

京のふるさと産品協会

# 元気印

ミニ

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 FAX075-366-8316  
URL <https://www.kyoyasai.kyoto/>  
E-mail [furusato@kyoyasai.kyoto](mailto:furusato@kyoyasai.kyoto)

2022.11 第8号

## CONTENTS

P1 フランド産品の産地より

P2.3 生産者インタビュー  
(京都市京北地域)

P4 おすすめレシピ  
& イベント告知

## 京こかぶ 特集

平成19年度にブランド認証された『京こかぶ』は京都市右京区京北地域のみで栽培されています。京北地域では、夏季の冷涼な気象条件を活かし、昭和45年から小カブの栽培が始まりました。

今回は5月～7月、9月～12月と年に2シーズン栽培されている村山部会長に、栽培についてのお話を伺いました。





## INTERVIEW

生産者インタビュー  
in 京都市京北

J A 京都京野菜部会  
京北支部京こかぶ部会 部会長

村山 睦さん

村山さんは、京こかぶを9反栽培。早朝4時のまっくらな中、奥様と二人で収穫作業を行っております。

## 栽培で大変なことは？

夏場と冬場に栽培しているため、暑さも寒さもつらいです。京北地域では冬場の気温は0℃よりも低く、収穫した京こかぶは山水を使ってすべて手作業で水洗いします。早朝に4時間ずっと水に手をつけて作業することもあるため、なかなか大変ですね。



## 京こかぶに携わってよかった点は？

仲買人さんが「村山さんのつくったこかぶじゃないとダメだ」と言ってくれたことは一番うれしかったです。選別には特に気を付けているため、その部分を評価していただいたのだと思います。

## 市場の担当者さんにお伺いしました！



京都青果合同株式会社  
磯部一典 係長

村山さんの京こかぶは選別がしっかりできており仲買人からの評価も非常に高いです。出荷があるときはご自身で市場まで京こかぶを持ってこられるので、よく話をしますが気さくでおもしろい方です。

食べ方のレパートリーを増やすことで京こかぶはもっと人気のでる品目だと感じています。





## 栽培のこだわりを教えてください？

毎年の京こかぶの出来を見て、土づくりを行っていることです。毎年同じ量の肥料を与えるのではなく、前年の京こかぶの出来や肥料設計を確認しながら、その年の肥料の量などを調整しています。

またJAさんが提案してきた新しい商品も積極的に試し、良いものはどんどん取り入れて栽培しています。



～ AM4:00～

▼ライトをつけて収穫開始



▼なんと1コンテナ 25kg!!



真っ白い肌で、  
赤ちゃんのお肌のような  
きめ細かやさです



ズバリ、京こかぶの  
良さはなんですか

京こかぶの漬物は本当においしく、毎日食べても飽きません！シチューでじゃがいもの代わりにしたり、豚肉に巻いて揚げても京こかぶの甘みをおいしく食べられます！

本体だけでなく、葉っぱを食べられることも京こかぶの良いところです。

おすすめレシピは次ページ

## ひとくちメモ

村山さんは1日に多くて80ケースの箱詰めを行います。栽培から出荷までほとんどを手作業で行う「京こかぶ」の出荷作業の流れをご紹介します！



土のついた京こかぶ



洗浄機に入ると…



まっしろに大変身



スポンジでさらに磨いて…



出荷準備万端の京こかぶの完成!!



## 京こかぶの塩漬け 調理時間 5分

※漬ける時間は除く

### 材料

京こかぶ ..... 2個 (300g程度)  
 塩 ..... ひとつまみ程度  
 鷹の爪 ..... 1本  
 ※塩はかぶの重さの3%を目安に入れてください

### 作り方

- ①京こかぶの皮をむき、2～3mm程度にスライスする。
- ②京こかぶの葉をきざむ。
- ③漬物容器に①と②を入れ、その後、塩とお好みで鷹の爪を入れる。
- ④重しを上において一晩寝かせる。

### Check

漬物の他には、シチューのじゃがいもの代わりにこかぶを入れたり、かぶに豚肉を巻いて揚げて食べることをおすすめさせていただきました！

## 出荷のお知らせ

- ・京こかぶ
- ・えびいも
- ・堀川ごぼう
- ・やまのいも
- ・聖護院かぶ
- ・聖護院だいこん

### 11月の出荷

- ・花菜
- ・京こかぶ
- ・えびいも
- ・堀川ごぼう
- ・やまのいも
- ・聖護院かぶ
- ・聖護院だいこん

### 12月の出荷

- ・京みず菜
- ・京壬生菜
- ・九条ねぎ
- ・京丹波大黒本しめじ

### 通年出荷

は、引き続き出荷しています。

# 京丹波水産物フェスティバル

日時：令和4年11月26日(土)10:00～16:30  
 27日(日)9:30～15:00

場所：京都パルスプラザ



3年ぶりの開催で、今年度で50回目の開催となります。京都府内各地の農林水産物が大集合！京野菜クイズやバス来場者限定のビンゴゲームなど、楽しいイベントも盛りだくさん。ぜひ会場へお越しください！