



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.7

Link

特集

- 上鳥羽の豊かな土壌が育むほんまもの金時人参
若手生産者が模索する新たな可能性
- 京都人しか知らない？
初午の日にいただく京の伝統野菜、畑菜とは



特集

上鳥羽の豊かな土壌が育む
ほんまもの金時人参

若手生産者が模索する新たな可能性

西洋人参に比べて風味が強く、柔らかな肉質をもつ金時人参。

京都では生産量が減少しつつありますが、昔ながらの栽培方法にこだわり生産を続ける銭谷裕志さんに、その思いを伺いました。

1 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

#1 ほんまもの金時人参は、 日常使いにも

目にも鮮やかな紅色に、強い香りと深い味わい。「京にんじん」とも呼ばれる金時人参は、京料理やお正月料理に欠かせない食材として長く親しまれてきました。南区上鳥羽は、京都における金時人参の主要産地です。この地域は桂川と鴨川に挟まれており、度々起こる川の氾濫によって肥沃な土壌が形成されてきました。「この土はミネラルが豊富で金時人参にも向いていて、柔らかさや赤味、栄養を増していると聞いています」と教えてくれたのは、上鳥羽の若手生産者である銭谷裕志さんです。



西洋人参にはない強い存在感と滋味深さは、ハレの日はもちろん、ポタージュやカレーなど普段のお料理にもおすすめの食材だとか。

#2 父から受け継いだ金時人参の 「家種」の力

金時人参の栽培では、現在ほとんどの農家が市販の種を使いますが、銭谷さんは昨年急逝された父のやり方を受け継ぎ、全体の9割を「家種(いえだね)」と呼ばれる自家採種した種でつくっています。市販の種でつくるより時間や手間がかかり、また肩が張った寸胴型で不揃いに見えるため市場では価格が抑えられるそうです。それでも銭谷さんが家種にこだわるのは、やはり柔らかさや発色、味、香りの違いが大きいから。「うちも試験的に市販の種を試していますが、やっぱり家種でつくったものには勝てないですね。現に料亭なんかにお持ちすると、家種の方がすごく喜ばれますから」。品質にこだわり、家種を残してくれた亡き父の頑なさに、深く感謝しています。



#3 地元、上鳥羽地域の生産者を 増やしたい

金時人参の出荷実績はこの10年で10分の1まで減少し、地域の生産者は銭谷さんを含めて5~6軒を残すのみ。金時人参の出荷組合ができるぐらい生産者を増やしたいという銭谷さんは、金時人参に九条ネギや賀茂なすと同等のブランド価値をもたせ、金時人参ならではの鮮烈な香りと色、そして深い味わいを知ってもらうことができれば、若手生産者も振り向いてくれるのではないかと考えています。「食べたら『おいしい』』と言ってもらえる自信はありますが、問題はそこまでどう持っていくか。異業種の方を含めて、良いアイデアがあればぜひ伺ってみたいですね。若手生産者のひたむきな姿勢が、金時人参の可能性を広げていきます。

詳しくは
Webで

お話ししてくれたのは…



銭谷 裕志さん

JA京都市上鳥羽支部

15年前に就農。現在は春夏にキャベツ、秋冬は金時人参を栽培。一般的な金時人参とは異なり、伝統的な自家採種にこだわり、例年11月から3月頃まで出荷しています。

JA京都市版GAP
認証取得



京都人しか知らない？

初午の日にいただく 京の伝統野菜、 畑菜とは

畑菜は伏見区久我を中心に
つくられてきた野菜で、他
府県ではあまり知られてい
ません。まさに京都のロー
カル野菜ともいべき畑菜
の生産者であり、その魅力
を広める活動にも取り組む
樹下ちえ子さんに、畑菜の
魅力や日々の活動について
伺いました。



毎年じねんと市場で開催される畑菜の試食会の様子(2023年2月撮影)

#3 | 畑菜がつなぐ人のつながり

樹下さんはJA京都市の女性部の活動の一環として畑菜のPRをはじめ、4年程前からは地元の女性生産者で「伏見農家の台所」というグループを結成し、畑菜をはじめとする伏見野菜の販売とPR、食育活動などにも精を出しています。「学校から見学に来た小学生が後日畑菜を買いにきてくれたり、海外からの留学生が収穫体験にきてくれたこともあるんですよ」。いつも前向きで明るい樹下さんの元には、多くの人が集まってきます。

