

令和4年8月3日

見とき、使つとき、京都の木!!

～京都府内産木材の魅力発信 PR イベントを開催～

- 京都府では、本年4月に制定された「京都府府内産木材の利用等の促進に関する条例」を契機に、府内産木材利用の一層の推進を図っています。
- 府民に広く木の魅力を伝えるため、8月6日（土）、7日（日）にイオンモール KYOTOにおいて府内産木材 PR イベントを開催しますので、事前の周知と当日の取材についてよろしくお願いします。

1 日 時

令和4年8月6日（土曜日）～8月7日（日曜日） 10：00～17：00

2 場 所

イオンモール KYOTO 1階センターコート
（京都市南区西九条鳥居口町1番地）

3 内 容

①パネル展示

森林の役割や木材利用の意義、林業の第一線で活躍できる人材を育成する林業大学の活動内容の紹介等

②木製品展示

北山杉を活用したランプや Woody コンテスト（京都府の主催する木造住宅・木製家具コンペ）において最優秀賞を受賞した椅子の展示等

4 参加方法

参加料無料

5 主 催

京都府

<参考：過去の開催実績及び開催の様子>

実施日	会場	内容	集客数
R1. 6. 15～6. 16	京都桂川店	丸太切体験、Woody コンテスト PR、木製椅子展示等	288 人
R1. 8. 4	京都桂川店	丸太切体験、木の玉プール、機械・パネル展示等	287 人
R2. 2. 8～2. 9	京都桂川店	木の玉プール、木製品・パネル展示等	約 500 人
R2. 8. 22～8. 23	久御山店	Woody コンテスト PR、木製品・パネル展示のみ	397 人
R3. 6. 26～6. 27	京都桂川店	Woody コンテスト PR、木製品・パネル展示のみ	1,780 人

（次頁あり）

【令和3年度】



<イベント会場>



<Woody コンテストPRコーナー>



<林業大学校PRコーナー>



<府内産木材のPRコーナー>

【令和2年度】



<イベント会場>



<Woody コンテストPRコーナー>



<林業大学校PRコーナー>



<府内産木材のPRコーナー>

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部森の保全推進課	課長	岩本	TEL:075-414-5008
	主幹兼係長	阿部	TEL:075-414-5005
林業振興課	課長	塚脇	TEL:075-414-5020
	課長補佐兼係長	田窪	TEL:075-414-5009



まゆぎろ

京都府産日本酒の魅力をお届け ～オンライン講演会を9月4日に開催～

- 京都府では、日本酒の更なる消費拡大を図るため「京の食文化の語り部」による日本酒の楽しみ方を紹介するオンライン講演会を9月4日（日）に開催します。
- 参加者を8月9日（火）から28日（日）まで募集しますので、周知ならびに取材をよろしくお願ひします。（有料・先着30名）

- 1 日 時 令和4年9月4日（日）午後4時30分～午後6時00分
- 2 場 所 Zoomによるオンライン形式
- 3 概 要
 - (1) タイトル 【日本酒 旬の味わい】～季節と日本酒、酒肴と美酒～
 - (2) 内 容
 - 京丹後市・熊野酒造からの生中継による蔵元のオンライン見学
 - 日本酒ができるまで、発酵のメカニズム、土地・水・米の関係などのお話
 - 京都府産枝豆を使ったおつまみレシピの紹介
 事前に熊野酒造のお酒（300ml 瓶3本）と京都府産枝豆（紫ずきんを予定）を参加者の自宅に送付
 - (3) 講 師 かわぞえ ともみ 川添 智未 氏（京の食の語り部※、利き酒師、日本酒学講師）
 - ※「京の食文化の語り部」：京都府が「京の食文化ミュージアム・あじわい館」に設置している、京都の食文化や京野菜等に精通した人材
- 4 参 加 料 2,000円
- 5 定 員 30名（先着）
- 6 申込方法等
 - (1) 申込方法
 - あじわい館ホームページ内
 - 「あじわい館主催料理教室・講演会」から申込

