



営農ウィークリーNEWS

長岡京花菜部会生産出荷コンクール



2月10日、JA京都中央長岡京花菜部会主催による花菜生産出荷コンクールが開かれました。同コンクールは、部会員の栽培技術と品質の向上を図ることを目的として、毎年出荷最盛期となる2月に開かれています。

当日は、各地区から選抜された5圃場を部会の役員、行政、市場、JA関係者ら9人が巡回し、審査が行われました。

今年は、高温や播種以降、降雨量が少ないなど品質への影響が心配されていましたが、出品された圃場は、卓越した技術により栽培

管理され、長年培った技術力の高さが見受けられました。生産出荷コンクールは、圃場審査結果と今季出荷量、秀品率などを総合的に評価し、特別賞が決定され、来る、2025年7月に開かれる同部会の通常総会で表彰式が行われます。

◎圃場審査における上位入賞者は次のとおり



- 1位＝石田祝子さん
 - 2位＝石田康夫さん
 - 3位＝山本一善さん
- おめでとうございます



—TAC information—

KBS京都テレビ・「京はたけ菜」を紹介



羽束師支店管内で「京はたけ菜」を栽培する岡田英次さんがTV取材を受けられました。

取材は、KBS京都テレビの番組「あぐり京都」。同番組は、京都府内で生産されている安全安心でおいしい農畜産物の魅力を紹介しています。

今回は、出荷最盛期を迎える京の伝統野菜「京はたけ菜」が紹介されます。※番組の放送は、来る、2025年2月23日（日曜日）正午12時より30分間放送されます。



みのるダイニング京都ポルタ店で

「花菜」「京はたけ菜」のメニューが2月28日まで提供されています。

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

京都府産米「京式部」使用

ちりめん山椒の「ご飯」
Rice with Small Dried Sardinia and Japanese pepper

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

季節のおぼんざい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