



暮らしと農がリンクする  
都市農業の今を伝えるJA京都市メディア

vol.5

# Link

特集

京都の町に息づく振り売り文化

- 都と農地の距離が育む振り売り
- 野菜がつなげる人と街  
現代の担い手に聞く振り売りの価値と魅力



近くでとれた、  
おいしい野菜を届けます

## 京都の町に息づく 振り売り文化

もぎたて、地のもの、旬のもの。  
栽培方法にもこだわった完熟のおいしい野菜を、ご近所で買えるのが、「振り売り」の根付く古都京都の奥深さ。

作り手や売り手の顔が見えて、新鮮でおいしい。長距離輸送で無駄な資源を消費することもない。

現代の食に求められる要素を、千年以上も前から満たし続けてきた京都の振り売りについて紹介します。

特集

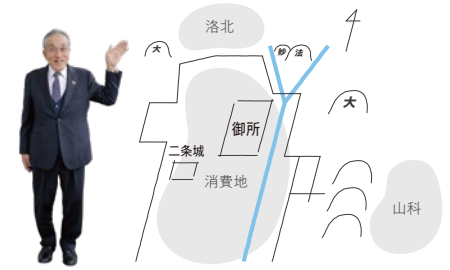
## 都と農地の距離が育む振り売り

振り売りは、平安時代にはじまった行商のスタイルと言われ、ざるや桶を天秤棒にぶら下げて歩いた様子がその語源とされています。都のあった大消費地と、豊かな土壌をもつ生産地が近接している京都では今でも振り売りが定着しています。



### # 上賀茂、山科を中心に発展

京都の振り売りは、上賀茂を中心とする洛北で盛んに行われてきました。京野菜の産地である洛北の農業は、伝統的に多品種栽培が中心です。年間を通して換金可能な農産物を生産することで、振り売りが定着したとされています。洛北では、男性が作った農産物を女性が売りにいくことが一般的です。売り先はそれぞれが開拓したため、必然的に農家間の競争が生じ、その競争意識が農産物の品質を高める役割を果たしました。山科でも西野山界隈を中心に振り売りが盛んに行われてきましたが、売り先である洛中へ向かうには蹴上の峠を越えなければならないため、こちらは男性が振り売りの担い手になりました。



洛北は三期作が可能な土地でした。洛北も山科も計画的な作付けを行いながら多品種の野菜を供給してきたとされています。

### # 都市構造・生活の変化とともに

かつての主な売り先は、大きな商家が集まる西陣、室町、東山祇園あたりでしたが、京都市中心部の地価高騰にともない住宅が市内周辺地域に移行すると、売り先も郊外の個人宅が中心になります。天秤棒は大八車、リアカー、軽自動車と時代ごとに姿を変え、京野菜、お米・麦、漬物などの加工品が中心であった品ぞろえも、西洋野菜の定着とともにトマトやキュウリといった多品目の常備野菜が求められるようになりました。核家族化や夫婦共働きが一般化し、またマンションが増加した現在では、振り売りの市場は縮小傾向にあり、上賀茂では最盛期に200軒を超えた振り売り農家も、今では約50軒まで減少しているといえます。それでも「作って売る」シンプルな流通スタイルは収益性が高く、また食への安全意識や地産地消へのニーズの高まり、スマートフォンやSNSの普及といった変化をうまく取り入れながら、振り売り文化は継承されています。

お話ししてくれたのは…



京都市農業協同組合  
代表理事組合長  
**戸田 秀司**さん  
上賀茂地域で賀茂なすやすぎ漬  
けを中心に25品目を栽培。  
上賀茂特産野菜研究会や洛北農業  
クラブの創設など地域農業の活  
性化に尽力。2015年から京都市農  
業協同組合代表理事組合長に就  
任。

詳しくは  
Webで

特集

## 野菜がつなげる人と街 現代の担い手に聞く、 振り売りの価値と魅力

現代の振り売りの担い手の一人であり、京野菜やタケノコ、ブドウなど、腕によりをかけた旬の野菜や果物を生産する山科の渡邊 幸浩さん。振り売りを通して地域のコミュニティをつなげてきた渡邊さんにお話を伺いました。

