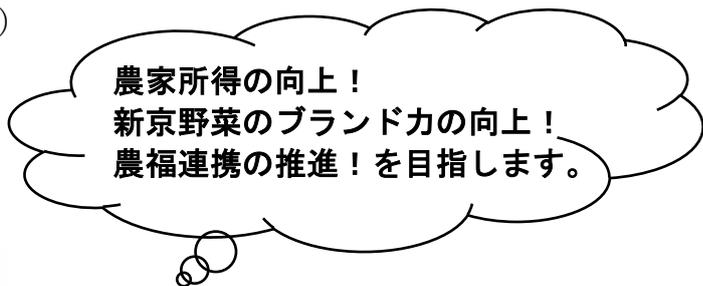


広報資料
(経済, 大学同時)

令和元年6月14日
京都市産業観光局
農林振興室農林企画課
電話：222-3351
京都市保健福祉局
障害保健福祉推進室
電話：222-4161



／ 京都市 × (株)ギャバン × 京の黄真珠生産組合 ／

『新京野菜「京の黄真珠」の普及促進に関する協定』を
締結します！

京都市では、大学等と連携して、新しい品種の野菜「新京野菜」の開発・普及を進めており、現在、「京の黄真珠（とうがらしの一種）」を含め、12品目を認証しています。

この度、新京野菜のブランド発信や農家所得の向上に加え、京の黄真珠を香辛料として製品化する工程における障害のある方の就労機会の創出等、農福連携の取組を更に推進するため、本市、製品のメーカーである株式会社ギャバン及び生産者である「京の黄真珠生産組合」の三者で協定を締結しますので、下記のとおりお知らせします。

記

1 協定締結式

- (1) 日時 令和元年6月24日(月)
午後1時40分～午後2時20分
- (2) 場所 京都市役所 本庁舎 第一応接室
- (3) 出席者
 - ・ 株式会社ギャバン
代表取締役社長 生駒 晴司 氏
 - ・ 京の黄真珠生産組合
代表 山岸 俊太郎 氏
 - ・ 京都市
京都市長 門川 大作
- (4) 来賓
 - ・ 京都大学名誉教授
矢澤 進 氏
 - ・ わーくすぺーす大樹(就労継続支援B型事業)
理事長 棕田 享芳 氏

(5) 次第

- ・ 出席者紹介
- ・ 協定書の確認・署名
- ・ 挨拶(市長, 株式会社ギャバン代表取締役社長, 京の黄真珠生産組合代表)
- ・ 写真撮影
- ・ 京の黄真珠試食

2 協定の主な内容

- (1) 新京野菜のブランド発信と農家所得の向上
- (2) 実践指導体験の場や就労機会の提供による農福連携の推進
- (3) 京の黄真珠の販売促進

フルーティーな香りがあり、
辛さは鷹の爪の約2倍！



京の黄真珠の果実



京の黄真珠の製品

(参考1) 新京野菜について

1 概要

京都の気候風土に合い、栄養価・食味等に優れた特性があることなど、一定の条件を満たす品目を本市が認証している（平成31年4月1日現在、12品目）。

2 新京野菜の定義

- (1) 本市が大学等と連携して開発導入を進めている新しい品種であること。
- (2) 一般野菜と比較して、栄養価や食味等、優れた特性があること。
- (3) 既に流通している又は今後流通に向けての具体的な生産・販売計画があること（加工品含む）。
- (4) 京都の気候風土が栽培に適していること。
- (5) 京都の食文化を支えることが期待されること。
- (6) 苗、種子等の供給元が明らかであり、栽培に供する苗、種子等の確保が可能であること。

3 新京野菜認証品目（12品目）

京てまり、京あかね、京唐菜、京の黄真珠、京ラフラン、みずき菜、京の花街みょうが、京夏豆（さや文月）、京夏豆（さや葉月）、京の風鈴かぼちゃ、京北子宝いも、京の里だるま

(参考2) 京の黄真珠について

京都大学名誉教授 矢澤 進 氏が開発した5mm程度の小さな黄色いとうがらしで、鷹の爪の2倍の辛みと、リンゴと梨を合わせたようなフルーティーな香りを有しており、料理に様々なアクセントを加えるものとして期待できる。

(参考3) 製品化までの工程について

株式会社 ギャバンでは、平成27年から矢澤氏の指導のもと、「京の黄真珠」の栽培から乾燥実験、製品化に至るまで研究を重ねてきた。また、製品化に当たっては、若手の農家が栽培、採取した実を、障害者福祉施設で選別される工程が確立されている。

<製品化までの工程>

