

府内で
1ばん

京都丹波の農産物

- ☆京壬生菜 フランド産品シェア 85%
- ☆賀茂なす 京のブランド産品シェア 65%
- ☆伏見とうがらし フランド産品シェア 41%
- ☆京夏ずきん・紫ずきん フランド産品シェア 50%
- ☆丹波黒大豆 フランド産品シェア 40%
- ☆春菊 府内シェア 50%

(南丹農業改良普及センターだより 平成26年2月第16号より)

「ブランド京野菜等」としての産地指定を受けている品目及び京都丹波地域で重点的に推進している品目を掲載しています。

なお、「ブランド京野菜等」は、安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり農法」で生産され、品質が特に優れたものを、公益社団法人 京のふるさと産品協会が認証します。

「ブランド京野菜等」認証に関することは、京のふるさと産品協会（TEL075-681-4289 京都市南区東九条西山王町1番地 京都JA会館内）へ直接お問い合わせください。

1

京みず菜



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：周年

葉に深い切れ込みがあるのが特長。シャキシャキとした、くせのない味わい。ビタミンEが豊富です。油揚げとの煮もの、サラダ、からし和え、浅漬けなど毎日の食卓に欠かせない存在です。肉の臭みをとる働きがあります。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

2

京壬生菜



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：周年

みず菜の自然交雑でできたもので葉がへらの形をしています。特有のピリッとした辛味と香りが特長です。ビタミンCや食物繊維が豊富です。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。

主産地は南丹市日吉町

3

九条ねぎ



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：周年

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、甘味があるのが特徴です。緑の葉にカロチンやビタミンBを含みます。たいへん香りが良く、薬味のほか、煮物、鍋物、ぬたなどに適します。

主産地は南丹市八木町

4

賀茂なす



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：5月上旬～10月下旬

1個250～300gほどもある大型の丸なすです。肉質が緻密で、煮炊きしても型くずれしません。ビタミンCが豊富です。丸形をいかした田楽が親しまれています。歯ごたえが良く、揚げ物に適しています。

主産地は亀岡市

5

伏見とうがらし



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：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がっています。もっとも細長い品種のとうがらしで、辛くありません。カルシウム、食物繊維が豊富です。網でかるく焼いたり、煮物、てんぷらなどに適します。

主産地は南丹市、京丹波町

6

鹿ヶ谷かぼちゃ



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：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。ビタミンCが豊富です。ひょうたん形の外観をいかし、中にひき肉を詰めるなどの料理法もあります。形のおもしろさから、観賞用としても利用されます。

主産地は南丹市園部町

7

えびいも



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

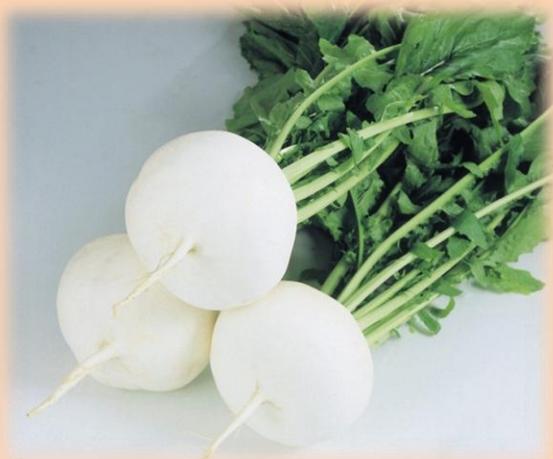
出荷期間：10月下旬～2月下旬

さといもの一種で、表面に縞模様があり、形がえびに似ています。肉質が緻密で煮込んでも型くずれせず、中までじっくり味がしみ込みます。ビタミンC、Eが豊富です。棒鱈とともにゆっくり煮付けた炊き合わせが有名です。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

8

聖護院かぶ



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：11月中旬～2月下旬

約280年前、聖護院の農家が近江かぶから作りだしました。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、歯切れのよい食感が特長です。ビタミンCが豊富です。京漬物「干枚漬」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。

主産地は亀岡市

9

聖護院だいこん



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：11月中旬～2月下旬

約180年前、聖護院の農家が尾張の長大根から作りだしました。苦みがなく、ほんのりとした甘味があります。長時間炊いても煮くずれせず、とろっと仕上がります。ビタミンCが豊富です。ふろふきだいこんやおでんで楽しめます。

主産地は亀岡市

10

京夏ずきん



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：8月中旬～8月下旬

丹波黒大豆から生まれた夏限定のえだ豆です。粒が大きくコクがあり、甘味がたっぷり、もちもちした食感が楽しめます。十分に甘さののった大粒のも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。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

11

紫ずきん



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：9月中旬～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。たんぱく質はもちろんビタミンCやカルシウムが豊富です。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

12

やまのいも



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：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。肉質がしまり、水分が少なく、たいへん粘りが強いのが特長です。ビタミンCが豊富です。すりおろしてとろろ汁にするほか、菓子原料としても使われます。

主産地は亀岡市、南丹市八木町

13

京かんざし



出荷期間：8月～1月

「京かんざし」は、早どりした金時にんじんのことで、根も葉も食べることでできる新しい京野菜です。根には金時にんじんの甘みが、葉にはほどよい香りがあり、一品で紅と緑の2つの彩りと味を楽しむことができます。

主産地は南丹市、京丹波町

14

小松菜



出荷期間：周年

東京都江戸川区が発祥で、亀岡市では昭和の時代に栽培が始まりました。近年は、パイプハウスでの栽培も増え、新鮮でおいしい安心安全な小松菜が生産されています。栄養に富み、おひたしや炒めものなどさまざまな料理に使いやすい野菜として人気です。

主産地は亀岡市

15

春菊



出荷期間：周年

南丹市園部町では、平成2年から冬場の裏作として栽培が始まり、現在はハウス栽培主体で周年出荷されています。また、町内でも標高が高く気温の低い「るり溪」近くのほ場で夏場に作付されたものは「高原春菊」の名で出荷され、高い評価を得ています。

主産地は南丹市園部町

16

ほうれんそう



出荷期間：周年

京丹波町瑞穂地域で栽培が始まったのは昭和60年代の初め頃。全国の有名産地に比べて生産量は少ないものの、高原特有の気候風土を生かして品質の良いものが作られています。トレーサビリティやGAP(適正農業規範)に取り組み、安心・安全に拘ったほうれんそうが作られています。

主産地は京丹波町瑞穂

17

トマト



出荷期間：5月～10月

京都丹波地域では昭和50年頃からトマトの栽培が始まり、亀岡市では聖護院かぶの前作、南丹市園部町では春菊の前作として栽培されています。糖度を高めるためのかん水の制限や、土壌病害対策としての樽栽培などの取り組みにより、高品質のトマトが作られています。

主産地は亀岡市、南丹市

18

大納言小豆



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：12月～2月

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する高級菓子作りにはなくてはならない存在です。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

19

丹波黒大豆



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：12月下旬～2月

大粒でしわがなく、煮炊きしても型くずれしません。カルシウムやビタミンBが豊富です。見た目に美しく、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。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町