



きょうとやましろ 食いく先生の教室



「お米を食べて農業を支えよう」
～五ツ星マイスターが伝える米へのこだわり～

うえだなみ
上田那未
八幡市・米全般



いまの親子を取り巻く食事情は、なかなか手をかけられない現実がありますね。お米はスーパーで手軽に買えますし・・・。白いお米しか見たことない。どうやって出来るかを知らない。という子が多いのではないのでしょうか。お米を沢山食べるといことは、日本の農業を間接的に支えていくことでもあるのです。

「お茶を身近な存在に」
～親子でお茶の出前授業へ～

みやけこうだい
三宅広大 木津川市・お茶の栽培、製造、おいしいお茶の淹れ方



みやけかつのり
三宅克則 木津川市・お茶の栽培、製造、おいしいお茶の淹れ方

日々美味しいお茶を作るために努力している農家として、栽培から製造までをお話させてもらい、地元特産の伝統のある『ほんまもの宇治茶』の味を伝えられれば、と思います。その中から、皆さんの素朴な疑問や意見を聞かせてもらい、これからのお茶づくりに活かしていきたいと考えています。

茶農家だから知る『お茶畑の様子やお茶の知識』と、子ども達が普段なかなか口にすることのない『急須で淹れたお茶』を通じ、京都府の特産品である宇治茶について、また、古くから受け継がれてきた日本の喫茶習慣について楽しく学んでもらい、後世に伝えていきたいです。

「野菜の魅力伝えます」
～農家コンビの出前授業～

しみずひろあき
清水弘明 精華町・野菜の生産
(イチゴ、伏見トウガラシ、お米など)

いわいさぶろう
岩井三郎 精華町・農作物栽培
(野菜、土づくり、肥培管理)



いちご、伏見トウガラシなどを生産しています。ふだん食べている野菜が、どんなふう育てられ生長していくのかを知ること、野菜に興味をもち、野菜をもっと好きになってもらいたいと思っています。

万願寺とうがらし栽培39年。年に一回の栽培でまだ39回しか栽培はしていません。米も43回しかしていません。天候に左右され毎年が一年生みなさんと歩んでいきます。

「知行合一。食の大切さは身をもって知る。」
～約20m四方の畑で行う本気の教室～

たみやまさお
田宮正雄 京田辺市・農作物栽培(野菜)



夏休みの暑さの中の草引きも、子ども・先生・親と一緒にするのですよ。収穫までには沢山の手間と苦労があります。食べ物ができるまでの過程と苦労を体験し、食の大切さを知ってもらいたいと思います。

きょうと食いく先生とは?

自分たちの食べているものが、どのようにしてできるのかを知らない子ども達が増える中、命と食の大切さを理解するためには、農作業や調理など五感を使った体験が効果的です。

京都府では、農産物の栽培や加工・調理等食に関連した各分野の専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、小・中学校等へ社会人講師として出前授業を行う取組を平成24年度から進めています。

115名(平成27年3月時点)の「きょうと食いく先生」が認定され、農作業や食品加工、調理などで実際に体験しながら伝える授業に取り組んでいます。

きょうと食いく先生の認定基準(以下のすべてを満たすこと)

- (1) 農産物の栽培や加工・調理等に関する豊富な知識・経験を有している方
- (2) 学校等において農作業や調理等の体験指導の実績があるか、又は、「きょうと食いく先生養成講座」を受講した方
- (3) 学校等において、営利を目的とせずに活動を行っていただける方
- (4) 氏名・活動分野等の情報を公表することに同意いただける方
- (5) 京都府内に在住、又は勤務されている方

お問い合わせ先

京都府農林水産部食の安心・安全推進課
TEL 075-414-5656
京都府山城広域振興局農林商工部企画調整室
TEL 0774-21-3211

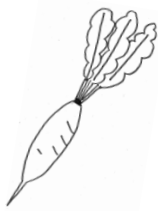
食いく先生の活動事例

美味しいお茶の淹れ方を茶農家に習う

学校の校庭に畑を作ろう!

昔ながらの加工品作り: 味噌・桜餅

「新鮮な野菜はとにかうまい」
～できるかぎり小学校に新鮮野菜を届けます～



いちかわひろゆき
市川浩之 木津川市・農作物栽培
(ナス、水稲、ホウレンソウ)

野菜がきれいな子も、新鮮な野菜を食べると「おいしい!」と言ってくれるんです。自分たちで育て、収穫し、給食で食べてもらう。一度きりのイベントではなく、身近な実体験を通して野菜のおいしさを伝えていきたいです。

「ほんまもんを歴史とともに伝える」
～上生菓子職人が教える京菓子の伝統文化～



うえださとし
上田悟史 宇治市・和生菓子製造

「お菓子」の語源を知っていますか？草冠に果と書いてお菓子になる。昔は果物がお菓子だったんですね。季節感を表す和菓子には、それぞれに由来があります。日本の伝統の味を子どもたちに伝え、残していきたいです。

「料理を作れるようになろう。」
～料理を通して学ぶ食材のこと、季節のこと～

「食の大切さを子どもたちに」
～やましろの行事食を通して食の大切さを伝えます～



たかつきひろこ
高月裕子 久御山町・料理

黄色くなった「いたちきゅうり」、巨椋池で昔獲れた「モロコ」は昔ながらの食材。淀大根は冬が旬。料理ができるようになると、季節感を感じられるようになり、食材のことがわかるようになります。



いまいのりこ
今井典子 宇治市・調理実習、食育に関するペーパースーツやエプロンシアター

栄養士、教員、調理技能士などの資格を持つ方も含め総勢24名で活動しています。エプロンシアターや調理実習の授業が口コミで評判になっています。パペットの「朝ご飯何食べた？」そんな呼びかけから授業は始まります。今年の活動テーマは「やましろの行事食」です。



依頼方法

- ① 開催希望日の原則1か月前までに山城広域振興局農林商工部企画調整室へ
- ② 食いく先生と連絡を取り、調整を行います。その結果を、担当窓口から依頼学校へ報告します。
- ③ 食いく先生が支援可能な場合、食いく先生に直接連絡を取り、内容等の詳細な打合せを行ってください。
- ④ 食いく先生が学校等に出向き、体験型食育授業を実施します

※詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/jimotoyasai/index.html>

