

## 2 食育に生かす京都府の特色

---

京都府には、里・山・海の自然の恵みである優れた農林水産物や、多彩な加工食品が存在し、それらに身近に接することができる環境があります。また、精進料理等の京料理、おばんざい、様々な行事食や茶の湯など、伝統的な文化が継承されてきています。そして、このような「食」に携わる優れた技術を持つ人材にも恵まれています。

一方、府内には大学が多く、学生が全国各地から集まり、更に、多くの観光客が来訪している等、様々な人たちが集まる地域でもあります。

つまり、京都府は食育を行うにあたって、多彩な資源を持ち、恵まれた環境にあると言えます。

こういった特色を推進しようとする食育計画に生かし、京都府らしい食育を、府民・行政・団体みんなで取り組んでいくことが大切です。

### 【京都府の主な特色】

#### **食育の取組に生かせる現場・産物・文化・人材に恵まれている。**

京野菜等の生産現場が身近にある。

豊かな海の幸、山の幸がある。

伝統的加工品がある。(湯葉、豆腐、漬物、京菓子など)

京料理(精進料理他)、おばんざい、郷土料理、行事食がある。

茶の湯の文化がある。(宇治茶)

食に携わる優れた技術を持つ人材に恵まれている。

#### **食育の対象者が多様である。**

大学生が多い。

観光客(修学旅行生)が多い。