



美

味

研

究

京の食文化

ブランド京野菜

冬の料理 フェア

2023.1.21 SAT ~ 2.19 SUN

京野菜は美味しいだけでなく、歴史と文化のストーリーを併せ持っています。また一般の野菜より機能性が高いということがわかってきました。そんな京野菜の特別メニューを京都府内の料理店がご提供するフェアです。この機会にぜひ京野菜の魅力に触れてみてください。

京野菜ストーリー **冬編**

京都の長い歴史と豊かな風土のなかで育まれてきた京野菜は、それぞれの生産者の手によって高い品質が保たれています。その独特の味わいはもちろん、近年は京野菜が持つ機能性についても注目が集まっています。

京野菜の機能性 **ORAC値**

京野菜の機能性を示す指標のひとつとして「ORAC値」があります。ORAC値は老化やガン、免疫機能の低下を引き起こす活性酸素の働きを抑制する作用の指標で、ポリフェノール（たとえば、アントシアニン）の含有量に比例します。

京の食文化を支える京野菜

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。野菜も宮廷や社寺には全国各地から優れた献上品として集まり、肥沃な土壌と豊かな水源、農家の高い栽培技術により改良され、京都の気候風土に適した「京野菜」として、料理人と生産者が一緒に育み、都人に親しまれ、宮廷料理や精進料理、庶民のおばんざいなどとして代々受け継がれ、磨かれ、今に伝えられてきたのです。

料理店で「ほんまもん」の京野菜を味わう

京野菜人気の高まりとともに、京みず菜を始めとする京野菜は全国的に栽培されるようになりました。そうした中でも、特に京都産の京野菜は高い評価をいただいています。京のふるさと産品協会では、京の食文化とともに京野菜の素晴らしき歴史文化や健康機能等を、府民の皆様はもちろん、広くは京都を観光する方にも知っていただくため、京野菜を使用して美味しい料理を提供する料理フェアを開催することといたしました。ぜひご来店いただき、美味しい京野菜を楽しんでいただきながら、京野菜への理解がますます深まることを願っております。

京の食文化を支える京野菜	P2
3つの魅力を持つ「ブランド京野菜」	P3
京のブランド産品・「京の伝統野菜」の定義	P4
京のブランド産品と伝統野菜の関係図	P5
冬の料理フェア参加店	P6~18
京野菜ストーリー 冬編	P19・20



3つの魅力を持つ「ブランド京野菜」

京都府では、行政や関係機関が連携して平成元年から「京野菜ブランド戦略」を展開し、京マークのついた「京のブランド産品」は全部で31品目となりました。

その内23品目を占める京野菜は、次の3つの魅力を持つ「ブランド京野菜」です。

魅力

1

京都の歴史・伝統・文化を感じさせる!

- 宮廷有職料理、茶道懐石料理、仏教精進料理等に提供
- 舌の肥えた料理人や顧客に鍛えられ、今日の京料理の礎
- 古くから栽培され、歴史書等に掲載。例えば、
九条ねぎ(711年～、東寺周辺九条村で栽培始まる)
京こかぶ(693年～、日本書紀記載)
堀川ごぼう(豊臣秀吉聚楽第廃墟跡で生育)
伏見とうがらし(1638年～歴史書記載)等

魅力

2

生産農家のこだわりで栽培!

- 京都の肥沃な土壌、美味しい水、寒暖差のある気候に合った栽培(野菜栽培に適す)
- 生産農家や試験研究機関等が切磋琢磨して品質改良し、種と技術を伝承
- GAP(農業生産工程管理)の先駆けとも言える「京都こだわり生産認証システム」を導入して生産、検査もしっかり!

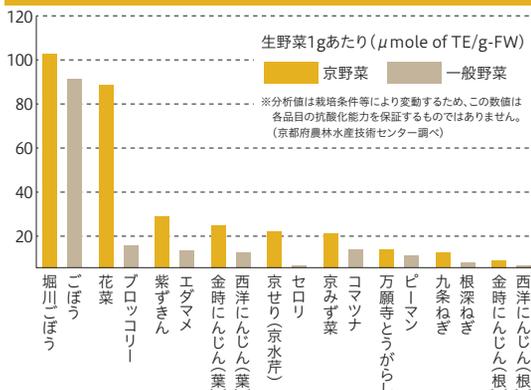
魅力

3

機能性成分を多く含む!

