

美味しい京都のお米を食べよう!!

きょうとまい

## 新サイト「KYOTO米」の開設について

平成30年1月9日  
京都府農林水産部農産課  
電話 075-414-4953

京都府は、府内産米に関する情報（食べる・飲む・買う・体験する等）を集約し、消費者のみなさんに発信する新サイト「KYOTO米」(<https://kyoto-kome.net/>)を、1月9日（火）からオープンしますので、周知をよろしく申し上げます。



### 《サイトコンセプト》

京都府は丹後から山城まで南北に長く、由良川、桂川、木津川、宇治川などの美しく豊かな水系は、人や物の交流を通じて、ここ京都（KYOTO）において世界に誇る文化や伝統産業・農林水産物を発展させてきました。

京都のお米も、この美しく豊かな水と豊かな自然の恵みを生かし、技術研鑽を重ね、美味しいお米づくりを続ける生産者によって支えられています。

京都の農産物をイメージしたとき、京野菜や宇治茶、小豆、黒大豆などと比べると、京都のお米は、あまり馴染みがなく、少し影の薄い「京都のお米」＝「KYOTO米」ですが、地元の方はもちろん、観光客などで京都のお米を食べたい方や、今まで「KYOTO米」を知らなかった方に、その魅力や生産者の情報を発信し、全国に、世界にもっと広めていきたい。「KYOTO米」のファンを増やしていきたい。そんな思いから作られたサイトです。

### 《サイトコンテンツ概要》

#### ① KYOTO米エトセトラ

「京都」「お米」「食文化」に関するブログ等の記事を転載するキュレーションサイトです。様々な面から「京都のお米」の魅力をお伝えします。

#### ② KYOTO米を食べる

京都府米食推進協会は、京都米を使った料理を提供する店舗を「京都米提供店」として登録しており、その店舗一覧を紹介しています。

#### ③ KYOTO米を飲む

京都の清酒には、京都の酒米で作られた「京の酒」が多くあります。府内産米（祝、五百万石、京の輝き）で作った「京の酒」を飲むことができる店舗を紹介します。

#### ④ KYOTO米を買う

府内産米を取り扱っている府内米穀店の一覧を紹介します。

#### ⑤ KYOTO米を体験する

一般の方が参加できる農業体験イベントを掲載します。お米に関するイベント（田植え・稲刈り等）だけでなく、野菜や果物に関する体験イベントも掲載していきます。

#### ⑥ お米の美味しい相棒

ライターによるコラム記事に加え、美味しいお米の炊き方や保管方法などの情報等を紹介しています。また、今年度初めて京都府が開催している「京のプレミアム米コンテスト」の入賞者のPRページを開設し、ご興味をお持ちの方は、生産者へ直接ご連絡いただくことも可能です。

