

## 協議事項 1 令和4年度事業報告及び収支決算について

### 1 総会・理事会の開催状況

#### ◇ 総会

	開催年月日	主な内容
定時総会	令和4年6月20日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和3年度事業報告及び収支決算について</li> <li>・会費等に関する規程の一部改正について</li> <li>・令和4年度会費の賦課・徴収方法について</li> <li>・役員の選任について</li> <li>・報告事項           <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">             〔令和4年度事業計画及び収支予算、業務方法書の一部 改正、その他（京のブランド戦略進行管理について）〕           </div> </li> </ul>

#### ◇ 理事会

	開催年月日	主な内容
第1回理事会	令和4年6月 2日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和3年度事業報告及び収支決算について</li> <li>・余裕金の預入先金融機関について</li> <li>・会費等に関する規程の一部改正について</li> <li>・令和4年度会費の賦課・徴収方法について</li> <li>・役員の候補者について</li> <li>・第50回定時総会の開催について</li> <li>・報告事項           <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">             (業務方法書の一部改正について)           </div> </li> </ul>
第2回理事会	令和4年6月20日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・役員の互選について</li> </ul>
第3回理事会	令和5年3月13日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和5年度事業計画及び収支予算について</li> <li>・令和5年度会費の賦課・徴収方法について</li> <li>・賛助会員規程の策定について</li> <li>・報告事項           <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">             〔令和4年度法人運営に関する事項、令和4年度業務 の実施状況、理事長（代表理事）・業務執行理事の 業務執行状況報告〕           </div> </li> </ul>

## 2 業務の概要

### ブランド推進事業

#### 1 ブランド認証事業

##### (1) ブランド認証の状況

ブランド認証品目： 31品目（内加工品2）

ブランド指定産地： 113産地

##### (2) ブランド認証審査会の開催状況

年月日	審査会名	審議内容
令和4年9月14日	幹事会（青果、豆・酒米）	ブランド産地指定期間の更新
9月28日	京野菜審査会	同上
令和5年3月9日	合同幹事会（青果、豆・酒米、京の酒・京漬物）	ブランド産地指定期間の更新及び新規
3月10日	幹事会（水産）	同上
3月23日	農林水産品審査会	同上
同上	京野菜審査会	ブランド産地指定期間の更新

## 2 消費者ニーズに対応したPR強化

##### (1) 京vegeアンバサダーを任命(任命式 6月23日、京都JAビル)

京野菜などの京のブランド商品の魅力を若い世代の消費者の視点から情報発信する「京vegeアンバサダー」（大学生8名）を任命しました。



## (2) オンラインを活用したPR

### ① オンライン産地見学会リアルプラス(ハイブリッド)の開催

料理店、青果バイヤー、市場関係者に向けてオンライン産地見学会を生中継で開催、同時に現地参加者を募集して参加者の声を産地から発信しました。

#### 第1回 伏見とうがらし・賀茂なす(6月28日、精華町・亀岡市)

<参加者>33名（現地参加者5名、オンライン参加者28名）東京から現地参加者あり

<参加者の声>「季節ごとに食感や味が違うことを初めて知った」「次は実際に料理を見たい」「次回も参加したい」などの声をいただきました。



伏見とうがらしのほ場から農家が説明



賀茂なすほ場での説明

#### 第2回 紫ずきん(9月27日、南丹市園部町)

<参加者>31名（現地参加者16名、オンライン参加者15名）

<参加者の声>「他の枝豆とは厚みが違う」「紫ずきんでビールが美味しく飲める」「たくさん収穫できて楽しかった」などの声をいただきました。



アンバサダーによる  
紫ずきんの紹介



オンライン中継の様子



参加者が紫ずきんを収穫

#### 第3回 花菜(2月21日、長岡京市)

<参加者>20名（現地参加者8名、オンライン参加者12名）

<参加者の声>「花菜の収穫前の姿を初めて見れた」「パック詰めは難しく、技術が必要だと体感できた」「やわらかくておいしい」などの声をいただきました。



生産者が花菜を紹介



圃場で花菜の栽培を説明



参加者が花菜の収穫体験

## ②ライブコマースの開催

「なるほど！マーケット」※1で、ライブコマース※2を開催しました。

※1 なるほど！マーケットとは、日本ユニシスや大日本印刷の福利厚生として社員向けに実施している取組です。

※2 ライブコマースとは、インターネット上で生放送の動画を配信して、動画内で商品やサービスを紹介・販売する手法です。

### 第1回 産地から生中継で配信「賀茂なす」（7月13日、綾部市）

<視聴者数>

リアルタイム視聴100名以上、アーカイブを含めた視聴者数は350名以上



商品「賀茂なす」の説明



通販サイトのリンク

### 第2回 月桂冠大倉記念館から生中継で配信「祝米」（12月20日、京都市伏見区）

<視聴者数>

リアルタイム視聴100名以上、アーカイブを含めた視聴者数は330名以上

※今回は、日本ユニシスや大日本印刷に加え、京都府、全農京都の関係部署にも案内して配信



祝の稻穂の説明



試飲による紹介



参加者へオンラインショップを紹介

#### <消費者ニーズに対応したPR強化 成果と課題>

- 「京vegeアンバサダー」(大学生8名)を任命し、産地見学会や農林水産フェスティバルなどのイベントシナリオや販促グッズについて提案いただき、若い世代の消費者の視点から京野菜等の魅力を情報発信、継続した活動に期待
- 好評を得ている産地見学会は移動時間を節約できるオンラインと、産地状況を実感いただける現地参加者を募り、生の声の中継により、リアル感をプラス
- 新しい取組のライブコマースは、ライブ配信をしながら視聴者と配信者が対面型のコミュニケーションツールで、関係者と協働して計画することが必要

### 3 販売促進活動強化の取組

#### (1) 首都圏での京野菜取扱強化への取組

##### ①「はんなり京都マルシェ」で京野菜販売 (11月16日～18日、二子玉川駅)

二子玉川駅は、1日乗客約16万人。会場は平均来場者約8～9万人であり、当日も沢山の人に、買っていただきました。（九州屋：ほんまもん京野菜取扱店）



広告ポスター



ブランド京野菜の販売ブース



マルシェ会場の様子

##### ②「賀茂なすお試し会（試食会）」開催(9月、ABC Cooking Studio)

食に関心の高い首都圏の若年層を対象とした「賀茂なすお試し会（試食会）」を首都圏のABC クッキングスタジオ5ヶ所各5回、合計25回開催 (約1,000人が試食)

<メニュー>賀茂なすのラタトウイユ

<参加者の反応>「賀茂なすはクセがなくおいしい」など、好評の声をいただきました。



京野菜 PR テーブル



参加者へ説明している様子



抽選で賀茂なす1個当選

##### ③ 「Zoom 親子料理教室（賀茂なす）」開催(8月20日、ABC Cooking Studio)

若年層向け需要拡大の取組として「Zoom 親子料理教室（賀茂なす）」を開催しました。

<メニュー>子供でも楽しめる「賀茂なすのからふるピツツア」

<参加者>首都圏を中心に全国各地16名

<アンケート結果>「とても楽しく食育になる素敵な時間でした」「子供たちが喜んでいた」「他の京野菜でもこのような教室があれば、参加したい」など



料理の説明



Zoom オンラインの状況

## (2) 販促グッズ等を活用した販売促進

近畿圏はもとより首都圏でも京野菜の認知度は高く、調理法を知りたいという消費者が多いため、京野菜の調理サンプルやレシピのリーフレットを掲示し、購入いただいた方には京野菜グッズを配布するなどして、京野菜等の更なる認知と購入意欲の向上に努め、消費拡大を図りました。

