



新京野菜 × 農福連携

京の黄真珠

～ぴりりと辛い京都市産スパイス～



CONTENTS

- P2 — 京の黄真珠の紹介
- P3 — 京の黄真珠ができるまで
- P4 — 京の黄真珠を作る人々
福祉施設の紹介
- P5 — 京の黄真珠を作る人々
生産農家の紹介
- P6 — 京の黄真珠を使ったレシピ



10月	9月	8月	7月	6月	5月	4月	3月
収穫	収穫	整枝、管理	整枝、管理	整枝、管理	支柱の設置、誘引 整枝、管理	定植	畑の準備

栽培スケジュール



京の黄真珠

直径5～8mm程度の小粒で、香りが良く、黄色い丸型のとうがらしです。

辛さは鷹の爪の2倍程度と言われ、主に乾燥させて香辛料として利用されており、色味や辛味付けに向いています。

京都市内で栽培されており、農家が栽培・収穫した後、障害者福祉施設で果実の選別したものを香辛料会社が製品化する、農福連携の取組が行われています。





京の黄真珠が できるまで

京の黄真珠は、京都市内の農家で大切に栽培し収穫した後、
障害者福祉施設で果実の選別したものを
香辛料会社が製品化する、
農福連携の取組によって私たちの手元に運ばれます。

4

てい しょく 定 植

15cm程度の草丈になったポット苗を畑に植えます



2

さい ばい 栽 培

枝の誘引、整枝等の管理を行います



3

しゅう かく 収 穫

8月から11月にかけて収穫します



5

かん そう 乾 燥

乾燥させることで香りの成分が凝縮され、風味豊かな香辛料となります



6

せい ひん 製 品

フルーティーで刺激的な辛味を持ったスパイスの完成です



4

せん べつ 選 別

丁寧に手作業で仕分けていきます



京の黄真珠を支える誇り



スパイスの製造工程の一部を担う

わくすペーす大樹は2017年4月に開設した就労継続支援B型事業所です。事業所開設当初から新京野菜、京の黄真珠の普及促進に関する農福連携の取組に参加しています。瓶詰めスパイスの製品化の工程の中で、事業所の所属メンバーが担当するのは、京の黄真珠の実の選別です。実の収穫期は8月〜10月頃でこの時期に4名から8名ほどで選別作業を行います。事業所には実や葉がついた枝の状態が届けられますが、緑色の実や葉も混

色々な人が取り組める仕事

実の選別は特殊な技術がいらないので、幅広い人が作業に携わることが出来ます。そういう仕事は少なく、新しい仕事が生み出されたことは大きな利点です。また、実の受け渡し時に「京の黄真珠はどのような状態で届けると作業しやすいか」「黄色と緑色の中間色があるが、どこを基準にすれば良いか」など、生産者とのやり取りがあり、作業の効率と精度を上げるように努めています。スパイス、京の黄真珠、という製品を実際に目にする事で、選別の仕事のモチベーションアップにつながり、毎年の作業が楽しくなっています。



就労継続支援B型事業所
わくすペーす大樹

京都市右京区梅津南広町73-2
<http://workspacetaiju.wixsite.com>

in Voice



高野早織さん

「京の黄真珠のスパイスを使った食品がコンビニで販売されたことがありました。自分が関わった品が身近な商品に使われているのを見ると嬉しいですね」



山口真澄さん

「京の黄真珠のスパイスが東京のレストランで使用されているWEB記事を事業所のスタッフが見つけて教えてくれました。スパイスが重宝されていた記事を読むと、次もまた作業を頑張ろうと思えました」

「最初は大きな枝が届けられて、実を取り外すのに苦労しました。それを農家の方に相談すると、次からは枝を小さく切ったものを届けてくださり、作業がしやすくなりました」

大学×地域×福祉施設が連携した商品づくり



パンや柚子胡椒の製造に参加

飛鳥井ワークセンターは主に製パン事業、調理配食事業を行う就労継続支援B型・就労移行支援事業所です。こちらでは、京の黄真珠の加工品づくりに携わってきました。京の黄真珠のスパイスを使ったパンを製造し、施設1階にある店舗「[Haveshome HOLYLAND]」にて期間限定で販売しています。さらに、廃棄されていた未成熟の緑色の実を活用するため、柚子胡椒も製品化しました。京の黄真珠から作った柚子こしょうは、水尾の柚子、夕日ヶ浦の海水をくみ上げてつくる。翁の塩を使用し、京都産素材のみにこだわった製品です。事業所のメンバーはゆずの皮の白い部分の除去や、ラベルシール貼りなどの作業を担当。これからもメンバーが従事できる仕事を少しずつ増やせるよう検討しています。

