

千年の「旬」をいただく、京野菜



元気印

115
2012.3

(社) 京のふるさと産品協会

〒601-8585 京都市南区東九条西山王町1番地

TEL 075-681-4289 FAX 075-672-4081

URL <http://kyo-furusato.jp/>

E-mail furusato@kyo-furusato.jp

(社)京のふるさと産品協会では、府内産農林水産物の市場評価の向上と生産者の努力が価格に反映できるよう、ブランド産品の認証、情報収集や消費宣伝、相談・指導などの事業を行っています。今号では今年度下半期の実績や旬の話題を紹介します。これからも皆さんのご協力をお願いします。

「京 夏ずきん」「丹後ぐじ」が 京のブランド産品に仲間入り



京のブランド産品に、「京夏ずきん」「丹後ぐじ」の2品目が新たに加わりました。

「京夏ずきん」は、丹波黒大豆から生まれた京都の夏限定のえだ豆です。京都府内全域で栽培されており、8月の真夏に出荷され、9月からの秋の紫ずきんにつながります。粒が大きくコクがあり、甘味がたっぷりで、もちもちした食感が楽しめます。十分に甘さののった大粒のものをだけを厳選してお届けします。えだ豆で食べるのはもちろんのこと、ゆでた「京夏ずきん」を、豆ごはんやサラダ、かき揚げにしてもおいしくいただけます。

「丹後ぐじ」は、淡泊で上品な甘さのある白身魚で、京料理にはかかせない食材です。宮津市（江尻・養老）と伊根町（伊根）で、延縄漁法で周年漁獲され、魚体に直接素手で触ることなく、漁獲後の温度管理を徹底することで高鮮度・高品質です。身がやわらかいことから、干物や味噌漬けに向いています。その他にも、さしみ、塩焼き、照り焼き、酒蒸し、から揚げ、しゃぶしゃぶ、寿司などでもおいしくいただけます。

是非、「京夏ずきん」「丹後ぐじ」を御賞味ください。

「ほんまもん京野菜取扱店」拡大 ～京野菜が買えるお店が増えました～

当協会では、京のブランド産品をはじめとした京都府内産野菜のPRと販売に積極的に取り組み、消費者の皆様が安心してほんまもんの京野菜をお買い求めいただけるお店を、「ほんまもん京野菜取扱店」に認定しています。

このたび首都圏において、新たに2店舗のほんまもん京野菜取扱店を認定しました。

今回認定された「ほんまもん京野菜取扱店」

菜果善ペリエ検見川浜店（千葉県千葉市）

千葉県の海沿いの住宅街にある検見川浜駅に立地する店舗です。

プレッセプレミアム東京ミッドタウン店（東京都港区）

六本木駅からすぐの赤坂のオフィスビルや高級住宅街に立地する店舗です。

「京のブランド産品」生産者の思いを消費者に

「京のブランド産品」をより多くの消費者に利用いただくために、様々な機会を利用して情報発信を行っています。

昨年12月には、京都府などと共催で「留学生クッキングワールドカップ」を開催しました。聖護院だいこん又は九条ねぎを必ず使うという条件の下、留学生が母国料理にチャレンジ。山田啓二京都府知事、仲田雅博ブランド認証審査会委員をはじめとした特別審査員と一般公募の小学生親子が審査し、その様子はテレビ放映されました。



留学生クッキングワールドカップ（12月23日）

また、昨今は、生産者の「顔が見える」だけではなく、「思いを伝える」ことが重要視されています。



J A 京都にのくに生産振興大会（1月28日）

当協会では、各JAで実施される消費宣伝活動への助成や支援を継続実施するとともに、KBS京都テレビの人気情報番組「ぼじポジたまご」で放送中の「京野菜検定コーナー」に生産者に登場いただき、栽培でのこだわりや熱い思い、おすすめの料理法などを伝えていただいています。

「生産者の思いを伝える」ことの重要性については、JA京都にのくに生産振興大会の講演においても、京野菜マイスターの高垣吉正氏（グランドプリンスホテル高輪「ル・トリアノン」料理長）が生産者の皆さんに呼び掛けられました。

「旬の京野菜提供店」京野菜のおいしさ発信中です

京都産の京野菜がいつでも食べられる、当協会認定の料理店「旬の京野菜提供店」。おいしい京野菜の料理を提供いただくことは、京野菜の需要拡大と京の食文化普及のために大変重要なことから、認定対象地域の拡大や認定店でのイベントを行いました。