【URL】

<https://www.kyo-ajiwaikan.com/lesson>

【QRコード】



- (2) 募集期間 令和4年8月9日（火）午前10時～8月28日（日）午後5時

7 取材について

取材をご希望の方は、あじわい館（京都市下京区中堂寺南町130 京都青果センタービル3階）までお越しください。また、オンラインでの取材をご希望の方は、京都府流通・ブランド戦略課までご連絡ください。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、課長補佐兼係長 小山

TEL：075-414-4941

（参加申込に関すること）

京の食文化ミュージアム・あじわい館 担当 山川、田坂

TEL：075-321-8680





「海の京都」の初夏の味覚を先取り！ 「丹後の海 育成岩がき」出荷開始

令和4年4月12日
京都府水産事務所

「丹後の海 育成岩がき」※は、天然イワガキに比べ、身が大きく、濃厚でクリーミーな味わいが特徴で、海の京都エリアを代表する初夏の味覚です。

この度、4月14日（木）から今シーズンの出荷が始まりますので、広く周知頂きますようお願いいたします。

1 出荷期間

令和4年4月14日（木）から8月中旬頃まで

〔期間中、京都府漁業協同組合が開設する「舞鶴市場」（舞鶴市字下安久）にて、午前8時から出荷作業を実施〕

なお、舞鶴市場においては新型コロナウイルスの発生状況に鑑み、市場内へは関係者以外立入禁止措置を講じています。取材される場合には、事前に問い合わせ先まで御連絡ください。市場外にて出荷現品を準備し、対応させていただきます。

2 出荷先

地元及び全国の中央卸売市場等へ出荷

[生産量は昨年並（昨年度は、約20万個出荷）]

※丹後の海育成岩がき

京都府内で育成されるイワガキの中で、殻付き重量300g以上であり、出荷にあたっては所定の浄化处理（紫外線照射海水で20時間以上）を行い、安全性検査（貝毒等）を経て生食用として供されるもの。

京都府では舞鶴湾、栗田湾、久美浜湾などで3～4年間育成して生産。出荷は重量による規格毎に実施。規格は、特大(550g以上)、大(450g以上550g未満)、中(350g以上450g未満)、小(300g以上350g未満)の4区分。



大サイズの育成岩がき



規格毎に専用箱で出荷

(問い合わせ先)

○育成岩がきに関すること

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課

課長補佐兼係長 久門、主査 道家

TEL：0772-25-3030

○出荷に関すること

京都府漁業協同組合 販売部 販売課

部長 中西、販売課 課長役 倉、係長

さかの

坂野 TEL：0773-75-1111



京のブランド産品「万願寺甘とう」出荷開始



京マーク



GIマーク

令和4年5月13日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部農産課
(公社)京のふるさと産品協会

夏の京のブランド産品を代表する「万願寺甘とう」の出荷が始まります。今年は5月19日(木)午前6時から京都市中央卸売市場において初せりが行われますので御取材いただきますようお願いいたします。

また、多くの方々に食べていただくため、店頭でのレシピ動画放映等を行い、小売店等での販売強化に努めるとともに、クックパッド 京都府公式キッチン (<http://cookpad.com/kitchen/12555780>) にレシピを掲載していますので、合わせて広く周知いただきますようお願いいたします。

- 1 初せり日：令和4年5月19日(木)午前6時00分～
京都市中央卸売市場第一市場
(京都市下京区朱雀分木町80番地)

2 販売計画

- 販売期間 令和4年5月19日(木)～11月下旬(予定)
- 販売目標 600t
(昨年度 559t、うちブランド品234t)
- 販売先 京都市場の他、出荷最盛期(6月中旬頃)には、大阪、東京、福岡市場等にも出荷されます。
- その他

