

京都で生まれた
新しい京野菜



新京野菜 × 農福連携 スクエア



令和2年 **12月19日(土)**

10:00~15:00

@RACTO山科地下「音の広場」

(京都市営地下鉄山科駅改札口付近)



農福連携(*)の取組で製品化された新京野菜
「京の黄真珠(とうがらしの一種)」を使ったパンが初登場!
新京野菜の販売や農福連携に関するパネル展示もあります♪
是非この機会に京野菜の魅力を味わってください。

(※)農福連携とは...障害者等が農業分野で活躍することを通じ、
自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取組のことです。

- 飛鳥井ワークセンターさん(障害者福祉施設)が開発した
「京の黄真珠」を活用したパンの販売
- 京都市内の農家さんによる新京野菜をはじめとする京野菜の販売
- 農福連携による「京の黄真珠」の取組紹介のパネル展示等

【主催】京都市

【問い合わせ】京都市産業観光局農林振興室農林企画課

(平日 9:00~17:00) Tel.075-222-3351 Fax.075-221-1253

京都市中京区寺町御池上る上本能寺前町488番地



京の黄真珠の果実



会場へは公共交通機関を
御利用ください。

新京野菜 って何?



新京野菜

京都で生まれた新しい野菜

新京野菜は、京都市が京都大学や京都先端科学大学、生産者と連携して開発・導入を進めている新しい品種の野菜で、全部で12品目(2020年現在)あります。

京都の気候風土に合っており、また時代のニーズに応えるべく、栄養価が高い、少ない農薬でも栽培できる等、その品目ごとに様々な特長を持っています。

京都の伝統野菜が、京都の農家の方々によって代々受け継がれ、文化として育まれてきたのと同じように、新京野菜も将来的に伝統ある京野菜として定着し、京都の新たな食文化になることを目指しています。

今が旬の新京野菜

みずき菜

旬の時期

10月~2月

料理等

グリーンスムージーやおひたし、お漬物のほか、油と相性がよく、炒めものや中華料理にも最適です。



葉を食べるように改良された新しい緑黄色野菜です。ビタミンU(胃腸薬に配合される栄養素)などがしっかり含まれた健康野菜です。新鮮でやわらかい葉は生でも食べられることや、畑で朝露をうけてつやつやと育っている様子が「みずみずしい(瑞々しい)」ことから「みずき菜」と名付けました。病気に強く、少ない農薬で栽培できることから、環境にやさしい野菜です。

京の里だるま

旬の時期

11月~3月

料理等

煮物、コロッケ、グラタン、プリン等調理方法は多彩です。



この「さといも」は、寒さに強く、冬を土の中で耐え忍び、春に芽を出すことと、その丸々とした形から「京の里だるま」と名付けられました。よく見かける縁起物の「だるま」は、達磨大師がモデルとなっており、困難や苦労にもくじけない思いが込められているそうです。真冬でも掘りたてをいただけ、煮るとほっくりとしてとても美味しいという特長があります。

農福連携の取組



京の黄真珠の果実

フルーティーな香りがあり
辛さは鷹の爪の約2倍!

農家さんの指導を受けて
福祉施設で
選別作業をします



(株)ギャバンが製品化!
いつでも挽きたてを
召し上がれ♪

京の黄真珠と
白味噌バターの
葉野菜タルティユヌ



京の黄真珠
プチフランス



京の黄真珠と
味噌トマトのサンド

