

菜の花漬け

旬

4月～5月



花が咲く前のつぼみの状態で収穫



1ヶ月仕込んだ菜の花はびわ色に

松ヶ崎の春の味覚、菜の花漬け

可憐な黄色い花を咲かせて、春の訪れを教えてくれる菜の花。松ヶ崎では、この菜の花を漬物にした「菜の花漬け(はなづけ)」という特産品がある。「燈火用や食用の油がまだまだ貴重だった時代、菜種油を採取するために松ヶ崎では菜の花を栽培していました。その間引き菜を塩漬けしたのが始まりだと伝わっています」と教えてくれたのは、松ヶ崎の農家、中川助嗣さん。浅漬けと違い、塩だけでなく米ぬかも使うのははなづけの特徴で、3月半ばから咲きかけの花を摘み、漬け込み作業を行う。約1ヶ月程経つと、びわ色になり食べ頃を迎える。その年の天候や、仕込みをする家庭によっても味は変わるそうで、「昔から受け継がれてきた、その家の味」が出るという。ほろ苦さと、発酵した野菜の甘さが絶妙で、「特においしいのは、つぼみ。はなづけは春の味覚、ご飯のお供に欠かせませんね」とのこと。京都でも洛北に住む、極少数の人だけが知っている逸品である。

旬

11月～12月

堀川ごぼう



タコ足状に枝分かした根の部分



立派な葉が広がる堀川ごぼうの畑

400年前から京に在る野菜

堀川ごぼうは、約400年もの歴史を持つ京の伝統野菜。豊臣秀吉が築いた聚楽第のお堀に、捨てられていたごぼうが年を越えて成長し、巨大化したのが始まりといわれている。耐湿性が低く、根くさりしやすい堀川ごぼうだが、修学院で50年間、堀川ごぼうを作り続けている音川次清さん曰く、「比叡山の麓となる修学院周辺は、水はけのいい砂壤土のため、堀川ごぼうの育成に最適」なのだそう。「一般のごぼうとは栽培方法も異なり、ある程度成長したら一旦抜いて、65cmくらいに育ったものだけを植え直し、肥料を与えながら太く(直径6～9cm程)成長させていく」ため、大変手間がかかる。香りがよく、繊維も柔らかいので味が染み込みやすいのが特徴。皮に近いところが美味しい部分なので、皮は軽く擦って剥く程度で。「す」になっている中身をくり抜いて管状にし、ミンチ肉や真丈を詰めて煮込んだ「射込み」は、京都のお正月の定番である。

野菜にまつわる歳時記

7月

鹿ヶ谷カボチャ供養

安楽寺

map外

瓢箪のような不思議な形をしたカボチャ。安楽寺では、毎年7月25日に参拝者に煮炊きした鹿ヶ谷カボチャを振る舞い、中風にならないよう祈願する。寺伝では、寺の中興・真空上人が「夏の土用の頃に、当地の鹿ヶ谷カボチャを振る舞えば中風にかからない」と夢でお告げを受けたのが始まりという。江戸の頃より220年続く伝統行事。

- 左京区鹿ヶ谷御所ノ段町21 ●075-771-5360 ●市バス「真如堂前」下車、徒歩10分
- http://anrajuji-kyoto.com/



9月

へちま加持

赤山禅院

map A-5

古くから、中秋の名月の日に執行行われてきた天台の秘法。比叡山延暦寺の修行中の修行である千日回峰行を修めた大阿闍梨(高僧)が、へちまでできた御願(おふだ)を使い、ぜんそくなどの平癒を祈願する。仲秋の名月の日に行うのは、その日以来月が次第に欠けていくのと同じように、病を減じさせるためとされている。

- 左京区修学院開根坊町18 ●075-701-5181
- http://www.sekizanzenin.com/



10月

高盛御供

北白川天神宮

map外

「高盛」という神様へのお供え物である「神饌(しんせん)」を槽(ふね)に乗せ、女性が頭上に担いで行列し神饌に献上する、豊穣感謝の儀式。神饌となる小芋、大根なます、するめ等が、伝統に基づいて高く美しく円錐形に盛り付けられる。もともと夜明けの卯の刻(6時)頃に、秘して行われていたという珍しい神事。現在は10月の第一日曜、午前8時より行われる。

- 左京区北白川仕伏町 ●075-781-8488
- 市バス「北白川仕伏町」下車、徒歩5分
- http://kitashirakawa.com/tenjingu/index.html



