

頒布価格100円

<http://kyoyasai.kyoto>

公益社団法人 京のふるさと産品協会

平成25年12月発行
平成31年 3月増補版

(公社)京のふるさと産品協会は、京都府と府内市町村、農林水産業団体などで構成されています。「京のブランド産品」をはじめとする京都産農林水産物のPRを行っています。

京

ガイドブック

京のブランド産品



京のふるさと産品協会

もくじ

はじめに

京都は平安建都以来、千有余年の間、王城の地として長く政治・文化の中心地として栄えてきました。

京都の気候風土と肥沃な土壌、豊富な水を活かして作られ改良されてきた「京野菜」、丹波山地の深い霧と清涼な空気によって育まれた「丹波くり」や大粒でコクのある「丹波黒大豆」、「大納言小豆」、そして海から隔てた都に人の背によって塩とともに運ばれてきた「ぐじ」。これらは「京の山、里、海の幸」として育てられてきました。

これらは都人に親しまれ、宮廷料理、精進料理、おばんざいといった料理に替えて代々受け継がれ、磨かれてきました。

まさに料理人と生産者が一緒に育て「京料理」の貴重な材料として今に伝えられてきました。

平成元年から進められてきた「京のブランド産品」は、京の伝統野菜を主力にしながら「紫ずきん」をはじめ、酒造好適米「祝」や「丹後とり貝」など新たな特産物を開発、認定し、現在31品目を数えるまでになりました。

平成18年にブランド京野菜を紹介する「ほんまもん京野菜ガイドブック」を策定し京野菜の入門書としてご活用いただきましたが、その後、新たに開発され、認定された京野菜や、果実、水産物も加え、ブランド産品を紹介するガイドブックとして平成25年に発刊し、平成31年には、新たに認定された品目を加え、増補版として刊行しました。

本冊子が、京のブランド産品をもっとよく知っていただき、そして御利用いただき、末永く愛していただくための一助となれば幸いです。

*なお、本冊子は本協会発行の「旬をたのしむ京野菜～料理知識とレシピ」と併せてご覧いただければ幸いです。

公益社団法人 京のふるさと産品協会

はじめに	
もくじ	1
京野菜からブランド産品へ	2
京の伝統野菜とブランド産品の関係図	4
1 みず菜（京みず菜）	6
2 壬生菜（京壬生菜）	8
3 九条ねぎ	10
4 花菜	12
5 京たけのこ	14
6 賀茂なす	16
7 伏見とうがらし	18
8 万願寺とうがらし（万願寺甘とう）	20
9 京山科なす	22
10 鹿ヶ谷かぼちゃ	24
11 京夏ずきん	26
12 紫ずきん	26
13 京こかぶ	28
14 えびいも	30
15 堀川ごぼう	32
16 やまのいも	34
17 聖護院かぶ	36
18 聖護院だいこん	38
19 京たんご梨	40
20 京たんごメロン	42
21 丹波くり	44
22 京都府産丹波大納言小豆	46
23 京都府産黒大豆 新丹波黒	48
24 丹後ぐじ	50
25 丹後とり貝	52
その他のブランド産品	54
京のブランド産品の出回り時期	56
京野菜の栄養成分一覧	57
京のブランド産品の産地マップ	58
京のブランド産品統計データ	60
京野菜と歳事	62
参考文献等	64



京野菜からブランド産品へ

公益社団法人 京のふるさと産品協会
ブランド認証審査会総合審査会会長

田中 大三

(平成 25 年 発行当時)

1 京野菜の誕生と評価

京都は 1000 年以上、都としての歴史を持ち、その間に全国から選りすぐれた物品や人、情報が集まり、日本を代表する文化や芸術が育まれました。野菜についても、人々の往来につれ、また、宮廷や寺社に献上品として全国各地から優れた品質をもつ野菜が集まってきました。そして、これらは、海から遠い京都の地において、茶道の懐石料理、寺院の精進料理をはじめ様々な京文化のもとに磨きがかけられ、また一方、庶民の日常の食事、商家の使用人に供する効率的な食材へと改良されてきました。

幸い、京都の気候や土質は野菜生産に適しています。賀茂川、高野川、桂川の三川が上流から生育に適した土壌と地下水をもたらし、それに町からの有機質資源が加わり周辺の農地は肥沃となりました。こうして気候・風土に適した、特異な形や優れた品質を持つ野菜に改良されて現在まで伝えられてきた京野菜は、京料理や京漬けものの食材として一層磨きがかけられ、優れた野菜としての品質と高級感を備えています。うれしいことに、近年の急速な食生活・食文化、流通の変化に対しても、安心・安定して利用できるように品質・特徴を損ねない範囲

での品種の改良、栽培手法、流通の開発が進められ、府立大学の研究で機能性成分が豊富に含まれることが発見されるなど「京野菜」に対して一層高い評価と期待を頂いています。

2 京野菜と「京の伝統野菜」

ところで、厳密に京野菜を定義することは極めて困難です。一般に「京野菜」とは、「京都らしさをイメージする、京都で生産された野菜」の意味で人によって野菜の範囲も異なります。一方、よく似た言葉に「京の伝統野菜」がありますが、こちらは、「京都で古くから栽培されて今に伝わる野菜」を意味する言葉であって、府内各地から集められた地方品種の情報を基に

- ・「京都」の範囲（京都府内全域）、
 - ・「古さ」の範囲（明治時代以前から）、
 - ・「野菜」の範囲（栽培されていたもの、タケノコを含み、キノコ・シダ類を除く）
- を、関係者や学識経験者で定義した 18 グループ 37 種類（絶滅種 2 を含む）としました。（詳細は P5 参照）

必ずしも京都固有の品種ばかりを指すものではなく、品種は同じであっても京都特有の栽培方法をとる野菜、例えば堀川ごぼう、えびいも、京ウド、京ミョウガ、京たけのこなども伝統野菜として位置付

けています。

また、伝統野菜の作物表記については固有名詞扱いをすることが多く、必ずしもカタカナ表記に統一されないことがあります。

3 京野菜のブランド化

「京野菜」は、テレビ、新聞、雑誌、ラジオなどで依然として数多く取り上げられています。話題性があるとして注目される理由は、次の点が挙げられます。

- ①歴史的な裏付けやストーリーがある。
- ②他の一般野菜と形、大きさが異なるものも多く、旬がはっきりし、季節感が鮮明である。
- ③京都という地域色に富み、希少価値があり、京料理、京漬けものなどの素材として著名。
- ④一般野菜に比べて品質（調理特性）が優れ、機能性成分や栄養成分に富むものが多い。

京都府では、折角多くの方々から注目され期待されている京野菜類を、もっと広く知ってもらうとともに、実際に家庭や料理店で使ってもらいたいと考えました。そこで、まず「京都の野菜として注目されている伝統野菜類のうち、比較的量産が可能で市場対応ができる野菜」を順次ブランド品目に指定しました。そし

て、種子提供やビニールハウスの補助などで生産拡大し、消費者が判別しやすいように販売個体にブランドシールを添付し、消費啓発と販路開拓、テレビ、ラジオなどの媒体を通じた宣伝活動に力を入れてきました。

これら一連の運動が功を奏し、「ブランド化の旗頭」としての役割を見事に果たしたみず菜、壬生菜、万願寺とうがらし、紫ずきんなどの京野菜生産が飛躍的に増加し、京ブランド野菜として全国各地で販売されるようになったのです。

第 2 段階では、京都らしい一般野菜として、やまのいも、京こかぶが続き、今や第 3 段階として京都の果樹（京たんご梨、丹波くり）、豆類（丹波黒大豆新丹波黒、丹波大納言小豆）、魚介類（丹後とり貝、丹後ぐじ）、酒米（祝）、そしてこれらを用いた加工品までもブランド化して生産・販売拡大するため、公益社団法人京のふるさと産品協会が事務局となって活動しています。



京の伝統野菜とブランド産品の関係図

京の伝統野菜 37品目

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、佐波賀無菁、鶯菜、松ヶ崎うきな蕪、大内蕪、舞鶴蕪、酸苺菜、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

都大根

東寺蕪



京のブランド産品 31品目

京みず菜

京壬生菜

九条ねぎ

京たけのこ

賀茂なす

伏見とうがらし

京山科なす

ししがたに
鹿ヶ谷
かぼちゃ

堀川ごぼう

えびいも

くわい

しょうごいん
聖護院かぶ

しょうごいん
聖護院だいこん

くわい

京の伝統野菜以外のブランド認証品目 16品目

〈野菜〉5品目

京夏すきん

紫すきん

〈加工品〉2品目

京の酒

京山科なす京漬物

京こかぶ

金時にんじん

やまのいも

京の伝統野菜に準じるもの 3品目

鷹ヶ峯とうがらし

31品目

花菜

万願寺甘とう
(万願寺とうがらし)

〈米〉1品目 〈林産物〉2品目
祝(酒米) 京丹波大黒本しめじ

〈果実〉2品目
京たんど梨 丹波くり
京たんどメロン

〈豆類〉2品目

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〉2品目

丹後ぐじ
(アカアマダイ)

丹後とり貝

「京の伝統野菜」の定義

(昭和63年3月京都府農林水産部)

- ①明治以前に導入されたもの
- ②京都市内全域が対象
- ③たけのこを含む
- ④キノコ、シダを除く
- ⑤栽培または保存されているもの及び絶滅した品種を含む

京のブランド産品

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の。(公社)京のふるさと産品協会が認証しています。

※認証基準

- ①イメージが京都らしい
- ②①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】

- ・農薬・化学肥料の使用を減らした環境にやさしい農法(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
- ・水産物については同等の検査を受けています。



「おいしさと信頼の目印」
京マーク

※登録商標です。

京都の頭文字Kをシンボル化し、京都の「農」「林」「水」の豊かな美りを3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。

みず菜

(京みず菜)

(ブランド認証平成元年度)



①名前の由来

みず菜は畑の畦間に流水を引き入れて栽培したことから「水入り菜」と称し、ここから「水菜」と言われるようになったと解釈できます。

関東の「京菜」と区別するため「京みず菜」とも呼ばれます。

市場では「壬生菜」「みず菜」とともに「みず菜」として扱ひ、葉の形状から「みず菜」を「切れ葉」、「壬生菜」を「丸葉」と呼ぶことがあります。

②来歴

我が国への導入は、経路がはっきりしませんが、野菜のなかでは最も古いものの一つに数えられます。みず菜については1684年の書物（雍州府志）に記載があり、水に恵まれ有機物の堆積が多かった京都市南西部の壬生、南部の東寺・九条付近で良質のものが採れていたようです。その後1800年頃にみず菜の中から切れ込みの深いものが選抜され、現

在の形状になったと考えられます。

③特徴など

千筋京水菜の名に示されるように、極めて多くの繊細な葉柄が発生し、葉に深い欠刻（切れ込み）があるのが「みず菜」の特徴です。

早生、中生、晩生があり、早生ほど葉柄が細くて白く、葉の色は淡くなります。現在は、サラダとして用いられることが多く、栽培の多くは早生、中生です。中でもブランド産地から出荷される品種は、葉柄（軸）が細く白いのが特徴で高級感を漂わせています。元来は初秋に種子を播き、冬季に葉柄数600～1300本、株重3kg程度の大株になるまで育て、煮物や漬物の材料として出荷していました。しかし、それでは需要が限られるため、秋口の間引き時期に間引き菜として出回っていた「小さな株の束」を「伝統を活かした新しい商品（200g袋入り）」として時期を問わず市場出荷したのがブランド商品の始まりです。現在はハウス内で順次種子を播き、年数回栽培しています。

葉を食害するアオムシ、キスジノミハムシ、コナガなどの害虫が大敵ですが、生育期間が短いので農薬散布に限界があり、防虫ネットや紫外

線除去フィルムを利用するなどの栽培法で防いでいます。

ビタミンEや食物繊維が豊富に含まれています。

④用途

鍋料理、特に鯨肉とのハリハリ鍋が代表的な食べ方でしたが、近年の小株栽培により、鍋料理はもちろん、サラダや浅漬け、お浸しにも使われ、和食だけでなくフランス料理や中華料理などにも幅広く用いられています。

