



なるほど!

# 京の ブランド産品

—おいしさのヒミツ見つけよう—

# 京野菜(京の伝統野菜)とブランド産品

京都府内には、京野菜など特徴のある農林水産物がたくさんあります。この中で、人にも環境にもやさしい品質が特に優れたものを、「京のブランド産品」として認証し、消費者などにアピールしています。

下の図は、京野菜と京のブランド産品の関係図です。京のブランド産品は、野菜のほか、林産物や水産物な

## 京の伝統野菜37品目<sup>※1</sup>

### 現存するもの35品目

うち消費者向け出荷が少ないためブランド指定していないもの22品目

青味大根、桃山大根、茎大根、辛味大根、時無大根、佐波賀大根、佐波賀蕪、鶯菜、松ヶ崎うきな蕪、大内蕪、舞鶴蕪、酸莖菜、京水芹、京ウド、ジュンサイ、京ミョウガ、もぎ茄子、聖護院胡瓜、桂瓜、田中トウガラシ、柘野ササゲ、畑菜

### 絶滅したものの2品目

郡大根、東寺蕪

## 京のブランド産品31品目



## 京の伝統野菜の定義

- 1 明治以前に導入されたもの
- 2 府内全域が対象
- 3 たけのこを含む
- 4 キノコ、シダは除く
- 5 絶滅した品種も含む

## 京のブランド産品の条件

安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」により生産された京都産農林水産物の中から品質・規格・生産地を厳選したもの。(公社)京のふるさと産品協会が認証しています。

# の関係図

なるほど!  
京のブランド産品



## おいさと信頼の目印「京マーク」

かしらもじ  
京都の頭文字Kをシンボル化し、京都の「農」「林」「水」の豊かな実りを三つの丸に、その源である「大地」「水」「太陽」を3本のラインで表現しています。  
※登録商標です。

生産方法に取り組み、

とも認証しています。

### 京の伝統野菜に準じるもの3品目

たか が みね  
鷹ヶ峯とうがらし



花菜



万願寺甘とう  
(万願寺とうがらし)



京たけのこ



京山科なす



えびいも  
(こえびちゃん)



堀川ごぼう

#### 野菜

京 夏すきん・紫すきん

京こかぶ

金時にんじん

やまのいも

#### 林産物



京たんご梨



京たんごメロン



丹波くり



京丹波  
大黒本しめじ

#### 豆類



京都府産  
丹波大納言小豆



京都府産黒大豆  
新丹波黒

#### 水産物



丹後ぐじ  
(アカアマダイ)



丹後とり貝

#### 酒米



祝(酒米)

#### 加工品

京山科なす  
京漬物

京の酒

### 【認証基準】

- 1 イメージが京都らしい
- 2 1 以外のもので販売拡大を図る必要がある
- 3 次の要件を備えている
  - 出荷単位としての適正な量を確保・品質・規格を統一
  - 他産地に対する優位性・独自性の要素がある

### 【京都こだわり生産認証システムの特徴】

- 京都こだわり生産認証システムの特徴
- 農薬・化学肥料の使用を減らした環境に優しい農法(京都こだわり栽培指針)
  - 認証検査員による栽培状況と記帳のチェックを実施
  - 情報の開示により生産者の顔が見える農産物
  - 第三者機関が栽培状況のチェック結果など、システム全体の運営状況について検証

# 京野菜 今と昔

## 京野菜のこと、しらべてみよう!

毎日食べる野菜はこうして、人々と共に歩んできたんだよ。  
そして今、私たちが作った京野菜がみんなのお口の中へ!



### どうして、京野菜ができたのかな?

今からおよそ1200年前、京都に都(平安京)が  
おかれ、各地からけんじょうひん献上品として多くの野菜が集ま  
りました。海から遠く、魚などが手に入りにくかつ  
たこともあり、野菜の色や味を重視した料理が  
くあう工夫されるようになりました。

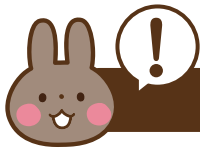
現在の京都市に当たる地には  
昔、都がおかれていて  
政治や文化の中心だったんだよ。



京料理はおだしがおいしいから、  
煮炊きすると野菜が  
もっとおいしくなるんだよ!