5月18日(水)午前9時に、JA京都にのくに舞鶴万願寺甘とう検品場(舞鶴市下福井)において、「万願寺甘とう」初出荷にかかる出発式が行われます。

3 今年の栽培状況等

福知山市、舞鶴市、綾部市において、合わせて約14.6haで栽培され、温度管理の徹底等、生産者の努力により順調に生育しています。



【参考】

万願寺甘とうは、大正末期ごろに、京都府舞鶴市万願寺地区で栽培され始めたもので、地名「万願寺」から名付けられました。長さ15cm前後にもなる大型のとうがらしで、甘みと独特の風味があり、肉厚で食べ応えのあるやわらかい果肉が特徴で、平成元年に「京のブランド産品」に認定されてから今年で34年となります。煮てよし、焼いてよし、揚げてもおいしくいただけます。

広報内容詳細については、下記までお問い合わせください。

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、係長 浅野

TEL：075-414-4941

京都府農林水産部農産課

課長 椋平、係長 足利

TEL：075-414-4953



気品ある香りと甘み、みずみずしい夏の味覚 ～ 京のブランド産品『京たんごメロン』の出荷が始まります！ ～

■京のブランド産品「京たんごメロン」の出荷が6月27日（月）から始まります。
■当日朝、JA京都網野中央集出荷場で出荷目合わせ会が行われるとともに、翌日6月28日（火）には、京都市中央卸売市場で初せりが行われますので、当日の取材及び周知をお願いします。

- 目合わせ会 令和4年6月27日（月）午前10時00分～
場所：JA京都網野中央集出荷場（京都府京丹后市網野町下岡 271）
- 初せり 令和4年6月28日（火）午前6時00分～
場所：京都市中央卸売市場第一市場（京都市下京区朱雀分木町 80）

【参考】京たんごメロンの概要

- 安心・安全と環境に配慮した「京のこだわり農法」で生産
- 生産工程を検査の上、厳しい品質基準（甘さ、大きさ、見た目）をクリアしたものだけが京のブランド産品として出荷
- 1玉1玉糖度センサーで測定し、糖度15度以上のものを選別
- 京都府では農業用ハウス整備を支援するなど生産を振興
- 産地：京丹后市（栽培面積 312a、(R3 325a)）
- 出荷数量：約40,000玉（R3 約44,000玉）
- 出荷期間：6月27日（月）～8月中旬
- 昨年の初せり価格（最高額）：10,000円（絹規格（2L）2玉/箱）



【本報道発表に関するお問合せ】

（全般）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 あしだ 蘆田 電話 075-414-4940

主幹兼係長 あさの 浅野 電話 075-414-4941

（メロンの生産・販売に関すること）

京都府丹後広域振興局 農林商工部農商工連携・推進課

課長 さとう 佐藤 電話 0772-62-4315

主幹兼係長 うりゅう 瓜生 電話 0772-62-4305

（ブランド認証に関すること）

公益社団法人京のふるさと産品協会 ブランド対策部

課長補佐 ふじい 藤井 電話 075-925-8315



夏限定の枝豆「京 夏ずきん」の季節が到来 ～ 京のブランド産品「京 夏ずきん」の出荷が始まります！ ～

- 京都府が育成したオリジナル品種で、京のブランド産品にも認定されている枝豆「京 夏ずきん」の出荷が7月28日（木）から始まります。
- 当日朝、京都市中央卸売市場で初せりが行われますので、当日の取材及び周知をお願いいたします。

1 初せり日

○令和4年7月28日（木）午前6時00分～

京都市中央卸売市場第一市場（京都市下京区朱雀分木町80番地）

2 販売計画

○販売期間 7月28日（木）～8月下旬（予定）

○販売量 約54t（昨年約57t）

○販売先 京都・大阪・東京市場など

3 今年の栽培状況等

福知山市、舞鶴市、綾部市、亀岡市、京丹後市、
南丹市、京丹波町の6市1町で18.8ヘクタール栽培
（昨年19.7ヘクタール）されています。



【参考】

「京 夏ずきん」は、京のブランド産品「紫ずきん」と同様、一般の枝豆に比べ粒が極めて大きく、食べたときのモチモチした食感と濃い甘味が最大の特徴の黒大豆枝豆で、「紫ずきん」よりも早く、夏場に出荷できるよう京都府が育成した品種です。平成24年3月に京のブランド産品に認定されました。