- 人体に大切な栄養成分、機能性成分を多く含む(グラフはORAC値の比較)
- 「京野菜機能性活用推進連絡会」で一般野菜に比べて多く含むことを確認し、その内容を情報発信中
- 京野菜機能性net <http://kenko-kyoyasai.jp/>

京野菜と一般野菜のORAC値(抗酸化能力指標)



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を、(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
- 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】

- 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る

京の伝統野菜に 準じるもの 3品目

鷹ヶ峰とうがらし



花菜



万願寺甘とう
(万願寺とうがらし)

〈林産物〉 2品目

京丹波
大黒本しめじ

丹波くり



〈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 京都府内全域が対象
- 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



「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」の豊かな実りを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。

京のブランド産品と京の伝統野菜の関係図

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、
波賀蕪菁、鶯菜、松ヶ崎うきな蕪、大内蕪、舞鶴蕪、酸茎菜、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、柗野ササゲ、畑菜

絶滅
したもの
2品目

こおり
郡大根
東寺蕪



京のブランド産品 31品目



京みず菜



京壬生菜



賀茂なす



九条ねぎ

京たけのこ



京山科なす



伏見とうがらし

えびいも



しょうごいん
聖護院かぶ



しょうごいん
聖護院
だいこん



ししがたに
鹿ヶ谷かぼちゃ



くわい

堀川ごぼう



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



金時にんじん



京こかぶ

京 夏ずきん
紫ずきん



やまのいも

〈加工品〉2品目

京の酒
京山科なす京漬物

〈米〉1品目

祝(酒米)

〈果物〉

2品目

京たんご梨

京たんごメロン

〈豆类〉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

美味研鑽 京の食文化

ブランド京野菜 冬の料理フェア 参加店

2023.1.21sat~2.19sun

冬のブランド京野菜を使った特別メニューを提供する
京都府内の飲食店を紹介します。

日本料理・京料理、フランス料理、中華料理まで、
様々なジャンルの京野菜の料理をお楽しみください。

- ご予約は直接店舗までご連絡してください。
- 本冊子の表示価格は税込価格です。サービス料がある場合はサービス料も込みの価格です。
- 各飲食店ではアンケートのご協力をお願いします。

※2022年12月末の情報になりますので、以降に店舗情報の変更がある場合はご了承ください。
※新型コロナウイルス(COVID-19)を含む感染症の感染防止対策として、掲載している情報に変更が発生する場合がございます。
お出掛け前に飲食店の公式サイト、SNSなどで最新情報の確認をお願いします。



tel.075-465-0309

京都市北区北野西白梅町85-2
17:00~22:00(LO/21:00)
木曜休
<http://www.hakuraku.com/>

- 京野菜の上湯仕立て
- 地鶏と木の子黒胡椒炒め



京づくしの献立

京野菜の上湯仕立て

2,300円

地鶏と木の子
黒胡椒炒め

2,200円



中国吉林省長春出身のシェフが、本国はもちろんここ京都の食材をふんだんに取り入れてつくる上質な家庭料理でもてなしてくれます。金華ハムや干しエビでとった上湯で聖護院だいこんなど冬の根菜を炊き合わせた一品は、野菜そのものの甘さや香りとした味わい。丹波黒どりや京丹波大黒本しめじの炒め物は、コクがありながら素材の味をしつかり感じられます。

中国料理 伯楽家常菜



ルルソソキボア

北山の住宅街に佇む家庭的な雰囲気
のフランス料理店。普段から京野菜
をたっぷり取り入れた料理を提供して
います。じっくり煮詰めた聖護院だい
こんに生クリームやバターを加えてま
るかに、さらに鰹と昆布で和風テイ
ストに仕上げたスープ。ほんのり甘い九
条ねぎのペーストを添えて味に深みを
プラスさせたサワラのグリエ。メインは
京都ぼーくローストと京地どりのロース
トから選べます。

京つくしの献立

- 京都ぼーくロースト
京こがぶ えびいも添え
- 聖護院だいこんのスープ
- サワラのグリエ
金時にんじんと花菜添え 九条ねぎのソース
- 京地どりのロースト
京丹波大黒木しめじと畑しめじ添え



「旬の京野菜」 フレンチフルコース

6,300円

1日10食限定



tel.075-701-7155

京都市北区上賀茂豊田町52

11:30~14:00 (LO)

17:00~20:00 (LO)

不定休

前日までに要予約

<https://ruruson.jp/>



tel.075-712-0750

京都市左京区岩倉西五田町1-2

11:30~14:00 (LO)

17:30~20:30 (LO)

月・火曜休

要予約

<https://www.eventail.jp/>

- やまのいものギャレット
フォアグラと共に
- 京丹波平井牛ロースト
えびいも添え
- 金時にんじんムース 生うに添え
- えびいもポアレ コナツツソース



京つくしの献立

旬の京野菜 特別コース

14,200円

1日5食限定



エヴァンタイユ

国際会館近く、市内の喧騒から離れた住宅街の隠れ家的フレンチ。認定京野菜マイスターのシェフが、地産地消を実践する身体にやさしいクラシカル京都フレンチを提供します。強い粘り特徴的なやまのいもを使用することで贅沢では、フォアグラと合わせることで贅沢には、えびいもや九条ねぎを添えるなど京都の食の恵み詰込んだ特別コース。ランチでは6000円のコースも。



