

## 都ホテル 京都八条×京都府立農芸高校 実践的相互フォローで取り組む「食のSDGsプロジェクト」

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、ホテルが取り組むSDGsの一環として、京都府立農芸高校との協同による、「食」と「SDGs」の大切さを学び、実践する取り組みを進めています。

京都府立農芸高校で大切に生産された卵、肉、野菜などを、ホテルがお客様に安心・安全な料理というかたちに変えて提供。その過程を高校生の皆さんが知ることで、生産者としての責任、実践的流通の学びの機会となり、ホテルスタッフもまた、農業や畜産の知識を深め、SDGsにつながる地産地消の意義を学ぶ取り組みです。詳細は別紙をご覧ください。



京都府立農芸高校鶏舎にて、同校生 佐々谷さんと都ホテル 京都八条 中国料理「四川」料理長 山崎 泰寛

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都ホテル 京都八条 マーケティング部

〒601-8412 京都市南区西九条院町 17

TEL：075-662-7937 FAX：075-662-7938

[www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo](http://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo)

## 別紙

### ■プロジェクトの目的

ホテルと学校が一体となり、地産地消を実践するとともに、幅広い世代への食育分野に尽力することで、地域の食文化やSDGsへの貢献を目指しています。

### ■プロジェクトスタートの経緯

この取り組みは2021年12月、中国料理「四川」にて、農芸高校の「玄米タマゴ」を使った、冬季限定特別コースを提供することからスタートしました。「玄米タマゴ」とは、玄米などこだわりの餌で育てた平飼いの鶏が生む“白い黄身の卵”で、農芸高校生がその生産方法を確立。安全かつ安定的な供給が実現したことから、2022年3月からは、ダイニングカフェ&バー「ロンド」でも、卵の味と特徴を活かした「白いオムライス」を提供し、好評を博しております。



### ■相互学習

2021年11月と2022年4月に、農芸高校生がホテル見学を訪れ、「玄米タマゴ」を使った料理を試食。館内ツアーも実施しました。

生徒は、自分たちが育てた食材が商品となり、提供されている姿を見て実感することで、「普段の実習でも、生産者としての責任感を持って取り組みたい。」と、再認識する機会となりました。



また、2022年4月には、ホテルスタッフが京都府立農芸高校を訪ね、授業の様子を見学。日頃、料理や食材としてのみ接する牛や鶏、卵や作物の育成過程を知ること、あらためて“いのち”をいただくことへの感謝の気持ちを感じるとともに、365日の実践学習で、日々農業や畜産を学ぶ生徒の皆さんとの交流を深める貴重な経験となりました。



### ■今後の取り組み

現在進行中の取り組みとして、同校園芸技術科草花コース、環境創造科造園コースと協同で、夏からの運用開始を目指す「ホテルコンポスト計画」、農業生産科畜産流通コースとともに取り組む、農芸高校で育てた和牛を使用する地産地消メニューの開発を予定しています。



MIYAKO  
HOTEL  
KYOTO HACHIJO



都ホテル 京都八条は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

### ■京都府立農芸高等学校

緑に囲まれた京都府南丹市園部町に位置し、農業生産科・園芸技術科・環境創造科の3学科を設置している、京都府唯一の農業専門高校です。“質実剛健”の校訓と、“目指せ！Next Stage!!”のスローガンを胸に、希望に満ちあふれた生徒の皆さんが、日々夢に向かって農業の実践学習に取り組んでいます。

※都ホテルズ&リゾートでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。