

あなたの

食に関する目標と実践した活動を

お聞かせください。

毎日朝ごはんを
食べるよ！

最近ちょっとだけ早起きして、
お父さんと朝ごはんを作ってるの。
そういえば午前中の授業は
全然眠くないかも…？

地元のお野菜で
料理します。

最近スーパーで野菜の生産地を
チェックするようになりました。
地場産物に詳しくなれますね。

食事の組み合わせに
気を付ける！

スマホでレシピを調べて
ゲーム感覚で献立を考えてるよ。
主食・主菜・副菜って言葉も覚えちゃよ！



第5回 「京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」

募集期間： 令和3年 7/26 (月) ➤ 令和3年 11/12 (金) *消印有効

詳細・過去作品はこちらから

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



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

府民の皆様が自らの食に関する目標を宣言し、自発的に取り組むことで、府民の皆様相互の波及効果により、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。



応募資格

京都府内に居住または通勤・通学している方
(個人、団体・グループどちらの応募でも可)

①自分自身の食に関する目標(食のみらい宣言)

・50字以内で記載してください。

②目標達成に向けた実践活動についてのコメント

・活動内容や結果、活動をした感想、考えたことなどを100字以内で記載してください。

③活動の様子が分かる写真または動画

- ・写真は、L判サイズ以下4枚以内、データ容量は合計で5MB以内としてください。
- ・写真は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。
- ・動画は、30秒以内、データ容量は50MB以内としてください。

「親子で料理すること」 のすすめ

ショートムービー公開中!
取組のご参考にしてください!

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



募集内容

SNS(Twitter / Instagram)で応募

公式アカウントをフォローし、自身のアカウントで募集内容①・②・③を記載・添付の上「#食のみらい宣言」をつけて投稿してください。

*アカウントを非公開にしている場合は、公式アカウント宛に募集内容①・②・③の内容をダイレクトメッセージで送付してください。



Twitter
京都府食の安全・食育情報
@kyotopref_shoku



Instagram
京都府食のみらい宣言
@kyotopref_shoku



応募方法

Eメールまたは郵送で応募

「応募様式」に必要な事項を記載し、活動の様子が分かる写真またはイラストを添付の上、応募してください。

* 学校単位で応募される場合は、別紙「応募者一覧表」を併せてお送りください。
* 写真は、「応募様式」に収めてください。* 「応募様式」(両面)に記載されている必要事項を網羅していれば、「応募様式」以外の様式(A4サイズ)で応募も可能です。* Eメールで応募いただく場合は「応募様式」はPDFファイル等にはせず、Wordファイルのまま提出をお願いします。

送付先・お問い合わせ先

〒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

075-414-5654 / nosei@pref.kyoto.lg.jp

【SNS部門】及び【メール部門】それぞれから、最優秀賞 各1点 優秀賞 各4点 佳作 各5点 を選考します。

○入賞者には、各協賛企業から副賞が授与されます。

○入賞者の氏名・団体名、在学学校名・学年及び応募作品(①食のみらい宣言、②実践活動についてのコメント、③活動の様子が分かる写真等)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。

* 令和3年12月頃、SNS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、E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。

表彰

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。○応募作品で使用され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。○SNSで応募された入賞者について、各SNSの利用規約に違反する場合は、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、22を無効とさせていただきます。○Twitter社、Facebook社は、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Twitter社、Facebook社が後援、支持、運営するものではありません。各社とは関係ございません。

食育トークショー

視聴
無料

家庭において食育の取組がさらに広がることを目指して、親子で料理を楽しむきっかけづくりとなるショートムービーを作りました。子どもが挑戦しやすい簡単で美味しいレシピと料理することの意義や応援する時のポイント等を紹介しています。

さらに、ショートムービーの「解説編」として、お二人の専門家によるトークショーをライブ配信します。仕事や子育てなどで忙しく過ごす日々、家庭で食をもっと楽しく実践するための具体的なアイデアをお伺いします。食の楽しさ、素晴らしさをたっぷりお届けします！

トークショー

ライブ配信

解説編

「“できる”から始まる楽しい食育」

配信日時 2021年 7月30日[金] 14:00～15:30

※ライブ配信のため
多少前後する場合がありますがご了承ください。



【出演者】大原 千鶴 氏

料理研究家

京都・花宵の料理旅館「美山荘」に生まれ、里山の自然に親しみながら和食の心得や美意識を育む。二男一女の母として培った、家庭的かつ美しい料理に定評がある。NHK「きょうの料理」への出演、ドラマやCMの料理監修を務めるなど幅広く活躍。「すぐごはん」、「新・豆腐百珍」など著書多数



【出演者】小切間 美保 氏

同志社女子大学
生活科学部食物栄養科学科教授

管理栄養士、博士(栄養学)。管理栄養士及び栄養教育の養成に携わり、成長期の栄養管理や食育の研究の傍ら、小学生向けの「食育教材」の出版や京田辺市と連携した中学生向けの食育冊子「Eat right, Be bright」を制作。第4次京都府食育推進懇談会委員、NPO法人日本栄養改善学会理事



【コーディネーター】吉田 大作 氏

京都芸術大学
クロステックデザインコース准教授

企業や自治体の様々な課題解決に取り組む傍ら、生徒、教員、保護者向けの講演を1年間に100本以上、毎年2万人を超えるみなさんに向けて実施。高校生や大学生との共同プロジェクトも多数実施。9歳と5歳と3歳の3人の子どもの父親として、教育×企業×行政を結んだチャレンジを継続

- 参加には事前の申込みが必要です。
- 定員：300名(先着順)
- 申込締切：2021年7月28日(水)
- 申込み方法：Eメールでお申込みください。

件名に「食育トークショー参加希望」と記載の上、本文に
◆氏名 ◆Eメールアドレス を記載し送信してください。
後日、Eメールアドレスに視聴用のURLを送付します。