樹下さんのような生産者たちの手によって、現在まで受け継がれてきた京都の畑菜。葉の柔らかかさゆえに流通には適さず、だからこそ京都だけで作られ、根付いてきたこのローカルな野菜を、ぜひご賞味ください。

#1 | 畑菜は葉が柔らかく、 栄養豊富な伏見の名産

京都では昔から「畑菜」という野菜が親しまれてきました。アブラナ科・アブラナ属の畑菜は江戸時代の本草学者である貝原益軒の「菜譜」という書物にも記録されているように、江戸時代にはつくられていました。姿形は油の原料に使われる菜種にとでも良く似ており、畑菜も当初は油用に栽培されていましたが、葉が柔らかく食用にも適していることから、葉物野菜が少ない春先に食べられるようになったとされています。

昭和30年代までは京都で広く栽培されてきた畑菜ですが、残念ながらそれ以降は生産量が減少の一途をたどりました。現在は京の伝統野菜に指定されたこともあり、市内の店頭で見かける機会が少しずつ増えてきています。

#2 | 初午の日に 畑菜をいただく風習

畑菜を語る上で外せないのが、「初午(その年の2月に迎える最初の午の日)」です。この日は、和銅4(西暦711)年に稲荷山の三ヶ峰に稲荷大神が初めて鎮座した日とされ、伏見稲荷大社ではこれをしので初午大祭を行います。伏見を中心として、この初午の日には辛子和えにした畑菜を食べるとい習慣が京都に根付きました。「初午の参拝は福詣りとも呼ばれますし、その日に畑菜を食べると福がくるかもしれませんね」とほほ笑むのは、伏見区久我の生産者、樹下ちえ子さんです。これまで50年にわたって畑菜を栽培してきた樹下さんは、畑菜を伏見区のじねんと市場などに卸す一方で、畑菜を知ってもらうためのPR活動にも積極的に取り組んでいます。



おすすめは定番の辛子和えですが、クリームシチューなどでもおいしくいただけるのだとか。

樹下さん伝授!畑菜のレシピはコチラ



詳しくは
Webで



お話ししてくれたのは…



樹下 ちえ子さん
JA京都市久我支部

伏見区の生産者として畑菜をはじめ約30種類の野菜を栽培し、近年は新京野菜づくりにも取り組む。地元久我地域の農業に長年貢献し、現在は「伏見農家の台所」をはじめ畑菜の普及活動にも携わる。

JA京都市版GAP
認証取得

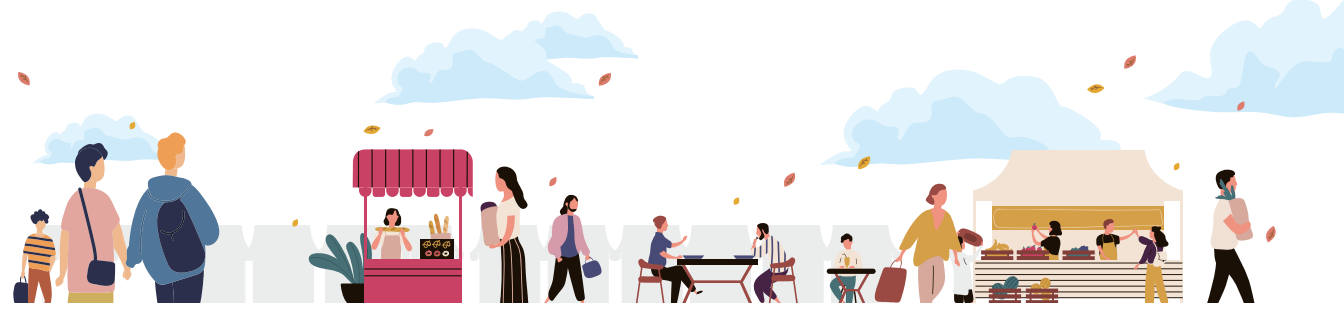


Instagram
@fushimi_kyoyasai

2023.
11.18(土)
開催

京ベジFESTA2023

～秋の大感謝祭～



生産者と消費者の交流の場に

2014年から始まった京ベジFESTAも今年で10年目を迎えます。

伝統と文化が息づく都市農業の魅力を発信するイベントとして梅小路公園で開催してきました。

今年も京都市内で栽培された新鮮野菜を、生産者自ら販売する「京ベジマルシェ」や、平安神宮で開催される秋季農産物品評会の特別賞を受賞した野菜の展示ブースなど京都市の農業に触れることができるイベント内容となっております。



▲市内の農業を「見る」「味わう」「感じる」京ベジFESTAも今年で記念すべき10周年!

