

## 正誤表

『歩いて訪ねる京野菜物語 嵐山トレイル』の内容に誤りがございました。皆様にお詫びするとともに、下記の通り訂正させていただきます。

京都市産業観光局農林振興室農政企画課

- ・③湯浅さんの直売所の位置
- ・④長岡さんの直売所の位置
- ・⑦小畠さんの自動販売機の位置

### 誤



### 正



嵯峨野・嵐山の畑で広く栽培される

# こまつな

年間を通じて味わえる京こまつな  
常備菜レシピにもぴったり

旬

10月～3月

江戸から伝わってきた、こまつな



こまつなはもともと、東京都の江戸川区で、かぶから改良され、栽培されていたもの。享保4(1719)年、八代将軍吉宗が江戸川区の旧西小松川村に立ち寄った際、村民がすまし汁に青菜をあしらって差し出したところ、吉宗が気に入り、まだ名前のなかったその菜をこの地にちなんで「こまつな」と命名したと伝わる。嵯峨野地域で代々続く農家の上田英生さんは、「もともとこの地域では、ほうれんそうが盛んに栽培されていました。連作障害などの面から、ここ20年くらいで、育てやすく、黒土といふ粘土質な地域の風土、気候に合ったこまつな栽培が増えました」と言う。

通年栽培で一年中、味わえる

こまつなは、同じ畑で年3回の収穫が可能。「種まきから収穫まで、夏なら約1ヶ月、冬でも、2～3ヶ月ほど」と上田さん。なるべく農業に頼らず、有機肥料を使った栽培をしているため、虫に食べられないように、種まき後は防虫シートを設置したり、網を張るなどして防ぐ工夫をしている。おいしいこまつなを見分けるには、「葉っぱの色とツヤがいいものを選んでください」とのアドバイス。「こまつなは、ほうれんそうと比べカルシウムが3倍も豊富。手持ちがよく、味にくせがないので、いろんな料理に活用してもらいたいですね。」



## 野菜にまつわる歳時記

3月

お松明式 淸涼寺

map B-1 ②

「五山送り火」、「鞍馬の火祭り」と並ぶ京都三大火祭りの一つ、お松明式が毎年3月24日に行われる。お松明は、舟形の火盆で、舟を用いて岸掛け舟のように立てた生御膳(なまごぜん)がお供えされる。お松明式は、お松靈様がお帰りになる時の事である。法要の後、本堂前にて、一年間に使われた経木を焼いてお精霊を送り出す「送り火」が行われる。この日は、本堂を一般公開。

●右京区嵯峨沢迦室藤ノ木町46 ●075-861-0343



8月

お精靈様 薬師寺

map B-1 ①

お精靈様とは、先祖の靈のこと。薬師寺で毎年8月24日に行われる地蔵盆では、カボチャやなす、湯葉などを用いて舟掛け舟のように立てた生御膳(なまごぜん)がお供えされる。これをお精霊様がお帰りになる時の事である。法要の後、本堂前にて、一年間に使われた経木を焼いてお精霊を送り出す「送り火」が行われる。この日は、本堂を一般公開。

●右京区嵯峨沢迦室藤ノ木町46 ●075-861-2868



9月

観月の夕べ 大覚寺

map A-2 ①

「観月の夕べ」は、嵯峨天皇が大沢池で文化人と貴族の方々と一緒に舟遊びをしたのが始まりといわれている。湖面は月を望む場所に祭壇を設け、お団子や、野菜、お供え物を供え、農作物の豊作と日々の幸せが祈願される。龍頭錦舟首(りゅうとうぎしうしゆく)が浮かぶ大沢池の水面と夜空、二つの月が黄金で輝く幻想的美しさはここにはない。

●右京区嵯峨大沢町4 ●075-871-0071 <http://www.daikakuji.or.jp/>



11月

大根供養 覚勝院

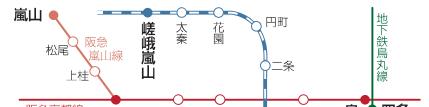
map B-2 ③

本堂に祀られている聖天様が齋戒するお供えものは、お酒とお団子、そして大根。毎日、新鮮な大根がお供えされるので、お手入れの手間を炊き上げ、振揚げたのが「大根供養」の由来です。大根は心身の力を消し、生命を育む薬草といわれています。嵯峨野の名物であるお揚げさんと一緒に昆布出汁で炊かれて、柚子の刻みが加えられます。

●右京区嵯峨大覺院前登り町2 ●075-881-5788 <http://www.kakushouin.jp/>



## 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

TEL075-222-3351

※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 京都市印刷局 第24498号

## 嵯峨野・嵐山トレイル



# 京野菜物語

貴族が愛した別荘地

嵯峨野の農風景めぐり



未知なるおいしさに出会おう

京の料理人も求める朝採れ野菜

買

まだ知らない嵯峨野・嵐山

## 嵯峨野・嵐山



### 京野菜物語 序章

千年の長さにわたり、都として栄えてきた京都。今もこの地で作られ続いている京野菜には、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。作り手からお店の手にわたり、あなたに野菜が届くまで。その間にあらさ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。

