



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。

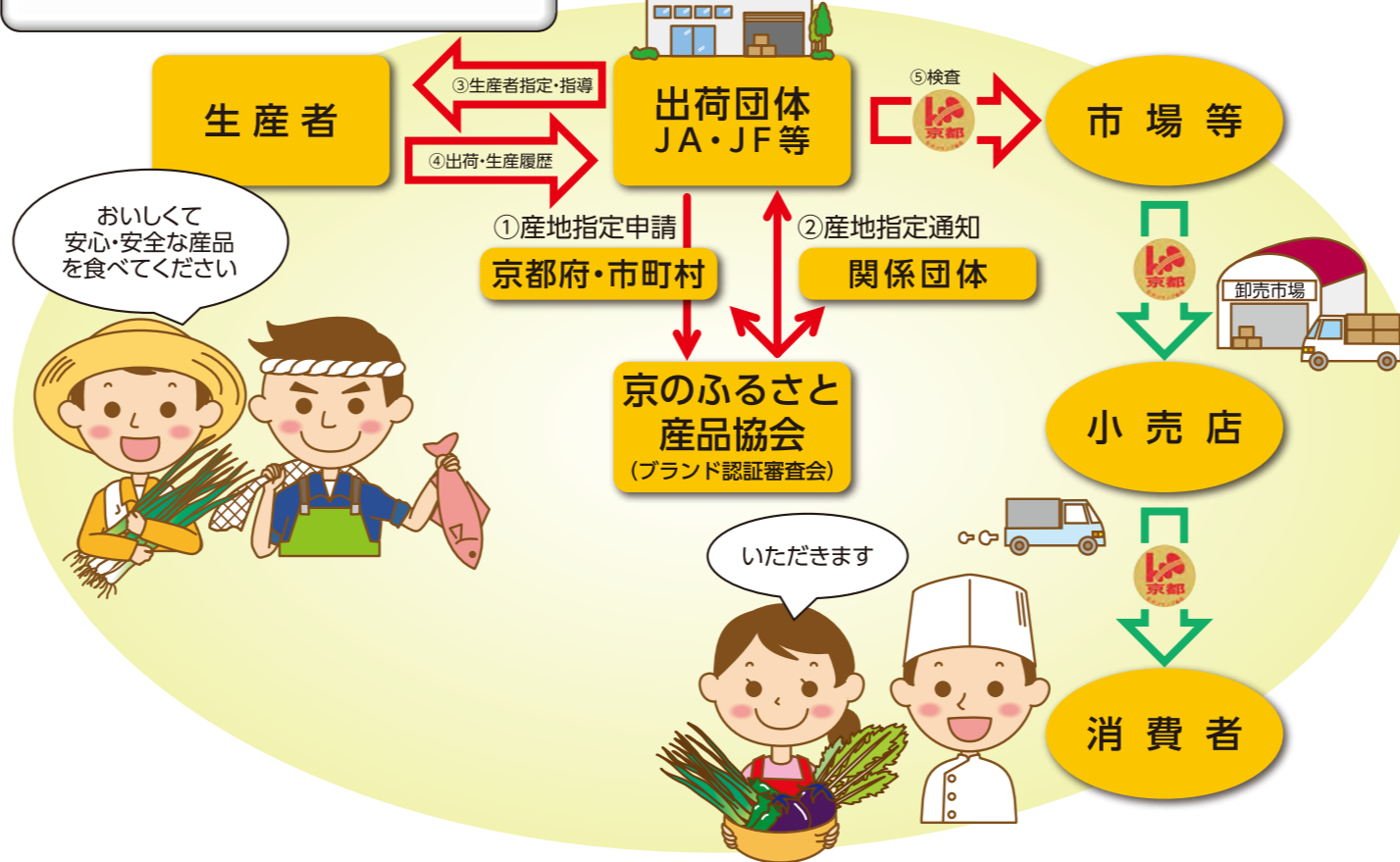
【認証基準】

- 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】

- ・農業・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（水産物についても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

京のブランド産品と伝統野菜の関係図

京の伝統野菜 37品目				
現存するもの 35品目		絶滅したものの2品目		
辛味ダイコン	青味ダイコン	茎ダイコン	時無ダイコン	桃山ダイコン
佐波買ダイコン	松ヶ崎浮菜	うくいすな	佐波買カブ	大内カブ
酸蓬菜	舞鶴カブ	畑菜	もぎナス	田中トウガラシ
桂ウリ	柗野ササゲ	京ウド	京ミョウガ	京セリ
ジュンサイ	聖護院キュウリ			

「京の伝統野菜」の定義
(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

京のブランド産品 31品目

京の伝統野菜以外のブランド認証品目 16品目			
京みず菜	京壬生菜	九条ねぎ	京たけのこ
伏見とうがらし	鹿ヶ谷かぼちゃ	堀川ごぼう	聖護院だいこん
賀茂なす	京山科なす	えびいも	聖護院かぶ
質茂なす	京山科なす	えびいも	くわい

京の伝統野菜に準じるもの 3品目

鹿ヶ峯トウガラシ

花菜
万願寺甘とう
(万願寺とうがらし)

〈野菜〉5品目

京夏ずきん
紫ずきん
京こかぶ
金時にんじん
やまのいも

〈果実〉2品目

京たんご梨
京たんごメロン

〈豆類〉2品目

京都府産丹波大納言小豆
京都府産黒大豆新丹波黒

〈水産物〉2品目

丹後くじ(アカアマダイ)
丹後と貝

〈米〉1品目

祝(酒米)

〈加工品〉2品目

京の酒
京山科なす京漬物

おいしさと信頼の目印



京のブランド産品

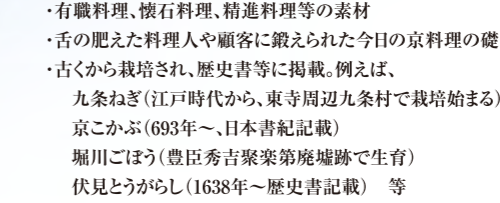
公益社団法人 京のふるさと産品協会

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(豊臣秀吉薬寮第庵跡で生育)
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、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

