



京都の素材で
伝統を紡ぐ

京食財図鑑

Kyoshokuzaizukan

JA全農京都とは

古都京都の伝統に恥じない安全と安心をグループ全体の目標として事業に取り組んでいます。

JA全農京都は、京の伝統野菜をはじめとする「京野菜」のブランド確立、「宇治茶」のGAP導入、「京の肉」のブランド化の実現、「京都米」の地域団体商標を取得し、直営飲食店舗「みのりカフェ・みのるダイニング」でそれらのメニューを提供し、京都府内産農畜産物の販売力強化に取り組んでいます。また、地域農業の現場に出向いて農家の視点に立った情報提供、事業提案を積極的に行うとともに、肥料農薬の試験や京都府に多い中山間地農業に適した農業資材の推進など、生産資材コスト削減による農業者所得の増大に向けて自己改革を実践しています。さらには、ガソリンスタンド・LPガス直売所・農機センター・自動車センター・農産物直売所といった地域インフラによるサービス、JAタウンにおけるeコマース事業を通じて、元気な産地づくり、元気な地域社会づくりに繋がる取り組みを進めています。

JA全農京都はこれからも京都のよき伝統を受け継ぎながら、新しい価値の創造に果敢に挑戦します。

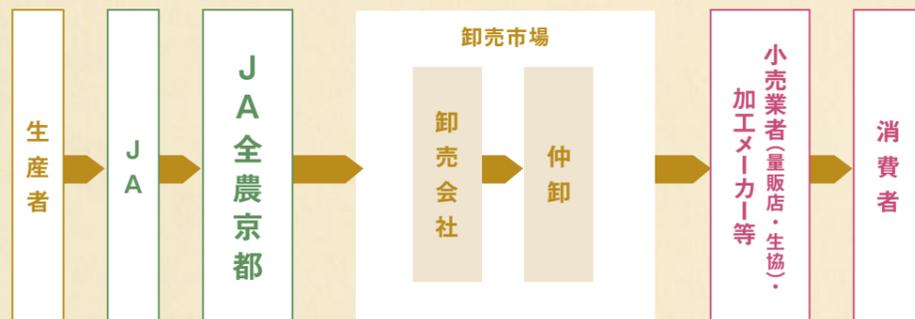
経営理念

私たち全農グループは、生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

■ 青果物の流通の仕組み



品目によって異なりますが、全農グループは生産者・JAに出荷された農畜産物を取りまとめています。

索引

※出荷量は令和4年度のものです。

九条ねぎ…………… P5	鹿ヶ谷かぼちゃ…………… P8	こえびちゃん…………… P10
京みず菜…………… P5	京 夏ずきん…………… P8	聖護院だいこん…………… P10
京壬生菜…………… P5	京山科なす…………… P8	聖護院かぶ…………… P10
小松菜…………… P6	とまと…………… P8	京はたけ菜…………… P10
ほうれん草…………… P6	ミニトマト(アイコ)…………… P8	しゅんぎく…………… P10
花菜…………… P6	きゅうり…………… P8	京こかぶ…………… P10
京たけのこ…………… P6	ごぼ丹…………… P9	宇治茶…………… P11
京ラフラン…………… P7	紫ずきん…………… P9	京都米…………… P13
賀茂なす…………… P7	丹波くり…………… P9	京式部…………… P14
万願寺とうがらし(万願寺甘とう)…………… P7	京たんご梨…………… P9	京都の酒米…………… P15
伏見とうがらし…………… P7	やまのいも…………… P9	京都の豆…………… P15
京おくら…………… P7	京かんざし…………… P9	京都の小麦…………… P16
メロン…………… P7	堀川ごぼう…………… P9	京の肉…………… P17
小玉すいか…………… P8	金時にんじん…………… P9	京都の乳製品…………… P17
なす…………… P8	京きゃろっと…………… P10	加工・業務用野菜…………… P18
	えびいも…………… P10	ギフト商品…………… P18

京ブランド

「京のブランド産品」
安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」により生産された京都産農林水産物の中から、品質・規格・産地を厳選したもので(公社)京のふるさと産品協会が認証しています。

