

京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

広報資料
(経済同時)

令和2年11月19日

京都市産業観光局

農林振興室農林企画課

電話：222-3351

京都市保健福祉局

障害保健福祉推進室

電話：222-4161



「ベーカリーあすの Kyoto カップ」受賞者
飛鳥井ワークセンターさんが開発した
京の黄真珠を使用したパンが初登場！

新京野菜 「新京野菜×農福連携スクエア」を開催！

京都市では、大学等と連携して、新しい品種の野菜「新京野菜（※1）」の開発・普及を進めており、現在、12品目を認証しています。

その中で、京の黄真珠（とうがらしの一種）（※2）については、農家が栽培・収穫した果実を福祉施設が選別し、株式会社ギャバンが香辛料として製品化するという農福連携の取組（※3）を推進しています。

この度、京の黄真珠を使用したパン及び新京野菜の販売やパネル展示等を通じて新京野菜や農福連携についての理解を深め、新京野菜の魅力を発見していただくイベントを下記のとおり開催します。

記

1 日時 令和2年12月19日（土）午前10時～午後3時

2 場所 RACTO 山科 地下「音の広場」（京都市営地下鉄山科駅改札口付近）

3 内容 京の黄真珠を使用したパン及び新京野菜（秋冬野菜）の販売、
京の黄真珠の取組に係るパネル展示等

※御来場の際には、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、マスクの着用や手指の消毒に御協力をお願いします。発熱・咳等の症状がみられる場合には、参加を御遠慮いただきますようお願いいたします。

4 主催 京都市

（株）ギャバンが製品化！いつでも

挽きたてを召し上がれ♪



←京の黄真珠の果実

フルーティーな香りがあり、
辛さは鷹の爪の約2倍！



いつもの食卓に最適
京の黄真珠プチフランス



京の黄真珠と味噌トマトのサンド



京の黄真珠と白味噌バターの
葉野菜タルティーヌ



農家さんの指導を受けて→
福祉施設で選別作業



(※1) 新京野菜について

1 概要

京都の気候風土に合い、栄養価・食味等に優れた特性があることなど、一定の条件を満たす品目を本市が認証している（令和2年11月19日現在、12品目）。

2 新京野菜の定義

- (1) 本市が大学等と連携して開発導入を進めている新しい品種であること。
- (2) 一般野菜と比較して、栄養価や食味等、優れた特性があること。
- (3) 既に流通している又は今後流通に向けての具体的な生産・販売計画があること（加工品含む。）。
- (4) 京都の気候風土が栽培に適していること。
- (5) 京都の食文化を支えることが期待されること。
- (6) 苗、種子等の供給元が明らかであり、栽培に供する苗、種子等の確保が可能であること。

3 新京野菜認証品目（12品目）

京てまり、京あかね、京唐菜、京の黄真珠、京ラフラン、みずき菜、京の花街みょうが、京夏豆（さや文月）、京夏豆（さや葉月）、京の風鈴かぼちゃ、京北子宝いも、京の里だるま

(※2) 京の黄真珠について

直径5～8mm程度の小さな黄色いとうがらしで、鷹の爪の約2倍の辛みと、リンゴと梨を合わせたようなフルーティーな香りを有しており、料理に様々なアクセントを加えるものとして期待できる。

(※3) 製品化までの工程について

株式会社 ギャバンが、平成27年から「京の黄真珠」の栽培から乾燥実験、製品化に至るまで研究を重ねてきたもので、製品化に当たっては、農家が栽培・収穫した実を、障害者福祉施設で選別する工程が確立されている。

<製品化までの工程>

栽培・収穫（農家）

選 別（福祉施設）

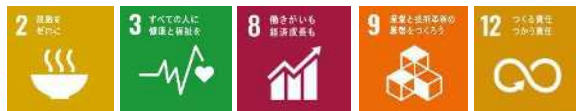
製品化（株式会社ギャバン）



お知らせ
(経済同時)



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



京都農業体験農園・園主会の園主さんと
障害者就労支援事業所パッソさんが連携して
開発したみずき菜のスムージーを召し上がれ！

令和2年12月11日

京都市産業観光局
農林振興室農林企画課
電話：222-3351
京都市保健福祉局
障害保健福祉推進室
電話：222-4161

「新京野菜×農福連携」から生まれた みずき菜のスムージーを福祉施設で販売しています！



京都市では、令和2年4月から、農業の新たな担い手確保と障害のある方の就労機会の拡大及び工賃の向上を図るため、「京都らしい農福連携推進事業」を開始しました。

本事業では、京都市の独自ブランドである『新京野菜』（※1）を活用し、障害者福祉施設が生産・加工・販売等に携わる取組への支援や消費啓発に取り組んでいます。

この度、障害者就労支援事業所（※2）パッソが、京都農業体験農園・園主会（※3）園主の今井義弘氏が栽培した新京野菜『みずき菜』（※4）を使った商品を開発し、障害のある方が就労訓練の一環として働くスムージーハウスパッソ（京都市北区）で販売を開始しましたのでお知らせします。是非、御賞味ください。