〈ほんまもん京野菜取扱店での実施回数〉 首都圏 17店舗 86回  
近畿圏 8店舗 14回

(首都圏)

京野菜の調理サンプルや料理研究家大原千鶴さん監修のレシピで多くの方に京野菜コーナーに目を留めていただきました。



高島屋新宿店



九州屋新宿店



九州屋町田店

京vegeアンバサダーが考案した京野菜イラスト入りエコバッグを使って、複数店舗で京野菜詰合せセットを販売しました。

(店舗の担当者からも好評)

「普段購入していただきづらい品目もセットにすることで購入していただける」と好評でした。



京vegeアンバサダー  
考案のエコバッグ



エコバッグに

京野菜を詰め合わせて販売



ハヤシフルーツ  
吉祥寺店



ハヤシフルーツ  
渋谷フードショー店



九州屋上野店



九州屋池袋店



九州屋渋谷ヒカリエ店

### (3) 「万願寺甘とう」のトップセールス（7月28日、大田市場 他）

大田市場内で万願寺甘とうのトップセールスを開催しました。産地からはJA京都にのくに、全農京都と本協会が出席し、組合長自ら万願寺甘とうをPRしていただきました。

前日は、京野菜取扱店3店舗を視察し、店舗担当者と意見交換を実施しました。



トップセールス開催時の様子



参加者へ万願寺甘とうを配布



前日の店舗視察

(近畿圏)



八百一 JR 京都伊勢丹店



京都ファミリー京美

### (4) 「京の食材マーケット開拓員」が首都圏の販路開拓サポート

「京の食材マーケット開拓員」を設置し、京野菜をはじめとする府内産農林水産物及びその加工品について、首都圏での料飲店や業務向けの新たな需要開拓を推進しました。

<主な活動内容>

- ・東京青果株式会社(東一)等首都圏卸等とのパイプ役
- ・首都圏販路開拓先（高級量販店）情報収集・提供
- ・協会等が行う首都圏でのPR活動サポート
- ・ほんまもん京野菜取扱店との情報交換

#### <販売促進活動強化の取組 成果と課題>

- 首都圏での京野菜取扱強化への取組として、古都・京都の珠玉の逸品を販売する「はんなり京都マルシェ」でほんまもん京野菜取扱店と協力して京野菜を販売、また、京野菜（賀茂なす）を使った料理教室を開催するなど消費者に喚起
- 首都圏・京都府内の小売店や量販店等での売り場づくりについて、京野菜グッズを活用して支援し、ブランド京野菜の販売促進・PR活動を実施
- 「京の食材マーケット開拓員」が定期的なオンライン打合せにより、卸、全農と調整しながら、首都圏の販路開拓をサポート、高級量販店をターゲットに、首都圏卸等との調整、高級量販店の販路開拓サポートに重点を置いた活動を計画

## 4 各種イベント開催における京野菜等のPR

### 「食の京都」大収穫祭～50th Anniversary～

#### (1) 京都府農林水産フェスティバル2022開催

50回の節目となる「京都府農林水産フェスティバル」を3年ぶりに開催しました。府内産農林水産物や、加工品及び手作り产品の展示・販売等を通して生産者同士や消費者との交流を深め、多くの方に府内産品の良さをお伝えしました。

日時 11月26日(土)～11月27日(日)

場所 京都府総合見本市会館(京都パルスプラザ)



(出展者数)

生産者・加工グループ他 128 団体

(入場者及び売上)

日程	入場者数	売上高(千円)
1日目	24,000	13,000
2日目	18,000	11,000
合計	42,000	24,000

新鮮で良質な府内産農林水産物やふるさと産品を広く府民にPRする多彩な取組を展開し、「味わい、体験し、買える」魅力あふれるイベントとなりました。

#### (開催内容)

- ・京都府内農林漁業関係団体による展示・販売など
- ・フェスティバル半世紀の歴史を振り返る「記念パネル」及び「リーフレット」を作成
- ・文化庁京都移転を記念した「京都食文化体験コーナー」(キッチンカー)
- ・「京都よい食フェスタ2022」(JA京都中央会)
- ・京都府農林水産フェスティバル表彰式典(京都府)
- ・「食の京都エリア」の実施(京都府)
- ・「大商工祭」～丹後・丹波・山城の特産市～(京都府商工会連合会)



50th Anniversaryパネル展示

50年の歴史を紹介



にぎわう出展ブース

京野菜スタンプラリー・焼き栗



キッチンカーによる

京都食文化体験

## (2) 京づくしプレミアムレストランフェアの開催

京野菜の歴史文化等のストーリーや健康機能性等の魅力を PR するため、京都府内の料理店で「ブランド京野菜 旬の料理フェア」を開催しました。

本フェア参加店でブランド京野菜を使用した特別メニューを考案いただき、京野菜や府内産農林水産物を使用した京づくしの献立を提供しました。

### ①美味研鑽 京の食文化「ブランド京野菜 夏の料理フェア」

<開催期間> 8月21日(日)~9月4日(日)

<参加店> 4店

たん熊北店 本店、京料理 いそべ 本店、

京料理 鳥米、京・宇治抹茶料理 辰巳屋

<使用したブランド京野菜>

賀茂なす、万願寺甘とう、京夏ずきん 等



### ②美味研鑽 京の食文化「ブランド京野菜 冬の料理フェア」

<開催期間> 1月21日(土)~2月19日(日)

『記念講演会』1月7日(土)・8日(日)開催

講師: 京都府立大学 中村教授 料理: 鳥米 田中氏、松正 小笠氏

<参加店> 25店

中国料理伯楽家常菜、ルルソンキボア、エヴァンタイユ、奥貴船兵衛、八千代、山ばな平八茶屋、有喜屋ホテルオークラ京都店、割烹 なか川 三条木屋町、京野菜桜肉鴨肉子鴨、京料理かじ、たん熊北店京都本店、菊乃井本店、天ぷら八坂圓堂、乙文、京料理およね、ジョイフル文蛾、松山閣 ジェイアール京都伊勢丹店、嵐山熊彦、京料理せんしょう、京料理 鳥米、京料理 清和荘、平等院表参道 竹林、京料理・抹茶料理 辰巳屋、京料理 松正、京の味処 うお寿



<使用したブランド京野菜>

花菜、堀川ごぼう、京みず菜、九条ねぎ、えびいも 等



エヴァンタイユ



京料理鳥米



伯楽家常菜

### (3) 全国日本酒フェアの支援(6月17日(金)～18日(土)、幕張メッセ)

令和元年度以来の対面形式での開催で、京都ブースへの来場者は多数でした。

祝の稻わらを展示するなど、「祝」を中心に京都の日本酒をPRしました。

<来場者>約2,000名



3年ぶりの対面開催



京都府ブース

### (4) 東京で活躍する京都人の集いで京野菜を使った弁当を提供

首都圏で活躍されている京都府ゆかりの経済界及び中央官庁の方々が「京都」を絆として相互交流を図る集いで京野菜等を使用した弁当を提供、交流会では文化庁移転や観光情報とともに京都産品等を紹介する展示ブースで京野菜をPRしました。

日 時 11月15日(火) 18:00～20:30

会 場 八芳園(東京都港区白金台1丁目1-1)

