

営農ウィークリーNEWS

京はたけ菜の新レシピを開発・PR

経済部営農販売課は、これから旬を迎える『京はたけ菜』の新らたなレシピを開発し、PRを開始しました。

『京はたけ菜』は、京の伝統野菜で、伏見区で古くから栽培されてきました。

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、JA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「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。

今回は、幅広く食材の魅力を発信する目的で、2022年より事業連携を行っている株式会社Mizkanの協力により、新レシピ「**にんにくバターのやみつき京はたけ菜鍋**」が完成。『京はたけ菜』のうまみと、にんにくバターの相性は、格別です。

株式会社Mizkanの商品を使用し、冬の寒さが厳しいこの季節に、『京はたけ菜』をおいしく手軽に食べるのできるレシピが開発されました。

作り方は、同社のWEBサイトに掲載されています。

「**ミツカン**おうちレシピ」⇒『京はたけ菜』と検索し、食卓の一品にぜひご賞味ください。



にんにくバターのやみつき京はたけ菜鍋

高温耐性品種「**にこまる**」種子もみの流通情勢について

2025年栽培用「**にこまる**」種子もみについて、全国的に2024年も高温で推移したため、全国各地で高温耐性品種への切替が進んでおり、各種の高温耐性品種は、種子もみの想定を上回る申込数量が種子もみ主産地に殺到しており、**要望数量に応えられない状況が発生**しております。

当JA管内で1.2トンは確保できたものの京都米振興協会と種子もみ主産地と再度調整し、種子もみの確保に向け協議しております。

今後、**申込数量が万一、確保できない場合は、他の品種に変更頂く場合がございます。**

また、R6産出荷実績等を参考に「**にこまる**」種子もみについては、配分する方向で検討しておりますので、ご了承を賜りますようお願い申し上げます。

ご注文をいただいた生産者の皆様には、大変、ご迷惑をお掛けしますが、情勢等をご理解いただきますようお願い申し上げます。

—TAC information—

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

Bolled 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

京都ぽ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賞ばれています。

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、内容や量が写真と異なる場合がございます。

全農

2月1日より、全農京都府本部が運営する、みのるダイニング京都ポルタ店にて、【季節の膳～京都ポークと花菜のグリル野菜～】の提供が開始されました。提供期間は、2月1日～2月28日までの限定商品です。ご来店の際はぜひ、ご賞味ください。

*場所：京都駅前地下街ポルタ

*営業時間：11:00～22:00(L.O. 21:00)