⑤現在の主な産地

みず菜の大株栽培では京都市内が著名ですが、小株周年栽培になってからは、府内全域で栽培されています。

特に、南丹市、京丹波町、綾部市、福知山市、伊根町、京丹後市などでまとまって生産されています。



ハウス内でのみず菜栽培

壬生菜

(京壬生菜)

(ブランド認証平成3年度)



①名前の由来

壬生菜は、みず菜から分化した一変種とされ、今の京都市中京区壬生付近から発祥したので、地名をとって「壬生菜」と言います。また、市場ではみず菜、壬生菜ともにみず菜と呼び、葉の形状から「壬生菜」を「丸葉」と呼ぶことがあります。

②来歴

「壬生菜」の分化前のみず菜については1684年の書物（雍州府志）に

記載があり、水に恵まれ有機物の堆積が多かった京都市南西部の壬生、南部の東寺・九条付近で良質のものが採れていたようです。その後1800年頃にみず菜の中から切れ込みのない変種「壬生菜」が生まれ、現在の形状になったと考えられます。

③特徴など

株元から多くのへら型の細い葉が発生するのが特徴で、葉柄は葉身部に近い緑色をしています。壬生菜に

は芥子菜からしのような辛みが少し感じられ、独特の香味があります。

古い品種として真生壬生菜、中堂寺早生、中生壬生菜、晩生壬生菜などがあり、晩生ほど葉の色は濃くなり耐寒性が増します。

元来は初秋に種子を播き、冬季に葉柄数600本、株重3kg程度の大株になるまで育て、漬物の材料として出荷していました。しかし、みず菜の小株栽培が始まったことから、それにならい「みず菜」と同様「小さな株の束」を「伝統を活かした新しい商品（200g袋入り）」として時期を問わず市場出荷し、みず菜の切れ葉、壬生菜の丸葉が共にブランド商品として陳列棚に並ぶこととなりました。現在はハウス内で順次種子を播き、年数回栽培しています。

「みず菜」同様、アオムシ、キスジノミハムシ、コナガなどの害虫が大敵ですが、生育期間が短いので農薬散布に頼らず、防虫ネットや紫外線除去フィルム利用などの栽培法も駆使して防いでいます。

壬生菜にはビタミンCや食物繊維が豊富に含まれています。

④用途

壬生菜は、大株では主として京漬け物「千枚漬け」の添え物として用

いられ、カブの白（白砂）に対して壬生菜の緑（青松）のコントラストが鮮やかです。また、たくあん漬けと同様にぬか漬けし、象牙色になるまで漬け込んだ古漬けを5～6月に賞味することもあります。

小株ではみず菜と同様に浅漬け、サラダなどに利用され、油揚げと一緒に炊いた煮びたしも喜ばれています。

⑤現在の主な産地

壬生菜の大株栽培では京都市内が著名ですが、小株周年栽培になってからは、ブランド産地である南丹市でまとまって生産されています。



ハウス内での壬生菜栽培

九条ねぎ

(ブランド認証平成2年度)



①名前の由来

京の都は北から南に緩やかに傾斜しており、都の南部に位置する九条付近には野菜生産に適する有機物に富んだ土壌が堆積しました。この九条付近で品質の良いネギが栽培されたことから「九条ねぎ」の名前がついたとされています。

②来歴

栽培の歴史は極めて古く、今から1300年ほど前の和銅4（711）年に

京都で栽培されており、その原種は浪速（大阪市）から導入されたと言われています。

ネギは中国から入って日本に定着する間に、各地の気候風土にあった品種に分かれ、地方特有の品種が育ちました。

雪深い地域では、冬の間は休眠して春に急速に育つ「加賀系」が、関東地方には、冬の空っ風を避けるように土寄せして白茎を伸ばす「千住

系」、冬も比較的温暖な関西では霜に遭いながらも柔らかい葉が甘みを増して育つ「九条系」などです。

食べる部分からは、「根深ネギ」と「葉ネギ」に大きく分かれ、九条ねぎは「葉ネギ」の代表品種です。

九条ねぎの逸話として、弘法大師が東寺付近で大蛇に追いかけれ、ネギ畑に隠れて難を逃れたことから、弘法大師の縁日である21日にはネギを食べるのを遠慮する風習も伝えられています。

③特徴など

葉ネギの代表だけに、葉が柔らかいことが一番の特徴です。九条ねぎの本格的栽培方法は、次のとおりです。秋10月に播種して稚苗を作り、翌春3月に苗床に植え付けて夏まで育成します。次にそれを掘り上げ、稲木にかけて干しネギ（ネギ苗）とし、晩夏から初秋にかけて、それを長さ15cmくらいに切り揃え、古葉を掃除するなど調製して本畑に定植し、冬季に収穫します。実に、播種から収穫まで1年以上の生育期間を必要とします。そのため葉は太く、長く、冬季には糖分が粘液として葉身内部に蓄積し甘みが増します。

しかし、近年は薬味としての細ネギ需要が伸び、九条ねぎも細い葉を

短期間で周年栽培する必要が生じました。そこで、年間を通じて種子を播き、移植1回若しくは直播きする栽培が増え、葉折れを防ぐためビニールハウス栽培も増えています。

緑の葉にカロテンやビタミンB₁、B₂が多く含まれています。

④用途

すき焼きなどの鍋物、ヌタ、汁の実、麺類、薬味など幅広く用いられています。

最近ではラーメンの薬味としての利用が増加しています。

⑤現在の主な産地

京都府内全域で栽培されていますが、特に京都市、久世郡久御山町、八幡市でまとまって生産され、ブランド産地としては南丹市、京丹後市などがあります。



ハウス内での九条ねぎ栽培



露地での九条ねぎ栽培

花菜

（ブランド認証平成2年度）



①名前の由来

京の伝統野菜「花菜」の品種はアブラナ科ナタネの一種、「伏見寒咲きなたね」です。専ら油を採るセイヨウナタネに属するのではなく平安時代から栽培された在来ナタネに属します。

古くは燈火用の油を絞る用途であったものが、伏見桃山地区でさらに切り花用にと栽培され、近年になって花茎を野菜として利用されるよう

になったものです。

花の臺立ちが早く、初冬から花が咲くため、「寒咲きなたね」と呼ばれ正月用の切り花としても珍重されています。

②来歴

京都での切り花としての利用は、明治時代初め頃から、北白川の「白川女の花売り」によって栽培され始めたのではないかとされており、明治時代後半には伏見区桃山でも栽培

が見られたそうです。その後、昭和6年には右京区西京極に導入されたと記録されています。

なお、この花の蕾を塩漬け用として利用したのはまだ新しく、戦後（昭和20年以降）になってからといわれています。

③特徴など

別名「伏見縮縮寒咲きなたね」と呼ばれるように、葉には多くの縮緬状のしわがあり、短い花茎に黄色い蕾が密生し、叢状になった部分を食べます。

別に「ナバナ」の名前で販売されているアブラナ科の野菜がありますが、これは西洋菜種系統が多く、花蕾は寒咲き菜種より小さく、茎や若い葉を食べる割合が大きいものです。

通常9月上旬から順次播種し、10月20日が播種限界と言われていきます。収穫は、11月下旬から3月中旬にかけて行い、3月下旬になると品質が低下します。

緑黄色野菜の中でも栄養価が高く、ビタミン、カルシウム、ミネラルなどが豊富です。特にβ-カロテン、ビタミンCが豊富で、免疫力や抵抗力を高め、貧血予防にも効果があるといわれています。

④用途

開花寸前の蕾を収穫し、からし和え、汁の実、お浸し、漬物（菜の花漬け）などに用います。また、花の咲いたものを少し加えると漬け物が黄色く見え、「黄金漬け」と名付けられています。花の色とほろ苦い風味は、ともに春の季節感を表すものとして珍重されます。

⑤現在の主な産地

ブランド産地は長岡京市、京田辺市と井手町です。

その他、京都市などでも生産されています。



緑一面の花菜畑

ひとくちメモ

江戸時代から、比叡山南裾の山中越えから北白川の主婦や娘達の副業として始まったのが「白川女の花売り」です。
はじめは白川の山や畑に咲いたもち花（ツツジ）、赤花（ツツジ）、うの花やその他の花を切って振り売りに出かけたが、明治の初め頃から白川地区において花栽培を始め、正月用として寒咲きなたねが栽培されるようになったといわれています。



①名前の由来

食用タケノコの代表品種「モウソウチク（孟宗竹）」を用いた栽培です。

品種名は、寒中に病床の母のためタケノコを掘った孝行者、中国の「孟宗」に由来するものです。

京都に導入されて日本各地に広がっており、京都固有の品種というわけではありません。しかし、京都のタケノコ栽培は、良質のタケノコを生産するために初夏、晩夏、初冬

期の施肥、敷きワラと冬季の土入れ（客土）、収穫期の親竹選定とその後の先止め、秋には古い親竹更新のための伐採など、年間を通じて独特かつ周到なタケノコ園管理を行います。この方法で栽培するタケノコを「京たけのこ」と言い、決して竹やぶから掘り出したタケノコではないのです。

②来歴

我が国に孟宗竹が導入されたのは、

今から1200年ほど前の弘仁年間（810～823年）に現在の長岡京市にある海印寺寂照院の開祖道雄上人が唐から持ち帰ったとされています。

また、一説には承応3年（1654年）宇治黄檗山万福寺の隠元禅師が来日の際に持ってきたとの説もありますが、いずれにしても、京都が最初の地と言ってよいでしょう。

③特徴

タケノコとして食する品種には、他に「マダケ（真竹）」、「ハチク（淡竹）」があり、「ネマガリタケ（根曲り竹）」なども利用されますが、タケノコの大きさや肉質などで「モウソウチク」が最も好まれ、タケノコ栽培に用いられます。敷きわらや土入れをすると土壌表面が柔らかくなり、地上部へタケノコが頭を出すまでに亀裂が入って場所が分かり、エグミの少ないタケノコを掘り採ることができます。

特に、京都府南部の白い粘土質の土壌では、象牙色をした「シロコ」と呼ばれる最高級のタケノコが生産されます。

植物繊維に富み、タンパク質やカリウム、亜鉛などのミネラル、そしてビタミン類も多く含まれており、アミノ酸の一種、チロシンも豊富に

含まれています。

④用途

吸い物、木の芽和え、煮炊き、天ぷら、タケノコご飯などに利用されます。

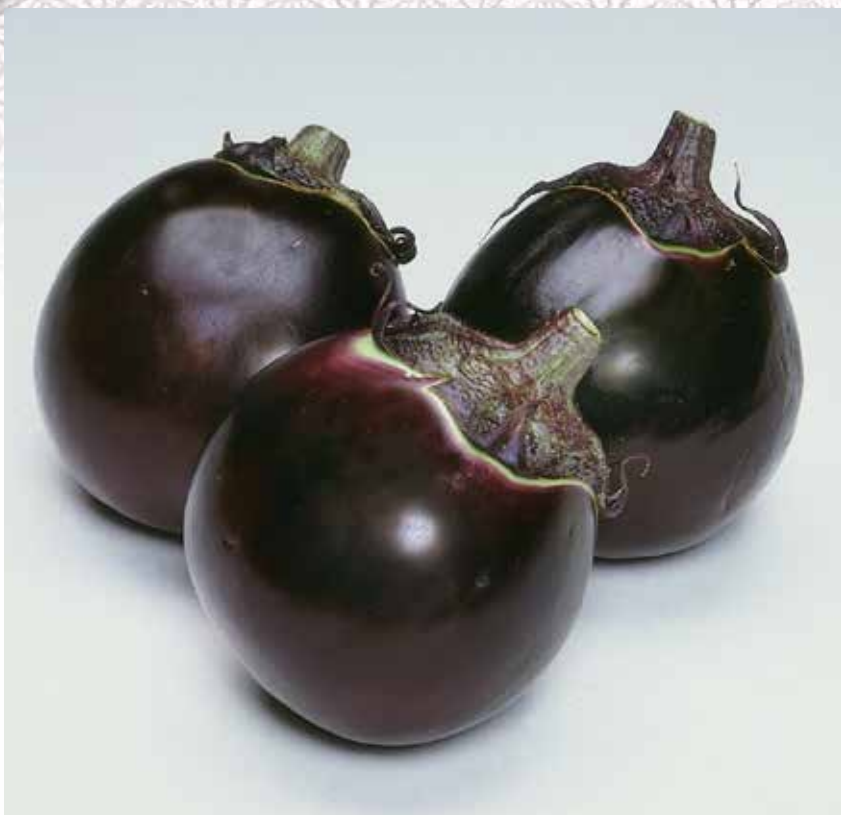
⑤現在の主な産地

木津川市山城町をはじめ、京都市、長岡京市、向日市など京都西山一帯でまとまった生産がされています。

近年は、全国的に後継者難と人手不足から放置タケノコ園が増え、周辺に竹が侵入するなどの社会問題も出ています。京都では、美しいタケノコ園とその周辺景観を守るため、住民と一緒にボランティア活動も活発になっています。



