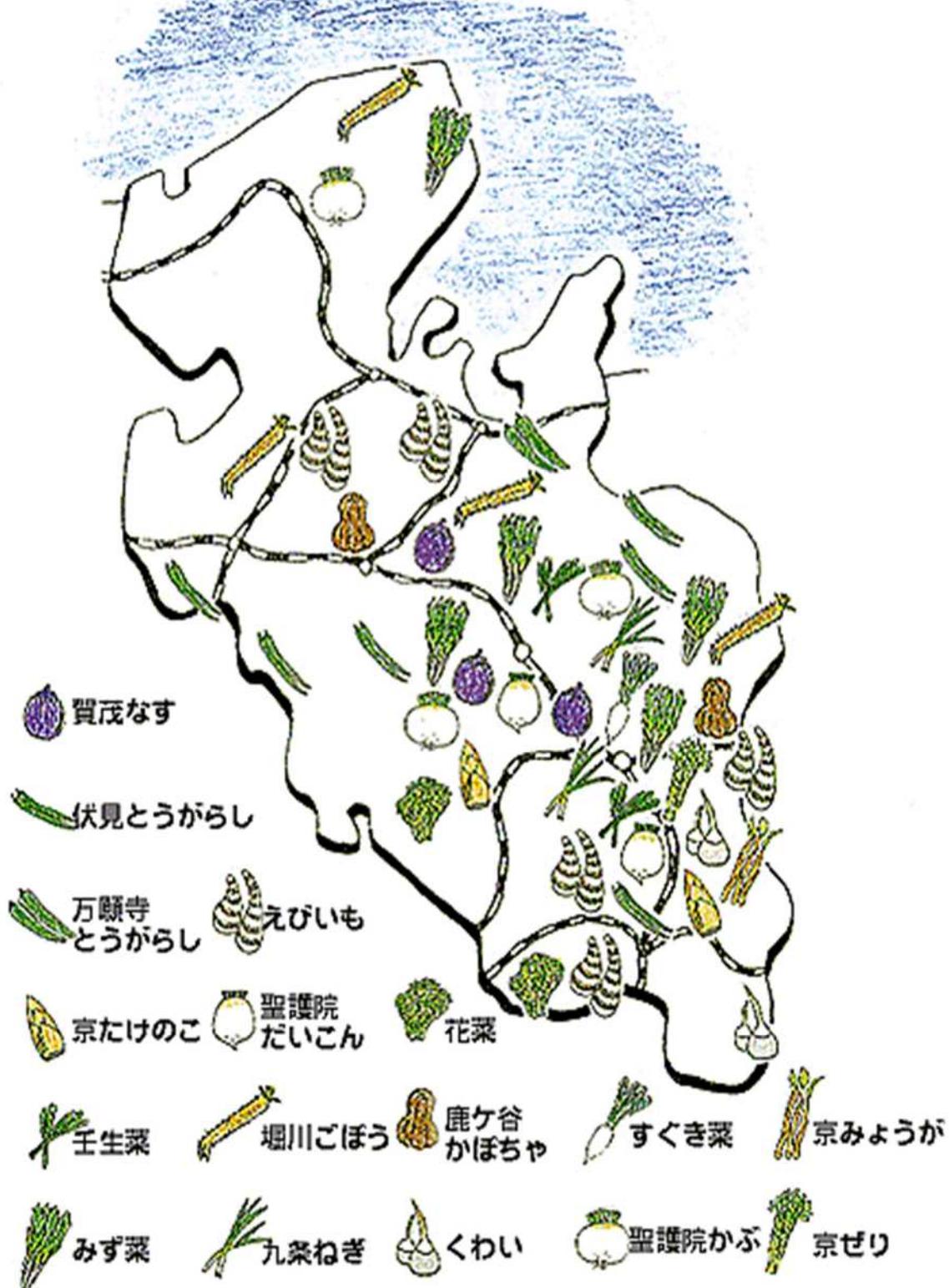


京野菜



主な京の伝統野菜の産地マップ



〈問題〉

あなたの知識はどれくらい??