*開催日の前日及び当日にリマインドメールを送信します。

- 視聴には、パソコン、スマホなどインターネットに接続できる環境が必要です。その接続に関する費用は視聴者のご負担となりますことをご了承ください。
- 後日、収録動画を公開する予定です。

申込み先 京都府府民総合案内・相談センター
E-mail：411-5000@pref.kyoto.lg.jp

問合せ先 京都府農林水産部農政課
TEL：075-414-5654

実践編

ショートムービー

「親子で料理すること」のすすめ

親子で取り組む簡単・美味しいレシピ、楽しい挑戦の様子を動画でご紹介。大原先生、小切間先生からのワンポイントアドバイスも盛り込んでいます。

視聴URL ▶
<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/shinpojiumu.html>

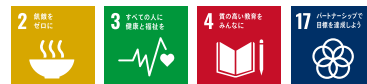


※準備中
(7月中旬掲載予定)

京都府と大阪ガスはSDGsの達成に取り組んでいます

■主催：京都府、大阪ガス株式会社、きょうと食育ネットワーク
■協力：京都芸術大学、京都リサーチパーク株式会社

SUSTAINABLE GOALS



令和3年度京都府食育推進交流会の開催について（概要報告）

令和3年8月
農政課

学校における食育の更なる推進を図ることを目的として、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オンラインにて開催しましたので御報告します。

1 日時

[南部] 令和3年6月7日（月）14時45分～16時45分

[北部] 令和3年6月14日（月）14時45分～16時45分

※新型コロナウイルス感染症対策として、集合型からオンラインに変更して開催

2 場所

オンライン（zoom ミーティング）

3 内容

(1) 説明「京都府の学校で行う食育の推進」

農政課 副主査 熊谷 聡子

(2) 意見交換「教科等と関連付けて行う“地域の食の専門家”と連携した食育授業」

[南部] 事例紹介「漁業の授業」きょうと食いく先生 本藤 靖 氏（宮津市）

[北部] 事例紹介「日本茶の授業」きょうと食いく先生 赤井 貴恵 氏（福知山市）

(3) 指導助言及び講義「地域の食の専門家と連携し、社会に開かれた教育課程を実現する」

講師 武庫川女子大学教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二 氏

4 参加者

府内幼稚園・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

[南部] 46名、[北部] 41名

5 参加者アンケート（抜粋）

約9割の参加者が「とても参考になった・参考になった」と回答

- ・食いく先生の取組を詳しく知り、地域の食の専門家である食いく先生と連携し、技術や思いを子ども達に伝えてもらうことで、より深い食育ができると感じました。
- ・今後、食に関する指導の全体計画、年間計画を見直し、食いく先生と連携しながら食育の充実を目指す必要があると感じました。
- ・京都府南部の子ども達にも漁業を学ぶ機会を作る等、府内全域を視野に入れた食育教科学習を実践することの大切さを感じました。
- ・with コロナ社会における食育について、ICTの活用方法を学び参考になりました。

6 今後について

教科等と関連付けて食いく先生の取組事例を紹介することで、教職員は食いく先生の理解を深め、授業等で連携するイメージを深めることができたと思われまます。学校と食いく先生が連携し効果的に食育が実施されるよう、引き続き取組を推進します。

7 その他

当日の様子は、YouTube で限定公開予定



「京の食」応援プロジェクト 「京の涼風膳」販売開始について

令和3年6月11日
「京の食」プレミアムフードコンソーシアム
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

「京の食」プレミアムフードコンソーシアム^{※注}では、新型コロナウイルス感染症による影響の長期化を見据え、府内食関連産業の需要喚起のため、各業界の関係団体が連携し、京都府産食材を使用した特別セット「京の涼風膳」の販売を6月14日（月）から開始しますのでお知らせいたします。この機会のみの特典的な内容となっておりますので、広く御周知いただきますようよろしくお願いいたします。

1 概要

- ① **御膳**：府内料理店による、京都府産食材を使用した「御膳」や「ミールキット」など
(10,000円相当)
- ② **京の酒**：「祝」、「京の輝き」など府内産米を使用した「日本酒」（720ml×2本）
- ③ **宇治茶**：府内産の高級「玉露」（50g）又は「抹茶」（30～40g）
- ④ **京漬物**：府内産野菜を使用した「すぐき漬」及び「しば漬」
※①の御膳に②、③、④をセットしたお得な商品を10,000円で販売（消費税、配送料込み）
※①御膳・ミールキットの参加料理店は、順次追加・入替（原則1店舗200食限定）
※②京の酒、③宇治茶、④京漬物の商品アイテムは選択できません

2 申込受付期間

令和3年6月14日（月）～9月16日（木）
※終了日は予定、注文数が2万食に達した時点で終了

3 注文方法

STORES 内特設ページ (<https://premiumfood.stores.jp>) にて注文受付
(6月14日午前10時から公開予定)
※「京の涼風膳」のお届けは毎週金、土、日曜日（前週木曜日に注文〆切）
※販売方法に関する問合せ先：株式会社リーフ・パブリケーションズ（075-255-7263）

4 初回参加料理店

- ・菊乃井（東山区 京料理店）
- ・京料理鳥米（西京区 京料理店）
- ・辰巳屋（宇治市 京料理店）
- ・銀閣寺大にし（左京区 京都産和牛提供店）
- ・モリタ屋（中京区 京都産和牛提供店）



※注 「京の食」プレミアムフードコンソーシアムについて

新型コロナウイルス感染症により、特に厳しい状況にある食品業界と、その影響を受けている生産者が協力し、危機を克服するため、コンソーシアムを設立し、需要喚起のための取組を展開
<構成員>

特定非営利活動法人日本料理アカデミー、京都府茶協同組合、京都府酒造組合連合会、
京都府漬物協同組合、公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

<問合せ先> 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
(「京の食」プレミアムフードコンソーシアム事務局)
課長 蘆田、主幹兼係長 塩見 (TEL:075-414-4941)



