

営農ウィークリーNEWS

みのるダイニング 京都ポルタ店にて**京都茄子**を使用した「**季節の膳**」が提供されています♪

全農京都府本部が運営する、京都駅地下街ポルタの「みのるダイニング」にて、JA 京都中央管内で栽培された**京都茄子**を使用した「**季節の膳**」が、2024年9月1日～30日までの期間限定メニューとして提供されております。

メニュー内容は、季節のおかず「京都茄子と奥丹波どりの南蛮漬け(もったい菜漬けコラボ)」、おばんざいに「京おくらのごま和え」「京都茄子の田楽」、季節のご飯に「国産枝豆とコーンのまぜご飯」となっております。

この機会にぜひ、みのるダイニング 京都ポルタ店へご来店ください!!!

2024年9月1日～9月30日 期間限定メニュー

季節の膳

(税込) **1,980円** 季節のおかずのみ 単品 **1,100円** (税込)



季節のご飯
国産枝豆とコーンのまぜご飯
京都産米・京式御用

季節のおかず
京都茄子と奥丹波どりの南蛮漬け(もったい菜漬けコラボ)

京おくらのごま和え 京都茄子の田楽

特定原材料が含まれます 乳、小麦 ※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。

京都茄子

JA 京都中央
大塚野茄子部会・長岡京茄子部会
向日市出荷組合・寺戸茄子部会

生産地 京都市、長岡京市、向日市
旬 7月上旬～10月上旬

特徴 夏の京都盆地特有の気候を活かして粘土質の肥沃な水田ほ場で、側枝一果取り栽培で果実の肥大スピードが早い。果肉が柔らかく、果皮は薄くつやがあるのが特徴。また、ソルゴー障壁栽培により、減農薬栽培に取り組んでいます。
※ソルゴー障壁栽培とは、ナス畑の間に雑草が育たず、生育ホルダー(防草用)を設置して、草害の侵入を防ぎ、肥料を効率的に吸収させることで、生育を促進する栽培方法です。

美味しい食べ方 お漬物の仕上がりは抜群に良く、煮る・蒸す・揚げる・炒める等どんな料理にも合い、おいしく食べれます。



【みのるダイニング 京都ポルタ店】 営業時間 **11:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)**

※営業時間に変更される場合があります。詳しくは、みのるダイニング 京都ポルタ店 HP まで。

—TAC information—

「農薬」は正しく使用しましょう!!!



TAC

京都府農薬適正使用推進協議会より、安心・安全な農産物づくりのための基本情報が発信されています。農薬を正しく使用しないと農薬取締法違反になってしまいます。それだけでなく、残留農薬基準値の超過事案が発生してしまうと、重大な事態を招きかねませんので、十分ご注意ください。詳しくは、裏面をご覧ください。

もう一度

農薬を使う前に確かめましょう



- **登録されていますか？**
農林水産省の登録番号があることを確認しましょう。
- **適用はありますか？**
適用作物以外の作物に使うことはできません。
使用する作物に適用のある農薬を選びましょう。
- **使用方法を確認しましたか？**
使用量、希釈倍数、使用時期、使用回数、
その他注意事項を必ず守りましょう。

しっかり

農薬散布器具を洗浄しましょう

- **タンクに薬剤が残っていませんか？**
タンクの底に残った薬剤が落ちるまで、ためすぎを十分に行いましょう。
- **ホースやノズルも水を通しましたか？**
ホースやノズルにしっかり水を通して、薬剤を流しましょう。
- **ゴム手袋も洗いましたか？**
使用したゴム手袋も手洗いの要領で洗い流しましょう。
洗浄水は、河川、用水等に流さないようにしましょう。



**農薬は正しく
使用しましょう**

農薬を正しく使用しないと農薬取締法違反となり、「最大3年以下の懲役、若しくは100万円以下の罰金（製造・販売・輸入者が法人の場合、1億円）が課せられます。それだけではなく、残留農薬基準値の超過事案が発生すると行政等により発表・報道され、風評被害等により、自分自身だけではなく産地の崩壊につながりかねない重大な事態を招きかねませんので、十分ご注意ください。

最新の情報を確認！

農薬残留基準値は、一日摂取許容量（ADI）のみで設定されていましたが、新たに急性参照用量（ARfD）も加えて設定されます。このため、使用基準が変更される薬剤がありますので、ご注意ください（該当剤については、京都府のHPや最寄りのJA、普及センターでご確認ください）。

● 京都府HPアドレス

<https://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/tankibakurohyoka.html>