



営農ウィークリーNEWS

JA京都中央・JA京都市・京都市農林振興室職員合同研修会



平成29年2月1日、京都市内のホテルで次世代を担うJA職員と行政職員の合同研修会が開催されました。

研修会は、日々、営農相談業務に携わる職員を対象に、職場での身近な問題点や課題を相互に情報交換する事により、都市農業の振興に寄与する事や業務改善を図る事を目的に開催され、今年で3回目となりました。

今年は、JA京都中央とJA京都市、京都市農林振興室の職員45名が参加しました。

研修内容は、それぞれの組織から選抜された担い手職員6名が、研修内容を企画するなど、企画提案能力を鍛えるのも狙いの一つとなっています。

当日は、京野菜をテーマにクイズ形式によるグループワークとワークショップが行われ、クイズの回答が高得点のグループには、副賞が交付されるなど、創意工夫された研修会で有意義なものとなりました。



平成28年度きょうと食の安心・安全フォーラム



平成29年2月2日、京都市下京区にある「あじわい館」で消費者、食品関連業事業者、行政関係者などを対象にフォーラムが開催されました。

この取組は、食の安心・安全に関する京都府などの取組を紹介するとともに、食品関連業者と消費者との交流を図り、信頼づくりを推進することを目的に開催されました。

当日は、当JAの「長岡京花菜部会」の取組を経済部営農販売課の齊藤篤TAC担当が紹介しました。

—TAC information—



「京都食の安心・安全フォーラム」

長岡京花菜部会の取組紹介！



平成29年2月2日(木)京のあじわい館にて、「食の安心・安全フォーラム」が開催されました。

一般消費者約100名を前に、当JA特産品「花菜」の取組についてTACが報告しました。

2月1日～28日 期間限定メニュー

季節の膳

～京はたけ菜と丹波黒どりの
たいたん～

(税込) 1,707円 本体価格 1,580円

京都では、^{はつうま}初午の日に
京はたけ菜を食べる風習があります。



「丹後こしひかり」使用

ご飯

味噌汁

漬物

おばんざい3種
※写真は一例です。

京はたけ菜と
丹波黒どりのたいたん

「京はたけ菜」使用
「丹波黒どり」使用

サラダ

ご飯
お味噌汁
サラダ
お代わり
自由

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。

京はたけ菜

南部みず菜部会

生産地 伏見区羽東師地域

旬 1月～2月

特徴 京はたけ菜は、江戸時代ごろから菜種油を採るため栽培されていたものを、食用にもなることから、現在の姿に改良されてきました。京都では昔から、伏見稲荷大社の神が降りた日といわれている「初午の日」に、京はたけ菜をからし和えなどにして食べる風習があります。



美味しい食べ方 京都では、京はたけ菜とお揚げと一緒に炊いたおばんざいが定番です。茎の部分も柔らかく、適度に歯ざわりもありますので、おひたし、和え物、炒め物などもおすすめです。