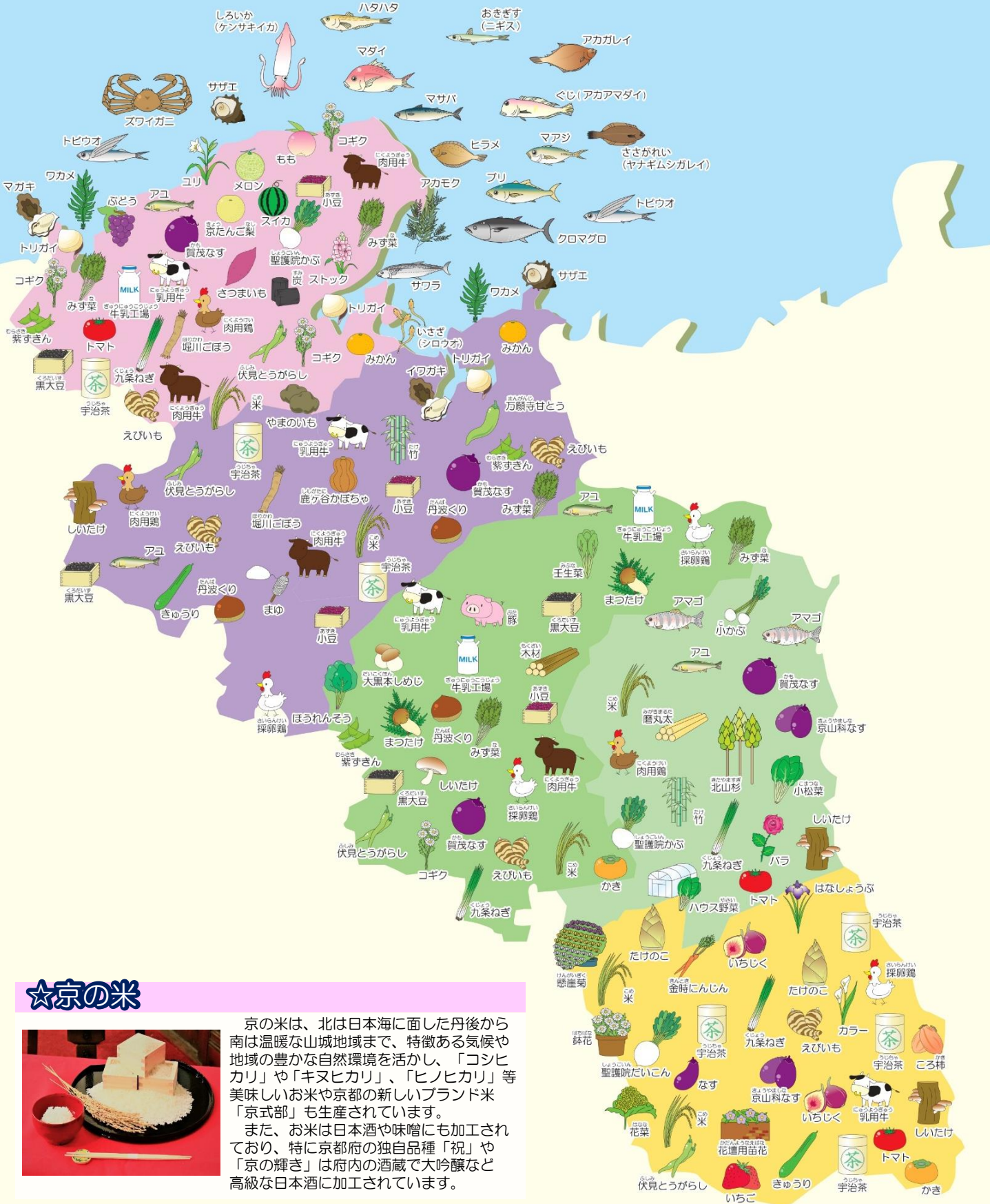


きょうと ふ おも のう りん すい さん ぶつ 京都府の主な農林水産物

京都府には、丹後・中丹地域の海から、中丹・南丹地域の森、山城地域のお茶、乙訓地域の竹まで、四季折々の豊かな自然の中で育まれた、京都ならではの食材・食文化がたくさんあります。京都府内の旬の食材を使って料理を楽しみ、主食・主菜・副菜を組み合わせた、彩り豊かな食事をとりましょう。