「京野菜の魅力を探る！～見て、味わって、健康的に！～」を開催します！



令和3年6月21日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、京都府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、京都の食文化や京野菜等に精通した人材を「京の食文化の語り部」として設置しています。

この度、全国的に人気のある京野菜について、改めてその魅力を探るオンライン講演会を開催しますので、参加者募集のため、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。

- 1 日 時：令和3年7月17日（土） 午後3時～午後4時30分
- 2 場 所：Zoomによるオンライン形式
- 3 概 要：

(1) タイトル：京野菜の魅力を探る！～見て、味わって、健康的に！

(2) 内 容：

全国で人気のある京野菜。京都特有の気候や風土、肥沃な土壌と豊かな水が生む京野菜には、一般の野菜にはない独特な味や香り、彩りがあり、さらに機能性成分に優れます。長い歴史と伝統に生まれ、今もなお愛され続けている京野菜の魅力について、お話いただきます。

また、JA 京都にのくへの協力のもと、産地からの生中継を予定しているほか、京のふるさと産品協会の協力のもと、安心・安全で高品質な「京のブランド産品」の京野菜を皆様にお届けします。

(3) 講 師：^{まつだ たけこ}松田 武子氏

※長年にわたり、京都府の農業改良普及事業や食の安心安全推進に携わって来られた経験と、管理栄養士の資格を生かし、京の農と食文化の推進、食育の活動をされています。

- 4 参加料：1,000円<万願寺甘とう、賀茂なすを事前にお送りいたします>
- 5 定 員：30名
- 6 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6月22日（火）午前10時～7月10日（土）午後5時

(3) その他：

キャンセルについては、7月10日（土）午後5時までに御連絡いただいた場合に限り有効です。

- 7 今後の予定：今年度内に水産物や日本酒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、主幹兼係長 塩見

TEL：075-414-4941



～濃厚な甘みと高貴な香り、みずみずしい夏の味覚～ 京のブランド産品『京たんごメロン』の出荷が始まります！



令和3年6月21日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府丹後広域振興局農商工連携・推進課
(公社)京のふるさと産品協会

京のブランド産品「京たんごメロン」の出荷が6月27日(日)から始まります。当日朝、JA京都網野中央集出荷場で出荷目合わせ会が行われますので、当日の取材及び周知をお願いします。生産者が丹精込めて育てた京たんごメロンは本年も濃厚な甘みと高貴な香りが絶品ですので、ぜひご賞味ください。

○目合わせ会 令和3年6月27日(日) 午前10時00分～

場所：JA京都網野中央集出荷場（京都府京丹後市網野町下岡271）

*翌日午前6時より、京都市中央卸売市場第一市場（京都市下京区朱雀分木町80番地）で初せりが行われますが、新型コロナウイルスの感染症対策として関係者以外の入場を制限しているため、目合わせ会のみ取材対応とさせていただきます。京都市中央卸売市場での初せりについては、写真等の提供は可能ですので、流通・ブランド戦略課までご連絡ください。なお、各自でマスク着用等感染対策を取った上での取材にご協力をお願いします。

【参考】京たんごメロンの概要

- 安心・安全と環境に配慮した「京のこだわり農法」で生産
- 生産工程を検査の上、厳しい品質基準（甘さ、大きさ、見た目）をクリアしたものだけが京のブランド産品として出荷
- 1玉1玉糖度センサーで測定し、糖度15度以上のものを選別
- 京都府では農業用ハウス整備を支援するなど生産を振興
- 産地：京丹後市（栽培面積 325a、(R2 314a)）
- 出荷数量：約46,000玉（R2 約43,000玉）
- 出荷期間：6月27日（日）～8月中旬



【お問い合わせ先】

（全般）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹兼係長 塩見
TEL 075-414-4941

（メロンの生産・販売に関すること）

京都府丹後広域振興局
農林商工部農商工連携・推進課 課長 佐藤、主幹兼係長 瓜生
TEL 0772-62-4305

（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 森
TEL 075-925-8315



京都府茶業研究所が応援 ～府内小学生を対象とした夏休み自由研究プロジェクト～



令和3年7月2日
京都府農林水産技術センター
農林センター茶業研究所
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

お茶の京都

茶業研究所では、昨年に引き続き京都府内の小学生を対象に施設や茶園の見学と合わせて、夏休みの自由研究に生かせるような体験ができる夏休み自由研究プロジェクトを開催します。

この度、参加者を募集しますので、周知と当日の取材をお願いします。

※当日は新型コロナウイルスの感染予防を徹底した上で開催します。

- 1 日時 令和3年7月27日（火）～29日（木）
各日、午前の部・午後の部各1グループ。各部とも2時間の体験コース。
（午前の部：9時30分～11時30分、午後の部：14時～16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
（宇治市白川中ノ菌1番地）

- 3 対象 京都府内在住の小学生とご家族
（参加人数は1グループ5名までとさせていただきます）

- 4 内容
（1）施設・茶園見学
（2）体験・観察
①茶園の虫を観察しよう
②お茶を鑑定し、成分を測ろう



注）体験コース①、②は申込時にコースを選定して頂きます。

当日、雨天の場合は、茶園見学を中止し、①は、事前に捕まえた虫を実験室で観察します。

- 5 参加申込方法
・体験を希望される方は、茶業研究所ホームページに掲載の応募用紙に必要事項を記入してメール又はFAXにて応募してください。
ホームページ：<https://www.pref.kyoto.jp/chaken>
E-mail：ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp FAX：0774-22-5877
・応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。
・応募期間：令和3年7月6日（火）～7月20日（火）
・抽選結果の報告は、令和3年7月21日（水）に茶業研究所から応募者へ御連絡いたします。

- 6 新型コロナウイルスの感染予防
・当日は事前に体温測定の上、ご参加ください。なお、体温が37.5℃以上の場合は、参加できません。
・会場では、マスクの持参・着用、手指消毒等の感染症対策をお願いします。



