

ブランド産品 「金時にんじん」 新規産地を指定

- JA京都やましろでは、「金時にんじん」を振興品目に位置づけ、産地拡大および所得向上に取り組まれています。この度、高い品質と一定の生産量を確保することが確実に became したので、久御山町のくみやま金時人参部会が生産される「金時にんじん」について、新たに「京のブランド産品」の産地として指定されました。
- また、調理法を知りたいという消費者のため「金時にんじん」のミニレシピや、販促活動で使用できるミニのぼりを作成しました。京のふるさと産品協会では、更なる認知度と購入意欲の向上に努め、消費拡大を図ります。



▲ミニレシピ 表面・裏面▶



▲ミニのぼり

「旬の京野菜提供店ガイド」をリニューアル!!

京都と東京でいつでも美味しい京野菜が食べられるお店として、京のふるさと産品協会が認定している提供店のガイドブックをリニューアルしました。協会ホームページにも掲載しておりますので、是非ご覧ください。



▶協会ホームページ

大原千鶴先生 監修 「旬の彩り京野菜レシピ集」を作成!!

京の伝統野菜をはじめとした「京野菜」をご家庭で身近に味わっていただくため、「旬の彩り京野菜レシピ集」を作成しました。レシピはテレビ番組への出演やエッセイ執筆、ドラマやCMなどで活躍の料理研究家、大原千鶴先生監修です。どうぞ彩り豊かな食卓をお楽しみください。



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>

第51回 京都府農林水産フェスティバル2023を開催



11月25日(土)~26日(日)の2日間、第51回「京都府農林水産フェスティバル2023」を京都パルスプラザで開催しました。

本年は、府内産農林水産物や加工品等の販売・展示のほか、新たに「福島産水産物応援販売・PRブース」や農業×福祉事業所による「ノウフクマルシェ」を実施しました。また、京都食文化体験コーナーや京都府の農林水産業施策などの普及啓発展示、各種ステージイベントなど、府内産農林水産物を「見て、聞いて、手に取り、味わう」五感で感じる魅力あふれるイベントとなりました。

京vegeアンバサダーが京のブランド製品の魅力を発信



▲産地見学会



▲農林水産フェスティバル



▲知事と行き活きトーク



▲KYOTAMBA CHRISTMAS MARKET 2023

学生の視点で「京のブランド製品」をPRする『京vegeアンバサダー』第2期生が、令和5年6月7日(水)に任命されました。今年度は同志社女子大学と京都先端科学大学から10名の学生が参加し、産地見学会や農林水産フェスティバル、知事と行き活きトーク、老舗フェスティバル、KYOTAMBA CHRISTMAS MARKET 2023において、「京のブランド製品」のPRを行いました。特に農林水産フェスティバルでは『京vegeアンバサダー』が中心となって京野菜クイズを企画し、多くの方に楽しんでいただきました。今回は『京vegeアンバサダー』の活動を通じた感想をご紹介します。



糸川 明里さん
同志社女子大学
京野菜は、一般の野菜に比べ彩り豊かで形が良いものが多く、食べて美味しいのはもちろんのこと、見た目も美しいところが大きな魅力だと思います。これからも、京野菜の魅力を沢山のの人に知っていただけるよう、発信・活動していきたいです。



笠井 美佑さん
同志社女子大学
農林水産フェスティバルに、来場された皆さんの笑顔が印象に残っています。京野菜を通して、たくさんの人の思いが1つになっているのが素敵でした。もっと京野菜の魅力を広めたいです。



北垣 利空さん
京都先端科学大学
京野菜について今まではあまり意識していませんでしたが、京vegeアンバサダーの活動を通じて京野菜という言葉を知った時に反応するようになりました。これからも意識して京野菜の知識を深めたいです。



小西 りのかさん
同志社女子大学
京野菜は栄養価が高いだけでなく、味も美味しく、簡単な調理法もあり、野菜や料理の苦手な人は京野菜から挑戦してほしいです。私もこの活動を通して野菜をより好きになりました。



多賀 脩人さん
京都先端科学大学
この活動を通じて多くのイベントへ参加することができました。京野菜の魅力を学ぶ中で調理法も学ぶことができたので、これからの生活に活かしていこうと考えています。



田村 颯馬さん
京都先端科学大学
この活動を通して様々な立場の方々との交流ができました。その中でも京野菜を広めよう、知ってもらおうとする姿勢にとても刺激を受けました。私の目標として地域おこしをしたいと考えているので、とても参考になる良い1年でした。



中根 理有さん
京都先端科学大学
今回、他大学の学生と協力した農林水産フェスティバルでの活動が印象に残りました。また、活動を通じて目上の方々との会話をすることがあり、会話が身に付いたので、これからの就職活動に活かしていきたいと思いました。



又吉 かのんさん
同志社女子大学
東京での老舗フェスティバルがとても印象に残っています。京野菜を知らない方に、栄養素のことを説明したり食べ方を提案したり、感謝の言葉をいただきました。京野菜を購入した方と生産者の方を繋ぐ架け橋になったと思います。



渡辺 大輝さん
京都先端科学大学
農林水産フェスティバルに参加したことが印象に残っています。京都の農林水産物を見ることができ、勉強になりました。この活動で学んだことを活かして農林水産業に携わる仕事をしたいと感じました。



森下 加斐さん
京都先端科学大学
京野菜クイズでは子どもたちが一生懸命考えている姿や、答えを聞いてなるほどと納得している様子を見て京野菜のことを理解してもらえたと感じました。将来、農業を通じた教育に取り組みたいと考えているので、とてもいい経験になりました。

イベントにて京野菜の魅力をPR

新型コロナウイルスが第5類に移行したことにより、今年度は数多くのイベントを開催することができました。産品協会では食の京都縁日マルシェ(東京新宿)や農林水産フェスティバルの開催、また老舗フェスティバル(東京日本橋)や京料理展示大会等各種イベントへ出展しました。食の京都縁日マルシェと農林水産フェスティバルでは、初めての取り組みとして、京のおりがみ伝道師による「京野菜おりがみ体験」を実施したところ大変好評でした。

食の京都縁日マルシェ



京都府農林水産フェスティバル



京料理展示大会



老舗フェスティバル



折り紙体験を通して子どもたちの「できた!」のうれしい笑顔には感慨深いものがあります。京の伝統野菜をはじめとした「京野菜」と日本の伝統文化である「おりがみ」との架け橋となり、双方ともに広めていけたらと思っています。



京のおりがみ伝道師
若林 奈緒子さん

ABCクッキングと連動した首都圏販促



小さなえびいもの「こえびちゃん」をテーマにABCクッキングお試し会を開催しました。試食をされた参加者の方からは「今までにない不思議な食感でおいしい」との声をいただきました。

また、新宿高島屋京野菜売場と連携した店舗誘導型の抽選会を実施し、青果売り場にお立ち寄りいただいた当選者には「こえびちゃん」を、参加者全員に「旬の彩り 京野菜レシピ集」をプレゼントしました。レシピ集の引換えには83名の方がご参加され、たくさんの方が京野菜をご購入されました。