

# 営農ウィークリーNEWS

## 洛南支店 春キャベツの共販出荷開始!



順調に生育

5月7日より、洛南支店管内の特産品である「春キャベツ」の出荷が始まります。

今年は、異常気象と降雨量が異常に少ない状況で、品質への影響が心配されていました。

生産現場では、近年の異常気象にも対応できるよう肥培管理を適正に行うなど、技術対策を万全に行い、高品質な出来栄となっております。

早朝から収穫された「春キャベツ」は、生産者が南部集荷場に午前中に持ち込み即日、京阪神の市場に出荷されます。

今後、6月下旬まで全農京都府本部を通じて京阪神の市場へ、3万ケース(1ケース/10kg入り)の出荷を見込んでいます。

### -TAC information-

竹の葉を注意して観察してください!

シナチクノメイガの被害発生に注意してください。



2024年7月、JA京都中央管内の京都市西京区から向日市、長岡京市、大山崎町など西山一体のたけのこ栽培ほ場でヤガ類によるものと思われる被害が、地域差はあるものの発生しました。隣接する地域でも被害が確認されました。

2024年10月、農林水産省神戸植物防疫所により、加害した害虫は、来性「シナチクノメイガ」と同定されました。

2025年1月8日、京都府により、植物防疫法(昭和25年法律第151号)第29条第1項に基づき都道府県が行う防疫措置として、タケ類(たけのこを収穫するもの)の「シナチクノメイガ」に対する防除薬剤として、商品名「エスマルクDF」の使用が可能となっております。(散布方法に課題があります)

「竹の秋」を迎え、古い葉が落ちてこれから新芽が伸びる時期です。この時期に、シナチクノメイガの幼虫による葉の食害が発生すると思われます。(※必ず発生するわけではございません)

皆様、たけのこ畑の様子を注意深く観察し、被害の発生に注意してください。

全農みのるダイニングで提供中！  
(京都駅地下街ポルタ)

2025年5月1日～5月31日 期間限定メニュー

# 季節の膳

Seasonal Set Meals

1,800円 (税込1,980円)

季節のおかず②

春キャベツのナムル  
Spring cabbage namul

ご飯

ちりめん山椒のご飯  
Rice with Sm all Dried Sardine  
and Japanese pepper

京都府産米「京式郡」使用

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

春キャベツと京都ぼーくの  
しゃぶしゃぶ Spring cabbage and  
Kyoto pork shabu-shabu

## 春キャベツ

JA京都中央

生産地 京都市伏見区、洛南地域

旬 4月～6月

特徴 洛南地域は、桂川流域の肥沃な土壌に恵まれた農産物の盛んな場所です。京都盆地特有の昼夜寒暖差のある気候で栽培された春キャベツは、肉質が柔らかく、特に甘みが強いです。

美味しい食べ方 葉が柔らかいので、さっと火を通し、フレッシュな食感に仕上げました。サラダなどの生食にも向いています。



アレルギーについて

・アレルギー物産原材料については、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。

※本店で使用しているお米は全て国産米です。

季節により、内容や強が写真と異なる場合がございます。

全農