

中止

(配布日：令和6年8月29日)

台風第10号接近のため、中止します。

令和6年7月1日

(報道発表資料)

京都市伏見区役所

(担当：地域力推進室企画担当 TEL：075-611-1295)

京都市産業観光局

(担当：南部農業振興センター TEL：075-585-3202)

「伏見とうがらし・京おくら」を知る、食す

伏見区は耕地面積が市内1位で様々な種類の農作物が生産されています。この度伏見区役所では、地域で古くから生産されている「伏見とうがらし」※1や、現在生産振興中の「京おくら」※2を使用した調理実習型のワークショップを開催します。

1 実施日時

令和6年8月30日（金）午後2時～午後3時30分
（午後1時45分から受付開始）

2 会場

伏見区役所2階 栄養指導室
（〒612-8511 京都市伏見区鷹匠町39-2）



伏見とうがらしとじゃこのたいたん



伏見とうがらしの焼浸し



伏見とうがらしのみそ炒め



焼 き お く ら



夏野菜のエスニック炒め

※1「伏見とうがらし」・・・京都府の指定する「京の伝統野菜」の一つ。果実は細長く先がとがる。辛味がなく、果肉が薄く火が通りやすく、おばんざいなどに利用。

※2「京おくら」・・・京都盆地特有の気候風土を活かして栽培される、特有の歯ごたえ、強い粘りが魅力のおくら。生産農家、流通業者、JA、行政等が連携し、生産振興に取り組んでいる。

3 開催概要

①「伏見とうがらし・京おくら」の説明（10分）

講師：生産農家/南部農業振興センター

②調理実習（40分）

講師：管理栄養士

献立：伏見とうがらしとじゃこのたいたん

伏見とうがらしの焼浸し・みそ炒め

焼きおくら

夏野菜のエスニック炒め

③実食（20分）

管理栄養士から健康に関する講話があります。

④片付け（20分）



4 対象

京都市伏見区内に在住又は通勤・通学の小学生以上の方

※受講者以外の方は入室できません

※小学生が受講される場合は要保護者同伴（入室可能）

5 定員

18名（多数抽選）※当選者のみ連絡

6 参加費

400円

7 持ち物

エプロン、三角巾、手ふきタオル、マスク

8 募集期間

令和6年7月2日（火）～令和6年8月20日（火）

9 申込方法

伏見区役所ホームページの入力フォームから以下の項目（必須）を入力して申し込みください。

- ・応募者の氏名（ふりがな）
- ・年齢
- ・電話番号（日中でも連絡が可能なもの）
- ・メールアドレス

【伏見区役所ホームページの入力フォーム】

https://sc.city.kyoto.lg.jp/multiform/multiform.php?form_id=8544



※インターネット環境のない方は、以下の問合せ先にご連絡ください。

10 備考

- ・一時保育はありません。
- ・刃物を使用しますので、安全には十分ご注意ください。
- ・食中毒予防のため、料理の持ち帰りはお断りしています。

11 問合せ先

京都市伏見区役所地域力推進室企画担当

電話：０７５－６１１－１２９５