きれいに整備されたたけのこ畑



①名前の由来

主産地である京都市上賀茂、西賀茂の地名が由来で、加茂なす、鴨なすの字が用いられることもあります。現在では賀茂なすが一般的です。

また、本来の品種名は「大芹川」です。

②来歴

起源については明らかではありませんが、雍州府志（1684年）に「賀茂なす」らしき記述が見られます。

初めは現在の京都市左京区辺りで、その後、北区上賀茂、西賀茂及びその周辺で栽培されるようになり、昭和初期には10haもの面積があったそうです。

③特徴

ナスは、我が国に導入されて以来全国に分布し、形、大きさの異なる地方色豊かな品種が生まれました。

その中で、賀茂なすは大きさと肉質の良さで「ナスの女王」として君

臨しています。

市販の丸ナスの中には卵形の「米ナス」があります。これのヘタは緑色で、果色は濃紫色、ヘタをめくるとその下も濃い紫色をしています。その点で、ヘタが紫色、ヘタの下は黄白色の賀茂なすとの区別は容易です。

なお、「賀茂なす」は大きくなりすぎると色つやを失ってくすんだ様になりやすく、日当たりが悪いと果色も赤紫色になるのが特徴です。そのため、品質を重視する場合は、枝をやや開き気味に誘引して日当たりを良くし、樹の負担を軽くするため着果量を制限し、水分と肥料を切らさないように補って周到に管理します。

自家採種農家は、「三へた」といってヘタが3つに分かれているものを最上として、その果実から種子を採るように心懸けていますが、本物であっても必ずしも全て3つに分かれているわけではありません。また、「へた」や葉、果梗の表面には黒紫色の鋭い刺があるので管理には注意が必要です。

「賀茂なす」を始めナス科作物は、同じ場所で栽培を続けていくと土壌伝染性病害が発生しやすくなり、栽培が不安定になります。そこで、最近では「青枯病」や「半身萎凋病」に

抵抗性を持つ台木に接ぎ木して栽培することが多くなりました。

ビタミンCが豊富に含まれています。

④用途

ナス料理全般に利用されますが、特に油との相性は抜群で、しぎ焼き、田楽に最もふさわしいナスです。また、京漬け物「しば漬け」の本格的なものは、歯ごたえのある賀茂なすが用いられ、花みょうが、赤紫蘇の葉、食塩だけを材料として乳酸発酵させます。

⑤現在の主な産地

ブランド産地としては、亀岡市、綾部市、京丹後市があり、まとまった生産が行われています。

京都市では上賀茂、西賀茂地域で生産されています。



ひとくちメモ

上賀茂周辺では、一番成りを元成、二番成りを腰、三番成りを三つ腰といい、以下を「やなぎ」と称し、三つ腰、やなぎの採れる頃がその出盛期に当たると言われています。1株5~6個収穫するのが大型で最も立派な果ができるが、最近では中型を好むようになり、かなりの数を付けています。



①名前の由来

当時の主産地であった、現在の京都市伏見区の地名を付してこう呼ばれています。

②来歴

詳細は明らかではありませんが、雍州府志（1684年）に、山城の国稲荷（伏見）付近で作られていたと記載されていることから、かなり古くから伏見付近を中心に栽培されていたようです。

品種は比較的変異が多く、果実の形状や草姿、収量の多寡に差異があります。

③特徴

比較的土壌伝染性病害にも強いため家庭菜園でも栽培しやすく、灌水や肥培管理を十分に行うと初夏から晩秋にかけて数多く収穫することができます。栽培のポイントは、茂りすぎを避けるための枝の整理と誘引を適度に行うことです。

京都市以外にも府内各地で栽培が見られ、本格的な栽培では、ビニールハウスを用いて収穫時期を広げたり、雨よけ栽培やネット栽培で病気や害虫を防いでいます。

果実は、「万願寺とうがらし」や「獅子とうがらし」に比べて細長く、市場では、愛称「青ト」とも呼ばれています。熟せば赤トウガラシのように赤く着色しますが辛味が増すことはなく、青色果と赤色果とのコントラストを活かして調理の彩りに用いることがあります。

カルシウム、食物繊維が豊富に含まれています。

④用途

果実は天ぷら、焼きとうがらし、煮炊きなどにと幅広く用いられます。

また、若い葉や小さな果実は佃煮「葉とうがらし（きごしょう）」に用いられます。

⑤現在の主な産地

ブランド産地として京都市（京北）、福知山市、京丹波町、南丹市、宇治市などでまとまった生産が行われています。



収穫間近の伏見とうがらし



出荷開始直前の様子 規格の再確認を行う



ひとくちメモ

一般にトウガラシは辛いといわれますが、トウガラシやピーマンの内部は3~4室に仕切られており、この仕切り幕を「隔壁」、種が付いている部分を「胎座」と言い、隔壁と胎座はつながって辛味成分のカプサイシン、ルーテイン、クリプトキサンチンなどのカロチノイドの製造所であり貯蔵所でもあります。この部分を除去することが辛味を和らげることにもなります。
伏見とうがらしや万願寺とうがらし（万願寺甘とう）は辛味が無く子供さんも美味しく食べられます。



再切抜

①名前の由来

在来種として地域で育んできた舞鶴市中筋地域の地名、万願寺によります。

現在の主産地である、舞鶴市を含む中丹地域のJA京都にのくに管内で生産されたものは、「万願寺甘とう」*として出荷されています。

(*万願寺甘とうは、全国農業協同組合連合会の登録商標です。)

②来歴

万願寺とうがらしは、舞鶴市特産

で来歴も明治時代よりも新しいのではないかと判断されるため、京の伝統野菜に準ずる野菜とされています。

舞鶴港は、日本海の玄関としての役割を持ち、万願寺とうがらしの元となる品種がこの地に導入され、改良、育成されてきたのでしょうか。

地元生産者の熱意で京都市中央卸売市場に「万願寺甘とう」として出荷され、一躍評判を呼び、ブランド京野菜の先駆けとなりました。その

後も府研究機関で品種改良が進められ、辛味や黒紫色の発色のでない品種が育成されてブランド品種として利用されています。

③特徴など

果実の形状や肉質は、細長い「伏見とうがらし」とずんぐりした大型ピーマンの「カルフォニアワンダー」との中間であり、両者の持つ特有の旨味とジューシーさを備えた肉厚で食べごたえのある長さ15cmにもなる大型のとうがらしで、生育は晩生で草丈もトウガラシの中では最も高くなります。

大果になっても果肉が軟らかいのが一番の特徴で、果形は肩部が一部くびれ、少し湾曲します。この点が、最近種苗会社が育成して販売している万願寺タイプのトウガラシの相違点です。

在来種にはまれに、辛味のある果実が混じることがあったり、黒紫色に発色したり、果実の形にバラツキがありましたので、研究機関が最先端技術を駆使して辛味や発色のない形の揃った系統に選抜・改良され、今ではほとんど辛味や発色は出なくなっています。

ビタミンC、カロテンが豊富に含まれています。

④用途

そのまま焼いてよし、煮てもよし、中に詰め物をして天ぷらにしても、美味しくいただけます。

変わった用途としてはソースの原料や粉末にしてふりかけなどにも利用されています。

⑤現在の主な産地

ブランド産地として、原産地である舞鶴市及びJA京都にのくに管内の綾部市、福知山市でまとまって生産されています。



収穫を待つ万願寺とうがらし(万願寺甘とう)

ひとくちメモ

現在出回っている万願寺とうがらし(万願寺甘とう)は辛味果がほとんど無い改良種ですが、元々あった在来種はある程度の確率で非常に辛いものがありました。この辛いのに当たることを「当たり」といいますが、ノン気に「辛い」というものでなく激辛でした。このため、府の研究機関で辛味果のない改良種を8年がかりで開発しました。

京山科なす

（ブランド認証 平成10年度）



①名前の由来

現在の京都市山科区付近で栽培され、この地の特産野菜として良質のものが生産されていたことによります。

②来歴

起源は不明ですが、一説には、慶応年間（1865～68年）に左京区吉田辺りで栽培されていた小型の「もぎなす」を大型に改良したものといわれています。明治末期から昭和初

期にかけては他の品種を凌駕して、一時は京都市内のナスの6～7割を占めていましたが、昭和20年頃から他の豊産性品種に押され、栽培は減少しました。

府では平成9年からこの品種の復活を目指し、優良系統の選抜や接ぎ木利用など栽培技術の改善、生産拡大とあわせ、消費宣伝活動などPR活動に取り組みブランド品目に指定されました。

③特徴

やや果色が淡く卵形をした中形ナスで、関西の代表品種「千両二号」と大阪「泉州水なす」の中間的な品種です。

花落ち部分がやや大きく、果皮が柔らかく傷つきやすい弱みがありますが、見かけより食べて初めてその良さが分かる「なす」です。

旨味が多くカリウムやリンなどミネラルが豊富に含まれています。

④用途

コクがあり熱を加えとうま味が引き立つのが特徴です。

これまでから、煮ても味が良く、色もきれいに仕上がる京料理に欠かせないナスとして用いられ、一般家庭でも「にしんとなすの炊き合わせ」に最も適する品種として珍重されて来ました。糠漬けにも歯切れがよいので喜ばれ、天ぷらにも適しています。

⑤現在の主な産地

ブランド産地としては、木津川市が中心で、その他、京都市、大山崎町、与謝野町でも生産されています。



最盛期の京山科なす



乾燥に弱いため、購入後すぐに食べるようにしたい



ひとくちメモ

なすの紫紺色の皮にはナスニン（ポリフェノールの一種）というアントシアニン系色素が含まれています。アントシアニンは活性酸素の働きを抑制し、ガンなどの生活習慣病を予防する効果があるだけでなく、動脈硬化や高血圧の予防効果もあっていわれています。青なすや白なすにはアントシアニンはありません。

鹿ヶ谷かぼちゃ

ブランド認証平成2年度



①名前の由来

このカボチャの主産地であった京都市左京区鹿ヶ谷の地名に由来します。

鹿ヶ谷の安楽寺では毎年7月25日に、この鹿ヶ谷かぼちゃを炊いて参拝者に振る舞う「中風まじない鹿ヶ谷カボチャ供養」が行われます。

②来歴

文化年間(1804～1818年)に山城国粟田村(現在の京都市東山区粟

田口)の農夫、玉屋藤四郎が、奥州津軽の里からカボチャの種子を持ち帰り、隣村の鹿ヶ谷の百姓庄兵衛と又兵衛に種子を渡して作らせたのが始まりとされています。初めは偏平な菊座型のものばかりでしたが、数年作っているうちにヒョウタン型のものができ、形も大きく収量も多かったので普及しました。

