

丹後の「きょうと食いく先生」のご紹介

きょうと食いく先生とは

子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培や食材の調理方法、京都の食文化等について、小・中学校・高校・保育所・幼稚園などで出前授業を行う各分野の専門家を京都府が認定するものです。

【京都府ホームページ】 <https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/130321.html>

【京都府丹後広域振興局ホームページ】 <https://www.pref.kyoto.jp/t-no-kikaku/20200226.html>

**[市町名] = 住所・所在地
(出発地)**

専門 = 専門分野
内容 = 主な指導内容
期間 = 活動可能期間
留意 = 留意事項など

食品加工分野

御菓子処 大槻菓舗 代表者 (菓子製造販売業) おおつき よしひろ 大槻 喜宏 [与謝野町]
専門 料理・調理 (和菓子、洋菓子、米粉を使った菓子)
内容 丹後の素材・食材を使用した調理実習等
期間 1～11月 (繁忙期は要相談)
留意 実習には調理室が必要

合同会社 tangobar 創業者 せき なおや 関 奈央弥 [京丹後市]
専門 食品加工、栄養学、生産現場の紹介
内容 丹後の食環境についての講話 生産現場の紹介 栄養学に関する講話 食品加工・商品開発(主に缶詰)に関する講話 通年
期間 曜日は月・金曜日(全日)、火・木曜日(午後)を基本に要相談
留意 プロジェクター及びHDMIケーブル要

世屋蔵 (味噌製造業) しげた ひろし 重田 浩志 (代表) [宮津市] しげた まい 重田 舞
専門 味噌作り
内容 味噌作りの講習
期間 通年、11月～3月 午前9時～12時
留意 実習には調理室が必要

料理分野

欧風ダイニング クッチーニ オーナーシェフ いかにし たくお 岩西 拓男 [与謝野町]
専門 料理・調理 (洋食)
内容 食についての話、調理実習
期間 2月、4～11月 (毎週火曜日、第3水曜日が望ましい)

ピオ・ラビッツ(株) 料理長 つしま のりあき 対馬 則昭 [宮津市]
専門 料理・調理 (地元食材を活用したオーガニック料理)
内容 食についての講演 アレルギー対応、栄養のお話 調理体験
期間 特に指定なし

魚菜料理 縄屋 主人 よしおか ゆきのり 吉岡 幸宜 [京丹後市]
専門 料理・調理 (和食)
内容 食についての話、調理実習、野菜の生産現場に同行できる
期間 6～11月

ニュー丸田荘 (民宿) 女将 まるた ちよこ 丸田 智代子 [京丹後市]
専門 料理・調理
内容 郷土食 (丹後ばらずし) の調理体験
期間 4～6月、9月、10月

かや山の家 支配人・調理師 あおき ひろし 青木 博 [与謝野町]
専門 料理・調理 (各国料理)
内容 生産者から食卓までの間のこと、地産地消、食物アレルギーについての講演 丹後の伝統食、行事食の調理実習
期間 特に指定なし GW、お盆など繁忙期を除く

食生活改善推進員 みやもと じゅんこ 宮本 淳子 [京丹後市]
専門 料理・調理 食育インストラクター
内容 地元に伝わる行事食の話と行事食の調理実習
期間 毎月第2、4木曜日の午後を除く
留意 児童生徒へのサポートの方を児童生徒人数にあわせてお願いします。

丹後旅の宿 万助楼 四代目料理長 おおまち ひでつぐ 大町 英継 [京丹後市]
専門 料理・調理 (和食)
内容 食についての話、調理実習
期間 6～11月 夏・冬の繁忙期は要相談

料理旅館 井筒屋 女将 みづき かずと 鈴木 和女 [与謝野町]
専門 郷土料理、微生物学
内容 郷土料理、薬膳料理、微生物を絡めた講演
期間 6～10月上旬 お盆、土日祝日を除く
留意 少人数が望ましい

農林水産分野

農業者/ピオ・ラビッツ (株) 代表取締役 うめもと おさむ 梅本 修 [京丹後市]
専門 農産物栽培 (有機野菜)、食べ方
内容 土づくりから、野菜の育て方、地産地消 添加物の話
期間 要相談