出席者 約150名



(使用した京野菜等) 京丹波大黒本しめじ、聖護院かぶ、九条ねぎ、堀川ごぼう、えびいも

### (5) あじわい館で京野菜を使用した料理教室の開催

京都の老舗料亭・料理店の次世代を担う若手料理人から京料理の基本を習う教室で京野菜を提供し参加者に京野菜の魅力をPRしました。

<実習>

- ・7月8日 講師：鳥米 田中良典氏 (16名)  
賀茂なす、万願寺甘とう
- ・8月6日 講師：辰巳屋 左宗一郎氏 (10組20名)  
水菜、九条ネギ、万願寺甘とう、夏ずきん
- ・11月10日 講師：菊乃井 村田知晴氏 (32名)  
聖護院かぶら、聖護院だいこん、えびいも



<オンライン>

- ・7月25日 講師：松正 小笹正義氏 (25名)  
賀茂なす、万願寺甘とう
- ・8月22日 講師：萬重 田村圭吾氏 (20名)  
壬生菜、水菜、万願寺甘とう、賀茂なす



## (6) 京料理展示大会で京野菜を販売

3年ぶりに、京都料理組合が主催する「第116回京料理展示大会」において京野菜のPR及び販売を行いました。

日 時 12月13日(火)・14日(水) 10:00~16:00  
場 所 みやこめっせ 3階 第3展示場



### <販売品目>

京みず菜、京壬生菜、九条ねぎ、花菜、聖護院だいこん、聖護院かぶ、京こかぶ、堀川ごぼう、えびいも、こえびちゃん、やまのいも、金時にんじん、京かんざし、京菊菜、はたけ菜、ほうれん草、柚子、トマト、葉つきだいこん、辛味だいこん、青味だいこん、京かんしょ、銀杏



本しめじ



京野菜販売コーナー



京式部

## (7) イタリア料理専門展に出展

第3回イタリア料理専門店「ACCI Gusto 京都」で京野菜等のPRを行いました。

日 時 令和5年2月2日(木) 10:00~17:00・3日(金) 10:00~16:00

会 場 ANAクラウンプラザホテル京都

来場者 986名



協会ブース「京野菜」PR 「あつらえ本しめじ」の試食

## 5 多様な媒体による情報発信

### (1) 広報誌

協会広報誌「元気印」及び料理店、バイヤー向け情報誌「元気印ミニ」の発行



「元気印」第134号



第6号京みずな(4月)



第7号伏見とうがらし(6月)



第8号京こかぶ(11月)

### 「元気印ミニ」

出荷時期に合わせ、旬の産地情報を届けました。

### (2) SNS (Instagram・Facebook・YouTube) 等で消費者等に情報提供

京野菜の出荷情報やイベント情報、栽培情報、旬のレシピなどを発信

- ・FB等延76回、YouTube 3本発信



Instagram



facebook



### (3) 情報誌への広告掲載

京のブランド產品の情報や旬の京野菜提供店の広告を観光情報誌等に掲載しました。

(情報誌)



(高速道路)

リーフレット

はれ旅物語 in 京都・兵庫



(日経新聞)

折り込み



#### (4) 四季の京野菜ポスターの作成

旬の京野菜を四季ごとに日本の伝統文様を取り入れて京の食文化を表現した、旬の出回りが一目でわかる春・夏・秋・冬の京野菜ポスターを作成しました。

仲卸からほんまもん京野菜取扱店、旬の京野菜提供店など関係各者に幅広くご利用いただいております。



#### (5) 京野菜レシピのリーフレットを作成

著名な料理研究家 大原千鶴さん監修の「旬の彩り 京野菜レシピ」を作成し、各種イベント等で手軽に作れる簡単京野菜レシピを紹介し、販促等に活用ました。

The image displays two leaflets for Kyoto vegetable recipes. The top leaflet is titled "旬の彩り 京野菜レシピ 秋・冬編" (Seasonal Colors Kyoto Vegetable Recipe Autumn/Winter Edition) and the bottom one is titled "旬の彩り 京野菜レシpi 春・夏編" (Seasonal Colors Kyoto Vegetable Recipe Spring/Summer Edition). Both leaflets feature various京都野菜 (Kyoto vegetables) and their preparation methods. They include photographs of the finished dishes and cooking tips. QR codes are also present on the leaflets.

## 6 京の食文化の継承発展に資するPR活動等

### (1) 料理専門学校で京野菜メニューを提供

未来の料理人である料理専門学校の学生が運営するレストランにブランド京野菜を使用した京野菜のメニューを提供いただきました。

<伏見とうがらし>

期間：5/31～7/22

数量：26 箱



<聖護院だいこん>

期間 11/15～1/20

数量：10 箱



[大和学園学生レストラン] 運営学生数 126 名

(学生のコメント)

「野菜ですが、料理の主役として充分存在感があるところが魅力的です」

「下茹でしたお湯もすごく甘くて美味しかった」

(聖護院だいこん提供数) 来客数総数 888 名

日本料理レストラン 「京味鶴 藤」

来客数 504 名 ／ 営業日 18 日

フランス料理レストラン 「Le Grand Classique」

来客数 204 名 ／ 営業日 6 日

イタリア料理レストラン 「IL GRANDE BAMBINO」

来客数 180 名 ／ 営業日 12 日

### (2) 日本茶の魅力シンポジウム ~伝えたい、広げたい!~ 「日本茶」の魅力

和食の中でも重要な位置付けにある「日本茶」を将来世代にわたって持続可能に発展させていくために、改めて日本茶の魅力やお茶の文化について考え・発信しました。

日時 令和 5 年 1 月 14 日 (土) 13:30～16:30

場所 宇治茶会館 (ハイブリッド形式) 京都府宇治市宇治折居 25 番地 2

会場参加 50 名 オンライン参加・ウェビナー 190 名



<基調講演>

MIHO MUSEUM 館長 熊倉 功夫氏

和食文化国民会議名誉会長、国立民族学博物館名誉教授、和食文化学会顧問

<ディスカッション>

MIHO MUSEUM 館長 熊倉 功夫氏

文化庁文化財調査官（食文化） 大石 和男氏

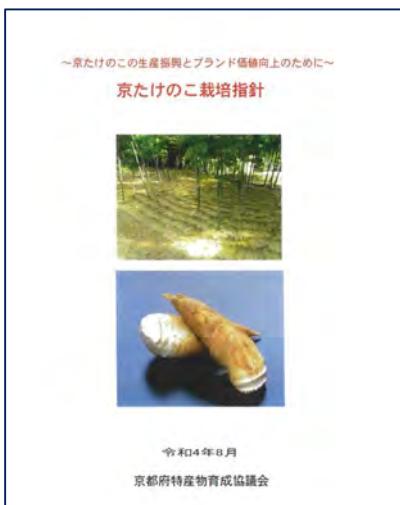
平安女学院大学国際観光学部教授 山本 芳華氏

司会・進行役：和食文化学会理事（企画委員）小田 一彦



## 7 京たけのこ栽培指針の策定（京都府特産物育成協議会）

京たけのこの生産振興とブランド価値の向上のため、「京たけのこ」「白子たけのこ」の定義を明文化し、「京都式軟化栽培」等のこだわり技術や「京たけのこ」の美味しさ・魅力を広く情報発信するものです。



