



小かぶ

旬
10月下旬～2月

きめ細かい白い肌が特長

もともとこのエリアでは、京都の三大漬物のひとつ「千枚漬」に使われる大かぶ(近江かぶら)が、広い範囲で栽培されていた。祖父の代から、この地で大かぶを育てている小森定治さんは、「昔は各家庭で漬けれ、我が家の味としての千枚漬があったものでした。ですが、その需要も今では少なくなり、一般の食卓で消費しやすい小かぶへと栽培品種が変わっていったのです」と話す。水はけがよく、砂の少ない土壌で作られる小かぶは、肌が白く美しいのが特徴。8月末～9月にかけて、種を蒔き、収穫は11月頃。寒さが増す頃に、霜にあたると、甘味がギュッと凝縮されたおいしいかぶができる。



みず菜・壬生菜



旬
11月～3月初旬

鍋に漬物に— 京都の冬の味を彩る野菜

みず菜と壬生菜は、もともと同じ種類の野菜。ギザギザの葉を持つ方がみず菜、丸い方が壬生菜である。作り手の間ではどちらもみず菜と呼ばれており、区別するときは、葉の違いを指して、切れ葉、丸葉という。今では通年味わえるみず菜だが、もともとは秋冬の野菜。クジラの尾の身と一緒に使うのは、鍋が有名。壬生菜は、新選組の史跡として知られる壬生寺付近で栽培されていたことから、この名が付いた。ほんのりとした辛味とシャキシャキの食感が特徴で、「千枚漬」の添え物としても欠かせない野菜である。漬物のほか、煮物、おひたしなどに使われる。



野菜にまつわる歳時記

1月 ななくさしんじ 七種神事 御香宮神社

江戸時代から行われている神事で、正月7日にスズナやセリといった春の七草を神前に供える。当日は、神社に湧く名水で春の七草を炊き込んだ七草粥(有料)が参拝客に振る舞われ、毎年無病息災を願う人で行列ができる。

11月 おひたきさい 御火焚祭 御香宮神社

拝殿の南面両側に新穀の稲藁を立て、忌火で点火し、五穀の豊穰と火を生業にする諸産業の弥栄とを祈願した後、氏子崇拝者が願いを託した御火焚串数千本を焚き上げる。室町時代より行われている行事。

朝市情報

毎月16日開催 北上山不動院の朝市

近畿三十六不動尊第二十二番霊場のお寺で、朱色の山門がひととき目を引く「北上山不動院」。毎月16日に地元の農家さんが集まり朝市を開催。地域の野菜はもちろん、黒だいこんや赤だいこんなどの珍しい野菜も並ぶ。午前中には完売するので早起きして出掛けたい。1月16日の採灯大護摩供には、ご本尊が開扉され、開運ぜんざいの接待が行われる。

伏見酒蔵エリア年中行事

3月 日本酒まつり 御香宮神社 / 伏見夢百衆

伏見の蔵元自慢の新酒や銘酒が味わえるイベント。秋に収穫したお米を仕込み、3月に完成する季節限定で味わえる新酒や銘酒のきき酒、伏見の名産、地元で採れる野菜などを販売する物産コーナーもあり。伏見の酒粕を使った粕汁(有料)もお見逃しなく。

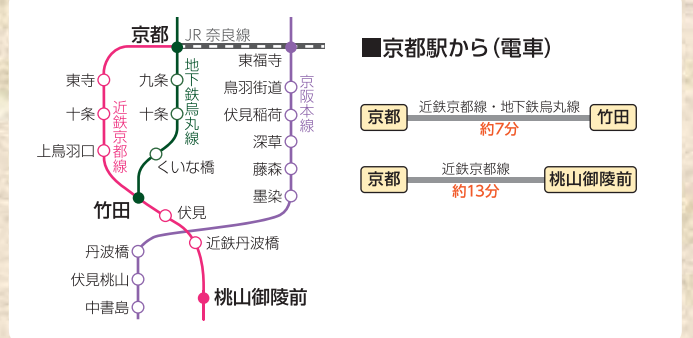
8月 夕涼みライトアップ運航 十石舟

伏見の酒蔵が並ぶ濠川・宇治川沿いに、約300基の花燈路が灯される。風流にライトアップされた伏見の水辺を、昔ながらの十石舟が運航し、1時間ほどの優雅な夏の夜の夕涼みが楽しめる。船から見る白壁の酒蔵や柳並木など、情緒ある風景は格別。景色を見ながら、ゆらゆらと進む心地よさを体感しよう。

