



京のふるさと産品協会

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1京都 JA ビル地下1階

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

URL <http://www.kyoyasai.kyoto/>

E-mail furusato@kyoyasai.kyoto

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

2021.2
vol. 132

CONTENTS

P1・2 ブランド産品の産地より
久御山町の聖護院だいこん

P2 京もの「中食」
需要拡大支援事業

P3 「ほんまもん京野菜取扱店」
新規認定！
●サン・フレッシュ 高島屋新宿店
●ひょうたんや

協会のおしごと紹介！
市場検品調査について

P4 その他の活動情報

新型コロナウイルスによる未曾有の災禍の中、大変なご苦労をされている皆様に、心よりお見舞いを申し上げます。一刻も早い事態の収束を祈るばかりです。

元気印132号では、冬野菜を代表する『聖護院だいこん』の産地のご紹介のほか、令和2年度の協会の活動についてお届けします。

久御山町の
聖護院だいこん

ブランド産品の産地より

P2へ続く▶

冬を代表するブランド京野菜である聖護院だいこん。甘みが豊かで煮崩れしにくく、おでんなど煮炊き用途では特に人気です。

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、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、高い評価を得ています。



首都圏
聖護院大根
出荷組合組合長
内田 裕夫様

ブランド商品の産地より



“京野菜の伝道師”京野菜マイスター（H21年度認定）の首都圏聖護院大根出荷組合組合長・内田裕夫様（久御山町）に、聖護院だいこんの食べ方について、お話を伺いました。



聖護院だいこんの

おすすめの食べ方を教えてください！

生のまま、さっと おいしくサラダに！

千切りにして生のまま食べるのがおすすめ。
皮をむき、スライサーなどで太めの千切りにして
カニカマと合わせ、マヨネーズや醤油、
梅ドレッシングで味付けします。
さっとできてとてもおいしく、
子どもも喜んで食べています。

厚くむいた 皮も優れた食材に！

皮を干すととても甘くなります。干して刻むと
きんぴらやみそ汁の具に最適！
変わった使い方では、カレーに入れてもおいしい。
一度湯がき、レンジで水分を飛ばしてレトルトの
カレーに入れています。

2月以降は めちゃうくちゃ甘い！

生で食べても普通の大根とは全然違います。
特に首元の緑の部分は甘みが強いです。
2～3月は特に甘みが増すので、おやつ代わりに。
逆に、先の部分は生では辛みがあるので、大根おろし
では、辛いのが好きなら先を、甘いのが好きなら
首の部分を使うのがよいでしょう。

産地担当者より

J A 京都やましろ久御山支店 小野様にお話を伺いました！

コロナ禍の影響で全体的に厳しい販売状況ですが、品質は非常に良いです。多くの方に食べていただき、久御山の太根の良さを
知ってもらえればと思います。

厳寒期は甘さもって一番おいしい時期です。おすすめはやはり
『おでん』。普通の大根なら2日目には煮崩れしますが、聖護院だい
こんはしっかり形が残り、味もよくしみこみます。ぜひお試しください！



作ってみました。



京もの「中食」需要拡大支援事業

コロナ禍で需要が落ち込む外食産業をサポートし、京野菜等の需要拡大を図ることを目的に、「旬の京野菜提供店」を始め府内・首都圏の料飲店を対象に、テイクアウトなど中食サービスの開始・拡充を支援する『京もの「中食」需要拡大支援事業』を実施し、京都府内116店、首都圏11店の料飲店様にご活用いただきました。

また、『「京の酒」需要拡大支援事業』により、京都府内産米を原料に利用する酒造会社等への支援も行っております。



「ほんまもん京野菜取扱店」新規認定!

京のブランド産品を中心とした京野菜の品揃え・PRに積極的に取り組んでいただいている「ほんまもん京野菜取扱店」に、新たに2店舗が加わりました!

令和2年2月認定

サン・フレッシュ 高島屋新宿店

東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2
(新宿高島屋地下1階)



首都圏の百貨店、新宿高島屋内にあるサン・フレッシュ様。以前より豊富に京野菜を品揃えいただいておりますが、この度「ほんまもん京野菜取扱店」として認定させていただきましたこととなりました。

令和2年10月認定

ひょうたんや

京都府相楽郡精華町祝園幸田4-3



地域に根差したスーパー、ひょうたんや様。安全・安心な商品の提供をモットーに、京野菜を中心とした地元産食材の品揃えに力を入れておられます。高齢者の方に向けた送迎・配達サービスにも取り組まれています。

協会のおしごと紹介!

市場検品調査について



ブランド京野菜は、生産者・出荷団体・協会委託の検査員によるトリプルチェック体制で、出荷物の規格・品質を維持しています。

加えて協会では、市場に出荷されたブランド京野菜の品質をチェックする『市場検品調査』を定期的を実施し、市場での状況や流通事業者からの要望を、生産地にフィードバックしています。



令和元年4月撮影

その他の活動情報

京野菜マルシェを開催します



本年度は売り場づくりの重点的なサポートを目指して店頭販促資材を充実。購入レシートで京野菜等が当たるプレゼントキャンペーンも実施します。詳しくは協会Webサイトから!

首都圏料理教室で食材をPR



聖護院だいこんとお揚げのたいたん

首都圏の料理教室『ABCクッキングスタジオ』で、教室の受講生を対象に、聖護院だいこんの試食宣伝を行いました。

試食は12月に都内5スタジオで実施。1,391名に試食いただき、「旨味が強い」「甘くておいしい」「おいしかったので買って帰ろうと思う」など、参加者からは大変好評をいただきました。

3月にはABCクッキングスタジオ丸の内グラウンドで、花菜をはじめとする京都の春の食材を使った料理のセミナーを開催予定です。



堀川ごぼうのカット販売

「堀川ごぼう」をご家庭でも利用してもらえるよう、産品協会も参加する京都府特産物育成協議会として、JA全農京都が取り組む袋入りカット販売に協力しました。

11月下旬から12月中旬ごろまで、主に府内、首都圏の百貨店やスーパーで販売されました。



京の食文化等の情報

「京の食」オンラインマルシェ



京都府農林水産フェスティバルはじめ府内各種イベントが中止となる中、生産地と都市との交流の場として、「京の食」オンラインマルシェが、京都府により開設されました。

同サイトでは、府内産農林水産物やその生産者、京の食文化等の情報が発信されています。



ブランド産品のPR資材を作成しています!

産品協会では、京のブランド産品をPRする資材として、冊子やポスター、のぼりなどを作成しています。

売り場づくりや店内の飾りつけにご利用いただけますので、ご興味のある方は産品協会ブランド対策部までお問い合わせください。

また、品目紹介や簡単レシピなどの動画もありますので、ぜひご覧ください。

詳しくは

産品協会ブランド対策部

furusato@kyoyasai.kyoto までお願いします!



YouTube

産品協会YouTubeチャンネル