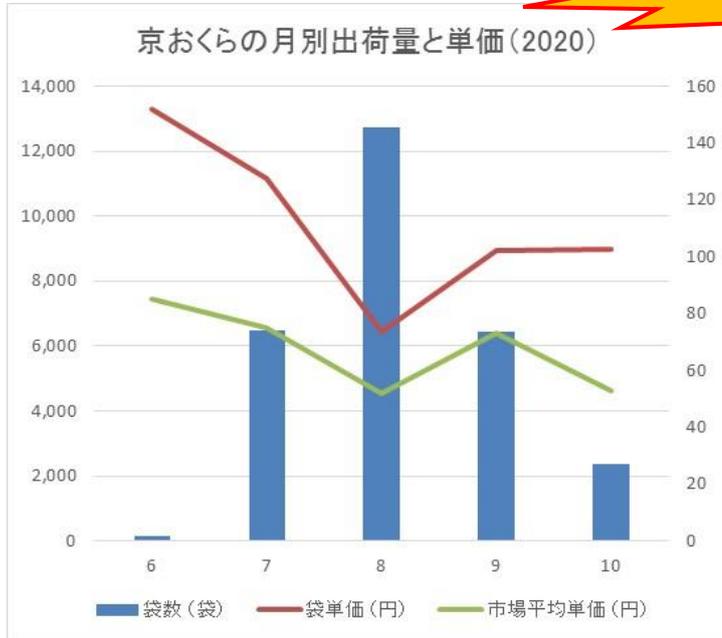


営農ウィークリーNEWS

新規品目「京おくら」特集

あなたも栽培・出荷しませんか



各月とも市場平均に比べ高く推移しました

(*市場平均は1袋70gで換算)

昨年、9名で取り組みました「京おくら」ですが、部会員の努力による品質と鮮度を売り物に、JA全農京都や京都青果合同株式会社(京果)が精力的に販売を行った結果、市場でたいへん高い評価を受けました。京果からも、量的に増えればさらに大きな買い手にも出していけるので出荷量を増やしてほしいと要望されています。

本年は、新たに数名の方が加わる予定ですので、安定した供給を目指して頑張っていきたいと思います。



出荷開始期に目合わせ会で規格を確認



「京おくら」の出荷荷姿

裏面に栽培関係の写真を掲載

TAC information

オクラの
直播は直根が深く張って倒れにくい



育苗・定植したオクラの根
(大山崎・平井章司氏提供)



直播したオクラの根

JA 京都中央「京おくら」出荷部会では、鹿児島などオクラの本場の産地より、株間をやや広くして栽培しました。1畝に2条で株間は30cm、1穴に4~5粒播きを標準としました。
直根性のオクラでは、直播きは風にも強く倒れにくいと言われています。平井部会長が定植と直播の二通りで栽培されました。明らかに直播の方が太い根がまっすぐ下に入っています。

「京おくら」2020年の生育の様子



本葉が展開し始めた頃



6月下旬、出荷が始まった頃



現地検討会（7月3日）



8月下旬頃、2mを超える高さに生長

2020年8月1日～31日 期間限定メニュー

季節の膳

お味噌汁 サラダ お代わり 自由

季節のおかずのみ

本体価格 1,580円 単品 1,078円 980円

(税込) 1,738円

京都茄子 京おくら

「JA京都中央産」の「京おくら」をメインに、季節の食材を使った、和食の一品です。

京都茄子 JA京都中央

京おくら JA京都中央

以前、長岡京市にあった「タキイ研究農場」で品種改良されたナスで、正式名称は「千両2号」です。皮は色つやが良くやわらかいのが特徴です。

2020年より夏期における地域特産物として新たに栽培を始めた京都府産の「京おくら」は、鮮度と特有の歯ごたえと粘りが強く、クセのない味が特徴です。

JA京都中央「京おくら」栽培マニュアル2021 より抜粋

- 播種時期；トンネルは4月上旬、露地は4月下旬（べたがけ推奨）
- 畝間は1.5m以上、マルチ推奨、1畝2条、株間30cm、1穴4～5粒播き（1晩ぬるま湯に浸漬して）
- 1aでおおよそ2200粒必要。
- 出荷規格、出荷方法等は下記までお問い合わせください

経済部営農販売課 955-8575

← 高島屋みのる食堂でも季節の膳のメニューに採用