自信を持って仕事ができるように

京の黄真珠の可能性を引き出すために、商品パッケージをデザインした嵯峨美術大学の学生と一緒になつた製品を作り出しています。このように色々



飛鳥井ワークセンター

京都市左京区田中飛鳥井町40
<https://shuko-gakuen.or.jp/>

な立場の人が携わる業務の一環として参加できることは、事業所にとってもメンバーにとっても喜びです。農福連携、メイドイン京都、など、ストーリー性を持った商品製造に携われることも誇りになります。また記事として取り上げられるなど注目される素材なので、新たな製品開発が楽しみとなっています。京の黄真珠は希少なため、商品も安価ではありません。そのため急速に普及するのは難しいかもしれませんが、まずは一般の家庭に認知され親しまれることを願っています。



in Voice



嵐 知美さん

「普段は調理に従事していますが、お米など重いものを運ぶときは大変ですが、料理ができるようになったのがうれしいです。京の黄真珠から作った柚子こしょうの製造作業は楽しく、これからも携わっていきたいです」



本田幸日さん

「いつもの調理の仕事では、汁物や具を混ぜる作業を担当しています。料理は難しいですが、美味しいものが作れたときは幸せです。京の黄真珠から作った柚子こしょうは、胸を張って自慢できる良い商品です」



土川聖子さん

「事業所に来て、調理が身につきました。特に玉ねぎを切るのが得意です。私たちが製造に携わっている京の黄真珠から作った柚子こしょうが、たくさんの人に食べてもらえるようになればいいと思います」

京の黄真珠を 障害のある人と広げる



京の黄真珠生産組合
代表 山岸俊太郎さん
京都市西京区大原野南春日町
京の黄真珠生産組合の代表。
農業法人に勤めた後、2017年
に就農。新京野菜の「京の里だ
るま」、「京夏豆」なども栽培。

農福連携の取組を 拡大したい

農業法人に勤めた後に独立し、就農して3年になります。京の黄真珠生産組合の代表として、京の黄真珠の普及に取り組んでいます。もともと唐辛子の栽培に興味を持っていて、農福連携の取組に共感し、より京の黄真珠の栽培に惹かれました。障害のある人たちと一緒に作業し、栽培を広めることに意義を感じています。就労継続支援事業所に京の黄真珠を届ける際などに事業所のスタッフやメンバーの方とお話をする中で、こういった作業が依頼できるか考えるようになりまし。他の作物でも仕事を生み出せないか、独自に福祉と連携できることはないか、検討しています。

500株の 収穫時季を見極める

現在は市内で10軒ほどの農家と連携して生産し、自身の畑では1シーズンに500株ほどを栽培して



POINT

栽培のポイント

京の黄真珠は1mほどの高さまで育ち、全体にざっしり実をつけます。気温が下がると紫っぽく変色してしまいます。



山岸さんが薦める 京の黄真珠を 使用したレシピ

魚介系の鍋の薬味として使うのがおすすめ。京の黄真珠の鮮烈な辛さとフルーティーな香りが引き立ちます。

実が付き始めると、緑の葉の中から色鮮やかな黄色の実が見えてくる



(上) 愛らしい「京の黄真珠」の苗 (下) 広々としたほ場



農業と福祉の 経験を活かして



嵯峨野ファームネット
今井義弘さん
京都市右京区嵯峨
広沢南下馬野町12-1
http://saganofn.jimdofree.com
右京区を拠点に農業を営み、農業体験農園「すこやか嵯峨野ファーム」を運営。農業体験農園主会会員。

福祉との さまざまな連携を実施

代々農業を営み、就農して40年になります。京都府内に約5ヘクタールの田畑で、農作物を育てています。また市民向けに農業体験ができる農園「すこやか嵯峨野ファーム」を運営し、幼稚園や福祉施設を利用する人たちが農作業に触れる機会を提供するなど、長年、社会福祉活動を行ってきました。自身で作物を育てる田畑でも、以前から障害のある人たちを雇用。京の黄真珠の栽培にも今年は3名が参加しています。行政が農業と福祉の連携に加わることで農福連携の取組が円滑に進み、取組の内容も幅広くなってきました。これからも農福連携事業が活発になればいいと思っています。



京の黄真珠は辛さだけでなく、他にはないフルーティーで余韻の長い香りが特徴。柚子胡椒などさらなる商品開発で京の黄真珠のスパイスが広く普及することを期待しています。

京の黄真珠を 色、香り良く育てる

京の黄真珠の栽培は3年前から吉祥院の畑で行っています。5mmほどの小さな実からゴマ粒ほどのタネを取り出し、3月に種蒔き、4月に植え付け、6月に花が咲き、7月から順次緑の実を付けていきます。8月から11月にかけては、実が緑から黄色くなり枝ごと切って収穫していきます。収穫した実は就労継続支援事業所のメンバーが選別し、これを今井さんの作業場で乾燥させた後、生産組合に納めています。京の黄真珠は辛さだけでなく、他にはないフルーティーで余韻の長い香りが特徴。柚子胡椒などさらなる商品開発で京の黄真珠のスパイスが広く普及することを期待しています。