また、京都の土地やきこう気候が、野菜づくりにてき適していたこと、  
そして農家の優れた技術でよい野菜がつくられました。  
「京料理」と「京野菜」はこのような状況の中でじょうきょう生まれ  
てきたのです。



## 京野菜をみんなで守っていこう

振り売り(写真)や朝市などは、農家の方が、  
消費者に美味しい野菜を直接届けるしくみの  
ひとつです。

振り売りは  
畑から採れたての野菜を、  
直接なじみの家に売り歩くんだよ

これからの京野菜と  
食文化をつくるのはみんなだよ!  
京野菜を見かけたら、そんなことを  
ちょっと思ってくれるとうれしいな。



作る人と買う人が  
一緒になって京野菜を  
守ってきたんだね!



1200年をこえる長い年月をかけて京都の人々によって守り継がれてきた  
京野菜には、九条ねぎや壬生菜など、当時の生産の中心地であった京都の地名  
がその由来となっているものが多くあります。

私たちが今食べている京野菜には、そんな歴史を受け継ぎながら、再び見直  
され、今も昔も農家の人々の日々の惜しみない手間暇と愛情がいっぱい詰まっ  
ています。

教えて!

# 京のブランド産品

色がよし、味よし、姿よし!

千年的都が磨き上げた香り高い京の野菜達!



お店で  
売っている時期

一年中



にもの  
サラダ・煮物などに

シャキシャキッ 京野菜の代表選手!

## 京みず菜(みず菜)

きょうみすな(みすな)

江戸時代の書物にも登場するほど歴史は古い。その名のとおりのみずみずしさとシャキシャキとした食感を求めて、いろいろな料理の材料として大人気!

ビタミンE

食物せんい

お店で  
売っている時期

一年中



ピリッとしたからさに、はまります

## 京壬生菜(壬生菜)

きょうみぶな(みぶな)

1800年代から壬生寺付近(京都市中京区)で作られていた、みず菜の兄弟。ピリッとしたからさが人気のひみつ。毎日の食卓に。

ビタミンC

食物せんい

にもの  
煮物・あえ物・サラダなどに

お店で  
売っている時期

一年中



毎日食べて元気いっぱい!

## 九条ねぎ

くじょうねぎ

約1300年前に栽培がはじめられたという記録があるブランド京野菜の中でも歴史の古い野菜。昔からかぜに効くと重宝されてきました。甘さと柔らかさの秘密は葉の中のぬめり。

みそ汁・酢みそあえ・  
すき焼きなどに

ビタミンB

カロチン

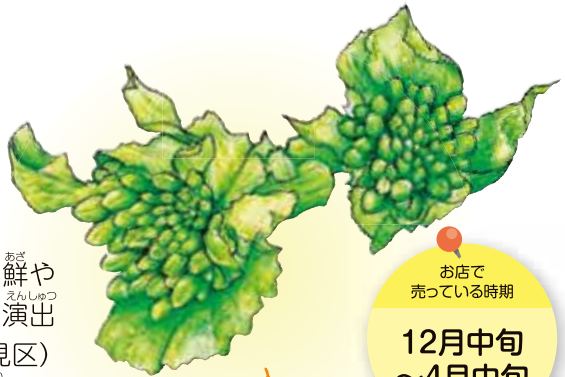
食卓に春の気配を運ぶよ

## 花菜

はなな

心地よい歯ごたえと独特の風味。鮮やかな黄緑色が、食卓に春らしさを演出します。昔、伏見桃山（京都市伏見区）あたりで初春の切り花として栽培されていたものを、花が開く直前のつぼみの時に収穫し、食用としたのがはじまりと言われていています。

ビタミンC



お店で  
売っている時期

12月中旬  
～4月中旬

からしあえ・  
おひたしなどに

「京のブランド産品」

31品目をご紹介します!



春と一緒に顔を出す日本一の折り紙つき

# 京たけのこ

きょうたけのこ

一年中、土の管理など<sup>かんり</sup> 筍を栽培して<sup>たけのこ</sup> いる畑の手入れは手を抜く暇がありません。それも春になってこの京たけのこが顔をだしてくれればこそ<sup>くろう</sup>の苦勞です!