農業者/岡崎農園 代表者 おかさき ひろかず 岡崎 浩和 [京丹後市]
専門 農産物栽培 (野菜、果樹、水稲)
内容 野菜の種まきから食べるまでの体験
期間 特に指定なし

漁業者/本藤水産 代表者/宮津湾とりがい育成組合会長 ほんどう やすし 本藤 靖 [宮津市]
専門 料理・調理 (魚介の料理) 資源管理型漁業、栽培漁業、二枚貝の養殖
内容 とり貝の養殖をはじめとした水産業の現状について 魚のさばき方教室 美味しい魚貝や食べ方について
期間 特に指定なし

農業者・漁業者/宮津まごころ市組合長 せと たかあき 瀬戸 享明 [宮津市]
専門 農産物栽培、漁業全般、生物学等
内容 農作物栽培・漁業全般・生物食文化の講義等
期間 特に指定なし

食生活改善推進員 たかた ひでこ 高田 日出子 [京丹後市]
専門 料理・調理
内容 郷土料理の調理実習 健康食の調理実習
期間 特に指定なし

農業者/中川自然農園 代表者 なかがわ ひでお 中川 秀雄 [京丹後市]
専門 農産物栽培 (野菜、水稲)、対面販売
内容 体験型授業
期間 要相談 (比較的、冬に時間あり)

農業者/(株)野木源 代表取締役 のぎ たけし 野木 武 [京丹後市]
専門 農業、食育インストラクター、農業環境
内容 米・野菜づくりを通じての体験指導 及び食の大切さの授業
期間 特に指定なし

農業者/丹後アレルギーを考える会所属 あおき のぶよ 青木 伸代 [与謝野町]
専門 アレルギー、農作物栽培・加工、食生活と健康 料理・調理
内容 アレルギーと食事、食の安全等、体験から学んだこと アレルギーのある子どもについての理解を促進する指導 野菜の栽培体験指導 調理実習 (代替食含む)
期間 要相談

漁業者 (定置網) /指導漁業士/蒲入水産 (有) ひしだ まこと 菱田 誠 [伊根町]
専門 定置網漁業、一本釣り漁業
内容 京都府の漁業についての話 定置網漁業についての説明 定置網漁業の体験学習 (状況によって)
期間 時間帯: 午後
留意 定置網の漁業体験学習は小学校5年生以上

農業者/(株)丹後野村牧場 代表取締役 のむら たくや 野村 拓也 [京丹後市]
専門 酪農
内容 牧場見学、体験 乳製品加工
期間 特に指定なし

農業者/(株)KOMOIKEあずき所屬/レストランシェフ まつやま よしむね 松山 義宗 [伊根町]
専門 米、小豆栽培 料理・調理 (そば打ち)
内容 薦池大納言小豆の歴史や特徴について 筒川そば打ち体験
期間 水曜日

指導農業士/京都府農業士会/京都府農業機械士協議会 おわた ゆたか 太田 豊 [与謝野町]
専門 農産物栽培 (水稲)、農業機械
内容 田植、稲刈り体験、お米の授業、餅つき
期間 6～8月、10月～3月 午前・午後可
留意 田植・稲刈り体験は、与謝野町石川の圃場で実施。 お米の授業は、1クラス単位で実施。

漁業者 (小型定置網) /指導漁業士 みつの つよし 三野 剛 [宮津市]
専門 漁業全般 料理・調理 (魚のさばき方)
内容 魚の捕り方 魚の調理方法 (さばき方) 魚の食べ方
期間 特に指定なし

