

## 【京野菜について】

### 九条ネギ

青ねぎの代表的な品種のひとつで、白い部分が短めで緑の部分が長く、葉がやわらかく、甘みがあるのが特徴です。九条ねぎの栽培の始まりは、今から1300年ほど前、伏見稲荷大社の建立時までさかのぼります。京の伝統野菜の中でも最も古い栽培の歴史を持っています。

### 壬生菜

1800年代にみず菜の一変種が自然交雑によって生まれました。壬生菜は水菜とともに京菜とも呼ばれ、関西では古くから親しまれている冬の野菜です。さっぱりした口当たりと風味も良く、ビタミンや食物繊維が豊富です。

### 聖護院大根

聖護院だいこんは、直径20cm、重さ4kg以上にもなる丸形の大型ダイコンで、美しい白い肌と肉質の緻密さが特徴です。一般的な青首大根と比べ、単に形が丸いという違いだけではなく、肉質がとても柔らかいのに煮くずれしないのが特徴で、辛味や大根臭さが少なく、甘みがあります。

### 堀川ごぼう

京都の伝統野菜の1つで、直径が5〜8cmくらいになる越年栽培の大型ごぼうで、中心は空洞になって「す入り」した状態ですが、肉質は軟らかく、特有の芳香があります。

### 金時人参

京料理に欠かせない彩りとして古くから用いられ、肉質がやわらかで甘みがあり、煮炊きするとさらに引き立ちます。


### 賀茂茄子

賀茂なすは大型の丸ナスです。実がしまり、ずっしりとした重みの特徴で、果肉は固くしまり、歯ごたえも良く煮炊きしても煮くずれせず、ナスの女王ともいえる風格と味わいを持つ京の逸品です。

# 「京野菜のお味噌汁」 美味しいお召し上がり方

中身をお椀に入れ、  
熱湯を150〜160ml注ぎ、  
よくかき混ぜてください。

ご質問・お問い合わせ

 0120・66・1601 (平日10時〜17時)

ご贈答品はホームページから

ご注文・ご決済いただけます。

<https://www.minokichi.net>