京たけのこ栽培指針

～京たけのこの生産振興とブランド価値向上のために～  
「京たけのこ栽培指針」に係る  
取扱いQ&A・筍参考情報  
< 目 次 >  
1. 指針取扱いQ&A  
(1) 培殖指針・京都式軟化栽培に関して p.1  
(2) 「京たけのこ」「白子たけのこ」の名称に関して p.2  
(3) 節の生産環境に関して p.4  
(4) 節の出荷・流通、ブランド価値強化に関して p.5  
2. 筏参考情報  
(1) 京都農業「京たけのこ」をめぐる状況について p.6  
(2) 「京たけのこ」「白子たけのこ」の名称について p.9  
< 参考資料 >  
●書籍「京の伝統野菜とその栽培」著者：芦原行也 大学名鑑出版社 p.5, 6  
●書籍「京野の伝統野菜」著者：田中六三 p.6  
●資料：野菜と果物の品目ガイド：野菜ソムリエ認定会員 p.6, 7

「京たけのこ栽培指針」に係る取扱いQ&A・筍参考情報

## 8 市場検品調査でブランド京野菜の品質確認

市場流通しているブランド京野菜の品質確認のため、京都市中央卸売市場第一市場で検品調査を実施。

J A 全農園芸課と連携して、毎週 2 回実施。

＜実施期間＞通年実施

＜回 数＞ 38回（うち产品協会 21回）



早朝、セリ前に調査



品質チェック



セリ価格を聞き取り

### ＜京野菜等のPR・品質確認 成果・課題＞

OPRの重要性を踏まえて関係団体と連携、京野菜等の魅力を消費者へ発信・取組を継続

○ブランド京野菜を中心、規格・品質の問題点等を各産地にフィードバック。

市況や市場関係者から聞き取ったリアルタイムの情報を、関係機関に提供

○今後も、京都府特産物育成協議会等の関係機関、特に産地育成推進指導員と情報共有を図り、産地の品質向上に向け支援を継続実施

## 令和4年度京のブランド產品出荷状況(令和4年4月～令和5年3月)

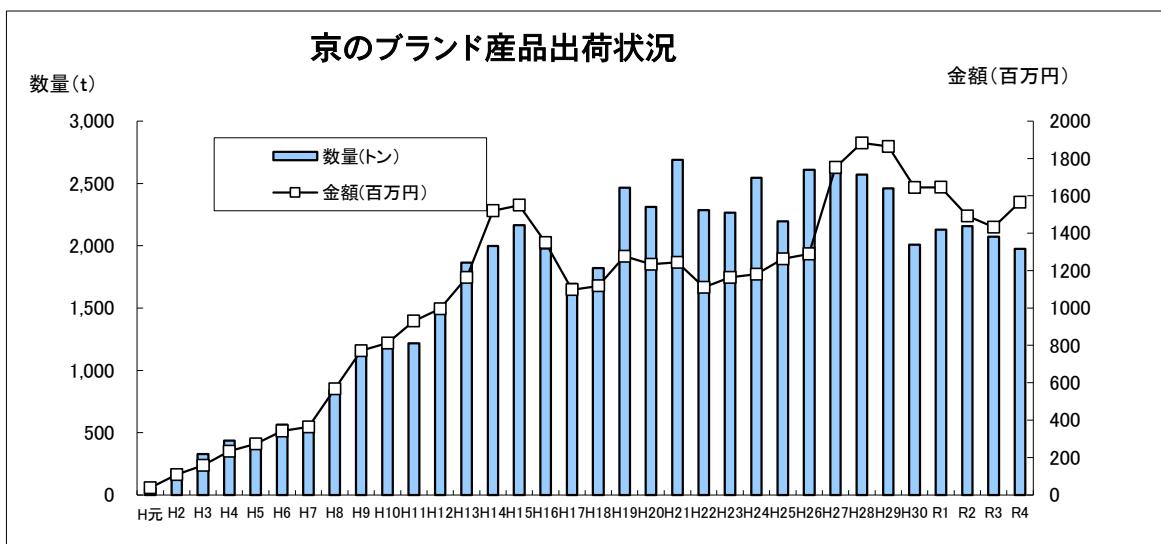
品目	産地数	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量(kg)	出荷額(円)	kg単価(円)	出荷量	出荷額	単価
京みず菜	11	264,138	154,175,503	584	96%	101%	105%
京壬生菜	3	40,894	26,283,487	643	87%	92%	100%
九条ねぎ	8	102,202	73,065,832	715	94%	99%	105%
伏見とうがらし	14	14,769	29,332,614	1,986	88%	135%	154%
万願寺甘とう(万願寺とうがらし)	3	206,240	206,921,261	1,003	88%	95%	108%
賀茂なす	3	28,608	21,756,020	760	80%	118%	147%
京山科なす	3	1,785	1,265,741	709	77%	115%	149%
鹿ヶ谷かぼちゃ	2	654	218,200	334	69%	204%	297%
紫ズキン	5	110,767	120,391,010	1,087	94%	99%	106%
京夏ズキン	5	49,302	36,646,552	743	89%	97%	109%
聖護院だいこん	4	33,548	5,570,633	166	63%	84%	132%
聖護院かぶ	1	457,140	80,066,620	175	109%	133%	122%
京こかぶ	1	60,750	11,670,830	192	107%	119%	112%
えびいも	12	24,363	21,775,747	894	88%	98%	111%
堀川ごぼう	4	3,006	3,985,501	1,326	90%	52%	58%
やまのいも	2	2,686	2,861,069	1,065	116%	116%	100%
花菜	3	6,106	10,305,435	1,688	66%	88%	133%
京たけのこ	1	124	175,700	1,417	58%	70%	120%
丹波くり	2	4,190	8,078,080	1,928	109%	113%	103%
京たんご梨	1	25,015	10,760,000	430	146%	106%	72%
京たんごメロン	1	12,962	19,556,500	1,509	88%	37%	42%
祝	15	304,530	83,560,388	274	95%	94%	99%
黒大豆	1	115	374,400	3,256	25%	28%	113%
小豆	1	452	926,600	2,050	75%	75%	100%
金時にんじん	0	-	-	-	-	-	-
くわい	0	-	-	-	-	-	-
丹後とり貝	4	36,670	161,669,850	4,409	122%	115%	94%
丹後ぐじ	2	3,516	15,075,696	4,287	106%	129%	121%
京丹波大黒ほんしめじ	1	179,506	291,648,282	1,625	84%	90%	108%
合計	113	1,974,039	1,398,117,551	708	95%	98%	102%

加工品名	使用業者	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量	出荷額(円)	単価(円)	出荷量	出荷額	単価
京の酒	15社	67,130(ℓ)	167,054,137	3,740	112%	119%	119%
京山科なす京漬物	7社	2,598(袋)	1,385,900	562	221%	213%	100%

京のブランド產品全体出荷額 1,566,557,588円(対前年度比:99.6%)

