

「京の旬野菜『畑菜』^{はたけな}販売促進キャンペーン」開催

京都市では、市内産の旬の野菜（京の旬野菜）を市民に供給することにより、環境にやさしく健康で安全な食生活を推進するため、「京の旬野菜推奨事業」を実施しています。

今回、事業の一環として、旬野菜のひとつである「畑菜」の消費拡大を図ることを目的に、「京の旬野菜『畑菜』販売促進キャンペーン」を実施しますのでお知らせします。

「畑菜」は、古くから京の冬期の野菜として多く食されてきました。京都では、初午の日に畑菜の辛し和えを食べることが、「おまわり（歳時に決まったおばんざいを食べること）」とされており、その風習を市民に紹介するとともに、「畑菜」の普及促進を図ることとしました。

- 1 実施日時 平成19年2月5日（月）（初午）
午前10時から正午頃まで
- 2 内 容 畑菜の産地である伏見区久我の農家が、店頭で畑菜のPRをします。
- 3 キャンペーン店舗 ダイエー藤森店（伏見区深草キトロ82）他
- 4 実施主体 京の旬野菜協会（JA京都市，JA京都中央）
- 5 問合せ先 京都市産業観光局農林振興室農業振興整備課（Tel222-3352）

初午と畑菜

京都の伏見稲荷大社の初午大祭は、秦（はた）氏が初午の日に伏見山に稲荷大社を祭ったことから始まったとされています。そこで、秦氏の「はた」と畑菜の「はた」をかけて、畑菜と狐の好物である薄揚げと一緒に辛子で和え、この日の食卓に並べるようになったのではないかとされています。

畑菜の栄養成分

畑菜はほうれんそうやこまつなに比べてカルシウムやビタミンB6が多く含まれております。ビタミンB6は、アミノ酸代謝に必須のビタミンで、たんぱく質や糖質、脂肪を適切に吸収し、さらには脂肪肝を防ぐ働きがあるので、お酒を良く飲む人に効果があります。また、欠乏すると、うつ病や無気力、貧血の原因となり、肌荒れやニキビ、吹き出物ができやすくなります。

畑菜の料理

からし和えのほか、煮物、おひたし等、幅広い料理に利用することができます。



昨年のキャンペーンの様子（ダイエー藤森店）