

営農ウィークリーNEWS

JAグループ京都 京都タカシマヤ3階



みのにみる「京たけのこマルシェ」開催!!!



マルシェの様子



「京たけのこ」の生産者のみなさま!



平成28年4月9日(土)高島屋京都店3階にある「みのにみる食堂」前にて、旬を迎える「京たけのこ」のPRと展示販売を実施しました。

当日は、当JA管内 京都市西京区大原野地域産の朝掘り「京たけのこ」を用意し、TAC担当者が、食べ方や良いたけのこの選び方、掘り方を説明しました。

「みのにみる食堂」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、昨年11月19日にオープンしました。

オープン以来、地元的新鲜な食材を味わえるお店として連日、人気を集めており、今回、旬を迎える「京たけのこ」を消費者に大いにPRすることができました!

-TAC information-



「ヨウシュヤマゴボウ」



写真は、「ヨウシュヤマゴボウ」と呼ばれる、北アメリカ原産の帰化植物です。草丈は、1.5mほどにもなり、果実は、直径約8mm程度の扁球系で、熟すと黒紫色になります。

写真は、管内のたけのこ畑に生えていたもの。道端や空地にも普通に生育するそう。葉は、有毒性ですので、気を付けて下さい!