



★ 営農ウィークリーNEWS ★

管内の地域特産物のPR販売



経済部営農販売課では、「JA 京都中央2025ふれあい感謝祭」で旬を迎えている「京都茄子」「京おくら」や担い手組織の営農者会の会員等が栽培した特産物のPR販売を営農者会役員の協力のもと行いました。

また、PR販売には、産学連携を行う京都光華女子大学部短期大学部ライフデザイン学科の学生も参加し、学生が考



案した「京おくら」のレシピによる食べ方提案なども行われ、消費者の皆様には地域特産物の魅力など情報発信も行われました。



当日は、京都市とミツカン株式会社、全農京都府本部、JAの連携による食品ロス削減に向けた取組などの紹介も行われました。

同会場では、地元産の野菜の即売は、洛南支店青壮年部も行うなど昨年に引き続き野菜の即売は、来場者に人気を集め、販売用に準備された新鮮な野菜は全て完売しました。

—TAC information—

京都駅地下街の連絡路でPR広告



8月1日～8月7日の期間中に京都駅地下街と八条口を結ぶ地下連絡路の掲示板に「京おくら」と「京都茄子」のポスター掲示を行い、PR広告を行っています。旬を迎えている「京おくら」と「京都茄子」のPRと消費拡大を目的に行っています。



みのるダイニング京都ポルタ店にて、「京都茄子」「京おくら」を食材に使用したメニューの提供が期間限定で始まりました。ぜひ、ご来店ください。

2025年 8月1日～8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）

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

季節のおばんざい
②

京おくらの胡麻和え
Kyo Okra with sesame seeds

季節のおばんざい
①

京都茄子の揚げ浸し
Deep-fried Kyoto eggplant

季節のおかず
①

京おくらと京都ぽーくのしゃぶしゃぶ
Kyo Okra and Kyoto pork Shabu-Shabu

季節のおかず
②

京おくらと
京都茄子の天ぷら
Kyo Okra and
Kyoto eggplant Tempura

J A 京都中央

J A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喜ばれています。

京おくら Kyo Okura

京おくら出荷部会・京おくら生産振興協議会

旬

7月上旬～9月上旬

生産地

京都市伏見区、京都市西京区、長岡京市、向日市、大山崎町

特徴

2019年より夏期における地域特産物として新たに栽培を始めた京都府産の「京おくら」は、夏の京都盆地特有の気候風土を活かして栽培され、抜群の鮮度と特有の歯ごたえと粘りが強く、クセのない味が特徴です。

サラダや和え物に利用できるほか、天ぷら、煮物など幅広い調理法があります。季節柄、食酢を利用したピクルスなどもおすすめです。



京都茄子 Kyoto eggplant

大原野茄子部会・長岡京茄子部会・向日市出荷組合・寺戸茄子部会

旬

7月上旬～10月上旬

生産地

京都市、長岡京市、向日市

特徴

側枝一果取り栽培で果実の肥大スピードが早いため、果肉が柔らかく、果皮は薄くつやがあるのが特徴です。また、ソルゴー障壁栽培※により、減農薬栽培に取り組んでいます。

※ソルゴー障壁栽培とは、ナス畑の周囲に害虫が好んで食べるソルゴー（飼料作物）を植えて、害虫の侵入を減らし、害虫を捕食するために天敵が集まってきて害虫を退治できる栽培方法です。

お漬物の仕上がりは抜群に良く、煮る・蒸す・揚げる・炒める等どんな料理にもとても合い、おいしく食べれます。



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