伝統野菜

「京の伝統野菜」
明治以前から導入されており、府内全体で生産されている野菜です。
JA全農京都が地域団体商標を取得しています。

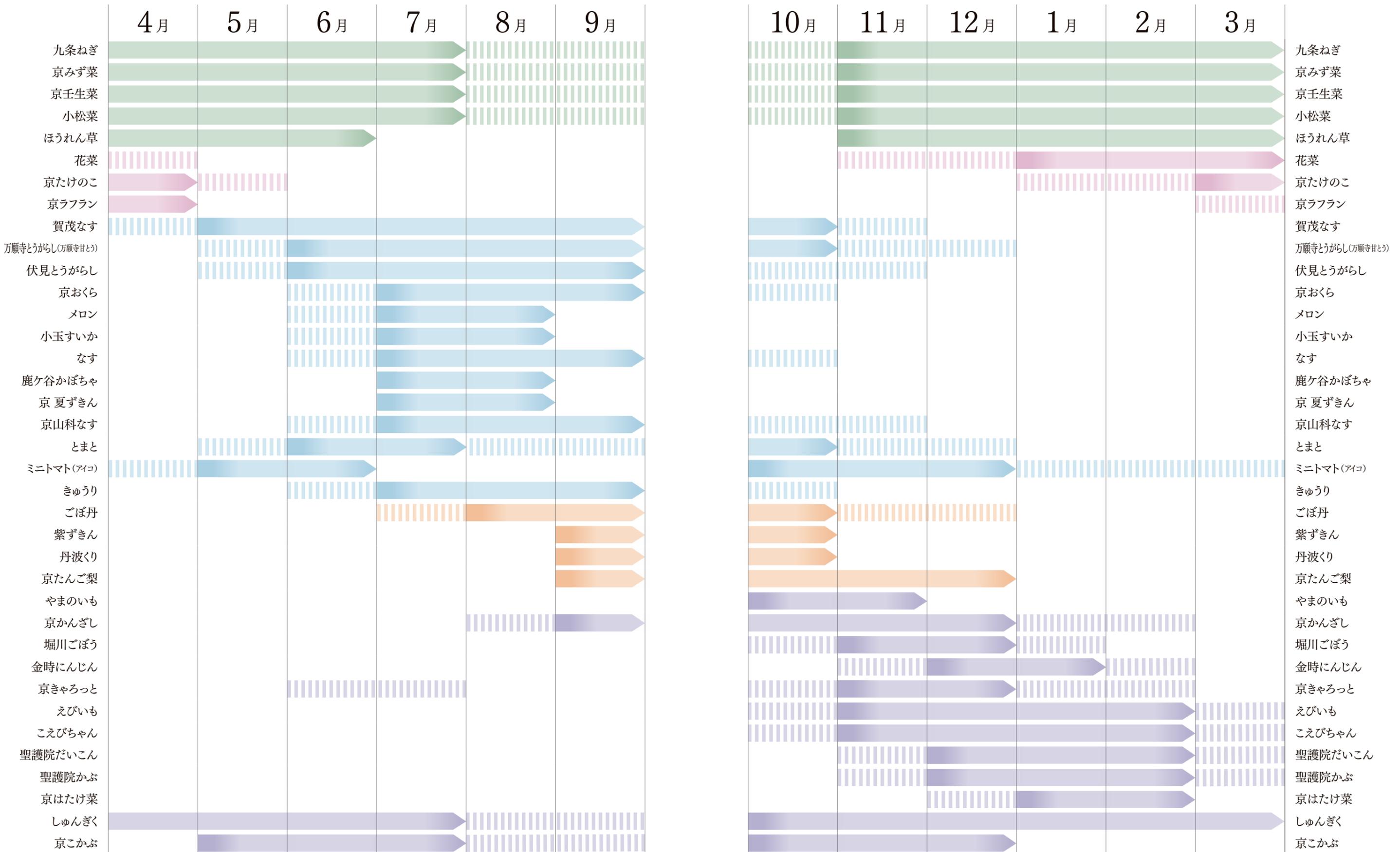
出荷カレンダー

旬の時期の京野菜をご提供します。

加工用野菜の作付に取り組みます。

年間を通じた取引をご提案します。

▶ まとまった出荷量が見込める時期
 ▤ 市場には流通しているが、量が少ない時期



京野菜

京野菜は、京都の風土と水に生まれ、生産者の手によって大切に育てられた、京都を代表する野菜です。京都は古都であったことから、人々の往来につれ、宮廷や寺社への献上品として、全国から珍しい野菜・優れた品質の野菜が集まってきました。これらの野菜に農家の方たちが改良を加え、京都の風土に適した優れた野菜をつくりあげ、京都の文化と共に現代まで受け継がれてきました。