12月 醸造初神事 御香宮神社

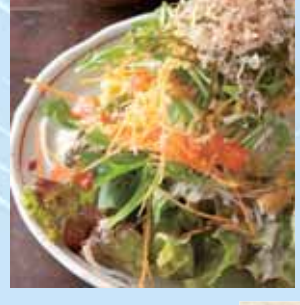
毎年12月、中卯の日に行われる神事。境内の末社、醸造に縁のある松尾社で、伏見酒造組合が今年の新酒の出来を祈願する。

アクセスガイド



【発行】京都市産業観光局農林振興室農政企画課 TEL.075-222-3351 ※掲載の情報は平成25年3月現在のものです。平成25年3月発行 京都市印刷物 第244901号

伏見酒蔵トレイル



歩いて訪ねる

京野菜物語

名水のまち「伏水」 旬の京野菜・味わいめぐり

食す 名水あるところに旨いモノ

買う 作り手自慢の野菜揃い

見る レトロな雰囲気漂う酒蔵の街

伏見酒蔵



京野菜物語 序章

千年の長きにわたり、都として栄えてきた京都。今もこの地で作られ続けている京野菜には、平安からの歴史のエッセンスが詰まっています。京都の地で、作り手によって野菜が大きく育つまで。作り手からお店の人の手にわたり、あなたに野菜が届くまで。その間にあるさまざまなストーリーと一緒に、野菜を味わってもらいたい。京野菜を知ることは、京の歴史を知ること。さあ地図を片手に、あなただけの京野菜物語を紡ぐ旅へ。

豊かな水が湧き出る伏水の地

平安時代、都に住む人たちの「食」を担うため、近郊の農家ではいち早く野菜の栽培が始まったといわれています。伏見は、かつて「伏水」と記されたほど、豊かな伏流水に恵まれた土地。京野菜文化が発展していく上で欠かせなかったのが、この清らかで豊富な京都の水なのです。豊富な水がもたらしたのは、京野菜の文化だけではなく、江戸時代に入ると、徳川家康が、伏見を商業都市として整備し、やがて大小の船が集中する港町、京都・大阪・大津への交通の要として発展を遂げます。この頃、酒造家も急増し、銘醸地としての基盤ができあがり、明治の後半には、伏見が全国的に酒処として有名になっていくのです。

京野菜にまつわる昔話

伏見で栽培が盛んなみず菜、壬生菜。みず菜は江戸時代の書物に九条・東寺の付近で栽培が行われていたという記録があります。生でよし、鍋にしてよしの名脇役。ひょっとすると、伏見にゆかりのある坂本龍馬がこよなく愛したというシャモ鍋にもみず菜が入っていたかもしれません。そして、名脇役といえば、壬生菜も負けていません。冬の京都のお漬物といえば、千枚漬けが有名ですが、この千枚漬けに壬生菜が添えられているのをご存知でしょうか。これは江戸末期に千枚漬けを考案した大黒屋藤三郎が、聖護院かぶの白を御所の白砂に、昆布の黒を庭石に、壬生菜の緑をお庭の松に見立て、宮中の吉兆を表したことに始まります。見た目だけでなく、壬生菜独特の芥子風味が甘みのある千枚漬けに合うとされ、今では定番となっています。

壬生菜畑

採れたての野菜を採れたて場所で
地産地消という贅沢を味わう

最旬メニューを地元で満喫



採れたて京野菜を心ゆくまで 旬菜庵 map D-1 A

「待ち定食」(850円)。この月は、京野菜とみつけ鶏団子の塩麹スープ仕立て

待ちマルシェと自家農園の野菜を盛り込んだ「待ち定食」は旬を待って食べる、をコンセプトに、月替わりで季節の野菜を味わえる、ボリューム満点、かつ、ヘルシーな看板メニュー。京野菜バイキングもあり、ロングトレイルで疲れたカラダに、じんわりと野菜の美味しさがしみわたるはず。

●伏見区竹田青池町130 ●075-642-0141 ●11:00~25:00 (L.O.24:00)
●無休(力の湯メンテナンスの場合は休業) ●http://www.chikara-u.com/dining/

料理はもちろん、雰囲気も味わうなら 京町おくだ 十二屋 map B-3 B

鴨や甘鯛とみず菜、えびいも、くわい、海老など、旬の野菜と相性の良い食材の組合せの妙を楽しんで

十二月の旬の味わいを楽しんでもらいたい、という想いが込められている屋号の通り、毎月、献立の替わる季節会席が人気。ランチは地元のマダム達で賑い、夜はちょっとした接待などにも使える雰囲気。テーブル、個室、座敷と、それぞれ異なる趣きで、駅近なのに隠れ家っぽいいところも人気のポイント。