奥貴船兵衛

京都の奥座敷、貴船に佇む老舗料理旅館「奥貴船兵衛」。夏の川床料理が有名ですが、冬にはほっこり温かいお料理をお客様をお迎えしています。猪肉と冬の根菜の土鍋ご飯は京都府産の農林産物をぎゅっと詰め込んだ見た目も鮮やかな逸品。ぼたん鍋は京芹等の京野菜と京丹波大黒本しめじを京都らしい白みそでどうぞ。岩魚の焼きもの、お造りなど地元のお恵みと季節を堪能できる会席料理です。

京つくしの献立

- 猪肉と冬の根菜の土鍋ご飯
- ぼたん鍋

※メニューは旬に合わせて変動します



冬の奥貴船会席

14,520 円

3日前までに要予約



tel.075-741-3066

京都市左京区鞍馬貴船町101番地

11:30~13:30 (LO)

18:00~19:00 (LO)

無休

要予約

<https://hyoue.com/>



八千代

京料理と庭園を五感で満喫できる「料庭旅館」八千代。南禅寺の参道に面する観光地でありながら、お庭の風景を楽しみつつ、ゆつたりと京料理を味わうことができます。えびいもと聖護院だいごんの蟹鉾掛け仕立ては、野菜の滋味や食感も楽しめる洗練された一品。甘味のコントラストが楽しい花菜と丹波大納言小豆の白和え、さっぱりとした仕上がり箸が進む蕪のすり流しなど、旬の食材を心ゆくまで楽しめます。



冬の京野菜 懐石料理

13,200 円

1日10食限定

- えびいもと聖護院だいごんの蟹鉾掛け仕立て
- 季節の八寸
- 蕪のすり流し
- 甘鯛と雲子の酒蒸し入り

※仕入れ状況によって変更の可能性があります



京つくしの献立



tel.075-771-4148

京都市左京区南禅寺福地町34

平日 11:30~15:00 (LO/14:00)、17:00~21:00

(LO/19:30) 土日祝 11:00~16:00 (LO/15:00)、

17:00~21:00 (LO/19:30) ※年末年始・紅葉期・

桜時期は土日祝の営業時間 前日までに要予約

<https://kyoto-nanzenji-yachiyo.jp>

山ばな平八茶屋

騎牛門をくぐると広がる緑豊かな庭園。奥の全ての座敷からは高野川の川面を眺めることができます。創業440年の歴史風情をそこかしこに感じる老舗京料理店の名物は麦飯ととろろ汁。そんな素朴で滋味深い味わいをはじめ、彩りよく仕上げたえびいもの焚合せ、京壬生菜の小吸物など旬の味覚が楽しめる京野菜とろろご膳。聖護院かぶの蕪蒸しは、うなぎや生麩、銀杏、百合根、椎茸などが入って食感も香りも絶品です。



京野菜とろろ膳

5,500円

昼のみ提供



- 聖護院かぶの蕪蒸し
- えびいもの焚合せ
- 京みず菜の浸し
- 京壬生菜吸物



京づくしの献立

tel.075-781-5008

京都市左京区山端川岸町8-1

11:30~15:00 (LO/14:00)

17:00~21:30 (LO/19:00)

水曜休(ほか不定休あり)

前日の18時までに要予約

<https://www.heihachi.co.jp/>

昭和4年創業、京都の人々に素材と技にこだわる京都そばを届けてきた有喜屋。ホテルオークラ京都店では落ち着きのある店内で京蕎麦懐石が味わえます。花菜、聖護院かぶ、堀川ごぼうなど旬の京野菜をサクサクの天ぷらにした季節を感じる丹波鶏と京野菜天ざるのセット。京地どりを使った親子丼1250円は、最後に卵黄を落として濃厚な味わいに。九条ネギがシャキッとアクセントを添えてくれます。

有喜屋 ホテルオークラ京都店



丹波鶏と京野菜天ざる

1,780円



- 花菜の天ぷら
- 聖護院かぶの天ぷら
- 堀川ごぼうの天ぷら



京づくしの献立



tel.075-252-0858

京都市中京区河原町通御池角 ホテルオークラ京都B2F

11:30~15:30 (LO/15:00)

17:00~21:00 (LO/20:30)