京ブランド 伝統野菜

九条ねぎ

主な産地 京都府内全域

出荷量 1,299t

言わずと知れた京野菜の代表格。香りもよく薬味や鍋物、みそ汁など1年を通して幅広い用途で親しまれている。

出荷カレンダー 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3



小松菜

主な産地 久御山町、京都市、八幡市

出荷量 674t

葉は肉厚ですっきりとした味わい。おひたし、和え物、炒め物など幅広く親しまれている。

出荷カレンダー 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3



ほうれん草

主な産地 久御山町、南丹市、京都市

出荷量 469t

寒い時期の根の赤いものが甘味も強く良いとされている。おひたし、和え物、炒め物、と幅広く親しまれている。

出荷カレンダー 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3



京ブランド 伝統野菜

京みず菜

主な産地 京都府内全域

出荷量 382t

葉の柔らかさと軸のシャキッとした食感が特徴。鍋物からおひたし、サラダまで1年を通して親しまれている。

出荷カレンダー 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3



京ブランド 伝統野菜

京壬生菜

主な産地 南丹市、綾部市

出荷量 65t

独特の香味とほのかな辛味が特徴。口当たりがさっぱりしているので煮物、鍋物や漬物などに幅広く親しまれている。

出荷カレンダー 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3



京ブランド

花菜

主な産地 長岡京市、井手町、亀岡市

出荷量 119t

寒咲菜種の蕾を食用にしたもの。京都の春を感じさせる京野菜で、和え物、おひたし、天ぷらなどで食するのが代表的。

出荷カレンダー 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3



京ブランド 伝統野菜

京たけのこ

主な産地 京都市、長岡京市、向日市

出荷量 176t

たけのこ畑の土づくりから管理までが非常に難しい。丹精込めて作られた逸品はえぐ味がなく、甘みがあり、歯触りが良いので、吸い物、木の芽和え、天ぷら、筍ごはん幅広く親しまれている。

出荷カレンダー 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3



京ラフラン

主な産地 京都市
出荷量 **1.4t**

京都大学によって開発されたダイコンとコールラビの交配種。新京野菜として今注目を集めている。やわらかい茎と葉を食べ、炒め物や温野菜として使われる。「ラフラン」の由来は、ダイコンの学名「ラファナスサティバス」とキャベツの和名「カンラン」を合わせた造語である。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京ブランド 伝統野菜

賀茂なす

主な産地 亀岡市、綾部市、京丹後市、京都市 出荷量 **156t**

「なすの女王」と呼ばれ、夏の京野菜を代表する逸品。田楽、揚げ物、煮物などで親しまれている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京ブランド

万願寺とうがらし(万願寺甘とう)

主な産地 京都府内全域 ブランド産地 舞鶴市、綾部市、福知山市
出荷量 **640t**

肉厚で甘い大型のとうがらし。発祥の地である、舞鶴市周辺で生産されたものは「万願寺甘とう」としてブランド出荷され、特に高い評価を受けている。辛味がほとんどなく幅広い料理に使用できるため、小さい子供からお年寄りまで親しまれている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京ブランド 伝統野菜

伏見とうがらし

主な産地 精華町、京丹波町、南丹市
出荷量 **92t**

400年以上前から栽培が始まっており、煮物、焼き物、炒め物、天ぷらなど幅広く親しまれている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京おくら

主な産地 京都市、長岡京市
出荷量 **9.3t**

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。手軽に調理ができ、サラダ・和え物に利用できるほか、天ぷら・煮物など幅広い調理法がある。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



メロン

主な産地 京丹後市
出荷量 **78t**

京丹後市で栽培されているメロン。すっきりした甘さの「京丹後メロン」、甘み溢れる「砂姫メロン」どちらも高品質で人気も高い。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



小玉すいか

主な産地 京丹後市
出荷量 **121t**

京丹後市で栽培されている小玉すいか。皮が薄くほど良い甘味で人気の高い逸品。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京ブランド 伝統野菜

鹿ヶ谷かぼちゃ

主な産地 亀岡市、綾部市、京丹後市
出荷量 **1t**

瓢箪型をしていることで、京野菜の中でも目を引くフォルム。あっさりした甘さで、肉質は緻密で粘質の為、煮崩れしにくい。煮つけや天ぷらで食されることが多い。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京ブランド 伝統野菜

京山科なす

主な産地 大山崎町、木津川市、京丹後市
出荷量 **9t**

果皮、果肉ともにやわらかいが、食感はしっかりしている。漬け物用の加工野菜として主に出荷されている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



なす

主な産地 長岡京市、京田辺市
出荷量 **1,005t**

千両なすが主な栽培で、果皮がやわらかくジューシー。焼きなす、田楽、天ぷらなどでよく食されている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京ブランド

京夏ずきん

主な産地 亀岡市、綾部市、南丹市、福知山市、京丹波町、京丹後市、舞鶴市
出荷量 **56t**

丹波黒大豆から生まれた夏限定の逸品。一般的に湯がいて食すことが多いが、豆ごはん、かき揚げとしても親しまれている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



とまと

主な産地 城陽市、京丹後市
出荷量 **390t**

品種は様々で、大玉、ミディ、プチと主にサラダによく使われている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



ミニトマト(アイコ)

主な産地 城陽市
出荷量 **12t**

ミニトマトの一種であるアイコを完熟してから出荷しているため、甘みが強いのが特徴。京都の大型量販店を中心に出荷している。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



きゅうり

主な産地 宇治田原町、城陽市、福知山市
出荷量 **584t**

漬け物、サラダ、酢の物によく使われている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



ごぼ丹

主な産地 京丹後市
出荷量 **45t**

ごぼうの中でも短い30~40cmの小ぶりのごぼう。京丹後地区で作られた短型ごぼうなので「ごぼ丹」と名付けられた。香りもよく柔らかく、調理がしやすいと飲食店からも人気が高い。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



