良い方向に向かっていければいいですね。
- 消費者のとらえ方、府と市の違いなどを知ることができた。

きょうの「食」まなび塾 第1回（宇治茶） 開催結果 について（報告）

平成24年9月
食の安心・安全推進課

府民の食の安心度向上を図るため、お茶の生産に携わる者自らが安全性やおいしさに対するこだわりを直接消費者に伝える、きょうの「食」まなび塾 第1回（宇治茶）を下記のとおり開催したところ、38名の参加があり、アンケートで「よかった」の回答が100%でしたので報告します。

記

- 1 日時 平成24年9月15日（土）午後2時～4時
- 2 場所 キャンパスプラザ京都 第4講義室（京都市下京区西洞院通塩小路下る）
- 3 参加者 38名
- 4 主な意見（アンケートからの抜粋）

- ・京都のお茶は、使用農薬もリストにして出荷されていると知り安心しました。和東茶にも興味をもちました。
- ・ワークショップが楽しかった。実践的で良かった。
- ・本日は参加しまして大感激でした。素敵なお茶本当に美味しかったです。
- ・たくさんの食、京都にはあります。色んな食物についてこの様な機会に学べる事は嬉しく思います。又多くこのような機会を設けてく
- ・「生産現場紹介」はもう少し時間があった方が良い。



講演 「宇治茶の歴史と魅力」
茶業研究所 原口主任研究員



和東産宇治茶の生産現場紹介
上嶋爽緑園 上嶋 伯協氏



参加者 38名



ワークショップ「美味しいお茶の淹れ方」
（日本茶インストラクター京都府支部協力）

【参考】 今後、第2回「湯葉」（9/22）、第3回「牛乳」（10/13）、
第4回「京野菜」（10/20）をテーマに開催する予定です。

きょうの「食」まなび塾 第2回（湯葉） 開催結果（報告）

平成24年9月
食の安心・安全推進課

食品の生産者が、安心・安全でしかもおいしさにこだわる生産工程を、直接消費者に伝える、きょうの「食」まなび塾（湯葉）を開催したところ、32名の参加があり、アンケートで「よかった」の回答が100%でしたので報告します。

記

- 1 日時 平成24年9月22日（土）午後2時～4時
- 2 場所 キャンパスプラザ京都（京都市下京区）
- 3 概要

（アンケート抜粋）

- 安心・安全の中で、伝統の食品、食材を生産されていることに感動しました。見える化で衛生のすごさを学びました。
- 京の食べ物について学べとても楽しかったです。ワークショップも楽しく実習体験でき、美しく仕上げるにも心がけると感じました。
- 一つひとつの食品について、原料や製造工程を知ることによってその食品への関心や愛着がわきます。

湯葉の製造現場紹介

ゆば長（株） 長井 康裕 氏



製造工程、湯葉の歴史、湯葉の種類と料理法
原料に使う「京白丹波」の紹介

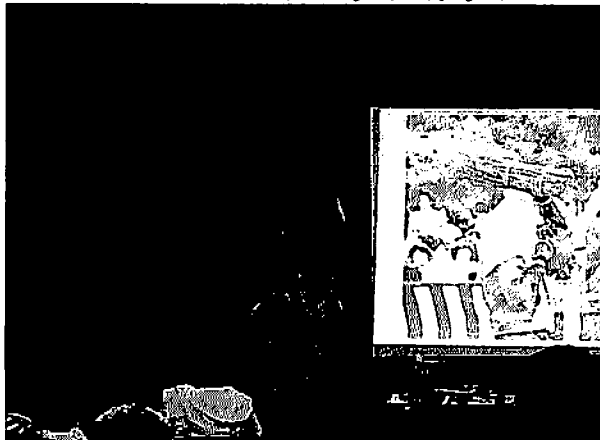
講演「食品製造現場での品質管理」

角野 久史 氏



おいしさを生かす品質管理を分かりやすく解説

ワークショップ 「おはらぎ湯葉」加工体験



【参考】今後、第3回「牛乳」（10/13）第4回「京野菜」（10/20）を開催予定

きょうの「食」まなび塾 第3回（酪農） 開催結果（報告）

平成24年10月
食の安心・安全推進課

食品の生産者が、安心・安全でしかもおいしさにこだわる生産工程を、直接消費者に伝える、きょうの「食」まなび塾（酪農）を開催したところ、34名の参加があり、アンケートでも「今後も京都府産食品を食べたい」の回答が100%でしたので報告します。

