

JA京都中央 営農ウィークリーNEWS

JA京都中央営農者会「先進地視察研修会」を開催

2月4日、営農者会はJA兵庫六甲管内で「先進地視察研修会」を開催しました。

当日は営農者会の会員ら25名が参加しました。

この研修会は、先進的な都市農業の実態や実践事例を研修することにより、技術向上と農業経営の改善を図るとともに、会員相互の交流を目的として行われました。

内容は、昨年7月の技術交流大会で講演いただいた「池上農園」での生産現場視察、JA兵庫六甲「神戸西営農総合センター育苗施設」における野菜苗の見学、「農協市場館 六甲のめぐみ（農畜産物販売所）」の施設見学を行いました。



「池上農園」代表：池上義貴さん



池上農園さんでの生産現場視察



—TAC information—

伏見稻荷大社初午大祭に

京はたけ菜を奉納!



JA京都やましろさんと合同で「京はたけ菜」を奉納。

2月7日、伏見稲荷大社初午大祭に合わせ、羽東師支店管内で栽培される「京はたけ菜」を奉納しました。
羽東師支店管内では、2016年から、全農京都府本部からの提案で、京の伝統野菜「畑菜」の生産振興と農家所得増大を目指して、新たに「京はたけ菜」として、栽培に取り組んでいます。

2020年 2月1日～29日 期間限定メニュー

お味噌汁
サラダ
お代わり
自由

季節の膳

(税込) **1,738円** 本体価格 1,580円
季節のおかずのみ
単品 (税込) **1,078円** 本体価格 980円

「丹波キヌヒカリ」使用

季節のご飯
ちりめん山椒のまぜご飯



季節のおかず
花菜とほたて貝柱の天ぷら
和風あんかけ

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。



※食品の写真は調理・盛り付けの一例です(季節により内容が変更となります)。
※天候・交通事情により販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。
※特定原材料については併頁におたずねください。

みのりカフェ & みのる食堂
MINORI CAFE MINORU DINER

みのる食堂 TEL. (075) 279-2902

みのりカフェ TEL. (075) 279-2880

OPEN 10:00～20:00(LO:19:30)

京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 高島屋京都店3階

