

# 試してみませんか？職場で 京都の魚

地産旬食＝地球温暖化防止

## 京都産食材生産地見学会（試食付き）

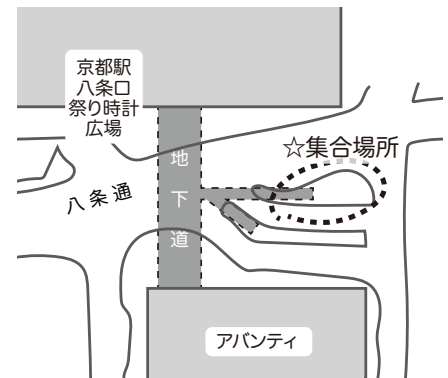
- 日時：2015年10月27日（火）午前7:30～午後4:30 ※集合・解散：京都駅
- 場所：京都府漁業協同組合 舞鶴地方卸売市場及びその周辺
- 定員：20名（先着順） ■参加費：1300円（昼食代実費）
- 対象：京都南部（京都市内を含む）の事業所・公共施設等の給食および  
購買担当者他 ※社員（学生）食堂やお弁当で京都府産魚利用をお考えの方
- 主催：京都府地球温暖化防止活動推進センター（NPO 法人京都地球温暖化防止府民会議）
- 共催：京都グリーン購入ネットワーク、一般社団法人舞鶴市水産協会、京都府農林水産部  
やましろ産ごちそうさんプラットフォーム（京都府山城広域振興局）

京都には、社員（学生）食堂や職場で利用できる新鮮で美味しい地産食材がたくさんあります。そして、京都北部では新鮮な魚が獲れる漁港もあります。近場でとれた旬の食材を使う「食の地産地消」は、地域の経済活性化、農業振興につながると同時に、輸送に伴うCO<sub>2</sub>排出を削減する効果があります。そこで、「京都の魚」について学ぶ生産地見学会を企画しました。

生産関係者からの話題提供、情報交換タイムも予定しています。価格、漁獲量、旬の魚情報など気になるポイントをぜひ直接聞いてみてください。地産地消の取組として「社員食堂等での丹後産水産物の利用」について考えてみませんか？

### <プログラム>

- ・7:15 京都駅アバンティ前集合（右地図参照）
- ・7:30 貸切バスにて出発
- ・9:30 舞鶴地方卸売市場見学・加工場見学
- ・11:30 移動 および昼食（於：大庄屋上野家）
  - ☆「地産旬食で温暖化防止 低炭素型食材を選ぼう！」
  - ☆「社員食堂での京都府産魚利用の取組について」
  - ☆「もっと知りたい、丹後のさかな、持続可能な漁業について」
- ・14:30 終了・貸切バスにて現地出発
- ・16:30 京都駅着・解散



申込みおよび問合せ先：京都府地球温暖化防止活動推進センター（NPO 法人京都地球温暖化防止活動府民会議）  
担当：西澤 TEL: 075-803-1128 FAX: 075-803-1130 E-mail: sanka@kcfca.or.jp

参加ご希望の方は、10月20日（火）までに、電話・FAX・メールのいずれかでお申込み下さい（先着順）。

その際、「氏名」「所属」「電話番号」「E-mail アドレス」をお知らせ下さい。昼食についてアレルギーなどある場合は、その旨お知らせ下さい。

※この事業は、地産産/旬の食材利用を切り口に伝える低炭素地域プロジェクト（環境省補助事業）の一環で実施しています。