

2018 7/15

きらり伏見

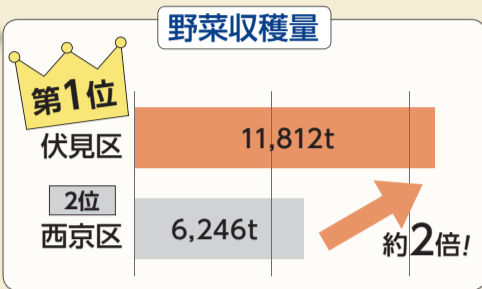
市民しんぶん伏見区版



低炭素社会の実現に向けて、
ご来庁の際は公共交通機関の
ご利用をお願いします。

伏見区ホームページアドレス <http://www.city.kyoto.lg.jp/fushimi/>

ご存知ですか?伏見の野菜



844.9haで
耕地面積 **第1位**
市内の約3割!

1,683戸で
農家戸数 **第2位**
(西京区が1,705戸で第1位)

伏見区は、鴨川、桂川、宇治川、木津川がもたらす肥沃な土壌と豊かな地下水に恵まれ、古くから農業が盛んに営まれてきました。

現在でも、野菜収穫量、耕地面積は市内11区中**第1位**と、市内最大の農業生産地として市民の皆さんに新鮮な野菜をお届けしています!

今回は、そんな伏見の野菜の魅力をご紹介します!暑い夏を元気に乗り切るレシピも登場します!

伏見ではこんな野菜が作られています

～今が旬!夏野菜の定番～

きゅうり



丘陵地の水はけの良い畑土で生産され、歯ごたえのある食感が特徴です。

なす

豊富な水を使って、区内各地で生産。みずみずしさは地元産ならではの!



～京の食文化を彩る伝統野菜～

●京うど

江戸時代から桃山城下で栽培されてきた希少な伝統野菜。独特の香りは初夏の風物詩として愛されています。



市内生産は伏見だけ!

●桃山だいこん

約300年の歴史があり、特徴は、根が短く寸胴。肉質は緻密で歯ごたえのある食感で、漬物にすると絶品!



●九条ねぎ

言わずと知れた京都を代表する伝統野菜。区内各所で一年を通じて栽培されています。

市内トップの生産量

●えびいも

曲がった形や縞模様がえびに似ていることからこの名がついたと言われています。縁起ものとして、お節料理に欠かせません。

市内生産量の9割が伏見産!!



さらに、伏見ではくわい、^{はたけな}畑菜などを生産

代々受け継がれた技術で150年

羽束師のなすは、身の柔らかさと甘味が特徴。新鮮な野菜を皆さんに知って食べてもらい、地域とつながっていききたいですね。



平岡 正弘氏
(JA 京都中央 営農者会会長)

食欲がないときでも
オススメ!
夏のさっぱりレシピ
「なすそうめん」



材料

- なす..... 250g(2本)
- 片栗粉..... 適量
- そうめんつゆ..... 300~400cc
- 生姜..... 1片

- ① なすは3mm程の太さに千切りにし、片栗粉をまんべんなくまぶします。
- ② 大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし、なすを入れ、手早く箸でかき混ぜます。なすの色が少し変わり、しんなりしたら氷水又は流水で手早く冷やします。
- ③ 器になす・そうめんつゆを入れ、すりおろした生姜を飾り、出来上がり!

伏見産野菜・旬野菜を手に入れよう

イベント等で

伏見ふれあいプラザ2018

伏見産野菜の販売ブースが登場!

日時 9月2日(日) 10時~15時
(売切れ次第終了)

場所 京都パルスプラザ大展示場

ふれあい朝市

平成21年から毎月欠かさず開催!

日時 毎月第3土曜日9時
(売切れ次第終了)

場所 久我自治連合会館
(久我御旅町)

100回の
大台突破!



スーパー等では地元産コーナー、直売所では「京の旬野菜マーク」(京都市認証)が入ったのぼりやシールが目印!

小売店や直売所で

区内には、有人直売所「じねんと市場(竹田青池町125)」、「羽束師ファーム(羽束師菱川町1)」をはじめ、深草・醍醐など15箇所で旬野菜の直売所あり。

詳しくは

伏見区 京の旬野菜直売所

検索

問合せ 東部農業振興センター (☎641-4340)