都市農業の“つながり”

街の中で営まれる京都市の農業は、地域の“つながり”がないと営むことが出来ません。今年も京都市の農業と“つながり”のある企業、団体にも出展いただきます。



▲秋季農産物品評会の特別賞受賞野菜は、まるで芸術品。「ほんまもん京野菜」の魅力を発信します。



▲キッチンカーによるグルメコーナーでは京都産食材を使用した特別メニューを販売



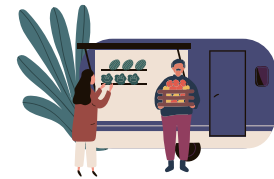
▲「おこしやす京都AC」の選手とのミニサッカー大会も実施



▲お子さまの人気No.1!トラクターなどの農機乗車体験も開催します



▲ロス野菜でつくった絵具で遊ぶラビスプライベートのワークショップも開催



他にも、さまざまなブースが出展予定です。子供から大人まで楽しめるイベントになっておりますので、みなさまのご来場をお待ちしております。

京ベジFESTA 2023～秋の大感謝祭～

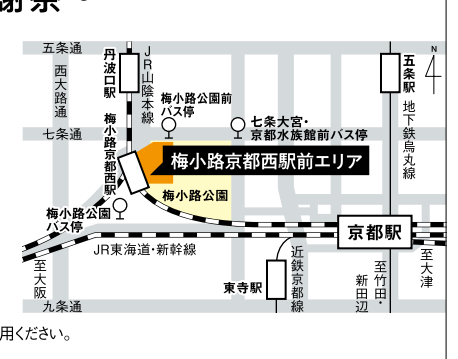
2023.11.18(土) 10:00～16:00

梅小路公園 梅小路京都市西駅前エリア
京都市下京区観喜寺町56-3

電車でお越しの方 (JR・地下鉄・近鉄)「京都」駅中央口より西へ徒歩15分
または、JR嵯峨野線「梅小路京都市西」駅下車すぐ

バスをご利用の方 市バス・京阪京都交通バスをご利用ください

※専用駐車場はございません。ご来場は電車・バスなどの公共交通機関をご利用ください。





合言葉はFarm Spirit!!

私たちが野菜を取り扱う上で、
一番大切にしたいことは
「作り手の魂がこもっていること」。

「やおやワンドロップ」は、地域密着を
合言葉に地元の皆さまに必要とされる
八百屋さんを目指しています。

本店は北大路駅からほど近い場所に
位置し、小さいけれど、こだわり生産者
から仕入れた種類豊富な野菜や食材
が所狭しと並ぶお店です。

当店のコンセプトは『Farm Spirit』。
生産者の想いを野菜とともにお届けする
ことで、より充足感のある生き生きとした
食生活を提案したいと思っています。
鮮度抜群の野菜からパワーをもらいに
是非一度足をお運び下さいませ!

やおや ワンドロップ 北大路店

〒603-8172 京都市北区小山中音町26
Tel 075-493-5612
営業時間 11:00～19:00 / 休日 日曜日・月曜日
駐車場: 当店から少し離れています
専用駐車場3台分をご用意しております。

やおや ワンドロップ ゼスト御池店

〒604-8091 京都市中京区下本能寺前町492-1
Tel 075-746-2304
営業時間 10:30～20:00 / 休業日 1月1日
提携駐車場: ゼスト御池地下駐車場(700台)
(ゼスト御池地下街にて、2000円以上お買い上げで、
1時間サービス、3000円以上で2時間サービスを致します。)



Link

vol.7

2023年11月発行

農業のために 地域のために 暮らしのために
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溝崎町24
TEL:(075)314-0898