紫ずきん

京ブランド
主な産地 亀岡市 綾部市
南丹市 福知山市
京丹波町 京丹後市
舞鶴市
出荷量 **124t**

丹波黒大豆から生まれた、秋の京都を代表する逸品。薄皮が薄紫色で頭巾のような形がその名の由来。コクのある甘味とモチツとした食感が特徴。湯がくほかに、豆ごはんやかき揚げとしても食される。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京きやろっと (西洋人参)

主な産地 京丹後市
出荷量 **146t**

京都府北部の京丹後地域で生産されている。西洋人参の商品名を京都らしさのある「京きやろっと」に変更し、東京・大阪・名古屋方面に出荷している。和食・洋食問わずあらゆる料理に利用できる万能野菜である。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



えびいも

京ブランド 伝統野菜
主な産地 京田辺市
亀岡市
京丹後市
出荷量 **37t**

里芋の一種で、しま模様と海老に似た形が特徴で外観的にも人気が高い。肉質は緻密でねっとりした独特の食感も特徴。煮崩れしにくく、煮物、あんかけ、素焼き、椀だねなど幅広く親しまれている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



丹波くり

京ブランド
主な産地 綾部市
京丹波町
福知山市
出荷量 **16t**

大粒でずっしりと重く艶を持つ丹波くり、主に栗ごはん、茹で栗、焼き栗として食される。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京たんご梨

京ブランド
主な産地 京丹後市
出荷量 **229t**

品種、糖度、外観にこだわった逸品。京丹後市で栽培され京都を代表する果実。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



こえびちゃん

京ブランド
主な産地 京都府全域
出荷量 **19t**

えびいもの子芋で、しま模様とえびに似た形が特徴で外観的にも人気のある逸品。肉質は緻密でねっとりした独特の食感と豊かな旨味があり、煮くずれしにくく、煮炊きに適している。煮物、いも棒、味噌掛け、あんかけ、椀だねなど幅広く利用されている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



聖護院 だいこん

京ブランド 伝統野菜
主な産地 久御山町
亀岡市
京丹後市
出荷量 **109t**

直径20cm、重さ2kg以上にもなる大型のだいこん。辛味がなくほんのりとした甘味があり、とろっとした仕上がりが特徴。おでん、煮炊き物、漬物などに使われている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



やまのいも

京ブランド 伝統野菜
主な産地 南丹市
福知山市
宮津市
出荷量 **6t**

肉質は締まり、水分が少なく、粘り気が強い。「つくねいも」と呼ばれている丸芋の一種。アクが少なく変色しにくいのが特徴。とろろ汁、揚げ物などで食される。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京かんざし

主な産地 京丹波町
出荷量 **1,574t**

早取りした金時にんじんを「京かんざし」と呼ぶ。サラダ、炒め物、揚げ物、と幅広く料理に使われている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



聖護院かぶ

京ブランド 伝統野菜
主な産地 亀岡市
京丹後市
出荷量 **690t**

京漬物「千枚漬け」の原材料としても知られている。肉質は緻密で歯切れの良い食感が特徴。かぶら蒸し、煮物、ふろふき、漬物、サラダとして食されている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京はたけ菜

伝統野菜
主な産地 京都市
久御山町
出荷量 **1t**

毎年2月の初午の日には、伏見稲荷大社に奉納される。くせが少なくどんな料理にも相性抜群。京都では椀物、おひたしなどで親しまれている。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



堀川ごぼう

京ブランド 伝統野菜
主な産地 京丹後市
和束町
出荷量 **7t**

独特の形をした大型ごぼう。香りが高く、肉質、繊維がやわらかなところが特徴。きんぴらや炊き込みご飯で食される。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



金時 にんじん

京ブランド
主な産地 南丹市
京都市
出荷量 **2.8t**

京料理には欠かせない彩りを添える京野菜。特に京都の金時にんじんは芯まで紅くやわらかいと、人気も高く好まれる。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



しゅんぎく

主な産地 京都市
南丹市
久御山町
出荷量 **187t**

冬の鍋物に無くてはならない逸品。独特の香りと風味で存在感を感じる葉物野菜。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---



京こかぶ

京ブランド
主な産地 京都市
出荷量 **165t**

京都の風土に育まれた、真っ白い肌、美しい形状に加え、きめ細かで緻密な肉質、繊細な甘味を持った、まさに芸術品。京漬物やかぶら蒸しだけでなく、葉の部分もおひたし、炒め物にもよく使われる。

