

# ぴらたんニュース

2  
2018

## 「京野菜」

京都にちなんだ  
話題をお届けします。  
**京** style



暦の上では大寒を過ぎましたが、まだまだ寒い日が続きます。

このような寒い時期には美味しい冬の京野菜が旬を迎えます。

千年の都としての長い歴史の中、海から遠かった京都盆地では、海産物の入手が困難な事から新鮮な野菜作りが求められ、洛外における地元栽培が行われるようになりました。そして、朝廷や寺社への献上品として国内各地や大陸から高品質な野菜の種や高い技術が集まり、品種改良が進んでいったのです。また京の都は、夏は暑く冬は「京の底冷え」と言われる程寒くて、昼夜の温度差も大きく、豊かな地下水と肥沃な土質に恵まれていた事が、野菜作りに向いていたようです。その好環境と技術、工夫に努力を重ねてきた農家の人々によって、一般の品種よりも栄養価が高く、風味の良い京野菜の伝統が、現在も受け継がれています。

冬に旬を迎える京野菜には、甘くて煮崩れしにくい聖護院大根、太くて中が空洞になった堀川ごぼう、柔らかくて風味の良い九条ネギ、ほんのり苦みがありシャキシャキした壬生菜や水菜などがあります。

さて、いくつご存知でしょうか？見かけたら是非ご賞味ください。



学校の象徴に欠かせない **学校旗**

消防団の士気に欠かせない **消防団旗**

勝利の証に欠かせない **優勝旗**

効果のあるPRグッズの定番は **オリジナル のぼり旗**

イメージUP 戦略グッズの定番は **オリジナル ピンバッジ**

地域のお祭りに大活躍する **祭裃天**

**印旗・横断幕 腕章&タスキ**

**神社仏閣幕**



## 株式会社 平 岩

〒604-0907 京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241

TEL : 075-222-1041

今すぐ  
アクセス!

京都 平岩

\* 配信停止をご希望の方はお手数ですが、  
「配信停止」とご記入いただきご返信ください。

