

京のブランド産品 ブランド京野菜



おいしさと信頼の目印

おいしさと信頼の目印 京マーク ～「京のブランド産品」の証です～



京都の頭文字をシンボル化し、京都の「農」「林」「水」の豊かな実りを3つの丸に、その源である「大地」「水」「太陽」を3本のラインで表現しています。

京のブランド産品は、安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」*により、生産された京都産農林水産物の中から品質・規格・産地を厳選したものです。

【認証基準】

- ① イメージが京都らしいもの
- ② ①以外のもので販売拡大を図る必要があるもの
- ③ 次の要件を備えているもの
 - ・出荷単位として適正な量を確保
 - ・品質・規格を統一
 - ・他産地に対する優位性、独自性の要素がある

【京都こだわり生産認証システムの特徴】

- ・農薬・化学肥料の使用を減らした環境にやさしい農法（京都こだわり栽培指針）
- ・認証検査員による栽培状況と記帳のチェックを実施
- ・情報の開示により生産者の顔が見える農産物（水産物については認証検査員の検査を受けています。）

京のブランド産品が届くまで



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番地 京都JAビル B1F
TEL 075-925-8315 FAX 075-366-8316
https://kyoyasai.kyoto e-mail furusato@kyoyasai.kyoto

Facebook: @kyoyasai.kyoto YouTube: 京のふるさと産品協会

ホームページ



2024年3月時点
※無断転載・複製禁止

京の伝統野菜と「ブランド京野菜」の関係図

京の伝統野菜 37品目

- | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 辛味ダイコン | <input type="checkbox"/> 青味ダイコン | <input type="checkbox"/> 茎ダイコン | <input type="checkbox"/> 時無ダイコン |
| <input type="checkbox"/> 桃山ダイコン | <input type="checkbox"/> 佐波質ダイコン | <input type="checkbox"/> 松ヶ崎浮菜カブ | <input type="checkbox"/> 鶏菜 |
| <input type="checkbox"/> 佐波質カブ | <input type="checkbox"/> 大内カブ | <input type="checkbox"/> 酸莖菜 | <input type="checkbox"/> 舞鶴カブ |
| <input type="checkbox"/> 畑菜 | <input type="checkbox"/> もぎナス | <input type="checkbox"/> 田中トウガラシ | <input type="checkbox"/> 桂ウリ |
| <input type="checkbox"/> 終野ササゲ | | | |
| <input type="checkbox"/> 京ウド | | | |
| <input type="checkbox"/> 京ミョウガ | | | |
| <input type="checkbox"/> 京セリ | | | |
| <input type="checkbox"/> ジュンサイ | | | |
| <input type="checkbox"/> 聖護院キュウリ | | | |

絶滅した品目 2品目

- 都ダイコン
- 東寺カブ

京の伝統野菜とは (昭和63年3月京都府農林水産部)

- ① 明治以前に導入されたもの
- ② 京都府内全域が対象
- ③ たけのこを含む
- ④ キノコ、シダ類を除く
- ⑤ 栽培または保存されているもの及び絶滅した品種を含む

ブランド京野菜 23品目

- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 京みず菜 | <input type="checkbox"/> 京壬生菜 | <input type="checkbox"/> 九条ねぎ |
| <input type="checkbox"/> 京たけのこ | <input type="checkbox"/> 賀茂なす | <input type="checkbox"/> 伏見とうがらし |
| <input type="checkbox"/> 京山科なす | <input type="checkbox"/> 鹿ヶ谷かぼちゃ | <input type="checkbox"/> 堀川ごぼう |
| <input type="checkbox"/> えびいも | <input type="checkbox"/> 聖護院かぶ | |
| <input type="checkbox"/> 聖護院だいこん | <input type="checkbox"/> くわい | |
| <input type="checkbox"/> 京夏ずきん | <input type="checkbox"/> 紫ずきん | <input type="checkbox"/> 京こかぶ |
| <input type="checkbox"/> 金時にんじん | <input type="checkbox"/> やまのいも | <input type="checkbox"/> 丹波くり |
| <input type="checkbox"/> 丹波大納言小豆 | <input type="checkbox"/> 黒大豆新丹波黒 | |

京の伝統野菜に準じるもの 3品目

- 鷹ヶ峯トウガラシ

- 花菜
- 万願寺甘とう (万願寺とうがらし)

