

営農ウィークリーNEWS

伏見稻荷大社 初午大祭!

南部みず菜部会が「京はたけ菜」を奉納



奉納された「京はたけ菜」



準備の様子

2022年2月9日(水)羽東師支店管内の南部みず菜部会は、2月10日(木)伏見稻荷大社初午大祭に合わせて「京はたけ菜」を伏見稻荷大社に奉納しました。

奉納は、全農京都府本部協力のもと、JA京都やましろ久御山町支店管内の「久御山野菜出荷組合」と合同で行われました。

初午大祭は、和銅4年(711年)に稻荷大神が稻荷山に鎮座された日に催される祭礼で、京都では古くから2月の初午の日に、油揚げと「畑菜」の辛し和えを食べると風習が残っており、邪気払いができ縁起が良いと言われています。

羽東師支店管内は、京みず菜と京壬生菜の府内有数のブランド認証産地として知られていますが、それとともに古くから畑菜が栽培されてきました。

2016年から、全農京都府本部の提案により京の伝統野菜である畑菜の生産振興と農家所得増大を目指し、新たに「京はたけ菜」として栽培が開始されました。

—TAC information—

毎日放送「よんちゃんTV」

特産「花菜」が紹介されます!



毎日放送「よんちゃんTV」(月~金15:40~19:00放送)の金曜コ
ーナー「もったいないレストラン」で、当JA特産「花菜」が紹介されます。

今回は、神足・乙訓・海印寺の3支店管内の農家で構成される「長岡
京花菜部会」の部会長 岡本博さんが出演されます!

皆さん、是非ご覧ください!

放送は2022年2月25日(金)17:30頃の予定!
毎日放送「よんちゃんTV」もったいないレストラン

高島屋3階「みのる食堂」で、当JA管内の
「花菜」を使用したメニューを提供中！

2022年 2月1日～28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

季節のおかずのみ
(税込) 1,738円 単品 1,078円
(税込)

「丹波キヌヒカリ」使用

季節のご飯
花菜としょうがの甘酢漬けのまぜご飯



季節のおかず

花菜とほたてとお豆腐の
中華風かにあんかけ

花菜の酢みそあえ

特定原材料が含まれています 乳 小麦 卵 かに

※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：みのる食堂】

営業時間 平日 10:30～17:00 (ラストオーダー 16:00)

土日祝 10:30～20:00 (ラストオーダー 19:30)

※営業時間に変更される場合があります。詳しくは高島屋京都店 HP まで。