無休

<https://www.ukiya.co.jp/shop/kyotohotel/>

割烹なか川 三条木屋町

木屋町の喧騒からエレベーターで地下に降りると二変、広がるのは心地の良い上質空間。二方向に伸びるカウンター席で料理人の手捌きを眺めながら食す旬のひと皿は格別です。冬の京野菜を愉しむコースではホッと温まる味覚を提供。えびいもと金時にんじんは揚げてから焼いて香ばしさをアップ。堀川ごぼうの鑄込みに丹後くじのすり身を詰めて京都らしく仕上げたポターージュは、やさしくも力強さを感じる味わいです。

- 堀川ごぼうと丹後くじのポターージュ仕立て
- 聖護院かぶの蕪蒸し
- えびいもと金時にんじんの揚げもの
- マグロの山かけ



京づくしの献立

冬の美味『京野菜』
を愉しむコース
12,100円

tel.075-256-8009

京都市中京区三条木屋町上ル上大阪町532-20

フォーラム木屋町ビルB1F

12:00~14:00、17:00~22:00

月曜休

2日前の午前中までに要予約

<https://kappou-nakagawa-sanjo.com/>



京野菜 桜肉 鴨肉 子鴨

素材の持ち味を活かす京料理の技術にもとづいた鴨・馬肉料理と京都の野菜を使った品々が味わえる料理店。コースの主役である京鴨鍋には、えびいもや聖護院だいこん、金時にんじんなど、寒さとともに旨みが増す根菜を豊富に取り入れていきます。鴨肉はローズとさみ、つくねの多部位を味わえるのも専門店ならではの。すべての旨みが溶けだした鍋は、まるで煮物のようなまろい味わいです。



京都づくし鴨鍋コース

6,000円

1日10食限定

- 京鴨鍋
- 京鴨と京みず菜のユッケ
- 京鴨のたたき
- 京鴨ローズ



京づくしの献立



tel.075-746-4973

京都市中京区大黒町河原町通三条下ル46-1

18:00~22:00(LO/21:00)※食材がなくなり次第終了

月曜休

前日までに要予約

<https://ko-gamo.com>



京料理
かじ

老舗料亭で経験を積んだ店主が、多くの人に日本料理のすばらしさを味わってほしいとの思いから、開業したこちらのお店は、手頃な価格で本格的な京料理を味わうことができます。椀ものは上質な素材の味に正面から向き合える一品。おだしとぐじ、聖護院かぶの絶妙なバランスをお楽しみください。紅白の梅のあしらいや、節分にちなんだ鯛や大豆を使用するなど、様々な技から冬の京都を感じられます。

- 聖護院かぶのみぞれ仕立てぐじの椀もの
- 京野菜と寒ぶりの小鍋仕立て



京つくしの献立

福コース

11,000円

電話にて要予約



tel.075-231-3801

京都市中京区丸太町通小川東入ル横銀治町112-19

12:00~15:30 (14:00までの入店)

17:30~22:30 (21:00までの入店)

水曜休 (祭日の場合は営業)

10名様以上の場合は定休日も予約可

<https://www.kyoto-kaji.jp/>



高瀬川の畔に佇み、創業以来多くの文人墨客に愛されてきた老舗京料理店。京風情を忍ばせた設え、四季折々の風趣を凝らした料理と器で訪れる人を魅了します。全ての料理に京野菜を盛り込んだ特別会席。聖護院だいこんは彩り良い野菜と焚合せに。だしの館をたっぷり纏った聖護院かぶの蕪蒸しは心解ける一品。えびいも、金時にんじんなど食材の良さを引き出した伝統の京料理を心ゆくまで楽しめます。

たん熊北店
京都本店



冬の京野菜会席

15,000円

一部屋最大14名



tel.075-221-6990

京都市中京区西木屋町四条上ル紙屋町355

12:00~15:00 (LO/13:30)

17:30~22:00 (LO/19:30)

水曜休 (ほか不定休あり)

2日前の午前中までに要予約

<https://www.tankumakita.jp/>

- 金時にんじんくわい御飯
- えびいも田楽
- 聖護院だいこん焚合せ
- 聖護院かぶの蕪蒸し



京つくしの献立



菊乃井本店

言わずと知れた京都の名店。京都らしい情緒があふれる東山、高台寺近くの閑静な地で珠玉の料理を味わうことができます。至高のおもてなしと季節の味覚をお楽しみください。1月のメニューは伊勢海老金つば。白味噌仕立ての煮汁に卵黄をからめた伊勢海老と聖護院かぶ、くわい、梅柚子といった新春らしい具材が並びます。2月はクエしゃぶ。クエの上質な旨味と九条ねぎの甘味が溶けあう秀逸な味わいです。



季節の御献立

25,300円

2名様より 前日までに要予約
(満席の場合は予約をお受けできない場合があります)

- 伊勢海老金つば(1月)
- クエしゃぶ(2月)