【本報道発表に関するお問合せ】

（全般）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長

あしだ
蘆田

電話 075-414-4940

主幹兼係長

あさの
浅野

電話 075-414-4941

（京 夏ずきんの生産・販売に関すること）

京都府農林水産部農産課

課長

むくひら
椋平

電話 075-414-4950

課長補佐兼係長

あしかが
足利

電話 075-414-4953

（ブランド認証に関すること）

公益社団法人京のふるさと産品協会 ブランド対策部

課長補佐

ふじい
藤井

電話 075-925-8315



若採り金時にんじん「京かんざし」出荷開始 ～ 根も葉も食べられる彩り野菜、8月9日に初せり ～

- 「京かんざし」は、京都府で研究・開発した若採りの金時にんじんで、現在、京丹波町及び南丹市で15戸の農家がハウスで栽培しています。
- 今期の出荷が8月9日（火）から始まり、同日朝には京都市中央卸売市場で初せりが行われますので、当日の取材及び周知をお願いいたします。

1 初せりの予定

- 日 時：令和4年8月9日（火）午前6時00分～
- 場 所：京都市中央卸売市場第一市場
(京都市下京区朱雀分木町80番地)
- 出荷量：約10ケース（1ケース＝120g／袋×20袋）

2 販売計画

- 販売期間 令和4年8月9日（火）～令和5年2月
- 販売量 約2.1t
- 販売先 仲卸を通じて料亭、ホテル等へ販売

3 今年の栽培状況等

- 京丹波町で11戸、48a、
- 南丹市で4戸、21a、計69a栽培されています。



【参考】

- 「京かんざし」は、根も葉も食べられ、紅と緑の2つの味・彩りを楽しむことができます。
- からだにやさしい野菜で、リコピンやルテイン等の抗酸化成分が含まれていることが確認されています。
- 過去3年の実績
R3年度（75.8a, 2.3t）、R2年度（73a, 2.4t）、R元年度（76.3a, 2.9t）

【本報道発表に関するお問合せ】

南丹広域振興局農林商工部農商工連携推進課

課長	高橋 <small>たかはし</small>	電話 0771-22-0133
主幹兼係長	中澤 <small>なかざわ</small>	電話 0771-22-0371

南丹農業改良普及センター

所長	稲田 <small>いなだ</small>	電話 0771-62-0665
----	-----------------------	-----------------



京都府の出品茶が農林水産大臣賞と産地賞を獲得！ ～第74回関西茶品評会の結果について～

8月3日（水）から8月5日（金）に滋賀県で開催された、第74回関西茶品評会において、京都府からの出品茶が以下のとおり入賞しました。

特に、てん茶と玉露においては、農林水産大臣賞と産地賞を獲得し、一等入賞を独占しました。

なお、褒賞授与式は11月5日（土）に滋賀県甲賀市で行われます。

1 京都府からの1等入賞者氏名（審査得点は200点満点）

茶種	順位	得点	市町村名	氏名	特別賞（申請中）
てん茶	1	200	宇治市	辻喜代治 <small>つじきよはる</small>	農林水産大臣賞
	2	199	久御山町	阪田広樹 <small>さかたひろき</small>	農林水産省農産局長賞
	3	198	久御山町	阪田峻也 <small>さかたしゅんや</small>	(公社)日本茶業中央会長賞
	4	196	宇治市	古川嘉和 <small>ふるかわよしかず</small>	全国茶生産団体連合会長賞
	5	195	宇治市	古川瑞穂 <small>ふるかわみずほ</small>	全国茶商工業協同組合連合会理事長賞
玉露	1	200	京田辺市	京田辺玉露生産組合 米田五司 <small>よねだいつし</small>	農林水産大臣賞
	2	199	京田辺市	京田辺玉露生産組合 林昭 <small>はやしあきら</small>	農林水産省農産局長賞
かぶせ茶	3	197	綾部市	綾部緑茶生産組合 出口則明 <small>でぐちのりあき</small>	日本茶業学会会長賞
普通煎茶	5	195	宇治田原町	JA京都やましろ 宇治田原町茶業部会 勝谷健士 <small>かつたにけんじ</small>	全国茶生産団体連合会長賞

