

営農ウィークリー NEWS

京都食べる通信で

花菜が特集されました！



京都府の産地、京丹波郡の山崎町。JA京都中央管内長岡京市の生産者、岡本博さん。JA京都中央管内長岡京市花菜部会所属。JA京都中央管内長岡京市花菜部会所属。JA京都中央管内長岡京市花菜部会所属。

寒い冬に春の息吹を届けたい
生産者の暮らしごと

JA京都中央管内長岡京市花菜部会
岡本博さん



京都食べる通信とは、京都市内にあるホテルカンラ京都が発行している食べ物付情報誌のことで、1月号に当JA管内長岡京市の特産品である「花菜」が特集されました。

全国の食べる通信の購読者に、花菜と情報誌が発送されました。

情報誌には、生産者の栽培のこだわりや1日のスケジュール、花菜を使ったレシピなどが掲載されています。

また、花菜を使った料理を同社が運営しているホテルカンラ京都内のレストランの朝食で提供されています。この機会に是非ご利用下さい。

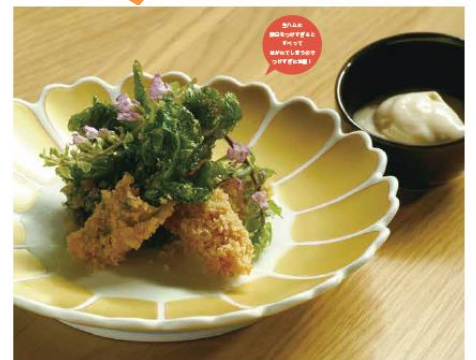
※ホテルカンラ京都

住所：京都府京都市下京区烏丸通六条下る北町190

TEL：075-344-3815

朝食営業：7：00～10：30（L09：30）

情報誌に掲載されているレシピ
「生ハムを巻いた花菜の餅粉揚げ
～レモン風味の白味噌のディップ～」



—TAC information—「京おくら」を栽培しませんか！



生産者への説明の様子

JA京都中央では、新規品目「京おくら」を本格的に生産拡大をめざし、栽培を推進しています。

みなさんも、是非栽培に挑戦してみませんか！！

詳しくは、各エリア担当または、経済部営農販売課までお問い合わせください！！



報告会のご案内

令和元年度農林センター（作物部・園芸部・環境部）試験研究成績報告会 開催要領

1 目的

京都府農林水産技術センター農林センター（作物部・園芸部・環境部）では、京都特産農産物の生産性向上や消費者ニーズに合わせた農産物の供給につながる研究を進めている。

この度、米、小豆、京野菜の栽培改善技術や獣害対策、農業に係る研究成果を府内農業者に活用していただくため、成績報告会を開催することとし、本年度は、「京都府におけるスマート農業への取り組み」、「賀茂ナス栽培における台木品種の利用」、「ネギえそ条斑病およびネギアザミウマの防除対策」などの最新成果を紹介する。

2 日時

令和2年1月31日（金）13:00～16:15

3 場所

京都府農林水産技術センター農林センター 3階講堂
（亀岡市余部町和久成9 TEL:0771-23-0424 FAX:0771-24-4661）

4 内容（詳細は別紙を参照）

（1）開会あいさつ

（2）口頭発表1

ア 水稲栽培におけるスマート農業技術・機械の一貫体系の導入による効果について

（13:10～13:35）

作物部 主任研究員 上田 真也

イ 万願寺トウガラシ栽培へのICT技術導入による増収・省力化

（13:35～14:00）

園芸部 主任研究員 竹本 哲行

（3）ポスター発表（水稲、豆類、野菜、土壌肥料、病害虫など11課題）

<主な成果発表> （14:00～14:45）

- ・LPWANを利用する野生動物の侵入感知装置と捕獲装置の作製
- ・アズキ機械化栽培での雑防除雑草の総合防除体系の確立にむけて
- ・高機能性金時エンジンの育成

（4）口頭発表2

ア 賀茂ナスにおける台木品種の違いが艶なし果発生に及ぼす影響

（14:45～15:10）

園芸部 技 師 黒須 曜加

イ ネギえそ条斑病およびネギアザミウマの発生生態に基づいた防除対策

（15:10～16:00）

環境部 主任研究員 岩川 秀行

環境部 主任研究員 徳丸 晋

（5）閉会あいさつ

ぜひ、ご参加ください！