京づくしの献立



tel.075-561-0015

京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459

12:00~12:30までの入店

17:00~19:30までの入店

第1・第3火曜休(ほか不定休あり)

<https://kikunoi.jp/>



天ぷら八坂圓堂

喧騒が途切れた閑静な八坂通りに佇む天ぷらの名店。食材本来の食感を最大限に引き出せるよう絶妙なタイミングで揚げられる天ぷらに匠の技が光ります。定番の雲丹磯部巻きや、京野菜の天ぷらが満載のコース。堀川ごぼうは、あえて独特の菌触りや土の香りを強く感じられるよう中心部をくり抜いて周りの部分だけを使用。金時にんじんを早採りした京かんざしは、濃厚で噛み縮めるほどに甘みが広がります。



六波羅

20,570円~

- 京野菜の天ぷら
- 堀川ごぼうの天ぷら
- 金時にんじんの天ぷら



京づくしの献立



tel.075-551-1488

京都市東山区大和大路通四条下ル4丁目小松町566

11:00~21:00(L/O/20:15)

無休

電話にて要予約

<https://www.gion-endo.com/>

乙文

歴史に名高い旧花街「島原」大門のすぐ東に位置する京料理店。近隣の市場から仕入れた新鮮な食材を、脈々と受け継がれてきた確かな腕前で味わえるお店です。繊維が少なく柔らかい聖護院かぶを使用した蕪蒸しは、ゆり根や丹後ぐじの甘味も引き立つためらかな口当たり。フランス料理から着想を得たという牡蠣と花菜の逸品は、幾重にも重なる旨味と花菜の風味が絶妙に調和しています。



京野菜をつかった冬の特別会席

12,430 円
2日前までに要予約



- 牡蠣出汁仕立ての花菜と牡蠣豆乳ホップ唐墨粉まぶし
- えびいもの揚げ出し
- 聖護院かぶと丹後ぐじの蕪蒸しなど



京つくしの献立

tel.075-351-2792

京都市下京区美園町158
11:30～21:30
(19:00までに入店)
水曜日・第3木曜休(ほか不定休あり)
<http://shimabara-otobun.com/>



伝統の味と技を大切にしながら新しい感覚で京料理を提案。気軽に京料理を楽しんでほしいと、手頃なミニ懐石や単品オーダーも可能な逸品料理を提供してきます。特別コースでは、花菜や金時にんじなど色とりどりの京野菜を白味噌のやさしい甘さで引き立てる京野菜煮合わせ、青味大根を添えてさっぱりと食べられる丹後ぐじの松笠焼、インパクトあるえびいも雪揚げなど見た目も美しい品々が揃います。

京料理 およね



京野菜特別コース 12,100 円



- 京野菜煮合わせ 白味噌仕立て
- 丹後ぐじの松笠焼青味大根添え
- 聖護院かぶの蕪蒸し
- えびいも雪揚げ



京つくしの献立



tel.075-351-2849

京都市下京区綾小路通高倉西入ル神明町230
12:00～15:00 (L.O./13:00)
17:00～22:00 (L.O./21:00)
日曜・祝日休
前日の午前中までに要予約
<http://www.oyone.com/>



初代京野菜マイスターが手掛ける創作料理が食べられるお店。多くの人に野菜をおいしく食べてもらおうと届けきた料理は、百貨店などでも好評です。今回のコースでは、ほぼ全ての料理に京野菜を使用。随所に野菜由来のおいしさが感じられます。京丹波大黒本しめじを豚肉で巻いた「とんとんフライ」は旨味だけでなく食感もたまらない一品。デザートのアイスにも京みず菜が使われています。

ジョイフル文蛾

京づくしの献立

- 京ぼくしゃぶがぶぶタレ2種
- えびいものポタージュ
- 京みず菜のアイスクリームなど



京づくし オリジナルコース

6,000円

4名様より
前日午前中までに要予約



tel.075-344-2900

京都市下京区西洞院通高辻上本柳水町790-1
11:30~14:00
17:30~22:00
夜は不定休
要予約

<https://www.joyfulbunga.com/>



tel.075-342-0070

京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 JR京都伊勢丹11F
11:00~22:00(LO/21:15)

無休

<http://www.shozankaku.jp/isetan/>

松柏

8,800円



- えびいもの柚子味噌掛け
- 聖護院かぶの蕪蒸し



京づくしの献立



松山閣

ジェイアール京都伊勢丹店

五山を一望する11階からの眺め。京都の玄関口という抜群のロケーションの中、仁和寺奥山の本店にあるゆば工房で作られる自家製ゆばと地元野菜を使った料理が味わえます。金時にんじんと木耳が入った聖護院かぶの蕪蒸しは、シンプルながら素材の味が光ります。自家製の柚子味噌を使用したえびいもの柚子味噌掛けは、さっぱりとした味わいでファンも多い一品。予約無しで利用可能なので、買物の途中に立ち寄れるところも魅力的。

