



おいしさと信頼の目印



※登録商標

# 京のブランド産品

公益社団法人 京のふるさと産品協会

# 京みず菜



一年中

○葉に深い切れ込みがあるのが特長です。  
○シヤキシヤキとした、くせのない味わいで、肉の臭みをとる働きもあります。  
○油揚げとの煮もの、サラダ、からし和え、浅漬けなど生食から加熱まで、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ヘラの形をしています。  
○特有のピリツ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、葉味のほか、煮物、鍋物、ぬたなどに適します。  
〔主な成分〕カロテン、ビタミンB

# 京はたけ菜



12月中旬～4月上旬

○もともとは採油を目的に栽培されていた在来種の「なたね」で、葉の欠刻がやや大きいのが特徴です。  
○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、京都の食文化として受け継がれています。  
○軟らかくアクが少ないやさしい味わいで、煮物、和え物、炒め物など幅広い料理に適します。  
〔主な成分〕カロテン、ビタミンC、カルシウム、鉄

# 花菜



12月中旬～4月中旬

○伏見桃山付近で切り花用として栽培されていた寒咲きなたねの蕾を食用にしたものです。  
○心地よい菌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。  
○丸形をいかし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まっています。  
○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。  
○ボリュウムたっぷりの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ふっくらとしたなすです。  
○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・粘質で、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。
- 粒が大きくコクがあり、甘味がたっぷり、もちもちとした食感が楽しめます。
- 十分に甘さののった大粒のもののだけを厳選しています。
- ゆでた京夏ずきんは、豆ごはんやサラダ、かき揚げなどでも楽しめます。

〔主な成分〕タンパク質、ビタミン、カルシウム

# 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。
- 粒が大きくコクがあり、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、アルコールの分解を促し、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  
9月中旬～12月中旬

- 真っ白い肌、美しい形状のこかぶです。
- きめ細かで緻密な肉質、繊細な甘味があります。
- 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、カルシウム、カリウム

# 堀川ごぼう



10月上旬～12月下旬

- 越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。
- 香り高く、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、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～2月下旬

- さといもの一種で、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型くずれせず、中までじつくり味がしみ込みます。
- 棒鱈とともにゆっ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

# 京の金時にんじん



11月上旬～1月下旬

- 表面だけでなく中まで真っ赤です。
- 肉質がやわらかで、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きたちます。

〔主な成分〕ビタミン、カロテン、リコピン

# 京のやまのいも



11月上旬～2月下旬

- 一般に「つくねいも」とも呼ばれる丸いもの一種です。
- 肉質がしっとり、水分が少なく、たい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ら作りだしました。
- 球形でどっしりとした大かぶです。
- きめ細かで緻密な肉質、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「千枚漬」に使用されます。
- かぶら蒸しをはじめ、サラダでの生食など幅広く使用することができます。

〔主な成分〕カロテン、ビタミン、カルシウム、鉄分

# 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を摂ることができます。
- 長時間炊いても煮くずれせず、とろっと仕上がるので、ふるふく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」「子孫繁栄するように」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り、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

○栗といえば「丹波くり」と言われるほど有名です。

○大粒で色つやに優れています。

○甘露煮やマロングラッセなどのお菓子作りの材料にも適しています。また、栗ご飯やゆで栗で風味を楽しめます。

〔主な成分〕カリウム、ビタミンシ、カルシウム

# 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、つぶあんの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はなくて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、カルシウム、ビタミン

# 京たんごメロン



6月下旬〜8月中旬

○美味しい果物の産地・京丹後市で栽培される最高級のメロンです。

○収穫は1株から1個のみ。こまめな管理で、美しいネットがうまれます。

○マスクメロンの爽やかな香りとなめらかな舌触りが特徴です。

○糖度はいづれも15度以上。甘くて美味しいメロンです。

〔主な成分〕ビタミン、カリウム

# 京たんご梨



9月上旬〜9月下旬

○日本海に面した風光明媚な丹後半島で育ちました。

○光センサーで糖度選別し、高糖度のものだけを厳選しています。

○甘さがたっぷり、みずみずしさがいっぱいです。

○秋のレジャーのお供にどうぞ。

〔主な成分〕アスパラギン酸(アミノ酸)

