

京野菜

片山 賢哉

(2020 年度入学 4 期生)

私は京都府立桂高等学校の農業専門学科に進学し、多くの作物を栽培してきた。京野菜もその内の一つだ。実際に京野菜の生産から販売までの過程を経験することで、京野菜の魅力を肌で感じることができた。今回はそんな京野菜について紹介していく。

京野菜の定義

「京野菜」の具体的な定義はなく、京都府内で取れた野菜は全て京野菜と総称されている。JA 京都においても、管内で生産された野菜全てを京野菜として位置づけているが、一般的に「京の伝統野菜」や「京のブランド産品」を指す。

【京の伝統野菜の定義】(昭和 63 年 3 月京都府農林水産部)

- (1) 明治以前に導入されたもの
- (2) 京都府内全域が対象
- (3) たけのこを含む
- (4) キノコ、シダを除く
- (5) 栽培または保存されているもの及び絶滅した品種を含む

【京のブランド産品】

安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」※により生産された京都産農林水産物の中から品質・規格・生産地を厳選したもので、(公社)京のふるさと産品協会が認証しています

- (1) イメージが京都らしい
- (2) (1) 以外のもので販売拡大を図る必要がある
- (3) 次の要件を備えている
 - ・ 出荷単位としての適正な量を確保
 - ・ 品質・規格を統一
 - ・ 他産地に対する優位性・独自性の要素がある

※京都こだわり生産認証システムの特徴

- ・ 農薬・化学肥料の使用を減らした環境にやさしい農法(京都こだわり栽培指針)
- ・ 認証検査員による栽培状況と記帳のチェックを実施
- ・ 情報の開示により生産者の顔が見える農産物

創業明治15年。京都・錦市場に店を構える八百屋の「かね松老舗」の店主である上田浩二氏は、京野菜の魅力は「日本の食文化の源流」「季節性」「味」の3つであるとしている。（決定版 京野菜を楽しむ. 2003）

1つ目の魅力である「日本の食文化の源流」。京野菜の歴史は、平安時代にまでさかのぼる。輸送手段が貧弱であった当時、地方からの新鮮な野菜の運送は困難であった。住民への野菜供給には地物が必要とされ、京野菜の栽培が盛んとなった。特に京都には、多くの地域から朝廷への献上品として、優れた野菜の種や生産技術が集まり、鎌倉時代以降多くの寺社によって精進料理が発達した。その影響もあり、京野菜が伝統的に栽培されるようになった。江戸時代にも食文化の中心となったのが京野菜。全国にある伝統的な食文化の源も京都であり、京野菜である。そんな京野菜が、今日に至るまで長い年月を掛けて受け継がれているのだ。

2つ目の魅力である「季節性」。特徴的な気候で育った京野菜は、季節性を楽しむことができる。野菜には本来旬があるが、科学の進歩、バイオの研究によって育ち画一化された野菜が全国に出回っている。京野菜は季節に応じて違う種類の野菜が旬を迎え、その野菜を使った京料理からも季節の移り変わりを感じることができる。

3つ目の魅力である「味」。京野菜が美味しいと言われる理由として、京都の水が大きく影響している。京都の水は、賀茂川や桂川、宇治川と江戸時代より第一級の水質とされている。伏見の酒となる程のすばらしい地下水が作り出す京野菜は、日本一美味しい野菜へと育つ。また、強風や長雨、台風の被害も少ない穏やかな盆地の特徴は、野菜作りには最適と言えるだろう。

京野菜の数は、35種類と豊富だ。（2021年）多くの地域で作られており「伏見とうがらし」であれば伏見区で、「賀茂なす」であれば上賀茂といったように、名前に生まれた地名が付いたものが多い。今回は代表的な京野菜を3つ紹介する。

九条ねぎ

「九条ねぎ」は京都市南区の九条付近で作られてきた青ねぎ。青々として柔らかく長い葉が特徴の九条ねぎは京野菜の代表格である。内側にぬめりが多いのが特徴で、甘みを生み出しており、このぬめりは「ねぎあん」と呼ばれている。京都で栽培されたのは1300年前と、非常に歴史がある。平安朝前期の書物には、すでに水ねぎとして、九条村付近で栽培されていた記



九条ねぎ

録が残っている。すき焼きや煮物などに使われることが多く、麺類の薬味にもかかせない。

鷹峯とうがらし

「鷹峯とうがらし」は京都市北区の鷹峯地域で作られてきたとうがらし。肉厚がありやわらかく甘みが特徴で、京料理はもちろん、最近ではイタリア料理やフランス料理にも使われる。江戸時代、本阿弥光悦が開いたことで知られており、数種ある京都のとうがらしの中では新しい品種である。現在では鷹峯とうがらしを作っている農家は3件程しかない。



鷹峯とうがらし

金時にんじん

オレンジ色の西洋にんじんに対し、鮮やかな赤色が京料理を彩る「金時にんじん」。根が細長く肉厚が柔らかいのが特徴で、甘み強く独特な風味がある。煮炊きをする则ち甘さが引き立ち、京都のおせち料理にはかかせない京野菜の1つである。生活習慣病予防効果のあるリコピン（カロテノイド）が多く含まれている。



金時にんじん

京都市出身の私にとって京野菜は、非常に身近な存在である。スーパーで気軽に手に入る京野菜は、日々の食事を彩ってくれる。「九条ねぎ」は薬味として毎日使っていると言っても過言ではない。また「金時にんじん」や「えび芋」などの京野菜は、京都のおせち料理の定番だ。私の家のおせちにも、毎年含まれている。私が野菜の好き嫌いなく育ったのは、新鮮で美味しい京野菜が身近にあったからだ。

私が高校で京野菜の生産を通して学んだことは、品種改良された野菜に比べ、伝統的な京野菜はより丁寧な栽培が必要であることだ。水やりはもちろん、毎日の管理が欠かせない。このように手間暇かけて丁寧に作られることが、京野菜の美味しさの秘訣である。

そんな京野菜には、衰退や絶滅の危機にさらされているものもある。生産者によって代々引き継がれてき



へび芋



京野菜を使ったおせち料理

た貴重な京野菜の種は門外不出であり、生産者数が限られている。農業人口の低下なども伴い、生産者が少ない京野菜は途絶えてしまうかも知れない。京都府立桂高等学校の農業専門学科では、京野菜農家の樋口さん、今井さん、大八木さんなどから特別に譲り受けた京野菜の種を栽培し、未来へ守りつなぐ活動を行っている。京野菜が抱えているこの課題を、多くの人に知ってもらいたい。

参考文献

京都府. “京の伝統野菜・京のブランド産品” .

<https://www.pref.kyoto.jp/brand/brand1.html> (参照 2022-08-02)

上田耕司. 新撰 京の魅力 決定版 京野菜を楽しむ. 淡交社, 2003, 126p.

京都産業大学国土利用開発研究所. 京野菜の生産・流通・消費と地域活性化に関する研究. 1998, 154p.

京都農業協同組合. 農業のお母さんのすすめ 京やさい料理帖. 北星社, 2009, 110p.

高嶋四郎. 歳時記『京都の伝統と旬野菜』. トンボ出版, 2003, 151p.

田中大三. まるごと京野菜からだがよろこぶ京都ブランド. 青幻舎, 2009, 111p.