出荷カレンダー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---

宇治茶

宇治市等の京都府南部地域中心に生産される日本茶の最高級ブランド

おいしたえん
覆下園

新芽が出たら、よしずわら・遮光ネットなどの「覆い」を茶園に被せ、日光をさえぎります。これにより、渋味が少なくまろやかな甘みのあるお茶になります。

ろてんえん
露天園

日光を十分に受けて自然に栽培する茶園です。渋みが加わりさわやかな味わいのお茶ができます。



宇治茶流通センター開設

JA全農京都では新たな用地に「JA全農京都宇治茶流通センター」を開設しました。施設内の茶専用冷蔵庫は、広さ2000平方メートル、高さ23.5メートルで、専用コンテナによる自動格納式を採用し、もみ茶換算で2000トンが収納可能です。庫内温度は零下2度、湿度45%に保たれています。出荷作業を行う荒茶荷捌き場は1300平方メートルで、1日50トンが出荷可能です。集出荷や冷蔵保管の拠点を集約し、JAと一体となったトータルコスト低減につなげます。また、茶市場もセンター内に移転し、従来の1.8倍の600平方メートル、荒茶750点を同時展示できる入札会場を備えています。



ぎょくろ
玉露

覆い
20日以上

主な産地 山城・中丹 生産量 104t

あざやかな緑色をしており、日本茶の最高級品。まろやかでコクのある味わいが舌に残ります。



かぶせちゃ
かぶせ茶

覆い
14日以上

主な産地 山城・中丹 生産量 165t

玉露のようにして作られる、高級緑茶。玉露の風味と煎茶のさわやかさを持ち合わせています。



せんちゃ
煎茶

主な産地 山城・丹後 生産量 330t

緑茶の代表。さわやかな香りと上品な渋みのある味わいで、飲んだあとに清涼感があります。



てんちゃ(まっちゃ)
てん茶(抹茶)

覆い
あり

主な産地 山城・丹後・中丹 生産量 1,232t

蒸した葉をもまずに乾燥させたてん茶を、石臼などで引いて粉にしたもの。まったりとした甘みのある味わいです。

(引用：令和3年度京都府茶業統計)

宇治茶産地マップ

丹後

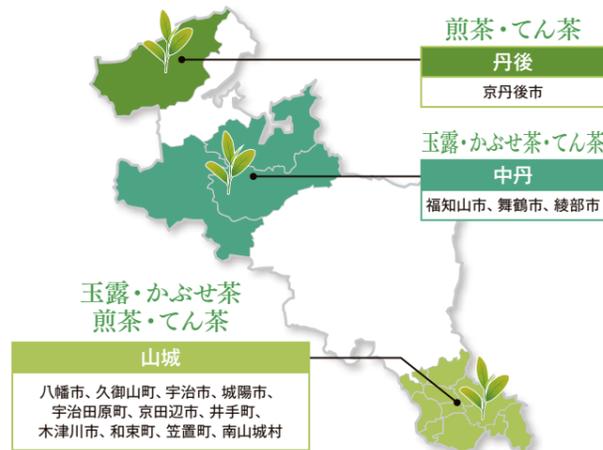
京都府最北端に位置する京丹後市を中心に、煎茶やてん茶が栽培されています。大変雪の多い地域ですが、高品質な茶葉を栽培しています。

中丹

京都府北部に位置する綾部市、舞鶴市、福知山市で、玉露とてん茶、かぶせ茶が栽培されています。1番茶のみの生産で香り高い茶を栽培しています。

山城

宇治茶生産の中心地。主産地である南部地域では煎茶やかぶせ茶、てん茶を栽培しており、北中部地域では昔ながらの伝統的な方法で高級玉露や高級てん茶を栽培しています。



宇治茶生産管理システム

2020年度から生産者向けの宇治茶生産管理システムを導入し、防除・施肥などの圃場管理をシステム化することによって出荷に必要な生産履歴や出荷伝票など荒茶出荷に必要な書類作成時間を短縮することで、生産者の省力化を支援します。今後も生産者や茶商と連携しながら宇治茶の販売力強化とシェアの拡大に努めます。



京都米

京都の米は寒暖差の激しい気候風土を活かして丹念に作っています。
きれいな水が育む京都のお米を味わってください。

丹後 主要栽培銘柄 コシヒカリ

この地域は、丹後半島中央部の雄大な原生林から注ぐ自然のフィルターでゆっくり浄化された水、森の栄養に培われた肥沃な土壌、昼と夜の温度差が大きい気候と、美味しいお米を育てる環境が整っています。