### 行楽地、だけじゃない嵯峨野・嵐山

小倉山や愛宕山麓に抱かれた風光明媚な嵯峨野・嵐山の地。平安時代に貴族の別荘地となって以来、京都の代表的な景勝地として人気ですが、農業地としての歴史がそれより長いことは、意外と知らない方も多いのです。嵐山を代表する名所、渡月橋が架かる葛野川(かどのがわ)は平安京以前、梅雨や台風シーズンには必ず洪水を起こし、流路も定まらない「暴れ川」だったそうです。度重なる氾濫で肥沃な土地となった葛野川流域は治水さえ成功すれば豊かな農場(=田畠)に成りうる…それを可能にしたのは、新たに人植してきた豪族・秦氏の持つ高度な土木技術。5世紀末、葛野川に今も残る「葛野大堰(かどのおおい)」と呼ばれる堰(せき)が作られ、灌漑により嵯峨野の地域では、安定して農業に取り組めるようになりました。

### 名所と風物詩、もうひとつの役割

平安時代から観月の名所として名高い大沢池や、日本三沢のひとつである広沢池は、溜め池として今も昔農業用水の水源として活用されています。広沢池では毎年、池の水を抜き、鯉や鮎を収穫し販売する「鯉揚げ」が師走の風物詩となっていますが、実はこれには冬の間の「池干し」によって、酸素と太陽光に触れた池底の微生物が泥の分解を促し、池底の泥を洗い流すことことで水環境を浄化するという目的も秘めています。千年以上受け継がれる伝統的な農業技術によって、この地の豊かな農場は今も守られています。

歴史的風土(古跡)保存地区

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!



嵯峨野で人気!岡幸さんの

### 採れたて野菜の自動販売機

# 買う

●24時間営業 ●年中無休 ●なす、万願寺とうがらし、たけのこ、ほうれんそう、こまつな、九条ねぎ、みず葉、玉生葉はくさい、エビスカボチャ、さといも、しじみ、米、他

## プチマルシェで買い物

植田喜八郎さんの直売所

map B-2 ①  
なす、きゅうり、とうがらし、だいこん、ほうれんそう、こまつな、にんじん、他  
●9:00~17:00 ●不定休

松田正一さんの直売所

map B-1 ②  
なす、きゅうり、とうがらし、だいこん、ほうれんそう、こまつな、にんじん、他  
●9:00~17:00 ●不定休

湯浅光義さんの直売所

map B-2 ③  
なす、きゅうり、えだれめ、えどりめ、こまつな、ねぎ、ブロッコリー、はくさい、他  
●9:00~18:00 ●不定休

長岡重子さんの直売所

map B-2 ④  
なす、きゅうり、他  
●9:00~12:00 ●不定休

岡村良治さんの直売所

map B-2 ⑤  
なす、きゅうり、とうらうし、だいこん、ほうれんそう、こまつな、にんじん、他  
●7:00~13:00 ●不定休

※季節により取扱い商品は変わります。

# 見る

## 農業的名所案内

四季折々の空と自然を映す水鏡

大覚寺(大沢池) map A-2 ①

貞觀18(876)年、嵯峨天皇の御離宮、嵯峨院を寺に改め、庭への天皇や皇族が住持された門跡寺院。境内にある大沢池は、日本二大名月観賞地でされる。中川、朝煥、五穀豊穣などを祈る折詔の「製月のタベ」では、王朝絵巻のような風景を堪能できる。

春の風物詩  
豊岡たう火祭りお松明式

清涼寺 map B-1 ②

祝迦堂に安置されている本尊は、日本古来の一つで三国伝(イソノ・中国・日本)の生の「新羅如來」として尊崇されている。巨大的な松明式でこの年の農作業の豊穫を占むた火祭り!お松明式では、嵯峨野の春の風物詩として地元で開催されている。

心身の毒を消し  
生命を養う大根供養

覚勝院 map B-2 ③

旧嵯峨御所大覚寺の門前に残る唯一の塔頭寺院。本尊は、一面觀世音菩薩。聖天像とも呼ばれており、喜慶天とも記されている。聖天像の大根供養では、聖天の命とされる大根をお供えし、そのお下がりが大きな金で炊かれて、参詣者が振舞われる。



## 嵯峨野・嵐山トレイル

### 貴族が愛した別荘地 嵯峨野の農風景めぐり

How To Enjoy Kyoto Vegetable Trail

このコースはあくまでひとつのモデルコース。きっと違う道だけ見えるがはず。見つけたことを書き込んだり、アナタ風に楽しめながら歩いてください。



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

## 食す

### 最旬メニューを地元で満喫

野菜ソムリエ × 地産地消

シャワーとロッカールームが使えるんです!  
musubi cafe map D-2 A  
使う食材は、近隣の小売店のはかり、元の農家や京都近郊にあるスタッフの地元栽培されたものを使っている。京都の野菜が中心、野菜ソムリエや地元エキスパートの知識を持つスタッフがメニューを考えし、体に負担の少ないシンプルな調理法を採用。野菜の美味しさを引き出したひと皿に仕上げる。2階には、コインロッカーやシャワールームを完備。散策前に持って荷物を預ければ身軽に! 散策後に着替えるなど、便利に使える一軒。

