

京唐菜

葉を食べるために改良されたとうがらしで、葉物野菜として扱います。

25cm前後で摘み取りながら収穫を続けますが、枝分かれが少ないので、袋で出荷する際、モロヘイヤに似た荷姿となります。栄養価が高く、夏場の葉菜として市場評価も非常に高く、期待されています。

(1トレイ128本 2500円)



花かぼちゃ

つるが延びず、花が多く咲きます。花及び若取りの実を食用とします。

(配布価格調整中)

京あかね

京てまり

京あかね



京てまりより

一回り大きいトマトで、形はやや砲弾型になります。

京てまりと同様に単為結果しますが、皮、肉質とも硬く、完熟させても裂果しにくいことから京てまりより作りやすいことが特徴です。

(1株50円)

京てまり、京あかね、京唐菜については、すでに市場へも出荷されており、今後の生産と流通の拡大が期待されています。いずれも雨除けハウスでの栽培が基本です。また、新京野菜の販売農家が「新京野菜の会」を設立し、販売用資材の共同購入や栽培研修会などを実施しています。

新京野菜は、京の旬野菜認定農家に配布しています。苗の入手等については、左記までお問い合わせください。

農業振興整備課	2	2	2	3	3	5	2
北部農業指導所	4	9	3	6	6	6	0
西部農業指導所	3	2	1	0	5	5	1
東部農業指導所	6	4	1	4	3	4	0

京の旬野菜栽培指針

が新しくなりました

京の旬野菜栽培指針は、旬野菜認定農家実践すべき栽培方法を取りまとめたものです。上記のような新京野菜の品目追加や農薬取締法の改正を受け、本年三月に改訂しました。

新しい栽培指針は、使用できる農薬の見直しを行っただけでなく、環境ホルモン等の含有が懸念される農薬を除くなど、より一層環境に優しい農業の実現を目指したものとしました。

また、なすのソルゴー障壁栽培など、各品目で実践可能な耕作的防除方法や土作り指針も記載しております。