嵐山 熊彦

渡月橋の畔、風光明媚な地に浴け込む築100年の一軒家。優美な空間で提供される会席料理の一皿ひと皿に、季節の移ろいの機微を感じ取ることが出来ます。酢味噌の酸味で味を引き締めた鰯が花菜の苦味を包み込む花菜と寒鰯の酢味噌和え。えびいもを炊いてから揚げて鶏治部煮にした焚合。壬生菜や聖護院だいこんなどの京野菜をすっぽん出汁で贅沢に味わう鍋物は、さっぱりとした猪肉との相性も抜群です。



冬の京野菜会席 13,000円

- 花菜と寒鰯の酢味噌和え
- 聖護院かぶの蕪蒸し
- すっぽん京野菜鍋
- えびいも唐揚げ



京づくしの献立



tel.075-861-0004

京都市右京区嵯峨天龍寺芒の馬場町5-1
11:30~14:30 (LO/14:00)
17:00~20:00 (LO/19:30)
火・水曜日(ほか不定休あり)
3日前までに要予約
<https://kumahiko.com/>



季節の素材を取り入れた伝統的な京料理を追求しながら、バリアフリーの導入や手頃な価格で、家族の集まりなどにも利用しやすい身近さを感じさせてくれる一軒。京づくしごぜんコースでは、花菜と卵黄そぼろが目にも鮮やかな鰯のなたね焼きをはじめ、だしをたっぷり含んだえびいもや聖護院かぶといったその時季の根菜の煮物など、滋味深い冬の食材と瑞々しい早春の食材が料理を彩ります。

京料理 せんしょう



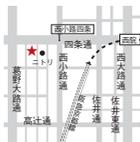
旬の彩 京づくしごぜんコース

4,000円
平日の昼のみ提供

- 先付(京みず菜とかきの和えものなど)
- 鰯のなたね焼き
- 季節の京野菜の煮物
- 揚げ物(万願寺とうがらしなど)



京づくしの献立



tel.075-322-1913

京都市右京区西院安塚町23
11:30~15:00 (LO/14:30)
17:00~22:00 (LO/21:00)
水曜休
前日までに要予約
<https://www.sensyou.jp>

京料理 鳥米

四条通りの西の端、松尾大社の大鳥居のそばに建つ京料理店。代々鶏を扱ってきたからこそその目利きで仕入れた鶏料理をはじめ、四季折々の懐石料理が味わえます。さまざまな京野菜が彩る見た目も鮮やかな八寸。酒蒸しの鶏と花菜の酢味噌和え。出汁の風味もふくよかな聖護院かぶのかぶら汁など。特別仕立ての懐石は予約を受けてから一組ずつ、旬の素材を盛り込んだ贅沢な献立が立てられます。



美味研鑽 京の食文化 特別仕立て懐石

18,700 円



- 八寸(黒大豆新丹波黒煮など)
- えびいもと甘藷の炭火焼
- 金時にんじんと
堀川ごぼうの鶏五目飯
など



京つくしの献立

※メニューは一例です。旬に合わせて変動します。

tel.075-872-7711

京都市西京区嵐山朝月町66
11:00~15:00、17:00~22:00(LO/20:00)
水曜休(ほか不定休あり)
2営業日前までに要予約
<https://www.toriyone.com/>



tel.075-641-6238

京都市伏見区深草越後屋敷町8
12:00~15:00(LO/13:30)
18:00~22:00(LO/19:00)
月曜休(祝日の場合は翌日)
前日までに要予約
<http://www.seiwaso.com/>

- 蟹の蕪蒸し
- 金時にんじんと
京みず菜の胡麻和え
- えびいもご飯



京つくしの献立

蟹の蕪蒸し、金時にんじんと京みず菜の胡麻和えが入った八寸、九条ねぎや丹後くじを使用した煮物碗など、清和荘ならではの品々が揃う会席コース。一度炊き込んだえびいもを揚げてから混ぜ込むえびいもご飯は香ばしさも感じられます。8,000円の「冬の京野菜がたっぷり入った昼会席」もあります。

酒処としても知られ良質の水に恵まれた伏見の地。名水を使った出汁と地元食材で生み出す京料理を、日本庭園が見渡せる数寄屋造りの和室で。聖護院かぶを使った蟹の蕪蒸し、金時にんじんと京みず菜の胡麻和えが入った八寸、九条ねぎや丹後くじを使用した煮物碗など、清和荘ならではの品々が揃う会席コース。一度炊き込んだえびいもを揚げてから混ぜ込むえびいもご飯は香ばしさも感じられます。8,000円の「冬の京野菜がたっぷり入った昼会席」もあります。

