

京都市 農林業だより

市民版

発行 京都市産業観光局農林振興室農政企画課

〒604-8571 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地 電話(075)222-3351

京都市
CITY OF KYOTO

京都の野菜を使ったおすすめ産品紹介

右京区 道の駅 ウッディー京北

右京区京北の「道の駅ウッディー京北」では、京北ならではの農産物を使った限定メニューが販売されています。



大人気！しっとり、ぽかぽか「京北子宝いもコロッケ定食」



税込950円



ウッディー京北キャラクター「ウッディー」

シャキシャキのミズナをトッピング

京北子宝いも

「京北子宝いもコロッケ定食」には、京北地域限定で栽培されている新京野菜の「京北子宝いも」がふんだんに使用されています。

「京北子宝いも」は里芋の一種で、とろみ成分が多く、しっとりとしたクリーミーな味わいのため、あんかけ風のソースとの相性も抜群です。

所在地

右京区京北周山町上寺田1-1

休業日

年末年始

営業時間

午前9時～午後6時



左京区 里の駅大原

左京区大原の「里の駅大原」では、大原や近隣地域の農産物を使った様々な加工品が販売されています。



餅は里の駅の「もちの館」で製造

里の駅イチオシ！季節のおもち

1個税込155円
(あん入り)

ほかの季節もお楽しみに！

大原特産の
赤しそ使用！

7月が旬！「しそ餅」

摘みたての
よもぎを使用！

4月が旬！「新よもぎ餅」

左京区広河原産「みょうが入りしは漬け」

税込350円
京の花街みょうが入りは
税込400円8月下旬頃から販売予定
京の花街みょうが入りは9月中旬から販売予定

地元産のみょうが、なす、きゅうりと赤しそが原料の「みょうが入りしは漬け」は程よい酸味にみょうがの爽やかな味がアクセントとなっています。

所在地

左京区大原野村町1012

休業日

月曜定休(その他休みあり)

営業時間

午前9時～午後5時

里の駅大原

www.satonoeki-ohara.com



フリフリの鶏肉と

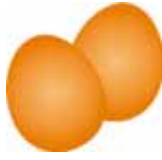
コクのある卵を生産

佐藤養鶏場

西京区大原野、桜の名所として知られる善峯寺の麓にある佐藤養鶏場では、地鶏品種「ブリモース」の生産に力を入れています！

「ブリモース」は、脂が乗り、プリプリとした食感で、肉のうま味たっぷりのため、焼きや塩焼きに最適です。

本種は病気に弱く飼育が難しいとされていましたが、様々な工夫で安定生産が可能になりました。また、隣に併設されたレストランでは卵や鶏肉を使った料理も楽しめます。中でも一押しの一品はブリモースのお肉と卵をたつぷりと使った親子丼です。これから暖かくなる季節、お近くに寄られた際は是非お立ち寄り下さい。



所在地
西京区大原野灰方町387-1

京都の伝統川魚料理に迫る

鷺知らず

「鷺知らず」とは、鴨川産オイカワの5〜6cmくらいまでの幼魚で、川魚を好む鷺でさえも見過す程小さいことから名付けられたと言われています。

川魚の食文化の衰退に伴い、現在では「鷺知らず」を扱うお店は京都ではほとんど無くなってしまいました。が、明治時代には冬の鴨川の風物詩として「鷺知らずの飴炊き」が知られていました。

本市出身の美食家としても知られている北大路魯山人も著書の中で「京都には鷺知らずという旨い小魚がある」と紹介したほどで、ほろ

苦い大人の味は、日本酒に合い重宝されたようです。

近年、鴨川は「京の川の恵みを活かす会」(※)などの活動が実を結び、天然アユが遡上できるほど河川環境が改善しており、アユや「鷺知らず」等もたくさん見られるようになりました！

「鷺知らず」が京都の観光資源のひとつとして復活する日も近いかもしれません。

※「京の川の恵みを活かす会」は鴨川流域の自然の恵みを豊かにし、これを活かしていくことに賛同する関係団体・個人で構成された連携組織です。

鷺知らず



アオサギ



鷺知らずの飴炊き



地域のNew Face! 第5回

上野由樹・山岸俊太郎
(伏見区淀)

上野さんと山岸さんは、農業法人「京都大地の恵

み株式会社」の農作業担当社員で、伝統的な京野菜のほか、新京野菜(※)の栽培に積極的に取り組まれています。

新京野菜の普及拠点である京都市開発野菜種子配布センターでの1年間の研修で栽培技術を習得し、今年の4月からは本格的な生産に取り組む予定です。「今後の目標としては、生産をはじめ、六次化を掲げています。京都の農業のために頑張っていきたいので、よろしくお願い致します。」と意気込みを語ってくれました。

農業に新規参入した企業の下、若い社員の新たなチャレンジが始まります。

※新京野菜とは？

本市と大学が連携して開発している新しい京野菜です。種無しトマト(京てまり・京あかね)や葉を食べる唐辛子(京唐菜)、ダイコン・キャベツ・コルラビの3種を掛け合わせた新しい品種(京ラフラン・みずき菜)などがあります。



右 上野さん
左 山岸さん

ご存知ですか？「北山丸太」

北山丸太は、京都北山地域及びその周辺の森林で生産され、純和風の建築など、日本を代表する伝統的な建築物に取り入れられるとともに、住まいの床の間などに広く用いられるなど、身近な建築用材として重用されています。