品評会・共進会情報

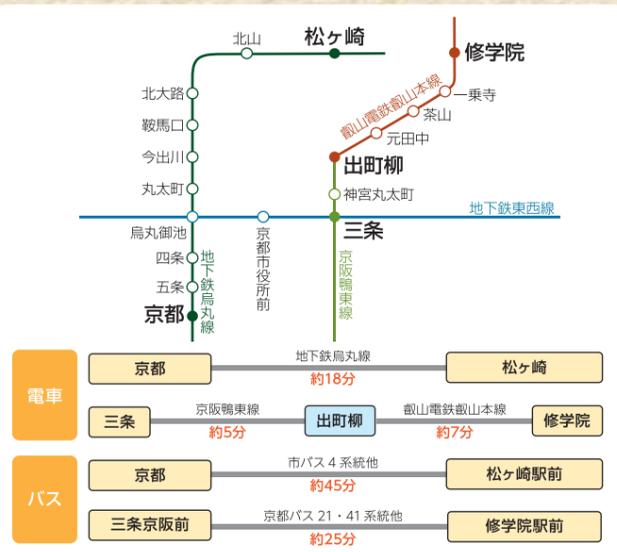
毎年恒例、農家さん自慢の品が出品され、審査後には展示即売も行われます。

11月下旬 左京区農産物共進会
場所:下鴨神社(左京区下鴨泉川町59)

- お問い合わせ先 北部農業振興センター TEL.075-493-6660



アクセスガイド



【発行】京都市産業観光局農林振興室農政企画課
TEL.075-222-3351

※掲載の情報は平成25年3月現在のものです。
平成25年3月発行 京都市印刷物 第244897号



松ヶ崎・修学院トレイル



歩いて訪ねる

京野菜物語

宮中の食を支えた
伝統の野菜づくりを訪ねる

食す
最旬野菜をカジュアルに

買う
すぐ隣りが畑!な直売所

見る
新発見!裏北山通と離宮界隈

松ヶ崎・修学院



歴史的風土保存地区

京野菜物語 序章

千年の長きにわたり、都として栄えてきた京都。今もこの地で作られ続けている京野菜には、平安からの歴史のエッセンスが詰まっています。京都の地で、作り手によって野菜が大きく育つまで。作り手からお店の人の手にわたり、あなたに野菜が届くまで。その間にあるさまざまなストーリーと一緒に、野菜を味わってもらいたい。京野菜を知ることは、京の歴史を知ること。さあ地図を片手に、あなただけの京野菜物語を紡ぐ旅へ。

村の始まりは、皇室のための米作りから

平安遷都の際、奈良の平城京から農事に長けた百姓百軒を呼んで住ませたのが松ヶ崎村の始まり。松ヶ崎百人衆と呼ばれ、皇室のための米作りを担いました。今なお80戸余りが、五山の送り火などの伝統行事や農具の保存と伝承に努めています。いわば農業のエリートが集められた松ヶ崎ですが、水利が悪く、村民は常に水不足に悩まされていました。江戸時代、高野川から水を取り込む井堰は40ヶ所に及んだといわれ、水争いの激しさが窺えます。

宝ヶ池完成により、水を巡る争いに終止符

田地養水の不足から、1763年に、村民は溜め池を作ること役所に願います。「宝ヶ池」の誕生です。当初作られた池は小さなものでしたが、1855年に修理と拡張工事が行われ、現在の大きさになりました。宝ヶ池から岩倉川に水が流され、井出ヶ鼻井堰の少し上流の高野川で合流。このお陰で松ヶ崎村への安定した水の供給が可能になりました。宝ヶ池という名前は、「百姓にとって宝物のような価値がある」という意味合いからだともいわれています。緑が広がる憩いの場として、私たちの目を和ませてくれる宝ヶ池公園。実は、米や野菜を育てる上で欠かすことのできない水を供給する、溜め池としての役割を担っていたのです。



宝ヶ池公園



モデルコース&消費カロリー

スタート	ゴール
地下鉄松ヶ崎駅	地下鉄松ヶ崎駅
約1.3Km 24分	約1.3Km 24分
76kcal	76kcal
叡電修学院駅	叡電修学院駅
約0.8Km 15分	約0.8Km 15分
49kcal	49kcal
鷺森神社	鷺森神社
約0.7Km 12分	約0.7Km 12分
37kcal	37kcal
曼殊院門跡	曼殊院門跡
約0.8Km 15分	約0.8Km 15分
46kcal	46kcal
修学院離宮	修学院離宮
約0.4Km 8分	約0.4Km 8分
24kcal	24kcal
赤山禅院	赤山禅院
約1.4Km 26分	約1.4Km 26分
79kcal	79kcal
叡電修学院駅	叡電修学院駅
約1.3Km 24分	約1.3Km 24分
76kcal	76kcal
地下鉄松ヶ崎駅	地下鉄松ヶ崎駅

食す

採れたての野菜を採れたてな場所で 地産地消という贅沢を味わう

最旬メニューを地元で満喫

家庭料理 菜彩

料理好きが高じ、この地でお店を始めて20年。地産の朝採れ新鮮野菜を使い、料理は全て手づくり。無添加にこだわっている。旬の野菜本来の甘みや、素材の旨みを活かした優しい味付けは、まさに家庭料理のようでホッと心まで温まる。常連さんも「毎日でも食べたい味」と太鼓判を押す、地元で愛されているお店だ。

●左京区松ヶ崎堀町15 ●075-701-7777
●11:30~14:00/17:30~22:00 ●月曜、日曜・祝日のランチ休
●http://www.eonet.ne.jp/~katei-saisai/

「京こかぶと海老あんかけ」450円。甘く柔らかいこかぶにあんかけがトロリ

パンの中の野菜も 手作りなんです!