その後200年近くも優良品種として君臨し、京都でカボチャといえ

鹿ヶ谷かぼちゃを指すほどでした。

③特徴

底がやや扁平なヒョウタン型をした大型果実で、完熟すれば黄褐色になります。生育は晩生で、4月中旬に植えても収穫は7月下旬です。現在多く消費されるカボチャは、西洋カボチャが主流であり、これは肉質が粉質で甘みの強いのが特徴です。それに対して鹿ヶ谷かぼちゃは、日本カボチャの一つですから肉質は緻密かつ粘質で、四角に切って煮てもその形が崩れないのが特徴です。

ビタミンCに富み、生活習慣病予防に効果が高いとされ、リノレン酸は普通のカボチャの6～7倍とされています。

④用途

西洋カボチャを食べ慣れている現代人には、食味はあっさり感じますが、出汁をきかせた日本料理によく合います。しかし、そのゴツゴツした瘤がありヒョウタン型をした形容から、食材としてよりも形のおもしろさを活かし、料理の盛りつけ器、床の飾り物、画材などの利用が多いようです。

⑤現在の主な産地

ブランド産地では、綾部市、南丹市で生産されており、そのほか京都

市内でも生産されています。



鹿ヶ谷かぼちゃの生育の様子
作るとわかるが生育途中からひょうたん型になるのではなく、雌花の段階からひょうたん型をしている



ひとくちメモ

鹿ヶ谷かぼちゃが産まれるよりも昔、大文字山の麓にある住蓮山安楽寺の真空菴随(しんくうえきずい)上人が本堂で修行中、本尊の阿弥陀如来から「夏の土用のころにかぼちゃを振舞えば中風にならない」というお告げがあり、仏前に供えて供養したのが「かぼちゃ供養」の始まりと言われています。地元で鹿ヶ谷かぼちゃが使われるようになり現在に至ります。

京夏ずきん

(ブランド認証平成23年度)

紫ずきん

(ブランド認証平成8年度)



①名前の由来

紫ずきんは、丹波黒大豆の未だ十分成熟しきっていない時期に莢ごと収穫し、枝豆として利用するものです。

本来、黒紫色になる豆の色は、莢の厚さが13mm程度のときは、まだ薄い緑色の地色に一部ほんのりと紫がっています。この紫色が被った状態を豆が頭巾を被った様にたとえ「紫ずきん」と名付けられました。ちな

みに紫色は京都府のシンボルカラーです。

京夏ずきんは、紫ずきんよりも早く、夏場に出荷できるように育成されたもので、紫ずきんとの関連を持たせてこの名が付けられました。

②来歴

丹波黒大豆は、おせち料理の黒豆の煮豆として有名です。しかし、収穫期が遅いのもっと早く収穫できる品種が望まれていました。

これを受け京都府農業総合研究所が品種改良に取り組み、早くから莢が太る系統の一つを枝豆用に完成させたのが「紫ずきん」で9月上旬から枝豆出荷ができます。一方、夏場8月から出荷ができる黒大豆枝豆として平成24年度から「京夏ずきん」が登場しました。

③特徴

一般の枝豆用品種に比べて莢や粒が極めて大きく、食べたときのモチモチとした食感と濃い甘みが大きな特徴です。

開花・結実してから旨味が出るまでに期間を要するので、紫ずきんの収穫期は9月上旬から始まり早生・中生・晩生と順次出荷されます。

「京夏ずきん」は、紫ずきんの改良種で、8月上旬から収穫・出荷できる品種です。ともに良質のタンパク質をはじめビタミンCやカルシウムなど豊富に含んでいます。甘みのもとオリゴ糖は、整腸作用に効果があるとされています。

④用途

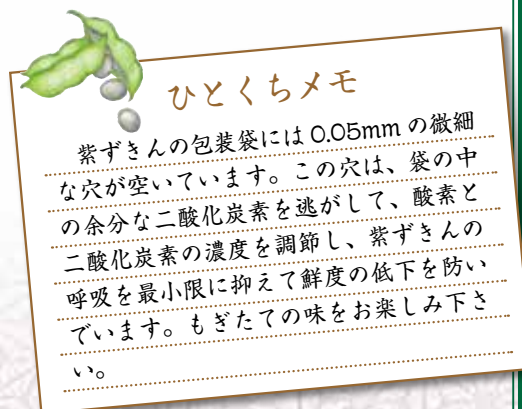
塩ゆでして枝豆として食べるのが一般的ですが、豆ご飯やサラダ、かき揚げにしても美味しくいただけます。

⑤現在の主な産地

紫ずきん、京夏ずきんともに、ブランド産地として亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市、京丹後市などでまとまって生産されています。



9月下旬、収穫を待つ紫ずきんの畑





①名前の由来

中山間地域の寒暖の差の大きい現
京都市右京区京北地域で、約40年前
から作られてきた小カブを平成19年
に「京こかぶ」と名付け、ブランド
京野菜の一つとしました。

特定の品種名や独特の栽培方法に
由来するものではありません。

②来歴

聖護院かぶと同様、全国各地に定
着したカブは、その地域の気候風土

や地味に合い品質の良いカブが生産
されてきました。

京北地域では、夏季の冷涼な気象
条件を活かし、昭和38年から早生大
カブの早出し栽培が行われ、昭和45
年からは小カブの栽培が始まりました。

その後、生産者グループの地域に
見合った技術確立や品種選定により、
4月から10月頃までの期間、小さめ
の小カブ（直径3～4cm）からやや

大きめの中カブ（6～7cm）まで品
質の良いカブが連続して栽培されて
います。

③特徴など

寒暖の差の大きい京北の地で育っ
た京こかぶは、肉質は緻密で柔らか
く繊細な甘みが持ち味で、京料理に
は欠かせない食材となっています。

根の部分にはビタミンCやカリウム
が、葉の部分にはビタミンB1やB
2、カルシウム、カロテンが豊富に
含まれます。

④用途

小ぶりで葉、根とも丸ごと使え、
かぶら蒸しなどの煮炊きや漬物だけ
でなく、サラダや炒め物などさまざ
まな料理に応用できます。

⑤現在の主な産地

ブランド産地は、京都市右京区京
北です。



栽培中の京こかぶ



積み上げられた京こかぶ

ひとくちメモ
小カブは大カブと異なり、根の部分だけでなく葉も食用とします。そのた
め、葉、根部とも傷のない美しいものが求められますが、大敵はこの葉と根
部の品質を損ねる害虫キスジノミハムシの被害です。キスジノミハムシは、
甲虫の仲間と体長は2mm内外と小さく、カブ、ダイコン、ハクサイ、みず菜、
壬生菜などアブラナ科植物にのみ寄生します。成虫は名のように黄褐色の帯
状の斑紋があり、ノミのように跳ねる小さく葉につく虫で、幼植物の本葉に
食痕をつくります。幼虫は深さ10cm以内の土中に生息し、カブやダイコン
の根の表面を食害し「なめり」症状を残します。
成虫の飛来を防ぐには、防虫ネット（目合い0.6mm）の利用も効果的です。



①名前の由来

サトイモの一種「唐の芋」を用い、特殊な土入れ作業を行い、湾曲させた大きな小芋に育てます。

この子芋の茸毛が横縞模様に入り、丁度腰をかがめたエビの形に似ていることから「えびいも」といわれてきました。

②来歴

安永年間（1772～81年）に京都市祇園平野家「いもぼう」の祖先平

野権太夫は、御所の御用を承り、花や野菜の栽培をしていました。ある時、青蓮院宮が九州長崎から持ち帰られた芋を託されて栽培したところ、エビの形に似た大型の芋ができ、青蓮院宮が、「えびいも」と名付けられました。これが起源とされています。

③特徴

「えびいも」として市場出荷されているものに、静岡県磐田産のものがあります。これは砂質土で栽培され、

芋の形状は湾曲が少ないのが特徴であり、出荷時期により「唐の芋」系以外の品種も用いられているようで、味は京都府内産が勝るとの評価です。

また、よく似た縞模様の長い芋で「京芋」、「都芋」がありますが、これは九州宮崎産の別種のものであり、「唐の芋」系品種を用いた「えびいも」ではありません。

「えびいも」の品質の良いものを生産するには水田土壌が適し、栽培期間中に幾度となく灌水、土入れ（土寄せ）、追肥、親株の摘葉を行うなど、きめ細かい栽培を必要とします。特に、親株の葉を子株の生育に応じて徐々に摘葉し、子株に十分な光が当たるように配慮するところが他の小芋づくりとの大きな違いでしょう。収穫は晩秋に行いますが、一株ずつ掘り起こす作業も重労働で、掘り採り後の土落とし、ひげ根の処理など調製作業も手間を要します。

適地で周到に栽培した「えびいも」は、肉質は緻密でねっとりした独特の食感と豊かな旨味があり、一般家庭にも人気の高い京野菜です。

ビタミンC、Eが豊富に含まれています。

④用途

煮炊きに適し、えびいもと棒だら

の煮付けが有名です。

また、40～70gの子芋・孫芋は袋詰めされて「こえびちゃん」の名で販売されており、他の子芋と比べようのない食味の良さが好まれて一般家庭にも消費が伸びています。

「唐の芋」の葉柄は赤茎でエグミが少ないことから、煮てズイキとして食べることも多く、ズイキ専用に光線を遮って軟白栽培することもあり、製品は「ダツ」と呼ばれます。

⑤現在の主な産地

京都市南部の竹田周辺がこれまでの主産地でしたが、現在ではブランド産地として、京田辺市、亀岡市、京丹後市、舞鶴市、福知山市などでまとまって生産されています。



真夏のえびいも 畑の中には水が引き入れられている



収穫直後のえびいも一つひとつ切りはなして出荷する

堀川ごぼう

（ブランド認証平成2年度）



①名前の由来

「堀川ごぼう」は品種名ではなく、今から400年以上前にお堀にたまった塵芥や有機物の中から育ったゴボウをもとに特別な作り方を発見したこと、京都市内堀川地域で良質のものが栽培されたことによると考えられます。

②来歴

天正15（1587）年、豊臣秀吉が京都に聚楽第を建て堀をめぐらしま

したが、住まいとしていた甥の秀次を謀反の疑いで追放し、聚楽第は取り壊され、その堀は周辺住民のゴミ捨て場と化し、次第に埋まっていき、有機物に富んだ通気性の良い土壌に変わっていきました。

その場所で、たまたま育った巨大なゴボウが「堀川ごぼう」の始まりです。

そのため、別名「聚楽ごぼう」とも呼ばれます。

③特徴

堀川ごぼうは特殊な栽培方法によるもので、用いる品種は、一般的に細ごぼうとして食べられている「滝野川」系品種です。

秋に種子を播いて育てた苗を梅雨期に浅く斜めに植え付け、11月上旬から12月下旬にかけて太く肥大したものを収穫します。播種から収穫まで1年以上をかけて栽培するス入りゴボウです。直径8cm、長さ80cmにも達する巨大さ、松の幹を思わせる肌のヒビ、内部の空洞。いずれも堀川ごぼうの大きな特徴です。

類似のものに千葉県「大浦ごぼう」がありますが、「大浦ごぼう」は先端に行くほど細くなっているのに対し、「堀川ごぼう」は株元から先端まで同じ太さであり、これは、苗を作って植え替えるという「堀川ごぼう」独特の手間のかかる栽培管理技術の成果といえましょう。

④用途

味がしみ込みやすく、内部の空洞部に肉類を詰めて煮る「鑄込み」料理が有名です。

また、先端にたこ足状の根が発生しますが、これはおでんやキンピラに最適です。

ビタミンCは普通のごぼうの約3倍含まれており、そのほかミネラル類も豊富に含まれています。

⑤現在の主な産地

ブランド産地として京丹後市、福知山市でまとまった生産が行われていますが、京都市や舞鶴市でも生産されています。



堀川ごぼうの掘り取り

ひとくちメモ

堀川ごぼうと同等以上の大型ごぼうといえば、千葉県の大浦ごぼうがあります。種をまき、そのまま育てると長さ約60cm、直径10cmにも及ぶといいます。一方、堀川ごぼうは、前年9月頃に種をまき、翌年初夏に植え直しを行います。このとき概ね水平に植えることから、全体の先端がたこ足状に枝分かれした独特の形状となります。



