



京都ならではの「都市農業」の魅力を伝える  
JA京都市メディア

vol.8

# Link

## 特集

- 「筍づくりは土づくり」  
京筍の名産地、大枝・塚原を訪ねて
- 春のぬくもりをおすそ分け。  
菜の花でつくる「松ヶ崎の花漬」を知っていますか？



## 特集

### 「筍づくりは土づくり」

## 京筍の名産地、大枝・塚原を訪ねて

3月下旬から4月に迎える筍のシーズン。京都らしい春の味覚は、毎年多くの人の舌を喜ばせます。今回は市内に数ある産地の中でも、筍づくりに並々ならぬ情熱を寄せてきた大枝筍組合にお話を伺いました。

### 筍直売所～筍テントINFO



国道9号国道中山交差点下ル東側  
営業日：2024年3月28日～4月24日  
毎年変更となります

電話：075-332-0188

営業：9時30分～12時(売り切れ次第終了)  
駐車場あり(5台)

## #1 限られた期間に姿を現す「筍テント」

約150軒の生産者で構成される同組合では、毎年3月の下旬からゴールデンウィーク前ごろにかけて地域に出店するテントで筍の即売を行っています。大枝は京都有数の筍産地ですが、中でも塚原という限られたエリアで生産される「塚原筍」は、特に高いブランド価値を誇ります。

白く柔らかな肉質とえぐみの無い上品な味わいが塚原筍の特徴。しかも、組合のテントに並ぶのはその日の朝に採れたばかりの「朝堀り」です。「朝堀りの筍を目当てに販売の1時間も前に並ぶ常連さん多いんですよ」と教えてくれたのは、生産者の田原敏雄さんです。地元のリピート客だけでなく府外からも客が訪れ、多い日には1日200kgも売れるといいます。

## #2 塚原筍はなぜおいしい？

大枝では筍のシーズンが終わる4月末頃になると「お礼肥」をやり、栄養が親竹の成長に使われることを防ぐために竹の先端を折る「芯止め」を行い、風通しと日当たりを確保するため余分な竹を伐採します。8月から10月になると畑全面に稲わらや草を敷き詰め、12月から1月にはその上に肥料をやり、土を重ねていきます。塚原では毎年土を重ねることで地中は腐葉土のやわらかい土になっており、竹の根は其中で伸びます。根から出た筍は地表に出るまでの間、日光にあたることなくすくすくと育ち、白く、えぐみのない筍ができます。



筍畑に撒く肥料は、油かすや鶏糞などの有機肥料が中心。最近では京都の湯葉店のおからを試験的に使用するなど、栽培法の改良に余念がありません。



「JA京都市の職員さんも手伝いに来てくれることがありますが、それでも大忙しですね」という田原さん。毎年楽しみにしてくれるお客さんとテントで再会することが、何よりうれしいのだとか。

## #3 生産者に聞く、おいしく筍を食べるコツ

「先が黄色く、胴体がふっくらと丸みのあるもの。皮が白ければなお良いですね。これが本当においしい京筍です」と、おいしい筍の見分け方を教えてくれた田原さん。筍は地上に出た瞬間からえぐみが増していくため、持ち帰った後は一刻も早く皮をむき、湯がいてえぐみの進行を止める必要があります。「塚原筍はえぐみが少ないので、湯がく際は米ぬかを使わず、水だけでも十分です」と田原さんは胸を張ります。そんな筍を知り抜く田原さんのおすすめの食べ方は、お刺身です。「筍ご飯も大好きなんですが、特に塚原筍は醤油とわさびだけでシンプルにいただくのが一番」と、素材の良さに自信をもつ生産者ならではのコメントをいただきました。

