



教育関係者・事業者部門
《教育等関係者》

消費・安全局長賞

京都府立桂高等学校 京の伝統野菜を守る研究班

(京都府) 活動期間 8年

京都の食文化を育んだ京野菜を活用した食育を通して、地域資源である京野菜を後世に引き継ぐ活動

京野菜の付加価値を再認識する 五感を使った食育

地域の宝「京野菜」を守るため、付加価値を再認識してもらい、魅力ある野菜として市場に提案するとともに、講演会や情報発信を行っています。滋賀大学と共催の京野菜ワークショップでは、伝統野菜と一般的な野菜を食べ比べ、どちらが伝統野菜か、五感を使って特徴や違いを体感する活動などを行っています。



京野菜の機能性にも着目

透析患者のための医療関係者からの講演依頼もあり、京野菜の機能性を伝えています。また、京野菜は滋味が濃く野菜の旨みが強いため、減塩でもおいしい病院食の開発を行い、食べる喜びを味わっていただくとともに、京野菜の特徴や歴史を紹介するカードを添えて、普及と社会貢献を同時に実現しています。



京野菜を使用した病院食と
生徒手作りの京野菜カード

幅広い年代に合わせた食育バリエーション

園児には旬の京野菜の味・形・香りから興味を喚起し、小学生には栽培指導、中学生には修学旅行プログラムとして講習会などを行っています。また、大学生には研究班の生徒が講師となり京野菜の魅力についての課外講義、社会人には料理教室や講演会など、年代ごとの関心にあわせたプログラムを提供しています。



小学校での栽培指導



大学生向けの課外ゼミ指導



歴代の先輩が地域の農家と信頼関係を築き、門外不出の種子を譲り受ける事ができました。研究班の活動は、植物遺伝資源国際条約加盟国会議で報告され、斬新なコミュニティ・シードバンクであると高評価を受けました。

京都府立桂高等学校
京の伝統野菜を守る研究班