

Information

金時にんじんのグラッセ



材料

金時にんじん…200g

塩……………ひとつまみ

バター………15g

顆粒状スープの素…小さじ1/2

調理方法・
レシピ動画は
こちらを
チェック



(公社) 京のふるさと産品協会公式 LINE

このたび「京のブランド産品」の魅力やイベントなどのお得情報を発信するため、LINE ファンクラブを開設しました。LINE ファンクラブを友達追加いただいた方には以下の友だち特典を予定していますので、ぜひご登録ください！

- ・産地情報をメルマガでお届け
- ・会員限定クーポンの獲得
- ・イベントへのご招待、優待
- ・その他、メリットたくさん





ファンクラブの
詳細はコチラ



登録はコチラ！

出荷のお知らせ

- ★12月の出荷
- ★花菜
- ★金時にんじん
- ★京こかぶ
- ★えびいも
- ★聖護院かぶ
- ★聖護院だいこん
- ★堀川ごぼう
- ★1月の出荷
- ★花菜
- ★堀川ごぼう
- ★やまのいも
- ★聖護院かぶ
- ★聖護院だいこん
- ★通年出荷
- ★京みず菜
- ★京壬生菜
- ★九条ねぎ
- ★京丹波大黒本しめじ

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

2024. 12 第12号

CONTENTS

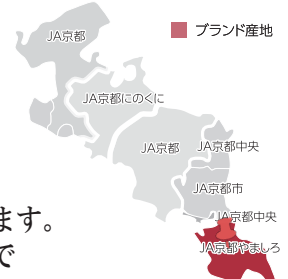
- P1 フランド産品の産地より
- P2.3 生産者インタビュー (久御山町)
- P4 協会紹介コーナー



金時にんじん 特集

金時にんじんは、冬の京野菜の中でもひと際目を引く鮮やかな赤色が特徴の東洋種のにんじんです。京都で栽培された金時にんじんは、柔らかくて甘みがあり、芯まで真っ赤であることが特徴とされています。

京料理に欠かせない彩りとして古くから用いられ、別名「京人参」とも呼ばれています。昔から縁起の良いものとされ、現代でもお正月のおせち料理に使用されています。ビタミンやリコピンが含まれており、加熱調理をすることで抗酸化能力が増加します。





INTERVIEW

生産者インタビュー
in 久世郡 久御山町

JA 京都やましろ
金時にんじん部会

副部長 吉川 剛史さん

吉川さんはサラリーマンを経て
2015年に新規就農されました。
現在は従業員5名で金時にんじんを
15aの圃場で栽培されています。

栽培のきっかけを教えてください

普段は「淀苗芋七」の屋号で野菜苗の出荷を行っています。12月は閑散期になるため良い品目がないか探していた際にJAより提案を受け金時にんじんを栽培することになりました。春苗が落ち着いた7月に栽培準備が始まり、冬苗が落ち着いた12月に収穫期を迎えます。昨年、久御山町が「京のブランド産品」の新規ブランド産地として指定されたのでより一層がんばってまいります！

栽培で大変なことはなんですか？

水の管理と地面の暑さ対策が大変です。夏の暑い時期に種をまくので地面の温度が高くなり、昨年は発芽不良や奇根が多く見られました。金時にんじんの特性上、砂地でなければまっすぐで綺麗な金時にんじんが収穫できません。久御山町地域は巨椋池由来の砂地で水をやっても乾きやすいです。水の管理ができる圃場に限られているため、栽培面積を増やすことへの課題となっています。

JAの担当者さんにお伺いしました！



JA 京都やましろ久御山町支店
山本 崇久 さん

久世郡久御山町では、九条ねぎ、えびいも、聖護院だいこん、そして今回ご紹介する金時にんじんが京のブランド産品に認定されています。砂地の畑で生産され、まっすぐで滑らかな表面をした金時にんじんです。規格はM(130g以上170g未満)、L(170g以上230g未満)、2L(230g以上300g未満)、3L(300g以上)で、選りすぐりのものを京のブランド産品として出荷しています。

久御山町の金時にんじんを今後ともよろしくお願ひいたします。

工夫されていることはありますか？

こだわり栽培に基づき、最小限の農薬で栽培ができるよう最初しっかりと土壌消毒をしています。栽培期間中は、曲がりや凹凸のない綺麗な金時にんじんになるよう、日々の水やりと、地面の温度管理に気を付たり、光合成により頭の部分が緑色になるのを防ぐため、土寄せという作業をおこないます。出荷時には金時にんじんを収穫後に一晩乾燥させ、翌日に出荷するようにしています。金時にんじんの薄皮はとてもデリケートなので、刺激の少ない洗浄機を使って丁寧に汚れを洗います。皮がむけてしまうと発色の良い赤色にならないため、とても慎重に扱っています。



▲生育時にストレスがかかると変形してしまいます



クリスマスは金時にんじんで映え



栽培スケジュール

7月	土壌消毒
8月	播種・追肥
9月	間引き
10月	土寄せ
11月	追肥
12月	収穫



協会情報は次のページ

子どもと一緒に！ポテトサラダの山にデコレーション♪

ひとくちメモ

金時にんじんが出荷されるまで



金時にんじんを傷つけないよう、丁寧に収穫をします。



洗浄機を使って洗浄します。土を落とすことで鮮やかな赤色になります。



規格ごとに分け一晩乾かします。金時にんじんの表面を乾かすことで傷みにくくなります。



金時にんじん内部の水分が抜けないよう、段ボールの上からビニールで覆って出荷をします。