

京のふるさと産品協会

元気印

三二

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>

2022.06 第7号

CONTENTS

- P1 ブランド産品の産地より
- P2-3 生産者インタビュー
(精華町 今西様)
- P4 おすすめレシピ
& 協会で紹介コーナー

伏見とうがらし特集

今回ご紹介する『伏見とうがらし』は、1684年に山城の国稲荷(伏見)付近で作られていたと言われています。そんな歴史ある『伏見とうがらし』は平成元年にブランド産品として認証され、現在京都府内14産地で栽培されています。今回は産地の中で、最も南に位置する相楽郡精華町で『伏見とうがらし』を栽培されている今西様にお話を伺いました。





INTERVIEW

生産者インタビュー
in 相楽郡精華町

JA 京都やましろ
伏見とうがらし部会長

今西 和男さん

今西さんは、伏見とうがらし7アール、
万願寺とうがらし4アールを栽培。
早期出荷するために、加温器も
使用しておられます。



栽培で大変なことは？

同じものを同じ時期に作らないといけないことです。気候が毎年違う中で、同じようにつくるのは難しく、栽培でうまくいかなかったことは日記に記録し、次年度に改善できるよう努めています。

3月～8月と栽培期間が長いので、**さまざまな虫や病気に対処しないといけないことも大変**です。虫は少しでも残るとすぐに増殖するので、防虫ネットで侵入を防ぐなど細心の注意を払い、減農薬にも努めています。

伏見とうがらしに携わってよかった点は？

伝統野菜を作らせてもらっているのはうれしいことです。ここ精華町では60年以上も歴史がある品目で、その歴史に関われることを誇りに思っています。

また、農業は自分で仕事の量と質を決めることができ、しっかりと栽培すれば作物もそれに答えてくれる所が良い点です。



産地の担当者さんにお伺いしました！



JA 京都やましろ精華町支店
奥田 芳成さん

ここ精華町管内の伏見とうがらしは3月から8月頃まで出荷しております。部会員11名で栽培をおこなっており、統一した選別・出荷規格の伏見とうがらしをみなさまにお届けできるよう、年に2回目合わせ会を実施しております。伏見とうがらしをブランド産品として出荷する条件は3つございます。

出荷条件1 長さ12cm以上～15cm程度

出荷条件2 色つやの良いもの

出荷条件3 太さ1.5cm迄のもの

今後ともお取り扱いよろしく願いいたします。



栽培のこだわりを教えてください

土づくりにこだわっています。いい土を作ると木が丈夫になり、良いものができるし、病気にもなりにくいです。農協と相談して、土づくり資材を検討し3～4ヶ月かけて土づくりをおこなっています。そうすると根もよく伸び、肥料も効率的に吸収し、良い伏見とうがらしができます。

また、苗半作という「苗によって作柄の半分が決まる」という言葉がありますが、伏見とうがらしでは苗で7割が決まります。それくらい重要なので、毎年苗屋まで訪れて、苗をチェックし、定植の時期を決めます。

▼ふかふかした畝



根が伸びやすく、成長に必要な栄養を効率的に吸収します。

▼通路に敷き詰められた稲わら



土壌の水分を保つ役割と土壌改良の役割を果たします。

▼ハウス内の温度をあげる加温器



加温器を使用することにより早期出荷が可能となります。

ズバリ、伏見とうがらしの良さはなんですか

夏野菜らしい**青々とした姿**と素材だけでも**甘みがあるおいしさ**が伏見とうがらしの良いところです。色の鮮やかさはどんな料理にも合わせられます。おすすめレシピは「伏見とうがらしのオイル焼き」で、お酒との相性がバツグンです。

作り方は次のページ

ひとくちメモ

収穫したあとは、5つの規格に選別していきます。

土にこだわって栽培されている今西さんの圃場では、**なんと、秀・優品率が50%以上!**



▲形やつやによって選別していきます



▲秀品にはブランドシールを貼ります



秀 > 優 > 良 > 並 > 規格外

▲5つの規格に分けられます

生産者おすすめレシピ



調理時間 5分(2人分)

伏見とうがらしの オイル焼き

～花かつおを添えて～

なんと!その場で実際に調理していただきました。

醤油との相性が抜群でベロッと10本以上
いただきました。

スタッフ一同



- 材 料**
- 伏見とうがらし 16本程度
 - 花かつお 1袋
 - 醤油 適量

作 り 方

- ① 伏見とうがらしを水で洗う
- ② フライパンを熱し、油をひく
- ③ ①の伏見とうがらしをそのまま入れ炒める
- ④ 軽く焦げ目がついたら、器に移し、醤油、花かつおをまぶして完成

お好みに合わせて焼き加減を調整してください

- 三分焼き 青々としてシャキシャキした食感を味わえます
- 六分焼き 身がやわらかくなり、より風味を感じていただけます

出荷の お知らせ



6月の 出荷

- 賀茂なす
- 伏見とうがらし
- 万願寺甘とう (万願寺とうがらし)
- 京山科なす
- 京こかば

7月の 出荷

- 鹿ヶ谷かぼちゃ

通年出荷

- 京みず菜
- 京壬生菜
- 九条ねぎ
- 京丹波大黒しめじ

は、引き続き出荷しています。

Check

産地情報

出荷時期

については

京のふるさと産品協会



または

ぜひ
ご覧ください!

でも発信しております!