☆京の米



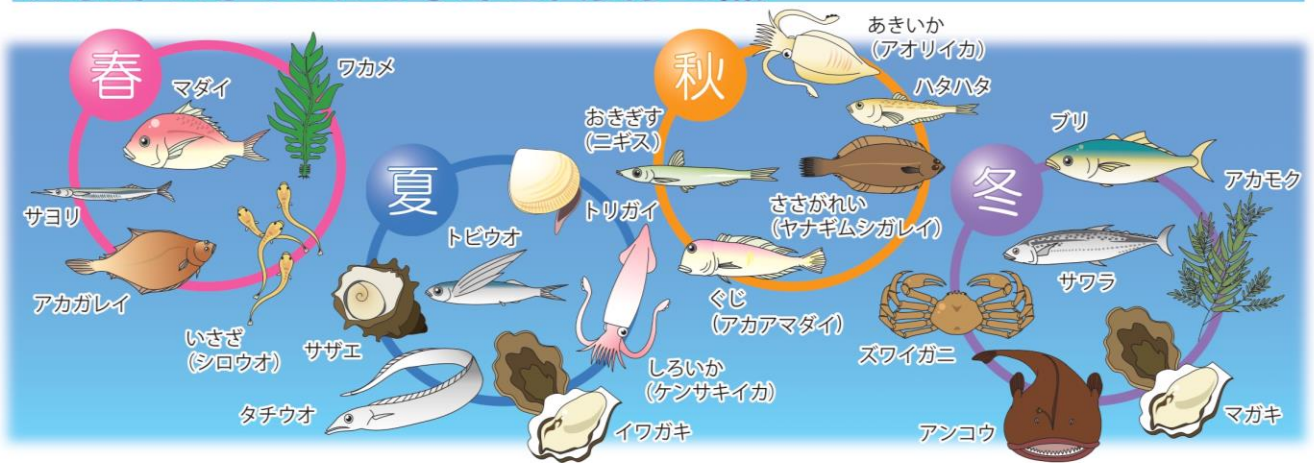
京の米は、北は日本海に面した丹後から南は温暖な山城地域まで、特徴ある気候や地域の豊かな自然環境を活かし、「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」、「ヒノヒカリ」等美味しいお米や京都の新しいブランド米「京式部」も生産されています。また、お米は日本酒や味噌にも加工されており、特に京都府の独自品種「祝」や「京の輝き」は府内の酒蔵で大吟醸など高級な日本酒に加工されています。

☆京都府内産野菜の出回り時期と主な産地

特に多く出回る時期
《 》内は主な産地です

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
トマト												
きゅうり												
なす												
賀茂なす												
万葉寺とうからし												
黒大豆枝豆												
だいこん												
聖護院だいこん												
金時にんじん												
ほうれんそう												
こまつな												
九条ねぎ												
みょう菜												
手毬菜												
花菜												
たけのこ												
宇治茶												

☆京都の海でとれる季節を代表する魚



☆京都の畜産



京都産和牛

京都の肥育技術は大変高く、神戸ビーフや松阪牛などが参加する近畿東海北陸連合肉牛共進会では、4年連続で農林水産大臣賞（最優秀賞）を獲得するなど、他のブランド牛と比較しても高く評価されています。

京都ぼーく

代表的な3つの品種を掛け合わせて、京都府内で育てられた豚肉を「京都ぼーく」と名付けています。ハムやソーセージ等にも加工されています。

京都の牛乳

京都府内の農場でしぼられた牛乳は、府内各地にある牛乳工場に集められ衛生的に加工されています。

京地どり

「京地どり」は、美味しいと定評のある「軍鶏」と「横斑プリマスロック」掛け合わせで日本在来種100%の、引き締まった歯ごたえと深い味わいが特長です

☆宇治茶

＜宇治茶の主な種類＞

煎茶

日光を十分に受けた茶園の新芽を摘み、もみながら乾燥させます。さわやかな香りと上品なしぶみのある味わいです。

玉露

おい※をしている茶園のやわらかい緑色の濃い新芽を摘み、もみながら乾燥させます。まろやかなうまみを持つ最高級のお茶です。

抹茶(てん茶)

おい※をしている茶園の新芽を摘んで、もみすに乾燥させます。香り豊かであったりとしたうまみがあります。抹茶はてん茶を石臼等でひいて粉にしたものです。

※おい…日光を当てないようにするため、よしず・わらや、化学せんいなどでおおうこと

