

1

# 丹波くり



## ここがポイント！

収穫期間：9月～10月中旬

丹波くりは、京の伝統野菜以上の歴史をもち京都丹波の秋を代表する味覚です。亀岡市、南丹市、京丹波町、綾部市や福知山市と兵庫県及び大阪府の一部を丹波地方と言いますが、京都丹波を始めとする栗は江戸時代には諸大名が将軍家に献上し「時献上」となりました。

一方では年貢米の替わりとして献上品や物税とされてきました。それは、容量単位であったため、なるべく豊産性で、しかも大粒のくり作りに努めた接木の技術が丹波くりの形態と考えられています。

それゆえに、時代時代に品種の選定や栽培技術の改良がなされてきました。丹波くりは特定の品種を指すのではなく、いわゆる丹波地方の風土・気象条件が生み出した京の逸品です。

2

## ホンシメジ・ハタケシメジ



京丹波大黒本しめじ



京丹波はたけしめじ

### 「香り松茸、味しめじ」の“しめじ”食べたことありますか？

#### 京丹波大黒本しめじ

「香り松茸、味しめじ」と言われるときの「しめじ」とは、このキノコのことです。軸の下部が徳利状に膨れており、別名「大黒しめじ」とも呼ばれお祝い事に珍重されてきました。本しめじは、生きたマツ等の根に共生するキノコの仲間で人工栽培が極めて難しかったことから一般に出回ることが少なく、ほとんど食べることのできない幻のキノコでした。

しかし、栽培方法の研究と優良菌株の選抜の結果、人工栽培が可能となり、平成25年から京都府内で大規模な生産が始まり、一年を通し安定して「大黒本しめじ」の名前で全国に出荷されています。

大型で見栄えが良く、歯ごたえがいいだけでなく旨味成分が他のキノコに比べて極めて多く、調理方法を選ばず幅広い料理に使えます。

#### 京丹波はたけしめじ

林地や道端、畑地にも秋ごろ株状に発生するキノコです。

近年人工栽培が可能になり「ハタケシメジ」「大粒丹波しめじ」として生産出荷されています。旨味成分が多く、また苦味成分がないので大変おいしく食べられます。

また、大ぶりでシャキシャキした食感が好評です。ハタケシメジは、府内産の杉間伐材で製造されたオガコと精米時のコメヌカを使った原材料で栽培されています。

#### 【販売情報】

販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。

#### 瑞穂農林株式会社

☎ 0771-86-1500

FAX 0771- 86-1681

〒622-0313

船井郡京丹波町保井谷三ツ枝38番地