

## 京都ならではの食材や食文化への関心を高めよう！

- 食の多様化や核家族化への進展等、社会の変化に伴い、望ましい食生活の実践や食文化の継承が課題。
- 令和4年度の「食育・食生活にかかるアンケート調査結果」によると、京都府内の20、30代は全世代と比較し、日本型食生活の実践や食文化の継承及び伝承において、意識や行動面で低い傾向が見られることから、特に若い世代の食育への関心を高めることが重要。
- 食文化の保護・継承の取組を支援し、動画や意見交換会で府民に広く発信した。また、「京の食文化ミュージアム・あじわい館」と連携し、幅広い層に向けた食文化の普及啓発を目指した。



## 【取組の内容】

- 食文化の伝承に向けた啓発資材の作成  
京都の台所の知恵が詰まったレシピと生産者を紹介する動画を制作し、SNSやチラシの制作を通じて広く発信した。また、府民の食育実践の様子をSNS等で発信・共有するコンクールを実施。
- 京の食文化ミュージアム・あじわい館における食文化の保護・継承推進活動支援  
「京の食文化の語り部」による、京都の伝統的な食文化や京野菜又は市場を中心とした食品流通についての講演・体験講座を実施。



(レシピ動画の制作)



(一汁三菜料理教室)

## 【取組の成果】

- 食文化の伝承に向けた啓発資材の作成は、食文化の伝承と府内産の農林水産物の魅力発信の相乗効果を狙う点や、動画を活用することで、若い世代や子育て世代などの様々な世代・地域への波及効果が期待でき、府民への食育の関心が高まる契機となった。
- 京の食文化ミュージアム・あじわい館における食文化の保護・継承推進活動支援は、府内産農林水産物の普及・啓発を行う非常に効果性の高い取り組みとなった。

## 【事業の目標】

- ① 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し、伝えている者の割合  
事業実施前 44.0%  
→事業実施後 81.3%
- ② 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合  
事業実施前 69.8%  
→事業実施後 90.7%