記

- 日時 平成24年10月13日（土）午後2時～4時
- 場所 キャンパスプラザ京都（京都市下京区）
- 概要

（アンケート抜粋）

- 生産者の方から直にお話を伺うことができ、酪農を身近に感じることができました。ますます牛乳が好きになりました。
- お話を聞いて、頭が下がることばかりでした。多くの人の努力にかかっていることをもっと消費者は知るべきです。
- 今後も継続してこのような学びのチャンスをいただきたいです。
- バター作り難しかったです。でも自分で作ったバターは美味しかった。

酪農の現場紹介

谷牧場 谷 幸氏



エサ、家畜管理、牛乳の安全管理のこだわり等について説明

牛乳の製造現場紹介

雪印メグミルク（株）

品質管理一課長 浅野史郎氏



牛乳の製造工程と安全管理対策について説明

ワークショップ バターづくり体験



【参考】今後、第4回目「京野菜」（10/20）を開催予定です

きょうの「食」まなび塾 第4回（京野菜） 開催結果（報告）

平成24年10月
食の安心・安全推進課

食品の生産者が、安心・安全でしかもおいしさにこだわる生産工程を、直接消費者に伝える、きょうの「食」まなび塾（京野菜）を開催したところ、48名の参加があり、アンケートでも「今後も京都府産食品を食べたい」の回答が100%でしたので報告します。

記

- 1 日時 平成24年10月20日（土）午後2時～4時
- 2 場所 キャンパスプラザ京都（京都市下京区）
- 3 概要

（アンケート抜粋）

- 環境にこだわって作っている現実が理解できた。
- 生産者の生の声を聞く度に「おいしく食する」事に感謝します。4回の講座の中で生産者の真意を聞かせていただき、よかったと思います。
- 生まれ育った土地で生産できる野菜は体にもよいと聞きますので、これからは好んで食したいと思います。
- 京野菜、もっとPRすべき。

講演「京野菜の歴史と特色」 京都府農業会議 審議役 田中 大三 氏



京野菜の特色等についてわかりやすく説明

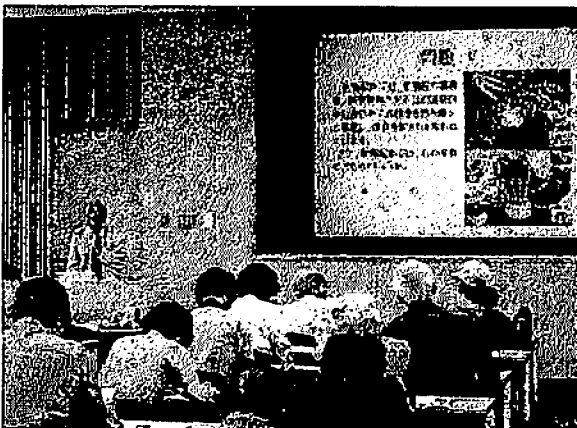
京野菜の生産現場紹介

「春を待ちわびる京たけのこ」
京野菜生産者 村上 薫 氏

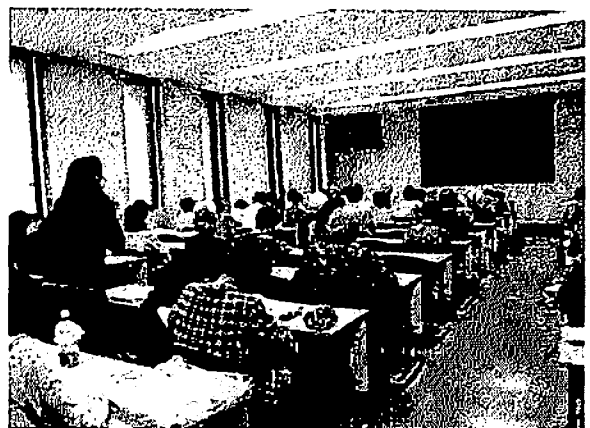


京たけのこの生産の苦勞、安心・安全へのこだわりについて説明

ワークショップ「京野菜クイズ」



生産者、講師と意見交換、質疑応答



（備考）全4回コース中、3回以上受講者について、修了証書を授与しました。

きょうの「食」まなび塾 生産者を訪ねようコース 第1回（京白丹波） 開催結果（報告）

平成24年10月
食の安心・安全推進課

昨年度のきょうの「食」まなび塾参加者等を対象に、実際に現地へ赴き、農産物や食品の生産者が、安心・安全でしかもおいしさにこだわる生産工程を直接消費者に伝える、きょうの「食」まなび塾 生産者を訪ねようコース（京白丹波）を開催したところ、18名の参加があり、アンケートで「京都産の食品を今後も食べたい」との声が100%でしたので報告します。

