

## 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 地下1階  
e-mail: furusato@kyoyasai.kyoto  
<https://kyoyasai.kyoto>



無断転載・複製禁止  
平成25年12月発行  
平成31年 3月増補  
令和 8年 3月改訂

(公社)京のふるさと産品協会は、京都府と府内市町村、農林水産業団体などで構成されています。「京のブランド産品」をはじめとする京都産農林水産物のブランド推進に関する事業を行っています。



# 京のブランド産品

ガイドブック



京のふるさと産品協会

## はじめに

京都は平安建都以来、千有余年の間、王城の地として長く政治・文化の中心地として栄えてきました。

京都の気候風土と肥沃な土壌、豊富な水を活かして作られ、改良されてきた「京の伝統野菜」をはじめ、丹波山地の深い霧と清涼な空気によって生まれた「丹波くり」や大粒でコクのある「丹波黒大豆」と「大納言小豆」、そして海から隔てられた都に、人の背によって塩とともに運ばれてきた「ぐじ」。これらは「京の里、山、海の幸」として育てられてきました。

そして都人に親しまれ、宮廷料理や精進料理などといった料理に用いられながら代々受け継がれ、磨かれてきました。

まさに料理人と生産者が一緒に育て、「京料理」の貴重な材料として今に伝えられてきました。

平成元年から進めてきた「京のブランド産品」は、「京の伝統野菜」を主力にしながら、「紫ずきん」をはじめ酒造好適米「祝」や「丹後とり貝」など新たな特産物を認定し、現在31品目を数えるまでになりました。

平成25年に「京のブランド産品」を紹介するガイドブックを発刊して以来、皆様に入門書として御活用いただきましたが、この度、新たに認定された品目を加え、記載内容を一新した改訂版として刊行しました。

本ガイドブックが、「京のブランド産品」をもっとよく理解し、末永く愛していただくための一助となれば幸いです。

## も く じ

	はじめに	
	もくじ	1
	京のブランド産品の歩み	2
	京の伝統野菜と京のブランド産品の関係図	4
1	京みず菜	6
2	京壬生菜	8
3	九条ねぎ	10
4	京はたけ菜	12
5	花菜	14
6	京たけのこ	16
7	賀茂なす	18
8	伏見とうがらし（伏見甘長とうがらし）	20
9	万願寺甘とう（万願寺とうがらし）	22
10	京山科なす	24
11	鹿ヶ谷かぼちゃ	26
12	京夏ずきん	28
13	紫ずきん	28
14	京こかぶ	30
15	堀川ごぼう	32
16	えびいも	34
17	京の金時にんじん	36
18	京のやまのいも	38
19	聖護院かぶ	40
20	聖護院だいこん	42
21	丹波くり	44
22	京都府産丹波大納言小豆	46
23	京都府産黒大豆 新丹波黒	48
24	京たんごメロン	50
25	京たんご梨	52
26	丹後ぐじ	54
27	丹後とり貝	56
	その他のブランド産品	58
	京のブランド産品の出回り時期	60
	京野菜の機能性	61
	京のブランド産品の産地マップ	62
	京のブランド産品統計データ	64
	京野菜と歳事	66
	参考文献	68



## 「京のブランド産品」の歩み

～今に伝える京の食文化を支える誇り～

### 京の伝統野菜の危機と再生

京都は王城の地として栄えた1200年の歴史の中で、四季折々の食材を大切にきた多彩な料理を育んできました。美しい見た目や繊細な味わいに加え、地域の風土や歴史を映す京料理には、「京の伝統野菜」をはじめとする特色ある府内産農林水産物が欠かせない存在です。

しかし、昭和30年代以降の高度経済成長期には、京都市や周辺部で都市化が急速に進み、「京野菜」を生産していた農地が大きく失われました。生産性や流通効率が重視される中で、栽培に手間がかかり、収量が少なく病気に弱い品種は敬遠されたことにより、「京の伝統野菜」も「時代遅れ」とされて姿を消しつつあり、京都の食文化を支えてきた食材が忘れられようとしていたのです。

このような状況に危機感を抱いたのは、農家や生産者団体、料理人、流通関係者、そして行政でした。「地域の農業を元気にしたい」「京都の食文化を守りたい」という思いが集まり、「京の伝統野菜」復活の取組が始まりました。

京都府では昭和49年から農業総合研究所（現・農林水産技術センター）で「京の伝統野菜」の原種保存を開始し、昭和52年から生産者へ種子の提供を行いました。府や市町村などの行政機関、JAなど

の生産者団体が連携し、パイプハウス導入などの支援を進め、産地育成に努めました。

さらに販売面では、昭和58年にJA京都経済連（現・JA全農京都府本部）が、現在も使用している「京の伝統野菜」のロゴ入り格子柄デザインの出荷箱を作成しました。そして舞鶴市の「万願寺とうがらし」を系統出荷した取組から、多くの品目に広まっていきました。

### ブランド確立に向けた取組

昭和63年には「京都府立大学名誉教授・高嶋四郎博士」の指導により「京の伝統野菜」の定義が改めて定められ、消費者の「本物志向・高級志向」に応える理論的基盤が整いました。

この流れを受け、京都府は昭和63年に「府内産農林水産物のブランド確立に関する基本指針」を策定したことにあわせて、「京のふるさと産品協会」の前身である「（社）京都府農産物価格安定協会」をブランド化推進の母体に改編しました。平成元年には量産可能で市場対応できる「京の伝統野菜」等を「京のブランド産品」として認証するとともに、美味しさと信頼の目印として「京マーク」を貼付し、出荷を開始しました。

出荷に当たっては、首都圏の百貨店や飲食店を中心にPR活動を展開したとこ

ろ、昭和60年頃から、バブル景気を背景にグルメブームが起っていたこともあり、希少性や季節感に富む「京の伝統野菜」は話題性が高く、テレビや新聞、雑誌、ラジオなど多くのメディアに取り上げられました。

また、従来は大株で出荷されていた「京みず菜」を小束の袋詰めにした新しい商品形態とし、調味料メーカーとのタイアップ宣伝を行った結果、消費ニーズに合った新商品として大ヒットしました。栽培面積や出荷量も急増し、「京のブランド産品」を牽引する存在となりました。

### 安心・安全を届ける認証のしくみ

このように「京のブランド産品」は全国的に注目を集めるようになりましたが、他府県でも地域ブランド化の動きが広がり、競合は一層激しくなりました。また、消費者の意識も変化し、単に「伝統」や「希少性」だけではなく、「食の安全性」や「品質」の裏付けを求める声が強まってきました。

古くから良質な有機物をふんだんに使った「土づくり」にこだわり、持続的な農法で栽培されてきたことや、『振り売り』などの販売形態を通じて、生産者と消費者が直接顔を合わせる関係を保ちながら流通してきた伝統を引き継ぎ、さ

らに発展させる仕組みとして、平成16年から「京都こだわり栽培」の実践をブランド産地の認証要件に加えしました。この栽培方法は、土づくりの徹底と耕種的な病害虫防除を重視し、農薬や化学肥料の使用を減らす環境にやさしい生産方法です。そして、その取組を確実に裏付けるために、認証検査員による生産状況や履歴のチェック、情報の開示を特徴とする「京都こだわり認証システム」を実施しています。この制度は、安全な農林水産物を生産する生産者の努力が見える形で示す仕組みであり、食の安全性や品質が客観的に保証されることで、消費者に安心をもたらしています。

このような取組から生産された「京のブランド産品」につけられた認証マークは「信頼できる京の食材」を選ぶ目印となり、生産者と消費者を結び付ける役割を果たしています。

このガイドブックでは、京のブランド産品31品目について、それぞれの由来や特徴を丁寧に紹介しています。京都の食文化の奥深さと、そこに込められた思いを感じ取っていただければ幸いです。



# 京の伝統野菜とブランド産品の関係図

## 京の伝統野菜 37品目

### 現存するもの 35品目

うち消費者向け出荷が少ないためブランド指定していないもの21品目

すぐき菜、京みょうが、京ぜり、京うど、じゅんさい、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、佐波賀だいこん、松ヶ崎浮菜かぶ、鶯菜、佐波賀かぶ、大内かぶ、舞鶴かぶ、もぎなす、田中とうがらし、桂うり、柗野ささげ、聖護院きゅうり

### 絶滅したものの 2品目

都だいこん

東寺かぶ

**京のブランド産品**

京みず菜、京壬生菜、九条ねぎ、京はたけ菜、京たけのこ、賀茂なす、京山科なす、鹿ヶ谷かぼちゃ、伏見とうがらし、えびいも、堀川ごぼう、聖護院かぶ、聖護院だいこん、くわい

## 京の伝統野菜以外のブランド認証品目 15品目

### 〈野菜〉5品目

京夏すきん 紫すきん



京こかぶ



京の金時にんじん

### 〈加工品〉2品目

京の酒 京山科なす京漬物



京のやまのいも

## 京の伝統野菜に準じるもの 3品目

鷹ヶ峯とうがらし

### 31品目



〈米〉1品目 祝(酒米)  
〈林産物〉1品目 丹波くり

〈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 丹後ぐじ(アカアマダイ) 丹後とり貝

### 京野菜

「京の伝統野菜」をはじめとした京都府内で生産された野菜

### 「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

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・生産地を厳選したものの。(公社)京のふるさと産品協会が認証しています。

※認証基準

- ①イメージが京都らしい
- ②①以外のもので販売拡大を図る必要がある
- ③次の要件を備えている
  - ・出荷単位としての適正な量を確保
  - ・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
- ・水産物については同等のシステムで運用されています。



「おいしさと信頼の目印」  
京マーク

※登録商標です。

京都の頭文字K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。



### ①名前の由来

畑のうね間に流水を引き入れて栽培したことから「水入菜」と呼ばれており、ここから現在の「水菜」に転じたと考えられています。葉が数十～数百本に分げつすることから、「千筋京水菜」とも呼ばれます。

「みず菜」から分かれた葉物野菜に「壬生菜」があり、2つをまとめて「京菜」や「みず菜」として扱われることがあります。「壬生菜」の葉は細長

い卵円形ですが、「みず菜」は葉に大きな切れ込みがあることから、卸売市場では、「みず菜」のことを「切水菜」や「切れ葉」と呼んでいます。

「京のブランド産品」ではほんまもんの京野菜として他地域産と区別するため、「京みず菜」と呼んでいます。

### ②来歴

「みず菜」の我が国への導入経路は明らかではありませんが、古事記(712年)に「かぶ」の当時の名称「あ

おな」の記載があり、当時は「みず菜」をはじめとする「漬菜」も「かぶ」と同一の名称で呼ばれていたことから、日本で最も古い野菜の1つであると考えられています。倭名類聚抄(931～938年)になると、「苜(みずな)」の名前が初めて文献に登場。その後、雍州府志(1684年)に東寺や九条付近で栽培されていたことや、拾遺都名所図会(1787年)に京都市南西部の壬生で良質のものが採れていたことが記載されています。

### ③特徴

1株から数百本の葉柄(軸)が発生し、葉に深い切れ込みがあるのが「みず菜」の特徴です。品種は早生や中生、晩生に分けられ、早生ほど葉柄が細くて白く、葉の色が淡くなり、品質も軟らかくなります。

元来の大株栽培では、葉柄数600～700枚、時には1株4kgを超えるほど大きく育てて、冬季の「煮物」や「漬物」の材料として出荷していましたが、それでは需要に限られるため、秋口の間引き時期に間引き菜として出回っていた「小さな株の束」を参考にして、昭和60年頃に京都府農業総合研究所を中心に、1株数十g程度の時期に若採りして小袋に入れた商品を開発し、時期を問わず市