たんぱく質

食物せんい

お店で  
売っている時期

3月上旬  
~5月上旬



わかたけに  
若竹煮・  
たけのこごはんなどに

お店で  
売っている時期

5月上旬  
~10月中旬



あみや  
網焼き・煮物などに

## びっくり! からみのない やさしい味のとうがらし 伏見とうがらし

ふしみとうがらし

昔は京都でとうがらしと言えばこのとうがらしのことを言ったとか。とうがらしの中では細長い品種で12~18cmほど。甘みがあり食べやすいので、いっぱい食べれば夏ばてに<sup>こうか</sup>効果があります。

カルシウム

食物せんい





お店で  
売っている時期

5月下旬  
～10月下旬



あみや  
網焼き・  
てんぷらなどに

大きくてボリューム満点!とうがらしの王様

## 万願寺甘とう (万願寺とうがらし)

まんがんじあまとう(まんがんじとうがらし)

京都の北部、舞鶴まいづるで生まれた大きくて長いとうがらし。柔らかくからくわないので食べやすい!ヘタ近くが少しくびれているのが特徴。

ビタミンC

食物せんい

お店で  
売っている時期

5月上旬  
～10月下旬



でんかくにもの  
田楽・煮物などに

なすの中の代表格!

## 賀茂なす

かもなす

丸いかたちが見た目にもかわいらしい。煮炊きしても形がくずれにくい丈夫な頑張りやさん。

ビタミンC

京都で育った京美人

## 京こかぶ

きょうこかぶ

真っ白い肌はだ、美しい球形きゅうけいは芸術品げいじゅつひんのよう。きめ細やかな肉質と、繊細な甘みがおいしさのヒミツ。

食物せんい



お店で  
売っている時期

5月上旬～7月下旬  
9月中旬～12月中旬

にもの  
煮物・サラダなどに

みごと

見事にくびれた、ひょうたん形

# 鹿ヶ谷かぼちゃ

ししがたにかぼちゃ

ごつごつとした表面とくびれた形が不思議。かわいい黄色の花が咲いて、青い実がなり、茶色に変わってきます。

ビタミンC



お店で  
売っている時期

7月中旬  
~8月上旬

にくづ  
肉詰めなどに

お店で  
売っている時期

6月中旬  
~10月上旬



ふっくら・柔らか・玉子形

# 京山科なす

きょうやましななす

かわいらしい玉子形のなす。皮が薄くて柔らかい。おじいちゃんやおばあちゃんが子どものころは、京都で「なす」といえば、山科なすのことを指すほど普通に生産されていたもの。昔ながらのおいしさは格別です。

にもの つ もの  
煮物・漬け物などに

カリウムやリンなどのミネラル

## 京漬物 7月上旬~10月中旬頃



旬の「京山科なす」を丸ごと漬けた、目にも美しい漬物です。しっかりした肉質に甘みを含んだ京漬物は、食物繊維が豊富でビタミンCもたっぷりです。

お店で  
売っている時期

7月下旬  
～10月下旬



えだ豆・豆ご飯に

紫色のかわいいいずきんに似ているよ!

# 京夏ずきん 紫ずきん

きょう なつずきん・むらさきずきん

お正月料理に出てくる丹波黒大豆を、実が熟す前に収穫したえだ豆。粒がとっても大きく、こくと甘みがたっぷり。

たんぱく質 ビタミンC カルシウム

## ミニコラム

もともと丹波黒大豆のえだ豆は、10月末の短い時期に、生産地だけで食べられていました。そのえだ豆を京都府の研究所で品種改良し、9月から食べられるようにしたものが「紫ずきん」です。紫ずきんの高評価に応え、夏の時期から食していただけるよう「京夏ずきん」が育成されました。



お店で  
売っている時期

10月下旬  
～2月下旬



ぼうだら あいしょうぼくぐん  
棒鱈と相性抜群

じっくりと、味がしみ込む  
にっこりと、顔がほころぶ

# えびいも(こえびちゃん)

えびいも(こえびちゃん)

さといもの一種。横縞と先が曲がった形がエビに似ていることからその名が付いたとか。棒鱈(たら)の干物とえびいもの炊きあわせは冬の京料理には欠かせません。

ビタミンC ビタミンE

中の空洞はおいしさのしるし!  
**堀川ごぼう**

ほりかわごぼう

豊田秀次没後、ごみ捨て場となった聚楽第の堀で偶然できたものが、今に伝えられています。直径が6~9cmもあるその太さにはびっくり。じっくり2年近くかけて育てるからこそ、香りが高く繊維が柔らかか。

ビタミンC

ミネラル

お店で  
売っている時期

11月上旬  
~12月下旬



詰め物料理などに

お店で  
売っている時期

11月  
~12月



とろろ汁・  
お菓子の材料などに

むいたら真っ白! “つくねいも”

## やまのいも

やまのいも

丸くごろごろした表面からは想像がつかないほど中身は真っ白な美しさ。水分が少なく、粘りがとても強いのが特徴。消化が良く栄養価が高く体調管理にとっても頼りになります。