京都府広報監 まゆまる

【問い合わせ先】

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、課長補佐 松田
住所：〒611-0022 宇治市白川中ノ菌1番地
電話：0774-22-5577 FAX：0774-22-5877
ホームページ：<https://www.pref.kyoto.jp/chaken>

～京都府報道発表資料～

丹後の“農”にふれ、食を味わおう！！ ～京都府農林水産技術センター「丹後農業研究所」の施設を公開します～

令和3年7月28日
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 丹後農業研究所

丹後農業研究所では、日頃の研究内容や施設を広く府民の皆様にご覧いただき、同時に、丹後で営まれている農業に触れ、丹後が育む豊かな食を味わっていただくため、「施設公開」を実施します。

府民の皆様へご周知いただきますとともに、当日の取材をよろしくお願いたします。

1 日時 令和3年8月25日（水） 午前9時30分から12時まで

2 場所 京都府農林水産技術センター丹後農業研究所
（京丹後市弥栄町黒部488）

3 参加費 無料、事前申込不要

4 主な内容

(1) ほ場案内（9時40分～＜約30分＞）
水田、果樹巡回コース

(2) 職員による農業相談（11時～12時）

(3) ミニ教室

- ① 「家庭果樹のポイント」 （10時15分～10時30分）
- ② 「米の品種・京式部の紹介」 （10時30分～10時45分）

(4) 子ども向けコーナー

- ◇ 知ろう、考えよう クイズラリー（小学生限定）（9時30分～11時30分）
- ◇ 畑でしごとをする車たち ～どんなしごとをするのかな？～
- ◇ 碓高原牧場・ヤギふれあい広場（9時30分～12時）

(5) 体験コーナー

- ◇ 丹後農業改良普及センターによる「重労働から解放！身体らくらく、パワーアシストスーツの体験」
- ◇ 枝豆の収穫体験（10時～12時）

(6) 展示・見学コーナー

- ◇ 海洋センターによる試験研究の紹介
- ◇ 丹後保健所による「食・栄養についての展示及びミニ体験」
- ◇ 峰山高等学校弥栄分校・清新高等学校の紹介ほか



【「ほ場案内(果樹)」の様子 (R01年)】

(裏面へ)



(7) 丹後の味 販売コーナー

- ◇ 「丹後農業実践型学舎」卒舎生による新鮮な野菜
- ◇ 当所で栽培した果物（ブドウ・ナシ等）

(8) プレゼントコーナー

アンケート御記入の方に、花の苗をプレゼント（先着 100 人）

(9) その他

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、受付で住所・氏名・連絡先を記入いただくとともに、検温も行います。

また、新型コロナウイルス感染症のまん延状況によって、中止とする場合があります。

5 取材について

- ・無料駐車場があります。
- ・取材時には、マスク着用や手指消毒等の感染症対策を行うとともに、体調不良の方は参加をお控えください。

(問い合わせ先)

京都府農林水産技術センター丹後農業研究所

所長 津田 和久

TEL:0772-65-2401、 FAX:0772-65-3561



令和3年度京都府生物資源研究センターの施設公開を実施します ～お家時間で楽しめるバイオテクノロジーや微生物を使った最新の栽培技術をWEB配信～

令和3年8月6日
京都府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では、広く府民の皆様に研究内容や施設に触れ、理解を深めていただけるよう施設公開を毎年開催しております。

今年度はオンライン（YouTube ウェビナー）で施設公開を開催することとしましたので、府民の皆様への事前周知と期間中の取材についてよろしくお願いたします。

1 期間 令和3年8月23日（月）～29日（日）（※23日はライブ配信も行います）

2 会場 京都府農林水産技術センター生物資源研究センターウェブサイト
URL: <https://www.pref.kyoto.jp/shigenken/index.html>

3 内容

(1) ライブ配信（8月23日（月）13:30～14:30）

- お家時間で楽しめる秋の園芸～栽培のポイントと病害虫対策～
- お芋と果物のちょっといい話（洛いもと果物のおいしい作り方のお話）

(2) 録画配信（8月23日～29日まで公開）

- お家で資源研ぐるりツアー（所長等と巡る資源研オンラインツアー）
- お家時間で楽しめる科学実験：野菜の色の不思議（野菜を使った不思議な実験）
- 今日も熱い！！資源研の研究者！！（資源研での最新の研究内容を紹介）
- まだまだお見せします資源研！！

（イネと黒ダイズの生育の様子をライブ配信。※施設公開日以降も随時公開）

4 対象者 府民、府内生産者、JA 関係者、関係市町村、府関係機関など。
※参加費無料。どなたでもご自由に参加いただけます。

5 参加申込方法

事前及び取材申し込み不要。

8月23日のライブ配信のURLは、8月16日の17時に生物資源研究センターのウェブサイトでお知らせします。

<お問い合わせ先> 京都府生物資源研究センター 応用研究部長 ^{みむら}三村
TEL：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8月11日
(公社)京のふるさと産品協会

公益財団法人京のふるさと産品協会では、京都府及び滋賀県等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8月12日(木)から開催します。

京野菜マルシェ参加店では、旬の賀茂なす、万願寺とうがらし、京夏ずきんなど、新鮮な夏の京野菜をお届けします。

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、よろしくお祈りいたします。

1 実施時期 令和3年8月12日(木)から9月12日(日)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(8/12～9/12)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、京つけものセット、京の酒セットをプレゼント(各20名様)
- 応募方法：店頭専用はがき又は公式LINEアカウント
※はがき応募締め切りは9月13日当日消印有効で受付



