

営農ウィークリーNEWS

京はたけ菜の試食会を開催いたしました！

1月30日(火)に羽東師支店で「京はたけ菜」の試食会を開催いたしました。

これから旬を迎える「京はたけ菜」は、京の伝統野菜の復興や地域特産物の技術伝承などを目的に全農京都の提案により「畑菜」を「京はたけ菜」として、従来の出荷形態の束出荷から袋入りに切り替えて、2016年から生産販売を行っています。「畑菜」は、伏見稻荷大社との所縁がある京野菜で、京都では古くから2月の初午の日に、油揚げと「畑菜」の辛子和えを食べると邪気払いができ、縁起が良いなど風習が残っており、1月下旬から2月上旬は、多くの需要があります。当日は、生食から「辛子和え」、「揚げとおひたし」、「塩ふきこんぶ和え」、「ベーコンマヨネーズ炒め」などの試食会が行われました。また、古くから伝承されてきた在来種と市販の品種などを青臭さ、甘さ、苦みの程度を食べ比べにより食味比較が行われました。



TAC information

花菜を使用した「季節の膳」

を提供しております♪



全農京都府本部が運営する「みるダイニング京都ポルタ店」にて管内で栽培された花菜を使用した「季節の膳」を2月1日(木)~28日(水)までの期間限定メニューとして提供しております。この機会にぜひ「みるダイニング京都ポルタ店」へご来店下さい!メニューの詳細は、裏面をご覧ください。

* [みるダイニング京都ポルタ店] * 営業時間 11:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)



2024年 2月1日～29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
(税込) **1,980円** 単品 **1,100円**
(税込)

京都府産米・京式部使用

季節のご飯
鶏と季節野菜のまぜご飯



茶碗蒸し

季節のおかず

花菜の豚肉巻き梅肉あんかけ

はたけ菜のごま和え

特定原材料が含まれています **乳 小麦 卵 えび**

※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上がりいただけます。