記

- 1 日時 平成24年10月10日（水）正午～午後5時
- 2 場所 京白丹波ほ場（南丹市八木町船枝）・農林水産技術センター
- 3 概要

（アンケート抜粋）

- 生産地を訪ねて作業体験をするというのはいい試み。特に大豆や豆腐の製品は栄養価が高く安価で日常的に食するものである。白大豆（京白丹波）を初めて知った。
- 京伝統の野菜、九条ねぎ、壬生菜、水菜の栽培地も連れて行って欲しいです。京白丹波が近くのスーパー等で買えたらいいと思いました。
- 現地での学びは興味深くかつ有益。今後も継続をお願いします。

京白丹波の特徴等について車中で説明
生物資源研究センター 山崎主任研究員



京白丹波のほ場で生産の取組紹介
南丹普及センター 轟副所長



京白丹波枝豆の収穫体験



京白丹波を使った加工食品について
永井の純とうふ 代表 永井増治氏
*豆腐のこだわり、食べ比べ、意見交換



【参考】今後、第2回「酪農」（10/31）、第3回「京野菜（聖護院だいこん）」（1/23）を開催予定です。

きょうの「食」まなび塾 生産者を訪ねようコース 第2回（酪農） 開催結果（報告）

平成24年11月
食の安心・安全推進課

昨年度のきょうの「食」まなび塾参加者等を対象に、実際に生産現場を訪れ、農産物や食品の生産者が、安心・安全でおいしさにこだわる生産工程を直接消費者に伝える、きょうの「食」まなび塾 生産者を訪ねようコース（酪農）を開催したところ、20名の参加があり、アンケートで「よかった」との声が100%でしたので報告します。

記

- 1 日時 平成24年10月31日（水）午前9時半～午後4時
- 2 場所 谷牧場（南丹市八木町池上）
雪印メグミルク（株）京都工場（南丹市八木町美里）
- 3 概要

（アンケート抜粋）

- 安全管理に対する姿勢・システムについてよく理解できた。
- 酪農の現場をみて、改めて牛乳の出来るまでの大変さ、支えられる現場のみなさまの努力に敬意を感じた。見させてもらってよかった。
- 牛乳工場では、衛生のためほとんど人手にふれることがなく機械管理をされているので設備投資が大変だと思う。
- 牧場の現状がよくわかった。来年は「漁業」を扱って欲しい。

牧場の紹介、衛生管理等について説明

谷牧場 谷幸氏



搾乳を体験（谷牧場）



牛乳の製造現場における安心・安全の取組紹介

雪印メグミルク（株）京都工場



【参考】今後、第3回目「京野菜（聖護院だいこん）（1/23）」を開催する予定です。

きょうの「食」まなび塾 生産者を訪ねようコース 第3回（京野菜） 開催結果（報告）

平成25年1月
食の安心・安全推進課

昨年度のきょうの「食」まなび塾参加者等を対象に、実際に生産現場を訪れ、農産物や食品の生産者が、安心・安全でおいしさにこだわる生産工程を直接消費者に伝える、きょうの「食」まなび塾 生産者を訪ねようコース（京野菜）を開催したところ、21名の参加があり、アンケートで「今後も京都産の農産物を食べたい」との声が100%でしたので報告します。

記

- 1 日時 平成25年1月23日（水）午前9時半～午後1時
- 2 場所 東一口淀大根出荷組合 内田組合長のほ場（久御山町）
久御山町農産物直売所「旬菜の里」（イオン久御山店駐車場内）
- 3 概要

（アンケート抜粋）

- 直接産地にて見学でき親しみが持てた事と、農家の方の苦勞や仕事ぶりがわかり良かったです。
- 消費者の意識が最重要。色、形、大きさにこだわらず生産者の顔の見える商品を購入すべき。
- 農家の方の話を聞いて最小限の農薬使用はやむを得ないと感じた。改めて考えたい。
- 生産者の方には大変おいしいごちそうを作ってください感謝。また、生産時の工夫、改善へのお話も大いに参考になった。

