

KYOTO Agri-Business Café

新しい農業のカタチを考えるビジネス交流会



京北子宝いも

「京北子宝いも」を今シーズン初出荷＆ 京北子宝いもスープの販売、特別メニューの提供開始！

京都市では、新しい農業のカタチを考えるビジネス交流会と題して、農家や民間企業、関係団体、大学、金融機関等の多様な主体が集まってワークショップを行う「KYOTO Agri-Business Café」を創設し、販路開拓や新たな農業関連ビジネスの創出に向け、熱心な議論を重ねています。

今年度、京北の生産者によって組織された「京北子宝いも栽培研究会」が、「KYOTO Agri-Business Café」において、本市や企業と連携しながら、「京北子宝いも」の販路拡大、認知度向上に取り組んでいます。

この度、今シーズン初出荷する京北子宝いもを、これまでの販路に加え、新たに2件の商業施設で取り扱うほか、販売先に困り、多くが食品ロスにつながっていた親いもを活用した「京北子宝いもスープ」の販売、商業施設のレストランにおいて京北子宝いもを使った特別メニューの提供を開始しますので、お知らせします。

記

1 京北子宝いも（青果）の販売開始について

(1) 販売開始日

令和5年10月27日（金） 10:00～

(2) 販売場所

①GOOD NATURE MARKET

(京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION1階)

<営業時間> 10:00～20:00

<店舗概要>

オリジナルフードブランド「GOOD NATURE MARKET」の商品やオーガニック認証を取得した農産物、加工食品やお菓子、京都で育まれた健康にも地球にも優しい食品などを販売

②無印良品 京都山科

(京都市山科区竹鼻竹ノ街道町91 ラクト山科ショッピングセンター地下1階～地下2階)

<営業時間> 10:00～20:00

<店舗概要>

「食べる・見つける・買う」をコンセプトに、野菜や肉、魚、惣菜、グロサリーなど、食に関する商材全般を取り扱い、目にする事の少なくなった生産や加工の過程にある物語を、商品とともにお客様に届ける形で販売



<GOOD NATURE STATION>



<無印良品 京都山科>

2 京北子宝いもスープの販売開始について

(1) 販売開始日

令和5年11月1日(水) 10:00~

(2) 販売場所

①GOOD NATURE MARKET

(京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION1階)

<営業時間> 10:00~20:00

②道の駅「ウッディー京北」

(京都市右京区京北周山町上寺田1-1)

<営業時間> 9:00~18:00

(3) 製造者

サクラフーズ株式会社

<会社概要>



<サクラフーズ(株)>

京都に拠点とし、この道40年のフレンチシェフがホテルやレストラン向けのオリジナル商品開発・食品製造加工を行うとともに、独自のレシピによるスープやソースなどをOEM生産するなど、味にこだわりのある京都のレストランやホテル、老舗料亭に様々な商品を納入している。特に、健康と食の安全を第一に考え、保存料、着色料、化学調味料を添加せず、京都の野菜だけを使うなど、こだわりを持って製造しているスープシリーズ「京のすうぷ屋さん(24種類)」を展開



3 京北子宝いも特別メニューの提供開始について

(1) 提供開始日

令和5年11月1日(水) ~※素材がなくなり次第終了。

(2) 提供場所

ERUTAN RESTAURANT/BAR

(京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION1階)

<営業時間>ランチ 11:30~14:00 (L.O.)



<ERUTAN>



(3) 概要

ランチメニュー「ERUTAN COURSE 3, 300円(税サ込)」の前菜3種の一つとして、京北子宝いもを使った特別メニューを提供。



<ランチメニュー>

<料理説明>

「京北子宝いもの芋掘り」

京北子宝いもをアルミホイルに包み、じっくりオーブンで、ほくほくになるまでローストした後、カリッと素揚げして、ヴィネガーとローズマリーでマリネしました。

芋のツルをソテーして添え、「芋掘り」をテーマにしたお皿です。薄くスライスした生ハムと、御一緒に。



4 京北子宝いもについて

(1) 京北子宝いもとは

京北子宝いもは、京都市が京都大学や京都先端科学大学などの学術機関、生産者と連携して開発・生産を進めている「新京野菜」の一つ。

京北地域限定で栽培されている里芋で、京北地域の昼夜の寒暖差の影響で、とろみのある食感が特徴。また、シュウ酸カルシウムが少なく、通常の里芋よりも調理時にかゆみが出にくいこともポイント。

京北子宝いもは、多くの小芋を作ることから、少子化が進む京北地域が子宝に恵まれて活性化するようにとの願いが込められています。



<生産者の声>

「京北子宝いも栽培研究会」を組織して一定の生産量が確保できるようになってきたが、取引先が限られていることや形が不揃いのものが多く、規格外品が出ることで食品ロスにつながっていることが課題となっていた。今回の取組により、販路拡大の光が見えてきたため、京北を象徴し、農家の生計を支える野菜に育てていきたい。



(2) 京北子宝いも産地訪問ツアーについて

「京北子宝いも栽培研究会」では、販路開拓の取組の一つとして、令和5年10月4日に商業施設のバイヤー向けの産地訪問ツアーを開催し、京北子宝いもの試食や圃場見学などを実施。このツアーにより、今回の青果での新たな取引先や開発したスープの販売が決定しました。今後も、販路開拓の取組を通じて、京北子宝いもの販路開拓や認知度向上を進めていきます。



5 参考

「KYOTO Agri-Business Café」について

「京都の農業を少しでも良くしていきたい」、「京都の農業の未来を一緒に考えたい」・・・そんな思いをお持ちの、意欲ある農家の方々、民間企業、団体、大学、金融機関等の多様な主体が集まるプラットフォームです。

ワークショップやオンライン交流会、個別サポートを通じて、自由な発想で新たなビジネスアイデアの意見を出し合い、「KYOTO Agri-Business Café」メンバーとともに、その実現を目指します。

◆ 「KYOTO Agri-Business Café」の詳細について

京都市情報館：<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000295679.html>

マイナビ農業：https://agri.mynavi.jp/agri-business-cafe_kyoto/



<京都市情報館>