



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.kyotoFacebook <https://www.facebook.com/kyoyasai.kyoto>

9年ぶりの新規品目

新たな京のブランド産品「京はたけ菜」



令和7年3月に「京はたけ菜」が京のブランド産品に認証され、JA京都中央（京都市西京区・伏見区、大山崎町）を産地として令和8年1月からブランド出荷が始まりました。

京はたけ菜の起源や来歴は明らかではありませんが、もともとは採油を目的に古くから栽培されていた在来種の「なたね」です。

葉の形は「西洋なたね」にも似ていますが、葉の欠刻がやや大きいのが特徴です。

京都では、2月の最初の午の日に「はたけ菜のからし和え」を食べる風習が受け継がれています。また、伏見稻荷大社の初午大祭にあわせて、生産者団体が「京はたけ菜」を奉納しています。

軟らかくアクが少ないやさしい味わいなので、煮物や和え物、炒め物など幅広い料理に利用されるなど早春の京の食卓に欠かせない伝統野菜です。

農林水産フェスティバル

11月29日(土)～30日(日)の2日間、53回目となる「京都府農林水産フェスティバル2025 ～「食の京都」大収穫祭～」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、京もの加工食品コーナーを設置し、原料高騰等の影響を受ける食品加工業者の支援を行いました。また、京都の有名料亭4店による京都食文化体験コーナーや京都府の農林水産業を楽しみながら学べる体験コーナー、ステージイベントなども合わせて実施し、生産者と消費者の交流を通して府内産農林水産物の魅力が体感できるイベントとなりました。



in亀岡

賀茂なす産地見学会



7月23日(水)JA京都賀茂なす部会の協力で開催し、市場関係者など16名が参加しました。今西部会長から病害虫を防ぐ栽培のこだわりや「賀茂なす」をおいしく食べる料理のコツを教えてくださいました。

参加者からは、「賀茂なすの畑を初めて見るのができ、貴重な体験だった」「賀茂なすの収穫方法を理解できた」「切り方を変えるだけで食感が変わる点が印象に残った」「おいしい調理方法を教えてください、大変参考になった」などの感想が寄せられました。

in京田辺

えびいも産地見学会



11月25日(火)JA京都やましろえびいも部会の協力で開催し、京のブランド産品LINEファンクラブで募集した一般消費者など14名が参加しました。小山部会長から「えびいも」について生産者ならではの話をいただき、丁寧に参加者の質問に答えていただきました。

参加者からは、「えび形に曲げたりシマシマ模様にする手間や苦労がわかった」などの意見が多く寄せられ、生産現場への理解や「えびいも」の価値・魅力を再認識する機会となりました。

イベント

新宿高島屋京都フェア



7月18日(金)から7月21日(月・祝)までの4日間、新宿高島屋にて「京都フェア」を開催しました。

青果売場では、万願寺甘とう、賀茂なす、京みず菜、九条ねぎ、伏見とうがらしなどを中心に販売を行い、産地からJA京都京野菜部会女性部の方にも店頭でPRしていただきました。

にぎやかな売場には多くのお客様が足を止め、京野菜をお買い求めいただくなど、活気あるイベントになりました。

万願寺甘とうトップセールス



7月31日(木)東京都豊洲市場において、JA京都にくに組合長を先頭に行政関係者などによる万願寺甘とうのPRを行いました。

当日は、市場関係者を対象に、「万願寺甘とうの胡麻和え」および「万願寺甘とうのちりめん山椒炒め」の試食を提供しました。用意した200食がたちまちなくなるなど好評でした。

トピック

京のブランド産品を
巡る動き

地理的表示(GI)保護制度をご存知ですか?これは地域特有の産品の名称を国が保護し模倣を防いでその価値と信頼性を確保する制度で、京のブランド産品では「万願寺甘とう」が登録されています。

更なる登録拡大を図るため、JAグループや行政、協会が連携して登録拡大を推進しています。

老舗フェスティバル



10月11日(土)東京・日本橋で開催された「老舗フェスティバル」に出展し、公式LINE登録者を対象に、ブランド京野菜やレシピ集がもらえる抽選会を実施しました。引換会場の日本橋三越青果売場では、他の京野菜をあわせて購入する来場者も見られ、多くの来場者でにぎわいました。

京vegeアンバサダー活動報告

若い消費者の視点から「京のブランド産品」をはじめとした京都府農林水産物の魅力を発信することを目的に、京都府内の大学や専門学校等に在籍する学生を「京vegeアンバサダー」として任命しています。今年度は第4期生として、同志社女子大学および京都調理師専門学校から5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などのイベントにおいて、「京のブランド産品」のPR活動を行いました。今回は、「京vegeアンバサダー」として活動した学生たちの感想をご紹介します。

京野菜は知れば知るほど新たな魅力に出会える存在だと感じました。農林水産フェスティバルでは野菜を通じて多くの人と関わり、京野菜が持つさまざまな価値を学びました。これからもその魅力をさらに知り、より多くの人へ広げていきたいです!

T.S

農林水産フェスティバルや産地見学を通して京野菜が多くの人の想いと手間によって支えられていることを知り、人と人をつなぐ存在だと感じました。これからも京野菜の魅力を感じてもらえる発信をしていきたいです。

K.Y

産地見学会や京都農林水産フェスティバルを通して、今まで触れてこなかった京野菜に親しみを感じました。中でもえびいもは天ぷらや春巻きにすると美味しかったのでお気に入りです。これからも京野菜の伝統の味が永く続いてほしいと思います。

M.Y

農林水産フェスティバルで、多くの来場者さんと京野菜についてお話できたことが嬉しくて印象に残っています。せっかく京都に住んでいるので、これからはもっと京野菜を堪能して日々過ごしたいと思います。

H.K

京vegeアンバサダーの活動を通して、たくさんの人と出会い、産地見学など貴重な経験ができました。料理を学んでいる自分にとって、京野菜をより身近に感じられる機会になりました。これからも京野菜の魅力を広めていきたいです!

A.Y



京のブランド産品LINEファンクラブ

昨年度、「京のブランド産品」の魅力やイベント等のお得情報を発信するため、LINEファンクラブを開設。今年度は一部の京野菜のキャラクターを作成し、LINE登録者限定で提供しています。

友だち追加はこちら

←

※LINEに移動します。 ※ご利用にはLINEアカウントが必要となります。

(C) kyoyasai.kyoto