①名前の由来

日本で生産されているヤマノイモ属の形状は様々で、棒状に細長いナガイモ、銀杏の葉形をしたイチョウイモ、丸いボール状のヤマトイモなどがあります。

京都で生産されているヤマノイモは、形の丸いヤマトイモ（大和薯）の一種で、一般に「丹波つくねいも」とも呼ばれていて「アオヤマ系」が主に用いられています。

②来歴

産地の一つである南丹地域（南丹市、亀岡市）へは、江戸末期から明治初期頃に兵庫県丹波地方から導入されたといわれています。もう一つの産地である宮津市では、明治初期には栽培が始まっていますが、特徴ある栽培方法として、ヤマノイモとショウガの混植が見られました。これは南北畦の東側にヤマノイモ、西側にショウガを植え付けるもので、

イモのつるでショウガに適切な蔭を与える一方、株元の乾燥をショウガの葉で防ぐ効果があります。

③特徴

ヤマノイモのなかでも、ヤマトイモは、イチョウイモやナガイモよりも長い生育期間を必要とし、気温も高めを好み、収量が少ない性質があります。その代わりに、品質は優れ、肉質はしまり、水分が少ないため粘りが非常に強いのが特徴です。

肌の美しい形の良い芋を生産するには、土壌条件が大きく影響します。奇形を防ぐには過乾・過湿を防ぎ、適湿を保てる「芋地」と呼ばれる土壌が求められ、また、土壌線虫の被害を回避することが大切です。

ヤマノイモの増殖は、親芋（種芋）を4～5つに分割する栄養繁殖によります。種芋の生長点部分を除去し、ミカン切りに切り分けますとそれぞれの切片の皮部分から不定芽が発生しますので、つるを一本に制限して折れないように支柱に誘引して管理します。

ビタミンB1、B2に富み、消化促進や滋養強壯のほか、老化防止、肌荒れ予防、疲労回復などさまざまな効果があるといわれています。

④用途

皮を剥き、すり鉢でよくすり下ろしてだし汁で引き延ばし、トロロ汁として食べるのが一般的です。

特に京都の「やまのいも」は、アクが少なく変色しにくい特徴を持ち、京料理の必需品として珍重されています。

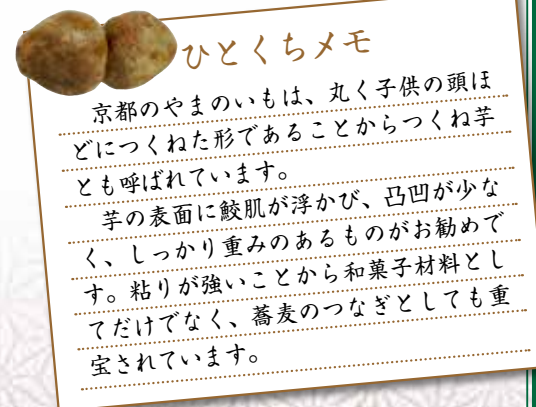
また、高級和菓子、特に上用饅頭の皮にはなくてはならないものとして製菓業界からも高く評価されています。

⑤現在の主な産地

ブランド産地として、宮津市、南丹市でまとまった生産が行われています。



栽培中のやまのいもの様子





①名前の由来

主産地であった京都市左京区聖護院の地名に由来しています。

②来歴

我が国におけるカブの起源は明らかではありませんが、資料によると、持統帝7（693）年にカブの栽培を勧めたことがうかがえます。その後、全国各地に普及し、大きさの大小、色は赤や白、形は丸から偏平、長細いものまで様々なものが定着し、用

途にも特色がある地方品種が各地に育っています。

聖護院かぶは、享保年間（1716～36年）に聖護院村の篤農家伊勢屋利八が近江の国堅田（現滋賀県大津市堅田）から近江かぶの種子を持ち帰り栽培したところ、聖護院の地味に適し、年々その品質が向上し、元来偏平であった根部が腰高に変化し、5kgにも達する「聖護院かぶ」に育つたとされています。

③特徴など

外観上の最も大きな特徴は、その大きさと形です。

通常2kg、作り方によって4～5kgにもなる白カブです。

肉質は緻密、きめ細やかで、京漬け物の代表「千枚漬け」の原材料として知られています。外皮部分を厚く削り取り、中心部のみ千枚漬けに利用するので、直径の大きな、肉質が緻密で透明感のある真っ白なカブが上等とされます。

また、カブの病害として根こぶ病が大敵です。カブを含めたアブラナ科野菜を栽培し続けると土壤中に根こぶ病菌が増殖し、カブの根にコブが出来て生育や品質を大きく損ねます。この対策として、農薬を用いず真夏に栽培予定地にビニールを被せ、

太陽熱を利用して土壤中の病原菌や雑草の種子を死滅させる方法が用いられます。

漬物原料は季節的需要に応えなければならず、台風被害などの影響で出荷が品薄になると市場価格が高騰します。そのため、農家と漬物業者との契約栽培も行われています。

ビタミンCが豊富に含まれています。

④用途

千枚漬けやその他の漬物のほかに、かぶら蒸しやサラダでの生食など幅広く利用されています。

⑤現在の主な産地

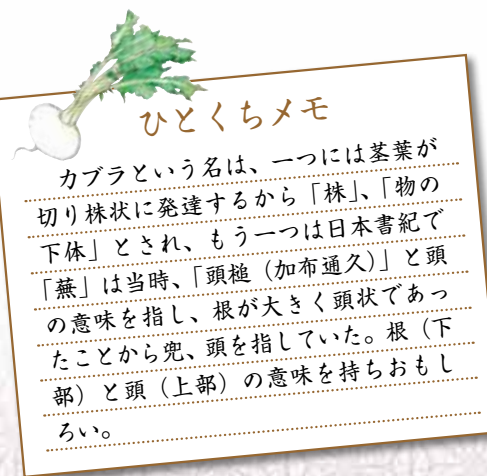
ブランド産地は、亀岡市です。そのほか京都市、京丹波町、京丹後市でも作られています。



収穫直前の聖護院かぶ



ほとんどが千枚漬けとなるため葉は切断して出荷される



ひとくちメモ
 カブラという名は、一つには茎葉が切り株状に発達するから「株」、「物の下体」とされ、もう一つは日本書紀で「蕪」は当時、「頭櫃（加布通久）」と頭の意味を指し、根が大きく頭状であったことから兜、頭を指していた。根（下部）と頭（上部）の意味を持ちおもしろい。



①名前の由来

聖護院かぶと同様、主産地であった京都市左京区聖護院の地名によります。

②来歴

徳川時代の文政年間(1818～30年)に、尾張の国から黒谷金戒光明寺に2本の長大根が奉納されました。

これをたまたま愛宕郡聖護院村に住む田中屋喜兵衛という篤農家が見つ

けて種子を採り、聖護院で栽培を続けました。

数年のうちにその中に短形のものが出てきたのでこれを選抜し、とうとう丸形の品種が育成され「聖護院だいこん」と呼ばれるようになった、というのが通説となっています。

尾張から導入された「宮重大根」が元であることから、別名「尾重大根」とも呼ばれています。京都の土壌は、耕土の深さに限界があり、長大根よ

りも丸大根がこの地に合ったのでしょうか。

なお、12月7・8日に行われる千本釈迦堂の「大根(だいご)焚き」では、聖護院だいこんに梵字を書き、魔除けの大根としており、大鍋で炊いて参拝者に振る舞われており、他府県からも多くの参拝客を迎えています。

③特徴など

外観上の最も大きな特徴は、聖護院かぶと同様その大きさと丸い形です。直径20cm、重さ4kg以上にもなります。肉質は緻密で、柔らかく、煮崩れしないことが特徴で、苦みがなく甘いので喜ばれています。

最近の経済品種は、聖護院大根を「ス」が入りにくいように改良した交雑品種が用いられており、目的の出荷時期に合わせて早生系、晩生系が使い分けられます。

デパートの青果売り場などでは、家庭消費に大きすぎるために、また、中に「ス入り」がないことを示すために切り売りされることもあります。

ビタミンCが豊富に含まれています。

④用途

煮炊き、おろし、漬物など幅広く利用できますが、最も知られているのは「おでん」です。

⑤現在の主な産地

ブランド産地は、久世郡久御山町、城陽市、亀岡市、京丹後市です。

その他にも、京都市でまとまって生産されています。

特に、久御山町の聖護院だいこんは、「淀大根」として出荷されており、京阪神で高い評価を得ています。



肌の白さが際立つ
聖護院だいこん



収穫中の聖護院だいこん 寒い中での作業となる

ひとくちメモ

だいこんが最初に文献に出てくるのは「日本書紀」(720)の「仁徳記」で、仁徳天皇の御歌に「於朋泥」(おほね)の字が当てられ、「白い腕のように白い大根」の意味があることから、今日のだいこんに近いものであったと思われます。

「本草和名」(918)や「和名類聚抄」(931-38)にも「オホネ、俗に大根の二字を用う」とあり、「延喜式」(927)には栽培法や利用法などを記しています。「スズシロ」の名で春の七草として知られています。

京たんご梨

(ブランド認証平成11年度)



①来歴

丹後地域における果樹栽培の歴史は古く、明治29年に網野町浅茂川地区でモモの導入が始まりました。ナシは、明治39年に「長十郎」が導入されたのが始まりとされています。大正2年に品質の良い「二十世紀」が導入されましたが、黒斑病に悩まされ栽培面積は伸びませんでした。しかし、黒斑病の防除対策技術の進歩により、昭和5年頃から「二十世紀」

の栽培面積が増加して地域の特産物として発展し、現在に至っています。

②特徴

京たんご梨は「ゴールド二十世紀」という、「二十世紀」の改良品種です。9月に旬を迎える甘味と酸味のバランスがとれた食味良好なナシです。

平成15年3月に完了した丹後国営農地開発事業によって造成された農地に植栽された「ゴールド二十世紀」は、年々生産量が増加し京都市場へ

は毎年200t前後が出荷されています。

「京たんご梨」は、①品種は「ゴールド二十世紀」であること、②糖度11.5(Brix%)以上であること、③大きさはLサイズ以上であること、④形がよく、傷が無く、外観が美しいもの、のみをブランド製品としています。

③産地の概況

ブランド産地は、京丹後市網野町、同市久美浜町です。



収穫は、袋を破り果皮の色を見る



ひとくちメモ

◎冷やしておいしい京たんご梨
果汁の多いゴールド二十世紀、冷蔵庫で冷やして食べるとさらに甘さが強くなります。理由は、ゴールド二十世紀の糖分は果糖の割合が多くなっており、この果糖は温度が冷えると甘みを強く感じるためです。



ひとくちメモ

◎ナシ飴
丹後のナシ栽培地域には、昔からナシ飴というものがあります。ナシあめは、ナシの果汁を煮詰めて水分を飛ばし、茶色い飴状にしたものです。風邪をひいてのどが痛くなった時にのど飴代わりにナシ飴をスプーンですくってなめるそうです。

京たんごメロン

（ブランド認証平成27年度）



①来歴

京丹後市網野町でメロン栽培が始まったのは昭和50年代ごろ。織物産業がさかんで、贈答品の需要が多かったことから、最高級のメロンを求めて、全国的にも生産が少なかった高級メロン「アールス」の栽培を始めました。

主産地の網野町は丹後半島の北西端にあり、砂丘地が広がっています。この砂丘地がメロン栽培に適してい

ることから、高糖度の非常に美味しいメロンがとれます。

②特徴

京たんごメロンは、マスクメロンの一種である、「アールス」系のメロンです。「アールス」系のメロンは、綺麗なネットに覆われた、青肉メロンであり、芳醇な香りと、後に残らない上品な甘みが特徴で、最高級メロンとして知られていますが、栽培の難しさでも知られています。