場出荷したのが「京のブランド産品 京みず菜」の始まりです。

小袋出荷に合わせてサラダ等の生食を提案したところ、消費者の需要に適合したため、全国的に栽培が拡大し、現代の小売店で見かける姿が定着しました。

### ④用途

「みず菜」は漬菜類に分類されたとおり、漬物での利用や、鯨肉との「はりはり鍋」が代表的な食べ方でした。近年は「サラダ」や「お浸し」にも使われるほか、和食だけでなくフランス料理や中華料理など、幅広いジャンルで用いられています。

### ⑤主な生産地 (\*印はブランド産地)

京都市\*、宇治市\*、城陽市\*、宇治田原町\*、木津川市\*、亀岡市\*、南丹市\*、京丹波町\*、綾部市\*、福知山市\*、伊根町\*、与謝野町\*、京丹后市\*など



ハウス内での京みず菜栽培

# 京壬生菜

(壬生菜) (ブランド認証平成3年度)



## ①名前の由来

数百年前に壬生寺（現在の京都市中京区壬生）付近で栽培されていた「みず菜」から分化したので、地名をとって「壬生菜」と名付けられたと伝えられています。「みず菜」とまとめて「京菜」として扱われたり、ヘラ状で卵円形の葉の形状から「丸葉」と呼ばれることもあります。

なお、ブランド京野菜としては「京壬生菜」と名付けました。

## ②来歴

江戸時代末期の1800年代に入ってから自然交雑により「みず菜」の変種ができ、それを「壬生菜」と呼ぶようになったと考えられています。拾遺都名所図会（1787年）には、京都市南西部の壬生で良質の「みず菜」が採れており、それを「一説に水菜にあらず、壬生菜なりとぞ。」と表現していることから、当時の壬生付近で「みず菜」の栽培が盛んであった

様子が伺えます。

しかし、同書には葉に切れ込みのある絵が描かれており、当時はまだ現在の姿の「壬生菜」に分化していなかったと考えられています。

その後に発行された成形図説（1804年）には、壬生に産する「壬生菜」という記載が残っているため、この頃に「壬生菜」と「みず菜」の区別がはっきりしてきたのではないかと考えられています。

昭和16年頃は300haほど栽培されており、「みず菜」より多く栽培されていました。

## ③特徴

一見、「みず菜」と似た姿をしていますが、葉に切れ込みがあり葉柄が白い「みず菜」と異なり、「壬生菜」の葉は切れ込みがなく、葉柄は葉身部に近い緑色をしています。「壬生菜」は味も特徴的で、「からし菜」のような少しの辛みと独特の香味があります。

古くは早生種の「真生壬生菜」が千枚漬けの添え物として使われており、高い値段で取引されていましたが、日持ちが悪く壬生地区の市街化とともに姿を消しました。

他に京都市下京区中堂寺地区の「中堂寺早生」や南区九条地区で栽培されていた「中生壬生菜」、収量が多く

一番普及していた「晩生壬生菜」などがあり、晩生ほど葉の色は濃く、耐寒性が増します。

元来は4kg程度の大株になるまで育て、「漬物」の材料として出荷していました。現在は「みず菜」と同様に若採りした小さな株を小袋に入れた荷姿でブランド化が進められ、市場向けに小株が周年出荷されています。

## ④用途

かつての大株の「壬生菜」は、主として京漬物「千枚漬け」の添え物として用いられ、「聖護院かぶ」の白（白砂）に対して「壬生菜」の緑（青松）のコントラストが鮮やかで欠くことのできない野菜です。現在は漬物だけではなく、特有のからし風味を活かした炒め物や油揚げと一緒に炊いた「煮びたし」や「サラダ」などの現代風の料理にも幅広く使われています。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市\*、南丹市\*など



ハウス内での京壬生菜栽培

# 九条ねぎ

（ブランド認証平成2年度）



## ①名前の由来

京の都は北から南に緩やかに傾斜しており、都の南部に位置する九条付近には野菜生産に適する有機物に富んだ土壌が堆積しました。この九条付近で品質の良い「ねぎ」が栽培されたことから「九条ねぎ」の名前がついたとされています。

## ②来歴

中国を原産地とする「ねぎ」は、日本に複数回にわたって導入された

結果、各地の気候風土にあった地方特有の品種に分かれ、現在の姿になりました。

雪深い地域では雪の下でも越冬できる「太ねぎ」が、関東地方では冬の間も白い葉鞘を伸ばす「根深ねぎ」が、比較的温暖な関西以西では青く柔らかい葉身まで食べられる「葉ねぎ」が栽培されてきました。

「九条ねぎ」の最古の記録としては、1300年ほど前の和銅4年(711年)に、

浪速(大阪市)から伝わった「ねぎ」を深草村(京都市伏見区深草)の稻荷神社付近で栽培し始めたと言われています。また、1200年ほど前の「弘法大師が東寺付近で大蛇に追いかけられ、ねぎ畑に隠れて難を逃れた」という逸話が残っており、弘法大師の縁日である毎月21日には「ねぎ」を食べない風習が現在まで伝えられています。

## ③特徴

葉身が柔らかく甘みがあることが一番の特徴です。関東地方で多く栽培されている「千住ねぎ」や「下仁田ねぎ」は地上部の青い葉身が固く、土中で育った白い葉鞘を食用とする「根深ねぎ」ですが、「九条ねぎ」を代表とする「葉ねぎ」は青い葉身が柔らかいまま伸び続けるため、葉身を主に食べます。

京都府園芸要鑑(1909年)には、「九条ねぎ」は明治時代に入ってから大きく2つの系統に分けられるようになったと記載されています。一つは、「黒種(くろだね)系」と呼ばれる葉身が濃緑の「太ねぎ」で、耐寒性があり周年生産に適しています。もう一つは、「浅黄種(あさぎたね)系」と呼ばれる葉身が淡緑色の「細ねぎ」で、耐暑性があり夏季の生産に適しています。

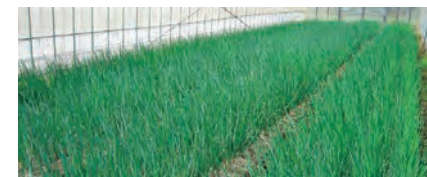
現在は、この2つの系統をもとに、京都の気候風土に応じた品種が開発されています。

## ④用途

「すき焼き」をはじめとする「鍋物」や「ぬた」、「汁物」など幅広く用いられています。最近では「ラーメン」など麺類の薬味としての利用が増加しています。

## ⑤主な生産地(※印はブランド産地)

京都市、城陽市\*、久御山町\*、八幡市\*、京田辺市\*、井手町\*、宇治田原町\*、精華町\*、木津川市\*、南丹市\*、福知山市\*、伊根町\*、与謝野町\*、京丹后市\*など



ハウス内での九条ねぎ栽培

## ひとくちメモ

近年は直播やハウス栽培で周年出荷される「九条ねぎ」ですが、もともとは1年以上かけて栽培していました。秋に播種して翌年3月頃まで育てた種苗を春先に仮植し、夏頃にいったん掘り上げて1~2週間ほど稲木で干します。その後、茶色く枯れた外葉を取り除き、綺麗になったネギを本畑に定植し秋から冬にかけて収穫します。

# 京はたけ菜

（ブランド認証 令和7年度）



## ①名前の由来

「はたけ菜」は、もともと採油を目的に栽培されていた「在来なたね」の品種です。江戸時代前期の書物「農業全書」（1696年）や貝原益軒の「菜譜」（1714年）に「はたけ菜」の記載があることから、京都では食用とする「なたね」を古くから「はたけ菜」と呼んでいたと思われます。

一説には、伏見稻荷大社を創建した秦伊呂具（はたのいろぐ）にかけ

たと言われるなど、京都の歴史に深く根付いたなじみ深い野菜です。

なお、ブランド京野菜としては京都産であることを印象付けるため「京」の文字を冠して「京はたけ菜」としています。

## ②来歴

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。冬から春先にかけての野菜の

出回りが少ない季節に、幾分か増した日差しを受け伸び始めた柔らかい葉を食用としていました。

日当たりが良ければ特に土質を選ばないことから、昭和30年代までは、京都市内の広い範囲で栽培されていましたが、採油需要が激減したことや市街地の拡大に伴って作付け地域も減少し、現在では京都市伏見などで専ら食用として栽培されています。

## ③特徴

京都における主な作型は、稲を収穫した後の水田に10月ごろ播種し、野菜の出回りが減少する立春を過ぎたあたりから収穫します。

栄養価の高い緑黄色野菜で、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。

京都の食文化として、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。

## ④用途

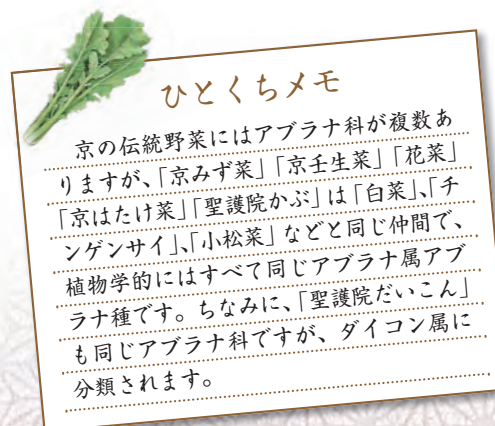
柔らかくアクが少ないやさしい味わいなので、煮物や和え物、炒め物など幅広い料理に利用され早春の京の食卓に欠かせない伝統野菜です。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市\*、大山崎町\*、久御山町など



京はたけ菜の栽培状況



初午の日に伏見稻荷大社に奉納

# 花菜

はななな  
(ブランド認証 平成2年度)



## ①名前の由来

植物としての「なたね」は、日本で昔から栽培されている「在来なたね」と、昭和に西洋から導入された「西洋なたね」に分けられますが、「花菜」と呼ばれているのは「在来なたね」の一種「伏見寒咲なたね」です。「伏見寒咲なたね」はとう立ちが早く、初冬から花が咲くため、冬の切り花として用いられていましたが、元々観賞用に栽培されていた「伏見寒咲

なたね」の蕾を食用にしたことから「花菜」と呼ばれるようになりました。

## ②来歴

日本での「在来なたね」の歴史は古く、平安時代には搾油用として栽培されていましたが、明治時代の初頭には、北白川(京都市左京区)の「白川女の花売り」が観賞用として栽培を始めたと言われています。

明治後半には伏見区桃山、昭和には右京区西京極にも栽培が広がり、

冬の切り花として市場で流通していました。

食卓に並び始めたのは戦後(昭和20年頃)と比較的最近で、漬け物用の野菜として用いられるようになりました。現在では、ほとんどが食用として出荷されています。

## ③特徴

「西洋なたね」と比べると、花の軸が短く密生しており、葉には多くの縮緬状のしわがあります。この見た目から、別名「伏見縮緬寒咲なたね」と呼ばれています。寒咲という名のとおり寒い冬の間にと立ちするため、9月上旬～10月上旬にかけて播種し、11月下旬から3月中旬にかけて開花寸前の蕾を収穫します。

口当たりは柔らかく、茹でると鮮やかな緑色になることから、春を感じさせる京野菜として知られています。

## ④用途

「からし和え」、「汁の実」、「お浸し」、「漬物(花菜漬け)」などに用います。また、「花菜漬け」に花が咲いたものを少し加え、漬け物が黄色く見えるものは「黄金漬け」と呼ばれています。