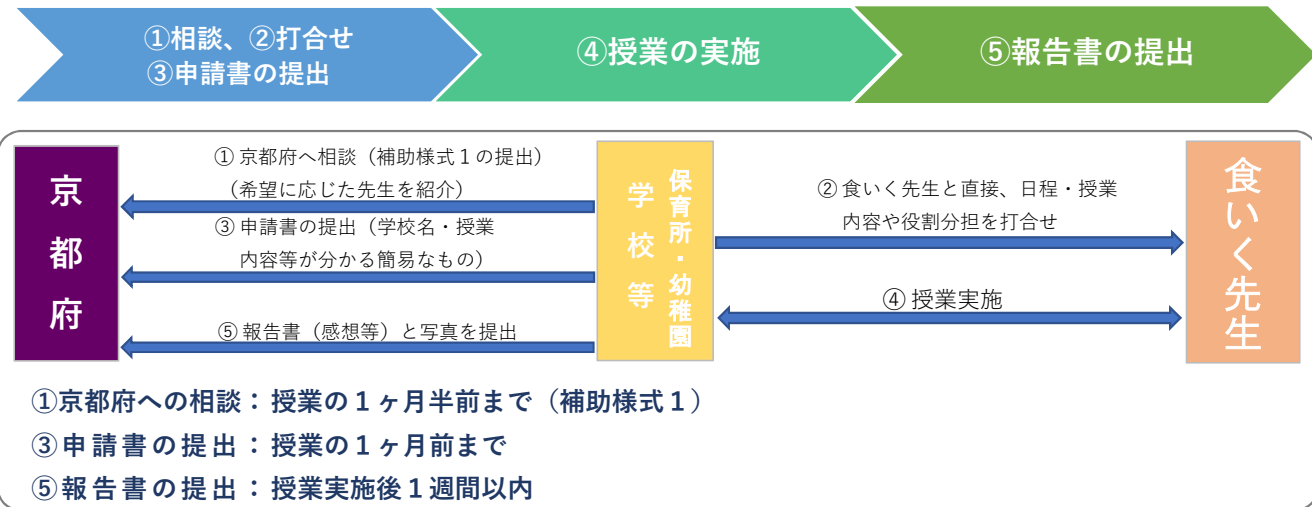
留意事項

- ・調理実習等の場合、材料の調達または材料費の負担をお願いします。
- ・講演には、パソコンやプロジェクター、スクリーンのご準備をお願いする場合があります。
- ・掲載している内容は、令和5年9月現在のものです。

京都府からの支援内容

「きょうと食いく先生」派遣の際の報償費・旅費
(※旅費は、出発地と活動場所が同じ市町の場合は支援の対象外)

「きょうと食いく先生」派遣事業 活用の流れ



★既に派遣事業を活用された学校等は「①京都府への相談（補助様式1の提出）」は不要。
直接、食いく先生と調整いただき、京都府（丹後広域振興局）に「③申請書」をご提出ください。

（補助様式1）きょうと食いく先生派遣依頼書

学校等名称		代表者名	
所在地 (住所)	〒 京都府		
依頼者連絡先	担当者氏名： 電話番号： メールアドレス：	FAX：	

下記のとおり、きょうと食いく先生の派遣を依頼します。

派遣を希望する 食いく先生の名前			
活動行事・事業名称			
活動希望日時	第1候補： 月 日 () : ~ : 第2候補： 月 日 () : ~ : 第3候補： 月 日 () : ~ :	※希望する時間帯が あれば記入してく ださい。	
活動場所 (住所)	(京都府)		
活動対象・参加人数			
食いく先生に 依頼したい 授業の内容等			

★この依頼書や申請書等の様式は、京都府ホームページの「きょうと食いく先生」WEBサイトにも掲載しています。

【丹後地域でのお問い合わせ・お申し込み先】

京都府丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課（〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波855）

電話 0772-62-4315

FAX 0772-62-4333

令和5年9月発行

きょうと食いく先生 検索

きょうと食いく先生と 学びませんか？

京都府ではさまざまな「食」分野のプロ、「きょうと食いく先生」を派遣し、学校や保育所・幼稚園での食育活動を応援しています。
新しい取組をしたい、地域に根ざした体験をさせたい等、関心のある先生方、まずはご相談ください。



五感を使った体験を子どもたちに！
講師派遣費用は京都府が負担！
申請手続きは簡単明瞭！

京都府丹後広域振興局