3 参加店 京都府及び滋賀県等の量販店等 約50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/>



京の酒
セット
抽選で合計
20
名様

※流通状況により銘柄が変更になる場合がございます。
※「京の酒セット」のご応募は満20歳以上の方に限らせていただきます。
※賞品画像はイメージとなります。



京漬物
セット
抽選で合計
20
名様

※製造状況により品目が変わる場合がございます。
※賞品画像はイメージとなります。



京野菜
セット
抽選で合計
20
名様

※収穫状況により品目と量が変更になる場合がございます。
※賞品画像はイメージとなります。

プレゼントのイメージ

【問い合わせ先】
(公社)京のふるさと産品協会
課長 森 TEL: 075-925-8315

参加店舗一覧

番号	店舗名	所在地
1	京野菜 錦川政	京都市中京区富小路通錦小路下る大文字町597番地の1
2	八百廣	京都市中京区寺町通り竹屋町上る
3	京美 タベルト店	京都市下京区寺町通四条下ル貞安前之町605
4	京美 京都ファミリー店	京都市右京区山之内池尻町1-1
5	京美 尼崎店	兵庫県尼崎市潮江1丁目3-1 あまがさき阪神1階 青果
6	株式会社エーコーブ近畿 くみはま店	京丹後市久美浜町向町273番地
7	京都生協 コープ下鴨	京都市左京区下鴨高木町37
8	京都生協 コープきぬがさ	京都市北区平野宮北町23
9	京都生協 コープ二条駅	京都市中京区西ノ京星池町230
10	京都生協 コープいわくら	京都市左京区岩倉忠在地町526
11	京都生協 コープにしがも	京都市北区大宮北椿原町54-1
12	京都生協 コープパリティ	京都市右京区西京極東池田町42
13	京都生協 コープながおか	長岡京市友岡2丁目4-23
14	京都生協 コープ宇治神明	宇治市神明石塚町54-16
15	京都生協 コープ男山	八幡市男山長沢7
16	京都生協 コープさかの	京都市右京区大秦開日町8-3
17	京都生協 コープらくさい	京都市西京区大枝東長町1-139
18	京都生協 コープ醍醐石田	京都市伏見区醍醐新開11-13
19	京都生協 コープ京田辺	京田辺市花住坂1丁目13-6
20	京都生協 コープ祝園駅	京都府相楽郡精華町祝園西1-9-46
21	京都生協 コープ御所南	京都市中京区烏丸通二条上る蒔絵屋町258
22	京都生協 コープ桃山	京都市伏見区竹中町609
23	京都生協 コープ山科新十条	京都市山科区西野山中臣町41-1
24	京都生協 コープ城陽	城陽市寺田林ノ口11-436
25	スーパー山田屋 富野荘本店	城陽市枇杷庄鹿背田73
26	スーパー山田屋 久津川店	城陽市平川東垣外2-1
27	スーパー山田屋 桃山店	京都市伏見区桃山町大島38-2
28	スーパー山田屋 青谷店	城陽市市辺五島77-1
29	スーパー山田屋 京田辺店	京都府京田辺市田辺中央4丁目1-1
30	サンフレッシュ 三山木店	京田辺市三山木柳ヶ町38
31	サンフレッシュ 加茂店	木津川市加茂町駅東1丁目7-3
32	サンフレッシュ 宇治田原店	綴喜郡宇治田原町大字南小字亥子14-4
33	業務スーパー 大津美崎店	滋賀県大津市美崎町1-7
34	ひょうたんや	相楽郡精華町大字祝園小字幸田4番地3
35	イオンリテール株式会社 イオン長浜店	滋賀県長浜市山階町271-1
36	イオンリテール株式会社 イオン東山二条店	京都市左京区聖護院蓮華蔵町31-12
37	イオンリテール株式会社 イオン京都西店	京都市右京区山ノ内池尻町1-1
38	イオンリテール株式会社 イオン久御山店	久世郡久御山町森南大内156-1
39	イオンリテール株式会社 イオン洛南店	京都市南区吉祥院御池町31
40	イオンリテール株式会社 イオンスタイル大津京	滋賀県大津市皇子が丘3-11-1
41	イオンリテール株式会社 イオン近江八幡店	滋賀県近江八幡市鷹飼町190-9
42	イオンリテール株式会社 イオンスタイル京都五条	京都市右京区西院追分町25-1
43	イオンリテール株式会社 イオン福知山店	福知山市岩井79-8
44	イオンリテール株式会社 イオンスタイル京都桂川	京都市南区久世高田町376-1
45	イオンリテール株式会社 イオン高の原店	京都府木津川市相楽台1丁目1-1
46	イオンリテール株式会社 イオン亀岡店	亀岡市古世町西内坪101
47	イオンリテール株式会社 イオンスタイル草津	滋賀県草津市新浜町300
48	イオンリテール株式会社 イオンスタイル西陣小町	京都市上京区五辻通大宮西入五辻町61-1
49	イオンリテール株式会社 イオン伏見プラザ店	京都市伏見区伯耆町15-3

～おいしいお米づくりに取り組む農業者を募集～
第5回「京のプレミアム米コンテスト」の開催について

令和3年7月13日
京都府農林水産部農産課

京都府では、農業者のおい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図るため、第5回「京のプレミアム米コンテスト」を開催します。

今回のコンテストでは、これまでと同様、コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリの3つの品種を対象に、府内の農業者又は組織からの出品を募集します。

つきましては、「京のプレミアム米コンテスト」の募集開始について、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3年8月1日（日）～令和3年8月31日（火）まで
※出品米等の送付先や送付方法等の詳細は、9月末までに事務局から通知。
※出品米等の提出期限は、令和3年11月4日（木）まで
- 2 応募要件 おいしいお米づくりに取り組む京都府内の農業者又は組織
※JA、地域のライスセンター単位での出品も可とするが、生産者が特定できること。
※最終審査に選抜された生産者の方は、京都府産米をPRするための取材に対応できること。
- 3 募集対象 令和3年産のコシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ
※いずれか単一品種とし、ブレンドしたものは不可
※出品は、1品種1点以内、1農業者（組織）につき2点以内
- 4 応募方法 原則、インターネット申込みとし、氏名、住所、出品米の品種等の必要事項を記入の上、お申し込みください。詳細は、京都府ホームページ「『京のプレミアム米コンテスト』について」で確認してください。
※HPアドレス：<https://www.pref.kyoto.jp/nosan/contest.html>
※インターネットによる申込みができない方は、令和3年8月20日（金）までに事務局（京都府農産課 TEL:075-414-4967）へお問い合わせください。FAX等での対応をさせていただきます。
- 5 審査方法
 - 予備審査：穀粒判別器による測定を行い、玄米整粒率70%以上の米を選抜
 - 食味審査：予備審査で選抜された米を、食味分析機器による審査を経て、別に公募する府民委員による食べ比べにより、上位の米を選抜
 - 最終審査：食味審査で選抜された米を、お米の食味に関する専門家、京都の食文化や料理の専門家等で構成する委員が食べ比べ
- 6 賞
最高金賞（1点）、金賞（3点）、入賞（若干数）
最終審査の結果は、改めてお知らせするとともに、京都府ホームページで公表します。
- 7 主催 京都府