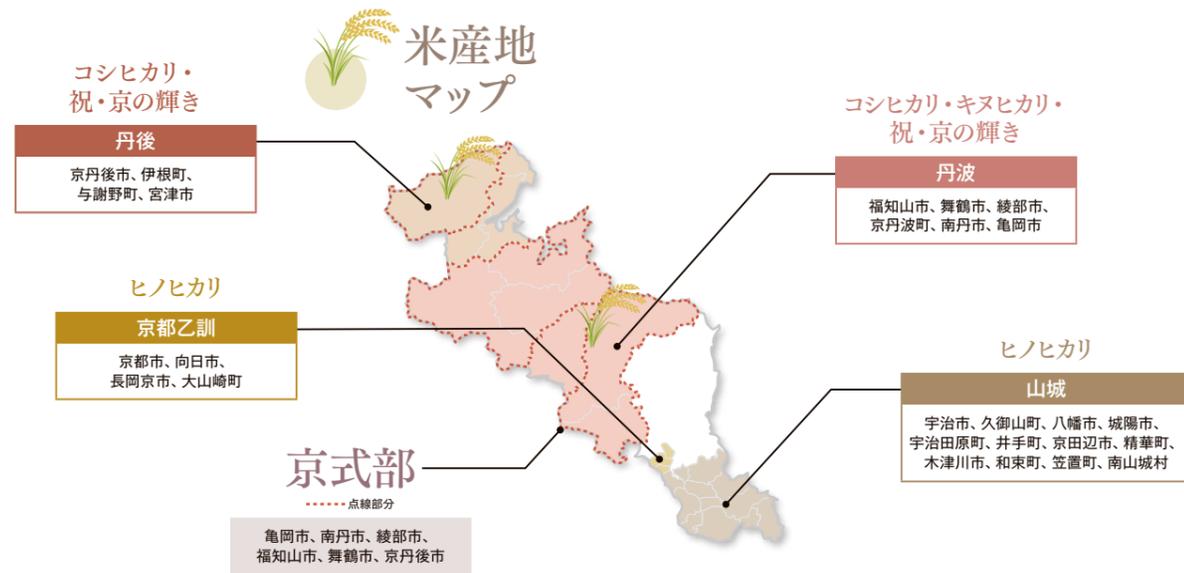
また、長年コシヒカリを栽培してきた農家の経験と、地元の関係者が組織する丹後米改良協会の「良食味共励会」において切磋琢磨を重ね、おいしさの研究と研鑽を行っています。

その結果、丹後コシヒカリは、穀物検定協会が実施しているお米食味ランキングで通算12回最高評価の特Aを受賞しています。

丹波 主要栽培銘柄 コシヒカリ、キヌヒカリ

この地域は、日本海性気候の特徴を持ち合わせ昼夜の寒暖差が大きく、盆地特有の濃霧が発生するため、お米の栽培にも非常に適しています。

キヌヒカリについては「京都丹波米良食味推進協会」を設立し栽培技術と意欲を高めてきた結果、穀物検定協会が実施しているお米食味ランキングで平成28、29、30年産で特Aを受賞しています。コシヒカリについても、令和3年産で特Aを受賞しています。



京都乙訓 主要栽培銘柄 ヒノヒカリ

京都乙訓地域は、京都市、向日市、長岡京市、大山崎町の3市1町からなり、東に比叡山、西に愛宕山のある京都盆地を中心に市街化が進行していますが、桂川、鴨川、木津川の水を活用した米作りに取り組んでいます。都市内農地も多くみられます。

主食用米の主な品種は「ヒノヒカリ」で、良食味米作りの取り組みなども積極的に行われています。

山城 主要栽培銘柄 ヒノヒカリ

この地域は、京都府の南部に位置しており、5市6町1村からなります。京都、奈良、大阪の間、近畿地方の中央部に位置し、交通の便を活かして古くから発展してきました。比較的温暖で日照時間は府内では多いほうであり、積雪はほとんどない地域です。

主な品種は、「ヒノヒカリ」であり、消費者ニーズに応える良食味米生産への生産者の意識醸成や生産技術の普及・定着を図ることを目的に、「山城産米食味コンテスト」が行われています。ヒノヒカリについては、穀物検定協会が実施しているお米食味ランキングで令和3、4年産の2年連続で特Aを受賞しています。

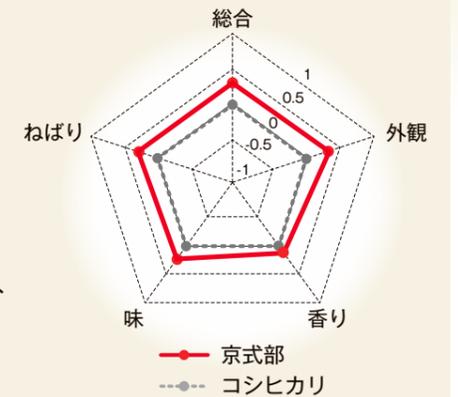
京式部

京式部は、京都ならではのオリジナル米として開発され令和3年に本格デビューしました。
京式部のパッケージも「源氏物語」の絵巻物を思わせる雲文様をあしらい雅やかな世界感を表現しています。