京たんごメロンは、すべてハウスの中で栽培されています。ハウス内で栽培することで、雨による病気が軽減でき、糖度が安定します。また、より高糖度で外見の綺麗なメロンを作るため、ツルを上から釣り上げる立体栽培という方法で栽培しており、1株から1玉だけ収穫するようにしています。これにより、風通しを良くして病気を防ぎ、揃いの良い綺麗な網目のネットができます。また、1玉だけならすことで、養分を集中させ、より糖度の高

いメロンとなります。

また、アールスメロンは見た目が「白い」方が好まれます。すべてのメロンは小さいうちから収穫まで、光を遮る袋に入った状態で成長します。

収穫されたメロンは、1玉1玉、センサーで糖度を測定し、15%以上のものだけが「京たんごメロン」として出荷されます。

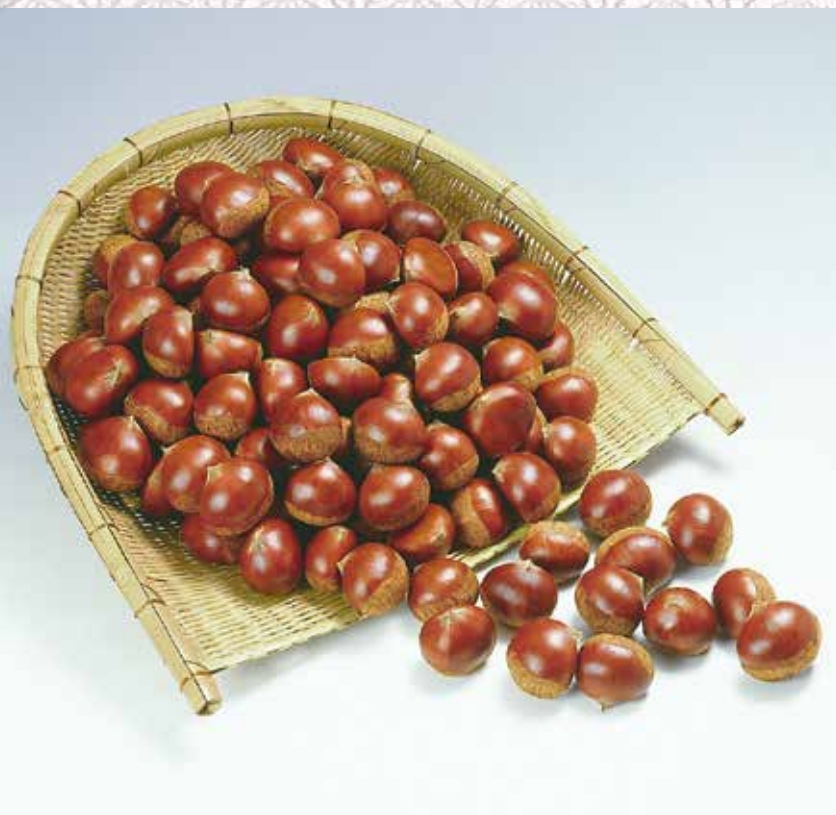
③産地の概況

ブランド産地は京丹後市です。



丹波くり

(ブランド認証平成2年度)



①名前の由来

全国的に『丹波くり』の名声が広がったのは江戸時代で、尼崎の魚商人が丹波の国から「帰り荷として栗を持ち帰り、京阪神や尼崎方面で「丹波くり～丹波くり～」と言いながら売り歩き、あるいは店頭で置いたのを、当時参勤交代等で通過する西国の武士が買い求め、郷里や江戸へもたらしたため全国的に有名になったといわれています。

②来歴

秋の味覚に欠かせない、大粒で有名な丹波くりは平安時代の文献「延喜式」で最初に丹波くりが記載され、この頃すでに丹波国の名産とされ、京都・丹波地域での栽培が最古と言われています。

また、「本朝食鑑」江戸時代では『栗の大きさ卵のごとし』と記載され栗と言えば丹波くりと言われるようになりました。

③特徴

①種類

「丹波くり」は、昔の丹波国と摂津地方（現在の京都府中部、兵庫県東部の一部、大阪府北東部の一部）で生産される栗の総称です。

食用として栽培されている栗は、日本栗、中国栗、欧州栗、アメリカ栗の4原種です。

日本栗は8月下旬の早生種から11月になってから収穫できる晩生種まで多くの品種があり、大きさ、食感、食味が異なります。

②接ぎ木技術

13世紀の初期には、《接ぎ木技術》が外国から日本へもたらされたといわれています。この接ぎ木技術は、当時は外国の技術として宮廷の庭園など限られた場所でのみ使用を許されませんでした。しかし、貴族とつながりの深かった丹波地域では、早い時期から接ぎ木技術が栗にもつかわれ、今に受け継がれる大粒栗の品質の改良・保存が為されたと考えら

れます。

④用途

①栗料理

栗ご飯、ゆで栗、焼栗、シロップ煮、渋皮煮、栗羊羹、栗きんとんなどが一般的です。

②上手な選び方

手で持ってズッシリと重く、全体に艶があり、皮がなめらかなものを選びましょう。旬は9月中旬から10月中旬です。

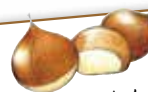
③上手な保存法

生栗は冷蔵庫（野菜室）で、ビニール袋に入れておけば（袋は結ばない）正月までは保存が出来ます。また、剥きぐりは冷凍することで年中保存が出来ます。栗ご飯を作る時は解凍せず、そのまま炊飯器に入れます。

シロップ煮、渋皮煮は密封瓶で保存します。

⑤現在の産地

ブランド産地は、福知山市、京丹波町、南丹市、亀岡市です。



ひとくちメモ

収穫または購入して、すぐに食べるより冷蔵庫でビニール袋に入れて（袋は結ばない一週間ごとに露をふきとり袋をかえる）40日程度保存すると、でんぷんが糖に変わり甘みが増します。なお、栗の鬼皮は、下部（座）から上へと剥きます。



裂開したようす

京都府産 丹波大納言小豆

（ブランド認証平成元年度）



①名前の由来

都として栄えた京都では、和菓子の原料として重宝され、より品質の高い小豆が求められたことから、丹波地方を中心として大粒で、煮ると香りが良く、煮崩れ（腹切れ）しない小豆が選抜されてきました。

「大納言」とは、切腹することがない官位の大納言、また大納言の烏帽子の形状に由来するとともに、大粒・良質を表現して名付けたともいわれて

います。

②来歴

小豆は東洋の原産とされ、我が国の他、中国・朝鮮半島などで栽培されています。中国大陸から伝来したとされていますが、その時期は定かではなく、「日本書紀」（720年）に記述が見られることから、8世紀頃にはすでに広く栽培されていたと考えられます。

延喜式などの古書には吉事・凶事

での使用が記述され、赤色に魔除けの意味を持たせたという説があります。

後に、赤飯の色づけに用いて祭りやお祝い事に、さらに豊凶占いにも用いられ、千年の年月を経て今に伝えられています。

また、粒の大きさや、色、収穫時期、草姿の大小など、さまざまな在来種が日本各地で今日も栽培されていることから、それぞれの地域で気象条件や用途に応じて選抜が繰り返されてきたものと考えられます。

③特徴など

京都では、ほとんどが赤色・大粒の大納言小豆で、産地によっては粒の形に特徴のあるもの（俵型・烏帽子型）も作られています。総称して丹波大納言小豆と呼んでいます。

植物繊維やタンパク質、ミネラル、ビタミンB群などが豊富に含まれています。

④用途

赤飯のほか羊羹や餡など和菓子の原料として大量に使用されます。

京都では、茶道等の文化とも結びつき、四季折々のお菓子の素材として独特の香り・風味を持つ府内産小豆が重用されています。

近年では、粒の大きさを活かして

ケーキなどの洋菓子にも利用されています。

⑤現在の主な産地

昼夜の温度格差が大きい事が大粒生産に欠かせないことから、丹波地方を中心に中山間地域で広く栽培されています。

現在ブランド産地は綾部市のみですが、京都丹波、中丹、丹後地域の各市町で生産されています。



生育中の丹波大納言小豆



①名前の由来

正月のおせち料理に欠かすことのできない黒豆。かつて「丹波国」と呼ばれた現在の京都府と兵庫県にまたがる丹波地方は、昔から黒大豆が地域の特産として作られてきました。その黒色大粒の在来種を、「丹波黒大豆」と呼びこの地域以外で生産される黒豆と区別されています。

②来歴

大豆の原産地は中国大陸という説

が有力で、栽培種が仏教とともに伝わったとする説や縄文時代に伝わったとされる説もあり、我が国への伝来時期、経路は定かではありません。

大豆そのものも「古事記」(712年)や「日本書紀」(720年)が書かれた頃には五穀の一つに数えられていましたが、「丹波黒大豆」がいつ頃丹波地方で成立したかは不明です。

10世紀の書物には「烏豆(くるまめ)」として大豆と区別され、16世紀には

宮中への献上物に「黒豆」の名があることから、この頃にはすでに丹波地方での栽培が盛んであったと思われます。

③特徴

黒大豆でも100粒の重さが40gあれば大粒大豆といわれる中で、丹波黒大豆は85～90gもある極大粒品種です。

この品種は、別名「粉吹き大豆」といわれるように、種皮の表面に白い粉が浮き出し、粉が少ないと下級品に扱われます。

一方、栽培時には草丈は1mを超え大きな草姿となり、風による倒伏、枝折れを防ぐための土寄せやヒモによる支えが必要となり、高品質な黒大豆を生産するためには手作業が多い作物の一つです。

さらに、極晩生のため収穫時期は11月下旬頃で、正月需要に間に合うよう急いで乾燥調製が必要となります。縁起物であるため、種皮が破れないよう細心の注意を払って作業を行い、高級煮豆用大豆に仕上げます。

タンパク質、カルシウム、ビタミンB1、E等が豊富に含まれています。

④用途

主には煮豆として利用されますが、

最近ではパンやケーキの材料として、また、豆腐や飲料として製品化されています。

⑤現在の主な産地

ブランド産地としては、京丹後市です。

その他、京都市、亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、舞鶴市などでも生産されています。



新丹波黒の畑

丹後ぐじ

(ブランド認証 平成23年度)



①名前の由来

京都の丹後の海で漁獲されるアカアマダイ。

京都ではアカアマダイのことを「ぐじ」と呼びます。ぐじの語源は、「身が柔らかく、ぐじぐじしているから」、「釣り上げるときに、ぐじぐじ鳴くから」、屈折した頭で、屈頭（ぐず）がなまって、ぐじに変化したなどの諸説があります。

②来歴

はるか昔より丹後海に住んでいたと思われていますが、起源については明らかではありません。書物に1600年頃には釣・延縄漁業によりアマダイやタイなどが漁獲されていると記載があり、古くから食されてきた魚といえます。

③特徴など

丹後ぐじは、生産・流通マニュアルにより品質、規格が統一されてお

り、体重は300g以上で、濃い紅色で体に傷がなく、形と鮮度が良いなど、選別基準に従って厳選しています。

一般的なアカアマダイは、底引き網漁などで獲られ、体に傷がついたりします。丹後ぐじは、釣・延縄漁で、漁獲したものを素手で触れないように針の付いたままハリスを切りすばやくクーラーボックスに入れます。クーラーボックス内では、水温を4℃(±1℃)に保つとともに、魚体が氷に触れ色が変わらないように仕切り板を設置しています。このようにしっかり管理して帰港するため、鮮度が非常によいものとなります。

④用途

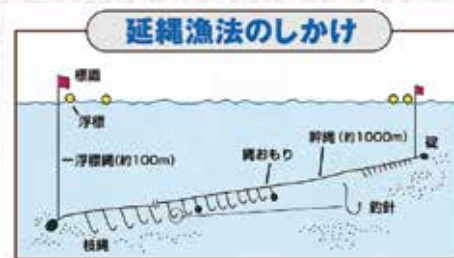
ぐじは、白身の魚で、淡白で上品な甘さを持っており、京料理にはかかせない食材として重宝されています。

身がやわらかいため、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、お吸い物などでもおいしく食べることができます。