詳しくは  
Webで



お話ししてくれたのは…

田原 敏雄さん  
JA京都市大枝支部

京都府職員を経て、春は筍、秋は柿づくりに従事。大枝筍組合理事長として、大枝・塚原の筍の魅力発信に努めるほか、JA京都市大枝支部長も務める。



JA京都市版GAP  
認証取得



特集

春のぬくもりをおすそ分け。

## 菜の花でつくる「松ヶ崎の花漬」を知っていますか？

京都に全国的な知名度を誇る漬物は数あれど、松ヶ崎で受け継がれてきた「松ヶ崎の花漬」を知る人は多くありません。

春の訪れを告げる菜の花を使ったこの伝統の味について取材しました。



農業を極力使わない岩崎家の花漬づくりはテレビにも取り上げられたことも。

### #1 地域に伝わる伝統食「松ヶ崎の花漬」

松ヶ崎にある田畑は、毎年春の端境期を迎えると一面の菜の花で彩られます。地元ではこの菜の花を「松ヶ崎の花漬」という地域の伝統食の原料として使っています。「花漬」の名で親しまれているこの漬物は、程よくまとった色艶とまろやかな塩気、さわやかでコクのある風味が特徴。ごはんのおともにも、お酒のおつまみにもぴったりです。松ヶ崎で代々農業を営んできた岩崎さんも、毎年自家で松ヶ崎の花漬をつくっています。「うちは上下にぬか入り袋を入れ、塩でもんで漬け込んでいます。家ごとにつくり方や味が違うのが、松ヶ崎の花漬なんです」。松ヶ崎の花漬は卸や小売店に出回ることが少なく、現在は京都でも知る人ぞ知るローカルフードとなっています。

### #2 松ヶ崎百人衆が拓いた、由緒ある米づくりの村で

松ヶ崎はもともと米づくりの村として発展してきた土地で、平城京時代に天皇に献上する米をつくっていた百姓百軒が平安遷都に合わせて移り住んだことが松ヶ崎の起りりとされています。松ヶ崎の菜の花はもともとは菜種油をつくるために栽培されていましたが、明治期になると漬物づくりが広まりました。昭和30年代まで、松ヶ崎では下鴨あたりの町家から肥料用に下肥えをもらっており、松ヶ崎の花漬はそのお返しとして使われたといえます。松ヶ崎の農産物や漬物が町の人たちの食料になり、町で出た下肥えが作物を育てる。松ヶ崎の花漬の歴史を遡れば、かつてあった循環型社会のあり様が見えてきます。

### #3 「地域の伝統食」がもつ本来の役割

松ヶ崎の花漬は他の京漬物のように、ブランド化が十分に行われているとはいえません。「次の稲作まで暇がない年なんかは、花漬はさっと切り上げて、残った菜の花は田んぼに蒔きこんでしまいます」と岩崎さんが語るように、あくまで二毛作の間の期間を利用してつくられるものと位置づけられています。

「独自の食文化を広く発信し、地域の活性化につなげる」という現代的な考え方には沿わない面もありますが、一方で手づくりのおいしさを手渡しで届けるという、温もりのある距離感が今もなお残されています。

かつては農村と町をつなぎ、現在ではコミュニティをつないでいる松ヶ崎の花漬からは、「地域の伝統食」が本来果たしていた役割を見て取ることができます。



岩崎さんは「音吉」という屋号ももっています。屋号は「松ヶ崎百人衆」をルーツにもつ人たちの間で使われはじめたもので、今でも互いを呼び合う際に苗字ではなく屋号が使われることもあるのだとか。

詳しくは Webで



お話ししてくれたのは…



岩崎 正彦さん

JA京都市松ヶ崎支部

松ヶ崎の地で代々農業を営む。「妙」法」の送り火や松ヶ崎題目踊りをはじめ、地域の伝統文化の継承や歴史保全を行う「公益財団法人松ヶ崎立正会」の活動にも携わる。



## 都市部の子ども達に 「農」を通じた楽しいひと時を…



▲ 九条ねぎを手にし、その特徴について説明するJA職員

### 「食育」を学校教育に取り入れ、 京野菜の理解を深める活動

1月17日、JA京都市は京都市立七条第三小学校の児童に向けて農業体験授業の講師を務めました。授業はJA京都市本店近くの畑で開かれ、生徒たちは金時人参、九条ねぎ、白菜を収穫しました。