今井さんから、作物の栽培状況のアドバイスを受ける

作業場では「京の黄真珠」以外の野菜も含め、丁寧に作業を行う

POINT

栽培のポイント

手をかけすぎず、放って置きすぎず。長年の農業の経験と知識で、その時必要なことを見極めることが大切。



今井さんが薦める 京の黄真珠を 使用したレシピ

ラーメンやそばによく合います。麻婆豆腐に入ると独特の辛みと香りが加わり、味がグレードアップします。

ズッパ ディ ペッシェ



佐藤さん

干しえびの旨みを活かしたイタリア版ピヤベース。京の黄真珠は、最後にかけても香りが際立ちます。



3 粗熱をとった2をジューサーで粉碎し、ピューレ状にする。



4 鍋に戻してトマトの水煮を加え、中火で30分煮てから、塩、こしょうで味をととのえる。



5 別の鍋にオリーブ油を入れて熱し、魚、有頭えびに焼き色をつけ、Aを加えて貝の口が開いたら、4を加えてひと煮立ちさせる。器に盛り、仕上げにエキストラバージンオイルとイタリアンパセリをふる。

■材料(2人分)

季節の魚……………2切れ	エキストラバージン	にんにく …… 1/2かけ
有頭えび……………2匹	オリーブオイル ……少々	京の黄真珠……………1g
オリーブ油 …… 30cc	イタリアンパセリ ……少々	オリーブ油 …… 15cc
		水…………… 300cc
A あさり…………… 6個	干しえび…………… 10g	トマト缶(カットタイプ)
ムール貝…………… 6個	たまねぎ(スライス) …… 200cc	
やりいか…………… 50w	…………… 80g	白ワイン…………… 60cc
白ワイン…………… 30cc	にんじん(スライス) …… 25g	セージ…………… 1枚
タイム…………… 1本	…………… 25g	塩、こしょう…………… 少々
	セロリ(スライス) …… 5g	



1 鍋にオリーブ油、にんにく、京の黄真珠を入れて弱火で熱し、香りが出たら、たまねぎ、にんじん、セロリ、干しえびを加え、強火でしんなりするまで炒める。



2 水、白ワイン、セージを加え、弱火にしてから30分ほど煮込む。

京都の
人気料理店
シェフ
直伝!

京の黄真珠を使った 美味しさ満点

レシピ

京の黄真珠の風味や味を活かしたレシピを、京都の人気料理店シェフに考えてもらいました。早速、今日、真似したくなる技ありレシピの数々。ぜひ皆様のご家庭で、お試しあれ。



大前 智生さん
タイガー餃子会館

料理人歴20数年。中国本土に渡って2年ほど経験を積み、帰国した後「タイガー餃子会館」の店長に

レシピを
教えてくれるのは
この人たち



大橋 昌隆さん
ダニエルズ本店

イタリアン一筋の料理人から、現在は専務取締役へ。エネルギーな人柄でスタッフの士気を高める



堀切 精一郎さん
膳處漢ぼっち

「際コーポレーション」グループの総料理長。素材を最大限生かして余計なものは引く、が料理のモットー。



矢野 悟郎さん
五十棲

二十歳から料理人の世界へ。自社農園で育った季節の野菜を美味しく食べてもらうことに情熱を注ぐ



佐藤 篤さん
ダニエルズアルバ

フレンチシェフやパティシエ、イタリアでの現地修業など豊富な経験から得た知識を料理に投影する実力派

丸条ねぎとしらすの焼きそば



大前さん

蒸したそばをオリーブ油で炒めることで、パスタのような味わいに。ピリ辛好きのための麺料理です。



電子レンジ600wで30秒ほど加熱した蒸しそばを②のフライパンに加え、ナンプラーとレモン汁をかける。

■材料(1人分)

アンチョビ	30g	レモン汁	3cc
京の黄真珠	10粒	ナンプラー	5cc
釜揚げしらす	45g	オリーブ油	50cc
丸条ねぎ	50g	顆粒チキンスープ(中華風)	5g
にんにく	1/2かけ	塩	少々
中華蒸しそば	1袋		



斜め切りにした丸条ねぎを③に加え、熱しすぎないようにサッと手早く炒める。



器に盛り付け、しらすをたっぷりとのせる。



京の黄真珠を容器から取り出し、手でひねって粗くつぶす。
※つぶした後はよく手を洗う



フライパンでオリーブ油を熱し、京の黄真珠、みじん切りにしたにんにくとアンチョビを入れ、弱火で焦げないように香りを出したら、水、顆粒チキンスープ、塩をさらに加える。