※「祝・京の酒」実績はR4.4月～R5.3月推定

※「京山科なす京漬物」実績はR4.4月～R5.3月推定

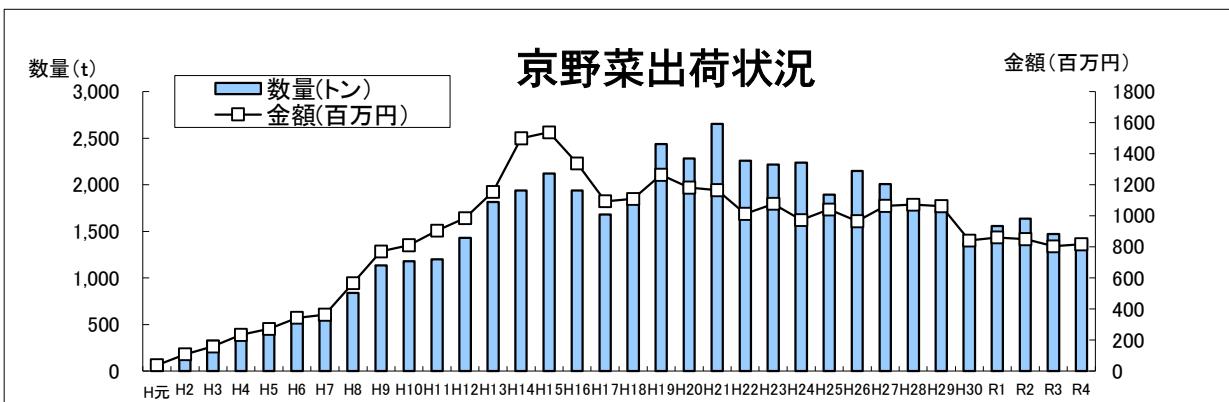


※数量については加工品を除く

## 令和4年度京のブランド産品出荷状況(令和4年4月～令和5年3月)

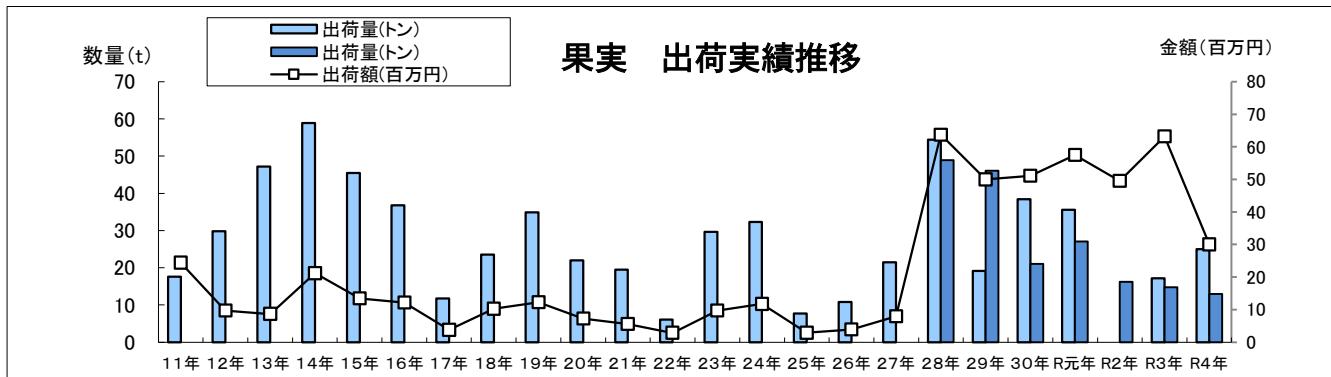
京野菜 23品目

品 目	産地数	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量(kg)	出荷額(円)	kg単価(円)	出荷量	出荷額	単価
京みず菜	11	264,138	154,175,503	584	96%	101%	105%
京壬生菜	3	40,894	26,283,487	643	87%	92%	105%
九条ねぎ	8	102,202	73,065,832	715	94%	99%	105%
伏見とうがらし	14	14,769	29,332,614	1,986	88%	135%	154%
万願寺甘とう(万願寺とうがらし)	3	206,240	206,921,261	1,003	88%	95%	108%
賀茂なす	3	28,608	21,756,020	760	80%	118%	147%
京山科なす	3	1,785	1,265,741	709	77%	115%	149%
鹿ヶ谷かぼちゃ	2	654	218,200	334	69%	204%	297%
紫ずきん	5	110,767	120,391,010	1,087	94%	99%	106%
京 夏ずきん	5	49,302	36,646,552	743	89%	97%	109%
聖護院だいこん	4	33,548	5,570,633	166	63%	84%	132%
聖護院かぶ	1	457,140	80,066,620	175	109%	133%	122%
京こかぶ	1	60,750	11,670,830	192	107%	119%	112%
えびいも	12	24,363	21,775,747	894	88%	98%	111%
堀川ごぼう	4	3,006	3,985,501	1,326	90%	52%	58%
やまのいも	2	2,686	2,861,069	1,065	116%	116%	100%
花菜	3	6,106	10,305,435	1,688	66%	88%	133%
京たけのこ	1	124	175,700	1,417	58%	70%	120%
丹波くり	2	4,190	8,078,080	1,928	109%	113%	103%
黒大豆	1	115	374,400	3,256	25%	28%	113%
小豆	1	452	926,600	2,050	75%	75%	100%
金時にんじん	0	-	-	-	-	-	-
くわい	0	-	-	-	-	-	-
京野菜合計	89	1,411,839	815,846,835	578	96%	101%	106%



果実 2品目

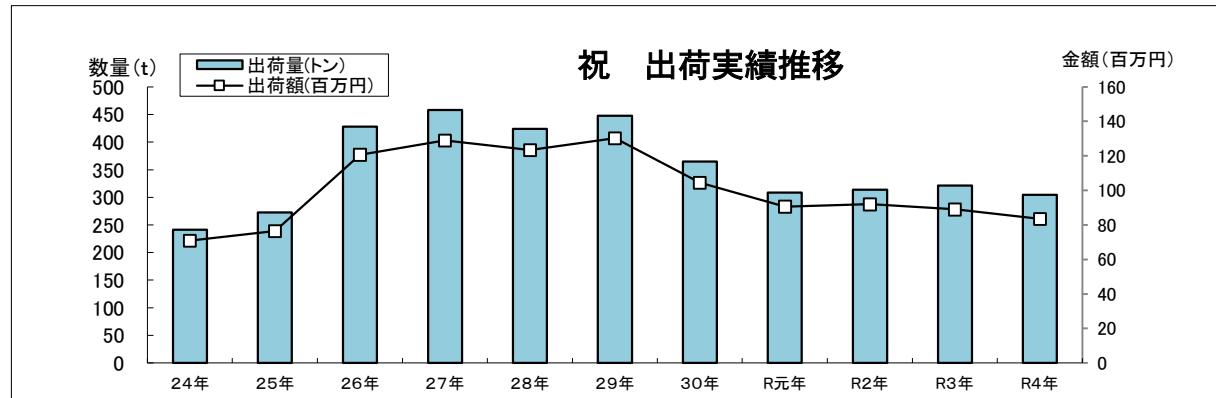
品 目	産地数	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量(kg)	出荷額(円)	kg単価(円)	出荷量	出荷額	単価
京たんご梨	1	25,015	10,760,000	430	146%	106%	72%
京たんごメロン	1	12,962	19,556,500	1,509	88%	37%	42%
果実合計	2	37,977	30,316,500	798	119%	48%	40%