(次項あり)

2 産地賞（市町村）

茶種	第1位	第2位	第3位
てん茶	宇治市	久御山町	城陽市
玉露	京田辺市	宇治市	宇治田原町
かぶせ茶	甲賀市	綾部市	鈴鹿市
普通煎茶	甲賀市	大台町	東白川村

3 出品点数及び入賞点数

茶種名	総数	京都	1等		2等		3等		入賞合計	
			総数	京都	総数	京都	総数	京都	総数	京都
てん茶	97	66	5	5 (100)	10	10 (100)	15	15 (100)	30	30 (100)
玉露	32	32	2	2 (100)	4	4 (100)	5	5 (100)	11	11 (100)
かぶせ茶	48	10	3	1 (33)	5	3 (60)	8	3 (38)	16	7 (44)
普通煎茶	146	5	8	1 (13)	15	1 (7)	22	0 (0)	45	2 (4)
合計	323	113	18	9 (50)	34	18 (53)	50	23 (46)	102	50 (49)

※1 京都府から出品のない「深蒸し煎茶」を除く（深蒸し煎茶を含めると出品総数384点）

※2 () は入賞率〔単位：％〕

（次項あり）

4 京都府出品茶（上位入賞茶）の特徴

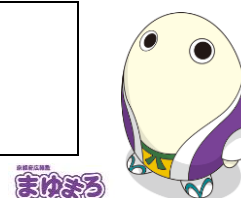
茶 種	特 徴
てん茶	外観は非常に鮮やかな色合いと冴えがあり、内質においても、てん茶らしい豊かな芳香とうま味が見事に引き出されていました。
玉 露	外観では細くよく揉まれた形状と鮮やかな色合いが、また内質では、豊かな香りとうま味が際立つ出来映えでした。
かぶせ茶	外観は伸びやかな細よれで青みを伴った光沢を備えており、内質においても、爽快な香味とうま味が程よく調和した上下格差の小さなものでした。
普通煎茶	外観の形状は極めて細よれで光沢のある色沢を備えており、内質においても新鮮な香味の引き立つ、秀品が揃っていました。

【参考】第74回関西茶業振興大会の概要

趣 旨 等	関西地区で生産される茶の特徴を明らかにし、生産技術や品質向上を図るとともに、茶の国内需要の増進、関西茶業の振興、並びに日本茶業の発展に寄与する。
主 催	（6府県及び関係団体等）岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、奈良県、関西茶業協議会、一般社団法人滋賀県茶業会議所、全国農業協同組合連合会滋賀県本部、滋賀県茶生産者団体連合会、甲賀農業協同組合、グリーン近江農業協同組合、甲賀市、東近江市、日野町、京都府が共催し、滋賀県において開催する。
後 援	農林水産省、公益社団法人日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、全国茶商工業協同組合連合会並びに日本茶業学会
品 評 会	<p>【出品茶審査会】 日 程：令和4年8月3日（水）～8月5日（金） 場 所：甲賀農業協同組合本所 （甲賀市水口町水口6111-1）</p> <p>【褒賞授与式】 日 程：令和4年11月5日（土） 場 所：あいこうか市民ホール （甲賀市水口町水口5633）</p>

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部農産課 課長 ^{むくひら} 椋平 電話 075-414-4951
課長補佐兼係長 ^{いちだ} 市田 電話 075-414-4944



京都

Kyoto
Prefectural
Newsletter

きょうと府民だより

2022年
[令和4年]

