



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.16

Link

特集

- 街の景色に「農」がある豊かさを。
中島さんが育む聖護院大根と都市農業の価値
- この瑞々しさを、いつまでも。
柴田さんのおいしい水菜

特集

街の景色に「農」がある豊かさを。

中島さんが育む聖護院大根と 都市農業の価値

京野菜の代表格・聖護院大根をはじめ、さまざまな京野菜・農産物を栽培する生産者
中島秀典さんのもとを訪れ、こだわりの聖護院大根や営農について、
そして都市農業にける想いをうかがいました。

#1 大ぶりで愛らしい、 中島さんの聖護院大根

東山の麓にある静かな田畑で、中島秀典さんが栽培する聖護院大根。ちょうど収穫期を迎えており、小さな子どもの胴体ほどもある大きさに。もちろん、味も抜群です。「普通の大根は先(末端)の方になるほど辛くなるけど、聖護院大根はどこをとっても甘いんです。実の質がすごく柔らかいから、煮たり炊いたりするには、断然聖護院がおすすめです」。聖護院大根は、もともと江戸時代後期に尾張から奉納された「長大根」がルーツとされ、聖護院近辺で栽培されるうちに、京都の浅い耕土に合わせて丸く変化したといわれています。現在は久御山や淀といった地域が一大産地となっていますが、発祥の地に近い左京区でも、中島さんたちの手によって作り続けられています。

#2 農業と柔軟に向き合う 中弥 中島農園のスタイル

「中弥 中島農園」という屋号と土地、そして農業への情熱を先祖から受け継いだ中島さんですが、時代に合わせながら営農のあり方を変化させてきました。栽培品目もその一つ。聖護院大根や堀川ごぼう、水菜や九条ネギといった京野菜を含め、季節に合わせた野菜を「少量多品目」型で栽培。年間30品目以上に及ぶパントリーは、絶えず調整・更新しているといいます。「食べた人から「おいしい」と言ってもらうためには、まず売ることが先決。SNSなどでトレンドや市場の変化は常にチェックしています。その中から自分たちで育てられるものがあれば、積極的に取り入れています」。近年ではレモンやライム、サダチなど、柑橘類の栽培にもチャレンジしています。



▲伝統的な形を残す聖護院大根(右)と、品種改良された「水月」(左)。

◀ともに農業を営む父の典明さん。生鮮品の直売だけでなく、形の良くないものは漬物など加工品として販売することで、収益性を高める。

#3 「都市農業」ができること

近年は、子育てを機に地元の保育園や小学校とのつながりが生まれ、食育活動にも携わるように。また、修学院地域の若手生産者の集まりである「青壮年部」の部長も務めており、東京で開催される「全国都市農業フェスティバル」に3年連続で参加。堀川ごぼうや聖護院大根の出品を通して、京野菜や、京都市における都市農業のあり方を全国に広める役割も果たしてきました。「住宅街にポツンとある畑から、おいしい野菜、伝統的な野菜が採れる。そんなことを知っていただくことも、都市農業のあり方の一つだと思うんです」と語る中島さん。地域に根ざし、柔軟に変化しながら「農」と向き合う日々の営みが、京都の都市農業を確かな未来へとつないでいきます。



▲幹線道路沿いに構えるハウス。市街地の子どもたちが農業に触れられる貴重な場所。

◀一番のおすすめは出汁が染みる煮物。柔らかいのに煮崩れしません。から揚げにしても外はカリッ、中はジュワッと旨味が溢れます。ステーキやみぞれ鍋も絶品。

お話ししてくれたのは…

中島 秀典さん
JA京都市 修学院支部

左京区修学院・一乗寺エリアを拠点に農業を営む。聖護院大根や堀川ごぼう、水菜などの京野菜をはじめ、年間30品目以上の野菜や果樹を栽培。

Instagram
[中弥 中島農園]



JA京都市版GAP 承認取得

この瑞々しさを、いつまでも。

柴田さんのおいしい水菜

肥沃な農地が広がる京都市南部で、水菜を栽培する柴田恭宏さんを訪ね、水菜づくりや農業に対する思い、そして農業を取り巻く環境についてうかがいました。



詳しくは
Webで



#1 巨椋池の記憶を宿す土 その豊穡な恵み

この日、柴田さんに手渡されたのは、収穫されたばかりの水菜。よく育った葉はずっしりと重く、一口かじると、水分が溢れ出しました。えぐみや辛味はほとんどなく、甘みと滋味が後からじわりと広がります。柴田さんが水菜を育てるこの久御山周辺は、かつて「巨椋池(おぐらいけ)」という巨大な池があった場所。昭和初期の干拓事業によって、生物の宝庫であったといわれる巨椋池が、肥沃な粘土質の農地へと生まれ変わったのです。「雨が降ると固まったり、粘土質には難儀な面もありますが、やっぱりこの土だからこそ良い野菜ができるんです」と柴田さん。肥料や水を保つ力が強い粘土質の土壌は、たくさんの水を要する水菜栽培にも適しているとされています。