⑤産地

丹後半島の東側の水深50～120メートルの砂泥場に生息しており、

宮津市の江尻地区・養老地区と伊根町の伊根地区が産地です。



ぐじを釣り上げているところ

ひとくちメモ

ぐじは砂泥質の海底に巣穴をつくって生活をしています。その巣穴を中心に縄張りを形成し、侵入者に対しては体当たりして激しく攻撃することもあります。

産卵期には成熟した特大の雄が周辺の雌を独占しハーレムを形成します。

丹後とり貝

（ブランド認証 平成20年度）



①名前の由来

京都の丹後の海で育成している二枚貝で名前の由来は食用する貝の足が鳥のクチバシのように見えることから、トリガイといわれています。

②来歴

昔から舞鶴湾、宮津湾などでは大型の天然トリガイが漁獲されていましたが、豊不漁の波が大きいことが悩みの種でした。そこで、安定して大型のトリガイを供給するため京都

府の海洋センターが平成6年頃から漁業者と連携し養殖試験を開始しました。試験を重ねた結果、養殖技術を確立させることができ、平成16年から安定的に生産することができるようになりました。

③特徴

京都府の海洋センターで5月に生まれ・育てた稚貝を、殻長1cmになる7月に漁業者の筏に移し、漁業者の丁寧な管理のもと約1年かけて

じっくりと育てられます。

餌は無給餌の養殖であり、天然のプランクトンをたっぷり食べて大きくなります。その大きさは一般のトリガイと比べると一回り以上も大きく、大きくなるほど肉厚になり、柔らかくシコシコとした歯ざわりと独特の甘味を深め、一段と美味しくなります。

丹後とり貝は、殻付き100g以上のもので、このように育成できるのは全国でも京都だけです。

④用途

身を開き湯通ししたものをお造り・酢の物・サラダなど、その他には寿司ネタによく使われます。また、身を開いた生のものをかるく^{あぶ}炙るとさらに甘味が増します。

⑤産地

ブランド産地としては、舞鶴市（舞鶴湾）、宮津市（栗田湾）、（宮津湾）、京丹後市（久美浜湾）です。



左：稚貝 殻長1cm
右：出荷時 殻長8cm・重さ150gにもなる
京都府農林水産技術センター海洋センター提供



海に浮いた筏には、コンテナに入れた稚貝を吊り下げ10ヶ月間に何度もコンテナの入れ替え作業を行い、プランクトンの吸収をやすくする。



左：丹後とり貝
右：一般のとり貝 大きさは2倍以上



ひとくちメモ

二枚貝類では珍しい雌雄同体性の貝で、同じ個体が卵と精子を同時に持ちます。出会いの少ない天然の海底で、1個体でも繁殖できる仕組みでしょうか。しかし人工採卵では通常、卵と精子の放出に数分間の時間差などがあり、自家受精の可能性は少ないようです。

その他のブランド産品

きんとき 金時にんじん (ブランド認証 平成3年度)

色素リコペンを含み、表面だけでなく中まで真っ赤。肉質が柔らかく甘味がある東洋種。ビタミンA、B、Cや食物繊維が豊富。粕汁や正月のお節料理など冬の料理の彩りとして欠かせません。間引き菜は葉も食べられ、和え物に最適。

現在、府内での栽培は少なく、近年のブランド品としての出荷実績はありません。



いわい 祝 (ブランド認証 平成24年度)

「祝(いわい)」は、昭和8年に当時の京都府立農事試験場丹後分場で誕生した酒米で、酒造りに適した高品質の酒米として高い評価を受けていました。しかし、その高い草丈は機械化に適さず、昭和48年を最後に栽培が途絶えました。

その後、「京都の米で京都の酒を造りたい」とする機運が高まり、行政、酒造メーカー、生産者が復活に取り組んだことで、平成4年から再び栽培が開始され、平成24年度に「祝」で造る「京の酒」とともに、ブランド産品として認定されました。



くわい くわい (ブランド認証 平成3年度)

くわいとは「鰻芋」の縮約語で、葉の形が鰻に似ていることからこう呼ばれています。親が子を養っている様に捉えて漢字は「慈姑」。縁起物として正月のお節に用いられています。豊臣秀吉が天正14年(1588)に都の外廊に御土居を築いた際にできた低湿地に当時朝鮮から輸入された塊茎を植えたのが始まりとされています。都の南西部の低湿地で栽培されていました。

現在、府内での栽培は少なく、近年のブランド品としての出荷実績はありません。



きょうたんば だいこくほん 京丹波大黒本しめじ (ブランド認証 平成26年度)

「香り松茸、味しめじ」と言われる「しめじ」とは、「本しめじ」のことです。松茸同様、人工栽培が難しく、一般に出回ることがほとんどなかったため、「幻のキノコ」とされていました。丹波地方で栽培され、一年を通じて出荷されています。

この「京丹波大黒本しめじ」は、大黒さんのようなユニークな姿が名前の由来となっています。松茸や他のきのこを上回る旨味成分とオルニチンを多く含んでいます。



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	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
京壬生菜	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
九条ねぎ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
花菜	■	■	■	■								■
京たけのこ			■	■	■							
賀茂なす					■	■	■	■	■	■	■	■
伏見とうがらし					■	■	■	■	■	■	■	■
万願寺甘とう(万願寺とうがらし)					■	■	■	■	■	■	■	■
京山科なす						■	■	■	■	■	■	■
鹿ヶ谷かぼちゃ							■	■				
京夏ずきん							■	■				
紫ずきん								■	■	■	■	■
京こかぶ					■	■	■	■	■	■	■	■
えびいも	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
堀川ごぼう										■	■	■
やまのいも	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
聖護院かぶ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
聖護院だいこん	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
京たご梨									■	■	■	■
京たごメロン							■	■	■	■	■	■
京丹波大黒本しめじ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
丹波くり								■	■	■	■	■
京都府産丹波大納言小豆	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
京都府産黒大豆新丹波黒	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
丹後ぐじ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
丹後とり貝				■	■	■	■	■	■	■	■	■

京野菜の栄養成分一覧

一般成分

野菜名	エネルギー(kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	灰分 (g)	食塩相当量 (g)
京みず菜	19.00	93.10	1.40	0.20	4.10	1.70	2.40	1.20	0.11
京壬生菜	14.00	94.80	1.60	0.20	2.20	0.60	1.60	1.20	0.14
九条ねぎ	36.00	90.50	1.10	0.00	7.90	5.60	2.30	0.50	0.01 未満
花菜	51.00	85.00	5.30	0.90	7.40	3.60	3.80	1.40	0.01
京たけのこ	32.00	90.60	2.60	0.60	5.10	2.80	2.30	1.10	0.01 未満
賀茂なす	21.00	93.80	0.80	0.20	4.90	3.00	1.90	0.30	0.01 未満
伏見とうがらし	33.00	90.20	1.60	0.60	7.00	3.60	3.40	0.60	0.01 未満
万願寺甘とう	30.00	91.50	0.90	0.50	6.70	4.00	2.70	0.40	0.01 未満
京山科なす	22.00	93.60	0.90	0.30	4.80	2.90	1.90	0.40	0.01 未満
鹿ヶ谷かぼちゃ	51.00	85.20	1.50	0.20	12.30	9.20	3.10	0.80	0.01 未満
京夏ずきん	120.00	73.00	9.20	5.60	10.70	5.60	5.10	1.50	0.01 未満
紫ずきん	101.00	77.20	8.30	4.50	8.90	4.60	4.30	1.10	0.01 未満
京こかぶ	27.00	91.40	1.40	0.20	6.00	3.60	2.40	1.00	0.04
えびいも	74.00	78.20	2.30	0.20	17.80	13.70	4.10	1.50	0.01 未満
堀川ごぼう	65.00	82.60	2.80	0.20	13.00	6.70	6.30	1.40	0.03
やまのいも	110.00	69.20	4.50	0.00	24.90	21.20	3.70	1.40	0.02
聖護院かぶ	26.00	92.10	0.80	0.00	6.50	4.70	1.80	0.60	0.11
聖護院だいこん	25.00	92.70	0.80	0.00	6.00	5.00	1.00	0.50	0.08

ミネラル類

野菜名	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)
京みず菜	42.0	410.0	89.0	31.0	43.0	0.7
京壬生菜	56.0	420.0	68.0	30.0	39.0	1.0
九条ねぎ	0.5	204.0	39.0	14.4	35.0	0.3
花菜	5.0	560.0	57.0	21.0	120.0	1.2
京たけのこ	0.3	449.0	7.0	9.9	55.0	0.4
賀茂なす	0.7	150.0	12.0	11.3	22.0	0.3
伏見とうがらし	0.8	259.0	13.0	17.8	35.0	0.4
万願寺甘とう	0.5	200.0	12.0	12.7	27.0	0.4
京山科なす	0.3	201.0	12.0	11.3	26.0	0.2
鹿ヶ谷かぼちゃ	0.1	352.0	11.0	21.4	66.0	0.6
京夏ずきん	0.2	560.0	65.0	53.5	160.0	1.9
紫ずきん	0.5	410.0	58.0	45.7	140.0	1.9
京こかぶ	14.0	280.0	130.0	22.0	37.0	0.7
えびいも	3.0	580.0	30.0	55.0	140.0	1.0
堀川ごぼう	12.0	550.0	81.0	63.0	120.0	3.6
やまのいも	7.0	570.0	10.0	24.0	70.0	0.7
聖護院かぶ	43.0	230.0	18.0	10.0	27.0	0.2
聖護院だいこん	31.0	180.0	21.0	11.0	26.0	0.1

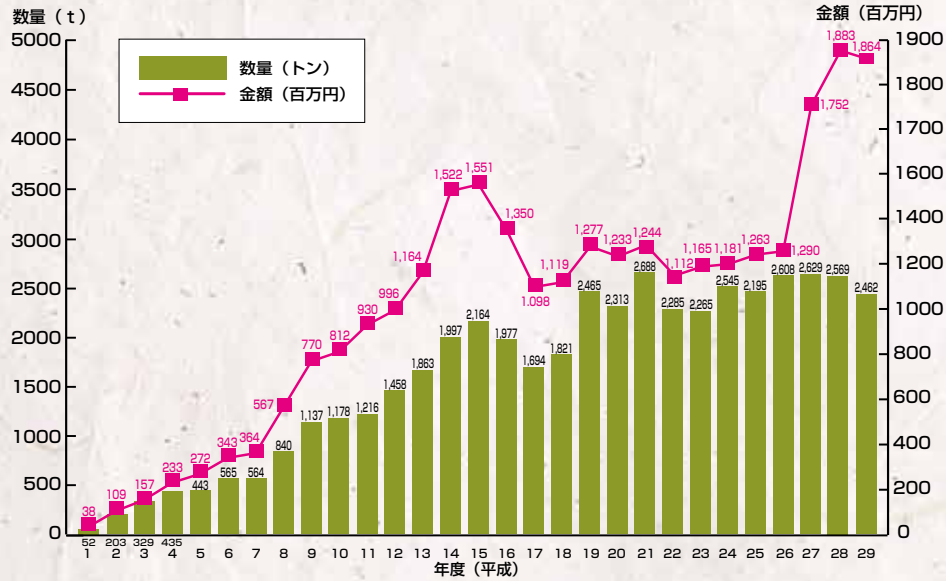
ビタミン類

野菜名	ビタミンA (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	ビタミンE (mg)	葉酸 (μg)
京みず菜	180.00	0.04	0.09	60.00	1.40	96.00
京壬生菜	206.00	0.04	0.09	53.00	1.00	110.00
九条ねぎ	40.00	0.03	0.04	16.00	0.60	15.00
花菜	188.30	0.12	0.23	143.00	2.60	430.00
京たけのこ	0.00	0.05	0.07	10.00	0.60	66.00
賀茂なす	5.00	0.05	0.02	5.00	0.30	8.00
伏見とうがらし	36.00	0.05	0.04	110.00	0.90	23.00
万願寺甘とう	19.00	0.07	0.02	100.00	1.10	20.00
京山科なす	6.00	0.06	0.02	2.00	0.30	18.00
鹿ヶ谷かぼちゃ	16.00	0.11	0.03	11.00	0.60	71.00
京夏ずきん	7.00	0.28	0.10	20.00	1.30	250.00
紫ずきん	9.00	0.35	0.10	27.00	1.10	800.00
京こかぶ	97.50	0.03	0.06	35.00	1.00	80.00
えびいも	2.00	0.07	0.04	6.00	1.20	55.00
堀川ごぼう	0.00	0.04	0.03	5.00	0.30	6.00
やまのいも	0.00	0.08	0.01	6.00	0.20	17.00
聖護院かぶ	0.00	0.03	0.03	15.00	0.00	47.00
聖護院だいこん	0.00	0.02	0.02	14.00	0.00	28.00