味の特徴

粒は大きめで、ツヤ・ねばり・香りなどバランスが良いお米。どんな料理にもあいます。

主な産地 京丹後市、舞鶴市、福知山市、綾部市、南丹市、亀岡市



老舗料亭が認めるお米「京式部」

京式部は、現在京都の料亭でコース料理のシメとして提供されています。味のバランスが良いことから白米としてだけでなく、釜飯、おにぎり、お寿司、雑炊、丼など幅広い料理でお楽しみいただけます。「冷めてもおいしい」「粒が大きいので形が崩れにくい」といった声もあり良い評価をいただいています。

生産へのこだわり

京式部は、全量特別栽培米と徹底しています。慣行レベルに比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培しており過剰な農薬・化学肥料の使用による、環境負荷の軽減に徹底的に配慮したお米です。

背景

近年の異常気象ともいえる夏場の高温に耐えて、倒伏にも強い新品種の開発を願って、京都オリジナルのお米の開発が始まりました。平成29年度から国の研究機関協力のもと、府農林水産センターにおいて開発に着手。京料理人・お米マイスターの食味試験を実施。栽培試験・食味評価試験の結果を踏まえ、令和3年より本格栽培・販売を開始しました。

京式部公式HP

京式部が買える店や食べられるお店が掲載されています。
イベント情報や料亭への取材の様子も随時更新しておりますのでチェックしてください。



京都の酒米



いawaii
祝 (京都限定酒造好適米)
 主な産地 丹後・丹波管内 **京ブランド**
 低タンパク質で酒造適性が非常に高い、吟醸酒向きの良質品種

京都府で誕生した京都独自の大粒の酒造好適米。吟醸酒などしっかりと精米する清酒造りに適しており、京都の蔵元において、京の水で仕込み、きめ細やかな、やわらかく、ふくらみのある味わいを醸し出すお酒がつくられています。

きょうのかがやき
京の輝き
 主な産地 丹後・丹波管内
 大粒で、多収性の特性を有し造られた酒は、味、香りともに優れています。

京の輝きは、「京都らしい京都ならではの清酒を消費者に届けた」という酒造メーカーの想いに応じて、農業研究機関で品種育成に取り組み伏見酒造組合の協力のもと試験醸造を行い、京都府内の農家による試験栽培を経て、平成24年に誕生しました。平成26年には品種登録され、現在は京都府全域で生産されています。



京都の豆

京都の小豆・黒豆は、昔よりその粒の大きさ・美味しさ・品質の良さから京都の有名和菓子屋などに出荷されています。



たんばだいなごんあずき
丹波大納言小豆
京ブランド
 主な産地 福知山市、綾部市、亀岡市
 生産量 **180t**

大納言の由来は、煮崩れ(腹切れ)しない=切腹することがない官位にちなんだとされています。京都では和菓子の原料として大粒で煮ると香りが良く、煮崩れしない小豆が重宝されました。昼夜の温度差が大きい京都府内の山間部で栽培することで、大粒で良質の小豆に仕上げます。

しんたんばぐろ
新丹波黒

京ブランド
 主な産地 京丹後市、京丹波町、南丹市、亀岡市
 生産量 **40t**

新丹波黒は100粒の重さが85~90gもある極めて大粒の黒大豆で、表面に白い粉が浮き出すことから、「粉吹き大豆」とも呼ばれる高級品です。高品質な黒大豆を生産するためには、昼夜の温度差が大きい肥沃な土地が適しています。煮豆、デザートなど幅広い用途でお召し上がりいただけます。



京都の小麦



主な産地 与謝野町、福知山市、綾部市、南丹市、亀岡市、久御山町 生産量 **360t**

京都府では「せときらら」という品種が山間地を中心に生産されています。



品種の特徴と生産へのこだわり

「せときらら」は、グルテンが強く製パン性に優れており、もちもち・しっとりとした食感のパンを作ることができます。強力系の小麦粉でありながら低アミロースという特徴を持っています。強さともち感を兼ね備えているため、ラーメンやパスタなどでも使用されています。

京都府産小麦の安定的な供給と主な用途であるパン、麺加工に必要なタンパク含有量を向上させるため、適切な排水対策と施肥を徹底することで、収量・品質向上に取り組んでいます。

京小麦の需要の高まり

製粉後の京都府産せときららを「京小麦」と命名し、多くの人に認知されてきました。毎年、製粉会社主催で「京小麦の収穫祭」が開催されています。京都府内外のパン、ラーメンをはじめとする京小麦を使用する飲食店100店舗以上が参加し、期間中は週替わりで京都府産小麦を100%使用したメニューを提供します。こうした取り組みにより「京小麦」の需要が高まっています。



小麦産地マップ



製粉する際のこだわり

京小麦は製粉するのに挽き方が5パターンあります。それぞれパン用や麺用、お菓子用等使い方によって挽き方を分けています。



京の肉

京都府内の肥育牛生産者は全域で約20戸あり、京都府内で4,000頭程の黒毛和牛が飼養されています。中でもJAグループが生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛肉を「京の肉」と呼んでいます。「京の肉」は、四季彩豊かな京都の地で、一頭一頭丹精込めて育てられており、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。全国和牛能力共進会や近畿東海北陸連合肉牛共進会にて数多くの賞を受賞しています。