# 丹後ぐじ



一年中

○白身の魚で、淡泊で上品な甘さは、京料理には欠かせない食材です。

○延縄漁法で漁獲され、魚体に直接素手で触らず、漁獲後の温度管理を徹底することで、鮮度を保っています。

○身がやわらかいことから、干物や味噌漬けに向いています。さしみ、塩焼き、照り焼き、酒蒸し、から揚げなどでも楽しめます。

# 丹後とり貝



4月下旬〜7月中旬

○京都府独自の技術で、海に浮かべた筏で稚貝から1年間かけてじっくり育てられます。

○一般のとり貝に比べ、ひとまわり以上も大きくなります。

○肉厚でやわらかく独特の甘味があります。

○湯通ししたものをお造りや酢の物にするほか、かるくあぶるなどして、おいしく食べることができます。

# 京山科なす 京漬物



7月上旬から10月中頃

○旬の「京山科なす」を丸ごと漬けた、見た目も美しい漬物です。

○しっかりとした肉質と甘みがあるのが特長です。

○食物繊維やビタミンを含みます。

○京の匠が各店舗こだわりの製法・伝承の技で漬けたんだ京都ならではの逸品です。

# 祝・京の酒



京都で品種育成し、限定栽培されている酒造好適米「祝」。

○豊かな京都の土と水で育まれ、京都の蔵元が高く評価した酒米です。

○「酒造りは米づくり」と言われるように、蔵元は米の声を聞きながら醸してきましました。

○「祝」○○%で仕込まれた酒は、芳醇な味わいで、色々なお料理との相性をお楽しみいただけます。



# 京のブランド産品と伝統野菜の関係図

※登録商標です。

## 「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

### 京の伝統野菜 37品目

#### 現存するもの 35品目

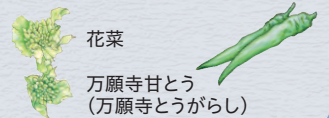
辛味だいこん	青味だいこん	時無だいこん	桃山だいこん	茎だいこん
佐波賞だいこん	松ヶ崎浮菜かぶ	うぐいすな 鶯菜	佐波賞かぶ	大内かぶ
すぐき菜	舞鶴かぶ	もぎなす	田中とうがらし	桂うり
ひらまの 柗野ささげ	京うど	京みょうが	京ぜり	じゅんさい
聖護院きゅうり				

#### 絶滅したもの 2品目

こおり  
郡だいこん  
東寺かぶ

#### 京の伝統野菜に 準じるもの 3品目

鷹ヶ峯とうがらし



### 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

##### 〈野菜〉5品目

京夏ずきん  
紫ずきん  
京こかぶ  
京の金時にんじん  
京のやまのいも

##### 〈果実〉2品目

京たんご梨  
京たんごメロン

##### 〈水産物〉2品目

丹後ぐじ  
(アカアマダイ)  
丹後とり貝

##### 〈林産物〉1品目

丹波くり

##### 〈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

##### 〈米〉1品目

祝(酒米)

##### 〈加工品〉2品目

京の酒  
京山科なす京漬物



## 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)  
堀川ごぼう(豊臣秀吉聚楽第廃墟跡で生育)  
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！