#2 「面取り」に宿る美学 選ばれる京野菜であるために

肝心の栽培のこだわりをたずねると、「自然が相手ですから、こっちがどうしようと思っても、思い通りにならないのが農業です」と、多くは語らない柴田さんですが、その作業風景からは、並々ならぬこだわりが垣間見えました。その一つが、「面取り」です。面取りとは、収穫した水菜の根元に刃を入れ、角をくると削ぎ落として形を整える作業のこと。面取りされた水菜とそうでないものを比べると、その差は歴然です。面取りの後も、色の悪い葉や大きすぎる葉を引き抜き、丁寧に洗い、サイズを揃えて箱詰めしてようやく出荷を迎えます。味はもちろん、見た目の美しさのためにも手間を惜しまず、出荷品質を追求する姿勢は、京都の生産者に共通する姿勢といえます。



- ① 冷蔵庫で保存する際は、乾燥を防ぐために新聞紙に包み、立てて置くとうまいそうです。
- ② 収穫後は、自宅で手早く面取り。

「大株は、今はなかなか家庭では使いきれません。間引き菜として小株を出荷し、最後まで育てたものを大株として出荷しています。」と柴田さん。



暑い時期には収穫後の野菜を冷蔵庫で予冷し、朝5時に市場に出荷するなど、鮮度に対しても徹底的にこだわります。

#3 「思い通りにならない」 その言葉の奥にあるもの

柴田さんたち生産者にとって、年々厳しさを増す夏の暑さと、不安定な気象は深刻な問題です。資材や肥料は高騰する一方で、農産物の市場価格はそう簡単には上がりません。水菜の生産者も減っており、本場・京都産の水菜が、いつまでも手に入るとは限らなくなっているのです。「思い通りにならないのが農業です」。柴田さんがこぼしたその言葉は、日々自然と向き合う柴田さんの謙虚さと同時に、環境変化の影響をダイレクトに受ける農業の厳しさを物語っています。この瑞々しい水菜を、記憶の中だけのものにしなないためにも、その作り手や、背景に思いを馳せてみる。そんなささやかな積み重ねが、農業の明日を支えるエールになるのです。

おすすめの食べ方

定番のサラダは、相性の良いトマトと合わせて。「お揚げさんと炊いたん」も、出汁を吸った油揚げとシャキシャキの水菜が相性抜群。豚肉だけのハリハリ鍋、ご飯が進む漬物にもおすすめです。



お話ししてくれたのは…

柴田 恭宏さん
JA京都市 上鳥羽支部

京都市南部の上鳥羽、久御山エリアを拠点に、代々続く農業を営む。美しさと鮮度にこだわったその野菜は、市場や消費者から高い信頼を得ている。



JA京都市版GAP 承認取得



地産地消サポーター

大学生の、農業体験記

BY 同志社大学広告研究会add's

同志社大学広告研究会add'sに所属する学生たちが、太秦地域で農業を営む加納靖彦さんの圃場を訪れました。学生たちは収穫体験や生産者との対話を通して、都市の暮らしの中で農業を守り続ける生産者の思いや工夫に触れました。都市農地は、私たちの食を支えるだけでなく、防災や地域コミュニティを支える役割も担っています。地元の農業を応援する「地産地消サポーター」として参加した4人の学生が、それぞれの視点から都市農業の魅力と価値を体験記としてまとめました。



同志社大学
広告研究会add'sとは

「きのうより、おもしろい、きょうを。」
「ローカルに知を追求し続け、社会に寄り添う集合知となる」をコンセプトに、フリーペーパーを作成したり、マーケティングコンペを開催する、会員数約150名の同志社大学公認サークルです。京都市営地下鉄の「広告の広告」を今年を含め4回作成したり、学内の水「最裏級」のパッケージジブランディングなど幅広く活動しております。

〒602-0047 京都府京都市上京区新町通
今出川上ル近衛殿表町159-1
学生会館BOX613

お問合せ、詳細は
右記QRコードから



©DOSHISHA, KOKEN, ADDS

01 農業と大学生

今回の農作業体験では、日常生活ではほとんど触れることのない土に手を入れ、畑で作業する時間がとても新鮮で貴重なものを感じられました。直売所で野菜を購入した際の短いやり取りからも、普段利用しているスーパーマーケットではなかなか得られない、人とのつながりの温かさを実感しました。スマートフォンやインターネットに囲まれた生活から少し離れ、青空の下で汗を流しながら自然と向き合う時間は、これまで気づけなかった感覚に出会い、心がほぐれるようなひとときでした。今回の体験は、生産者として私たちを受け入れてくださった加納さんのおかげで実現しました。加納さんは「克己心」を持って一歩踏み出すことの大切さや、挑戦することで視野が広がることを教えてくださいました。農業に触れることが、自分自身の可能性を見つめ直すきっかけになるかもしれません。



DOSHISHA UNIVERSITY STUDENTS × J

A
K
Y
O
T
O
C
I
T
Y

02 人と人が繋がる都市農業

畑のすぐそばに暮らしがあり、消費者がいることは都市農業ならではの強みです。加納さんの畑の周囲にも住宅街が広がり、朝に収穫したナスが約2時間後には買い手の手元に届くほどの近さが、野菜本来のおいしさを最大限に引き出しています。加納さんは「鮮度がいけば大切です」と話してくださいました。

