



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.9

Link

特集

- ほんまもんの京野菜
「京賀茂なす」がもたらす極上の旬
- 栽培しやすく、栄養豊富&使い勝手もよし
上鳥羽の生産者トリオが広げる「京ラフラン」のポテンシャル

特集

ほんまもの京野菜

「京賀茂なす」がもたらす 極上の旬

夏の京野菜の代表格、賀茂なす。その本場といわれる上賀茂では、今も生産者が労を惜まず、より高い品質を追求し続けています。

その中心的役割を果たす「上賀茂特産野菜研究会」の玉田会長に、上賀茂の賀茂なすの特徴や生産者の思いをうかがいました。



厳しい規格をクリアしたもののだけが「京賀茂なす」として出荷されます。上賀茂の生産者の技術の結晶をぜひご賞味ください。

#1 上賀茂だけでつくられる 「京賀茂なす」

肉厚ながら引き締まった肉質で、熱を加えるとトロっと溶けるような食感、奥行きのある味わいをもつ賀茂なすは、夏の京料理に欠かせない食材です。その本場と言える産地が上賀茂です。鴨川上流の上質な水と豊かな土壌は農産物の栽培に適しており、この地の生産者たちは、自分たちの手でつくる賀茂なすに誇りをもち、独自の規格をもつ「京賀茂なす」を作りだしました。「京賀茂なす」は、世界遺産である上賀茂神社（賀茂別雷神社）や、研究会の会員が自家採種した種から栽培されたもの。サイズも大きく、栽培段階では水と肥料を与えるタイミングに細心の注意を払って、なすの木の健康状態を保っているため、味の良さやサイズはもちろん、くっつきりとしたツヤが生まれます。

#2 上賀茂にしかない 風土と気質が育むもの

若手から中堅の生産者で構成される「上賀茂特産野菜研究会」も、生産者同士の交流や情報交換を通して生産量の拡大や品質の向上を担っています。会長の玉田さんは「会のメンバーを見ていると、本当に良く働くあとと感心します。それもお金を儲けるためというより、とにかく良いものをつくりたい、そうすれば評価は後からついてくる。そんな考えを良しとする気風が、上賀茂にはあると思います」。数年前には「京賀茂なす」を「GI（地理的表示保護制度）」に申請。農林水産省による審査段階ではありますが、上賀茂の風土、それに地域生産者の実直な気質が育む「京賀茂なす」の価値が、国内外に広まる機会となるだけに、吉報が待たれます。

#3 「この時期にしか味わえないもの」 の価値

地道な営業・PR活動を続ける一方で、今年も5月から、深夜まで出荷作業を行い、翌日は早朝から収穫するという多忙な日々が始まります。期間中は休日も思うようにとれないという玉田さんを支えるのは、「旬を届けたい」という思いに他なりません。「京賀茂なすは一般のなすに比べて安いものではありませんが、それでも『その時期にしか味わえないおいしさ』があると思いますし、何より毎年楽しみに待っていたお客様のお存在が励みになるんです」。生産者が手間を惜まず育てた「旬の価値」を認め、享受する。かつてはあったそんなライフスタイルのあり方を「京賀茂なす」の豊かな味が再発見させてくれます。



油や田楽味噌との相性が良い賀茂なすですが、玉田さんのおすすめは輪切りにした賀茂なすを軽くレンジにかけた後、フライパンで焼き目をつけてポン酢をかけたもの。シンプルながら賀茂なす本来の味が楽しめます。

▼JAタウン

京賀茂なす

Web販売 INFO

※販売開始時期：6月下旬



詳しくは
Webで



お話ししてくれたのは…

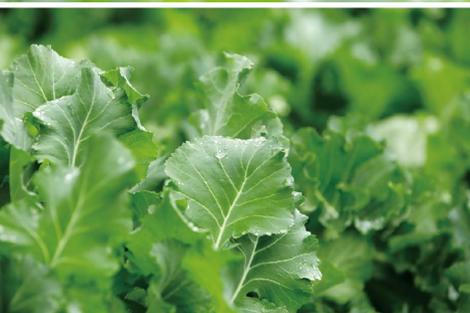
玉田 芳弘さん

JA京都市上賀茂支部

営業職を経て約20年前から農業に従事。560本の賀茂なすを育てるほか、トマトや春大根など多品種を栽培。上賀茂特産野菜研究会会長として、京賀茂なすのPRにも奔走する。



Instagram
@tamadafarm



味や栄養価だけでなく、葉と茎、花蕾まで食べられる点は、料理人からも高く評価されています。JA京都市や全農の協力を得て、パッケージデザインを刷新し、量販店向けの流通もスタート。「東京や横浜にも京ラフランを流通させてくれるなど、本当に助かっています(塩津さん)」。

特集

栽培しやすく、栄養豊富&使い勝手もよし 上鳥羽の生産者トリオが広げる 「京ラフラン」のポテンシャル

京都市が、大学や生産者と連携して開発した「新京野菜」。中でも病気に強く、栄養が豊富な春の野菜が京ラフランです。京都市上鳥羽地域で京ラフランを栽培している3名の生産者に、京ラフランの特徴や栽培方法、PR活動などについてうかがいました。

#1 | 京ラフラン三銃士

3月中旬から5月中旬に旬を迎える京ラフランは、「大根」とキャベツの仲間である「コールラビ」をかけた合わせた新しい野菜です。葉物野菜でありながら菜の花(花蕾)も食べることができ、生で食べれば大根のような食感、茹でるとキャベツのように甘味が増すのが特徴。さらに食物繊維やカルシウム、ビタミンCといった栄養素を豊富に含んでいます。