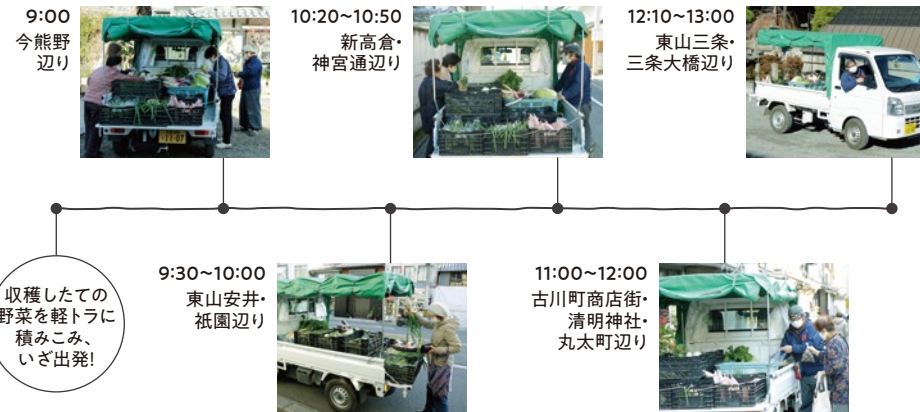
詳しくは  
Webで



## # 春夏秋冬の「旬」を街に届ける

渡邊さんの生産拠点である山科は、上賀茂と並んで、伝統的に振り売りが盛んに行われてきた地域です。渡邊さんも、大学卒業後にJAに勤務した後、就農し、約20年前から振り売り中心の営農に取り組んできました。山科でも有数の石高を誇った西野山地区に農地をもち、山科なすや壬生菜といった京の伝統野菜はもちろん、春先のタケノコやエンドウ豆、夏場のブドウなど、その季節にしか味わえない「旬のもの」を幅広く栽培。毎年楽しみに待ち望むお客さんも少なくありません。

ある日の渡邊さんの振り売りスケジュール



## # 振り売りがつなぐ地域コミュニティ

これまで開拓してきた顧客は約200家庭ほど。山科から東山を抜け今熊野や祇園、永観堂や南禅寺辺りまで足を延ばして販売しています。「馴染みのお客さんと会えばよく世間話をしますし、振り売りのときにしか顔を合わせないご近所さん同士も多く、だいたいの場所です井戸端会議が始まるんです。終わるのを待っているとスケジュール通り回れないこともあるのですが(笑)、おしゃべりに花を咲かせる人たちを見ていると、振り売りがこの地域の人たちをつないでいることを実感します」。一般の企業では難しい地域との関係づくり、またそこから広がる人のつながりこそ、渡邊さんが振り売りに感じる最大の魅力です。

## # 京都の農業の価値を高め、発信する

振り売りと並行して、渡邊さんは全国の農業者とのパイプ作り、大学での振り売り文化についての講義や、子ども園での野菜販売など、振り売りや京都市の農業を盛り上げるための活動にも取り組んでいます。「ようやく街中に人の賑わいが戻り、振り売りのお客さんもインバウンド客も増えてきました。一方で、振り売りや農業の担い手は減る一方ですし、国産野菜の消費がかなり減少しているという統計も出ています。こうした状況を少しでも良くするには、行政やJAなどの役割も重要だと思うのですが、何よりも私たち農業の『現場』の人間が自覚をもって努力をすること、そして京都の野菜や振り売りという文化のもつ価値を私たちが発信していくことが、何より大切だと思います」。

お話ししてくれたのは…

渡邊 幸浩さん

JA京都市山科南部支部

山科・西野山を拠点に30品目以上の生産物を栽培。自ら振り売りを行いながら、地元スーパーへの販売も手掛ける。令和5年11月開催の「全国都市農業フェスティバル」にも参加し、京都市の農業についてPRする予定。

JA京都市版GAP認証取得





## つなぐ×届ける 京都の野菜 角谷さんがつくる 振り売りの新しいカタチ



未経験から振り売りをはじめ、現在は一般家庭や飲食店など多くの顧客に京都のおいしい旬の野菜を届けているGg's代表の角谷香織さん。現代の振り売りの担い手としてメディアに取り上げられることも多い角谷さんにお話を伺いました。