その言葉どおり、畑から直売所に並ぶ野菜はみずみずしく、香りも格別です。直売の場では「どう調理するとおいしいですか」「今日はどれがおすすですか」と自然に会話が生まれ、作り手が直接伝えることで安心や楽しさが広がっていきます。私たちが伺った際にも、お客さんが加納さんと言葉を交わしながら楽しそうに野菜を選ぶ姿が印象的でした。加納さんは、かつては市場出荷を行っていましたが、よりよい形で野菜を届けたいという思いから、現在の直売という方法を選ばれたそうです。鮮度だけでなく、信頼や食の楽しさまで届けられるこそが、都市農業の大きな魅力ののだと実感しました。



04 農業が担う災害対策としての役割

日々の暮らしの中で食を大切にしていこう意識を持つ一方、地震や火災といった突然の災害は避けられないものだ、今回の訪問を通して改めて実感しました。圃場に実際に足を踏み入れて辺りを見渡してみると、都市部にある圃場は災害時に周囲からさまざまな影響を受けやすいのではないかと不安が浮かびました。また、そのような状況で都市農業に求められる役割は大きすぎるのではないかと疑問も頭をよぎりました。しかし加納さんは、「災害のときこそ都市農業の価値が生きる」と話してくださいました。農地は一時的な避難場所となり、火災の延焼を食い止める空間としても機能するそうです。加納さんの言葉には重みがあり、この土地を未来へ受け継いでいきたいという思いも強く伝わってきました。生活がどれほど変化しても、都市農業には身近に「安心」をもたらす力があります。今回の体験を通して、私たち学生がその価値をどのように伝え、未来につなげていけるのかを考えるきっかけをいただきました。今後は広告研究会add'sとしてSNSでの発信を含め、自分たちにできる形でこの学びを社会に伝えていきたいと思っています。

03 当たり前ではない「食」

「世界で最初に飢えるのは日本」という東京大学・鈴木宣弘氏の言葉を引用しながら、加納さんは私たち大学生に、食料自給率の低さが示す日本の食の危機について真剣に伝えてくださいました。食べられなくなる未来は決して他人事ではなく、歴史を振り返れば兵糧攻めが人々の命を左右してきたように、「食」を失うことの深刻さは明らかだと話してくださいました。普段は農業と距離のある暮らしをしている私たちは、豊かに並ぶスーパーの棚の前に、食が不足する現実を想像する機会がほとんどありません。しかし、日々農業に向き合い、自然や社会の変化を直接感じている加納さんには、その危機がより現実味を帯びて映っているのだと実感しました。当たり前のように身近にある「食」は、本来当たり前ではなく、私たちの暮らしを支える大切な基盤です。加納さんのお話を通して、食を大切にする意識を持ち続けること、そして日々口にする食べ物一つひとつに感謝する心を忘れてはならないのだと、改めて強く感じました。

協力してくれたのは…

加納 靖彦さん
JA京都市 太秦支部

右京区太秦エリアを拠点に農業を営む。圃場で作った野菜は近くの直売所で販売し、地産地消を実践されています。

JA京都市版GAP 承認取得





京都の生産者と、食卓をつなぐ一軒 「26(にーろく)ダイニング」／四条烏丸

京都・四条烏丸のCOCON烏丸地下1階に、よーじやグループが手がける新業態「26(にーろく)ダイニング」が昨年11月にオープンしました。

ここは、京都府内26市町村の食材を使う、“オール京都産”を貫くダイニングです。コンセプトは「京都の生産者さんとお店をつなぐ」。料理やドリンクを通して、生産者の思いや土地の魅力を伝え、京都の食をまるごと味わってもらおうことを目指しています。

生産者の声を聞きながら、料理をつくる店。
粟津農園(山科区)の粟津将之さんは、「26(にーろく)ダイニング」が掲げる地産地消の考え方に共感する生産者の一人です。現在は大根、九条ねぎ、レモンを出荷し、大根は「粟津農園の大根」としておでんで提供。レモンはレモンサワーに使用されています。メニューは季節ごとに変わり、旬の魅力を伝えるため、「26(にーろく)ダイニング」のスタッフと話し合いを重ねながら開発。生産者だからこそ知る“おいしい食べ方”を通じて、おいしさを追求しています。

食をきっかけに、京都全体へ

よーじやグループは2025年にリブランディングを行い、「みんなが喜ぶ京都にする」をスローガンに掲げました。店内には北山杉やヒノキなど、京都産木材を使用。空間づくりにまで京都へのこだわりが息づいています。生産者と消費者、まちと産地をつなぐ拠点として、「26(にーろく)ダイニング」は、京都の食の未来を感じさせる一軒です。



26(にーろく)ダイニング COCON KARASUMA店

京都市下京区烏丸通四条下ル水銀屋町620
COCON KARASUMA 地下1F
営業時間:15:00~23:00(L.O.22:00)
定休日:日曜日

Instagram



Link

vol.16

2026年3月発行

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



農産物のために 地産物のために 環境のために

JA共済の地域貢献活動

