

— 京丹後市独自の農産物ブランド指標の策定へ —
8/29 「(仮称) 京丹後市みどりの農産物認定委員会」を設立
～国のみどりの食料システム戦略の具現化～

2022年8月26日
京丹後市役所

国（農林水産省）では、令和3年度に「みどりの食料システム戦略」が打ち出されたところであり、2050年までに「温室効果ガス削減」「環境保全」「食品産業」等の目指す姿と取組方向が示されました。特に「環境保全」では、化学農薬や化学肥料の使用量の低減、耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%に拡大することが示されました。京丹後市では、この機会を捉え、これまでからの環境配慮型農業をさらに推進するべく、この度京丹後市独自の農産物ブランド指標を作ることとし、「(仮称) 京丹後市みどりの農産物認定委員会」を設立します。

これにより、京丹後市産の農産物が一定の指標に裏付けされた「安心で安全な農産物」「信頼できる農産物」となり、ブランド化を進めるものです。

なお、リモート参加も含めて、万全の新型コロナウイルス感染症感染拡大防止対策を講じ開催します。

1. 「(仮称) 京丹後市みどりの農産物認定委員会」の設立

日時：令和4年8月29日（月）13：30～15：00

場所：京丹後市役所大宮庁舎第2・3会議室（4階）

構成：主に京丹後市内の農業関係者、行政関係者、有識者等で構成する委員17名
その他（オブザーバー）2名

内容：①基調講演「これから求められる農産物とは？ ～京丹後市への提言～」

講演者：アル・ケッチャーノ 奥田政行オーナーシェフ（別紙参照）

②近畿運輸局からの説明

国のみどりの食料システム戦略等について

③設立（規約、役員選出）、今後のスケジュール

2. 今後の取組みについて（予定）

主なスケジュール	取組内容	備考
令和4年8月29日	委員会の設立	基調講演：アル・ケッチャーノ 奥田政行オーナーシェフ
11～12月	第1回審査基準（指標）の検討	
令和5年2～3月	第2回 //	審査基準（指標）の策定

■お問合せ先 京丹後市農林水産部 農業振興課

（〒629-2501 京丹後市大宮町口大野 226）【担当】野木、田崎、尾崎

TEL(0772)69-0410/FAX(0772)64-5660/

E-mail:nogyoshinko@city.kyotango.lg.jp

オブザーバー・奥田政行シェフのご紹介



【プロフィール】

1969年、山形県鶴岡市出身。帰郷後に2つの店で料理長を歴任。2000年「アル・ケッチャーノ」を独立開業し、2007年ドルチェの店「イル・ケッチャーノ」、2009年銀座に「YAMAGATA San-Dan-Delo (ヤマガタ サンダンデロ)」をオープン。2015年、広島宮島口に「宮島ポッカ アル・ケッチャーノ」をオープン。現在は、山形県鶴岡駅前にパスタ専門店「ファリナモーレ」、イタリアンドルチェ専門店「ファリナモーレドルチェ」、世界初オイル寿司「イル・フリージオ」等を営業中。一般社団法人「全日本・食学会」理事

【これまでの京丹後市との関わり】

2004年より、「食の都庄内」親善大使に任命され、日本のみならず世界各国で日本の食材や食文化を広く伝えられておられ、2020年には、文化庁長官表彰を受けられるなど、和食振興及び社会貢献活動の面においても国内外から常に高い評価を得られています。

また、「食のまちづくり」を推進する京丹後市に対しては、道の駅「丹後王国食のみやこ」のレストラン監修をはじめ、2020年の京丹後ガストロノミカでのご講演、京丹後市の料理人とのコミュニケーションも行っていただいております。食への理論的なアプローチと圧倒的な技術力の披露も行っていただいております。

【受賞歴】

- 2004年 山形県より「食の都庄内」親善大使に任命
- 2006年 スローフード協会国際本部より、世界の料理人1000人に選出される
- 2009年 第1回「静雄食文化賞」を受賞
第1回 FOOD ACTION NIPPON アワード 2009にて「コミュニケーション・啓発部門」優秀賞を受賞
鶴岡市農業発展奨励賞を受賞
- 2014年 イタリアピエモンテ州カネッリより名誉市民に任命
- 2015年 鶴岡市より市政功労賞受賞
- 2016年 イタリアミラノにて世界野菜料理コンテスト The Vegetarian Chance 3位に入賞
- 2017年 『食べもの時鑑』が「グルマン世界料理本大賞 2017/CULINARY HERITAGE 部門」グランプリ受賞
- 2018年 農林水産省主導の「地産地消等優良活動表彰」受賞
- 2020年 文化庁長官表彰