

◆「京おくら」の産地化への取組◆

(1) 特 徴

「京おくら」は、夏の京都盆地特有の気候風土を活かして栽培され、抜群の鮮度で特有の歯ごたえと粘りが強く、クセのない味が特徴。

サラダ、和え物のほか、天ぷら、煮物など幅広い調理法があり。食酢を使ったピクルスも夏の暑い季節のレシピにおすすめ。



◎ビタミン

- ・βカロテン（ビタミンA）
免疫力の維持、疲労回復
- ・ビタミンC
抗酸化作用
- ・ビタミンB1
エネルギー代謝を促進
- ・葉酸
貧血予防

◎ミネラル

- ・カリウム
高血圧予防、むくみ対策
- ・カルシウム
骨や歯の形成
- ◎食物繊維
- ・ペクチン
整腸作用
血糖値上昇抑制
コレステロール値抑制

(2) 生産時期 6月～10月（ピークは7月～9月）

※栄養素：（株）ファンデリー監修

- ・ 2019年 第8次経営刷新3か年計画（2019～2021年）
到達目標「新たな品目導入による新規産地の立ち上げ」試験栽培を実施
- ・ 2020年 JA京都中央 京おくら出荷部会 設立
生産者 9名 栽培面積25a
- ・ 2021年 生産者18名 栽培面積51a
- ・ 2022年 第9次経営刷新3か年計画（2022～2024年）
出荷量10トン 販売高1,000万円を2023年度目標として設定
- ・ 2023年 生産者28名 栽培面積72a



「京おくら」各種の取組



「京おくら」各種販売活動の取組





京都市営バス(市バス)PR広告
7月～12月



京都市営地下鉄吊下げPR広告
8月～
3日間(東西線・烏丸線 各1回)

