

営農ウィークリーNEWS

「京おくら」の魅力発信・知って・味わうイベント開催!



9月27日、京おくら生産協議会（生産者、行政機関、中央会、全農京都、JAで構成）が、京都市内にあるコミュニティキッチンスペースで、初となる試みとして、夏季特産品「京おくら」の魅力発信イベントを開催しました。

2019年度から「京おくら」の産地化に取り組み、新たな特産品として生産拡大しており近年注目を集めています。

本年は、「令和6年度みどりの食料システム戦略緊急対策交付金（グリーンな栽培体系への転換サポート）事業」を活用し「京おくら」の産地振興に取り組んでいます。

今回、事業の一環で、「京おくら」の栽培から販売における情報や生産地の想いなどを一般消費者に認知いただくことと共に簡単に調理ができるレシピ提案により、地元京都府産「京おくら」の魅力を伝え、消費拡大を図る目的で開催されました。

当日は、一般公募により28人の参加があり、JAから「京おくら」産地の報告、「京都市の食品ロス削減の取組～持続可能な循環型社会の実現に向けて～」と題して、京都市環境政策局循環社会推進部資源循環推進課の中村悠氏より報告がありました。

イベントで最も注目された、「京おくら」を味わう時間は、株式会社ミツカン営業本部営業企画2課主任の柳谷惇氏より、「身近な調味料『酢』の歴史とお酢の違い」と題して、お酢の種類の違いを知ってもらう、利き酢が行われました。その後、食酢を使用したレシピが掲載されたリーフレット「もったい菜漬け®」より、「京おくらのクイックピクルス」と「京おくらの万能野菜だれ」を豚しゃぶと合わせて参加者全員で試食しました。

イベントの参加者からは、「一度にこんな多くのオクラを食べたのは初めて、おいしかったので、全部食べることができた」と感想があり、イベントは盛会で終わりました。

TAC information

ビジネスマッチング商談会へ参加



京おくら生産協議会は、9月24日～25日の2日間、京都市勧業館みやこめっせで開かれた、2024年度コトノムスビプロジェクトビジネスマッチング商談会に「京おくら」の新たな販路開拓とPRを目的に参加しました。

商談会は京都市内の伝統産業、京都産食材、市内産木材など工芸技術や食材を扱うモノづくり事業者約30社がブースを出展しました。

ビジネスマッチング会には、宿泊施設などの関係者が130名が来場しました。

高温耐性品種「にこまる」の技術交流



9月26日、経済部営農販売課では、京都府農林水産技術センターを訪問し、高温耐性品種「にこまる」の技術交流と情報交換を行いました。

近年の登熟期の異常な高温に対応することや良食味、増収が見込める品種として、JA 京都中央では、2012年頃から試験栽培を行ってきました。

2023年産米の高温の影響による品質低下を受け、2024年産米より更なる生産拡大に取組み、35ヘクタールが管内で作付けされています。

今年も8月から9月も異常な高温が続いており、「にこまる」の品種特性である高温耐性がどれだけ発揮されるのかが、期待されています。