<参考>

昨年度の申込点数 154点

【お問い合わせ先】

京都府農林水産部農産課 課長 椋平
主幹兼係長 加茂
TEL 075-414-4953





スマートアグリで 関西を元気に!

～スマート農業応援！セミナー～

※ 緊急事態宣言発令により延期した「スマート農業応援！セミナー in 福知山 (令和3年1月28日開催予定)」を完全オンラインにて開催します。

令和3年

7月13日(火) @

13:30～16:30

オンライン開催 (参加費無料)

Cisco Webex 定員100名

YouTubeライブ配信 ... 定員なし

YouTube期間限定公開



プログラム



(1) スマートアグリの特任家による基調講演

「スマート農業が目指す事」

総務省地域情報化アドバイザー 蒲谷 直樹 氏 (フューチャアグリ株式会社 代表取締役)

(2) スマートアグリに取り組んでいる地方公共団体・企業による活動紹介

①【総務省平成30年度地域IoT実装推進事業】

「最先端の田舎暮らしへ #しあわせしまんとせいかつ」

高知 高知県四万十町 企画課 情報推進対策監 坂本 仁 氏
広報情報係主事 竹村 俊斗 氏

②【農林水産省令和元年度スマート農業実証プロジェクト】

「中山間地域水稲栽培におけるスマート農業技術・機械の一貫体系の導入による作業支援と省力・増収・高品質化の実証」

京都 京都府農林水産技術センター農林センター 作物部 主任研究員 安田 規良 氏

③【総務省令和2年度地域課題解決型ローカル5G等の実現に向けた開発実証】

「高品位ブドウ生産に向けた、スマートグラスを活用した熟練農業者技術の『見える化』」

山梨 日本電気株式会社 公共ソリューション事業部 プロダクト戦略グループ
シニアエキスパート 平山 智章 氏

(3) 近畿総合通信局・近畿農政局による取組紹介

(4) パネルディスカッション

コーディネーター：地域情報化アドバイザー 蒲谷 直樹 氏

パネラー：(2)の3団体



当日参加が難しい・・・

(でも大丈夫！)

近畿情報通信協議会

公式YouTubeチャンネルにて

後日期間限定公開を行います

※詳細は申込方法をご覧ください

主催

近畿総合通信局

近畿農政局

近畿情報通信協議会



申込方法



ア 電子メールで、(ア)～(ウ)の項目をメール本文に記載し、お申し込みください。

(ア) 件名「スマート農業応援！セミナー 参加申込み (210713)」

(イ) 参加者の会社(団体)名、部署、氏名、連絡先電話番号

(ウ) A B Cの方法のうち、いずれか一つを選択して記載ください

A Cisco Webexでの参加を希望します

B YouTubeライブ配信の視聴を希望します

C YouTube期間限定動画の視聴を希望します

イ 申込先メールアドレス

seminar-kinki/atmark/soumu.go.jp

(迷惑メール防止のため、「@」を「/atmark/」と表示しています。メールをお送りになる際には「/atmark/」を「@」に置き換えてください。)

ウ 申込みの締切り

令和3年7月7日(水) 17:00

お申込みいただいた方へ、後日、電子メールにより結果をお知らせいたします。

エ 注意事項

- ・「A Cisco Webex参加」については、定員になり次第締め切らせていただきます。
- ・お申し込みいただいた方宛て、電子メールによりCisco WebexのURLもしくはYouTube動画URLや注意事項、資料等について別途ご連絡差し上げます。
- ・個人情報については、本イベントの参加に関する手続きのみに使用し、第三者に開示・提供・預託は行いません。



連絡先



近畿総合通信局

情報通信部 情報通信振興課

担当：井上、山田(哲)

電話：06-6942-8522

近畿農政局

生産部 生産技術環境課

担当：上山、田村

電話：075-414-9722

京都府農山漁村伝承技能を募集します

～未来に伝えたい 農山漁村の伝統技術～

令和3年7月26日

京都府農林水産部農産課

京都府では、農山漁村地域で磨かれてきた優れた生産・生活技能を広く募集し、登録・認定することにより、大切な財産として次世代に引き継いでいく取組を平成9年から全国に先駆けて進めてきました。

この度、今年度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。

なお、登録された技能のうち、極めて優れた技能の保持者については、京都府の「農の匠」、「山の匠」、「海の匠」として認定証を交付するとともに、京都府ホームページ「京都府農山漁村伝承技能を募集します～未来に伝えたい 農山漁村の伝統技術～」において掲載します。

技能の募集について（詳細は別添募集要項を参照）

募集内容	農業、林業、水産業に係る生産・生活技能
募集期間 及び 応募方法	令和3年8月2日（月）から8月31日（火）まで（当日消印有効） 京都府の農業改良普及センター等に備え付けの所定の申込用紙に必要事項を記入の上、最寄りの農業改良普及センターへ提出してください
登録基準	次の①、②の両基準を満たしてください。 ① 京都府内の農山漁村において、高齢者の豊かな経験と技により保持されている農業・林業・水産業の生産及び生活技術であること。なお、趣味的なものは対象としません。 ② 登録者は、農林水産業や地域の振興に意欲的であるとともに、技能を幅広く府民に伝承する意欲、能力を有し、活動ができること。
応募資格	京都府内在住であり、65歳以上（令和3年4月1日現在） 自薦・他薦を問いません
問合せ先	京都府農林水産部農産課（075-414-4957） 最寄りの農業改良普及センター