### 「畑の様子」をリアルタイムで発信

「京都の野菜屋」Gg's (Green grocery's)を運営する角谷香織さんは、京都市内で個人宅向けの振り売りをしながら、飲食店向けの農産物の卸販売も手掛けています。全くの未経験から振り売りをスタートし、キャリアは今年で8年目。日曜日限定営業の小売店「晴れとときどき雨、のちお野菜」も運営しています。京都市内各地の生産者から野菜を仕入れ、多い日で35か所以上の販売先を回ります。SNSを活用し、生産者から得られたさまざまな情報をリアルタイムで発信するのが角谷さんのこだわり。生産者しか知り得ない「畑の様子」を伝える情報は、素材にこだわりの京都の料理人たちにも歓迎されています。

### 生産者の近くにいる、 できることをしたい

振り売りは生産者が自ら販売を行います。角谷さんは生産者から直接仕入れた野菜を販売しています。そのため、年間を通して良質な野菜を仕入れられるネットワークを広げられました。「生産者さんによって得意な野菜や農法は違いますが、どなたと話していても『この人は野菜をつくるのが好きなんだ』と感じますね」。また、日々自然と向き合う農業生産者ならではの「強さ」にも強く惹かれるといいます。「京都の農業は2018年の台風21号で甚大な被害を受けましたが、どんな状況になっても現実を受け入れ、次に蒔く種を手に畑へと向かう。こうした強さには心を打たれますし、『私もこの人たちの近くにいたい』『私にできることをしたい』という気持ちが湧いてくるんです」。



「子どものとき、祖母の家によく振り売りがきていて、おいしい野菜を買ってもらったのが楽しみでした」と語る角谷さん。振り売りの担い手となった現在は、自身が京都のおいしい野菜を家庭に届ける立場になりました。



住宅地やお寺、ホテルに懐石料理店など、今日も京都の街を巡る角谷さん。その軽やかなフットワークは、京都に息づく「地産地消」文化の価値を体現するようです。



### 変化し続ける振り売り文化

忙しい毎日の合間には、農業や食に関連するイベントやワークショップに参加することもある角谷さん。「例えば『在来種野菜』について考える場にも呼ばれるのですが、他の地域では『カルチャー』や『価値観』として語られがちなこの問題も、京野菜が身近で育てられ、売り買いされている京都では『産業』に直結するんです。他にも漬物文化が根付いていたり、祭事で使う野菜が栽培され続けてきたように、生活と文化、商売が混ざりあった独特のバランス感覚が、京都の農業の面白いところだと思っています」。

#### お話ししてくれたのは…

#### 角谷 香織さん

京都で生まれ育ち、京都の大学院を修了後、音楽業界での経験がきっかけとなり農業の世界へ。「Gg's」を立ち上げて京都伝統の「振り売り」をはじめ、自ら運営する店舗での販売も行う。



小売店  
「晴れとときどき雨、  
のちお野菜」に関する  
記事はコチラから





地産地消をはじめよう。  
地域の農家さんが育てた  
新鮮な野菜と出合える幸せ。

#### じねんと市場について

京都市伏見区竹田青池町125  
TEL：075-646-0831

（アクセス）

近鉄・地下鉄竹田駅西2番出口から西へ歩いて5分



JINENTOICHIWA



じねんと市場は、伏見竹田にある農産物直売所。  
地元の農家さんが栽培した野菜や果物に、生産者である農家さん自身が  
価格を付けて販売するお店です。  
だから、新鮮そのもので価格も形もさまざまです。  
新鮮で品質の良いものほど、人気が高く良く売れ、時には直売所の性質  
上品切れも起こります。  
野菜や果物をお客様が手に取りながら選べることも、直売所の醍醐味です。  
また、生産者手づくりのお味噌やお漬物、和菓子にジャムなどの加工品や  
新鮮京野菜を使ったお総菜も取り扱っています。  
地元京都をまるごとお召し上がりください！

じねんと市場でのイベントのようすはこちらから▶



# Link

vol.5

2023年5月発行

農業のために 地域のために 環境のために

JA共済の地域貢献活動

Link web



HP



Instagram



発行／JA京都市 総務企画部 地域振興課  
〒615-0046 京都市右京区西院西満崎町24  
TEL: (075) 314-0898

