

京のふるさと産品協会

元気印

ミニ



京みず菜特集

今では全国的に栽培されるみず菜ですが、元は江戸時代の文献にも登場する京の伝統野菜。府内各地で生産される「京みず菜」は、肥料を抑えたこだわりの栽培で柔らかく繊細に仕上がり、鍋料理はもちろんサラダや浅漬けなどでも活躍しています。

今回は、一年を通して品質の良い「京みず菜」を安定して生産されている株式会社農夢様に、栽培についてのお話を伺いました。

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1JA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>

2022.4 第6号

CONTENTS

- P1 ブランド産品の产地より
- P2・3 生産者インタビュー
(綾部市 (株)農夢)
- P4 レシピ紹介&
★特別企画





INTERVIEW

生産者インタビュー

in 綾部市

JA京都にのくに管内

(株)農夢 代表取締役

白波瀬 清孝さん

従業員9名+パート約24名で、京みず菜、京王生菜、ほうれん草を栽培されております。

なんとハウスは計8棟!



栽培で大変なことは?

京みず菜に携わって良かった点は?

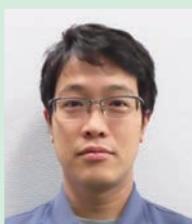
天候によるハウスの栽培環境の管理が大変です。ハウスなのであまり影響がないと思われるかもしれません、土地がもともと田んぼということもあり、雨が降ると土の中に水が流れ込みます。それにより**生育スピードが変わり栽培計画の調整が必要**となります。また、夏場はハウスの中が高温になるため、遮光資材などで商品と人になるべく負担がかからないよう工夫しています。

自社の京みず菜が店頭に並んでいるのを見たり、「やわらかくて、おいしい」と評価してもらったときは、やはり嬉しいですね。

弊社は約15年前から京みず菜を栽培しており、最初のころは雑草の中からみず菜が生えているような状態でのスタートでした。そこからの15年、従業員たちの努力で今の品質に至っています。



産地の担当者さんにお伺いしました!



JA京都にのくに 販売担当
伊東 敏さん

京のブランド戦略としてみず菜をブランド化してから、全国的にみず菜が栽培されるようになりました。

こだわりの栽培により面積拡大しにくい京都では、他産地の影響を多大に受け、生産者数が年々減少傾向にあります。

そんな中、京ブランドのみず菜を絶やさないために農夢でのみず菜の栽培がスタートし、品質重視での栽培を継続していただいた結果、京都市場では高い評価を受けるようになりました。

新型コロナウイルスの影響で販売は苦しい中ではありますが、生でも美味しい京みず菜をご賞味いただければ幸いです。



▲JA担当者訪問時の様子



▲栽培のこだわりを説明される白波瀬社長



▲収穫風景



▲株農夢ハウスの航空写真

栽培のこだわりを教えてください

化学農薬の使用をできる限り少なくするなど、京のブランド產品のこだわり栽培指針に基づいて、栽培管理を行い、京みず菜の品質を確保しています。

また、土つくりに関しては、もみ殻や剪定した枝のチップなどを利用した完熟たい肥を投入しています。



▲土のついている根を切断



▲品質のチェックとサイズ別に分別

ま
京みず菜は種を蒒いてから約30~40日で収穫されます(冬場は約60日)。



ズバリ、京みず菜の良さはなんですか?

茎が細く、やわらかくて纖維質が残らないんですね。みず菜はもともと鍋が主流だったと思いますが、京都のみず菜は“生”で食べておいしいのが特長です。サラダはもちろんのこと、洋食などに添えると彩りも良く、活用の幅は広いです。



ひとくちメモ

ハウス89棟で栽培されている株農夢さんでは出荷量も大変多く、出荷作業も重要な役割のひとつです。長年勤めているパートさんの手捌きは無駄がありません!



▲計量機で200gとなる組み合わせをセット



▲底面を剥げる



▲すべりの良いシートで京みず菜を包み込む



▲袋の奥まで京みず菜を入れる



▲シートを抜き取り完成!

おすすめレシピ



調理時間
15分(2人分)

みず菜のシャキシャキ感と豚肉の旨味のハーモニー

京みず菜の豚巻きボン酢醤油焼き

- 材 料**
- 京みず菜 1パック
 - 豚バラ肉 200g(薄切り)
 - サラダ油 大さじ1
 - ポン酢醤油 大さじ2
 - 七味唐辛子 少々

調理方法・
レシピ動画は
こちらをチェック



作り方

- 京みず菜は長さを半分に切って根元と葉先を交互に組み合わせ、4等分にする。
- 豚肉を①のみず菜の片端から少しづつ重ねるようにしながら斜めに巻きつける。
- フライパンにサラダ油を熱して豚肉の巻き終わりを下にして並べ入れ、時々返しながら表面全体を焼き付ける。
- 火が通ったらフライパンの脂をキッチンペーパーなどでふき取り、ポン酢醤油を回し入れて絡める。
- 取り出して食べやすい大きさに切り、器に盛って七味唐辛子をふる。

4月の出荷

- 花菜
- 京たけのこ

5月の出荷

- 賀茂なす
- 伏見とうがらし
- 万願寺甘とう
- 京こかく

通年出荷

- 京みず菜
- 京王生菜
- 九条ねぎ
- 京丹波大黒しめじ

は、引き続き出荷しています。

特別企画

アンケートにお答えいただいた方の中から

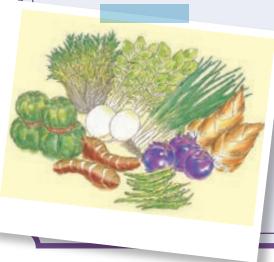
抽選で5名様に京野菜セットをプレゼント!!

広報誌「元気印ミニ」に対する

ご意見をお聞かせください!

アンケート締切日:5月10日 当選者への送付:5月下旬

お申込みはコチラ



7項目のアンケートに答えるだけです!