## 令和4年度京のブランド產品出荷状況(令和4年4月～令和5年3月)

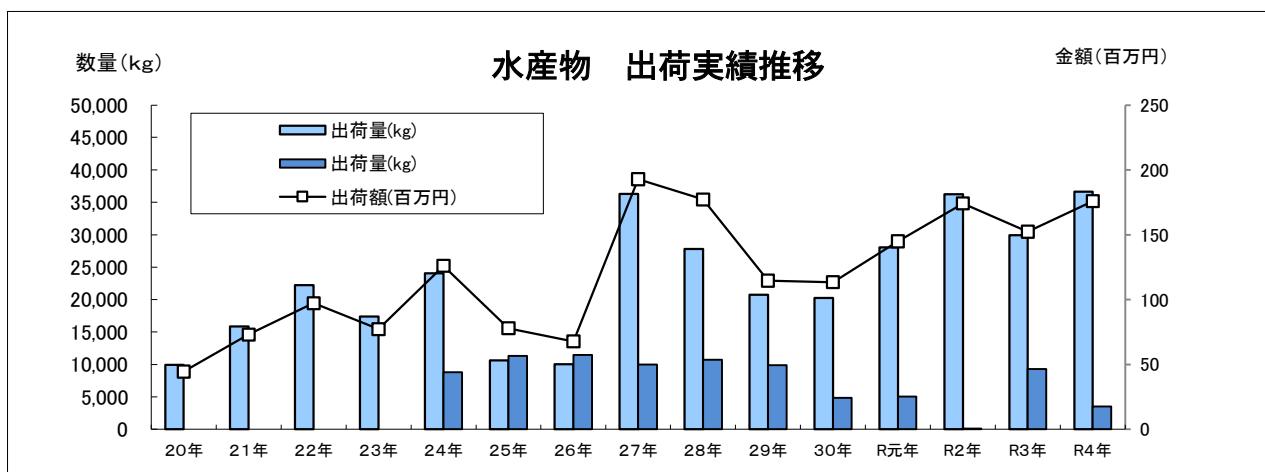
### 酒米 1品目

品 目	産地数	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量(kg)	出荷額(円)	kg単価(円)	出荷量	出荷額	単価
祝	15	304,530	83,560,388	274	95%	94%	99%



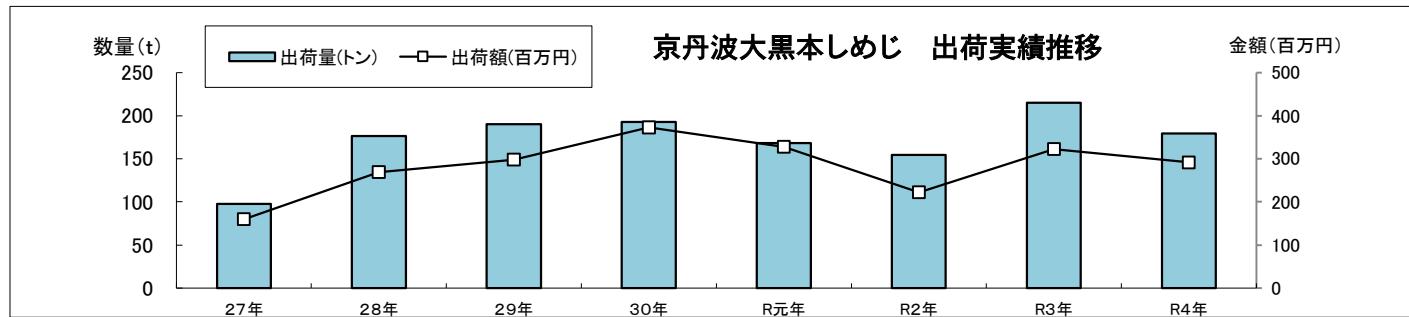
### 水産物 2品目

品 目	産地数	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量(kg)	出荷額(円)	kg単価(円)	出荷量	出荷額	単価
丹後とり貝	4	36,670	161,669,850	4,409	122%	115%	94%
丹後ぐじ	2	3,516	15,075,696	4,287	106%	129%	121%
水産品合計	6	40,187	176,745,546	4,398	121%	116%	96%



### 林産物 1品目

品 目	産地数	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量(kg)	出荷額(円)	kg単価(円)	出荷量	出荷額	単価
京丹波大黒本しめじ	1	179,506	291,648,282	1,625	84%	90%	108%



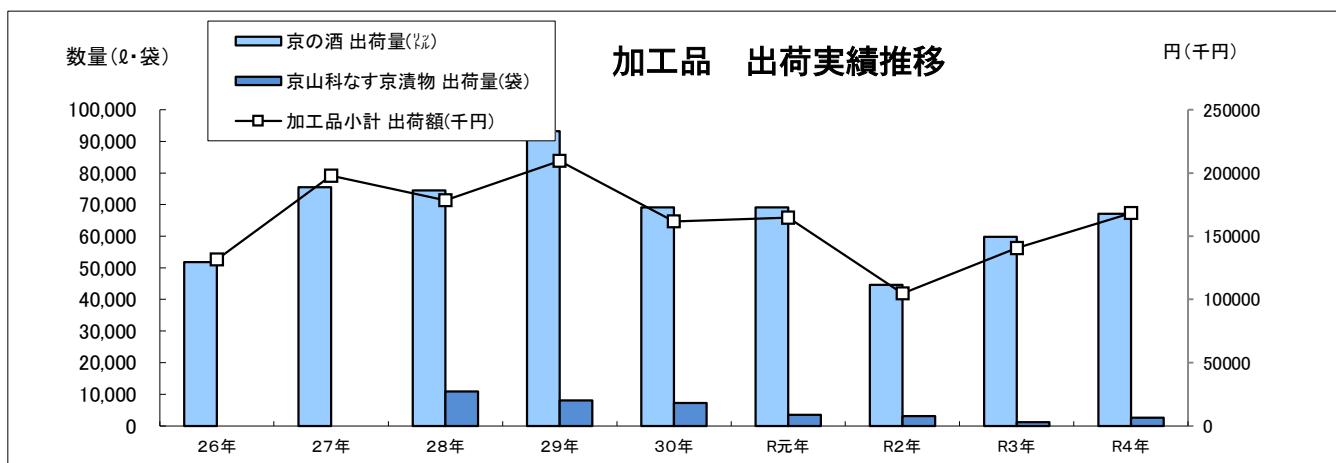
## 令和4年度京のブランド產品出荷状況(令和4年4月～令和5年3月)

加工品 2品目

加工品名	使用業者	令和4年度実績			対前年度比(%)		
		出荷量	出荷額(円)	単価(円)	出荷量	出荷額	単価
京の酒	15社	67,130(ℓ)	167,054,137	3,740	112%	119%	119%
京山科なす京漬物	7社	2,598(袋)	1,385,900	562	221%	213%	100%

※「祝・京の酒」実績はR4.4月～R5.3月推定

※「京山科なす京漬物」実績はR4.3月～R5.3月推定



## 農産物価格安定対策事業

### (1) 全体概要

- 4事業（野菜等経営安定対策事業、特定野菜等供給産地育成価格差補給事業、野菜計画 生産出荷促進対策特別事業、豆類価格安定対策事業）において、52加入産地で事業を行い、5産地に対して2,190千円の補給金を交付。前年度より大幅に減少した。
- 天候による作柄変動等により、価格が著しく低下することがあり、それに対応し、生産者が価格保証により生産・出荷を安心して進められる環境づくりと、消費者に野菜等の安定供給を行うため、各種農産物価格安定対策事業の適正な事業実施に努めた。

令和4年度農産物価格安定対策事業実績総括表

	加入産地数	交付予約数量 (トン・千本)	交付準備額 (千円)	補給金交付額 (千円)
野菜等経営安定対策事業	30		92,168	115
野　菜	28	899トン	88,922	115
花　き	2	458千本	3,246	0
特定野菜等供給産地育成 価格差補給事業	4	825トン	17,994	2,063
野菜計画生産出荷促進対策 特別事業	4	969トン	24,325	0
豆類価格安定対策事業	12	178トン	67,785	12
合　　計	52	野菜 2,871トン 花き 458千本	202,272	2,190

