



京のふるさと産品協会

2013.12  
No. 118

# 元気印

公益社団法人 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

(公社) 京のふるさと産品協会では、府内産農林水産物のブランド認証や情報収集、普及啓発、相談・指導などの事業を行い、消費者の皆さんにその良さをPRするとともに生産者の皆さんを応援しています。今号では今年度のこれまで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。

## 「京のブランド産品」を消費者に知っていただこう

「京のブランド産品」を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。

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」には、会員団体の協力のもと生産者の皆さんにも登場いただいて、生産現場や出荷作業、栽培の苦労などを紹介しており、好評を得ています。

4月からは、京たけのこ、伏見とうがらし、丹後とり貝、京みず菜、万願寺甘とう、丹後ぐじ、京夏ずきん、賀茂なす、紫ずきん、九条ねぎなどを紹介しました。撮影にご協力いただいた皆様、本当にありがとうございました。

ブランド産品の京野菜は安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」により生産されること、水産物も同様の検査を受け出荷していることを、これからもアピールしていきます。



写真は4~10月放送分です

※ KBS「ぼじポジたまご」京野菜検定コーナー：毎月第2・4木曜日10時30分過ぎから放送中

## 京のブランド產品「京の酒」がついに登場

平成24年5月に、京都オリジナルの酒造好適米「祝（いわい）」と「祝」を原料とした加工品「京の酒」が京のブランド產品に加わりました。前年の秋から冬にかけて仕込み、1年間じっくりと酒蔵で熟成。ついに今冬から「京の酒」として登場します。

11月26日に行われた、おいしそうえ京野菜キャンペーン実行委員会主催の京の食材取扱店応援イベント「京のおもてなしフェア」でお披露目されました。会場には酒蔵15社の「京の酒」がおいしさと信頼の目印である京マークを貼って並びました。皆さんもぜひご賞味ください。



## 「京のブランド產品」産地見学会を開催

当協会では、旬の京野菜提供店やほんまもん京野菜取扱店（首都圏）の担当者を対象に産地見学会を開催し、「京みず菜」と「万願寺甘とう」の生産圃場を訪ね、生産者と交流を図っていただきました。安心・安全等こだわり生産の状況を実際に見て、聞いて、京のブランド產品について知ってもらい、消費者へも知らせていただくことが目的です。

参加者の皆さんからは、「生産から流通までの流れが分かった」、「現在の万願寺甘とうは辛みのない品種であることを知った」、「土作り、栽培、管理など農家の苦労がよく分かった」など好評いただきました。



## 京のブランド產品の子ども向け冊子を作成

京のブランド產品の魅力を子どもたちにも知ってもらおうと「なるほど！京のブランド產品－おいしさのヒミツを見つけよう－」を作成しました。京野菜の歴史や特徴を分かりやすく紹介しています。

この他にも京のブランド產品に関する普及啓発資材（ミニレシピ、冊子類、のぼり等）を作成していますのでぜひご活用ください。



## 「旬の京野菜提供店」から京都産のおいしさ発信中

美味しい京野菜が食べられるお店として当協会が認定している「旬の京野菜提供店」。認定店では、お料理の提供を通して京野菜のイメージ向上と需要拡大に貢献いただいています。

### 東京エリアで8店を新規認定

今回の認定により、東京エリアでは24店となりました。情報発信力の大きな首都圏で、京野菜の良さを更にアピールいただけることと期待しています。京都府内と合わせて188店の名店にぜひお出掛けください。

#### ■旬の京野菜提供店（東京エリア）平成25年度認定店（エリアごとの五十音順）

日本橋ゆかり（中央区）割烹久田、リストランテペガソ、Wakiya一笑美茶樓（以上港区）

田舎と光悦舗（新宿区）本城（世田谷区）X E X DAIKANYAMA／aburiyaki & sushi

An（渋谷区）天空の庭 星のなる木（豊島区）

### 「京づくし企画」を実施中です

旬の京野菜提供店で、府内産農林水産物を多く使った特別メニューを提供いただく「京づくし」。平成23年度の開始以来、参加店や関係団体のご協力により、利用者も増加してきました。

次回「早春の京づくし」は平成26年1月16日から2月28日に実施予定です。新年のお集まりなどにぜひご利用ください。

### ■夏の京づくし2013



夏には京都と東京の39店で実施。1ヵ月半の会期で約2,500人にご利用いただきました。



集客施設で料理教室を初めて開催。店主から直伝の、丹後ぐじ、京都ぼーく、万願寺とうがらしのお料理は「家でも作ってみます」と好評。生産者からは愛情と手間を掛ける栽培の様子もお話しいただき、和やかな交流の場ともなりました。

### 【参加店】（エリアごとの五十音順）

**京都**：京・上賀茂萬川、ルルソンキボア、京都ブライトンホテル鉄板焼燔、萬重、エヴァンタイユ、グランドプリンスホテル京都レストランボーセジュール、打瀬、懐石近又、割烹濱喜久、Tawawa二条店、たん熊北店本店、松富や壽、リストランテ オルト、リストランテタントタント、リストランテディボ・ディバ、イルギオットーネ京都本店、ウエスティン都ホテル京都鉄板焼くぬぎ、祇園はやかわ、乙文、くりた、ジョイフル文蛾2900、田舎と四条本店、リーガロイヤルホテル京都懐石フランス料理グルマン橋、嵐山辨慶、京料理せんしょう、京料理萬長、京料理清和荘、辰巳屋、京長岡魚常、季香焼味彩、中華料理広東、へき亭、吉勝

**東京**：赤坂菊乃井、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、京懐石みのきち新宿住友店、ホテル椿山莊 東京料亭「錦水」、ル・ヴェルデュリエ、たん熊北店二子玉川店

※早春は、新規認定のお店からも参加予定です。

### 【協力団体】

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

## 京都府農林水産フェスティバル 2013

11月30日、12月1日の2日間にわたり、京都府農林水産フェスティバル2013が開催され、49,000人の人々でにぎわいました。

会場は府内の農林水産業者と消費者の交流の場、加工グループや農業法人による製品のPR、マーケット調査の場、京都府の施策や各地の特産物の紹介の場として、府内農林水産物の消費拡大、生産拡大につながる絶好の場となりました。



## 第7回京野菜検定

京野菜検定は、京野菜についての「やや高度な知識」があることを認定する検定試験です。京野菜の栽培・流通・料理に関わる方をはじめ歴史好きの方、料理に興味のある方などに、「京野菜通の力試し」として幅広く受験いただいています。ぜひ挑戦してみてください。

# 第7回 京野菜検定

(平成25年度)

**試験日** 平成26年2月16日(日)

**会 場** 京都会場：KBSホール

綾部会場：JA京都にのくに本店 大会議室

**申込期間** (個人) 平成25年10月15日(火)～12月20日(金)※当日消印有効  
(グループ) 平成25年10月15日(火)～12月6日(金)※当日消印有効

**受験資格** 学歴・年齢・性別・国籍等の制限はありません。

**受験料** 2,500円 グループ申し込みの場合2,000円(1人当たり)

**主 催**：(公社)京のふるさと産品協会 TEL：075-681-4284 FAX：075-672-4081

**後 援**：京都府・京都府農業協同組合中央会・大学コンソーシアム京都・京都新聞社  
KBS京都・エフエム京都