東京に「旬の京野菜提供店」誕生

これまでは京都府内のみを対象としてきましたが、「東京で“ほんまもん”の京野菜が食べられる料理店を」との声にお応えし、昨年12月、初めて東京都特別区内の8店を認定しました。情報発信力のある東京から、京野菜の魅力を広くアピールしていただきます。

●旬の京野菜提供店（東京エリア）第1回認定店（エリアごとの店名五十音順）

【港区】

- 赤坂 菊乃井 ■ キュイジヌ フランセーズJJ
- グランドプリンスホテル高輪フランス料理 ル・トリアノン
- 三友居 高輪店

【新宿区】

- オテル・ドゥ・ミクニ ■ 京懐石みのきち 新宿住友店

【大田区】

- ル・ヴェルデュリエ

【世田谷区】

- たん熊北店 二子玉川店



京都では「早春の京づくし」を実施

京都府内の旬の京野菜提供店では、今年度から「京づくし」企画を開始しました。これは、旬の京野菜と、京都産畜・水産物を取り合わせた料理を期間限定でメニューに加えていただくというもの。

1月から2月にかけて実施した「早春の京づくし」では、和食、フレンチ、イタリアンなど15の認定店において、京都産和牛やさくらなどを使った料理を提供いただきました。

今回は夏野菜がおいしい時期に実施予定です。“京都でしか味わえない旬の出会いもん”を、ぜひご賞味ください。

- 「京づくし」は以下の団体の協力により実施しています。

京都府、京都肉牛流通推進協議会、全国農業協同組合連合会京都府本部、京都府養豚協議会、京都府漁業協同組合連合会



京のふるさと産品協会の名称が変わります

当協会の公益社団法人への移行に伴い、平成24年4月1日より、当協会の名称が「公益社団法人 京のふるさと産品協会」になります。

引き続き、京のブランド産品の消費宣伝や農産物価格安定対策事業に取り組んでまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

第5回（平成23年度）京野菜検定を実施しました

京野菜の魅力やおいしさの秘密を知っていただきたいと実施している「京野菜検定」。5回目となった今回は、これまでで2番目に多い302名の方に申し込みをいただきました。京野菜の歴史、生産、流通、料理など60問の問題のうち80%（48問）以上正解された合格者は103名（合格率40.2%）で、合格証と合格バッジを贈ります。

京野菜検定は来年度も実施予定です。ぜひチャレンジしてみてください。



京野菜検定試験（2月26日）

第5回（平成23年度）京野菜検定合格者

（五十音順 敬称略）

赤羽 妙子	足利 幸	阿相 浩司	阿部 敏行	綾野 昌弘
安食 和也	池田 かほり	池田 幸司	井須 英夫	井田 悦郎
犬嶋 佳子	井上 勝司	井上 公司	今野 圭子	井本 亜実
右川 蓉子	岡嶋 ひとみ	岡本 泰典	小川 剛	奥村 淳
片岡 清嗣	片山 進一	勝矢 明美	加茂 雅紀	川添 智未
北田 純子	北村 晃子	木下 紗世	木村 幸雄	桐山 光次
久保 貴昭	黒川 眞妃子	黒田 憲一	小石原 香代子	高坂 美千子
児島 宏尚	児玉 菊雄	小林 桂	小林 義久	駒阪 幹弘
齊藤 健	笹川 恵太	佐野 綾子	島口 竜也	嶋田 行秀
清水 文雄	杉浦 千津子	鈴木 亜美	染井 順一郎	田尻 雅美
田中 紀文	谷口 いつ子	民野 摂子	塚本 純子	寺西 信一
友金 久美子	中 房光	中井 宏	中尾 祥子	中尾 満里奈
中川 高志	中川 隆企	中田 莊三郎	中辻 清隆	中辻 政美
中西 祐美子	那波 和志	西川 真人	西野 英紀	西村 秋保
西村 俊	橋本 祥子	橋本 尚樹	蜂谷 理恵	服部 博一
服部 安孝	馬場 喜保子	濱田 剛	平島 聡子	福井 万規子
藤木 完治	藤谷 麻紀	藤本 信和	藤原 邦男	船橋 麻衣子
前田 欣久	真方 茂子	松井 由香里	松浦 充	松田 俊彦
三嶋 徳三	三俣 延子	南 達也	村瀬 明	森田 千晶
守永 功	屋代 朋子	湯瀬 敏之	吉田 浩実	吉田 正子
若松 さちこ				

※ 3月21日までに公表の同意をいただいた方のお名前を掲載しています。ホームページでは所属なども紹介しています。