

# 京のブランド産品を支える 京の伝統野菜



## キーワード

地方創生、環境配慮型農業、食、ブランド化、観光、健康・美容

## フィールド

近畿地方  
(京都府)

里

## 実施体制

(公社)京のふるさと産品協会（京都府、府内の市町村、JAなどの農林漁業団体等）、京都府（京都府農林水産技術センター）、農業団体、農家



## アクションの目的

「京の伝統野菜」の保存と生産拡大に取り組み、「京のブランド産品」として首都圏と近畿圏での販売を展開。

## アクションの背景

古くから府内で栽培の歴史がある、由緒ある伝統野菜を将来まで残すため、1988年に「京の伝統野菜」37品目を定義づけた。翌年、府内の農林水産物のうち優れた品質が保証され、環境に配慮した生産方法がとられているものを、京のふるさと産品協会が「京のブランド産品」として認証する事業を開始した。「京の伝統野菜」のうち出荷量の多い13品目もこの認証の対象品目である。

## アクションの内容

### 【「京のブランド産品」の伝統野菜・ブランド化】

ブランド認証品目のうち、農薬や化学肥料の使用の削減等を定める「京都こだわり栽培指針」や、「イメージが京都らしい」等の認証基準のもと、品質や規格、生産地の厳選された野菜について「京マーク」を添付して出荷している。「京の伝統野菜」を2007年に地域団体商標として登録している（権利者：全国農業協同組合連合会、京都市農業協同組合）。

また、府では、伝統野菜の品種保存に向けて、1960年代から保存品目の選定や種の保存、生産農家からの栽培方法の聞き取り等に取り組んでいる。

### 【販売戦略】

府と農業団体が一体となって、ブランド京野菜（京のブランド産品）等の生産振興に向けた戦略を策定し、販売拡大につなげている。

また、旬の京野菜を常時使用し、それらを使用した料理を常時3品以上提供する「旬の京野菜提供店」や、ブランド京野菜をはじめ京都の野菜を豊富に品揃えする「ほんまもん京野菜取扱店」の認定を、京のふるさと産品協会が行い、首都圏や近畿圏における消費販売の拠点としている。

## アクションのポイント

◎和食が2013年、ユネスコ無形文化遺産に登録されたことも背景に、京料理等の伝統文化とも関連づけ、京の伝統野菜を地域の重要な遺産資源として大切に保存するとともに、地域活性化への活用に、地域をあげて取り組んでいる。

## アクションの効果と今後の展開

○「旬の京野菜提供店」は京都府内195店、東京都特別区内54店の計249店舗、「ほんまもん京野菜取扱店」は近畿圏25店、首都圏29店の計54店舗が認定を受けている。

○「旬の京野菜提供店」と連携し、「京のおもてなし企画」による京野菜料理提供や、「ほんまもん京野菜取扱店」と連携し、「京野菜マルシェ」での京野菜販売を実施し、観光客へのPRも行っている。

公益社団法人 京のふるさと産品協会 ブランド対策部 〒 600 - 8881 京都府京都市下京区西七条掛越町65 京都獣医畜産会館1階

○ TEL / 075-325-0305 ○ FAX / 075-325-0306 ○ E-Mail / furusato@kyoyasai.kyoto

○ web / <http://kyoyasai.kyoto/>