3つの魅力を持つ「ブランド京野菜」

京都府では、行政や関係機関が連携して平成元年から「京野菜ブランド戦略」を展開し、京マークのついた「京のブランド産品」は全部で31品目となりました。その内23品目を占める京野菜は、次の3つの魅力を持つ「ブランド京野菜」です。

魅力1 京都の歴史・伝統・文化を感じさせる！

- ・有職料理、懐石料理、精進料理等の素材
- ・舌の肥えた料理人や顧客に鍛えられた今日の京料理の礎
- ・古くから栽培され、歴史書等に掲載。例えば、九条ねぎ(江戸時代から東寺周辺九条村で栽培始まる) 京こかぶ(693年～、日本書紀記載) 堀川ごぼう(豊臣秀吉築山第跡地で生育) 伏見とうがらし(1638年～歴史書記載) 等



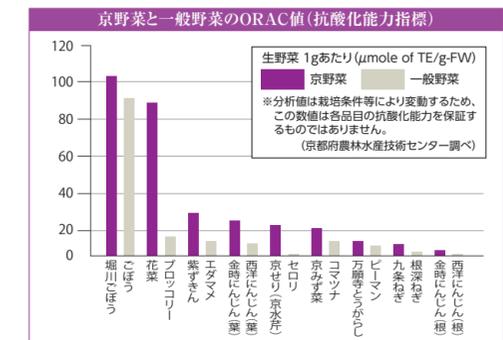
魅力2 生産農家のこだわりで栽培！

- ・京都の肥沃な土壌、美味しい水、寒暖差のある気候に合った栽培(野菜栽培に適す)
- ・生産農家や試験研究機関等が切磋琢磨して品種改良し、種と技術を伝承
- ・GAP(農業生産工程管理)の先駆けとも言える「京都こだわり生産認証システム」を導入して生産、検査もしっかり!



魅力3 機能性成分を多く含む！

- ・人体に大切な栄養成分、機能性成分を多く含む(グラフはORAC値の比較)
- ・「京野菜機能性活用推進連絡協議会」で一般野菜に比べて多く含むことを確認



ブランド京野菜の産地マップ



ブランド京野菜の出回り時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
京みず菜												
京壬生菜												
九条ねぎ												
花菜												
京たけのこ												
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												
鹿ヶ谷かぼちゃ												
京夏ずきん												
紫ずきん												

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
京こかぶ												
堀川ごぼう												
えびいもこえびちゃん												
金時にんじん												
やまのいも												
聖護院かぶ												
聖護院だいこん												
くわい												
丹波くり												
京都府産丹波大納言小豆												
京都府産黒大豆新丹波黒												

※くわいについては、京都府産の一般的な出回り時期です。

京みず菜

一年中

○葉に深い切れ込みがあるのが特長です。○シキシャキとした、くせのない味わいで、肉の臭みをとる働きもあります。○油揚げなどの煮もの、サラダ、からし和え、浅漬けなどの生食から加熱まで、料理の汎用性も高く、毎日の食卓に欠かせない存在です。

(主な成分) ビタミン、カルシウム、鉄分

京壬生菜

一年中

○みず菜の自然交雑でできたもので葉がへらの形をしています。○特有のピリッとした辛味と香りが特長です。○さっぱりとした風味で、和え物、炒め物、一夜漬けなどに使われます。

(主な成分) ビタミン、カロテン、カリウム、カルシウム、鉄分

九条ねぎ

一年中

○美しい緑の葉がまっすぐに伸びています。○葉がやわらかく、甘味があるのが特長です。○たいへん香りが良く、菜味のほか、煮物、鍋物、めたなどに適します。

(主な成分) カロテン、ビタミンB

花菜

12月中旬～1月中旬

○伏見桃山付近で切り花用として栽培されてきた寒咲きなたねの蕾を食用にしたものです。○心地よい歯ごたえと独特の風味があり、抗酸化能力に優れています。○からし和え、お吸い物、おひたし、漬物などに適します。

(主な成分) ビタミン、カルシウム、鉄分、カリウム、葉酸

京たけのこ

3月上旬～5月上旬

○えぐ味がなく、肉厚でやわらかく、甘味があります。○お吸い物、木の芽和え、若竹煮、てんぷら、刺身など幅広く楽しめます。○特に、象牙色をした最高級のたけのこは、「シロコ」と呼ばれています。

