

営農ウィークリーNEWS

伏見稻荷大社 初午大祭!

南部みず菜部会が「京はたけ菜」を奉納



奉納された「京はたけ菜」



準備の様子



2025年2月5日(水)羽東師支店管内の南部みず菜部会は、2月6日(木)伏見稻荷大社初午大祭に合わせて「京はたけ菜」を伏見稻荷大社に奉納しました。

奉納は、全農京都府本部協力のもと、JA京都やましろ久御山町支店管内の「久御山野菜出荷組合」と合同で行われました。

初午大祭は、和銅4年(711年)に稻荷大神が稻荷山に鎮座された日に催される祭礼で、京都では古くから2月の初午の日に、油揚げと「畑菜」の辛し和えを食べると風習が残っており、邪気払いができ縁起が良いと言われています。

羽東師支店管内は、京みず菜と京壬生菜の府内有数のブランド認証産地として知られていますが、それとともに古くから畑菜が栽培されてきました。

2016年から、全農京都府本部の提案により京の伝統野菜である畑菜の生産振興と農家所得増大を目指し、新たに「京はたけ菜」として栽培が開始されました。

—T A C information—

「みのるダイニング」で、当JA管内の「花菜」「京はたけ菜」を使用したメニューを提供中!



京都駅地下街京都ポルタにある「みのるダイニング」で、JA 京都中央特産「花菜」と「京はたけ菜」を使用したメニューが2月の1か月間期間限定で提供されています!

「みのるダイニング」は、JA全農京都がプロデュースする、旬の京野菜や京都米、京の肉といった京都府産の食材を楽しめるお店です。

ランチはお手軽に食べれるお膳メニュー、ディナーは京都の米で作った日本酒をはじめとしたアルコールに合う一品メニューも楽しめます!

みなさん、この機会にぜひ行ってみてください!!!

2025年2月1日~2月28日 期間限定メニュー

季節の膳

Seasonal Set Meals

1,800円 (税込1,980円)



ご飯

ちりめん山椒のご飯

Rice with Small Dried Sardine and Japanese pepper

京都府産米「京式部」使用

季節のおかず②

花菜と季節野菜の天ぷら

Hana-na rapeseed and Seasonal Vegetable Tempura

京はたけ菜と湯葉のお浸し

Boiled Kyo-Hatakena and Yuba

季節のおばんざい1種
※内容はスタッフにお尋ねください。

季節のおかず①

京都ばーくと花菜のグリル野菜

Kyoto pork and Hana-na rapeseed Grilled Vegetables

JA 京都中央

JA管内は、大原、高雄など京都市北部の山間地、南には宇治川流域の巨椋池干拓農地、西には、向日市、長岡京市、大山崎町を含む自然豊かな地域です。また、京都特有の気候と風土を生かして、伝統的に技術伝承された京野菜や、お米などの農産物が消費者の皆様にご喜ばれています。

花菜 Hana-na rapeseed

長岡京花菜部会

旬

1月~3月

生産地

長岡京市

特徴

「花菜」は、古くから伏見桃山付近で切り花用として栽培されていた寒咲きなたねの蕾を約40年前に食用にしたのが始まりとされ、名のとおり花の咲き乱れる春を予感させる野菜です。

心地よい歯ごたえと、独特のほろ苦さが特徴で、からし和えやお吸い物などによく合います。



京はたけ菜 Kyo-Hatakena

南部みず菜部会

旬

1月~2月

生産地

京都市伏見区

特徴

京の伝統野菜「京はたけ菜」は、アブラナ科の菜類で水稲作付後のほ場で粘土質の肥沃な、土壌で栽培されています。

特に寒さ厳しい底冷えする1月から2月末ごろまでが、うま味と甘みが増し、美味しくなります。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。



アレルギーについて

・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程でアレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

全農