

長岡京花菜部会「出荷目合わせ会」を実施



目合わせの様子



山本部会長の挨拶



普及センター小野主査による「根こぶ病対策試験結果」報告



綺麗にパック詰めされた花菜

京都青果合同株式会社

全農京都府本部



各市場における情勢報告の実施



平成30年1月16日(火)長岡京花菜部会が、ブランド出荷開始に伴い「出荷目合わせ会」を実施しました。

同部会は平成2年にブランド産地の認証を受け出荷を行っていますが、毎年出荷最盛期となるブランド出荷開始前のこの時期に目合わせ会を実施しています。

当日は、全農京都府本部・公益社団法人京のふるさと産品協会・中央会・普及センター・行政・JAなど約30名が参加し、生産者個々に出荷調整した花菜を持ち寄って規格の確認、詰め方などの技術交換が熱心に行われました。

また、市場・全農の担当者より京都市場や首都圏における市場情勢報告や京都乙訓農業改良普及センターの小野愛主査による「根こぶ病対策試験結果」についての報告がありました。

ブランド出荷は、1月17日より開始され、4月上旬頃まで続く予定となっております。



平成30年1月18日(木)長岡京花菜部会は、ブランド出荷開始に伴い、京都中央卸売市場へ訪問し、市場担当者との意見交換会及び仲卸業者への挨拶訪問を実施しました。

また、「みのる食堂(高島屋京都店3階)」では1月2日~31日まで期間限定メニューとして同部会が生産する花菜を使用した「季節の膳~花菜のとろろ焼きとぶりの柚庵焼き~」が提供されており、同部会役員メンバーが試食も兼ね「みのる食堂」への視察を実施しました。

2018年 1月2日～31日 期間限定メニュー

季節の膳

花菜のとろろ焼きと
ぶりの柚庵焼き

花菜のとろろ焼きとぶりの柚庵焼きのみ

(税込) **1,707円** 本体価格 1,580円 単品 (税込) **1,059円** 本体価格 980円

ご飯
お味噌汁
サラダ
お代わり
自由

「丹後こしひかり」使用

京都府産「花菜」使用

特定原材料が含まれています **乳 小麦 卵**

※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。

花菜

JA京都中央 長岡京花菜部会

生産地 長岡京市

旬 1月～3月

特徴 花菜は、古くから伏見桃山付近で切花用として栽培されていた寒咲きなたねの蕾を、約45年前に食用にしたのが始まりです。心地よい歯ごたえと独特の風味があり、京の春を感じさせる野菜です。

美味しい食べ方 蕾だけでなく、葉も茎もとてもやわらかく、和え物、汁の実、漬物、てんぷらなど、まるごと美味しくお召し上がりいただけます。



高島屋京都店3Fにある「みのる食堂」では、1月2日～31日までの期間限定で、JA京都中央特産「花菜」を使用した期間限定メニューを提供しています。皆様、是非行ってみて下さい！

みのりみのるマルシェ

2018 **1** SCHEDULE

京都府 京都中央の実り

2018/1/27(土)

銀座三越 9階テラス 10:30～18:00



平成30年1月27日(土)銀座三越9階銀座テラスにある「みのる食堂」前にて、JA京都中央管内の特産物をマルシェの開催を通じて、生産者の想い、歴史・文化、地域の魅力を情報発信し、消費者に伝えることと、首都圏の新たな販売と需要を開拓し、農業所得の増大を図ることを目的に「みのりみのるマルシェ」を開催します！

米(ヒノヒカリ)をはじめ、京みずな、花菜、九条ねぎ、切花、花苗など、当JA特産物をPR販売致します。

「みのりみのるマルシェ」には、「営農者会」役員の皆様と、当JAの役員も参加し、JA京都中央一丸となって、実施致します！！