ビタミンC

お店で  
売っている時期

11月中旬  
~2月下旬



かぶら蒸し・漬け物などに

京都の冬の王様

## 聖護院かぶ

しょうごいんかぶ

京都の冬に欠かせない「干枚漬」の材料。どっしりとした日本最大級の大きさは、風格さえ感じさせます。歯切れの良い食感が特長。

ビタミンC

お店で  
売っている時期

11月中旬  
～2月下旬



ふろふき大根・  
おでんなどに

ほくほく!!冬の贈り物

## 聖護院だいこん

しょうごいんだいこん

約180年前、京都の聖護院(京都市左京区)の農家が尾張(愛知県)の長大根から作り出しました。大きくて丸く、からみがないのが特徴です。長時間煮ても煮くずれしにくく、とても柔らかか。

ビタミンC

真っ赤なおいしさ!

## 金時にんじん

きんときにんじん

昔から伝わる日本のにんじんの色は真っ赤。柔らかく甘みが、ぎゅっと詰まっています。みんながよく見るオレンジ色のにんじんは、あとから日本に入ってきたもの。

ビタミンA

ビタミンB

ビタミンC



お店で  
売っている時期

11月上旬  
～1月下旬

冬の料理の彩りに

お店で  
売っている時期

12月上旬  
～12月下旬



にもの おげもの  
煮物・揚物などに

かつよい芽に将来の願いを込めて!

## くわい

くわい

甘みと、ほろ苦さが特徴。お正月に食べるおせち料理には欠かせない一品。

さわあま み とくちょう  
爽やかな甘味が特徴

# 京たんご梨

きょうたんごなし

甘さたっぷり、みずみずしさいっぱい  
の青梨です。光センサーで糖度の  
高いものだけを選んでいきます。

お店で  
売っている時期

9月上旬  
～下旬



秋のレジャーのお供に

お店で  
売っている時期

6月下旬  
～8月中旬



デザートや  
スイーツなどに

甘くて美味しい最高級のメロンです。

# 京たんごメロン

きょうたんごメロン

京丹後で栽培される最高級のメロンで  
す。収穫は1株から1個のみ。こまめな管  
理で美しいネットが生まれます。爽やか  
な香りと滑らかな舌触りが特徴です。

お店で  
売っている時期

9月中旬  
～10月中旬



くりご飯やゆで栗に

“栗の大きさは卵のごとし”  
と江戸時代の書物にも

# 丹波くり

たんばくり

くりと言えば「丹波くり」と言われる  
ほど有名。とても大粒で、ビタミンB  
が豊富。くりご飯やゆでくりなどで  
風味を楽しめます。

ビタミンB1

お店で  
売っている時期

11月上旬  
～12月中旬



こうきゅうがし げんざいりょう  
高級菓子の原材料に

煮ても皮が切れない

## 京都府産 丹波大納言小豆

きょうとふさん たんばだいながんあすき

つぶ 粒が大きくて色つやが良く、独特の香りがあります。京菓子など高級菓子にはなくてはならない存在です。

お正月には欠かせない。マメになるように

## 京都府産黒大豆 新丹波黒

きょうとふさんくろだいすしんたんばくろ

おおつぶ に とても大粒で煮ても形がくずれません。おせち料理には欠かせない存在です。和菓子や豆ご飯にも使われます。

カルシウム

ビタミンB

たんぱく質



お店で  
売っている時期

12月上旬  
～下旬

おせち料理や  
祝い事に

香り松茸、味しめじとも呼ばれています。

## 京丹波 大黒本しめじ

きょうたんばだいこくほんしめじ

たんば ちほう さいばい 丹波地方で栽培され、一年を通して購入することができます。大黒さんのようなユニークな姿が名前の由来です。焼き物、煮物、揚げ物などさまざまな調理方法でお楽しみいただけます。

お店で  
売っている時期

一年中



焼き物、  
煮物・揚げ物などに

まほろし さかまい

幻の酒米。めでたいネーミング

# 祝(酒米)・京の酒

いわい(さかまい)・きょうのさけ

「祝」は、お酒を造るための原料となるお米の品種名。その「祝」100%のお酒は「京の酒」と総称されて、多くの蔵元で造られています。

お店で  
売っている時期

一年中



※お酒は20歳  
になってから♪



京都の料理や食材と一緒に

お店で  
売っている時期

一年中



干物や味噌漬け・  
さしみなどに

屈折した頭が特徴。味は一級品

# 丹後ぐじ(アカアマダイ)

たんごぐじ(アカアマダイ)