## ⑤主な生産地(※印はブランド産地)

京都市、長岡京市\*、宇治市\*、城陽市\*、久御山町\*、八幡市\*、京田辺市\*、井手町\*、木津川市\*、精華町\*など



緑一面の花菜畑

## ひとくちメモ

かつて「大原女」「桂女」「白川女」といった、当時の農村だった地域から町中に出てきて花を売り歩く女性がありました。その中で、「花菜」は「白川女」の花売りが栽培を始めたと言われていました。  
町中からは姿を消した花売りですが、現在は京都の三大祭りである平安神宮の時代祭でその姿を見ることができます。



### ①名前の由来

「京たけのこ」は、その名のとおり京都府産の「たけのこ」を指します。「京たけのこ」には食用「たけのこ」の代表品種「孟宗竹(もうそうちく)」が用いられています。「孟宗竹」の名は「冬のさなか、孟宗という子どもが母親のために「たけのこ」を探していたところ、天がその親孝行な心情に感じたのか、「たけのこ」が地上に頭を出した」という中国の逸話に

由来するものです。

### ②来歴

「孟宗竹」は中国江南地方が原産の「たけのこ」で、現代の日本において一番食べられている「たけのこ」です。日本への導入経路には諸説ありますが、一番古いものでは弘仁年間(810～823年)の頃、長岡京市にある海印寺寂照院の開祖、道雄上人が唐から持ち帰って植えたと言われています。

他に、承応3年(1654年)、宇治市にある黄檗山萬福寺の隠元禅師が来日の際に携行した説もあり、また、江戸時代に京都醍醐寺の僧が冬に竹やぶで暖をとるため、土の上に落ちていた竹の枝や笹などを集めて燃やしていたときに小さい「たけのこ」を食したところ、非常に美味であったという逸話も残っていることから、京都が発祥の地だと言ってもいいでしょう。

### ③特徴

京都では、皮が白くて肉質が柔らかい「たけのこ」を「白子(しろこ)」、皮が黒く肉質の粗い「たけのこ」を「黒子(くろこ)」と呼んでいます。「白子」は「たけのこ」の中でも最高の品質とされ、肉厚で軟らかく、えぐみが少ないのが特徴です。

「京たけのこ」は放置された竹やぶではなく、いわゆるたけのこ畑において、施肥や敷きわら、客土、先止めなど独特の「京都式軟化栽培法」によって、1年中手間暇かけて栽培されています。特に、秋から冬の間、たけのこ畑にわらを敷き詰め、重い土をかぶせる作業は重労働ですが、何年も繰り返し積み重ねられた土壌は膨軟で、畑によって周囲よりも2mも盛り上がるほどです。地下

深くに伸びた地下茎から発生した「たけのこ」は地表面にひび割れを作り、それを目印にして「ほり」と呼ばれる先の長いたけのこ専用の鋤で、地面に出ないうちに掘り起こされます。

### ④用途

「吸い物」や「木の芽和え」、「煮炊き」、「天ぷら」、「たけのこご飯」などに利用されます。

### ⑤主な生産地(※印はブランド産地)

京都市\*、向日市、長岡京市、大山崎町、八幡市、京田辺市、井手町、木津川市など



きれいに整備されたたけのこ畑

# 賀茂なす

（ブランド認証平成元年度）



## ①名前の由来

主産地である上賀茂、西賀茂（京都市北区）の地名が由来で、「加茂なす」や「鴨なす」と表記されることもあります。

また、明治時代以前に、「賀茂なす」の先祖と思われる「なす」が、京都市伏見区下鳥羽芹川付近で栽培されていたことから、「大芹川なす」「芹川なす」と呼ばれることもあります。

## ②来歴

「なす」はインド東部が原産地と考えられており、日本に導入された時期は不明ですが、奈良県の正倉院に残されている1200～1300年前の文献に「なす」が登場することから、奈良時代には栽培されていたと考えられています。

京都では、古くから下鳥羽芹川付近で丸い「なす」が栽培されていました。雍州府志（1684年）には「洛

東河原（今出川から三条河原付近）の円き茄子が優れている」との記述があり、これは現在の「賀茂なす」を示していると思われます。

その後、明治時代になってから洛北の上賀茂付近で栽培されるようになりました。

## ③特徴

直径12～15cmの正円形をしており、大きいものだと1kgになるため、「なすの女王」と表現されることもあります。皮は柔らかく肉質はしまっており、煮炊きしても形が崩れにくく、代表的な京都料理の「田楽」に欠かせない材料です。

また、へたには大きな棘がありますが、このへたが3つに分かれた「三へた」で、皮に光沢のあるものが良いとされています。

かつては大型のものが好まれてお

り、着果数を1株当たり5～6個に制限して実を大きくしていましたが、近年は着果数を増やし、調理しやすい400g前後の中型のものが主に出荷されています。

## ④用途

煮物用に加え、油との相性が良いことから「田楽」や「しぎ焼き」に重宝されています。また、歯ごたえのある「賀茂なす」を用いて「しば漬け」を製造している漬物屋もあります。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市、亀岡市<sup>※</sup>、綾部市<sup>※</sup>、京丹後市<sup>※</sup>など



## ひとくちメモ

「賀茂なす」や「もぎなす」「山科なす」「西院なす」「乙訓なす」など、昔から京都の各地で様々な「なす」が作られていました。孟蘭盆（うらぼん）の供養に供えたり、「干しなす」や「漬けなす」として保存しておいたものを正月の供物にしたりと、京都のあちこちで「なす」が登場する文化が残っています。

# 伏見とうがらし

(伏見甘長とうがらし)  
ブランド認証平成元年度



## ①名前の由来

「とうがらし」には太いものや細いもの、辛いものや甘いものなど様々な品種がありますが、京都には細くて甘いものが定着し、そのうち、短いものは京都市左京区田中地区で栽培され「田中とうがらし」、長いものは京都市伏見区稲荷付近で栽培され「伏見とうがらし（伏見甘長とうがらし）」と呼ばれるようになりました。

また、見た目が細長いことから「ひ

もとうがらし」と呼ばれたり、市場では「青と（青とうがらしの略）」として親しまれています。

## ②来歴

「とうがらし」は熱帯アメリカが原産で、日本には豊臣秀吉の時代に朝鮮半島から伝わった説や、種子島経由でポルトガルから伝わった説があります。

「伏見とうがらし」の来歴は明らかではありませんが、毛吹草（1638年）

や雍州府志（1684年）に山城の稲荷（現在の京都市伏見区）付近で作られていたと記載されていることから、かなり古くから栽培されていたようです。

また、最近の研究結果では、伏見系の品種が日本の在来品種の中で最も古いグループであることが示されています。

## ③特徴

果実に辛みが出にくく、細長くて先端が尖っており、概ね10～17cm程度の長さになります。熟せば赤く着色しますが、辛味が増すことはなく、青色果と赤色果とのコントラストを活かして調理の彩りに用いることがあります。

旬は夏ですが、1年中需要があることから、ハウス栽培により周年出荷されており、樹勢が強く、露地栽培でも初夏から10月頃までの長期間収穫できるため、家庭菜園にもおすすめです。

## ④用途

煮たり、焼いたり、「天ぶら」などに幅広く用いられます。辛みが出にくいので家庭でも用いられやすい野菜です。また、若い葉は「木胡椒（きごしょう）」と呼ばれ、小さい実とともに「佃煮」として食べられています。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市\*、宇治市\*、精華町\*、南丹市\*、京丹波町\*、福知山市\*、伊根町\*、京丹后市\*など



収穫間近の伏見とうがらし



## ひとくちメモ

京の伝統野菜（準ずるものを含む）には、「伏見とうがらし」や「万願寺とうがらし」「田中とうがらし」「鷹ヶ峯とうがらし」の4種類もの辛い「とうがらし」があり、まさに京都は甘い「とうがらし」の宝庫です。

# 万願寺甘とう

(万願寺とうがらし)  
(ブランド認証平成元年度)



## ①名前の由来

舞鶴市万願寺地区の在来種であることから「万願寺とうがらし」と呼ばれています。

現在の主産地である、原産地周辺のJA京都にのくに管内（舞鶴市、綾部市、福知山市の一部）で生産される「万願寺とうがらし」を、「万願寺甘とう」という名称で出荷しています。

## ②来歴

比較的歴史は新しく大正末期から昭和初期にかけて原種が固定したと考えられていることから、「京の伝統野菜に準じるもの」として扱われています。

昭和50年代から、地元生産者の熱意で京都市中央卸売市場に「万願寺甘とう」として出荷され、一躍評判を呼び、「ブランド京野菜」の先駆けとなりました。

当初は万願寺地区を含む舞鶴市中筋地域で生産されていましたが、人気の高まりとともに供給が追いつかなくなり、舞鶴市全域、綾部市・福知山市の一部地域へと徐々に栽培が拡大・定着し、2017年には京都府内初の「地理的表示（GI）」に登録されています。

## ③特徴

果実長が20cmを超えることも普通で、「とうがらし」の中でも最大級であるにも関わらず、果肉は軟らかいのが一番の特徴です。

「万願寺甘とう」として栽培されているのは、「在来種」と京都府が開発した「京都万願寺2号」の2品種で、類似の市販品種と異なり、肩部（エボ）が一部くびれ、少し湾曲します。「在来種」にはまれに辛味のある果実が混じることがありますが、「京都万願寺2号」は辛味がない系統に改良されており、流通品のほとんどが「京都万願寺2号」です。

## ④用途

焼いてよし、煮てよし、揚げてよしと、幅広い調理法で美味しくいただけます。

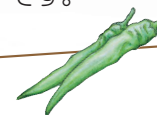
変わった用途としては「ソース」の原料や、粉末にしてふりかけなどにも利用されています。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

舞鶴市\*、綾部市\*、福知山市\*



収穫を待つ万願寺甘とう



## ひとくちメモ

「万願寺とうがらし」は長年、「伏見とうがらし」と北米原産のピーマン品種「カリフォルニアワンダー」の交雑種と考えられていましたが、近年の遺伝子解析で「カリフォルニアワンダー」とは遠縁であることがわかりました。

現在は、「伏見とうがらし」と古いアジア系品種などとの自然交雑から生まれたのではないかと考えられています。



### ①名前の由来

山科川沿岸の沖積地である宇治郡山科村（現在の京都市山科区）付近が「なす」の栽培に適しており、そこで特産野菜として昔から栽培されていたことから「山科なす」と名付けられたと考えられています。

なお、「ブランド京野菜」としては「京山科なす」と呼ばれています。

### ②来歴

日本では奈良時代から「なす」が

栽培されていたとの記録がありますが、「山科なす」がいつ頃できたものかははっきりしません。一説には、慶応年間（1865～68年）に左京区吉田辺りで栽培されていた小型の「もぎなす」を大型に改良したものとされています。

その品質と収量性の高さから栽培が拡大し、明治末期から昭和初期には京都市内で生産される「なす」の6～7割を占めていましたが、戦後

は多収で日持ちする品種に押され、栽培は減少しました。

京都府では平成9年からこの品種の復活を目指し、優良系統の選抜や接ぎ木利用など栽培技術の改善に取り組み、関係機関を挙げて生産拡大、消費宣伝活動を推進したところ、現在では、「京漬物」を中心に利用され土産物店などでも姿が見られるようになりました。

### ③特徴

濃紫黒色で光沢があり、卵形をした中形の「なす」です。果皮が薄く傷つきやすい、変色が早いなどの特徴があるため、長期間の輸送に向いておらず、昔は振り売り（朝収穫したものを街中で移動販売する直売方法）で売られていました。