(主な成分) タンパク質、ミネラル、食物繊維

賀茂なす

5月上旬～10月下旬

○1個220g、400g以上もある大きさと肉質の良さを「ナスの女王」と呼ばれています。○肉質が緻密で、煮炊きしても型くずれしません。○丸形をいかけた田楽や揚げ物に適しています。

(主な成分) カルシウム、ビタミン

伏見とうがらし

5月上旬～10月下旬

○古くは伏見を中心に、今では京都府内全域に栽培が広がっています。○細長い品種のとうがらしで、辛くありません。○網でかるく焼いたり、煮物、てんぷらなどに適します。

(主な成分) カルシウム、ビタミン、食物繊維

万願寺甘とう(万願寺とうがらし)

5月中旬～11月下旬

○舞鶴市生まれの大型のとうがらしです。○ポリポリとした肉厚に甘さとやわらかさが特長で辛味はありません。○皮膚や粘膜の健康維持に欠かせないビタミンAはピーマンの約2倍。○種が少ないので、焼く、煮る、揚げるなど様々な楽しめます。

(主な成分) ビタミン、カロテン、食物繊維

京山科なす

6月中旬～10月下旬

○卵を大きくしたような丸みのあるとうがらしです。○肉質が緻密で、煮炊きしても型くずれしません。○表皮には活性酸素の働きを抑えるナスニンを含みます。○煮物、焼きなす、ぬか漬けなど最高の味わいです。

(主な成分) カリウム、リン

鹿ヶ谷かぼちゃ

7月中旬～8月上旬

○肉質が緻密・粘り強く、煮炊きしても型くずれしません。○ひょうたん形の空洞をいかし、中にひき肉を詰めるなどの料理法もあります。○成人病の予防が期待できる、リノレン酸は、西洋かぼちゃの約7倍です。○形のおもしろさから、観賞用としても利用されます。

(主な成分) リノレン酸、食物繊維

京夏ずきん

8月上旬～8月下旬

○丹波黒大豆から生まれた夏のえだ豆です。○粒が大きくツツがあり、甘味がたっぷりでもちもちした食感が楽しめます。○十分に甘さのつた大粒のものだけを厳選しています。

(主な成分) カルシウム、ビタミン

紫ずきん

9月上旬～10月下旬

○丹波黒大豆から生まれた秋のえだ豆です。○粒が大きくツツがあり、甘味がたっぷりです。○豆の薄皮が薄紫色で、頭巾のような形をしていることからこの名が付けられました。○含まれているメチオニンやビタミンB1は、アルギールの分解を促し、肝機能の働きを助けます。

(主な成分) タンパク質、ビタミン、カルシウム

京こかぶ

5月上旬～7月中旬

○真つ白い肌、美しい形状のこかぶです。○きめ細かくて緻密な肉質、繊細な甘味があります。○京料理には欠かせない食材です。○栄養価の高い葉も美味しく食べることができます。サラダにもおすすめです。

(主な成分) ビタミン、鉄分、カリウム

堀川ごぼう

10月上旬～12月下旬

○近年栽培の大型ごぼう。中に空洞があり、空洞部分に肉やえびを詰めるなどして煮物にします。○肉質が高く、繊維がやわらかいので味が中までしみ込みやすいのが特長です。○ビタミンCの含有量は、細いごぼうの約3倍で抗酸化能力が高い食材です。

(主な成分) ビタミン、食物繊維、カルシウム

えびいもこえびちゃん

10月上旬～12月下旬

○さといも一種で、表面に縞模様があり、形がえびに似ていることから縁起の良い食材として重宝されています。○肉質が緻密で煮込んでもしっかりと味がしみ込みます。○棒麩とともにゆつくり煮付けた炊き合わせが有名です。

(主な成分) ビタミン、カリウム、葉酸

京夏ずきん

8月上旬～8月下旬

○丹波黒大豆から生まれた夏のえだ豆です。○粒が大きくツツがあり、甘味がたっぷりでもちもちした食感が楽しめます。○十分に甘さのつた大粒のものだけを厳選しています。

(主な成分) カルシウム、ビタミン

紫ずきん

9月上旬～10月下旬

○丹波黒大豆から生まれた秋のえだ豆です。○粒が大きくツツがあり、甘味がたっぷりです。○豆の薄皮が薄紫色で、頭巾のような形をしていることからこの名が付けられました。○含まれているメチオニンやビタミンB1は、アルギールの分解を促し、肝機能の働きを助けます。

