



# 営農ウィークリーNEWS

平成30年度

## 乙訓農業大会が開催されました

2月19日、大山崎町体育館小体育室において「乙訓農業大会」が開かれました。

大会では、平成30年度乙訓農林業功労者表彰並びに平成30年度京都府農林水産業功労者受賞者の紹介など、式典が行われました。

式典終了後は、農業ジャーナリスト・明治大学客員教授・全国町村会「地域農政未来塾」主任講師の榊田みどり氏が「新たなステージを迎えた都市農業」をテーマに基調講演が行われました。

表彰受賞者は、次のとおりです。



受賞おめでとうございます。

### ◆乙訓農林業功労者

- 向日市・五十棲正信さん
- 向日市・森山佳之さん
- 長岡京市・松井勝正さん
- 大山崎町・大北榮次さん

### ◆京都府農林水産業功労者

- 向日市・清水正之さん
- 長岡京市・岡本博さん



### —TAC information— 「みのる食堂前にて、販促活動実施！」 花菜・京みず菜・京はたけ菜



平成31年2月23日(土)「みのる食堂」(高島屋京都店3F)前にて、当JA特産品「花菜」「京みず菜」「京はたけ菜」「九条ねぎ」等の販売促進活動を実施しました!

2月は、当JA特産品「花菜」をメニューに使用した期間限定メニューが提供されています。

また、3月は当JAの特産品を使用した期間限定メニューが提供される予定となっています。

皆様、是非みのる食堂へ行ってみてください!

# 全農京都みのる食堂の期間限定（3月）メニューが決まりました

「みのる食堂」は、全農京都府本部が運営する京都府内産各地の旬の食材をふんだんに使ったメニューを提供しているお店で、地元の新鮮な食材を味わえるお店です。

3月は、当JAの特産品「九条ねぎ」「京みず菜」「しろ菜」を使用したメニューです。

2019年 3月1日～31日 期間限定メニュー

## 季節の膳

お味噌汁  
サラダ  
お代わり  
自由

（税込）**1,707円** 本体価格 **1,580円** 季節のおかずのみ 単品 **1,059円** 本体価格 **980円**



季節のおかず  
九条ねぎの鶏つみれ  
おあげさん包み

季節の（飯）  
たけのこ飯  
「丹後こしひかり」使用

特定原材料が含まれています 乳 小麦

※仕入れの都合で内容が予告無く変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## JA京都中央

地域の生産者と連携しながら、「味よし」「質よし」「姿よし」と三拍子揃った「京野菜」の栽培に育んでいます。先人から受け継いだ伝統に、新たな挑戦を加え、時代に合った京都らしい都市近郊型農業の可能性を地域関係者と一丸となって追求しているJAです。



### 主な品目（3月）

淀地域での栽培が盛んで、近年では需要の多い品種改良された細い系統の品種が主流となっています。



九条ねぎ

羽束師地域での栽培が盛んで、サラダを中心に使用される京野菜の代表格です。



京みず菜

大原野地域で栽培されており、白菜と漬け菜を品種改良されたものです。



しろ菜

**みのるカフェ**  
MINORU CAFE  
TEL: 075-279-2880  
OPEN: 10:00～20:00  
http://minoriminoru.jp/kyoto\_cafe/

**みのる食堂**  
MINORU DINER  
TEL: 075-279-2902  
OPEN: 10:00～20:00  
http://minoriminoru.jp/kyoto\_diner/

7000-0020  
京都府下谷区南瀬  
河原町西入角  
52番地