

営農ウィークリーNEWS

伏見稲荷大社 初午大祭に 「京はたけ菜」を奉納



管内の京はたけ菜出荷部会では、2026年2月1日（日）の伏見稲荷大社初午大祭に合わせて「京はたけ菜」を伏見稲荷大社に奉納いたしました。

初午大祭は、和銅4年（711年）に稲荷大神が稲荷山に鎮座された日に催される祭礼です。京都では古くから2月の初午の日に、油揚げと畑菜のからし和えを食べるという風習が残っており、邪気払いができて縁起が良いと言われています。

京はたけ菜出荷部会の中でも羽束師支店管内は、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、2025年3月には「京のブランド産品」に認定、同年10月には、当JA管内の京都市伏見区、西京区、大山崎町が産地指定されました。

「京はたけ菜」の奉納は全農京都府本部、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毎年行っております。

今後も引き続き「京はたけ菜」の販売促進活動を行い、魅力を発信し、産地を盛り上げ、さらなる生産拡大に取り組んでいきます！



—TAC information—

イオンモールにて「京はたけ菜」

の販売促進会が開催されました！

2026年1月31日～2月1日の2日間、イオンモール京都桂川・イオン京都洛南ショッピングセンター・イオンスタイル伏見桃山にて、伏見稲荷大社初午大祭に合わせて「京はたけ菜」の販売促進会が行われました。当日は、当JAオリジナルの京はたけ菜ポスター・のぼり・リーフレットなどを設置していただき、会場を盛り上げました。寒い中、沢山のお客様に来店いただきました。誠にありがとうございました。



2026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「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③

花菜の辛子酢味噌和え
Hana-na rapeseed with vinegar and miso dressing

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

花菜と京はたけ菜のシチュー

Hana-na rapeseed and Kyo-Hatakena Stew

季節のおかず②

花菜と京はたけ菜の天ぷら

Hana-na rapeseed and Kyo-Hatakena Tempura

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、辛子和えやお吸い物などによく合います。



京はたけ菜 Kyo-Hatakena

京はたけ菜出荷部会

旬

1月～2月

生産地

京都市(伏見区、西京区)、大山崎町

特徴

京の伝統野菜「京はたけ菜」は、アブラナ科の葉菜類で、水稲作付後のほ場など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、クセがなくアクの少ない爽やかな味が特徴ですので、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。
※部により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

全農