<参考> 伝承技能登録・「匠」認定状況（令和3年3月31日現在）

伝承技能 登録	<ul style="list-style-type: none"> 登録者数：762名（「農業」610名、「林業」102名、「水産業」50名） 技能の例：伝統野菜の栽培技能、和牛の肥育技能、大粒粟の栽培技能、グジの延縄釣り技能
伝承優秀 技能認定 （「匠」）	<ul style="list-style-type: none"> 登録された技能の中から、極めて優秀であり、将来にわたり伝承すべきと認められる技能保持者を「農・山・海の匠」と称し、認定証を交付しています。 認定者数：120名（「農の匠」84名、「山の匠」16名、「海の匠」20名） 「匠」は、例年11月に開催する「京都府農林水産フェスティバル」表彰式典の「認定証交付式」において認定します。詳細は改めてお知らせします。 認定後は京都府ホームページ「農山漁村の匠たち」において、お名前と技能を紹介しております。

<問合せ先>

農林水産部農産課 課長 ^{むくひら} 椋平、主幹兼係長 ^{やまさき} 山崎（TEL:075-414-4961）

～京都府報道発表資料～



～第73回関西茶品評会～
京都府の出品茶が農林水産大臣賞と産地賞を獲得

令和3年8月5日
農林水産部農産課

8月3日（火）から8月5日（木）までの3日間にわたり、奈良県で開催された第73回関西茶品評会において、京都府からの出品茶が以下のとおり入賞しましたのでお知らせします。

てん茶、玉露においては、農林水産大臣賞と産地賞を、かぶせ茶の部においては農林水産大臣賞を獲得しました。

なお、褒賞授与式は11月6日（土）に奈良県コンベンションセンター（奈良県奈良市）で行われます。

1 京都府からの1等入賞者氏名（審査得点は200点満点）

茶種	順位	得点	市町村名	氏名	特別賞（申請中）
てん茶	1	200	宇治市	辻 航己	農林水産大臣賞
	2	199	宇治市	古川 嘉嗣	農林水産省生産局長賞
	3	197	宇治市	古川 瑞穂	(公社)日本茶業中央会長賞
	4	196	城陽市	菊岡 まさつぐ 政次	全国茶生産団体連合会長賞
	5	195	宇治市	(農)宇治碾茶組合 しみず みきお 清水 幹央	全国茶商工業協同組合連合 会理事長賞
	6	195	城陽市	菊岡 ゆういち 祐一	日本茶業学会会長賞
玉露	1	200	京田辺市	やました しんき 山下 新貴	農林水産大臣賞
	2	198	京田辺市	京田辺玉露生産組合 やました しんき 山下 新貴	(相当)
	3	198	京田辺市	京田辺玉露生産組合 はやし あきら 林 昭	農林水産省生産局長賞
	4	197	京田辺市	JA 京都やましろ京田辺 市茶業部会 こばやし おさむ 小林 治	全国茶生産団体連合会長賞
	5	197	京田辺市	京田辺玉露生産組合 こばやし おさむ 小林 治	(相当)



かぶせ茶	1	200	綾部市	(有) 両丹いきいき ファーム <small>なかた</small> 中田 <small>よしたか</small> 義孝	農林水産大臣賞
普通煎茶	3	197	南山城村	<small>なかくぼ</small> 中窪 <small>こうじ</small> 耕司	農林水産省生産局長賞
	5	196	南山城村	株式会社お茶の木野園 代表 <small>この</small> 木野 <small>れいこ</small> 怜子	全国茶生産団体連合会長賞
	7	194	南山城村	<small>にしむら</small> 西村 <small>ひでとし</small> 秀俊	日本茶業学会会長賞

2 産地賞（市町村）

茶種	第1位	第2位	第3位
てん茶	宇治市	城陽市	西尾市
玉露	京田辺市	宇治田原町	宇治市
かぶせ茶	四日市市	宇治田原町	鈴鹿市
普通煎茶	奈良市	南山城村	山添村

3 出品点数及び入賞点数

茶種名	総数	京都	1等		2等		3等		入賞合計	
			総数	京都	総数	京都	総数	京都	総数	京都
てん茶	103	74	6	6 (100)	8	8 (100)	10	10 (100)	24	24 (100)
玉露	41	38	3	3 (100)	3	3 (100)	6	6 (100)	12	12 (100)
かぶせ茶	26	6	3	1 (33)	3	1 (33)	4	1 (25)	10	3 (30)
普通煎茶	139	22	7	3 (43)	15	7 (47)	20	3 (15)	42	13 (31)
合計	309	140	19	13 (68)	29	19 (66)	40	20 (50)	88	52 (59)

※1 京都府から出品のない‘深蒸し煎茶’を除く（深蒸し煎茶を含めると出品総数374点）

※2 () は入賞率〔単位：％〕



4 京都府出品茶（上位入賞茶）の特徴

茶 種	特 徴
てん茶	外観は非常に鮮やかでかつ均一な色合いで、内質においても被覆栽培された新芽の香りや、製茶中にてん茶炉により生成された芳香が濃厚なうま味とともにみごとに調和されていました。
玉露	外観がよく伸びて揉み込まれ、鮮やかな色合いであり、内質においても被覆栽培された新芽の持つ芳香と、まろやかなうま味がよく調和しており、玉露の特色が際立つものでした。
かぶせ茶	外観は締まりがよく細く撚れて、鮮やかな濃緑色の色合いで、内質では爽快な新芽の香味と覆い香味やうま味のよく調和したものでした。
普通煎茶	外観は細く丸く撚れ、締まりよく、冴えた濃緑色の色合いで、内質では爽快で新鮮みのある香りと、適度な渋みとうま味がよく調和した、清涼感を感じるものでした。