●伏見区京町3-182 ●075-612-7666 ●11:00~15:00 (L.O.14:30) / 17:00~22:00 (L.O.21:30) ●無休 ●http://www.19an.com/jyuuniya/

全国唯一! カッパの資料館 黄桜カッパカントリー map C-2 C

「京水菜と大根サラダ」(680円)、「伏見とうがらしの煮びたし」(400円)

カッパのキャラクターで知られる黄桜直営の地ビールレストラン。館内には、江戸時代の酒造りの工程を紹介した資料室や全国で唯一の「カッパ資料館」を併設、無料開放している。できたてのフルーティな地ビール6種とともに、京野菜を使ったサラダやおばんざいなどを味わおう。

●伏見区塩屋町228 ●075-611-9919 ●10:00~22:00 (施設により異なる)

ルート外でも食べたい一品 京都料理 清和荘

色彩鮮やかな四季折々のおもてなし 京都食材をふんだんに使った 珠玉の京料理弁当

京料理を気軽に「墨染弁当」(2,620円) ※平日お昼のみ

●伏見区深草越後屋敷町8 ●075-641-6238 ●11:00~22:00 (入店19:00まで) ●月曜休(祝日の場合は火曜休) / 正月、盆休 ●http://www.seiwasou.com/

ビタミンも甘さもそのままに 地元で愛される中華店で味わう 伏見の旬菜イイとこ取り シーホース

ちまき、小菓2品、スープがセットになった「蒸し野菜ランチ」(840円)

●伏見区竹田松林町52 ●075-603-8181 ●11:00~15:00 (L.O.14:30) / 17:00~23:00 (L.O.22:00) / 土日祝11:00~23:00 (L.O.22:00) ●第三火曜休

うどんの主役は 昔ながらの九条ねぎ 酒粕仕立てのスープが決め手 季節限定伏見の味 亀庵

12月~4月限定「九条ねぎ鍋焼きうどん(酒粕風)」(680円)

●伏見区竹田浄善院町276 ●075-602-9625 ●11:30~15:30 ●日曜休

敷き詰められた伏見の名産九条ねぎ 甘辛い自家製牛すじがアクセントの美味うどん 美ね寅

ねぎの歯ごたえのいい「九条ねぎと牛すじうどん」(945円)

●伏見区中島鳥羽離宮町72 ●075-622-8811 ●11:30~22:30 (L.O.22:00) ●年中無休 ●http://www.minetora.com/



何でも揃ってるスーパーとは違う 今日だから並んでる野菜たちに会いに 採れたてマルシェに行こう!

スーパー銭湯の一角に新鮮野菜の直売所現る! 京の街角 待ちマルシェ map D-1 1

新鮮な野菜に思わず足を止めてしまう人が続出。種類も多く、まさにマルシェといった感じ。常時15~20軒ほどの農家さんの野菜が並んでおり、それぞれ生産者が分かるようになっている。特に月曜と金曜は種類が豊富なので、同じ種類の野菜でも複数の農家さんのものが揃って、選ぶ楽しさもアップ。お気に入りの農家さんを見つけて指名買いをする常連さんも多いそう。

●11:00~18:00 ●水曜休(年末年始と力の湯休業日は臨時休) ●http://kyo-marushe.com/ ●トマト、京でまり、なす、きゅうり、伏見甘とうがらし、聖徳院だいこん、小かぶ、こまつな、九条ねぎ、金時にしん、みず菜、キャベツ、はくさい、えびいも 他 ※季節により取扱商品は変わります。

伏見酒蔵トレイル 名水のまち「伏水」旬の京野菜・味わいめぐり



ツウはこう歩く?! 伏見酒蔵 京野菜トレイル 約10km 約3時間 605kcal

モデルコース&消費カロリー

スタート	伏見力の湯	約0.9Km 17分	52kcal
	北山不動院	約2.5Km 46分	140kcal
	酒蔵風景	約0.8Km 15分	46kcal
	黄桜記念館	約0.5Km 10分	31kcal
	長建寺	約0.2Km 3分	12kcal
	月桂冠大倉記念館	約0.2Km 3分	12kcal
	白菊水	約0.9Km 16分	52kcal
	御香宮神社	約1.0Km 19分	61kcal
	大黒寺	約3.5Km 65分	199kcal
ゴール	伏見力の湯		