肉産地マップ



加工・業務用野菜

京都府産の野菜を加工用としても提案をしております。JA全農京都では、九条ねぎと甘藷を加工品として商品化もしております。ご希望の京野菜を、飲食店様、スーパーマーケットの惣菜用として、お菓子やパンの原料として、加工・業務用野菜として栽培をいたします。

九条ねぎ、その他加工・業務用野菜のご提案・ご相談もさせていただきます。



カット九条ねぎ

京の伝統野菜「九条ねぎ」をカットし、洗浄殺菌後にパックしました。スライス機、脱水機、洗浄水の選定にこだわり、九条ねぎ本来の味わいとシャキシャキとした食感を味わっていただけます。HACCP (SGS 認証) を取得するなど、徹底した衛生管理により、他社製品にない強みであるD+4日の消費期限を実現しており、店舗での長期間の販売が可能です。5mmカットや斜め切りなど様々な商品をご用意しており、工場も年中無休で稼働するため、365日ご希望のお日にちに納品可能です。様々な料理にお使いいただき、九条ねぎの豊かな香りと旨みをお楽しみください。



干し芋

契約農家が丹精込めて栽培した京都府産紅はるか(京はるか)を加工し、京都府内の直売所や生協等で販売しています。とてもやわらかく、濃厚で上品な甘さが口いっぱいに広がります。京はるか干し芋は、素材の味にこだわり、無添加・無着色で作っておりますので、小さなお子様から大人まで安心して召し上がりがいただけます。

京都の乳製品

せいりゅう 生乳

JA 京都(京都農協牛乳)、美山ふるさと株式会社(美山牛乳)、平林乳業(ヒラヤミルク)、クローバー牧場(特別牛乳)など。京都府内で生産された生乳を毎日集乳。府内に乳業メーカーの工場があるため、農家で搾られてから工場に届けられるまでの時間が短くなり、新鮮な状態で加工し商品化することができるので、牛乳本来のコクや風味が味わえます。



ギフト商品

贈り物にも最適な宇治茶のギフトセットです。宇治茶を100%使用した抹茶とほうじ茶のスイーツセットもあります。通販や、店舗のギフトコーナーにてご紹介いたします。





JAタウン
[JA全農京都ショップ]

JA タウン JA 全農京都

検索

JAタウン JA全農京都ショップでは「京野菜」「京の肉」「京都米」「宇治茶」「京都の地酒」など京都の食材を贈答やご自宅用にご利用いただけます。



PCからも
スマホからも
ご利用頂けます

JAタウンのご利用方法

- ① JAタウンへアクセス!**
JAタウン JA全農京都ショップ
[<https://www.ja-town.com/shop/c/c5201/>]にアクセスします。
- ② 欲しい商品を探す**
ショップカテゴリや人気商品ランキングなどから欲しい商品を探します。
- ③ 注文する**
商品の詳細ページにある「買い物かご」ボタンをクリックし、注文を確定します。確認メールをお送りします。
- ④ 商品が届く**
JA商品発送後にお知らせメールをお送りします。

お支払い方法

- クレジットカード ●代金引換 ●コンビニ決済(ご入金確認後に発送) ●銀行ATM決済(ご入金確認後に発送)
- 銀行ネット決済(ご入金確認後に発送) ●GMO後払い ●Amazon Pay ●JAタウンギフトカード



「きちゃり〜な」とは、丹後地方の方言で、「来てくださいね!おいで〜な」という意味です。きちゃり〜なでは、地元生産者が心を込めて作った野菜や果物、海産物や加工品、花きを中心に販売しています。

〒627-0004 京丹後市峰山町荒山 397
 TEL 0772-62-7820 FAX 0772-62-3344
 営業時間9:00~17:00 定休日 年中無休(年末年始除く)
 駐車場 約50台



MINORI CAFE
KYOTO



MINORU DINING
KYOTO



生産者と生活者が
互いを想い食と農を通じて
共感できるような場や
機会をつくりたい…

そんな想いから
「みのりカフェ&みのるダイニング」は
誕生しました。

京都ポルタ 駅前地下街西エリア
〒600-8216 京都市下京区東塩小路町902番地



みのりカフェ
TEL 075-344-2881
営業時間11:00~22:00

みのるダイニング
TEL 075-344-2891
営業時間11:00~22:00



全農京都府本部 農畜産部連絡先

- 園芸課 TEL 075-311-8218 京都市下京区朱雀分木町80
- 米穀課 TEL 075-681-4385
- 畜産酪農課 TEL 075-681-4387 京都市南区東九条西山王町1番地
- 茶業市場課 TEL 0774-52-0095 城陽市寺田塚本111-5