注：当協会が事業実施主体となっている事業分のみを記載。

事業別・産地別詳細は、別冊のとおり

## (2) 事業別概要

### 1 野菜等経営安定対策事業（府単独事業）

\*( ):前年度

区分	対象品目数	加入産地数	交付予約数量 (トン・千本)	交付準備額 (千円)	補給金交付額 (千円)
野菜	12	28 (28)	899 ト (1,000)	88,922 (105,844)	115 (8,855)
花き	1	2 (3)	458 千 (710)	3,246 (5,130)	0 (141)
計	13 (13)	30 (31)	-	92,168 (110,974)	115 (11,262) 事業完了率 67%

#### 【要点】

○産地解除

花き：宮津市・コギク

○今年度の補給交付金交付額は、全体的に例年より価格が安定傾向で前年度に比べて大幅に減少。

○野菜：28産地（45業務区分）のうち、事業が完了した野菜24産地（30業務区分）中、果菜類で1産地（1業務区分）が交付対象。

花き：2産地（2業務区分）については、猛暑による生育抑制や開花遅れで全国的に盆用コギクが不足したことから価格が高騰し、今年度は保証対象産地無し。

○今年度も秋冬の気温が高く、野菜の生育が早まり一時的に供給量が増えたが、年明けの寒波と積雪の影響で現在出荷量が減少したことから冬春作は高値取引が続いている。

### 2 特定野菜等供給産地育成価格差補給事業（国庫事業）

\*( ):前年度

対象品目数	加入産地数	交付予約数量 (トン)	交付準備額 (千円)	補給金交付額 (千円)
3 (3)	4 (4)	825 (970)	17,994 (20,100)	2,063 (8,731) 事業完了率 100 %

#### 【要点】

○4産地（5業務区分）のうち4産地（3業務区分）で補給交付金を交付。全体として前年度より2,063千円と大幅に減少。

○春先は天候の影響で、特に春キャベツの出荷がない月があったことや前年度同品目において供給量過多に伴う単価安が顕著であったことが要因で、前年度と比較し今年度は補給金交付額が減少。

○夏秋に出荷する果菜類についても、出荷量は前年より少し上回ったものの、前年度の単価安が例年より顕著であったため、前年度と比較し今年度は補給金交付額が減少。

### 3 野菜計画生産出荷促進対策特別事業（府単独事業）

\*( ):前年度

対象品目数	加入産地数	交付予約数量 (トン)	交付準備額 (千円)	補給金交付額 (千円)
2 (2)	4 (4)	969 (1,075)	24,325 (24,325)	0 (0) 事業完了率 100%

【要点】

- （独法）農畜産業振興機構が実施する「指定野菜価格安定対策事業」（国庫事業）での京都府内の加入産地及び2の事業の加入産地のうち、京都府が定める対象品目において、計画的に生産出荷が行われた場合に補給金を上乗せして交付する事業。
- 出荷数量が補給交付金の交付要件に満たなかったため交付の実績はなし。

### 4 豆類価格安定対策事業（府単独事業）

\*( ):前年度

対象品目数	加入産地数	交付予約数量 (トン)	交付準備額 (千円)	補給金交付額 (千円)
黒大豆	4 (4)	108 (100)	41,140 (41,140)	0 (0)
小豆	8 (10)	70 (68)	26,645 (29,580)	12 (13)
計	12 (14)	178 (168)	67,785 (70,720)	12 (13) 事業完了率 29%

【要点】

- 補給交付金については多くの産地で現在集計中。
- 今まで集計できた5産地のうち小豆1産地が交付対象となった。前年度よりも出荷量が減少傾向であり、単価についても安値傾向である。

### 5 野菜生産出荷安定資金造成円滑化事業（指定野菜価格安定対策事業）

【要点】

- （独）農畜産業振興機構が指定野菜価格安定対策資金を造成する場合において、生産者補給交付金として交付することを条件として、京都府負担額を協会を通じて機構に納付した。

### 6 加工・業務用野菜生産基盤強化推進支援事業（国庫事業）

【要点】

- （独法）農畜産業振興機構が実施する「加工・業務用野菜生産基盤強化推進事業」を行う団体等の事務支援。
- 令和4年度は事業実施主体1団体（京都農業協同組合）の1事業計画の事務支援を実施した。（平成29年採択分）

**参考：主な行事**

月 日	行 事 等	場 所 等
4月 8日	ブランド水産物に係る検査計画打合せ	京都水産会館（西舞鶴）
8日	プレミアムレストランフェア打合せ	あじわい館
12日	首都圏定期ミーティング（オンライン）	当事務所
12日	ブランド水産物担当者ミーティング（オンライン）	当事務所
21～23日	首都圏卸・販売店等打合せ	東京都内
23日	府漬物協同組合打合せ	京都市内（北区）
25～26日	京の食材マーケット開拓員打合せ・産地視察	京都JAビル・八幡市内
26日	万願寺甘とう協議会役員会	JA京都にのくに本店
27日	京都府特産物育成協議会事務局会議	京都JAビル
27日	「京の米で京の酒を」推進会議事務局会議	京都JAビル
5月 12日	「京vegeアンバサダー」募集打合せ	龍谷大学
18日	万願寺甘とう出発式	JAにのくに検品場（舞鶴市内）
19日	万願寺甘とう初出荷セリ	京都市中央卸売市場
19日	伏見とうがらし取材（元気印ミニ）	精華町内
20日	東京青果・九州屋打合せ（オンライン）	当事務所
22日	京都府漬物協同組合設立50周年記念式典	ホテルグランヴィア京都
24日	首都圏PR定期ミーティング（オンライン）	当事務所
25日	万願寺甘とう取材	福知山市三和町内
31日	大黒本しめじこだわり生産認証検査立会	京丹波町内（瑞穂農林）
6月 2日	京のふるさと産品協会 第1回理事会	京都JAビル
2日	「京の米で京の酒を」推進会議 総会	京都JAビル
3日	園芸関係機関連絡調整会議	京都府庁
6日	「京づくしプレミアムレストランフェア」打合せ	京料理鳥米
6日	万願寺甘とう販促打合せ（東京青果・全農・にのくに）	当事務所
7日	広島市場開拓打合せ	広島
10日	京野菜取扱店巡回	京都市内
16日	首都圏向け京野菜販売強化打合せ（新宿高島屋・園芸課）	当事務所
17～18日	全国日本酒フェア	幕張メッセ
20日	京のふるさと産品協会 定時総会・第2回理事会	京都JAビル
20日	東京（取扱店まわり）	東京都内
23日	京vegeアンバサダー任命式	京都JAビル
27日	首都圏定期ミーティング	当事務所
27日	賀茂なす出荷会議	JA京都中部支店
28日	オンライン（ハイブリッド）産地見学会（伏見とうがらし・賀茂なす）	精華町・亀岡市
28日	京たんごメロン初せり	京都市中央卸売市場
28日	東京仲卸業者視察対応	当事務所

