

京都ではおいしい京野菜がたくさんとれます。少しし
ようかいしてみましよう。

九条ネギをしてみてください。とてもおいしくやわらかい
ねぎです。今はあちこちでつくられていますがとても九条
のあたりが産地でした。なぜこのねぎがおいしくなったか
というと、京都の九条あたりの土地が肥えていたからで
す。

堀川ごぼう。中をくりぬいてつめものなどするとおいし
いとても太いごぼうです。これも、もとはといえば堀川の
栄養をたっぷりたくわえたごぼうです。

すぐき菜。上賀茂につたわるおいしいおつけもの、「す
ぐき」のざいりようです。すぐきは乳酸発酵をしている
のですっぱいのですが、このすっぱさがたいへん体によい
のです。漢字でかくと酸茎、すっぱいくきとかきます。

鹿ヶ谷かぼちゃ。まるでひょうたんのようなふしぎな形
をしたかぼちゃです。鹿ヶ谷は東山の地名ですが、むかし
は東山のふもとでつくられていたのでしようね。

賀茂ナス。ふつうのナスよりコロンとした丸い大きな形
をしていて、やわらかくて肉質がしつかりした、おいしい
ナスです。みそをつけて田楽にすると最高です。

壬生菜。壬生というのは四条大官の西のあたりの地名で
す。むかしはたくさん畑があり、そこで作られていた菜っ
葉です。

聖護院大根・かぶ。冬においしい千枚漬けのざいりよう
です。大きな丸いかぶをうすく切って、塩漬けし、調味液
であじをととのえたものです。

まだまだあります。くわしくはいろんな本にものってい
ますから調べてみてください。 音読サイン↓

① 何の話でしょう？

() 京野菜育て方 () 京野菜しようかい

() 京野菜の今後 () 京野菜調理法

② その土地の栄養でおいしくした野菜を二つあ
げましよう。

() と

③ 乳酸発酵をしたおつけものはなんですか？

()

④ 鹿ヶ谷かぼちゃの形は何ににっていますか？

()

⑤ 田楽にひつような調味料はなんですか？

()

⑥ 聖護院大根で作るおつけものはなんですか？

()

⑦ 上の話には何種類の野菜がでてきますか？

()

⑧ これらの野菜をまとめてなんといいますか？

()

⑨ あっているものに○をつけましよう。

() 千枚漬けはまず砂糖漬けをする。

() 賀茂ナスは丸く大きな形をしている。

() 壬生菜と水菜はどちらも乳酸発酵している。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましよう。
