

京亀岡野菜

れ、米、麦、炭などの特産品も運ばれるようになりまし。古くから京都に新鮮な食材を提供し、今なお府内有数の穀倉地帯として高い生産力を誇る亀岡は、京野菜の産地「京の台所」として知られています。



京の奥座敷 一步足をのびしたら。ほっとする、があるまち 亀岡。
全国に名高い、亀岡の保津川下り。もともと、豊富で良質な丹波の木材を筏で京都・大阪に運ぶ、輸送路としての役割を担っていました。17世紀初頭には京都の豪商、角倉了以によって水路が開か

京みず菜
Kyomizuna



葉に深い切れ込みがあるのが特徴。江戸時代の書物「雍州府誌」に東寺や九条辺りで栽培されていた記録があります。京都のみず菜は千筋京みず菜ともいわれ、葉柄が繊細で白く、葉の緑とのコントラストが美しい野菜。

丹波大納言小豆

つぶが大きく色艶が良く独特の香りがあるのが「京都大納言小豆」。亀岡盆地は気象や土壌に恵まれ、古くから高品質の小豆を生み出す産地となりました。京都大納言小豆は味、品質、大きさともに日本一です。



賀茂なす

「一富士、二鷹、三茄子」。茄子は昔から縁起の良いものとされてきました。「なすの女王」ともいえる風格と味わいを持つ京の逸品。風が吹いて葉っぱが実に触れるだけで傷が付いてしまうくらいデリケートな野菜です。



小松菜

江戸時代に小松川村（現在の東京都江戸川区）に住む梶屋久兵衛が隣村の葛西菜を改良したものとされています。亀岡では昭和60年頃から栽培者が増加し、京阪神の市場で「亀岡の小松菜」と指定席を確保できるようにになりました。

聖護院かぶ

大きく風格のある形をした聖護院かぶ。京漬物「千枚漬け」の材料として有名です。産地である亀岡市篠町は市内でも特に朝霧の濃い地域で、朝霧の露がおいしい聖護院かぶを作るといわれています。



丹波くり

栗といえば丹波くり。日本一の栗の代名詞のようにいわれ、京都の秋を代表する味覚です。丹波くりは品種ではなく、農家の努力と丹波の風土、気象条件が生み出した京の逸品です。



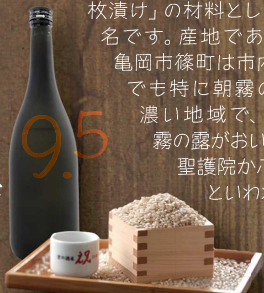
やまのいも

「つくねいも」といわれる「やまのいも」。肉質が締まり、水分が少なく粘りが大変強いのが特徴。すりおろしてとろろ汁、京都では饅頭などお菓子の材料としても重宝されてきた食材です。



祝(酒米)・京の酒

京都で品種育成し、限定栽培されている酒造好適米「祝」。豊かな京都の土と水で育まれ、京都の蔵元が高く評した酒米です。



京たけのこ

春の訪れを知らせるたけのこ。えぐみがなく、軟らかく甘味がある日本一の誉れ高い京たけのこは、栽培農家のたけのこ畑管理から生まれます。施肥、土入れ、親竹の間伐など、すべて農家の手作業で行われます。



京夏ずきん

丹波黒大豆から生まれた夏限定の枝豆。粒が大きくコクがあり、甘味がたっぷり、もちもちした食感が楽しめます。豆ご飯やかき揚げなどにしてもおいしいです。



九条ねぎ

葉の内部のぬめりがねぎ本来の甘味と軟らかさの秘密。京都でのねぎ栽培の歴史は古く、約1300年前の和銅年間に導入されたとの記録があります。九条ねぎをたっぷり入れた味噌汁は、風邪の妙薬ともいわれてきました。



紫ずきん

日本一の品質を誇る「丹波黒大豆」から生まれた枝豆。豆の薄皮が薄紫色をしていることや、豆の形が頭巾に似ていることから名付けられました。粒が大きくコクがあって抜群においしい秋の枝豆。



えびいも

里芋の一種。安永年間(1772～81)、現在の「いもぼう」の祖先、平野権太夫が、青蓮院宮が長崎から持ち帰った里芋の種を土入れをして丁寧に育てているうち、皮に縞がある大きなえびのような形の芋が採れるようになり「えびいも」と名付けられたとか。



花菜

冬の切り花として栽培されていましたが、いつしか蕾だけを摘み採って食用にしたものです。心地よい歯ごたえと独特の辛味を持ち、心まで満たしてくれる春ならではの食材です。



新丹波黒

大粒でシワがなく、煮炊きしても形崩れしないのが特徴。夏の昼夜の温度差と秋の霧が黒豆を大きくゆっくり熟成させているのではないかとともにいわれています。

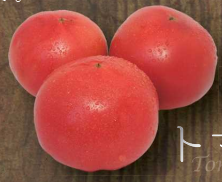
キヌヒカリ

日本穀物検定協会の2016年産米食味ランキングで、亀岡市を含む京都・丹波産「キヌヒカリ」が最高評価「特A」を獲得。炊き上がりが素晴らしい、ソフトな粘りと口当たりの良さが特徴。



聖護院だいこん

大きく丸い聖護院だいこんは、元は長大根だったとか。180年位前に、尾張の国から奉納された大根を京都の篤農家が聖護院辺りで栽培するうちに丸い大根になりました。煮崩れが少なく、ふるふるき大根やおでんに最適。



トマト

酸味と甘味のバランスが良くフルーツのような味わい。果肉とうま味がギュッと詰まっています。亀岡は30年以上続くトマトの産地です。

※京のふるさと産品協会が認める「京のブランド産品」は31品目。亀岡市は、うち9品目の産地指定を受けています。数字は、平成27年出荷量の亀岡市産シェア率(%)を示しています。