



～千年の「旬」を
いただく京野菜～

作画：松岡阿実
(京都精華大学芸術研究科卒)

秋深い京都



まんまるくて
大きい賀茂なす
おいしそう
やな〜っ！



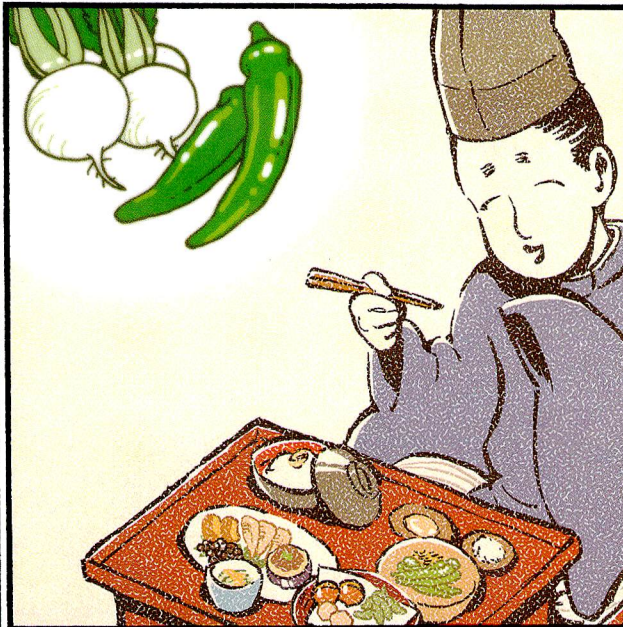
あれ、やまだくん
今ごろ賀茂なす
ですか？

やまだくん、そもそも
京野菜がおいしい理由
知ってますか？



鴨川のおかげで肥沃な土壌
そして寒暖の差があり、
災害の少ない気候！
そのため、とても美味しい
野菜が育つからなんですよ

華やかな京の都では地形的に
魚介類が手に入りにくかったため、
もてなしや茶事の際に、
京野菜がもてはやされていきました



そして、
京野菜の価値は
今も変わって
いません！

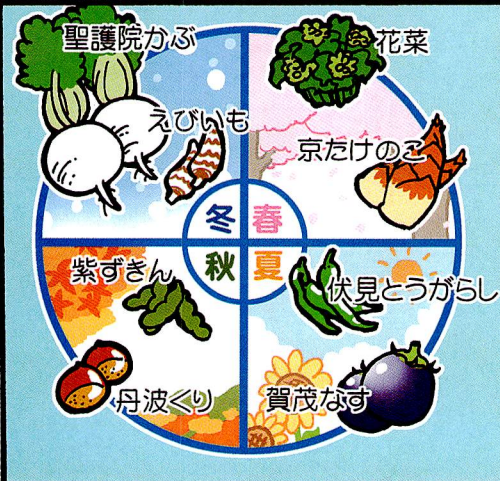
- ★ 農薬、化学肥料の使用を減らした、環境にやさしい農産物
- ★ 認証検査員による栽培状況と記帳のチェックを実施した農産物
- ★ 情報の開示により生産者の顔が見える農産物



そしてこれが、上記の
認証を受けた品物だけに
つけられる
「京のブランド産品」マーク

安心・安全・美味
それが
「京のブランド産品」

全部で24品目ある
京のブランド産品には
それぞれに「旬」があつて
旬の野菜はどれも美味しく
栄養価もとても高いんです！



ということは
この賀茂なすは
時期はずれか！
せっかく美味しい
京野菜を食べようと
思ったのに！

まあまあ
気を
取り直して！

これからの
時期やったら
かぶら蒸しなんか
どうですか？
美味しいですよ



『食欲の秋!旬の京野菜を食べましょう』

<http://www.pref.kyoto.jp/brand/11700078.html>

今月の「知ってる?京都府」は、野菜の話だ。野菜の中でも「京野菜」である。「九条ねぎ」や「伏見とうがらし」「賀茂なす」…。昨今、本当に「京野菜」という言葉が街に溢れているな。そもそも、京都は盆地の地中深くに膨大な水を蓄えている水の都である。かつて暴れ川であった鴨川の洪水によって肥沃な土が運ばれ、豊かな水と相まって、根菜を中心に野菜が育つ環境になったそう。ハツキリとした四季や、気象災害が少ないことも野菜にはありがたい風土だ。さらに動物性タンパク質を摂らないお先進の文化によって、野菜が大切にされてきたこともある。

長い歴史の中で、種が生き残り、安定的に収穫されてきたものが「京都の地の野菜」といふべき存在になった。それが「京野菜」なのだ。ところが折からの京野菜ブームで、出所のあやふやな京野菜が増えたのも事実であり、「何をもちて京野菜か?」という定義が難しくなっている。もちろん、京都で穫れるものだけを京野菜と呼ぶわけではないのだが、産地消が重要と言われる時代、京都府が中心となって平成元年に「京のブランド産品」という認証制度をつくったのだ。産地指定を受け、農薬や化学肥料を減らした栽培をし、生産者や栽培履歴を明らかにした、いわば「京都府のお墨付き京野菜」だ。現在は「みず菜」「壬生菜」「京山科なす」「京たけのこ」などの他に、水産品目として今年5月に初めて「丹後とり貝」が認証され、24品目(うち野菜は19品目)が定められている。

さらに、「京野菜こだわりプロジェクト推進事業」を立ち上げて、環境にやさしい農産物づくりを進め、消費者への信頼感を高めるために検査制度を行っている。また、販売ルートを設定させて農家所得を確保したり、後継者の育成にも力を注いでいるんだ。

京野菜は、それぞれに「旬」があり、四季を感じ、美味しく栄養価も高いのが特徴。千年の、そして安心・安全の「旬」を、みんなで食べてみようじゃないか。