

新京野菜の紹介

新京野菜とは、京都大学との連携により、開発又は導入された、新たな京の旬野菜として有望な品種のことです。

京てまり

直径5cm前後の小型トマトで、単為結果（受粉せずに結果）で果実が肥大します。ホルモン処理が不要なうえ、節水栽培でも着果するので、糖度の高いこくのあるトマトに仕上げることが出来ます。
一般公募により付けられたネーミングも好評です。
(1株50円)



京みょうが

紅色が鮮やかで、市場に出回っているものよりも大型のみょうがです。
(配布価格調整中)



左側が市販のみょうが

さやだいこん

若さを食用にする дайこんで、さやの長さが15cm〜20cmのものを摘み取って食べます。歯切れがよく、だいこん特有のピリツとした辛味があります。根部は食べられません。

晩夏に定植し、秋冬に収穫します。春夏取りも可能ですが、春夏は収穫適期が短いので、秋冬取りが適作です。
(1株50円)