(主な成分) タンパク質、ビタミン、カルシウム

京こかぶ

5月上旬～7月中旬

○真つ白い肌、美しい形状のこかぶです。○きめ細かくて緻密な肉質、繊細な甘味があります。○京料理には欠かせない食材です。○栄養価の高い葉も美味しく食べることができます。サラダにもおすすめです。

(主な成分) ビタミン、鉄分、カリウム

堀川ごぼう

10月上旬～12月下旬

○近年栽培の大型ごぼう。中に空洞があり、空洞部分に肉やえびを詰めるなどして煮物にします。○肉質が高く、繊維がやわらかいので味が中までしみ込みやすいのが特長です。○ビタミンCの含有量は、細いごぼうの約3倍で抗酸化能力が高い食材です。

(主な成分) ビタミン、食物繊維、カルシウム

えびいもこえびちゃん

10月上旬～12月下旬

○さといも一種で、表面に縞模様があり、形がえびに似ていることから縁起の良い食材として重宝されています。○肉質が緻密で煮込んでもしっかりと味がしみ込みます。○棒麩とともにゆつくり煮付けた炊き合わせが有名です。

(主な成分) ビタミン、カリウム、葉酸

金時にんじん

11月上旬～1月下旬

○表皮だけでなく中まで真っ赤です。○肉質がやわらかく、甘味があります。○粕汁や正月の煮しめなど冬の料理の彩りとして欠かせない食材です。○煮炊きすると、甘味と肉質のやわらかさがひかれます。○加熱調理で抗酸化機能が増加します。

(主な成分) ビタミン、カロテン、リピン

やまのいも

11月上旬～2月下旬

○一般に「つねいも」とも呼ばれる丸いもの種です。○肉質がしまり、水分が少なく、たべへん粘りが強いのが特長です。○すりおろしてとろろ汁にするほか、饅頭などの菓子原料としても使われます。

(主な成分) 食物繊維、カリウム、ビタミン

聖護院かぶ

11月中旬～2月下旬

○享保年間(1716年～1736年)に、聖護院の農家が近江かぶから作りました。○球型でしりとりとした大かぶです。○きめ細かくて緻密な肉質、菌切れのよい食感が特長で、ビタミンCが豊富です。○京漬物やかぶら蒸しをはじめとした、京料理には欠かせない食材です。○栄養価の高い葉も美味しく食べることができます。サラダにもおすすめです。

(主な成分) ビタミン、鉄分、カリウム

聖護院だいこん

11月中旬～2月下旬

○文政年間(1818年～1830年)に、聖護院の農家が尾張の長大根から作りだしました。○苦味がなく、ほんのりとした甘味があり、ビタミンCを煮くずれすことができます。○長時間炊いても煮くずれせず、とろっと仕上がるので、ふろふきだいこんやおでんで楽しめます。

(主な成分) ビタミン、食物繊維、カリウム

くわい

12月上旬～12月下旬

○良い芽が出ますように「子孫繁栄するよう」と願う縁起物としておせち料理の煮物には欠かせない一品です。○甘味と、特有のほろ苦さが特長です。○おせち料理の煮物のほか、スライスして揚げ物にしたら、鍋物にも適しています。

(主な成分) タンパク質、カリウム、リン

丹波くり

9月中旬～10月下旬

○栗といえは「丹波くり」と言われるほど有名です。○大粒で色々に優れています。○甘露煮やマンゴラッセなどのお菓子作りの材料にも適しています。また、栗ご飯やゆで栗風味を楽しめます。

(主な成分) カリウム、ビタミン

京都府産丹波大納言小豆

一年中

○粒が大きくて色つやがよく、独特の香りがあります。○粒が揃い、煮炊きしても型くずれしにくいので、つぶあんや原料として最適です。○京菓子など一粒一粒を大切に作る高級菓子作りになくはならない存在です。

(主な成分) タンパク質、食物繊維、カリウム、ビタミン

京都府産黒大豆新丹波黒

一年中

○大粒でしわがなく、煮くずれしないのが特長です。○つややかに黒光りする煮豆は、おせち料理には欠かせない存在です。○和菓子などの加工品や豆ご飯などにも使われます。

(主な成分) タンパク質、食物繊維、カリウム、ビタミン