一般的には、和室の床柱としてのイメージが強い北山丸太ですが、木肌と木目の美しさを表現した壁板や、ガラスと組み合わせた間仕切りなど、現代の住宅にも調和した新たな使い方も開発されています。

京都の和の文化の象徴である北山丸太をご家庭に取り入れ、木のぬくもりのある暮らしを実感してみませんか？

従来の使い方の一例



(和室の床柱)

新たな使い方の一例



(ガラスと組み合わせた間仕切り)



(木肌と木目の美しさを表現した壁板)



(木肌を活かした腰掛イス)

農薬の適正使用について

農薬を散布する前に、事前に周辺住民等へ十分な周知を行いましょう。過去の相談等により化学物質に敏感な方が居住しているのを把握している場合は、十分な配慮が必要です。周知内容には、農薬を使用する目的、散布日時、使用農薬の種類、農薬散布者の連絡先を含めましょう。近隣に学校や通学路がある場合は、通学時間を避ける等、万が一にも子どもが農薬を浴びることのないよう散布の時間帯に最大限配慮し、学校や保護者等にも連絡しましょう。

農薬を使用する時はマスク・手袋等を使う等、作業者の安全対策も大切です。そして、使用後は誤用・飲用を防ぐため、他の容器に移し替えるのは止め、鍵のかかる場所に適切に保管しましょう。

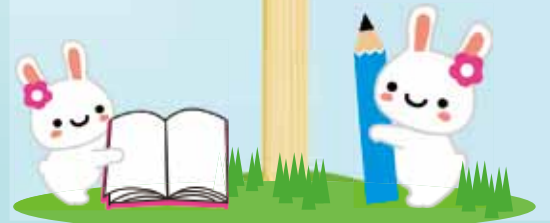
また、使用した年月日、場所及び対象植物、農薬の種類又は名称並びに単位面積当たりの使用量又は希釈倍数を記録した帳簿を一定期間保管しましょう。

農薬散布のお知らせ

下記の内容で農薬散布を実施します。

記

目的	コナガの防除のため
日時	平成29年〇月〇日
使用農薬	〇〇〇〇〇水溶剤
連絡先	080-△△-××(葉丸)



田植えの前にしっかりと 水路の点検・清掃を！！

田植えの季節も近付き、本格的に用水を流し始める時期になります。通水をする前に水路内にゴミがないか、水路が破損していないか等十分に点検・清掃をしましょう。



春を迎えると、用水の取入れ口から農地までの水路を共同作業で清掃される地域も多いと思います。

稀に、水路内のゴミなどによる詰まりや水路の破損を十分に確認しないまま用水を流すことで、周辺の道路や宅地内に用水が溢れて迷惑をかけるという事例が報告されています。深刻な被害の場合には、損害賠償に至るケースもあります。

用水を流す前には、皆さんで十分な水路内の点検・清掃をお願いします。

なお、用水路などの農業用施設の維持管理に関するご相談は、下記各農(林)業振興センターまで。

問合せ先

北部農業振興センター
☎ 075-493-6660
西部農業振興センター
☎ 075-321-0551
東部農業振興センター
☎ 075-641-4340
京北農林業振興センター
☎ 075-852-1817



募集中！

西京区の竹林をみんなで守ろう！



風 光明媚な竹林風景が広がる西京区。

その竹林の中には、持ち主の高齢化等に伴い、やむを得ず手入れ不足となっているところがあります。

そこで現在、大原野北春日町及び小塩町で、ともに竹林整備を行うボランティアを募集しています！

春には整備作業の一環として「たけのこ掘り」も行います。

西京区の竹林をみんなの手で守りませんか？



・募集期間…随時

・活動日…月1回程度（ご応募の後、相談可）

・活動内容…講習・実習の受講及びグループによる竹林の手入れ（竹の伐採、運搬等）

・場所…西京区大原野北春日町及び小塩町の竹林

・問合せ先…西部農業振興センター

☎ 075・321・0551



お正月前は門松づくりをしました。
伐採した竹の使い道も考え中。

大原野小塩特産市

地元産朝掘りたけのこ等が販売されます。

日時：平成 29 年 4 月 22 日（土）
午前 10 時～午後 2 時

場所：小塩集落センター
（京都市西京区大原野小塩町 264）

ふしみ

伏水・蔵まち「日本酒と酒スイーツマップ」完成！

伏見稲荷大社で有名な伏見は、かつて「伏水」と記されたほど、質の高い地下水に恵まれた地域で、街中には名水が湧き出ています。「田んぼと酒蔵のあるまちづくり推進事業組合」では、名水がもたらした伝統産業である、「酒造り」をテーマにしたまちづくりを進めています。

今回、龍谷大学の学生と連携し、学生目線で「日本酒と酒スイーツマップ」を作成しました。

本マップは、酒どころ伏見の魅力を伝えることをテーマに、日本酒と日本酒を使ったスイーツに焦点を当てました。

伏見桃山周辺にある日本酒スウィーツの楽しめる店や、お土産屋などが紹介されています。

また、京都府限定の酒米「祝」や「京の輝き」、さらに、日本酒づくりには欠かせない伏見の名水についても記載されています。

本マップは観光案内所や伏見区役所、東部農業振興センターなどで無料配布しています。



↑ 完成した日本酒と酒スイーツマップ

↓ 現地調査を行う龍谷大学の学生



京都市の農業や林業の現地情報、市民の皆様役に役立つ情報を随時紹介しています。

京のあぜ道



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！