月 日	行 事 等	場 所 等
7月 1日	京都府特産物育成協議会 幹事会	京都JAビル
1 日	京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会 京野菜流通部会	京都府公館
5 日	おもてなし協議会 総会	京都JAビル
8 日	きょうと食育ネットワーク令和4年度総会・情報交換会	当事務所
8 日	京野菜を使用した料理教室の開催(7/25、8/6、8/22、11/10)	あじわい館
11 日	京たけのこ生産者意見交換会	JA京都中央本店
11 日	京の酒工場検査 (14、19、22、26、28日)	招徳酒造・北川本家他
12 日	JA京都中央花菜部会 総会	乙訓地区農業構造改善センター
13 日	「ライブコマース（賀茂なす）」開催	綾部市
15 日	京都府特産物育成協議会 総会	京都JAビル
15 日	ブランド水産物担当者ミーティング	当事務所
15 日	京夏ずきん出荷会議	農林センター
26 日	首都圏京野菜取扱強化打合せ	太田市場内
27 日	店舗巡回	東京青果
28 日	京 夏ずきん初せり	京都市中央卸売市場
28 日	「万願寺甘とう トップセールス」開催	東京青果・シティ青果・店舗巡回
8月 1日	京都府農林水産フェスティバル実行委員会 総会	京都JAビル
5 日	エダマメ新品種意見交換会	資源研センター
6 日	JA京都にのくに25周年記念セミナー 講演	綾部市中丹文化会館
9 日	京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会 総会	京都ガーデンパレス
10 日	首都圏定期ミーティング（オンライン）	当事務所
20 日	Zoom親子料理教室（オンライン）	当事務所
21 日	ブランド京野菜 夏の料理フェア(8/21~9/4)	京都市内4店舗
23 日	京の酒工場検査(23日、25日、26日)	黄桜、月桂冠 他
24 日	京都府特産物育成協議会 幹事会（オンライン）	当事務所
29 日	紫ずきん出荷会議（オンライン）	当事務所
31 日	京都府農林水産フェスティバル担当者会議（オンライン）	当事務所
9月 5日	紫ずきん初セリ	京都市中央卸売市場
6 日	水産担当者ミーティング（オンライン）	当事務所
8 日	農林水産フェスティバル2022 担当者会議（オンライン）	当事務所
8 日	首都圏 京野菜取扱強化に向けての打合せ	東京青果、新宿高島屋
8 日	賀茂なすお試し会(試食会)の開催(計5回)	ABCクッキング
13 日	首都圏定期ミーティング（オンライン）	当事務所
14 日	ブランド認証審査会 幹事会(青果、豆・酒米)	京都JAビル
16 日	京漬物工場検査(20日)	京つけもの赤尾屋 他
27 日	オンライン(ハイブリッド)産地見学会（紫ずきん）	南丹市園部町
28 日	ブランド認証審査会 京野菜審査会	京都JAビル

月 日	行 事 等	場 所 等
10月3日	農林水産フェスティバル 京都リビング新聞社広告打合せ	当事務所
5日	農林水産フェスティバル 野菜ソムリエ打合せ	当事務所
7日	紫ズキン生産拡大打合せ	京都JAビル
7日	丹波くり品評会	福知山市三段池公園
13日	京都府特産物育成協議会事務局会議（オンライン）	当事務所
14日	丹波くり現場視察	丹波農園
14日	京こかぶ取材	京北支店
18日	首都圏定期ミーティング（オンライン）	当事務所
18日	農林水産フェスティバル KBSラジオ打合せ	当事務所
19日	レストランフェア打合せ	あじわい館
26日	水産物担当者ミーティング（オンライン）	当事務所
26日	農林水産フェスティバル 現地打合せ	パルスプラザ
27日	中丹えびいも収穫・調製講習会（オンライン）	当事務所
27日	農林水産フェスティバル 京野菜クイズ（京ベジ）打合せ	当事務所
28日	ABCクッキング打合せ（オンライン）	当事務所
11月1日	農林水産フェスティバル 第2回担当者会議	京都JAビル
1日	旬の京野菜提供店ガイド打合せ	当事務所
2日	令和4年度育種専門部会（とうがらしの部）	農林水産技術センター
7日	農林水産フェスティバル KBSラジオ打合せ	当事務所
8日	ブランド京野菜冬の料理フェア録画撮り	あじわい館
9日	園芸関係機関連絡調整会議（オンライン）	当事務所
10日	ブランド京野菜冬の料理フェア録画撮り	京料理 鳥米
11日	祝米こだわり検査	当事務所
14日	ブランド京野菜冬の料理フェア講演会打合せ	京都府立大学
15日	東京で活躍する京都人の集い	東京都港区
16~18日	はんなり京都マルシェ～二子玉川～	東京都世田谷区
16日	首都圏京野菜取扱強化打合せ(ABCクッキング)	東京都ABCクッキング本社
17~18日	首都圏販売促進打合せ	東京都(東一、シティ青果、他)
18日	首都圏京野菜取扱強化打合せ(新宿高島屋)	新宿高島屋
21日	聖護院大根出荷会議	JAやましろ久御山
22日	農林水産フェスティバル ステージ打合せ（KBS）	事務所
26~27日	京都府農林水産フェスティバル	パルスプラザ
26日	第4回丹波栗広域品評会表彰式	パルスプラザ
30日	水産物ブランド產品会議（オンライン）	当事務所

月 日	行 事 等	場 所 等
12月 5日	東京青果会議（オンライン）	当事務所
6日	京の食材マーケット開拓員との打合せ	当事務所
9日	JA京都にのくに万願寺甘とう役員会	JAにのくに本店
12日	京 夏ずきん、紫ずきん反省会	農技センター
13~14日	京料理展示大会	みやこめっせ
13日	祝米こだわり検査	当事務所
14日	JA京都にのくに万願寺甘とう部会協議会生産者大会	綾部市中央公民館
15日	産地育成推進指導員会議	京都JAビル
20日	「ライブコマース（祝）」開催(月桂冠)	月桂冠大倉記念館
22日	元気印ミニ(京壬生菜)取材	日吉町
1月 5日	初市式	京都中央卸売市場
7日	レストランフェア記念講演会(7~8日)	あじわい館
12日	京都府地域特産物育成協議会南丹地域意見交換会	JA京都本店
13日	京都府地域特産物育成協議会丹後地域意見交換会	JA京都丹後出張所
14日	日本茶の魅力シンポジウム	宇治茶会館
17日	JA京都中央花菜部会出荷目合わせ会	JA京都中央
18日	京都府地域特産物育成協議会中丹地域意見交換会	JAにのくに
21日	ブランド京野菜 冬の料理フェア(1/21~2/19)	府内料理店
27日	丹後水産物ブランド推進協議会総会	当事務所
27日	園芸関係機関連絡調整会議	京都府庁
2月 2日	JA京都にのくに「生産振興大会」	綾部市中央公民館
2~3日	イタリア料理専門展	ANAクラウンプラザ ホテル京都
7日	京都府地域特産物育成協議会乙訓地域意見交換会	JA京都ビル
15日	京都府地域特産物育成協議会山城地域意見交換会	JA京都やましろ
21日	オンライン(ハイブリッド)産地見学会(花菜)	長岡京市
24日	ブランド新規産地 金時にんじん打合せ	JAやましろ 久御山町支店
28日	JA京都賀茂茄子部会 反省会	JA京都亀岡中部支店
3月 7日	JA京都 賀茂なす部会・価格安定事業説明会	JA京都（丹後）
9日	ブランド認証審査会：幹事会（青果）	JA京都ビル
10日	ブランド認証審査会：幹事会（水産）	舞鶴漁協
13日	令和4年度第3回 京のふるさと産品協会理事会	JA京都ビル
15日	京のおもてなし協議会担当者会議	JA京都ビル
23日	ブランド認証審査会総合審査会	JA京都ビル
23日	丹後とり貝部会	舞鶴漁協
26日	壬生菜まつり2023	壬生寺