

令和6年12月25日

(報道発表資料)

京都市伏見区役所
担当：地域力推進室企画担当 Tel: 075-611-1295
健康長寿推進担当 Tel: 075-611-1162
京都市産業観光局
(担当：南部農業振興センター Tel: 075-585-3202)

伏見区産「畑菜」を知る、食す

～2025年2月6日は初午の日～

伏見区は耕地面積が市内1位で様々な種類の農作物が生産されています。この度伏見区役所では、久我・羽束師地域で生産されている京の伝統野菜「畑菜」※を使用した調理実習型のワークショップを開催します。

1 実施日時

令和7年2月7日(金) 午後2時～3時30分
(午後1時45分から受付開始)

2 会場

伏見区役所2階 栄養指導室
(〒612-8511 京都市伏見区鷹匠町39-2)

3 開催概要

①生産農家(樹下 ちえ子氏)による「畑菜の説明」(5分)

②調理実習(45分)

講師：管理栄養士

献立：畑菜のからし和え

畑菜の白和え

畑菜とりんごのサラダ

畑菜と根菜の中華風旨うま煮

③実食・管理栄養士による健康についての講話(20分)

④片付け(20分)



※「畑菜」・・・「京の伝統野菜」の一つ。栄養価が高い緑黄色野菜であり、葉が柔らかく食用に適している。煮物や和え物、炒め物等の料理に使用されており、京都では初午の日に辛子和えにして食べるという風習がある。



焔菜のからし和え



焔菜の白和え



焔菜とりんごのサラダ



焔菜と根菜の中華風旨うま煮

4 対象

京都市伏見区内に在住又は通勤・通学の小学生以上の方

※受講者以外の方は入室できません

※小学生が受講される場合は要保護者同伴（入室可能）

5 定員

18名（多数抽選）※当選者のみメールで連絡

6 参加費

300円

7 持ち物

エプロン、三角巾、手ふきタオル、マスク

8 募集期間

令和6年12月26日（木）～令和7年2月3日（月）

9 申込方法

伏見区役所ホームページの入力フォームから以下の項目（必須）を入力して申し込みください。

- ・応募者の氏名（ふりがな）
- ・年齢
- ・電話番号（日中でも連絡が可能なもの）
- ・メールアドレス

【伏見区役所ホームページの入力フォーム】

<https://www.city.kyoto.lg.jp/fushimi/page/0000335067.html>

※インターネット環境のない方は、問合せ先にご連絡ください。



10 備考

- ・一時保育はございません。
- ・刃物を使用しますので、安全には十分ご注意ください。
- ・食中毒予防のため、料理の持ち帰りはお断りしています。

11 問合せ先

京都市伏見区役所地域力推進室企画担当

電話：075-611-1295