8
月号



VOL.496

点字版、文字拡大版、音声版を
ご希望の方はご連絡ください。

本紙の内容を府HP
でも公開しています。



特集1

京都の食材を 食べ尽くそう！

特集2

知ってください 「ヤングケアラー」のこと

気になる地域HOT情報
クローズアップ京都府
まんが
GOGO! 子育て応援隊
府警あんぜん広場
暮らしガイド
KYOTO Information

題字：京都府知事 西脇 隆俊

基本的な感染防止対策を！

新型コロナウイルス感染症情報



こまめな手洗い



正しいマスクの着用



外出先での手指消毒



京都の食材を 食べ尽くそう！

京都では千二百年以上の昔から、恵まれた気候風土と、生産者の創意工夫、成熟した食文化によって優れた食材が育まれてきました。その伝統は現代にも引き継がれ、品質の向上や新たな食材創出への努力は日々積み重ねられています。今回は、京都が誇る食材のうち夏から秋にかけて収穫期を迎えるものを中心に紹介します。

京都府 オリジナル米 京式部

食味が優れた京都府オリジナルのお米として令和2年に誕生。コシヒカリと比べても香り良く、大粒で白くつやがあり、甘みのあるお米です。



丹後ぐじ

淡泊で上品な甘みのある白身は京料理の定番です。柔らかい身が傷まないよう、漁獲時には直接素手で触らない、漁獲後は鮮度保持のため温度管理を徹底するなど、独自の方法で品質管理をしたものが「丹後ぐじ」として出荷されます。



万願寺甘とう

舞鶴で生まれた大型のとうがらし。つややかな実は肉厚でやわらかい上、甘みが強く、辛みが無いのが特徴で、煮ても焼いても揚げても美味です。



より良い栽培方法を探し
試行錯誤を重ねています

赤堀農場 赤堀 幸みゆきさん

綾部市へ移住し、万願寺甘とうの栽培を始めて7年目になります。試行錯誤を重ね、生育に合わせ細やかな管理を行い、日当たりの良い畑でおいしい万願寺甘とうを育てています。5月から10月下旬まで出回りますが、出始めは皮が柔らかく生食に向き、秋に向けて味もじっくりしてきます。暑い時期は煮浸しにして冷やしても美味です。



京たんごメロン

フルーツの栽培に適した京丹後市で栽培された最高級のメロン。徹底した栽培管理と、1玉ごとの品質管理により生み出される濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴で、糖度15度以上のものだけを厳選。



京たんご梨

丹後地域で育った梨の中で、一定以上の糖度のものだけを厳選。爽やかな甘みが持ち味で、そのまま食べるのももちろん、コンポートにするのもおすすめです。



丹後の海 育成岩がき

餌となるプランクトンが豊富な内湾で育てられる岩がきは、身が大きく濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。



丹後は「フルーツ王国」

丹後の日本海沿岸エリアでは、砂地と寒暖差を生かしたフルーツ栽培が盛んです。



関連記事 8面



地形に恵まれた舞鶴の海は「育てる漁業」も盛ん

株式会社鶴昇丸 河畑 貴政さん

父と一緒に朝早くから定置網漁に出ています。漁場まで船で30分と近く、魚介の鮮度が高いのが自慢です。春夏はアジや白イカ、冬はサワラやブリなど魚種も多彩です。湾内では「育てる漁業」も盛んで、うちでも夏が旬の岩がき、冬が旬の真がきを育成しています。

京地どり

肉質が優れた「シャモ」と「横斑プリマスロック」を掛け合わせた在来種100%京都府オリジナルの地鶏です。竹粉と粳米を含む飼料でゆっくり育てられ、ほどよい歯ごたえと深い味わいが特徴です。



入り組んだ海岸線が織りなす豊かな海、そして由良川水系が潤す肥沃な大地が、多彩な山海の幸をもたらします。

京都の食をめぐる その二

京都盆地を囲む豊かな自然と洗練された都の食文化を背景に、伝統野菜の栽培技術が発達。新品種の開発は現在も続いています。

京夏ずきん

丹波黒大豆を熟成前にさやごと収穫した枝豆が「京夏ずきん」です。薄紫色の薄皮に包まれた実は、大粒でコクと甘みがあり、もちもちとした食感が特徴です。「紫ずきん」を夏場に収穫できるよう育成した「京夏ずきん」も好評です。



