

営農ウィークリーNEWS

京はたけ菜目合わせ会開催

1月14日、羽束師支店において、「京はたけ菜」の目合わせ会が行われ、生産者、京果・京印の2市場、全農京都府本部、京のふるさと産品協会、京都乙訓特産協、京都市、京都府、JA関係者ら25人が参加しました。

袋詰め作業を中心に、出荷規格の確認が行われ、市場からも荷姿への意見などが出されました。

「京はたけ菜」については、今後、出荷最盛期を迎えますので食べ方提案などPR活動を行っていきます。

目合わせ会当日は、「からし合え」など3種類の料理の試食を行い、改めて、「京はたけ菜」の美味しさを確認しました。京都の食習慣では、2月の初午ではなくてはならない「京はたけ菜」ですが、さらに生産拡大できるよう、検討をすすめていきます。（京はたけ菜の詳しい説明は裏面）



参加者で出荷規格の確認



「京はたけ菜」の検討会



京はたけ菜と出荷袋



—TAC information—

いきなり冷え込み時の凍害に注意



凍害による葉の壊死



凍害による葉柄の凹凸

作物は冬季に向かって少しずつ糖類などの養分を細胞に蓄積し、細胞内の浸透圧を高めて凍らないように寒さへの対応を行います。徐々に寒くなっている時期は問題ないのですが、それまでよりいきなり低くなったりした場合に、作物が対応できず、凍害が生じる場合があります。特に窒素がちで軟らかく育っている場合に被害が出やすくなります。

適正な量の追肥施用や、べたがけを行うなどの対策に心がけてください。

京の伝統野菜「京はたけ菜」

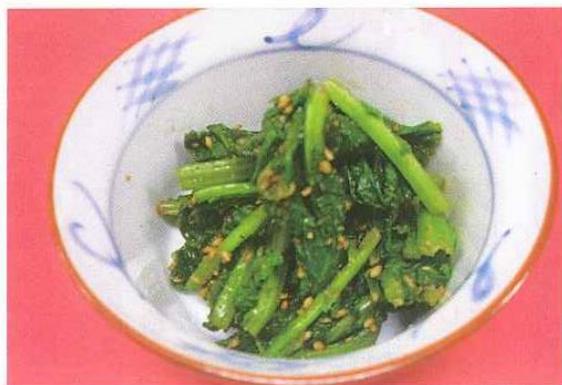
「京はたけ菜」は、京の伝統野菜として、先祖代々傳承されてきた種子により、JA京都中央羽束師・洛南支店管内の粘土質の肥沃なほ場で、水稻作付後に露地栽培されています。

特に京都盆地特有の寒さ厳しい底冷えする1月から2月末頃までが、うま味と甘みが増し、美味しくなります。βカロテンや各種ビタミン、カルシウムが豊富なアブラナ科の菜類で、主に「辛子和え」が定番料理ですが、「お浸し」や「炒め物」にも適しています。

アクの少ない爽やかな葉菜の味が特徴で緑が濃く、葉の厚みがあるものが良いとされ、莖は太すぎず、白っぽくなく薄く緑色をしている方が美味しいとされています。

2016年から、京の伝統野菜の復興や地域特産物の技術傳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」と称して、従来の出荷形態の束出荷から袋入りに切り替えて、生産販売を行なっております。

また、「畑菜（京はたけ菜）」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（京はたけ菜）」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。



写真提供：京・食ねっと

京はたけ菜の
辛子和え

冬じゅういただく
お馴染みのお野菜

材料(4人分)

京はたけ菜	1袋(200g)
うすくちしょう油	15ml
だし汁	15ml
とき辛子	適宜

作り方

- 1 京はたけ菜の根本を切って洗い、塩を入れた熱湯でゆでる。
- 2 冷水で冷まして絞り、2cm～3cmの長さに切る。
- 3 ①とよく混ぜて、器に盛りつける。
- 4 好みに合わせて白ごまをすったものや、下味をつけたうす揚げの千切り等を取り合わせる。