畑を訪れた生徒たちは、社会科の授業で「農家で作られるもの」として京野菜の特徴について学んでいます。

野菜の大きさ、形などの特徴を知るには、実際に畑に足を踏み入れてみないとわかりません。担任の先生も「授業で学んだことをさらに深めるのが校外学習。収穫体験は子ども達の人気の授業です」と話しています。オフィスや住宅地に囲まれた場所にある同校では、校外学習の時間はめったにないといいます。そのため、「はじめて野菜を収穫した」という生徒もいました。

### 市内の子ども達に 「農」に触れる体験を…

都市農業が持つ機能のひとつである「食育」。JAでは農業体験の場や地元産の農産物を提供し、農業や食への理解を深める機会を作っています。同校の授業には2021年から参加しており、収穫体験以外に、職員が学校に向いて京野菜の特徴や歴史を伝える出前授業も行っています。

その他にも、JAでは「レクリエーション農園」を開設し、市民に野菜作りを体験できる場を提供しています。それらの活動に取り組んでいるのは、京都市内に農地を残すためです。農地は地域の共有すべき財産であり、市民全体で守っていかねばなりません。JAでは引き続き「食育」をはじめとする市民の農業に対する理解を深めるため、様々な活動を展開してまいります。

## JA京都市の TOPIC

# 生産者から消費者へ伏見野菜がつづく未来へ

### 新たにオープンした コミュニティスペースで「畑菜」をPR

1月14日、京都市伏見区久我にあるコミュニティスペース「Town Hall Cafe OS」でイベントが開かれ、久我の生産者である樹下ちえ子さんが参加しました。

「Town Hall Cafe OS」は「地域の方に幸せを」創るをコンセプトに掲げるコミュニティスペース。2023年9月にオープンし、地域住民が楽しめる空間づくりに向けて様々なイベントが開催されています。

イベントは「伏見農家の台所」「きのしたさんちがOS」にやってくる」と地産地消と食育がテーマ。この日は久我の特産品である「畑菜」や地元で作られた農産物の販売、地元の農産物を使ったおにぎりや豚汁が振る舞われました。



▲ イベントが行われた「Town Hall Cafe OS」



▲ 生産者の顔が見えることで料理にぬくもりを感じさせてくれます。



▲ きのしたさんちの皆さんによる販売の様子。生産者ならではの情報も買い物客の楽しみのひとつです。

### 「畑菜」を食べてもらいたい…精力的な活動を展開する樹下さん

畑菜は京都市久我を中心とする伏見などで栽培されています。京都では初午の日には畑菜を食べる習慣があり、樹下さんをはじめとする生産者たちは、伏見区の直売所である「じねんと市場」での試食会を毎年開催しています。

その他にも、地元の商店街で毎月イベントを開催するなど、地元野菜のPRを精力的に展開している樹下さん。「畑菜をたくさんの人に知ってもらいたい。それには、まず食べてもらうことが大切。生産者として久我産の野菜の魅力を伝えるため、これからもイベントに参加していきたいですね」と力強く話していました。



「楽しむ」がコンセプト!?  
野菜をメインにした  
「野菜酒場あしおと」が人気!

野菜酒場あしおと

住所:京都市下京区堺町通綾小路下ル永原町153-14  
電話番号:075-371-8717  
営業時間:17:30~24:00  
定休日:不定休  
※予約は電話もしくは以下のご予約QRコードより。



ご予約



Instagram

「野菜酒場あしおと」は、綾小路堺町通り西側の路地に佇む野菜居酒屋で、新鮮な野菜をメインにした料理を楽しめると、いま若い女性を中心に人気を集めています。

店内は京町家をリノベートした開放感ある空間で、ゆったりとしたひと時を過ごすことができます。ひと手間をかけた居酒屋メニューに加えて、人気が高いのは独創的な創作料理の数々。

『料理を「見て」楽しむ、「食べて」楽しむ。今まで味わったことのない最高のメニューを提供することを目指しています』と店主の前田さんは話します。

味・空間・笑顔の接客が揃うからこそ、「楽しむ」時間「おいしい」時間にも感じられます。おいしい地野菜をぜひ味わってください。

おすすめ  
レシピ紹介▶



Link

vol.8

2024年2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溝崎町24  
TEL:(075)314-0898

