

今に伝えられる“京野菜”

京は、平安建都以来、千有余年の間、王城の地として長く政治・文化の中心地として栄えてきました。

京都には宮廷や寺社への献上品として、全国各地から多くの野菜が集まってきました。

京都の肥沃な土壌と豊かな水源、栽培に適し気候、農家の高い技術と熱意によって、京都の風土に適した特異な形状や高品質の野菜に改良・育まれ、根付いてきました。

京野菜として今に伝えられるようになりました。

京の伝統野菜「九条ねぎ」

京の伝統野菜は、明治以前に導入されたものです。

九条ねぎの歴史は極めて古く、今から1300年程前と言われています。

そのネギは、長い歴史のなかで、京都の気候風土農家の高い技術と熱意によって、改良・育まれて行きました。

京都の九条付近で、品質の良いネギが栽培されていたことから、「九条ねぎ」と呼ばれるようになり、今に伝わり根付いてきました。

京野菜の出回り時期

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
京みず菜・京壬生菜・九条ねぎ												
花菜												
京たけのこ												
賀茂なす												
伏見とうがらし・万願寺とうがらし												
京夏ずきん												
紫ずきん												
えびいも												
堀川ごぼう												
聖護院だいこん												

季節の京野菜



万願寺とうがらし



特長

甘味と特有の風味
肉厚で軟らかい
食べごたえある大型

食べ方
レシピ

焼いても炊いても揚げてもよし
詰めもの、素揚げ、焼き物、香味漬け
甘露煮 など



紫ずきん・京夏ずきん (丹波黒の枝豆)



特長

大粒で豊かな甘み
むっちりとした食感

食べ方
レシピ

エダマメ、剥き身にして料理に
サラダ、かき揚げ、豆ごはん など



賀茂なす



特長

ボリュームのある丸型のなす
肉質が緻密で歯ごたえがよい

食べ方
レシピ

煮炊きしても形がくずれにくい
田楽、あげもの、あんかけ など



京みず菜



特長

クセがなく軟らかく
心地よい食感

食べ方
レシピ

シャキシャキとした食感が魅力
煮物、サラダ、からし和え
浅漬け など



えびいも



特長

土入れをして丁寧に育てることで、皮に縞がある大きな海老のような形状

食べ方
レシピ

肉質が緻密で煮込んでも形がくずれず中までじっくり味がしみ込む
いもぼう、あげもの など



花菜

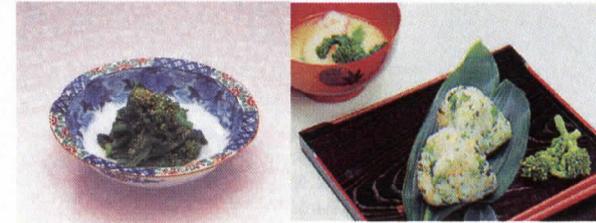


特長

心地よい歯ごたえと独特の風味

食べ方
レシピ

食卓に春を運ぶあざやかな黄緑色からし和え、お吸い物の実、おしとし



京たけのこ



特長

えぐ味がなく肉厚で軟らかい

食べ方
レシピ

春の訪れを告げる食卓の風物詩木の芽和え、若竹煮、てんぷら刺身 など



九条ねぎ



特長

香り高く、ネギ本来の甘味、軟らかさ

食べ方
レシピ

歴史の古い野菜で用途も豊富煮物、サラダ、揚げ物、グラタン酢味噌和え(めた)、錦巻き など