フレంచి サリュ

地産地消をコンセプトにしたフレンチレストラン。採れたての地野菜の力強さや個性が余すところなく引き出されており、前菜からスープ、メインまで、コース全体に「今が旬!」の野菜の魅力がたっぷりと詰まっている。シンプルかつ繊細な野菜使いが光る料理と共に、肩肘張らずに楽しめるカジュアルな雰囲気も人気の理由。

●左京区松ヶ崎雲路町5-15 ●075-702-2951
●7:00~18:00 ●月曜、火曜休
●http://coteacote-kyoto.com/

軽やかな美しさに 野菜本来の旨味

フラワーショップ 歳時樹

鮮やかな緑の葉をつけた観葉植物に、カラフルな花が彩りを添えるフラワーショップ。この店頭には、毎日農家さんから届けられる朝採り野菜が並ぶコーナーがある。置いてあるのは、減農、無農薬で作られる旬の京野菜に、手作りの漬物やお餅といった加工品。春には、松ヶ崎地域の特産品、菜の花漬けも登場。中庭部分には、グリーンと花に溢れた心地良いテラスが広がり、春と秋には、この空間を利用したカフェもオープン。散策の途中に立ち寄りたて一軒。

●左京区松ヶ崎雲路町12-1 大昔メソノ北山通り1
●075-723-7183 ●10:00~19:00 ●火曜休 (祝日の場合営業)
●http://www14.pala.or.jp/sajiki/

お花屋さんに野菜とカフェ? ノージャンルが楽しい

広い吹き抜け空間は、ベンチもあり 休憩所にも最適

何でも揃ってるスーパーとは違う 今日だから並んでる野菜たちに会いに 採れたてマルシェに行こう!

買う

地元の人が毎日集う 畑が見える直売所

なかや 中弥 中島農園

直売所のすぐ隣りが畑で、朝採れ旬野菜がそのまま店頭で並び、野菜を育てる際に使う井戸水は、比叡山の伏流水。農業は使う量を極力控えて、できるだけ有機肥料にするなど、「安心」と「おいしい」を両立した野菜はご近所さんにも好評。間引き菜や葉付きの野菜、紫のにんじんやオレンジ色のかぶ等の珍しい野菜が並び、直売所ならではの楽しみ。春には地域の特産「菜の花漬け」、冬には「ゆず大根」など、自家製の漬物が登場する。

●左京区修学院沖殿町25 ●9:00~無くなり次第終了 ●不定休 ●トマト/なす/きゅうり/とうがらし/えだまめ/トウモロコシ/聖護院だいこん/聖護院かぶ/ほうれんそう/きく/九条ねぎ/堀川ごぼう/金時にんじん/みず菜/キャベツ/ブロッコリー/はくさい他 加工品:菜の花漬け/ゆず大根 他 ※季節により取扱商品は変わります。

見る

有名な観光スポットも当たり前風景も 野菜というフィルターで新鮮に見える 農業的名所案内

農業用幹線水路にサクラ咲く

古くより農業用水として重宝され、周辺の村々の畑が恵みを受けてきたと同時に、濁水のたびに幾度となく村同士の対立が起こった高野川。堰や支流も多く、宝ヶ池という溜め池からの供給により水量が安定する時代まで、争いが絶えなかったことが窺える。なお、現在でも、農業用水としてはもちろん、上水道の水源としても利用され、周辺地域の暮らしを支えている。春は川沿いの桜並木が見事で、地元のお花見散策スポットとしても人気。

へちま加持に願いを

赤山禅院

京都の表鬼門にあり、拝殿の屋根に御幣と鈴を持った神猿が置かれ、邪気を防ぐ役割を担っている。都七福神の一つ、福祿寿神も祀られている。仲秋名月の日には、せんそく封じのへちま加持が行われる。また、「紅葉寺」と呼ばれるほど、紅葉が美しいことでも有名。

目と舌に小さな春を運ぶ

菜の花畑

菜の花漬けの仕込み分は、花が開き切る前に穂先部分だけ収穫される。黄色の愛らしい花が道行く人の目を楽しませてくれるのは4月初旬。菜の花がシーズンオフの間、畑は田んぼになる。下準備として、細かくした菜の花を土に動き込むと肥料にもなり、雑草も押さえてくれるのだそう。

守りたい風景がここに

歴史の風土保存地区

松ヶ崎と修学院は住宅開発が進む一方、歴史的風土特別保存地区として、昔ながらの畑の風景が色濃く残るエリア。なかでも、赤山禅院、修学院離宮、曼殊院にかけての帯は堀川ごぼうや聖護院かぶなどの伝統野菜をはじめ、様々な京野菜が実る長閑な田園風景が続き、周辺の景観を保つ為に一役買っている。