【参考】第73回関西茶業振興大会奈良県大会の概要

趣 旨 等	関西地区で生産される茶の特徴を明らかにし、生産技術や品質向上を図るとともに、茶の国内需要の増進、関西茶業の振興、並びに日本茶業の発展に寄与する。
主 催	（6府県及び関係団体等）岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、奈良県、関西茶業協議会、奈良県茶業会議所、奈良県農協が共催し、奈良県において開催する。
後 援	農林水産省、公益社団法人日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、全国茶商工業協同組合連合会並びに日本茶業学会
品 評 会	<p>【出品茶審査会】 日 程：令和3年8月3日（火）～令和3年8月5日（木） 場 所：奈良県農業協同組合広域茶流通センター （奈良市都祁白石町1240-1）</p> <p>【褒賞授与式】 日 程：令和3年11月6日（土） 場 所：奈良県コンベンションセンター （奈良市三条大路1丁目691-1）</p>

<問い合わせ先>

農林水産部農産課

課長 椋平

電話

課長補佐兼係長 市田

075-414-4944



20組限定！牛の搾乳体験やエサやりなどで畜産を体験しよう♪

「夏休み親子畜産ふれあい広場」の参加者募集！

令和3年7月8日

京都府農林水産部農林水産技術センター
畜産センター
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府農林水産部農林水産技術センター畜産センターでは、子供たちに牛や畜産の仕事について知ってもらい、親しんでもらう場として、牛の搾乳体験やエサやりなど、コロナ禍の中、青空のもとで夏休みの思い出づくりができる「夏休み親子畜産ふれあい広場」を開催します。

つきましては、その参加者を募集しますので、府民の皆様へご周知いただきますとともに、当日の取材をよろしくお願ひします。



【搾乳体験の様子】

- 1 日 時 : 令和3年8月4日(水)午前9時30分～正午
- 2 場 所 : 京都府農林水産部
農林水産技術センター畜産センター
(京都府綾部市位田町桧前)
- 3 内 容 : 牛の搾乳体験、エサやり、聴診体験、
大型トラクター等の見学など
- 4 対 象 : 京都府内在住の小学生とその保護者の方
- 5 募集人数 : 20組40名程度(応募多数の場合は抽選)
- 6 応募受付 : 7月13日(火)から7月26日(月)まで
- 7 応募方法 : 「代表者氏名」、「住所」、「電話番号」、「参加人数」を電話、FAX、Eメールの
いずれかの方法でお知らせください。
- 8 参加費用 : 無料
- 9 持ち物 : 飲み物、雨具、タオル、帽子(バンダナ)、マスクを持参してください。
(靴はスニーカー等で、サンダルは不可)

(裏面あり)



10 新型コロナウイルス感染症への対応

- ◆密を避けるため、参加者を5組程度ごとにグループ分けして、感染症対策を徹底して開催します。
- ◆新型コロナウイルス感染症の感染状況により、中止する場合がございます。

【参加者のみなさんへのお願い】

- ◆発熱等の症状がある方は来場をご遠慮ください。
- ◆マスク着用と受付時に、検温、問診票記入をお願いします。

11 取材について

- ・会場での密を避けるため当日取材は記者、音声及びカメラマンの計3名までといたします。
- ・取材時には、マスクの着用や手指消毒等の感染症対策を行うとともに、体調不良の方は参加をお控えください。



【申込及び問い合わせ先】

〒623-0221 京都府綾部市位田町桧前
京都府農林水産部農林水産技術センター畜産センター
(担当：佐々木)
電 話 0773-47-0301 FAX 0773-48-0722
Eメール ngc-chikusan@pref.kyoto.lg.jp
ホームページ <https://www.pref.kyoto.jp/chikken/>

～ 京 都 府 報 道 発 表 資 料 ～

京都府WITHコロナ・POSTコロナ戦略のとりまとめについて

■位置づけ

京都府総合計画（令和元年10月策定）について、コロナ禍による影響を点検しWITHコロナ・POSTコロナ社会を見据えた戦略の検討を開始。200名を超える有識者から意見を聴取し、コロナ禍を踏まえた総合計画推進のための取組方針としてとりまとめ。

■基本的な考え方・主な施策展開の方向性

① 歴史・文化に裏付けられた「本物」の京都の魅力や強みを高め、活かす

- ・ 歴史、文化、伝統など京都の各地域の魅力を共有できる京都ファンコミュニティを構築【産業】
- ・ 新たな市場開拓を推進する主体となる「シルクテキスタイル・グローバル推進コンソーシアム」を設置【産業】
- ・ 文化庁移転や大阪・関西万博をターゲットとした日本文化の伝統・魅力の発信【文化】
- ・ 地域課題の解決や地域産業に貢献する人材の育成など、大学生16万人の「学生の力」を活用【府民躍動】

② 地域や社会とのつながりや人々との絆を大切にし、共感し合える社会を目指す

- ・ 生涯現役クリエイティブセンターを活用し、企業在職中からセカンドキャリア形成のための交流等を支援【府民躍動】
- ・ 官民連携のプラットフォームを活用した、災害時の災害情報の発信・広域避難体制の構築【安心安全】
- ・ オール京都の「子育て環境日本一推進会議」を通じた、社会全体で子育てを見守り支え合う環境づくり【子育て】
- ・ 多様化する移住ニーズや働き方に対応した、移住者が地域の担い手として活躍できる地域づくりを推進【地域】

③ デジタル化への対応など生活様式の変化を踏まえた社会ニーズに応える

- ・ 雨量予測等をもとにデジタル技術を活用した災害発生前からの「予測に基づく先行的な防災」の取組の加速化【安心安全】
- ・ スマートファクトリーやWEBマーケティングなど、開発から販路開拓に至るまでのDXを推進【産業】
- ・ 「リアル」と「バーチャル」の双方による日常的な文化体験の場を拡充【文化】