



京のブランド産品 ブランド京野菜



おいしさと信頼の目印

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～



京都の頭文字をシンボル化し、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、生産された京都産農林水産物の中から品質・規格・産地を厳選したものです。

【認証基準】

- ① イメージが京都らしいもの
- ② ①以外のもので販売拡大を図る必要があるもの
- ③ 次の要件を備えているもの
 - ・出荷単位として適正な量を確保
 - ・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。

京のブランド産品が届くまで



ホームページ



※無断転載・複製禁止

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(京都JAビルB1F)

TEL:075-925-8315 FAX:075-366-8316

<http://kyoyasai.kyoto> E-mail:furusato@kyoyasai.kyoto

<https://www.facebook.com/kyoyasai.kyoto/>

Facebook



令和2年(2020年)8月発行

京の伝統野菜と「ブランド京野菜」の関係図

京の伝統野菜 37品目				京の伝統野菜に 準じるもの 3品目	
☐ 時無だいこん	☐ 田中とうがらし	☐ 茎だいこん	☐ 京せり	☐ 鷹ヶ峯とうがらし	
☐ 佐波賀だいこん	☐ 柵野さざげ	☐ 鶯菜	☐ もぎなす	☐ 花菜	
☐ 佐波賀かぶ	☐ すぐき菜	☐ 桂うり	☐ 京うど	☐ 万願寺甘とう (万願寺とうがらし)	
☐ 大内かぶ	☐ 青味だいこん	☐ 畑菜	☐ 京みょうが		
☐ 舞鶴かぶ					
☐ じゅんさい					
☐ 聖護院きゅうり	☐ 京山科なす	☐ 京壬生菜	☐ 賀茂なす		
☐ 辛味だいこん	☐ 聖護院かぶ	☐ えびいも	☐ 堀川ごぼう		
☐ 桃山だいこん	☐ 鹿ヶ谷かぼちゃ	☐ 九条ねぎ	☐ くわい		
☐ 松ヶ崎浮菜かぶ	☐ 伏見とうがらし	☐ 京たけのこ	☐ 京みず菜		
	☐ 聖護院だいこん				
絶滅したもの 2品目				ブランド京野菜 23品目	
☐ 郡だいこん	☐ やまのいも	☐ 紫ずきん	☐ 京 夏ずきん		
☐ 東寺かぶ	☐ 金時にんじん	☐ 京こかぶ	☐ 丹波くり		
	☐ 黒大豆新丹波黒	☐ 丹波大納言小豆			

京の伝統野菜とは
(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と
及び絶滅した品種を含む

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(豊臣秀吉聚楽第庭園で生育)
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種改良し、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協議会」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
- ・機能性NET <http://kenko-kyoyasai.jp/>