ピリピリチキンマリネ



大橋さん

ベースはポルトガルの家庭料理「ピリピリチキン」。赤い唐辛子の代わりに京の黄真珠を使いました！



鶏もも肉に②をかけてマリネし、冷蔵庫で2〜3時間おく。



マリネ液を軽くおとし、200℃のオーブンに入れ、おとしたマリネ液を途中で上からかけながら、15分ほど焼く。



グリルパンでオリーブ油を熱し、にんにく、ローズマリーを加えて香りが出たら、食べやすい大きさにカットした③を炒め、塩、こしょうで味をととのえる。④と一緒に器に盛り付ける。

■材料(4人分)

鶏もも肉	1kg	A たまねぎ(ざく切り)	1個	B ズッキーニ	1本
塩	18g	レモン汁	45cc	パプリカ・黄	1個
		エキストラバージンオリーブオイル		パプリカ・赤	1個
		にんにく	2かけ	茄子	1本
		バジル	2枚	ローズマリー	1本
		京の黄真珠	2g	にんにく	1かけ
		はちみつ	9g	オリーブ油	少々
				塩、こしょう	



鶏もも肉の両面をフォークで数十回刺して、塩をすりこむ。



フードプロセッサーorミキサーでAを粗めに粉碎する。

京の黄真珠を効かせた 白味噌豚汁



矢野さん

京の黄真珠のフルーティでインパクトのある辛さと白味噌の甘さ、かなり相性が良いと思います！



3

少し弱火にしてから白味噌を溶き入れ、ひと煮立ちする。



4

③をうつわに盛り付け、九条ねぎをたっぷりのせる。



5

京の黄真珠をお好みの量ふる。

■材料(4人分)

豚バラ薄切り肉	100g	九条ねぎ	50g
金時人参	50g	出汁	700cc
聖護院かぶら	80g	白味噌	40g
油揚げ	1枚	京の黄真珠	適量



1

金時人参はいちょう切り、聖護院かぶらはひと口サイズの乱切り、豚バラ肉は2~3cm幅に切る。油揚げは湯通ししてから横半分に切り、1cm幅に切る。九条ねぎは小口切りにし、水にさらしてから軽く絞る。



2

鍋に出汁、豚バラ肉、金時人参、聖護院かぶら、油揚げを入れて中火にかけ、アクを取りながら野菜がやわらかくなるまで煮る。

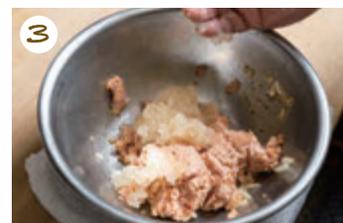


焼き小籠包



堀切さん

京の黄真珠ゼリーを餡に練り込んで、独特のフルーティな香りと辛さを皮の中に閉じ込めました。



3

手でしっかり②をつぶし、Aと混ぜ合わせる。餡がまとまったら、ごま油を加えてよく混ぜる。



4

①の生地を2.5cmぐらいの厚さにのばし、20gぐらいの大きさにカットしたら、麺棒を動かしながら直径9cmになるよう生地をのばす。



5

生地の中央に餡をのせ、半分に折り畳み、上部のひだを寄せながら生地をしっかりとじる。



6

加熱したフライパンに隙間なく並べ、上からサラダ油をふりかけ、ひたひたになるくらいお湯を注ぎ、蓋をして、強火にかけ、お湯が沸騰してから強火で3分、油をかけてさらに中火で2分加熱して焼き色をつける。

■材料(30個分)

(生地)		水	150cc
薄力粉	250g	顆粒チキンスープ(中華風)	5g
強力粉	250g		
水	150cc	A 豚ひき肉	200g
牛乳	100cc	たまねぎ	30g(みじん切り)
塩	4g	九条ねぎ	50g
砂糖	50g	生姜(みじん切り)	
ドライイースト	5g	塩	1g
ベーキングパウダー	10g	砂糖	6g
サラダ油	10cc	醤油	大さじ3
		ごま油	大さじ1
京の黄真珠	2g		
粉ゼラチン	9g		



1

薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーをボウルで混ぜ、牛乳を少しずつ加えて練り混ぜる。40℃のぬるま湯とドライイースト、砂糖を加えて混ぜ、全体がまとまってきたら、10分ほど放置。艶が出たらラップをしてあたたかい所で2時間ほど放置する。



2

粉ゼラチンに水を加えて溶けたら、顆粒チキンスープ、京の黄真珠を混ぜて、10分ほど冷蔵庫で冷やす。