上鳥羽地域の生産者の、塩津さん、長谷川さん、伊原さんは2017年頃から京ラフランの栽培を続けています。毎年の端境期に、キャベツより手間なく育てられると聞いた最年少の伊原さんが栽培をスタート。「1人でやるより皆を巻き込んだ方が面白いだろう」と塩津さん、長谷川さんにも声をかけました。



社会人経験豊富な塩津さん(左)、京ラフラン栽培の先陣を切った伊原さん(中央)、明るいキャラクターを生かして京ラフランのPR活動にも力を発揮する長谷川さん(右)。親密な間柄の中に、同じ生産者として互いをリスペクトし合う一面も。

#2 | 手間いらずの優等生野菜

病気に強く、栽培しやすい品種として開発された京ラフラン。「気を付けるのは雑草の管理ぐらい(伊原さん)」、「病気は月に一度ぐらい根元を調べて、必要であれば少し農薬を使う程度(長谷川さん)」、「越冬さえさせれば、多少時期がズレても大丈夫(塩津さん)」。

また、3月中旬から5月初旬頃という端境期に収穫できる点も、生産者にとっては大きなメリットです。

さらに品種改良を重ねて食感が柔らかくなり、食べやすさ・調理のしやすさも格段にアップ。えぐみや苦みがなく、甘味が強すぎることもないため、副菜の材料としても非常に優秀。「それでいて緑黄色野菜並みの栄養価をもっているため、小さいお子さんのいる家庭にも、普段の献立に取り入れてほしいですね(伊原さん)」。

ツナと醤油でサラダにしたり、鶏肉と炒めてアクセントにハーブを加えても美味。クセの少ない味と食感は、料理のタイプを問わず幅広く使えます。



#3 | さらなる普及のカギは、 生産者を増やすこと

地道なPRを続け、じわりと認知度が高まる一方で、「毎年目一杯作っているつもりですが、3人の収穫量には限りがあります(塩津さん)」と、生産量に課題を抱えています。だからこそ、自分たち以外に京ラフランの生産者を増やし、流通量を増やすことが、認知度やブランド価値の向上にとって大切だといいます。「上鳥羽には家族経営の生産者が多いのですが、市場向けの単価が下がり、気温の上昇が続く昨今の状況を考えれば、より多くの生産者が集まり、協力した方が絶対に良い結果になると思うんです」と伊原さん。大きなポテンシャルを秘めた京ラフランが脚光を浴び、生産者仲間が数多く現れる日まで、三銃士の奮闘は続きます。

お話ししてくれたのは…

詳しくは
Webで



塩津 祐輔さん(左)・伊原 拓利さん(中央)・長谷川 喜章さん(右)
JA京都市上鳥羽支部

塩津さんは「紅芯大根」や「カリフラワー」といった新しい野菜にもトライ。長谷川さんは京ラフラン以外にキャベツやネギ、ほうれん草などを栽培。伊原さんは無農薬栽培を実践しています。

地域交流の場としてキャンパス開放!

京都光華女子大学 × JA京都市 イベント開催



5月26日、京都光華女子大学で「光華ワクワク×健やかフェス2024」が開催されます。JA京都市も地元農産物ブースを出展することが決まりました! イベントは昨年に続いて2回目の開催となります。地域にお住いの方が「来場された時よりも健やかでワクワクした気持ちになれる1日を作る」をコンセプトに、当日は地域交流の場としてキャンパスが開放され、「ワクワク×健やか」になれるバラエティ豊かな体験・ワークショップ・イベ

ント等がたくさん開催されます。JAは、地元企業がブースを出店する「KOKAマルシェ」でJA京都市版GAP*のPRとして地元農産物を販売します。また、同大学とは昨年7月に地域の食育活動や地産地消の推進に向けた連携協定を締結しており、今後も京都市内の農産物のPRや地産地消に向けた取組を展開する予定をしています。

光華ワクワク×健やかフェス2024

2024 10:00
5.26日 15:00



場所 京都光華女子大学
(京都市右京区西京極葛野町38)

光華イキイキ朝市

2024 9:00
7.7日 11:00



場所 京都光華女子大学
富小路まちやキャンパス
(京都市中京区富小路御池
下松小町136-1)

JA京都市版
GAPとは?
詳しくはこちら



JA京都市の TOPIC

京都市の農業の「いま」をSNSで発信



▲公式アカウント「ja_kyotoshi」。「歴史」や「文化」を味わえる、京都市ならではの農ある風景が並びます。

JA京都市では2022年8月から公式Instagramにて市内の農業風景を紹介する「京都市内の農ある風景」を投稿しております。住宅やビルに囲まれた希少価値のある農地や伝統的な農作業の写真を投稿しており、「伝統文化が息づく都市農業」の世界観を表現しています。写真の撮影はJA京都市職員が行っており、生産者と距離が近いJA職員だからこそ撮影できる京都市の農業のいまをぜひご覧ください。





メインは『薪火野菜』

イソファームで育てたお野菜や、協力農家さんから届く新鮮なお野菜を薪火で焼き上げます!!
無骨で原始的な手法(薪焼)を、自分達らしく野趣と洗練さを入れ、カジュアルなお料理に!!

薪火酒場五燠堂(ごおうどう)は
京都市内の人気居酒屋「五十家グループ」の系列店。
京町屋をリノベーションした店舗は開放感ある造りとなっており、
アンティークレンガの薪窯の燠火でつくられる薪火料理は
素材本来の味を引き出します。
特集で取り上げた「京ラフラン」も使われてますので
是非一度味わってください。

薪火酒場五燠堂

住所：京都市南区東九条西山王町8-1

電話番号：075-691-5009

営業時間：午後5時から午後11時



Link vol.9
2024年5月発行

農産のために 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