●西京区嵐山西一川町1-8 075-862-4195 ●10:00~22:00(日曜のみ20:00) ●不定休 ●http://www.musubi-cafe.jp/

メインに小鉢2品、自家製ぬか漬け、ご飯と醤油汁がセットになった「土生子ラーメン」(950円)。ご飯は、玄米で炊かた麺で食べる。ビックリは、1日500円の料金で、コインロッカーやシャワーの使用が可能

●西京区嵐山西一川町1-8 075-862-4195 ●10:00~22:00(日曜のみ20:00) ●不定休 ●http://www.musubi-cafe.jp/

## 嵐山カレー 京野菜とカレーの出会いもん

map C-2 B

カレーの具材に地元の京野菜を取り入れた、特製カレーの専門店。嵯峨野にちなんだ「土生子ラーメン」や「カレーランド」から発想を得た「九条ねぎと牛すじ煮込みカレー(別費のせり)」など、店主が作り出すカレーは、意外性がありながら、縣になる美味しい。多彩なトッピングが楽しめる、地元アツアツも多い。

●右京区嵯峨天龍寺道事務所8-5 ニチニチマジック1F

●10:00~17:00(L.O.16:40) ●席喫煙(多座ロッカート列車運行時は喫煙)

一番人気の「京野菜トマトのチーズカレー」(1,000円)

## 嵯峨漬物やまじょう お漬けもん

map C-2 C

定番人気は、創業した約50年前からある「かず漬」をはじめ、奥嵯峨水屋の柚子を使用した上品な風味が評判の「柚子香草、シリーズなど、機械を使わず、すべて職人さんの丁寧な手仕事により仕上げてこだわりがぶりが、味に結実している。近年は、8~10月の毎週日曜に、漬物で地元の新鮮な野菜を販売する市を開催し、話題。

●京都市左京区室喰通室喰町14 ●075-871-4447 ●9:00~18:00

●中休日(1/1~4/8) ●http://www.sagatsukemono-yamajo.com/

カフェ・ド・サンラン

map D-2 D

京野菜を使ったメニューは、20種類以上! 中でも人気は、「東京豆腐入り京野菜カレー」。パウダーグルテンの野菜は農家さんから直接仕入れており、その一日の野菜の収穫を販売するため、行く度に違う! 京都東山が楽しめる。大きな窓の向こうには、嵐山、渡月橋を望む広いロケーション。四季折々の眺望が眺められる。温浴専用の特別等席でいただけます。

●右京区嵯峨天龍寺道事務所37-8 AGARAREYA2F ●075-871-0170

●9:30~17:30(L.O.17:00) [土日祝9:30~18:00(L.O.17:30)] ※季節により変動 ●年中無休 ●http://www.cafe-de-salain.com/

## 野菜も景色も迫力!

黒ごま豆腐入り京野菜カレー(セット)(税込1,600円)

お惣菜ながい

map C-2 E

春は山菜やたけのこ、夏は伏見とうがらし、賀茂なす等、季節を感じさせてくれるお惣菜屋さん。定番の青菜の代りにたんや、奥嵯峨の実家、京丹波から取り寄せる黒豆のお惣菜も好評。素材の味を大切にしているのが主人が作るお惣菜は、ほっとする、やさしい味わい。滋味溢れるちりめん山椒は、お土産にもオススメ。

●右京区嵯峨天龍寺道事務所4-7 ●075-872-1665 ●8:00~18:30 ●日曜休

季節ごとに、さまざまなおばんざいが並ぶ

●山菜やたけのこ、夏は伏見とうがらし、賀茂なす等、季節を感じさせてくれるお惣菜屋さん。定番の青菜の代りにたんや、奥嵯峨の実家、京丹波から取り寄せる黒豆のお惣菜も好評。素材の味を大切にしているのが主人が作るお惣菜は、ほっとする、やさしい味わい。滋味溢れるちりめん山椒は、お土産にもオススメ。

●右京区嵯峨天龍寺道事務所4-7 ●075-872-1665 ●8:00~18:30 ●日曜休

春は山菜やたけのこ、夏は伏見とうがらし、賀茂なす等、季節を感じさせてくれるお惣菜屋さん。定番の青菜の代りにたんや、奥嵯峨の実家、京丹波から取り寄せる黒豆のお惣菜も好評。素材の味を大切にしているのが主人が作るお惣菜は、ほっとする、やさしい味わい。滋味溢れるちりめん山椒は、お土産にもオススメ。

●右京区嵯峨天龍寺道事務所4-7 ●075-872-1665 ●8:00~18:30 ●日曜休

春は山菜やたけのこ、夏は伏見とうがらし、賀茂なす等、季節を感じさせてくれるお惣菜屋さん。定番の青菜の代りにたんや、奥嵯峨の実家、京丹波から取り寄せる黒豆のお惣菜も好評。素材の味を大切にしているのが主人が作るお惣菜は、ほっとする、やさしい味わい。滋味溢れるちりめん山椒は、お土