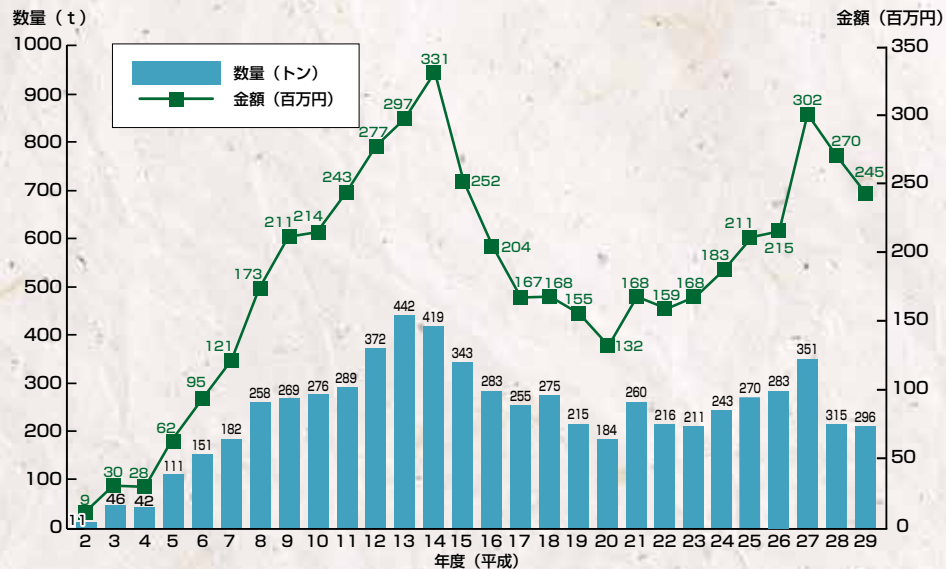
数値は可食部100g当たりの量を示しています。ビタミンAはレチノール活性当量換算です。

京のブランド産品統計データ

京のブランド産品の生産・出荷状況 (平成元年度～平成 29 年度)

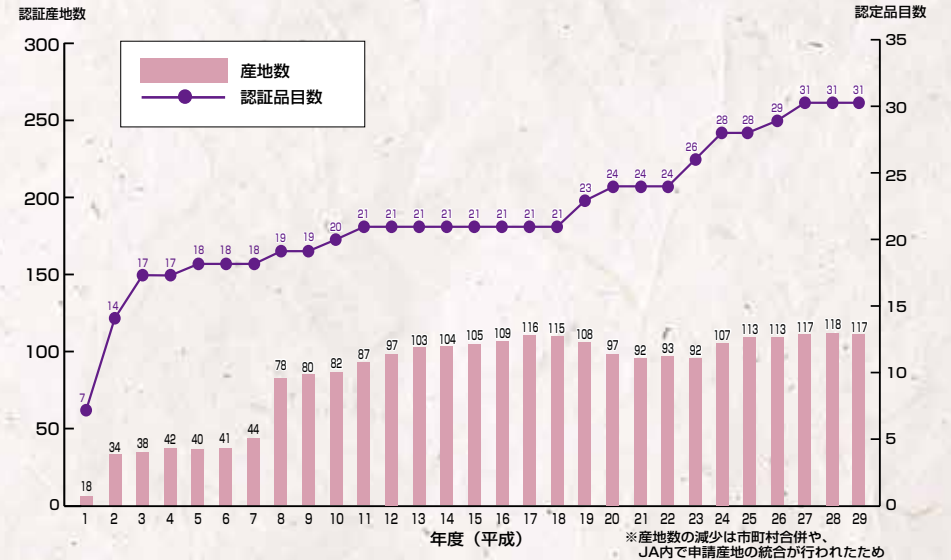


京のブランド産品の首都圏出荷状況

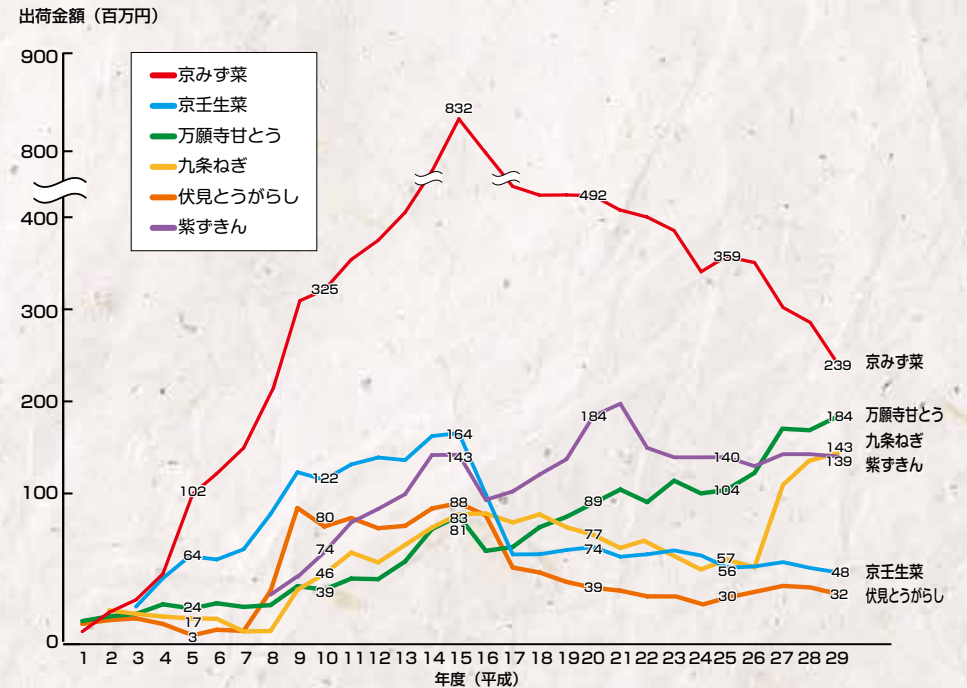


※すべての統計データは、京マーク（秀品）を貼付したものをのみを集計した数値です。秀品以外の規格及びブランド認証産地以外の出荷実績は含まれていません。

ブランド認証産地数と認定品目数の推移



主要品目の出荷金額の推移



京野菜と歳事

鹿ヶ谷かぼちゃ



①歳事：中風まじない鹿ヶ谷カボチャ供養

②時期：7月25日

③場所：住蓮山安楽寺（左京区）

④内容：江戸末期に安楽寺を復興された真空益随上人が、阿弥陀如来から「夏の土用の頃に、当地の鹿ヶ谷カボチャを振る舞えば中風にならない」という霊告を受けられたことから、鹿ヶ谷かぼちゃを仏前に供えて供養したのがその始まりといわれています。夏の土用のころ食べると中風にならないとして、参拝者に煮炊きした鹿ヶ谷かぼちゃが振る舞われています。



西之京瑞饋神輿



巡行の様子

(写真提供 西之京瑞饋神輿保存会)

聖護院だいこん



①歳事：大根焚き

②時期：12月7・8日

③場所：大報恩寺（千本釈迦堂）（上京区）

④内容：千本釈迦堂では、釈迦が菩提樹の下で悟りを開いた日（12月8日）にちなむ慣例行事で、鎌倉時代に同寺の三世慈禅上人が、大根の切り口に梵字を書いて魔除けにしたのが起源とされています。

伝統野菜ほか

①歳事：瑞饋祭

②時期：10月1日～4日

③場所：北野天満宮御旅所

④内容：瑞饋祭。瑞饋とは、めでたいしるしをおくること。平安時代に西之京神人が五穀豊穡を感謝し、そのお礼として旧暦9月9日（重陽の節句）に自分たちが作った新穀・野菜・果実などに草花などを飾り付け、菅原道真公の神前にお供えたのが始まりといわれています。

都市化が進み、田畑が少なくなった今も西之京の農家自らが作ったズイキ（里芋唐芋の茎）や千日紅、水稲や麦、赤ナスなどで瑞饋神輿は作られます。

神輿づくりは9月1日の千日紅摘みから始まります。そして各部分を手分けして作り、30日にズイキを収穫し屋根を葺き、完成した各部分を寄せ木細工のようにはめてゆきます。

1ヶ月がかりで作った「瑞饋神輿」は、ミニチュア版の「子ども神輿」とともに10月1日より御旅所に飾られます。そして上京区と中京区にまたがった西之京各町を、4日午後、五穀豊穡を感謝し、賑やかに巡行します。

引用：西之京瑞饋神輿 由緒書

その他の野菜歳事の例

野菜	歳事	時期	場所	備考
七草（せり等）	若菜祭・七草粥	1月7日	西院春日神社ほか （京都市右京区ほか）	無病息災、 五穀豊穡
みょうが	茗荷祭	2月3日頃	阿須須伎神社 （綾部市）	稲作の豊凶や 天候占い
たけのこ	筍祭	2月4日頃	篠田神社 （綾部市）	稲作の 豊凶占い
みょうが	茗荷祭	2月11日	須代神社 （与謝野町）	稲作の 豊凶占い
きゅうり	きゅうり封じ	7月土用丑前後	五智山蓮華寺 （京都市右京区）	疫病よけ祈祷
きゅうり	きゅうり加持	7月21日・ 土用丑	神光院 （京都市北区）	疫病よけ祈祷
さといも	明月祭	旧8月15日	北野天満宮 （京都市上京区）	「芋名月」
えだまめ	明月祭	旧9月13日	北野天満宮 （京都市上京区）	「豆名月」
へちま	へちま加持	中秋の名月	赤山禅院 （京都市左京区）	ぜんそく封じ
ずいき	瑞饋神輿	10月 体育の日（隔年）	棚倉孫神社 （京田辺市）	五穀豊穡
だいこん	三宝寺の 大根焚き	12月 第1土曜日～翌日曜日	三宝寺 （京都市右京区）	中風封じ
だいこん	鳴滝の 大根焚き	12月 9日・10日	了徳寺 （京都市右京区）	中風封じ
かぼちゃ	南瓜大師供養	冬至の日	不思議不動院 （京都市北区）	中風除け、 無病息災

参考文献等

【底本】ほんまもん京野菜ガイドブック（「付・京のブランド産品」）

（社）京のふるさと産品価格流通安定協会

- 「京の伝統野菜」 田中大三 誠文堂新光社
- 「歳時記『京の伝統野菜と旬野菜』」 高嶋四郎 編著 トンボ出版
- 「京都 味の風土記」 菊池昌治、古茂田不二 新潮社
- 「京野菜と料理」 京都料理芽生会 淡交社
- 「ブランド推進事業 20年の歩み」 （社）京のふるさと産品協会
- 「西之京瑞饋神輿 由緒書」 西之京瑞饋神輿 保存会

発刊にあたりご協力頂いた機関等 < 敬称略 >

- （公社）京のふるさと産品協会ブランド認証審査会総合審査会 会長 田中大三
- 京都府南丹広域振興局農林商工部森づくり推進室
- 京都府農林水産技術センター農林センター
- 京都府農林水産技術センター海洋センター
- 京都府丹後広域振興局農林商工部丹後農業改良普及センター
- 京都府漁業協同組合連合会
- 全国農業協同組合連合会 京都府本部
- 京都青果合同株式会社 京野菜部