〈第一問〉

京野菜はいつ、導入されたでしょう？

1. 明治以前
2. 江戸時代
3. 大正時代

〈第二問〉

京野菜は、現在何種類あるでしょう？

1. 100種類
2. 14種類
3. 35種類

〈第三問〉

現在、京野菜の中には緑の野菜は何種類あるでしょう？

1. 1 2 種類

2. 2 3 種類

3. 8 種類

〈第四問〉



この京野菜の名前は、なんでしょう？

1. 鹿ヶ谷かぼちゃ

2. くわい

3. えびいも

〈第五問〉

現在、実際にある京野菜の名前は？

1. 紫ずきん
2. 大納言小豆
3. 東寺かぶ

答えは1つとは限りません

答えは、最後にのっています。

〈京野菜とは〉

「賀茂茄子」「九条ねぎ」など現存する野菜が
35種類、絶滅した野菜「郡だいこん」
「東寺かぶ」の2種類を合わせて、37種類が
「京の伝統野菜」に認定されています。

また、伝統野菜に準じる野菜として「万願寺とうがらし」「鷹峯とうがらし」「花菜（伏見寒咲なたね）」の3種類があります。

<京野菜の種類>



賀茂茄子



えびいも

上賀茂の特産品として、有名。直径 15cm ほどになると収穫する。

サトイモの一種で、エビの姿に似ていることからこの名前が付いた。



くわい



金時人参

地中でよく増えること

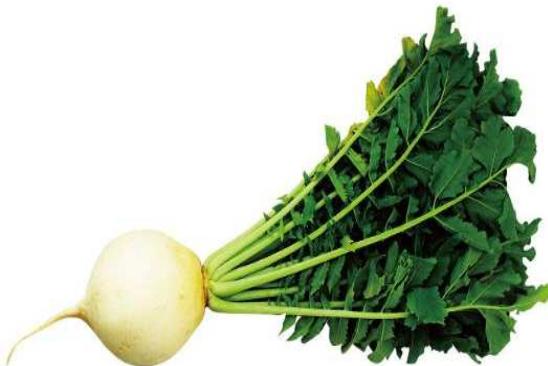
形は細長く中まで

や、その形から
『子孫繁栄』『芽が出る』
という縁起物として正月
料理に多く使われる。



丹波くり

真っ赤で、柔らかく
甘みがある。
おせち料理や、煮物
などによく使われる



聖護院大根

丹波地方で生産されたくり
を丹波くりと呼ぶ。大粒で
甘く、色つやが良いのが特徴

聖護院地区を中心
に栽培されてきた
丸ダイコン。
苦味がなく、煮崩
れしにくいため煮
物に利用される



鹿ヶ谷かぼちゃ

ひょうたん型で大型の
カボチャ。もともと
津軽地方（青森県）
からつた伝わったと
言われ、鹿ヶ谷で
栽培されていたことから
この名前が付いた

万願寺唐辛子

約 80 年前に舞鶴市万願
寺で誕生したとされ
る。唐辛子の中でも
ひときわ大きく、
煮ても焼いても好まれ
る。



京水菜



堀川ごぼう

葉に深い切れ込みがあることが特徴で、小株栽培によりなべ物は、もちろん、サラダや浅漬けなどによく使われる。

豊臣秀次失脚後、聚楽第の堀でたまたま巨大に育ったゴボウが始ま。身が太く、肉などをつめて食べる



京たんごメロン

聖護院かぶ

京丹後市で栽培されている
中でも最高級のメロン。
1玉ごとに品質管理され,
濃厚な甘みと芳醇な香りが
特徴。

現在は、亀岡市篠地
区等で栽培され,
大きくて風格が
あるのが特徴。
かぶら蒸しなどに
ピッタリで、京漬物
「千枚漬け」の材料
として有名。



京たけのこ



九条ねぎ

孟宗竹の若芽。1年かけて
山を丁寧に管理することで、
柔らかくて甘みのある上質な
タケノコが収穫できる。

京都の九条付近で
多く栽培されてい
たことからその名
前がついた。
長くて柔らかく
なべ物や、薬味に
使われる。



やまのいも

丸いヤマトイモの一種で「つくねいも」とも呼ばれる。粘りが強くすりおろしてとろろにするほか、和菓子の材料にも使われる。



京壬生菜（壬生菜）

水菜の変種で葉に切れ込みがなく、壬生地区で多く作られていた。特有の辛みがあり漬物やサラダに使われる。

〈最後に〉

農家のたちは、代々保存されてきた京野菜の種を大