果皮・肉質ともに柔らかくて歯切れが良く、種子が少ないため、食べて初めてその良さが分かる「なす」です。

### ④用途

「漬物」のほか、煮ても味が良く、色もきれいに仕上がるため、京都料理に欠かせない「なす」として用いられ、「しぎ焼き」やおぼんざい「にしんとなすの炊いたん」にも最適です。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市、木津川市\*、長岡京市\*、大山崎町\*など



最盛期の京山科なす



乾燥に弱いため、購入後すぐに食べるようにしたい



### ひとくちメモ

「なす」の紫色の皮にはナスニン（ポリフェノール的一种）というアントシアニン系色素が含まれています。アントシアニンは活性酸素の働きを抑制し、がんなどの生活習慣病を予防する効果があるだけでなく、動脈硬化や高血圧の予防効果もあっていわれています。

# 鹿ヶ谷かぼちゃ

(ブランド認証平成2年度)



## ①名前の由来

南禅寺の北東、銀閣寺の南西部にあたる鹿ヶ谷村（現在の京都市左京区鹿ヶ谷）で栽培されていたことに由来します。

## ②来歴

京都府園芸要鑑（1909年）によると、文化年間（1804～1818年）に山城国粟田村（現在の京都市東山区粟田口）の玉屋藤四郎が、奥州の津軽（現在の青森県西部）から「かぼ

ちゃ」の種子を持ち帰り、隣村の鹿ヶ谷の庄兵衛と又兵衛に種子を分け与えたのが始まりと記載されています。

初めは一般的な「かぼちゃ」と同じ菊座型のものばかりでしたが、数年栽培しているうちに果実が大きくなり収量も多いひょうたん型のものできたと言われています。明治時代に琵琶湖疎水が完成すると、鹿ヶ谷村の畑は水田に変わりましたが、代わりに衣笠村（現在の京都市北区衣笠

の茶園跡で栽培が拡大し、明治時代末期には京都市内だけで45haも栽培されていました。

一時は京都で「かぼちゃ」と言えば「鹿ヶ谷かぼちゃ」を指しましたが、昭和時代に入ると新しい品種が台頭し、戦後にはほぼ消滅し、その後は品種保存が図られるのみでしたが、京都市外に産地が作られ、再び市場で姿が見られるようになりました。

鹿ヶ谷地区にある安楽寺では、約200年前から毎年7月25日に、中風除けのため煮炊きした「鹿ヶ谷かぼちゃ」を食べる「かぼちゃ供養」が行われています。

## ③特徴

くびれの長さにはばらつきがありますが、概ねひょうたん型をした大型のカボチャで、1個当たり2～4kgになります。四角に切って煮ても形が崩れにくく、特にひょうたんの下の部分は味が良いと言われています。

一般的に食べられている「かぼちゃ」は「西洋かぼちゃ」で、果肉が粉質で甘みが強い特徴がありますが、「鹿ヶ谷かぼちゃ」はそれとは異なる「日本かぼちゃ」に分類され、少しあっさりした味わいです。

## ④用途

出汁を利かせた「煮物」によく用

いられます。また、形のおもしろさを活かし、料理の盛りつけ器や床の飾り物、画材などにも利用されています。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市、南丹市\*など



鹿ヶ谷かぼちゃの生育の様子  
作るとわかるが生育途中からひょうたん型になるのではなく、雌花の段階からひょうたん型をしている



## ひとくちメモ

「かぼちゃ供養」の行事は寺町通りの矢田寺などでも冬至の時期に行われていますが、「中風まじない鹿ヶ谷かぼちゃ供養」を行う安楽寺では、真空釜随上人が阿弥陀如来から「夏の土用の頃に、当地の鹿ヶ谷かぼちゃを振る舞えば中風にならない」というお告げを受け、夏に「鹿ヶ谷かぼちゃ供養」をするようになりました。

# 紫ずきん

（ブランド認証平成23年度）

（ブランド認証平成8年度）



## ①名前の由来

「紫ずきん」は、「丹波黒大豆」の莢を未成熟のうちに収穫した「枝豆」で、まだ緑色をしている豆を茹でると、皮がほんのりと紫がかかる様子を頭巾に例えたことと、京都府のシンボルカラーの紫色と結び付けて「紫ずきん」と名付けられました。

「京夏ずきん」は「紫ずきん」を夏季に出荷できるように改良された品種のため、「紫ずきん」に関連付け

て名付けられました。

## ②来歴

「丹波黒大豆」はおせち料理の「黒豆」として有名ですが、産地では「枝豆」として食べても美味しいと古くから親しまれていました。しかし京都府で栽培される「新丹波黒」（丹波黒大豆の在来系統）は極晩生で、「枝豆」としての収穫期が10月と遅いことから、より早く収穫できる品種が望まれていました。

これを受け、京都府農業総合研究所（現在の京都府農林水産技術センター）が育成し、1995年に品種登録したのが「紫ずきん」です。

現在では、早生・中生・晩生と複数の品種を組み合わせながら、「紫ずきん」の商標で9月上旬から10月下旬まで順次出荷されます。

その後、2010年に「紫ずきん」を親にして枝豆の需要が一番高まる夏季に収穫ができる「京夏ずきん」が育成され、7月中旬から出荷できるようになりました。

## ③特徴

一般の枝豆用品種に比べて大粒で、食べたときのモチモチとした食感と、コクのある甘みが大きな特徴です。

## ④用途

塩ゆでして「枝豆」として食べるのが一般的ですが、「豆ご飯」や「サラダ」、「かき揚げ」などにしても美味しくいただけます。

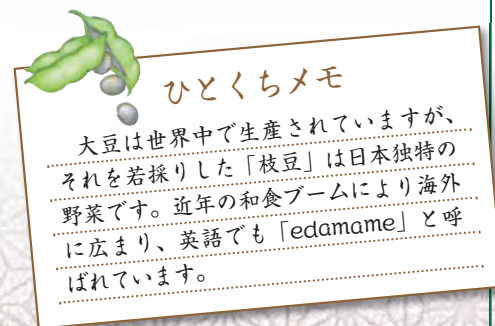
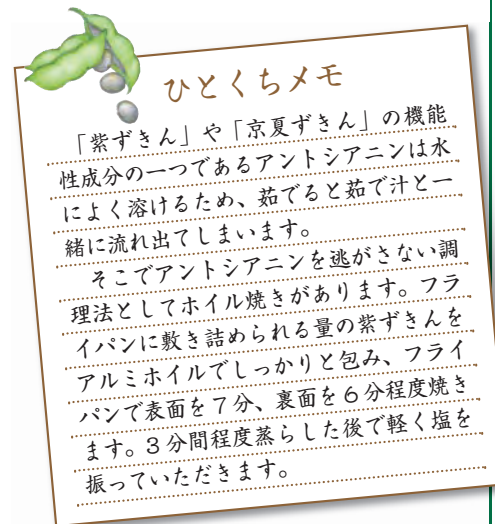
なお、茹でる際は通常の「枝豆」より長めに茹でるのがおすすめです。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市\*、亀岡市\*、南丹市\*、京丹波町\*、福知山市\*、綾部市\*、舞鶴市\*、京丹後市\*



9月下旬、収穫を待つ紫ずきんの畑





### ①名前の由来

北桑田郡京北町（現在の京都市右京区京北）で1970年頃から作られてきた「小かぶ」を、ブランド京野菜として「京こかぶ」と名付けました。

### ②来歴

日本では、日本書紀(693年)に「かぶ」が記載され、当時から栽培されていた様子うかがえます。「かぶ」はいつの間にか日本全国に普及し、江戸時代には重要な野菜となっていました。

各地で品種分化が進んだところ、毛吹草(1638年)には山城の「内野蕪菁」、「攝津の蕪」、「天王寺蕪」など、成形図説(1804年)には「小蕪」、「長蕪」、「赤蕪」など、多くの品種が記されています。

京都で「かぶ」と言えば「聖護院かぶ」ですが、京北地域では、夏季の冷涼な気象条件を活かし、1963年から「早生大かぶ」の早出し栽培を行っていました。1970年頃から「小かぶ」

を地域の特産野菜として栽培したところ、料亭や漬物屋向けの高級食材として評価が高まったことから、2007年、「聖護院かぶ」とともに京のブランド産品に認証されました。

### ③特徴

葉の鮮やかな緑と真っ白な皮にコントラストがあり、肉質は緻密で繊細な甘味があります。「かぶ」はアブラナ科に分類され、春の七草の一つ「すずな」は「かぶ」の葉のことです。もちろん、「京こかぶ」も葉まで食べられます。

年2回播種しており、真夏と真冬を除いた5～7月と9～12月頃に出荷されています。

### ④用途

葉、根とも丸ごと使え、「かぶら蒸し」などの煮炊きや漬物だけでなく、「サラダ」や「炒め物」などさまざま

な料理に用いられます。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市\*



栽培中の京こかぶ



積み上げられた京こかぶ

### ひとくちメモ

「京こかぶ」は、根の部分だけでなく葉も食用とすることから、根だけではなく葉も傷のない美しいものが求められます。  
しかし、美しい「小かぶ」づくりに、キスジノミハムシという体長2mm内外のとても小さな虫が大敵となっています。  
キスジノミハムシはカブトムシの仲間で、「かぶ」や「だいこん」、「みず菜」などのアブラナ科の植物だけを食べます。成虫は葉を食べ小さい穴をあけます。幼虫は土の中に生息しており、根が食べられると肌にくぼみができたりサメ肌のような外観が大きく損なわれます。  
生産現場では防虫ネット（目合い0.6mm）を利用して成虫の飛来を防いだり、太陽熱で土中の幼虫やさなぎを駆除するなど、できるだけ農薬を使わずに防除しています。

## 堀川ごぼう

(ブランド認証平成2年度)



## ①名前の由来

「堀川ごぼう」は品種名ではなく、今から400年以上前にお堀にたまった塵芥や有機物の中で育った「ごぼう」をもとに特別な作り方を発見したことで、京都市内堀川地域で良質のものが栽培されたことと考えられます。

## ②来歴

天正15(1587)年、京都に豊臣秀吉が堀をめぐらした聚楽第を建て

ました。そこを住まいとしていた甥の秀次が謀反の疑いで追放されると聚楽第は取り壊され、堀は周辺住民の捨てたゴミによって次第に埋まってきました。

当時のゴミは現代と異なりプラスチックやガラス等を含まず、その大半が落ち葉や貝殻、野菜くず等であったため、有機物に富んだ通気性の良い土壌になりました。

その場所で、たまたま育った「ご

ぼう」が越年し、巨大な「ごぼう」に育ったのが「堀川ごぼう」の始まりとされています。そのため、別名「聚楽ごぼう」とも呼ばれます。

## ③特徴

「堀川ごぼう」の独特な形状は特殊な栽培方法によるもので、播種から収穫まで1年以上をかけて栽培するす入りの「ごぼう」です。普通の細ごぼうとして食べられている「滝野川」系品種が用いられ、秋に種子を播いて育てた苗を、梅雨期に浅く斜めに植え直し、11月上旬から12月下旬にかけて太く肥大したものを収穫します。

直径8cm、長さ80cmにも達する巨大さ、松の幹を思わせる肌のヒビ、内部の空洞。いずれも「堀川ごぼう」の大きな特徴です。株元から先まで同じ太さであり、これは、苗を作って植え替えるという独特の手間のか

