



営農ウィークリーNEWS

春キャベツ出荷最盛期を迎える

洛南支店管内の特産品である「春キャベツ」の出荷が最盛期を迎えています。

今年は、春先より降雨量が少なく品質への影響が心配されていました。

生産現場では、近年の異常気象にも対応できるよう肥培管理を適正に行うなど、技術対策を万全に行い、高品質な出来栄えとなっています。



出荷のピークを迎えるこの時期、全農京都園芸課職員や経済部営農販売課の職員らが定期的に集荷場で、出荷されたキャベツの品質検査を行っています。春キャベツの出荷は、6月下旬まで続きます。



—TAC information—

水稻・イネミスソウムシに注意!



イネミスソウムシは、体長約3mm（成虫）雌のみで増殖し、年1回発生。畦畔、土手、雑木林、野草地などの枯草や落葉下で成虫態で越冬します。越冬成虫は、4月中旬頃から活動し、イネ科雑草の新葉を摂食し、田植が始まると本田に移動し、イネの苗の葉を食害します。約2週間摂食し、水面の下のイネの葉鞘組織内に産卵します。幼虫は、根を食害するため、被害が大きい場合は欠株にもなります。育苗箱への箱処理剤で薬剤防除がおすすめです。



みのるダイニング京都ポルタ店にて食酢を利用したメニュー提供が始まりました



5月18日、全農京都府本部が京都駅地下街京都ポルタで運営する飲食店「みのるダイニング」で株式会社ミツカンさんが開発した食酢を利用したレシピメニューの提供が始まりました。現在、JA京都中央管内の「春キャベツ」が使用されています。

今後「京都茄子」、「京おくら」が使用されます。

もったいない菜漬け

京都市 × mizkan

2023
5.18 木
8.31 木

あなたにも、地球にも、おいしいピクルス。

おいしい旬野菜を食べつくし!

「もったいない菜漬け®」

を使ったメニューをご提供中!

～わたしたちの食品ロス削減のための取り組み～

「もったいない菜漬け®」とは

食べ物の「もったいない」を削減するお手伝いをしようと、ミツカンと京都市は使い切るのが難しく、あまりがちなお野菜を新鮮なうちにおいしく食べさせる「もったいない菜漬け®」のレシピをご提案しています。それを旬のおいしい京野菜で「もったいない菜漬け®」メニューに仕上げました。おいしい旬野菜を食べて、食品ロス削減に貢献しましょう!

— MINORU DINING —
「もったいない菜漬け®」ご提供スケジュール

	5月予定 春キャベツと季節野菜のピクルス	
	6月予定 賀茂なすのピクルス	
	7月予定 やみつき京おくらピクルス	
	8月予定 京都茄子とから揚げの南蛮漬	

みのりカフェ 京都ポルタ店で毎月リジナルメニューのご提供を予定しております
※画像は全てイメージです。



みのる膳



春キャベツと季節野菜のピクルス

みのるダイニング、みのりカフェ京都ポルタ店の営業時間は次のとおりです。
11時～22時
是非、この機会にご来店ください。



ミツカンと京都市の食品ロスゼロプロジェクトへの取り組み



「もったいない菜漬け®」についてはこちら
お家で楽しめるレシピも紹介中!



JA全農京都

JA京都中央