白身の魚で、身がやわらかく、京料理には欠かせない食材です。干物や味噌漬け、さしみ、塩焼き、照り焼き、酒蒸し、から揚げなどで楽しめます。

貝の足は鳥のクチバシのよう

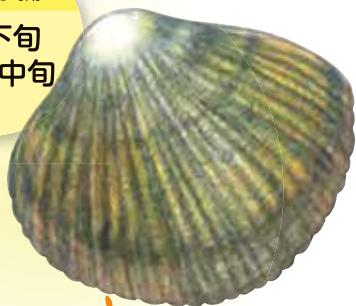
# 丹後とり貝

たんごとりがい

京都府独自の技術により、1年かけてじっくり育てられます。一般のとり貝に比べてひとまわり以上も大きくなります。

お店で  
売っている時期

4月下旬  
～7月中旬



お造り・酢の物・お寿司などに



## 京のブランド産品の出回り時期

出回り時期  
周年物の旬

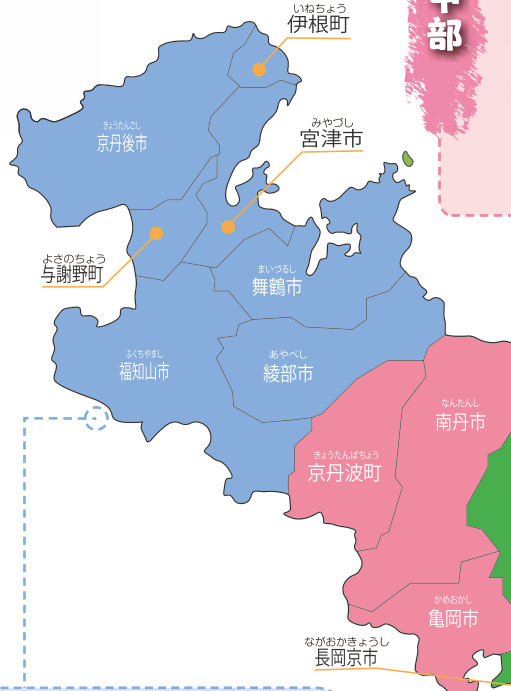
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
京みず菜 (みず菜)	出回り時期											
京壬生菜 (壬生菜)	出回り時期											
九条ねぎ	出回り時期											
花菜	周年物の旬											
京たけのこ	出回り時期											
賀茂なす	出回り時期											
伏見とうがらし	出回り時期											
万善寺甘とう (万善寺とうがらし)	出回り時期											
京山科なす	出回り時期											
鹿ヶ谷かぼちゃ	出回り時期											
京夏ずきん	出回り時期											
紫ずきん	出回り時期											
京こかぶ	出回り時期											
えびいも (にえびちゃん)	出回り時期											
畑川ごぼう	出回り時期											
やまのいも	出回り時期											
聖護院かぶ	出回り時期											
聖護院だいこん	出回り時期											
金時にんじん	出回り時期											
京たんご梨	出回り時期											
京たんごメロン	出回り時期											
くわい	出回り時期											
京丹波大黒本しめじ	出回り時期											
丹波くり	出回り時期											
京都府産丹波大納言小豆	出回り時期											
京都府産黒大豆新丹波黒	出回り時期											
丹後くじ(アハマダイ)	出回り時期											
丹後とり貝	出回り時期											

# 京のブランド産品 生産地



何がどこで  
作られているのかな？  
※令和3年3月現在

もっと詳しく知りたくなったら  
自分でも調べてみよう！  
農家の人や先生に  
聞いてみよう！



中部

北部

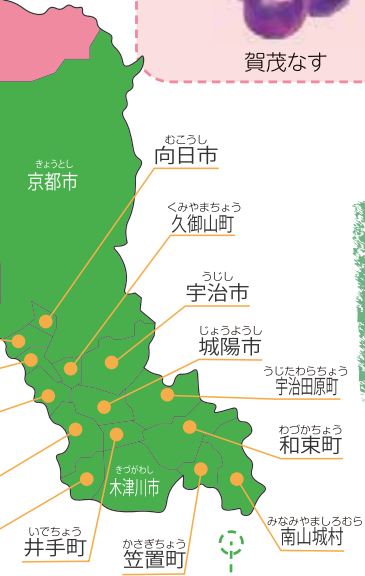


おおやまさきちよう  
大山崎町

やわたし  
八幡市

きょうたなべし  
京田辺市

せいけいちよう  
精華町



南部