かる栽培管理技術の結果といえるでしょう。

## ④用途

普通の「ごぼう」と異なり繊維が柔らかいため味がしみ込みやすく、内部の空洞部に肉類を詰めて煮る「鑄込み」料理が有名です。

また、先端にたこ足状の根が発生しますが、これは「おでん」や「きんぴら」に最適です。

## ⑤主な生産地 (\*印はブランド産地)

京都市、京丹波町、綾部市\*、福知山市\*、舞鶴市\*、京丹后市\*など



堀川ごぼうの掘り取り

## ひとくちメモ

「ごぼう」はヨーロッパからシベリア、中国東北部にかけて広く自生していますが、食用としているのはほとんど日本だけで、海外では主に薬用とされています。

「シーボルト事件」で有名なドイツ人植物学者シーボルトが日本からヨーロッパに持ち帰ったところ、作物としての価値が認められず、有害雑草として広まったという話が残っています。



### ①名前の由来

「さといも」の一系統である「唐の芋」を用いて栽培し、特殊な土入れ作業を行うことで湾曲させた「子芋」に育てます。この「子芋」の萐毛が横縞模様に入り、ちょうど腰を丸めた「えび」の形に似ていることから「えびいも」と名付けられました。

### ②来歴

安永年間（1772～81年）に御所の御用を承り、花や野菜の栽培をし

ていた平野権太夫（京都市祇園平野家「いもぼう」の祖先）は、青蓮院宮が長崎から持ち帰られた「芋」を託されました。この「芋」を栽培したところ、「えび」の形に似た大型の「子芋」ができ、青蓮院宮によって「えびいも」と名付けられたことが起源とされています。

### ③特徴

良質な「えびいも」を生産するには、有機質に富んだ水田が適し、栽培期

間中に幾度となく灌水、土入れ（土寄せ）、追肥、親株の摘葉を行うなど、きめ細かい栽培管理を必要とします。

特に重要なのが土入れで、6月から8月にかけて3、4回に分けて行います。子株の葉が直立しないように株元に被せるように土を寄せるのがコツです。また、子株に十分な光が当たるように生育に応じて徐々に摘葉するところも他の「さといも」づくりとの大きな違いでしょう。

収穫は晩秋に行いますが、一株ずつ掘り起こす作業も重労働で、掘り採り後の土落とし、ひげ根の処理などの調製作業も手間を要します。

適地で手間暇かけて栽培された「えびいも」は、肉質は緻密で粘り気があり、口の中でとろけるような独特の食感と豊かな旨味を持つ、一般家庭にも人気の高い京野菜です。

### ④用途

煮炊きに適し、「えびいも」と「棒だら」を煮付けた京のおぼんざい「いもぼう」が有名です。

また、40～120gの子芋・孫芋は、袋詰めされて「こえびちゃん」の名で販売されており、他の「さといも」と比べようのない食味の良さが好まれて一般家庭にも消費が伸びています。

「えびいも」の葉柄は赤茎でえぐみ

が少ないことから、「ずいき」として食べられます。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市\*、木津川市\*、精華町\*、京田辺市\*、八幡市\*、井手町\*、宇治市\*、城陽市\*、久御山町\*、亀岡市\*、南丹市\*、綾部市\*、福知山市\*、舞鶴市\*、与謝野町\*、京丹後市\*など



真夏のえびいも 畑の中には水が引き入れられている



「こえびちゃん」



### ひとくちメモ

「えびいも」にまつわる行事に、五穀豊穡を祈願する「瑞鎮神輿」があります。神輿の屋根から伸びた柱に「えびいも」の茎を使います。特に有名なのが北野天満宮の「西ノ京瑞鎮神輿」で、そのルーツは平安時代までさかのぼります。



### ①名前の由来

「金時にんじん」の名前は、色が鮮やかで、表面だけではなく芯まで真っ赤なことから、「金太郎」として有名な「坂田金時の赤ら顔」に由来すると言われています。別名「京にんじん」とも呼ばれるなど、京都に暮らす人々にとっては身近な野菜です。ブランド京野菜としては「京の金時にんじん」と呼んでいます。

### ②来歴

「金時にんじん」は、中国華北地域で発達した系統が、江戸時代前期に我が国に伝わり、大阪、京都、福岡など西日本を中心に栽培が始まった東洋種の「にんじん」です。

「京の金時にんじん」は、明治時代以前から京都市近郊をはじめ、久御山町、木津川市などの地味豊かで耕土が深く比較的排水の良い土地を中心に、他の「京野菜」と輪作体系を

組みながら作られてきました。

### ③特徴

8月の暑い時期が播種期です。もともと発芽しにくい性質があることから、種の量を増やして播いた後、間引いて1本立ちにして、12月ごろに収穫、主に正月向け食材として出荷されます。

生産者が代々にわたって優良形質を選び、自家増殖を繰り返してきたことから、「京の金時にんじん」は色が真っ赤で軟らかく煮崩れしにくい特徴があります。

「京の金時にんじん」を象徴する真っ赤な色は、リコペンという色素によります。このリコペンは、最近注目が高まっている機能性成分で、がんの予防に効果があると言われています。

### ④用途

芯まで真っ赤で煮崩れしにくいことから、梅などの型でくりぬかれ、「煮しめ」などのお節料理や「白みそ仕立てのお雑煮」のほか、めでたい行事に出される「紅白なます」に用いられるなど、京都料理に彩りを加える食材としてなくてはならない存在です。

### ⑤主な生産地 (※印はブランド産地)

京都市、久御山町\*など



掘り取り後の京の金時にんじん



### ①名前の由来

もともと里で育つ「里芋（さといも）」に対して山で自生する芋であることから「山芋（やまのいも）」と呼ばれています。

日本で栽培されている「やまのいも」の形状は様々で、棒状に細長い「ながいも」、銀杏の葉形をした「いちょういも」、丸いボール状の「やまといも」などがあります。

「京のやまのいも」は「やまといも」

の一種で、「つくね（こねた団子）」のように丸まっているため「丹波つくねいも」とも呼ばれています。

### ②来歴

産地の一つである南丹地域（南丹市、亀岡市）へは、江戸末期から明治初期頃に兵庫県篠山地域から導入されたといわれています。

もう一つの産地である宮津市は、明治初期には栽培が始まっており、特徴ある栽培方法として、「京のやま

のいも」と「しょうが」の混植が見られます。これは南北畦の東側に「京のやまのいも」、西側に「しょうが」を植え付けるもので、「京のやまのいも」のつるで「しょうが」に適当な陰を与える一方、株元の乾燥を「しょうが」の葉で防ぐ効果があります。

### ③特徴

「やまのいも」は、「いちょういも」や「ながいも」よりも長い生育期間を必要とし、気温も高めを好み、収量が少ない性質があります。その代わりに、品質は優れ、肉質はしまり、水分が少ないため粘りが非常に強いのが特徴です。

肌の美しい形の良い「京のやまのいも」を生産するには、土壌条件が大きく影響します。奇形を防ぐには過乾・過湿を防ぎ、適湿を保てる「芋地」と呼ばれる土壌が求められ、また、土壌線虫の被害を回避することが大切です。

「京のやまのいも」の増殖は、親芋（種芋）を4～5つに分割する栄養繁殖によります。種芋の生長点部分を除去し、くし形に切り分けるとそれぞれの切片の皮部分から不定芽が発生するので、つるを一本に間引いて折れないように支柱に誘引して管理します。

### ④用途

皮を剥いてよくすりおろし、だし汁で引き延ばし、「とろろ汁」として食べるのが一般的です。

特に「京のやまのいも」は、あくが少なく変色しにくい特徴を持ち、京料理の必需品として珍重されています。

また、「高級和菓子」、特に「上用饅頭」の皮になくてはならないものとして製菓業界からも高く評価されています。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

南丹市\*、宮津市\*など



栽培中のやまのいもの様子



### ひとくちメモ

江戸時代、「やまのいも」は「山菜（さんさい）」と呼ばれ、滋養強壮に効く薬膳として武士の間で重宝されました。特に京都では、寒冷な山間地で育つことから粘りが強く、「精のつく食材」として知られ、剣術修行の合間にすりおろして食されたとか。今もお、京都料理として有名な「とろろ汁」にその名残が見られます。

# 聖護院かぶ

(ブランド認証平成19年度)



## ①名前の由来

主産地であった京都市左京区聖護院の地名に由来しています。

## ②来歴

我が国における「かぶ」の起源は明らかではありませんが、日本書記によると、既に持統帝7(693)年に「かぶ」の栽培を勧めたことが記載されています。その後、全国各地に普及し、大きさの大小、色は赤や白、形は丸から扁平、長細いものまで様々なも

のが定着し、用途にも特色がある地方品種が各地に育ったと考えられています。

中でも「聖護院かぶ」は、享保年間(1716～36年)に聖護院村の篤農家伊勢屋利八が近江の国堅田(現滋賀県大津市)から「近江かぶ」の種子を持ち帰り栽培したところ、聖護院の地味に適し、年々その品質が向上し、元来扁平であった根部分が腰高に変化し、円形で大型の「聖護院

かぶ」になったとされています。

## ③特徴

外観上の最も大きな特徴は、その大きさと形で、通常2kg、作り方によって4～5kgにもなる白かぶです。

肉質は緻密かつきめ細やかで、京漬物の代表「千枚漬け」の原材料として知られており、外皮部分を厚く削り取り、中心部のみ千枚漬けに利用するので、直径の大きな、透明感のある真っ白な「かぶ」が上等とされます。

早生品種は葉がやや小さくて数が多く、根の上部の凹みが深いのに対し、晩生品種は葉が硬くてその数が少なく、根の上部の凹みが浅くなっています。

産地では、早生品種と晩生品種を組み合わせながら、10月下旬から

2月下旬にかけて出荷され、農家と漬物業者との契約栽培も行われています。

## ④用途

「千枚漬け」やその他の漬物のほかに、「かぶら蒸し」や「サラダ」での生食など幅広く利用されています。

「千枚漬け」の歴史は、今から150余年以前、慶応年間に創始されたと言われており、一丁の樽に薄くそぎ切った「かぶ」を大量に漬け込んだことから「千枚漬け」の名で呼ばれるようになったとされています。

## ⑤主な生産地 (※印はブランド産地)

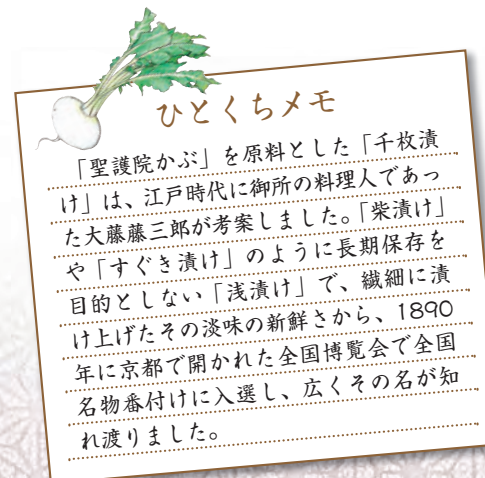
京都市、亀岡市\*、京丹後市など



収穫直前の聖護院かぶ



ほとんどが千枚漬けとなるため葉は切断して出荷される



# 聖護院だいこん

ブランド認証平成2年度



## ①名前の由来

主産地であった京都市左京区聖護院の地名に由来しています。

## ②来歴

江戸時代末期の文政年間（1818～30年）に、尾張の国から黒谷金戒光明寺に2本の「長だいこん」が奉納されました。

これを愛宕郡聖護院村（現在の京都市左京区聖護院）に住む田中屋喜兵衛という篤農家が目にし、当時聖

護院地区に植えられていた「だいこん」よりはるかに大きく、非常に立派なのに驚き、門主から譲り受けて種子を採り、聖護院で栽培をはじめたところ、数年の栽培のうちに短形のもので出てきたのでこれを選抜し、丸形の品種が育成され、今日の「聖護院だいこん」の形状になったというのが通説です。

