



好評につき今年もスープ
の販売実施！

第11回

けいほくこだから

京北子宝いも収穫感謝祭 ～奉納式と生産農家による直接販売～

令和6年11月15日

京北子宝いも栽培研究会

取次：京都市産業観光局

京北・左京山間部農林業振興センター

TEL：075-852-1817

京都市右京区京北地域では、特産の新京野菜『京北子宝いも』の生産振興に取り組んでいます。子育ての神様をお祀りする護王神社にて、第11回京北子宝いも収穫感謝祭を開催し、今年の実に感謝するための奉納と、生産農家による青果販売及びサクラフーズ株式会社と連携・開発しました「京北子宝いもを使用したスープ」の販売を行います。

1 京北子宝いも収穫感謝祭について

(1) 日 時 令和6年11月21日(木) 午前11時30分～午後4時(雨天決行)

(2) 場 所 護王神社 境内 (京都市上京区烏丸通下長者町下ル 京都御所西隣)

※ 駐車スペースがわずかですので、公共交通機関等を御利用ください。

○地下鉄烏丸線 丸太町駅 2番出口より 北へ徒歩7分

(3) 内 容

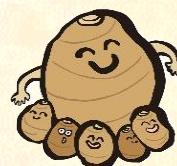
ア 奉 納 式 (午前11時30分～正午) * 関係者のみで行うため、一般の方は参加できません

イ 青果及びスープの販売 (正午～午後4時)

(4) 主 催 京北子宝いも栽培研究会

(5) 問合せ先 京北・左京山間部農林業振興センター

(TEL 075-852-1817 FAX 075-852-1827)



京北子宝いも公式ロゴマーク



2 京北子宝いもについて



新 京 野 菜 「 京 北 子 宝 い も 」



京都市が京都大学や農家の方と一緒に開発・導入を進めている『新京野菜』の一つ。

京北地域限定で栽培されている里芋で、「京北子宝いも栽培研究会」のみなさんの手によって栽培されている里芋です。

京北子宝いもは一般的な里芋に比べ、とろみが強い、皮をむくときに手がかゆくなりやすい、などの特長があります。

また、揃いの良い子芋をたくさんつけることから、名前には「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。

3 参考

(1) スープ製造者（サクラフーズ株式会社）について

<会社概要>

京都を拠点とし、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ます。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）」を展開しています。



<サクラフーズ(株)>



(2) 護王神社について

<概要>

護王神社では平安京の建都に貢献された和気清麻呂公（わけのきよまろこう）とその姉の和気広虫姫（わけのひろむしひめ）をお祀りしています。イノシシが和気清麻呂公を助けた逸話からイノシシとのかかわりが深く、狛犬のかわりに狛イノシシが神社を守っています。

また、イノシシに助けられたのち和気清麻呂公の足の痛みが治ったことから足腰の御利益があるとされ、毎月21日の午後3時から「足腰祭」が行われ、足腰の健康安全を祈願します。

<京北子宝いもとのかかわり>

護王神社の守り神であるイノシシが多産であることから、小芋がたくさんできる子宝いもにちなんで、平成26年度から京北子宝いも収穫感謝祭を行っています。

