

28年産水稻種子もみの検査を実施!!!



平成29年2月9日(木)向島事業センターにて、平成28年産水稻種子もみの検査を実施しました。

生産者、京都乙訓農業改良普及センター、JA担当者など11名が出席し、農産物検査員有資格者3名により厳正な農産物検査を実施しました。

向島地域での採種事業は、府内産水稻種子の安定供給と確保を目指し、同地域の水稲部員が中心となり事業を開始し、今年で10年目を迎えます。

検査した種子もみは状態もよく、事前に実施された、京都府による生産物審査(発芽試験)にも、すべて合格しています。



-TAC information-



KBS京都「あぐり京都」
長岡京花菜部会
「花菜」取材!

平成29年2月26日(日)

~昼12:00より~

KBS京都にて放送されます!

ぜひ、ご覧ください!!!

平成29年2月13日(月)長岡京花菜部会が栽培する「花菜」が、KBS京都「あぐり京都」の取材を受けました。

取材には同部会の副会長 小山哲男氏(乙訓支店)が対応され、花菜の栽培や定植機の試験など部会の取組について説明されました。

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、**初午の日**に
京はたけ菜を食する風習があります。



「ご飯」
「丹後こしひかり」使用

味噌汁

「京はたけ菜」使用
「丹波黒どり」使用

漬物

※写真は一例です。
おばんざい3種

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 伏見区羽束師地域

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、伏見稻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を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。

高島屋京都店3F みのる食堂にてご提供中～!