京都の土壌は耕土が浅く、栽培において「長だいこん」よりも「丸だ

いこん」が好まれたことから、聖護院一帯に急速に広がり、後に「聖護院だいこん」と呼ばれるようになったとされています。

尾張から導入された「宮重だいこん」が元であることから、別名「尾張だいこん」とも呼ばれています。

なお、12月7・8日に行われる千本釈迦堂の「大根（だいこ）焼き」では、「聖護院だいこん」に梵字を書き、魔除けの「だいこん」としており、大鍋で炊いて参拝者に振る舞われており、他府県からも多くの参拝客を迎えています。

## ③特徴

外観上の最も大きな特徴は、「聖護院かぶ」と同様その大きさと丸い形で、直径20cm、重さ4kg以上にもなります。肉質は緻密で、柔らかく、煮崩れしないことが特徴で、苦みがなく甘いので喜ばれています。

現在産地で使われている品種は、「聖護院だいこん」に「す」が入りにくいように改良した品種が用いられており、目的の出荷時期に合わせて早生系、晩生系が使い分けられています。

デパートの青果売り場などでは、家庭消費に大きすぎるために、また、中に「す入り」がないことを示すた

めに切り売りされることもあります。

## ④用途

長時間煮ても煮崩れせず、とろくと仕上がるため、よく「おでん」に用いられます。その他にも、「煮炊き」や「おろし」、「漬物」など幅広く利用できます。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京都市、城陽市\*、久御山町\*、亀岡市\*、京丹後市\*など

特に、久御山町の「聖護院だいこん」は「淀大根」として出荷されており、京阪神で高い評価を得ています。



肌の白さが際立つ  
聖護院だいこん



収穫中の聖護院だいこん 寒い中での作業となる



## ひとくちメモ

「だいこん」は古代エジプトでピラミッドの建設労働者の食事に出されていたという記録が残っており、世界的に歴史のある野菜です。

日本で文献に出てくるのは日本書紀（720年）の仁徳記が最初で、仁徳天皇の御歌の中に「於朋泥（おほね）が登場します。のちに「大根（おほね）」という漢字が当てられるようになり、これを音読みして現在に至ったと考えられています。

# 丹波くり

（ブランド認証平成2年度）



## ①名前の由来

「丹波くり」は品種名ではなく、丹波地域（かつて「丹波国」と呼ばれた現在の京都府と兵庫県にまたがる地域）で生産される「くり（栗）」の総称です。

専ら兵庫県では「丹波栗」と漢字で表記するのに対して、京のブランド産品では「丹波くり」としています。

## ②来歴

平安時代の文献「延喜式」には、

丹波国の「くり」が朝廷に献上され、「くり」が丹波国の名産として扱われていたことが記載されています。

全国的に「丹波くり」が知られるようになったのは江戸時代で、名物として京都周辺で人気になり、さらに参勤交代を通じて全国に広まるとされています。また、この時代の書物には、「本朝食鑑」に「くりの大きさ卵のごとし」と記載されるなど「丹波くり」が大粒である旨の記載が

多数あります。

## ③特徴

「くり」には8月下旬から収穫される早生種から9月下旬以降に収穫される晩生種まで多くの品種があり、大きさ、食感、食味が異なります。

「丹波くり」は、大粒で風味豊かであることが特徴です。これは、昼夜の気温差が大きいという丹波地域の気候条件に加え、接ぎ木技術により大粒で上質な形質の改良・保存が行われてきたこと、施肥やせん定等の高度な栽培技術によるものです。

## ④用途

「栗ご飯」や「焼き栗」、「甘露煮」、「渋皮煮」、「栗羊羹」、「栗きんとん」、「モンブラン」など和食からスイーツまで幅広く利用されています。また、

手軽に「ゆで栗」で食べるのもおすすめです。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

亀岡市\*、南丹市\*、京丹波町\*、綾部市、福知山市\*など



裂開したようす



## ひとくちメモ

- 「生栗」を長期保存（最長1か月程度）したい場合は、次のようにすると、デンプンが糖に変わり甘味が増します。
- (1) 鬼皮に小さな穴や黒ずみがないかを確認した上で、表面を水で洗い、水気をしっかりと拭く
  - (2) 新聞紙に包んでビニール袋（袋の口は縛らない）に入れる
  - (3) 冷蔵庫のチルド室に入れ、0℃付近で保存する
  - (4) 新聞紙が濡れてきたら、その都度取り替える

# 京都府産 丹波大納言小豆

（ブランド認証平成元年度）



## ①名前の由来

煮ても皮が切れない「小豆」の特性を、切腹する習慣のない官位である「大納言」となぞらえたことが由来とされています。

また、一説には「大納言」の烏帽子型の形状に由来するとも、大粒で良質なことを表現して「大納言」と名付けたともいわれています。

京都府の産地ごとに、粒の形に特徴（俵型・烏帽子型）のある品種が

栽培されていますが、総称して「丹波大納言小豆」と呼んでいます。

## ②来歴

「小豆」は東洋が原産とされ、我が国の他、中国・朝鮮半島などで栽培されており、中国大陸から伝来したとされていますが、その時期は定かではなく、「日本書紀」（720年）に記述が見られることから、8世紀頃には既に広く栽培されていたと考えられます。

「延喜式」などの古書には吉事・凶事での使用が記述され、赤色に魔除けの意味を持たせたという説があります。

後に、赤飯の色づけに用いて祭りやお祝い事に、さらに豊凶占いにも用いられ、千年の年月を経て今に伝えられています。

また、粒の大きさや、色、収穫時期、草姿の大小など、様々な在来種が日本各地で今日も栽培されていることから、それぞれの地域で気象条件や用途に応じて選抜が繰り返されてきたものと考えられます。

## ③特徴

わが国で生産される「小豆」の90%以上を占める北海道産小豆と比較すると、「丹波大納言小豆」は大粒で赤味が強く、煮たときに大きく膨らみ、皮は軟らかいものの粘りがあることから煮崩れしにくい特徴があります。

このことから、「あん」に加工したときの色合いがよく、一粒一粒がつぶれずに残ることから、姿形を重視する高級京菓子に欠かせない素材として評価されています。

## ④用途

「赤飯」のほか「羊羹」や「あん」など和菓子の原料として使用され

ます。

京都府では、茶道などの文化とも結び付き、四季折々のお菓子の素材として独特の香り・風味を持つ「丹波大納言小豆」が重用されています。

近年では、粒の大きさを活かしてケーキなどの洋菓子にも利用されています。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

亀岡市、南丹市、京丹波町、綾部市、福知山市など



生育中の丹波大納言小豆



### ①名前の由来

かつて「丹波国」と呼ばれた現在の京都府と兵庫県にまたがる丹波地方で地域の特産として作られてきた黒色大粒の在来種を「丹波黒大豆」と呼び、この地域以外で生産される黒豆と区別されています。

なお、「新丹波黒」という名は、京都府農業総合研究所（現京都府農林水産技術センター農林センター）が在来種から選抜して育成し、1976年

に京都府が奨励品種に採用した品種の名前です。

### ②来歴

「大豆」の原産地は中国大陸という説が有力ですが、我が国への伝来時期、経路は栽培種が仏教とともに伝わったとする説や縄文時代に伝わったとされる説もあり、定かではありません。

「丹波黒大豆」については、10世紀の書物には「烏豆（くろまめ）」と

して「白大豆」と区別され、16世紀には宮中への献上物に「黒豆」の名があることから、この頃にはすでに丹波地方での栽培が盛んであったと思われる。

### ③特徴

「黒大豆」でも100粒の重さが40gあれば大粒大豆といわれる中で、「丹波黒大豆」は85～90gもある極大粒品種であり、別名「粉吹き大豆」といわれ、種皮の表面に白い粉が付き出し、粉が少ないと下級品として扱われます。

栽培時には草丈が1メートルを超える大きな草姿となり、風による倒伏、枝折れを防ぐための土寄せやひもによる支えが必要となるため、高品質な「丹波黒大豆」を生産するためには手作業が多く、手間暇のかかる作物の一つです。

さらに、極晩生のため通常の収穫時期が11月下旬頃となることから、正月需要に間に合うよう樹の成熟を促すため、11月になると葉をもいで落とす作業なども行われます。収穫後も乾燥調製を急ぐ必要がありますが、縁起物であるため、種皮が破れないよう細心の注意を払って作業を行い、「高級煮豆用黒大豆」に仕上げます。

### ④用途

主に「煮豆」として利用されますが、最近では「パン」や「ケーキ」の材料に加え、「豆腐」や「飲料」などにも加工され、幅広く活用されています。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

南丹市、京丹波町、福知山市、京丹後市\*など



新丹波黒の畑



### ①名前の由来

京丹後市網野町を中心に栽培されてきた「高級メロン」を「京のブランド産品」に認証する際、丹後を代表する「メロン」として「京たんごメロン」と名付けられました。

### ②来歴

京丹後市網野町で「メロン」栽培が始まったのは昭和50年代ごろ。織物産業がさかんで、贈答品の需要が多かったことから、全国的にも生産が少

なかつた高級メロン「アールス」の栽培を始めました。

主産地の網野町は丹後半島の北西端にあり、砂丘地が広がっており、この砂丘地が「メロン」栽培に適していることから、高糖度の非常に美味しい「メロン」が生産されるようになりました。

### ③特徴

「京たんごメロン」は、「マスクメロン」の一種である「アールス」系

の「メロン」で、綺麗なネットに覆われた青肉「メロン」であり、芳醇な香りと、後に残らない上品な甘みが特徴の最高級「メロン」として知られていますが、栽培の難しいことでも知られています。また、「京たんごメロン」は、すべてハウスの中で栽培されており、ハウス内で栽培することで、雨による病気が軽減でき、糖度が安定します。

さらに、より高糖度で外見の綺麗な「メロン」を作るため、つるを上から吊り上げる立体栽培という方法で栽培しており、1株から1玉だけ収穫することで、風通しを良くして病気を防ぎ、揃いの良い綺麗な網目のネットができ、養分を集中させ、より糖度の高い「メロン」となります。また、見た目が「白い」方が好まれるため、すべての「メロン」は小さいうちから収穫まで、光を遮る袋に

入った状態で栽培します。

「京たんごメロン」は産地に由来する独特の出荷規格を設けており、「特秀・秀・優」の規格を「絹・琴・浜」で表しています。朝収穫された「メロン」は、集荷場に持ち込まれ、大きさ、網目の美しさなどの厳しい目視検査を実施し、「絹」と「琴」の規格に格付けされ、非破壊糖度計を用いて糖度を測定し、15%以上のものが、京のブランド産品「京たんごメロン」の称号で出荷されます。

### ④用途

高級贈答品に用いられるほか、京丹後市のお土産品としても高い人気があります。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京丹後市\*



1株に1玉を丁寧に吊るして栽培



### ①名前の由来

海に面した丹後半島の澄んだ空気、清らかな水、ふりそそぐ太陽のもとで大切に育てられた京都丹後を代表する「梨」であることから「京たんご梨」と名付けられました。

### ②来歴

丹後地域における果樹栽培の歴史は古く、明治29年に網野町浅茂川地区（現在の京丹後市網野町）で「桃」の栽培が始まったのが最初です。「梨」

は、明治39年に「長十郎」が導入されたとされています。

大正2年に、その当時最新の品種であった品質の良い「二十世紀」が導入されましたが、黒斑病に悩まされ栽培面積は伸びませんでした。

しかし、黒斑病の防除対策技術の進歩により、昭和5年頃から「二十世紀」の栽培面積が増加して地域の特産物として発展し、現在に至っています。

### ③特徴

「京たんご梨」は、「二十世紀」に黒斑病に対する抵抗性を持たせるよう改良した「ゴールド二十世紀」や「おさゴールド」などの青なし品種を用いています。

9月に旬を迎えた果実は、傷を付けないよう丁寧に収穫され、選果場において一つひとつ光センサーで糖度を測定し、11.5%以上の「梨」だけがブランド産品として出荷されます。