記

1 発売開始 令和2年12月7日（月）～

2 販売店 スムージーハウスパッソ

京都市北区小山元町50番地

プリムローズ・アネックス1階西側

営業時間：午前11時～午後4時30分

（休業日 日曜日と祝日）

3 メニュー

「みずき菜スムージー」 350円（税込）

栄養豊富なみずき菜がたっぷり。手軽に野菜をとりたい方へ

■材料：みずき菜、バナナ、リンゴ、レモン

「みずき菜ミルクスムージー」 350円（税込）

ミルクが入ってまろやかな味に。おすすめの一品

■材料：みずき菜、バナナ、リンゴ、牛乳、ヨーグルト

「みずき菜とオレンジのスムージー」 350円（税込）

オレンジがすっきり。お子様も飲みやすい

■材料：みずき菜、オレンジ、リンゴ、バナナ

「みずき菜ポタージュ」 350円（税込）

温かくて、やさしい味のポタージュ。ランチにもどうぞ

■材料：みずき菜、じゃがいも、玉葱



左から

「みずき菜スムージー」

「みずき菜ミルクスムージー」

「みずき菜とオレンジのスムージー」

「みずき菜ポタージュ」

※ 写真はイメージです

(※1) 新京野菜について

京都の気候風土に合い、栄養価・食味等に優れた特性があることなど、一定の条件を満たす品目を本市が認証しています（令和2年12月11日現在、12品目）。

【新京野菜認証品目】

京てまり、京あかね、京唐菜、京の黄真珠、京ラフラン、みずき菜、京の花街みょうが、京夏豆（さや文月）、京夏豆（さや葉月）、京の風鈴かぼちゃ、京北子宝いも、京の里だるま

(※2) 障害者就労支援事業所について

障害者総合支援法に定められた障害のある方の「働く」をサポートする福祉施設。

(※3) 京都農業体験農園・園主会について

農業体験農園の設置を通じて、市民が農業に触れる機会を創出し、入園者の満足と農業に対する理解醸成を図るとともに、園芸福祉事業等に取り組んでいる団体。

農業体験農園とは、プロの農家から直接教わることができる農園のことで、道具（長靴、手袋、ハサミ等を除く。）や種・苗はすべて農園主が用意するため、初めての方でも手軽に参加できます。

(※4) みずき菜について



ダイコンとキャベツ（コールラビ）をかけ合わせて、葉を食べるように改良された新しい緑黄色野菜です。栄養成分を小松菜などの野菜と比較すると、ビタミンC、カルシウム、鉄分などが豊富で、ビタミンU（胃腸薬に配合される栄養素）などがしっかり含まれた健康野菜です。

新鮮で柔らかい葉は生でも食べられることや、畑で朝霧をうけてつやつやと育っている様子が「みずみずしい（瑞々しい）」ことから「みずき菜」と名付けました。

目標は、障害のある方が栽培した みずき菜のスムージーを提供すること。

特定非営利活動法人 ブエルタ

（障害者就労支援事業所パッソを運営）

理事長 津村 恵子 様

農福連携の取組として、今年から就労支援事業所に通所している方に、新京野菜「京の黄真珠」の実の選別作業を任せていただいています。今回は、今井さんが大切に育てられた「みずき菜」を使って、施設の皆でメニューを考案し、お子様をはじめ幅広い世代の方に召し上がっていただける味を追求しました。今年から職員が今井さんの畑で新京野菜の栽培方法を教わっています。将来は、障害のある方の力で栽培したみずき菜を使ってスムージーをつくれればと考えています。

農業体験農園でつくった栄養豊富な 新京野菜のスムージーの出来栄に感動。

農業体験農園 すこやか嵯峨野ファーム

園主 今井 義弘 様

農業体験農園「すこやか嵯峨野ファーム」では、パッソさんのメンバーも含め、入園者全員で共に農業を楽しんでおり、入園者の皆さんの笑顔が溢れる場所となっています。丈夫に育つと聞いて、今年はみんなで新京野菜「みずき菜」を作ってみました。この緑色の瑞々しい栄養豊富な野菜を使って、パッソさんはスムージー等の開発に挑戦してくれました。以前、試飲をさせていただきましたが、その美味しさに、共に栽培した農家として感動さえ覚えています。

京都市は、今後も、市内の就労支援事業所と京都農業体験農園・園主会の園主の皆様が、力を合わせて取り組む新京野菜の生産活動や商品開発などの農福連携を支援することで、障害のある方の働く力をいかした仕事を創出し、新京野菜の魅力の発信につなげたいと考えています。