ほ場、洗い場の紹介、聖護院だいこんを使った料理を試食
（東一口淀大根出荷組合 内田組合長）



「旬菜の里」における安心・安全な農産物提供のための取組紹介と視察
（久御山町農産物直売所運営協議会、久御山町、山城北農業改良普及センター）



「きょうと食しょくいく先生」の知事認定について（報告）

平成24年12月18日
京都府農林水産部食の安心・安全推進課
075-414-5651・5656

「きょうと食いく先生」（第1回）知事認定等を12月21日に行いましたので、報告します。

記

- 1 日時：平成24年12月21日（金） 12:30～13:30（認定式及び意見交換会）
- 2 場所：京都府庁1号館3階秘書課会議室
- 3 出席者：「きょうと食いく先生」認定者 10名（欠席1名）

4 内容

【認定式】

○山田知事より認定証の交付



○知事からの激励



- ・京都の食文化を子ども達に伝えていくことは大切であり、京都府では、食育を重要施策に位置づけている。
- ・先週、京都市場内に「あじわい館」をオープンした。府市協調し、京都の食文化を伝えていく。
- ・今後、府内全域で、「きょうと食いく先生」を100名程度に増やす予定であり、皆さんはその先頭にたって食育リーダーとしてがんばってもらいたい。
- ・皆さんは、各分野で日本を代表するような方、京都の食文化の素晴らしさを伝えていただきたい。

○「きょうと食いく先生」からの決意表明 （代表：下岡久五郎氏）



- ・改めて、「きょうと食いく先生」としての責任の重さを感じた。
- ・食育は非常に重要であり、子どもたちへ食の大切さや地域の食文化を伝えていきたい。

○記念撮影



きょうと食(しょく)いく先生認定者一覧(学校等への情報提供用)

分野	氏名(住所)	職業	専門分野	活動可能範囲	主な指導内容
農林 水産	下岡久五郎 (宇治田原町)	茶農家	宇治茶全般 (京料理とお茶、京野菜とお茶)	府内全域	○おいしいお茶の入れ方 ○宇治茶に関わる講演 (栽培、製造、食文化との関わり) ○製茶体験
	藤田 正 (亀岡市)	団体役員	野菜栽培指導、 育果物流通	府内全域	○野菜栽培体験・指導 ○育果物流通に関する講演
	田村 真二 (舞鶴市)	漁業者	斑殖漁業(トリガイ)、 採介製漁業	府内全域	○漁業体験・指導 ○トリガイ養殖や採介製漁業に関する講演 ○舞鶴湾の環境についての講演 *船上から箱メガネで覗きながら貝類や海藻を採取する漁業
	松尾 省二 (京丹後市)	漁業者 旅館業者 など	水圏環境、漁業全般、水産物	府内全域	○海産物を使った料理教室 ○漁業体験・指導 ○海を巡る環境について講演
食品 加工	井上 清文 (京都市)	源水店主 (和菓子製造・販売業)	和菓子製造	京都市 中京区内	○和菓子づくり体験・指導 ○和菓子に関する講演
	永井 増治 (京都市)	永井の純とうふ代表 (豆腐製造・販売業)	豆腐製造 (生しぼり製法による豆腐製造)	京都市内	○豆腐づくり体験・指導 ○豆腐に関する講演
	古川 栄作 (京都市)	(株)西利 製造部長 (漬物製造・販売業)	漬物原料栽培、 漬物製造	府内全域	○漬物原料栽培に係る講演、栽培指導 ○漬物づくり体験
	宮本 脚夫 (京都市)	丸太町鳴海餅店主 (和生菓子製造販売業)	和生菓子・創作菓子製造	京都市左京区内	○和菓子作り体験・指導 ○和生菓子、創作菓子に関する講演
料理	今井 幸代 (京都市)	料理研究家(今井料理教室 主宰)	京のおばんざい、京の食文化(古代 の大饗<おおみあえ>)	府内全域	○おばんざいづくり体験・指導 ○京の歴史と食文化に関する講演
	杉本 節子 (京都市)	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	京都の伝統的料理、京町家に選る食 文化	府内全域 (ただし地元を優先とする)	○おばんざいづくり体験・指導 ○京町家に選るならわし、食文化に関する講演
	平田 宗子 (京都市)	ジョイフル文銀オーナー シェフ	料理全般	府内全域	○京野菜等を使った調理体験・指導 ○京野菜の魅力に関する講演