このように甘味と酸味のバランスがとれ、果汁たっぷりの食味良好な「梨」であり、成分の大半は水分と食物繊維ですが、カリウムを豊富に含むことから、疲労回復や利尿などの効果があるとされています。

### ④用途

さっぱりとした甘味と上品な味わいがあり、果肉が繊細で形も良く、生食はもちろんのこと、「コンポート」などの「デザート」でも美味しく召し上がることができます。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

京丹後市\*



収穫は、袋を破り果皮の色を見る



### ①名前の由来

京都では「赤甘鯛（あかあまだい）」のことを「ぐじ」と呼びます。

「ぐじ」の語源は、「身が柔らかく、ぐじぐじしているから」、「釣り上げるときに、ぐじぐじ鳴くから」、「屈折した頭で、屈頭（ぐず）がなまって、ぐじに変化した」などの諸説があります。

丹後の特産品として「丹後ぐじ」と呼ばれています。

### ②来歴

「ぐじ」ははるか昔より丹後の海に住んでいたと思われませんが、いつごろから漁獲され特産品となったのかについては明らかではありません。

書物に1600年頃には釣・延縄漁業により「甘鯛」や「鯛」などが漁獲されていると記載があり、古くから食されてきた魚といえます。

### ③特徴

「丹後ぐじ」は釣・延縄漁で漁獲さ

れます。釣り上げられた「丹後ぐじ」は、人の体温の影響を与えないよう魚体に素手で触れずにすばやくクーラーボックスに入れ、水温を4℃（±1℃）に保つとともに、魚体が氷に触れ色が変わらないように仕切り板を設置しています。

また、水揚げ後に体重が500g以上で、濃い紅色で体に傷がなく、形と鮮度が良いなど、選別基準に従って厳選します。

このように、品質管理を徹底した高鮮度のものをブランド産品として出荷しています。

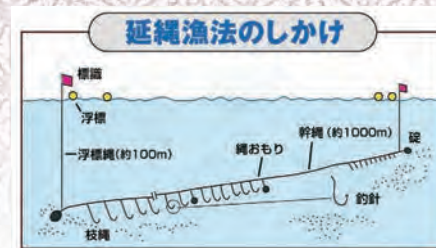
### ④用途

白身の魚で、淡白な味わいの中に上品な甘さを持っており、京料理には欠かせない食材として重宝されています。

身はやわらかく、「刺身」や「塩焼き」、「酒蒸し」、「から揚げ」、「酢の物」、「お吸い物」などいろいろな料理に合わせることができます。

### ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

宮津市\*、伊根町\*、舞鶴市\*



ぐじを釣り上げているところ

### ひとくちメモ

「赤甘鯛」は砂泥質の海底に巣穴をつくって生活しています。その巣穴を中心に縄張りを形成し、他の個体に対して攻撃することもあります。産卵期には成熟した雄が周辺の雌を独占します。なお、「赤甘鯛」の子どもは頭が「とげ」とげているのが特徴です。なお、年齢の推定には鱗や耳石（平衡感覚を保つ働きをする、耳の中にある感覚器官）が用いられます。

# 丹後とり貝

（ブランド認証平成20年度）



## ①名前の由来

京都の丹後の海で養殖している二枚貝で、食用する貝の足が鳥の「くちばし」のように見えることから、「とり貝」といわれています。

なお、丹後特産であることから「丹後とり貝」と名付けられました。

## ②来歴

京都府では大型の天然の「とり貝」が漁獲されていましたが、豊漁・不漁の波が大きいことが課題でした。

そこで、安定して大型の「とり貝」を供給するため、京都府立海洋センター（現 京都府農林水産技術センター海洋センター）が平成元年頃から漁業者と連携し養殖試験を開始しました。

試験を重ねた結果、養殖技術を確立させることができ、平成12年から安定的に生産することができるようになりました。

## ③特徴

海洋センターで5月に生まれた稚貝を、殻長1.5cmになる7月まで育ててから漁業者の筏に移し約1年かけて養殖します。

海中に吊り下げられたコンテナの中に収容された「とり貝」は天然のプランクトンをたっぷり食べることで一般の「とり貝」と比べると一回り以上も大きく育ちます。大きくなるほど身は肉厚、かつ柔らかく独特の甘味を深め、一段と美味しくなります。

「丹後とり貝」は、その中でも殻付き重量が100g以上の変形していない厳選された「とり貝」です。

## ④用途

「刺身（ゆで）」、「炙り」、「塩焼き」、「酢の物」などで楽しめます。

## ⑤主な生産地（※印はブランド産地）

舞鶴市<sup>※</sup>、宮津市<sup>※</sup>、京丹後市<sup>※</sup>



左：稚貝 殻長1cm  
右：出荷時 殻長8cm・重さ150gにもなる



海に浮いた筏には、コンテナに入れた稚貝を吊り下げ10ヶ月間に何度もコンテナの入れ替え作業を行い、プランクトンの吸収をしやすくする。



左：丹後とり貝  
右：一般のとり貝 大きさは2倍以上  
京都府農林水産技術センター海洋センター提供



## ひとくちメモ

「とり貝」は二枚貝類では珍しい雌雄同体性の貝で、同じ個体が卵と精子を同時に持ちます。出会いの少ない天然の海底で、1個体でも繁殖できる仕組みでしょうか。

## その他のブランド産品

### くわい (ブランド認証 平成3年度)

「くわい」とは「靱芋(くわいも)」の縮約語で、葉の形が靱に似ていることからこう呼ばれています。子芋の形状を親が子を慈しむ様に捉えて、漢字は「慈姑」。縁起物として正月のお節に用いられています。

豊臣秀吉が天正14年(1588)に都の外廊に御土居を築いた際、その西南部にできた低湿地に、当時朝鮮から輸入された塊茎を植えたのが始まりとされています。



### 京山科なす京漬物 (ブランド認証平成27年度)

京のブランド産品「京山科なす」を、旬の時期を逃さず丸ごと漬けた見た目も美しい漬物です。

「京山科なす」の特徴である薄い果皮と歯切れのいい肉質やほんのりとした甘みを活かし、京の匠が各店舗のこだわりの製法・伝承の技で漬けた京ならではの逸品です。



### 京の酒米 祝・京の酒 (ブランド認証平成24年度)

「京の酒米 祝」は、<sup>ひわい</sup> 精米歩合を高めた吟醸酒に適しており、京の水で仕込むと、きめ細やかなふくらみのある味わいを醸し出します。「祝」から醸造された「京の酒」は、京都の蔵元の酒造りに対する卓越した技術とたゆまぬ研鑽も加わり、その味わいは京料理との相性も絶妙です。

「京の酒米 祝」は、昭和8年に京都府立農事試験場丹後分場(現 京都府農林水産技術センター農林センター丹後農業研究所)で育成され、酒造りに適した高品質の酒米として、伏見の酒蔵で最も多く使用されていました。



戦後の食糧難の時代に主食用米に作付け転換されたことから一度姿を消し、昭和30年頃から再び栽培されるようになりましたが、1m20cmを超える高い草丈が機械化に適さず、昭和48年を最後に栽培が途絶えました。

しかしながら、昭和60年代、高級酒志向を受けて「京都の米で京都の酒を造りたい」とする機運が高まり、酒造メーカーや生産者、行政の努力によって平成4年から再び栽培が開始されました。

また、令和4年度に、旧品種「祝」より草丈が短くて栽培しやすく、多収で酒造適性が高い「祝2号」が育成され、令和6年度から全面的に切り替えられました。



# 京のブランド産品の出回り時期

出回り時期   
周年物の旬 

	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	[旬]											
京壬生菜	[旬]											
九条ねぎ	[旬]											
京はたけ菜	[旬]											
花菜	[旬]											
京たけのこ			[旬]									
賀茂なす					[旬]							
伏見とうがらし(伏見甘長とうがらし)					[旬]							
万願寺甘とう(万願寺とうがらし)					[旬]							
京山科なす					[旬]							
鹿ヶ谷かぼちゃ							[旬]					
京夏ずきん							[旬]					
紫ずきん							[旬]					
京こかぶ					[旬]				[旬]			
堀川ごぼう									[旬]			
えびいも	[旬]											
京の金時にんじん	[旬]											
京のやまのいも	[旬]											
聖護院かぶ	[旬]											
聖護院だいこん	[旬]											
丹波くり							[旬]					
京都府産丹波大納言小豆	[旬]											
京都府産黒大豆新丹波黒	[旬]											
京たんごメロン					[旬]							
京たんご梨							[旬]					
丹後ぐじ	[旬]											
丹後とり貝					[旬]							

# 京野菜の機能性

京

## 野菜の機能性

京野菜には、一般の野菜と異なり、独特の風味を有しているものが多数存在します。近年、こうした「クセ」には、機能性があることが分かってきており、京野菜の新たな魅力として、研究が進められています。

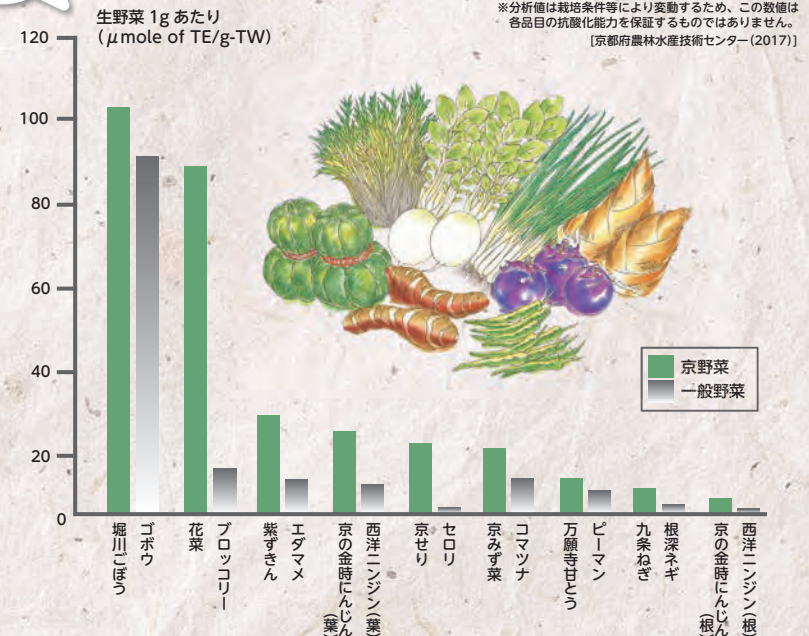
O

## RAC 値

京野菜の機能性を示す指標のひとつとして、「ORAC 値」があります。ORAC 値は、老化やガン、免疫機能の低下を引き起こす活性酸素の働きを抑制する作用（抗酸化能力）の指標で、アントシアニンやビタミンC、ポリフェノール類などの含有量に比例します。

