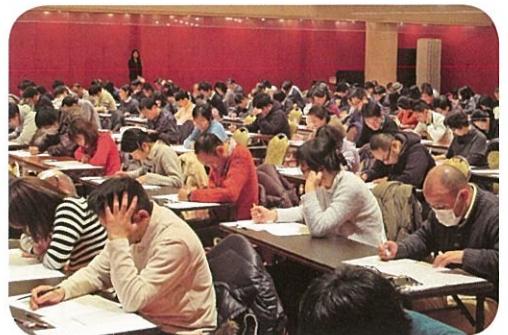


第8回(平成26年度)京野菜検定を実施しました

京野菜の魅力や美しさの秘密を知りたいと実施している「京野菜検定」。

今回は、昨年と同じ京都市・綾部市の2会場で2月8日に試験を行い、214名が受験されました。



京都会場



綾部会場

京野菜の歴史、栽培、料理など出題された60問のうち48問以上を正答された合格者は108名（合格率50%）でした。合格者には、合格書証と合格バッジを贈ります。

第8回(平成26年度)京野菜検定合格者

(五十音順 敬称略)

青山 昌弘	赤羽 妙子	足利 幸	阿部 隆夫	阿部 敏行
生田 淳一	井須 英夫	磯部美代子	井田 悅郎	一居 正行
上田 泰示	上田 泰浩	上野 真史	上原みすず	内山 洋和
浦埜美希子	大塚 勇二	大西 佳世	岡田 正明	奥村いく子
奥村 泰和	長内 裕一	梶谷 理恵	勝矢 明美	鎌田 憲一
河田 裕輝	北田 純子	汲田 春野	来栖 寛子	古和田孝二
近藤 哲士	佐竹 淳	佐藤 博行	佐藤真理子	柴田 敏行
柴田 怜奈	城下 幸彦	杉下千鶴子	杉田 栄紀	住友 真智
瀬川 魁人	関口 英里	瀬戸 牧男	巽 晓美	田中 義彦
民野 摂子	塚越 大輔	辻 大地	辻 久能	鶴田 美和
富田 啓子	永井 混平	永井留美子	中尾小百合	中西 輝子
中村 主貴	西川 薫	西川 真人	西嶋 翔馬	西村 秋保
西村 浩	能瀬 伸昭	能勢 雅子	長谷川知義	服部 安孝
原山祐瑞佳	伴 麻衣子	東 奈緒子	百成 讓	福井 佳代
福島 和彦	藤井 拓也	藤原 慎也	牧野みゆき	辻井 信幸
増山 貴子	松下 幸子	三原 憲一	守永 功	矢野 一郎
山川 彰宏	山口 夏奈	山口 智己	山下 竜	吉岡 忠則
吉岡 由朗	吉本 浩士	米重 尋也	米田 敬	和田 貴士

※公表の同意をいただいた方のお名前を掲載しています。ホームページでは所属なども紹介しています。

京のふるさと産品協会



元気印

2015.3
No. 121

公益社団法人 京のふるさと産品協会

〒601-8585 京都市南区東九条西山王町1番地
TEL 075-681-4289 FAX 075-672-4081
URL <http://kyo-furusato.jp/>
E-mail furusato@kyo-furusato.jp

(公社) 京のふるさと産品協会では、府内農林水産物のブランド認証、情報収集や普及啓発、相談・指導などの事業を行い、おいしさと信頼をお届けするとともに生産者の皆さんを応援しています。今号では今年度のこれまでの実績や旬の話題を紹介します。これからも皆さんのご協力をお願いします。

「京のブランド産品」を消費者に知っていただこう

「京のブランド産品」を多くの消費者に利用いただくために、様々な機会を利用して情報発信を行っています。

KBS京都テレビの人気情報番組「ぼじポジたまご」で放送中の「京野菜検定コーナー」には、会員団体の協力のもと、生産者の皆さんの生産現場や出荷作業、栽培の苦労を多くの視聴者に知るために番組を通じて紹介しており、好評を得ています。



京のブランド産品の花菜、やまのいも、丹後とり貝、万願寺甘とう、京 夏ずきん、黒大豆、九条ねぎのほか、丹後農業実践学舎、京都市中央卸売市場、京野菜マルシェ、京野菜検定なども紹介しました。撮影にご協力いただいた皆様にお礼申し上げます。

いろいろなブランド産品がありますが、京野菜は安心・安全環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」により生産されています。水産物も同様の検査を受けブランド出荷しています。

旬の京野菜提供店 新規認定

京都府産京野菜の消費拡大と定着を通じた生産振興を図るため、これらを食材に使用する京都府内の料理店を平成9年度から「旬の京野菜提供店」として認定しており、平成23年度からは東京都内にもエリアを拡大しました。

今年度は、7月と12月に京都府内において33店（既報）、2月に東京都内において3店を新規認定しました。また、閉店により京都府内の2店（由良之助、味彩）、東京都内の1店（京・嵐山錦とうきょう店）の認定を取り消しました。

※現在の認定店数 計219店（内訳）京都193店 東京26店

東京認定店 京のおぞよ 桜家（中央区） 懐石 辻留 赤坂店（港区） くろぎ（文京区）



認定式



桜家さん

京都府農林水産フェスティバル2014を開催

京都府内の農林水産物、畜産物、加工品、手作り产品の展示・販売を通して、府民の皆さんに京都府地元产品の存在を身近に意識していただくとともに、参加された生产者と消费者の交流を深めることで、农山漁村活性化への原動力にしていただくことが出来ました。

【開催期間】

平成26年11月29日(土)～11月30日(日)

【入場者及び売上】

入場者数48,000人 売上3,200万円



「京の宴」～京の酒、京の料理、京の器～を首都圏で開催

春の京都観光シーズンを前に、平成27年2月27日金「ホテル椿山荘東京」において、京都の食と酒の魅力を首都圏に向けて発信するイベント「『京の宴』～京の酒、京の料理、京の器～」（主催「京の米で京の酒を」推進会議）を開催しました。

「京の酒」とともに、平成25年にユネスコ無形文化遺産に登録された和食の真髄ともいえる「京料理」、またそれを支えてきた「京のブランド产品」をはじめとする「京都府産の食材」を広く首都圏の方々に紹介し、京都の魅力と食文化の認知拡大を図ることが出来ました。

内 容

第1部 「京の酒」提案会

首都圏の料飲店等を対象に実施。京都限定の酒造原料米「祝」、「京の輝き」を使った京の蔵元15社によるイチ押しの京の酒を紹介。

第2部 京の宴

首都圏を中心とした約270人に、4人の京都の有名料亭の主人による京料理を提供し、蔵元18社の京の酒と京の料理のマリアージュを存分に堪能いただきました。



「京の宴」会場の様子①



京の酒蔵元集合



「京の宴」会場の様子②



京の酒一覧



京の料理



京の酒提案会



京の料理人一覧



京の器