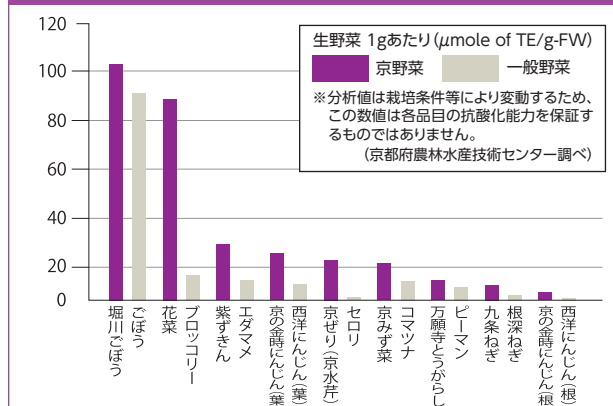
### 魅力3

#### 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



#### 京野菜と一般野菜のORAC値(抗酸化能力指標)



# 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であり、品質・規格・生産地を厳選したものです。



※登録商標

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。

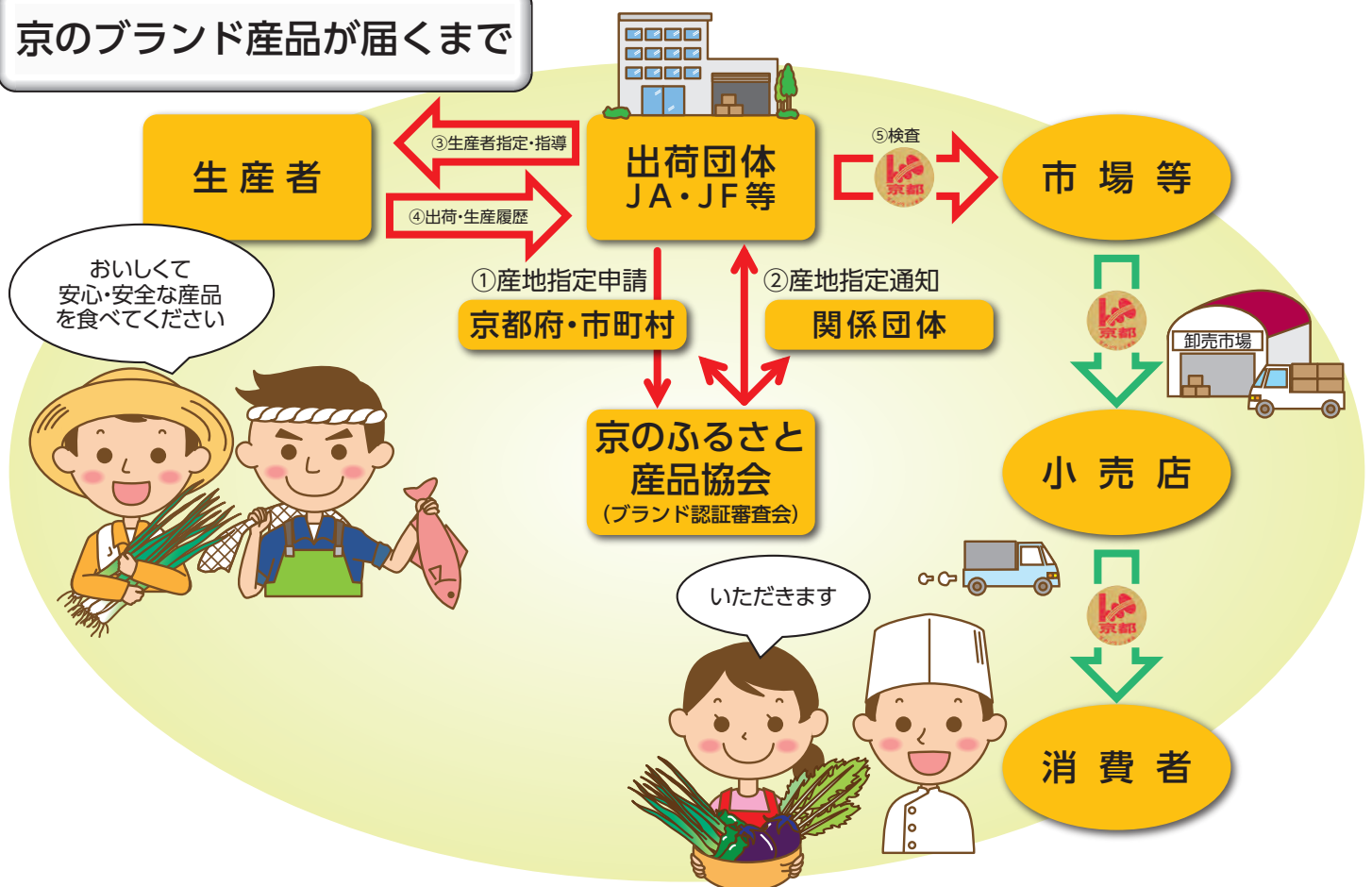
## 【認証基準】

- 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（水産物についても同等のシステムで運用されています。）

## 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



@kyoyasai.kyoto



京のふるさと産品協会

ホームページ



2026年3月時点  
※無断転載・複製禁止