京

## 野菜と一般野菜の ORAC 値



京野菜の多くが一般野菜を上回る抗酸化能力をもちます



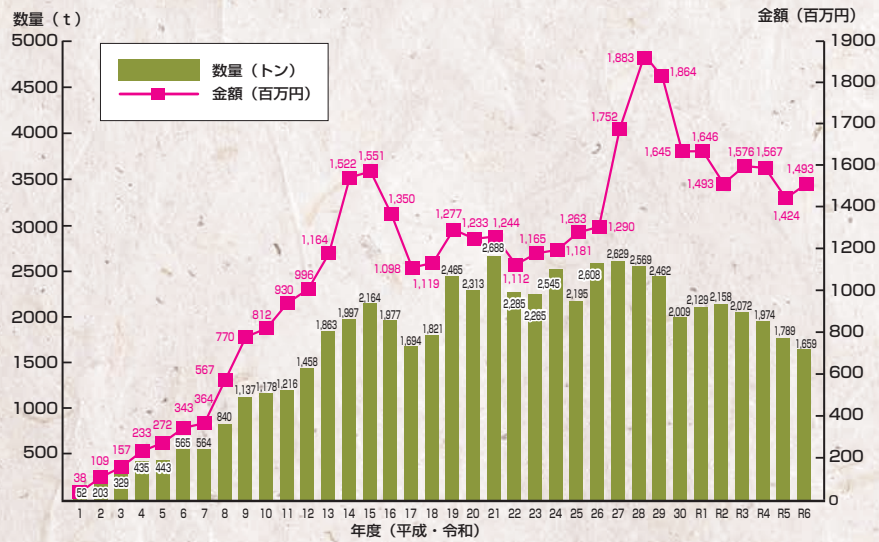
# 京のブランド産品の 産地マップ

(令和8年3月現在)

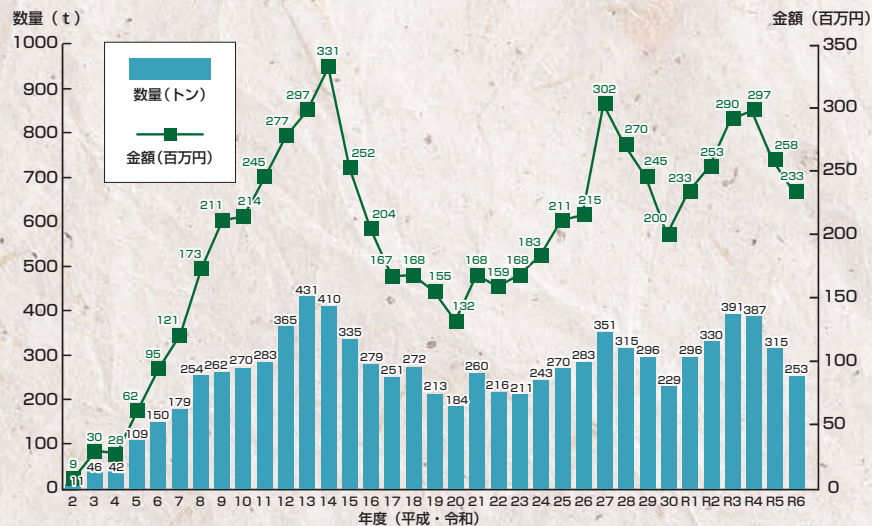


# 京のブランド産品統計データ

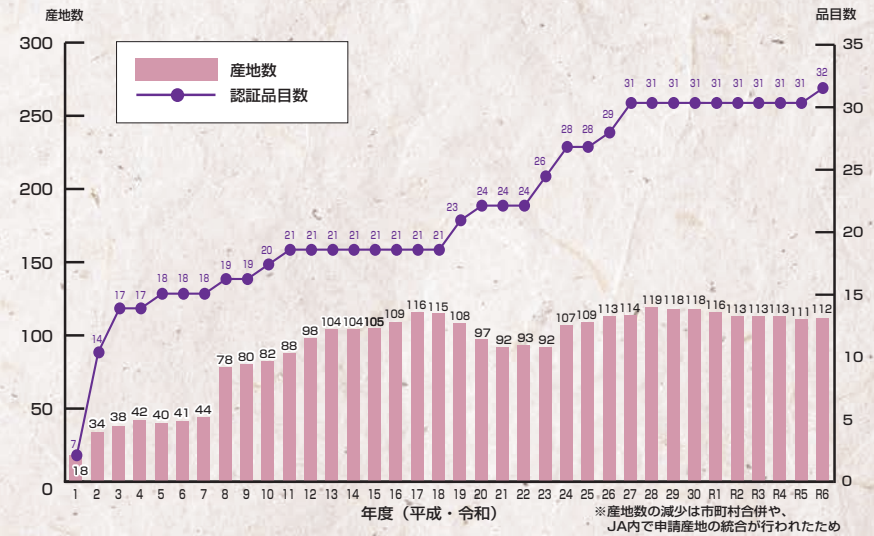
## ■京のブランド産品の生産・出荷状況 (平成元年度～令和6年度)



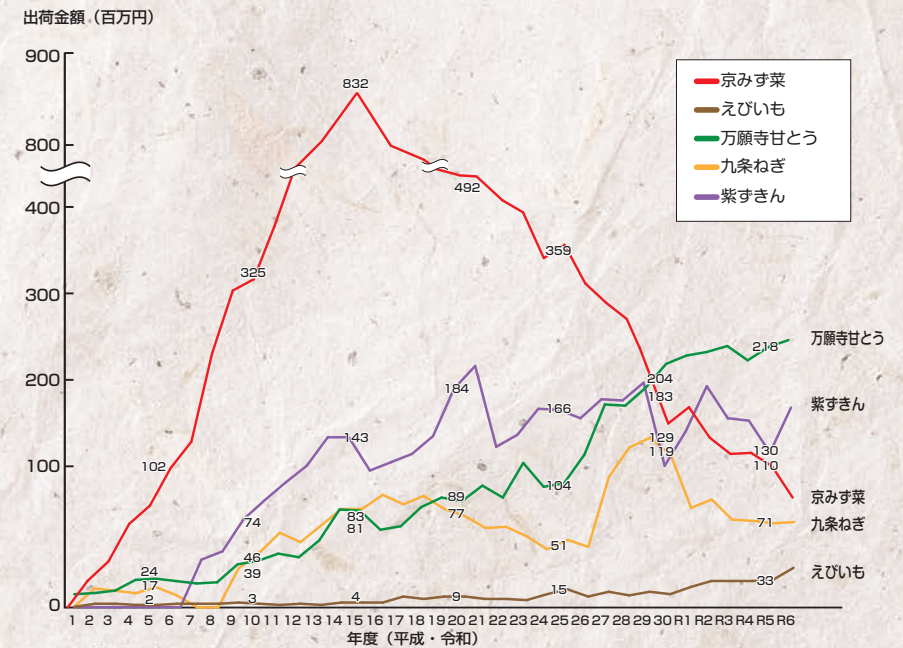
## ■全農京都府本部の首都圏出荷状況



## ■ブランド認証産地数と品目数の推移



## ■主要品目の出荷金額の推移



## 京野菜と歳事

### 鹿ヶ谷かぼちゃ



- ①歳事：中風まじない鹿ヶ谷かぼちゃ供養  
 ②時期：7月25日  
 ③場所：住蓮山安楽寺（左京区）  
 ④内容：江戸末期に安楽寺を復興された真空益随上人が、阿弥陀如来から「夏の土用の頃に、当地の鹿ヶ谷かぼちゃを振る舞えば中風にならない」という霊告を受けられたことから、鹿ヶ谷かぼちゃを仏前に供えて供養したのがその始まりといわれています。夏の土用のころ食べると中風にならないとして、参拝者に煮炊きした鹿ヶ谷かぼちゃが振る舞われています。

### 聖護院だいこん



- ①歳事：大根焚き  
 ②時期：12月7・8日  
 ③場所：大報恩寺（千本釈迦堂）（上京区）  
 ④内容：千本釈迦堂では、釈迦が菩提樹の下で悟りを開いた日（12月8日）にちなむ慣例行事で、鎌倉時代に同寺の三世慈禅上人が、大根の切り口に梵字を書いて魔除けにしたのが起源とされています。

### 伝統野菜ほか

- ①歳事：瑞饌祭  
 ②時期：10月1日～4日  
 ③場所：北野天満宮御旅所  
 ④内容：瑞饌祭。瑞饌とは、めでたいしるしをおくこと。平安時代に西之京神人が五穀豊穣を感謝し、そのお礼として旧暦9月9日（重陽の節句）に自分たちが作った新穀・野菜・果実などに草花などを飾り付け、菅原道真公の神前にお供えしたのが始まりといわれています。
- 都市化が進み、田畑が少なくなった今も西之京の農家自らが作ったすいき（里芋唐芋の茎）や千日紅、水稲や麦、赤ナスなどで瑞饌神輿は作られます。神輿づくりは9月1日の千日紅摘みから始まります。そして各部分を手分けして作り、30日にすいきを収穫し屋根を葺き、完成した各部分を寄せ木細工のようにはめてゆきます。
- 1ヶ月がかりで作った「瑞饌神輿」は、ミニチュア版の「子ども神輿」とともに10月1日より御旅所に飾られます。そして上京区と中京区にまたがった西之京各町を、4日午後、五穀豊穣を感謝し、賑やかに巡行します。
- 引用：西之京瑞饌神輿 由緒書



西之京瑞饌神輿



巡行の様子

(写真提供 西之京瑞饌神輿保存会)

### その他の野菜歳事の例

野菜	歳事	時期	場所	備考
七草（せり等）	若菜祭・七草粥	1月7日	西院春日神社ほか （京都市右京区ほか）	無病息災、 五穀豊穣
みょうが	茗荷祭	2月3日頃	阿須須伎神社 （綾部市）	稲作の豊凶や 天候占い
たけのこ	筍祭	2月4日頃	篠田神社 （綾部市）	稲作の 豊凶占い
みょうが	茗荷祭	2月11日	須代神社 （与謝野町）	稲作の 豊凶占い
きゅうり	きゅうり封じ	7月土用丑前後	五智山蓮華寺 （京都市右京区）	疫病よけ祈祷
きゅうり	きゅうり加持	7月21日・ 土用丑	神光院 （京都市北区）	疫病よけ祈祷
さといも	明月祭	旧8月15日	北野天満宮 （京都市上京区）	「芋名月」
えだまめ	明月祭	旧9月13日	北野天満宮 （京都市上京区）	「豆名月」
へちま	へちま加持	中秋の名月	赤山禅院 （京都市左京区）	ぜんそく封じ
すいき	瑞饌神輿	10月 体育の日（隔年）	棚倉孫神社 （京田辺市）	五穀豊穣
だいこん	三宝寺の 大根焚き	12月 第1土曜日～翌日曜日	三宝寺 （京都市右京区）	中風封じ
だいこん	鳴滝の 大根焚き	12月 9日・10日	了徳寺 （京都市右京区）	中風封じ
かぼちゃ	南瓜大師供養	冬至の日	不思議不動院 （京都市北区）	中風除け、 無病息災

## 参考文献

---

- |             |            |         |       |
|-------------|------------|---------|-------|
| ●京都府農会編     | 京都府園芸要鑑    |         | 1909年 |
| ●杉本嘉美       | 京都蔬菜の来歴と栽培 | 育種と農藝社  | 1947年 |
| ●林 義雄       | 京の野菜記      | ナカニシヤ出版 | 1975年 |
| ●高嶋四郎       | 京野菜        | 淡交社     | 1982年 |
| ●林 義雄・岩城由子  | 京の野菜・味と育ち  | ナカニシヤ出版 | 1988年 |
| ●菊池昌治・古茂田不二 | 京都 味の風土記   | 新潮社     | 1989年 |
| ●田中大三       | 京都の伝統野菜    | 誠文堂新光社  | 1991年 |
| ●高嶋四郎編著     | 京の伝統野菜と旬野菜 | トンボ出版   | 2003年 |
-