

ハートン通

今日は、ご宿泊いただきありがとうございます。
 今回のハートン通は、京都の伝統行事や京料理に欠かせない京野菜特集です。
 ユニークな作りをした京野菜たちを、編集長の下手な糸会とともにご紹介いたします。
 もう、「野菜ギライ」なんて言わせないで、編集長おっ。

京野菜特集号



京野菜とは？

京の伝統野菜の定義

1. 明治以前の導入の歴史を有する。
2. 京都市域のみならず府内全域を対象とする。
3. たけのこ類を含む。
4. モノ類、シダ類(ぜんまい、わらび等)を除く。
5. 栽培または保存されているもの及び絶滅した品目を含む。(37品目)

京マーク「おいしさと信頼の目印」

「京のブランド産品」マーク(京マーク)は、京野菜や他の農林水産物の中で優れた品質が保証され、安心・安全と環境に配慮した生産方式に取組んでいるものを「京のブランド産品」として認定されたものにのみ見られています。
 このマークを目印に美味しい京野菜を買いました。ほんまんの目印!!

京野菜レストラン Tawawa

京野菜を身近に、存分に味わえるレストラン
 Tawawa 新風館店 ホテルから徒歩5分
 営業時間 / 11:00 - 20:00
 平成28年3月27日をもって新風館が閉館した為に残念ながら閉店致しました。
 京野菜・フルーツを手頃な価格で食べやすいスイーツにてお届け。
 12:00 12:00 12:00

ブランド京野菜とは

- 「京の伝統野菜」の中から
1. 高規格のブランド認証基準
 2. 市場流通する生産量
 3. 加工向け産品は除く(消費者の目に見えぬ)
 4. 有識者の審査会をパス
- の各項目を満たすものとしていきます。(37品目)
 (JA京都ホームページより)

京野菜検定

京野菜検定は、京野菜の生産・流通・料理と、各部門における来歴から現在に至るまでの歴史や京都の歳時、食文化が京都の生活との関わりを問う、京野菜の魅力やおいしさを再認識するためのもの。
 受験資格
 学歴、年齢、性別、国籍等の制限なし

賀茂なすの田楽レシピ

- 材料(4人分)
- 賀茂なす... 2個
 - 酒... 大さじ2
 - 赤みそ... 150グラム
 - 揚げ油... 適量
 - 砂糖... 大さじ4~6
 - 白ゴマ... ツマ
 - みりん... 大さじ3
- 作り方
1. 賀茂なすはへたの部分を取り、横半分に切る。安定をよくするため底の部分をやけど取り取る
 2. 1を金串とって、油で揚げておく
 3. 赤みそを鍋に入れ、酒、砂糖、みりんを入れ、火にかけて練る
 4. 2のうえに3をぬり、白ゴマをふりかける
- どきあがり☆

鹿り谷かぼちゃ
 ひょうたん形で重さ2-3kgにもなる大型のかぼちゃ。江戸時代、東北から伝わった蒔瓜かぼちゃを、京都府鹿り谷付近で栽培するうち現在の形になった。(京都市農林部が主産地)

賀茂なす
 へたが三片のものが、形のよいものとされ、なすとしては最大。上賀茂地域の特産品として栽培。京料理の「なす田楽」には欠かせない。

万願寺とうがらし
 舞鶴市生まれ。伏見とうがらしと大型のカリフォルニアワンダーとの交雑種か? 辛味がなく、肉厚で食べごたえもあり、人気急上昇中。

九条ねぎ
 長くて柔らか、甘くて風味もよい青ねぎ。内部にぬめりが9割なのが特徴的。京都での栽培の歴史は古く、約1300年前に導入されたと言われている。京都市南区の九条辺りで栽培されているので、この名前がつきました。「ぬめり」には、体を温める働きがあり、昔から民間療法としても用いられてきた。

聖護院かぶ
 大きくどっしりと風格のある聖護院かぶは、左京区聖護院の篤農家が近江から近江かぶの種子を持ち帰り改良。京漬けの「千枚漬」の材料としても有名。

聖護院だいこん
 左京区聖護院地区を中心に栽培。甘味のある聖護院だいこんは、長時間炊いて煮くずれにくい。「千本今出」から丸西、「千本秋迎堂」では、(2月半ば、中国除けを祈願して)大根燻が行われる。

えびいも
 里芋の一種で、エビの形に似ていることから名がついた。肉質が緻密で柔らか。棒魚と炊き合わせた料理が定番。

金時にんじん
 明治以前から京で栽培されていたという歴史はないため「京の伝統野菜」には含まれない。京料理には欠かせない糸じりといふ古くから用いられている。やわらかく芯まで真赤であることが特徴。

土屋川ごぼう
 豊臣氏滅亡後、ごみ捨て場となっていた聚楽第の堀で農民がごぼうを作るようになったのが始まりとされる。直径6~9cm程の太いごぼうで、中心に穴がある。肉質をきかめた煮込み料理などに用いられる。ビタミンC、ミネラルが豊富。

壬生菜
 京菜(みず菜)の一種が、中京区壬生寺付近、壬生地区に多く植えられるようになり、この9割が、葉が細長くへうのような形をしているのが特徴的。ピリッとした独特の辛味と辛の香りがある。ビタミンCや食物繊維が豊富。