京料理 清和荘



冬の京野菜が たっぷり入った 会席料理 15,000 円



平等院表参道 竹林

趣あふれる平等院鳳凰堂のほりから、宇治川の四季を眺められる京料理店。歴史ある宇治の空気と本格的な京料理、宇治茶の美質を二挙に味わうことができます。えびいものあられ粉揚げは、からすみの風味と相まって旨味が格別。彩りよく盛り付けられた白子豆腐の聖護院かぶのみぞれ仕立ては、優しい温かさが染み入ります。京丹波大納言小豆と抹茶を使用した、宇治らしいデザートも絶品です。



旬の彩り京野菜コース

13,200円

1日10食限定

2日前までに要予約



- えびいものあられ粉揚げからすみ粉添え
- 白子豆腐の聖護院蕪のみぞれ仕立て
- 黒豆の抹茶ゼリー寄せ



京つくしの献立



tel.0774-21-7039

宇治市宇治蓮華21

11:30~15:00 (LO/14:00)

16:30~22:00 (LO/19:00)

水曜日中心に2連休

<https://chikurin-kyoto.com/>

1840年に茶問屋として発祥し、お茶を「食べる」発想の料理店へ。宇治川の壮観な景色を臨む館で、抹茶の風味を活かした料理や京会席が楽しめます。丹後ぐじと聖護院かぶの松前蒸しは、昆布が持つ旨味をぐじの身に移して味わい深く。えびいもの鰹頭香煎揚は、なめらかなえびいものあられの衣を纏わせて香り高く。花菜を使った白和えを盛り込んだ季節感たっぷりの八寸など、京野菜をふんだんに味わえる特別会席です。

京料理・抹茶料理 辰巳屋



「ブランド京野菜」 特別会席 冬の膳 12,000円

- 花菜と京丹波大黒本しめじの白和え
- 丹後ぐじと聖護院かぶの松前蒸し
- えびいもの鰹頭香煎揚
- 金時にんじん粕漬



京つくしの献立



tel.0774-21-3131

宇治市宇治塔川3-7

11:00~15:30 (LO/14:30)

16:30~22:00 (LO/19:30)

不定休

2日前の17時までに要予約

<https://uji-tatsumiya.co.jp/>

京料理 松正

自然豊かな亀岡で育った野菜やジビエを使い、職人の繊細な仕事によって生まれる京料理の数々。聖護院かぶの蒸しものや、花菜と金時にんじんの天ぷら、デザートの新大豆新丹波黒のぜんざいまで、冬の特別コースでも地元で採れた食材が主役です。地元の品だからこそ、鮮度の良さも格別。周りののどかな環境とともに、野趣と上品さを兼ね備えた京料理を楽しむ時間もほかにないでもたしなです。



ブランド京野菜
冬の特別コース
8,470円



- 聖護院かぶの蕪蒸し
- えびいも椀白味噌仕立て
- 聖護院だいこんと京地どりの炊き合わせ
- 丹後くじと大黒本しめじの炊き込みご飯など



京つくしの献立

tel.0771-24-0567

亀岡市篠町篠上北裏91-1
11:00~14:00 (LO/13:30)
17:00~21:00 (LO/20:00)
水曜休
2日前までに要予約
<http://www.matsusyo.jp/>



tel.075-951-0325

長岡京市今里2-17-8
11:00~20:00 (LO/19:30)
月曜休 (祝日の場合は翌日)
前日午前中までに要予約
<https://www.uosou.jp/>

- 花菜白和え
- たけのこステーキ
- 竹の子姿ずし
- 京野菜の蒸物



京つくしの献立

冬のおもてなし

限定松花堂

5,500円

(部屋利用6,050円)
1日20食限定



かつての都の息づかいが残る長岡京の名刹、乙訓寺の近くに所在する京料理店。4階建ての館には冠婚葬祭にも最適な大広間をはじめ、大きな生簀を眺めながら食事が楽しめる棧敷席も備えます。長岡京名産の花菜や筍など、地元野菜をふんだんに使用して彩り良く仕上げた冬の松花堂は、聖護院かぶ、京壬生菜、金時にんじんを合わせてみぞれあんかけにした温物、京の肉ステーキなども付けてボリュームたっぷりです。

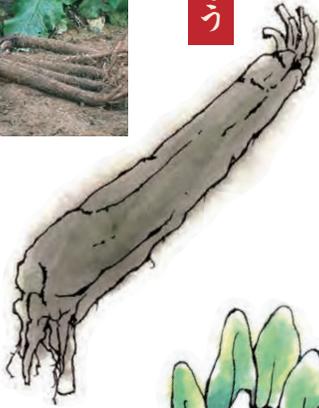
京の味処
うお寿



京都の堀川の西に建てられた「聚楽第」が豊臣家の滅亡とともに、町衆のゴミ捨て場になり、たまたまそこで育ったごぼうが年を越して巨大化したのが堀川ごぼうの始まりです。食物繊維が豊富、整腸作用や脱コレステロール作用があります。