切に残し、その栽培方法や技術を伝え続けてきたのです。 そうした栽培に携わる人々の工夫や努力があってこそ、 栄養のある美味しい京野菜を皆さんに届けることがで きるのです。

ぜひ、美味しい京野菜を食べてみてください!!

問題の答え

1 問目の答え 1 の明治以前

2 問目の答え 3 の 3 5 種類

3 問目の答え 3 の 8 種類

4 問目の答え 2 のくわい

5 問目の答え 1 と 2 の紫ずきんと大納言小豆

でした！

京野菜について

京都では1200年永きにわたって町衆はもちろんのこと、宮中社寺の需要に応えて野菜作りが発展し、数多くの名品を育んできましたが、会社の移り変わりとともに衰退や絶滅の危機にさらされるものもあります。

京の伝統野菜は、京都市民の食文化の象徴であり、貴重な遺伝子でもあります。

野菜の前に値札が付いているので、機械にお金を入れ、目的のボタンを押せば扉が開くという仕組みです。





【上の写真は例えの写真です。】

京都市では、山科区の松井医院の近くにあり、山科JRから岸本牛乳店の近くに野菜自動販売機があります。

そして左京区の天神川の近くに京の旬野菜直売所があります。

問題です。

京野菜『?』ごぼうや九条ねぎなど、名前に産地がつくものがある。4択

【ア】壬生 (みぶ)

【イ】掘川 (ほりかわ)

【ウ】伏見 (ふしみ)

【エ】桂 (かつら)

さあどれでしよう

正解は

【イ】の堀川（ほりかわ）でした。

第2問（むずかしいかな）

丸型で、1個250～300gほど
もあり、「京のブランド产品」にもな
っている大型の茄子と言えば、次の
うちどれ？（4択）

【1】水なす（みずなす）

【2】田屋なす（でんやなす）

【3】賀茂なす（かもなす）

【4】特になす（とくになす）

さあどれでしよう

正解は

【3】の賀茂なす（かもなす）でした。

京野菜の料理なども京都駅の近くに京都タワー店などもあります。是非行ってみてください。

京都には、京野菜を自動販売機や、八百屋などで販売しています。

京都市民の食文化では象徴でありとても貴重なものだということです。

京都のいろいろな野菜をたべてみてください。

京野菜人気ランキング！！！と京都
で取れる野菜の量ランキング！！！

調べようと思った理由

みんなに京野菜の事や、京都で取れる野菜の量をし
って京野菜を世界的に有名な野菜にしたいと思つ
たからです。また、京都で取れる野菜の量を全国 1
位にすれば、食料自給率は上がると思ったからです。

京野菜人気ランキング!!!

(知っている野菜はあるかな？)

1 位 九条ネギ 5091 標



2 位 賀茂茄子

3 7 1 5 標



3 位 京水菜

1 3 8 2 標



京都で取れる野菜の量ラン キング！！(すごい量だよ！)

1位 茄子 7900トン



2 位 キャベツ 6190トン



3 位 ネギ 6050トン



感 想 (個 人 的 な)

京野菜人気ランキングの 1 位や 2 位は知っている野菜だったけど 3 位の野菜は食べた事が無いからまた食べ

てみたいです。

みんなのために一言

給食でもでてくる京野菜はあるけど、またスーパーで
ケットでも買ってみてはいかがでしょうか。

最後に.....

嵯峨野探究交流会でも言ったように僕達は食料自給率を
上げるために活動していて5年生だけでは食料自給率を
上げる事は出来ないから皆さんの力も必要です。皆さん
も食料自給率を上げるために工夫をしてほしいと思って
います。

