

京の旬野菜 何につながるの? → 地産地消でCO₂の削減



京の食文化が実は環境にやさしいということには驚いたね！次はその京の食文化を支える京野菜と野菜の旬について学ぼう。

野菜の「旬」とは？

野菜がその土地の気候・風土の中で生長し、食べて最もおいしい時期のことを、その野菜の「旬」と言います。旬の野菜は、色や香りが際立ち、味も濃厚で旨味があり、食欲をそそると同時に栄養価も優れていることから、健康にも良いと言われています。

地元の旬野菜は環境にもやさしい

旬の時期に野菜を生産すると、暖房のための燃料や資材等が不要なため、使用するエネルギーが削減できます。旬の時期にトマトを育てる際に排出されるCO₂の量は、冬に暖房を入れたビニールハウスで育てた時の10分の1だと言われています。

また、地元で採れた野菜は、輸送に必要なエネルギーも少なく済み、フードマイレージも小さく、環境にも優しいと言えます。

「旬」を待つって食べるということは、物の豊かさを当たり前と捉える現代人に、「辛抱」「我慢」「忍耐」という人生に必要な試練を与えるんじゃない。「旬」を待つって食べることで、より一層野菜の美味しさを味わうことができ、喜びと感動をもたらすんじゃない。

野菜を選ぶときのポイント

- ①野菜の旬を覚え、旬のものを購入しよう。
- ②京都府（産）の表示や「京の旬野菜」認証マークのある野菜を選ぼう。

「京の旬野菜」認証マークとは

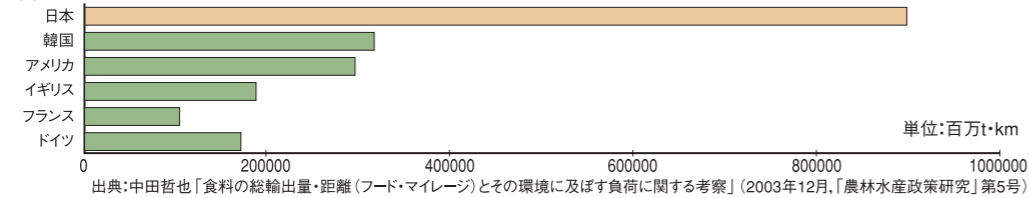
京都市内の農家が生産した野菜のうち、農業や化学肥料・暖房エネルギー等の使用量が少なく済む旬の時期に生産された野菜に付けられる認証マーク。おいしくて環境にやさしい野菜の目印です。



※フードマイレージって？

食料の重さ×輸送距離で表す、環境への負荷の指標。値が大きいほどより多くの食料がより遠くから運ばれ、CO₂を多く出していることとなります。日本は年間約9千億 (t・Km) で、アメリカの3倍といわれています。

各国のフード・マイレージ



わたなべ ゆきひろ
渡邊 幸浩 さん
京都市山科区で旬にこだわって京野菜を生産する若き京の旬野菜認定農家。こだわり野菜の味は格別。

旬野菜は環境にも良い!

農業には、食料を生産するだけでなく、景観や文化を守って人が暮らしやすい環境を保つという重要な役割があります。しかし、旬以外の時期に野菜を生産するには、多くのエネルギーや資材等を消費します。旬野菜は自然の摂理に従い、野菜にストレスをかけず、余分なエネルギーを消費せずに作ります。そのため、旬野菜を選ぶ事は、環境にも良いことに繋がります。

地産地消とフードマイレージ

野菜を皆さんのお手元に届ける際に、生産地から消費地までの距離が遠ければ遠いほど、輸送のエネルギーが必要です。私たちが皆さんに多くの地元で採れた野菜を提供出来れば、地産地消が進み、フードマイレージも小さくなるため、環境への負荷が減ります。

どうか皆さん、私たち生産者も精一杯頑張って京都の旬野菜をお届けしますので、ぜひ味わってください。

京都市農林業マップ



市内で多く栽培されている旬野菜は？

- たけのこ
- ほうれんそう
- 九条ねぎ
- 春キャベツ
- こまつな
- えだまめ
- きゅうり
- 長だいこん
- など、是非御賞味あれ!