

報道関係者各位

令和6年1月12日

舞鶴発祥“京の伝統野菜”佐波賀だいこんの出荷が始まります

舞鶴発祥“京の伝統野菜”佐波賀だいこんの出荷が開始されるのに併せて、下記のとおりほ場取材会を実施します。

■ほ場取材会の内容

- ・日 時 令和6年1月18日(木) 午後1時から
- ・取材会場 舞鶴市字佐波賀(生産者 佐藤正之氏のほ場) ※別紙地図参照
- ・取材内容 秋に種をまいた佐波賀だいこんを収穫から出荷までの作業を取材していただきます。
- ・今後の予定 3月末まで彩菜館(東、西)等で販売。
1月20日(土)～2月10日(土)まで、京都市内のイオン5店舗(京都西、久御山、洛南、京都五条、桂川)で販売(2月10日に桂川の店舗にてPR販売を実施予定)。
- ・問い合わせと連絡先
舞鶴市 農林水産振興課(担当:宮本) TEL:0773-68-9251
※当日の取材を希望される場合は、1月17日(水)午後5時までにご連絡ください。

■佐波賀だいこんとは

京の伝統野菜の1つで、起源は江戸時代といわれております。

佐波賀だいこんは根元が太く、先が尖った形をしており、一般的な大根と比較して、固く、水分が少ないため、煮物やだいこんおろしなどの調理法に適しております。

葉は濃い緑色をしており、タンポポのように地表で横に広がりボリュームがあるため、佐波賀だいこん菜としても食べ応えがあります。

昭和30年前後が最盛期で京阪神にも出荷されていましたが、昭和30年代後半頃から次第に減産となり、一度生産が途絶えましたが、平成22年から復活の取組が行われ、現在では5名の生産者で、27.5aの生産が行われております。

“京の伝統野菜”の定義

- (1) 明治以前に導入されたもの
- (2) 京都府内全域が対象
- (3) たけのこを含む
- (4) キノコ、シダを除く
- (5) 栽培または保存されているもの及び絶滅した品種を含む



SDGs 未来都市

舞鶴市 農林水産振興課(担当:中井、大内)
〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044
[TEL:0773-68-9251](tel:0773-68-9251)、[FAX:0773-62-9891](tel:0773-62-9891)
E-mail:nousui@city.maizuru.lg.jp