5

JA京都中央



mizkan



JA全農京都

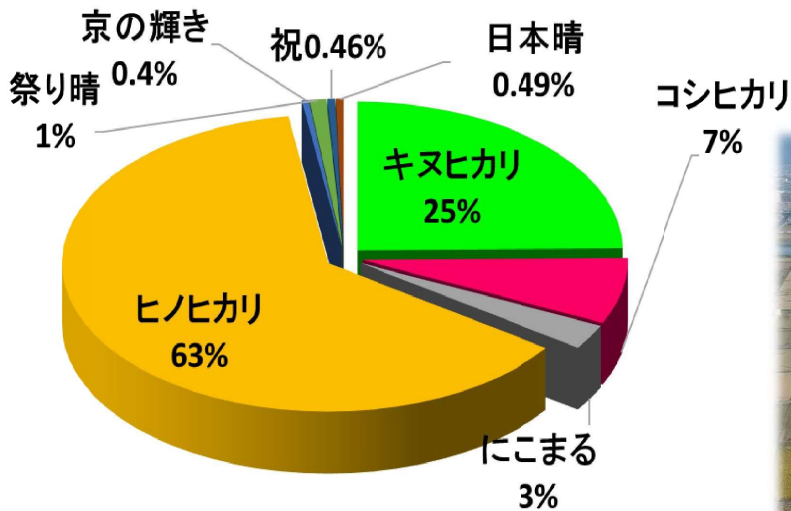


「京おくら」を使用した
レシピブックの作成
京産京消をコンセプト
にしたメニューの提供

6

◆気象変動に対応した米づくりの取組◆

J A 京都中央管内の栽培品種構成（2024年 面積割合）

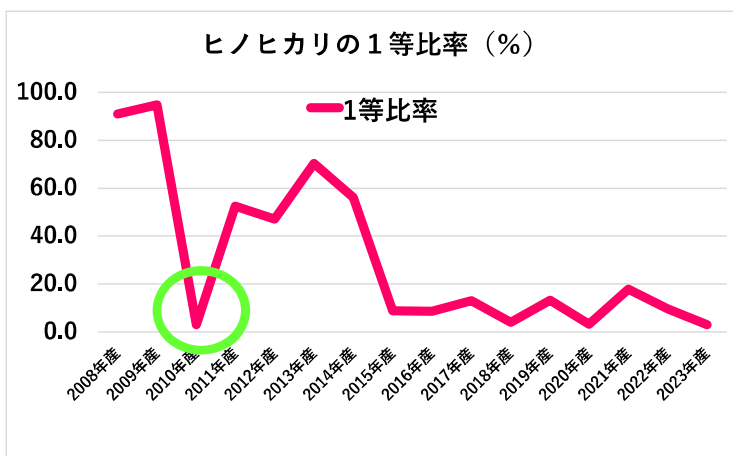


- ・「ヒノヒカリ」が63%
- ・京都市南部が主な産地（巨椋池干拓農地など）



- ・高温により2010年、1等比率が2.7%
- ・高温が原因である白未熟粒が82%

2010年産米と2009年産米「ヒノヒカリ」



左側：2010年産米

右側：2009年産米

※生産地：京都市伏見区

高温耐性品種「にこまる」の導入

これからも猛暑は必ずやってくる

持続可能な産地づくりのため新品種を導入しよう！

- 高温耐性のある品種
- 多収であり、良食味である事
- 「ヒノヒカリ」に変わる晩生品種

これらの条件を
満たす品種



「**にこまる**」に着目！！

9

お米の食味官能試験

農家からの声として多かったのが
「ヒノヒカリ」に比べ味が薄い



品名	20年度産米	21年度産米	22年度産米	23年度産米	24年度産米	その他
外観	◎	◎	◎	◎	◎	◎
香り	◎	◎	◎	◎	◎	◎
味	◎	◎	◎	◎	◎	◎
粘り	◎	◎	◎	◎	◎	◎
総合評価	◎	◎	◎	◎	◎	◎
その他						

▲食味審査表



京都光華女子大学
京都光華女子大学大学院 京都光華女子大学短期大学部



JA京都中央

京都市・光華女子短期大学部・高等部と連携し、大規模な食味官能試験を実施

実施人数：180人

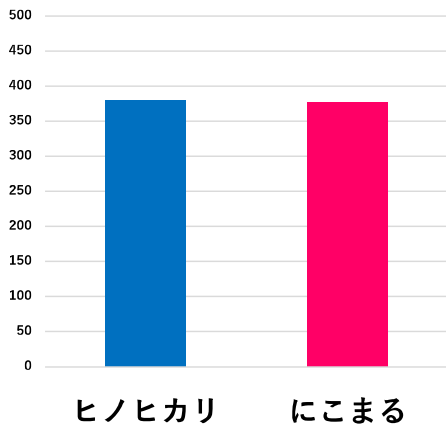
対象者：生徒、給食調理従事者

品種：「ヒノヒカリ」「**にこまる**」

◎外観、香り、味、粘りを3段階で評価し、総合評価を判定



10

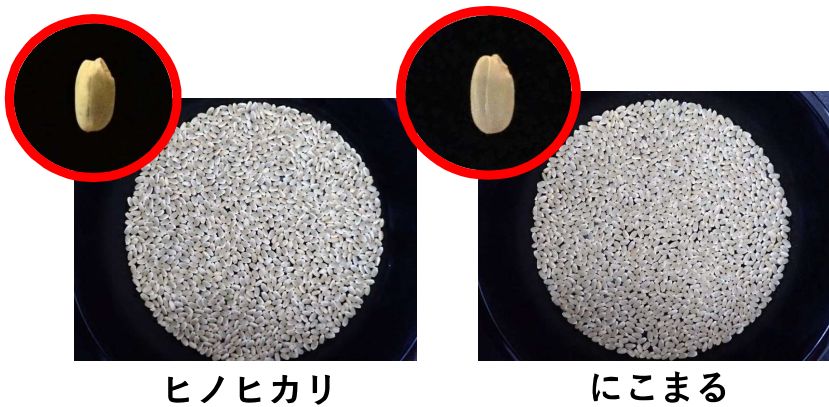


粒がしっかりしていて食べ応えがある

おにぎりで食べたい

いつも食べているお米に似ている

ヒノヒカリと遜色ない結果！

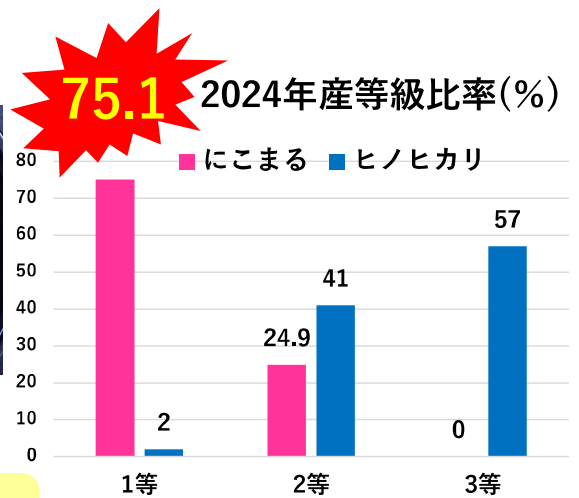


ヒノヒカリ

にこまる

「にこまる」の新米を食べたが、とても美味しい！
来年からすべて「にこまる」に切り替える！

外観がとてもきれい。高温に強いことが、分かった。「にこまる」にして良かった



1等比率

にこまる 75.1%

ヒノヒカリ 2.0%