



伝統は野菜にも

賀茂なす、堀川ごぼう、九条ねぎ等、スーパーや八百屋で見掛ける京都の地名の付いた野菜。こうした「京野菜」は、「寒暖の差が激しい気候」、「水はけがよく肥沃な土壌」、「強い季節風の吹かない穏やかな気象条件」という京都ならではの条件に適応して、京都の食文化を支える美味しい野菜となりました。

ここでは、主な京野菜をご紹介します。

【賀茂なす】

古くは現在の左京区吉田、田中地区で栽培されていたが、今から約 100 年前に北区上賀茂、西賀茂及びその付近で、大型なす特産品種として栽培されるようになった。



【聖護院だいこん】

文政年間（1816 年～1830 年）に、現在の左京区聖護院に住む農家が尾張の国から黒谷の金戒光明寺に奉納された大根を譲り受けて栽培したことが始まり。

【堀川ごぼう】

聚楽第の堀跡へ捨てられたゴミの中にあつたごぼうが越年し、大きく育ったことから越年ごぼう（堀川ごぼう）の栽培が始められたと言われており、この独特の栽培方法は、約 400 年の歴史を有する。

【九条ねぎ】

現在の伏見区深草の地で、和銅 4 年（711 年）に稲荷神社が建立された時に栽培が始まったとされ、歴史は古い。承和年代（834 年～848 年）には既に、九条で栽培されていたようである。



【みず菜】

京都で栽培されてきた野菜の中で、長い栽培の歴史を持つものの一つで、和名抄（935 年ごろ）に「みずな」の名が初めて記載されている。



【京せり】

承和 5 年（838 年）の文献に、せりの栽培が記載されており、低湿地を利用して、広く栽培された。現在のような湧水栽培が行われたのは、約 300 年前といわれている。

【京たけのこ】

嵯峨天皇の時代（810～823）に長岡京市の海印寺寂照院の開祖である道雄が、中国から孟宗竹を持ち帰り、関西に広まったといわれている。特に西山地域で生産されるものは、栽培技術に支えられ、全国的に最も品質が優れているといわれている。

【えびいも】

安永年間（1772～1781）に当時の青蓮院宮が、九州の長崎から芋の種を持ち帰られ、宮家に仕えていた御料菊や野菜を栽培する御用を承っていた者が栽培を託された。大きく良質のものができたので、形状から「えびいも」と名付けられる。