地図のアイコンについて トイレ 桜 さんしゅゆ 山菜寅

How To Enjoy Kyoto Vegetable Trail このコースはあくまでもひとつのモデルコース。きっと寄り道の数だけ発見があるはず。見つけたことを書き込んだり、アナタ流に楽しみながら歩いてください。



京野菜と酒を育んだ名水のまち

伏水的立ち寄り所

香りのいい水が湧いたという伝説の社 御香宮神社 map B-3 1

平安時代に、境内で病気に効く香りのいい水が湧き出したことから、清和天皇より御香宮神社の名を賜ったといわれる。主祭神に、安産の神様とされる神功皇后ほか八柱を祀る。毎年1月7日には、七種神事として七草粥が振舞われる神事がある。

●伏見区御香宮門前町174 ●075-611-0559 ●http://www.kyoto.zaq.ne.jp/gokounomiya/

蔵の中を巡り、伏見の酒造りと歴史を学ぶ 月桂冠大倉記念館 map C-2 2

明治時代に建てられた酒蔵に、昭和初期まで実際に使われていた酒造り用具や、酒造りの工程を紹介したパネルを展示。日本酒の歴史から酒造りのイロハまでが、楽しみながら学べる。見学の最後には、3種のお酒が試飲できる啖酒コーナーや、日本酒や奈良漬などを購入できる売店もあり。お土産として、純米酒が1本付いてくるのもうれしい。

●伏見区南浜町247 ●075-623-2056 ●9:30~16:30 ●盆年末年始休 ●大人300円、中・高校生100円 ●http://www.gekkeikan.co.jp/enjoy/museum/

七福神のひとり、弁財天を祀る 長建寺 map C-2 3

竜宮城のような山門を抜けると、1000坪もの広々とした境内。御本尊として祀られているのは、七福神の一人で、知恵・技芸の福徳を授けてくれるという女性の神様、弁財天。京都で御本尊が弁財天の寺はここのみ。桜の名所としても知られ、四季折々の花々が楽しめる。

●伏見区東柳町511 ●075-611-1039

お米や酒、旅人を運んだ十石舟 十石舟(三十石船) map C-2 4

かつて陸の運送が発展する前、京都の玄関口として栄えていた伏見港。十石舟は、江戸時代に伏見から酒や米などの搬出や、旅行者を大坂と行き来させる輸送船として始まったもの。現在は観光船として運行され、水上から酒蔵や伏見の町並みが楽しめる。三栖門まで往復約55分の小さな船旅へ。

●伏見区本木町(NPO法人伏見観光協会) ●075-623-1030 ●大人1,000円/小人500円 ●十石舟運行期間:平成25年4月1日~12月1日 ●月曜休(祝日を除く、ただし4・5・10・11月は月曜も運航) ●(通常運航期間)10:00~11:20(20分間隔)/13:00~16:20(20分間隔) ●(夏季夜間のみ運航)8月(1日~18日)17:30~20:50(20分間隔) ●(秋運ダイヤ運航)11月25日~12月1日)10:00~11:20(20分間隔)/13:00~15:40(20分間隔) ●(三十石船運航期間)平成25年4月6日~5月6日、10月12日~14日、11月2日~4日(土日祝のみ運航) 9:35~15:35(60分間隔)

仕込み蔵を見ながら、きき酒もできる! 酒蔵Bar えん map B-2 5

5代目となる蔵元自ら杜氏を務める藤岡酒造が、「リラックスして日本酒が飲める場所を」と、バーをオープン。お酒の甘い香りで満たされた店内で、仕込み蔵をガラス越しに眺めつつ、日本酒が楽しめる。藤岡酒造の純米酒「蒼空」の各種きき酒ができるほか、風味たっぷり、吟醸酒の酒かすを生地に練りこんだ酒饅頭も味わえる。

●伏見区今町672-1 ●075-611-4666 ●11:30~18:30 ●水曜休(祝日は営業) ●http://www.sookuu.net/

そろそろお茶にする?それとお酒?! 伏見夢百衆 map C-2 6

大正8年に建てられた、月桂冠株式会社の旧社屋を活用した立ち寄りスポット。伏見の17の酒蔵のお酒を販売するお土産処と、当時は営業と経理の事務室として使っていたというレトロな風情漂う喫茶コーナーが人気。伏見の清酒飲み比べセットの他、酒の仕込み水を使った水出しの珈琲や紅茶、甘味類でひとやすみしませんか。

●伏見区南浜町247 ●075-623-1360 ●平日10:30~17:00(L.O.16:30) / 土日祝10:30~18:00(L.O.17:30) ●月曜休(祝日は営業) / 盆年末年始休