⑤

九条ねぎ

栽培の歴史が極めて古い葉ねぎ。葉がやわらかく、独特の甘みが魅力です。たいへん香りが良く、薬味のほか、煮物や鍋物にしても美味です。



有機物たっぷりの土で育て時期を逃さず収穫

株式会社新田農園 新田 尚志^{たかし}さん

豆の味は刻々と変化するので、おいしい時期を逃さないよう、育ち具合や収穫適期を見極め、スタッフ総出で手収穫します。7月下旬からの「京夏ずきん」に始まり、9月から10月の「紫ずきん」まで、時期による味の違いを食べ比べると楽しいですよ。有機物たっぷりの土で育った黒大豆の枝豆を味わってください。

えびいも

江戸時代中期、長崎からもたらされた里芋の種を丁寧^まに育てているうち、皮に縞^まがある大きなえびのような形の芋が採れるようになったのが始まり。肉質が緻密で煮込んでも形が崩れないのが特徴です。



⑥

地域	所在地	施設名
丹後	京丹後市	道の駅 丹後王国「食のみやこ」
	与謝野町	道の駅 シルクのまち かや よさの野菜の駅 リフレかやの里
中丹	綾部市	あやべ特産館
南丹	南丹市	道の駅 美山ふれあい広場
	京丹波町	道の駅 京丹波 味夢(あじむ)の里
乙訓	向日市	向日市観光交流センター まちてらすMUKO
山城	宇治田原町	JA京都やましろ 農産物直売所「宇治茶の郷」
	南山城村	道の駅 お茶の京都みなみやましろ村

訪ねて味わう

地域の農林水産品の直売所にイートインスペースを備え、特産品の販売やそれらを使ったご当地メニューを提供しています。

京都の旬の食材を気軽に楽しめるスポットや、お取り寄せ情報、おすすめレシピなどの情報を紹介します。皆さんも訪ねて、見て、作って、味わってみてください。

おいしい京都 NAVI



京都府知事 西脇隆俊



丹波くり

京都の秋を代表する丹波くりは宮廷への献上品とされるなどしたほか、時代ごとに栽培技術の改良が進められてきました。なんと、言っても大粒で甘いのが特徴です。



京丹波 大黒本しめじ

大黒さんのように大きくユニークな形が名前の由来。味の良い本しめじの一種で、他のきのこよりうま味成分を多く含んでいます。バターなどで焼くと香りと食感が引き立ちます。



「おいしくなあれ」と愛情込めて作っています

人見 助男さん

賀茂なすは原種に近い品種で天候に左右されやすく、水や肥料の与え方も一株ごとに変えるほど繊細。手間はかかりますが、何年もかけて作ったフワフワの土で、大切に育てています。丸くきれいに実ったら早朝4時頃から収穫します。「おいしくなあれ」と思いながら、大切に育てています。

京みず菜

江戸時代から栽培されている京を代表する葉物野菜の一つ。シャキシャキとした歯ざわりで、サラダでも煮物でもおいしく味わえます。

賀茂なす

大きさと緻密な肉質の良さと「ナスの女王」として君臨。1個250〜300gにもなる実は、皮は柔らかく、とろける口当たりで、うま味がたっぷりです。



問 農産課 TEL 075-414-4953 FAX 075-414-4974
問 流通・ブランド戦略課 TEL 075-414-4941 FAX 075-414-4974

問 水産課 TEL 075-414-4992 FAX 075-414-4939
問 畜産課 TEL 075-414-4981 FAX 075-414-4982

京野菜、京都米、宇治茶、お肉、京漬物や京の酒など、さまざまな京都の味がそろったオンラインショップ。

京都のうまいもん

JA 全農京都



京のブランド産品の野菜・果物・水産物やレシビ、買える店、食べられる店などの情報を提供しています。



京のふるさと産品協会

舞鶴・宮津・伊根・京丹後の各エリアで水産物をさまざまに楽しめるお店やスポットを紹介。



京都府漁業協同組合

食べる！買う！体験する！



京都産の食材を使ったレシピを900点以上掲載。京都産品に関するイベントや旬ものを紹介するブログもあります。

