



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

広報資料  
(経済同時)

令和2年11月19日  
京都市産業観光局  
農林振興室農林企画課  
電話：222-3351  
京都市保健福祉局  
障害保健福祉推進室  
電話：222-4161



「ベーカリーあすの Kyoto カップ」受賞者  
飛鳥井ワークセンターさんが開発した  
京の黄真珠を使用したパンが初登場！

## 新京野菜 「新京野菜×農福連携スクエア」を開催！

京都市では、大学等と連携して、新しい品種の野菜「新京野菜（※1）」の開発・普及を進めており、現在、12品目を認証してします。

その中で、京の黄真珠（とうがらしの一種）（※2）については、農家が栽培・収穫した果実を福祉施設が選別し、株式会社ギャバンが香辛料として製品化するという農福連携の取組（※3）を推進しています。

この度、京の黄真珠を使用したパン及び新京野菜の販売やパネル展示等を通じて新京野菜や農福連携についての理解を深め、新京野菜の魅力を発見していただくイベントを下記のとおり開催します。

### 記

- 日時** 令和2年12月19日（土）午前10時～午後3時
- 場所** RACTO 山科 地下「音の広場」（京都市営地下鉄山科駅改札口付近）
- 内容** 京の黄真珠を使用したパン及び新京野菜（秋冬野菜）の販売、京の黄真珠の取組に係るパネル展示等  
※御来場の際には、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、マスクの着用や手指の消毒に御協力をお願いします。発熱・咳等の症状がみられる場合には、参加を御遠慮いただきますようお願いいたします。
- 主催** 京都市

(株)ギャバンが製品化！いつでも

挽きたてを召し上がれ♪

京の黄真珠と味噌トマトのサンド

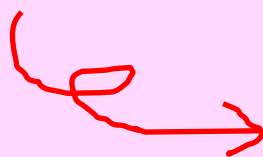


←京の黄真珠の果実

フルーティーな香りがあり、  
辛さは鷹の爪の約2倍！



いつもの食卓に最適  
京の黄真珠プチフランス



農家さんの指導を受けて→  
福祉施設で選別作業



京の黄真珠と白味噌パターの  
葉野菜タルティーヌ



## (※1) 新京野菜について

### 1 概要

京都の気候風土に合い、栄養価・食味等に優れた特性があることなど、一定の条件を満たす品目を本市が認証している（令和2年11月19日現在、12品目）。

### 2 新京野菜の定義

- (1) 本市が大学等と連携して開発導入を進めている新しい品種であること。
- (2) 一般野菜と比較して、栄養価や食味等、優れた特性があること。
- (3) 既に流通している又は今後流通に向けての具体的な生産・販売計画があること（加工品含む。）。
- (4) 京都の気候風土が栽培に適していること。
- (5) 京都の食文化を支えることが期待されること。
- (6) 苗、種子等の供給元が明らかであり、栽培に供する苗、種子等の確保が可能であること。

### 3 新京野菜認証品目（12品目）

京てまり、京あかね、京唐菜、京の黄真珠、京ラフラン、みずき菜、京の花街みょうが、京夏豆（さや文月）、京夏豆（さや葉月）、京の風鈴かぼちゃ、京北子宝いも、京の里だるま

## (※2) 京の黄真珠について

直径5～8mm程度の小さな黄色いとうがらしで、鷹の爪の約2倍の辛みと、リンゴと梨を合わせたようなフルーティーな香りを有しており、料理に様々なアクセントを加えるものとして期待できる。

## (※3) 製品化までの工程について

株式会社 ギャバンが、平成27年から「京の黄真珠」の栽培から乾燥実験、製品化に至るまで研究を重ねてきたもので、製品化に当たっては、農家が栽培・収穫した実を、障害者福祉施設で選別する工程が確立されている。

### <製品化までの工程>

栽培・収穫（農家）



選別（福祉施設）



製品化（株式会社ギャバン）