堀川ごぼう



京みず菜



江戸時代に書かれた書物「雍州府志」の中に、東寺・九条周辺で栽培されているとの記述が残されています。府内の主な産地は兩丹市、京丹波町、綾部市、福知山市、京丹後市、伊根町。ビタミンEとCを含み、その相乗効果も期待できます。



京壬生菜

壬生寺のある中京区壬生地区で栽培されていたことから壬生菜と呼ばれるようになりました。水菜の変種のひとつとされ、1800年代頃に自然交配によって生まれました。ビタミンC、食物繊維を含んでいます。



花菜



豊臣秀吉の時代に切り花用として栽培され、戦後に漬物の原料にしたのをはじめ、食用の野菜として栽培されるようになりました。緑黄色野菜の中でも栄養価が高く、特にβ-カロテン、ビタミンCが豊富です。

えびいも



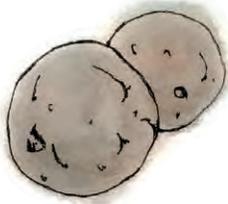
安永年間に青蓮院宮が長崎から持ち帰った里芋を京都で栽培させたのが始まりといわれています。エビの形に育てるには技術と手間を要し、特に栽培が難しい野菜です。食物繊維やビタミン類を里芋よりも多く含みます。



九条ねぎ

江戸時代には現在の京都市南区九条付近で品質の良いねぎが栽培されていたことから、九条ねぎの名が付きました。府内では京都市、久御山町、八幡市が主な産地。特有の香気成分、アリシンを豊富に含みます。

京野菜ストーリー
冬編



やまのいも



日本では室町時代に栽培が始まったといわれています。粘度が高く、この粘質物には血糖値の上昇を穏やかにする効果が期待できます。京都では料理だけでなく、薯蕷(じょうよ)饅頭など和菓子の材料としても重宝されています。

享保年間に伊勢屋利八が現・左京区聖護院で近江蕪の種子を育て、後に聖護院かぶとして売られるようになりまし。天保年間には聖護院かぶの漬物「千枚漬」が誕生。栄養成分はビタミンC、アミラーゼが豊富です。



聖護院かぶ

金時にんじん



16世紀に中国から伝わった東洋系品種のうち唯一現存する品種。京にんじんとも呼ばれます。赤色はリコピン由来で、ガン予防の効果が期待できます。なますに使うなど、関西のおせち料理には欠かせない野菜です。

小豆のなかでも最高級品と称されています。食物繊維、タンパク質などが豊富で、皮にはアントシアニンを含みます。古くから赤色に艶よけの意味があるとされ、京都では夏越の祓(なごしのはらえ)に食べる水無月にも使います。

京都府産 丹波大納言小豆



京都府産 黒大豆新丹波黒



寛政11年刊行の「丹波国大絵図」にも丹波の名産品として登場します。100粒の重さが40gあれば大粒といわれる黒大豆の中でも、丹波黒大豆は85~90gもの大きさを誇ります。イソフラボンやアントシアニンが豊富です。



聖護院だいこん

文政年間、尾張国から奉納された長大根を聖護院の農家が譲り受け、栽培を重ねるうちに丸型のものができたとされています。甘みがあり煮崩れしにくく、おでんに最適。消化を助けるジアスターゼを多く含みます。

■参考文献、資料等

・歳時記「京の伝統野菜と旬野菜」、トンボ出版、高嶋四郎、H15.6
・京の野菜記、ナカニシヤ出版、林 義雄、S50.11
・まるごと京野菜、青幻舎、田中大三、H21.6
・京やさい料理帖、北星社、JA京都、H21.6
・京の野菜・味と育ち、ナカニシヤ出版、林 義雄、岩城由子、S63.11
・もっと知りたい京野菜、淡交社、上田耕司、H26.10

主催：公益社団法人 京のふるさと産品協会

<https://kyoyasai.kyoto/>

[kyoyasai.kyoto](https://www.instagram.com/kyoyasai.kyoto)

京のふるさと産品協会



おいしさと信頼の目印

「京マーク」

～京のブランド産品の証です～

お問い合わせ：

ブランド京野菜冬の料理フェア事務局

(株式会社リーフ・パブリケーションズ内)

Tel.080-8541-1232

(平日10:00~18:00)

brandkyoyasai@leafkyoto.co.jp

共催：京のおもてなし協議会