

千年の「旬」をいただく、京野菜



元気印

112
2010.4

(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

京のふるさと産品協会の活動紹介 ～平成21年度を振り返って～

京のふるさと産品協会では、京のブランド産品PRに向け様々な活動を展開しています。
平成21年度に実施した、京のふるさと産品協会の主な活動を紹介します。

農林水産加工品に が使用できるようになりました

【京マーク】



【聖護院かぶ】



【「京マーク」使用許諾第1号の加工品】

優れた京都の農林水産物の中でも、ブランド指定産地で「京都こだわり栽培」により生産され、特に品質を厳選したものを「京のブランド産品」としてお届けしています。

平成21年度は、より多くの方に京のブランド産品の良さを知っていただこうと、従来の京のブランド産品に加え、ブランド指定産地で生産された農林水産物を原材料としている農林水産加工品に対して、加工施設が京都府内に立地している等の許諾基準を満たせば、「京マーク」を使用できるようにしました。

本制度第1号となる加工品は、株式会社京食が製造・販売する「朝霧が育んだかぶスープ」で、ブランド指定産地である亀岡市で生産された「聖護院かぶ」を使用し、「聖護院かぶ」の素材の美味しさを引き出した商品です。聖護院かぶの旬の時期である12月～3月にかけて販売され、大変好評を得ました。

ほんまもん京野菜取扱店拡充

平成21年度の「ほんまもん京野菜取扱店」認定店舗は、首都圏2店舗・近畿圏2店舗を新たに認定した結果、首都圏15店舗・近畿圏17店舗となりました。

認定式を6月に京都会場、7月に東京会場でそれぞれ開催しました。

京都会場では30名の関係者が出席し、J A担当者から産地報告を聞き、その後、それぞれの立場から現状認識について発言いただき積極的な意見が交わされました。

東京会場では22名の関係者が出席し、京野菜マイスター高垣吉正氏の調理による京野菜を使った料理を賞味していただき、併せてJ A担当者から産地報告を行いました。その後、産地報告への質疑応答を含め意見交換を行い、現地の声を首都圏の関係者へ届けることができました。



【ほんまもん京野菜取扱店認定式】

(左：近畿圏認定式（京都市内） 右：首都圏認定式（東京都内）)

京のブランド産品販売促進活動展開

首都圏の「ほんまもん京野菜取扱店」で、夏と冬の年2回京野菜フェアを開催し、旬の京のブランド産品をはじめとした京野菜を豊富に品揃えしました。また、首都圏・近畿圏において試食宣伝による販売促進活動を展開し、年間222回の試食宣伝活動を実施しました。試食や料理レシピの紹介を通して、多くの方に京野菜の美味しさを知っていただくことができました。

また、生産者の方が自主的に取り組む販売促進活動への協力もさせていただきました。

まだまだ京野菜の食べ方が分からないといわれる消費者の方も多く、試食宣伝販売を通じて、京野菜の調理方法や魅力を紹介していきます。



【店頭での試食宣伝販売】

生産現場見学会を開催し京野菜の魅力発信

ブランド京野菜の本当の魅力を知っていただこうと、8月5日、綾部市において賀茂なすとみず菜、10月3日、南丹市・京丹波町において紫ずきんと丹波くり、3月13日、長岡京市において花菜と京たけのこの産地で、消費者を対象にした生産現場見学会を開催しました。

生産者の方から、京都こだわり栽培への取組や品質管理に向けた選別調製作業等の御苦勞を紹介していただきました。生産者と消費者の交流を通して、お互いの理解が深まり、消費者にブランド京野菜の魅力を知っていただくことができました。



【みず菜選別調製作業見学】（綾部市）



【花菜栽培見学】（長岡京市）

京野菜検定実施 ～京野菜検定講習会～

1月16日、京野菜についての理解を深め、ファンになっていただくことを目的に、第3回京野菜検定を実施しました。176名の方が受験され、30名の方が合格されました。

また、10月15日には、京野菜検定に向けた事前の講習会、3月27日には、京野菜検定受験者を対象に、京野菜検定で問題正答率の低かった料理部門に重点を置いた講習会を開催しました。講習会は、すぐに定員がいっぱいになり、熱心な質問があるなど京野菜への関心の高さが伺えました。



【京野菜検定受験中】（於：大谷大学）



【京野菜検定講習会】（於：大和学園 ラ・キャリエール）

京のブランド産品の情報発信

京のブランド産品のPRに向け情報発信を行いました。

KBS京都放送で、京のブランド産品に関する各種情報発信を行いました。(情報番組での情報提供5回、番組内スポットCM週1回、料理コーナー食材提供月1回、視聴者プレゼント提供2番組等)

また、京都料理組合主催の京料理展示大会や京都駅地下街ボルタでのPR展示等各種イベントへの参加や、京都駅周辺ホテルの企画「シェフの饗宴 in KYOTO」に協賛し、京都に来られる観光客の方へも京のブランド産品をPRしました。



【KBS京都放送でのPR】



【京都駅地下街ボルタでのPR展示】

首都圏でも積極的に情報発信を行いました。

11月9日、京都新聞社と協力して、ソフィア東京フォーラム2009「京の食文化と京野菜」を開催し、京野菜マイスターの栗栖正博氏・樋口昌孝氏ほか著名な諸先生方に京野菜とその魅力について語り合っていただくとともに、京野菜マイスターの高垣吉正氏・栗栖正博氏による「えびいもの料理」の試食を行い、京野菜の魅力を伝えることができました。このフォーラムは、12月2日付け京都新聞朝刊全紙2面にわたって紹介されました。

また、たん熊北店大丸東京店(11月)、グランドプリンスホテル高輪(1～2月)において京野菜グルメ企画と銘打って、ブランド京野菜をはじめ京都の食材を使った特別メニューの料理を提供していただき、京都産食材のすばらしさを直接味わってもらえる機会を拡げました。



【ソフィア東京フォーラム2009「京の食文化と京野菜」】

(於：グランドプリンスホテル新高輪)



【京野菜を使った料理】(於：グランドプリンスホテル高輪)