

営農ウィークリーNEWS

第36回京都府花き品評会表彰式が行われました

3月6日、昨年11月に開催されました第36回花き品評会の表彰式が、京都市花き総合流通センターで行われました。

当JA管内で受賞者は次のとおりです。おめでとうございます！

特別賞名	所属	氏名	種類
農林水産省生産局長賞	静原	堀内 眞治	パンジー
京都市長賞	大原野	石原 麻美子	ミニシクラメン
近畿花き振興協議会長賞	洛南	佐々木 卓	おどり葉牡丹
全国共済農業協同組合連合会 京都府本部長賞	洛南	月本 雅治	バラ
京都府卸売市場連合会長賞	洛南	樹下 博治	白ボケ
京都市花き振興協議会長賞	向島	寺田 昌生	おどり葉牡丹



表彰を受ける堀内眞治さん
パンジーで農林水産省生産局長賞受賞



表彰を受ける樹下博治さん
白ボケで京都卸売市場連合会長賞受賞



-TAC information-

白さび病



写真は、白さび病に罹病した花菜です。
 病徴は、葉では乳白色の小斑点が生じます。また、ダイコンでは根部にわか症を引き起こします。
 白さび病は、野菜類では、ハクサイ、カリフラワー、カブ、ダイコン、コマツナ、ミズナ、ミブナなど多くのアブラナ科野菜類が罹病します。
 低温でジメジメした環境で発生しやすいので、発生前の防除が大切です！
 今年は特に異常気象の影響で、発生が多い傾向です。注意してください。

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
(税込)



「丹後こしひかり」使用

季節のご飯
たけのこご飯

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、時代にあ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

※食料品の写真は調理・盛り付けの一例です(季節により内容が変更となります)。
※天候・交通事情により販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。
※特定原材料については慎重におたすねください。

みのりカフェ & みのる食堂
MINORI CAFE MINORU DINER

みのる食堂 TEL.(075)279-2902

みのりカフェ TEL.(075)279-2880

OPEN 10:00~20:00(LO:19:30)

京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 高島屋京都店3階

