

夏の京野菜

万願寺甘とう

大研究



舞鶴の夏を彩る京野菜「万願寺甘とう」を知って学んで大研究！生産者の思いから、おうちで作れるアレンジレシピまで紹介します。この夏、万願寺甘とうの魅力を味わい尽くしてみませんか。※関連24頁

《農林課》



とうがらしなのに「甘い」？
万願寺甘とうってなに？

この辛みがないという特徴とおいしさ、食べやすさから、近年は全国のレストランでも人気の野菜です。

スーパーや道の駅で見かける細長くツヤツヤした緑の野菜「万願寺甘とう」。ピーマンよりも大きく、独特のくびれがあり肉厚でタネも少ないトウガラシです。そして、辛み成分であるカプサイシンがほとんど含まれていないため、ほんのり甘く、小さな子どもでも安心して食べられます。

全国で愛されている万願寺甘とう



万願寺とうがらしの最高品種「万願寺甘とう」

「万願寺甘とう」は舞鶴市・綾部市・福知山市の一部の地域でのみ生産されています。辛いものが混じらないよう品種改良され、さらに、長さや形、色つやなど厳しい基準をクリアした高品質なものだけが「秀・優・良」に分けられ、出荷されます。そのため「万願寺甘とう」と表示されているものは「えりすぐりの逸品」でもあります。

万願寺甘とうのふるさと
舞鶴市！

大正時代に舞鶴

市の万願寺地区で、新しい品種の栽培を目指し、農家の皆さんが試行錯誤を重ね、育て始めたトウガラシがルーツとなっています。やがて「万願寺とうがらし」と呼ばれるようになり「お

万願寺甘とうの生産地は緑の箇所だけ



知ってる？

万願寺甘とうの袋のこのマーク！



世界へ羽ばたく！
「GIマーク」

GIマークは、国が認めた「お墨付き」の証しです。GIとは「地理的表示」のことで、特定の地域で長年培われた生産方法や風土などにより、高い品質と評価を得た産品を国が知的財産として認定し、保護する制度です。万願寺甘とうは、日本を背負って世界に羽ばたいていきます。

スゴイだね！



万願寺甘とうのPRで活躍中



万願寺甘とうマスコット
キャラクター
あまとくん



伝統と信頼の証！
「京マーク」

「京マーク（京のブランド産品）」は、京都府が推進する「京都のえりすぐりの逸品」の証し。認められるには厳しい基準をクリアしなければなりません。「京マーク」は生産者が自信を持って、つくり上げたとびきりの京都産品の証しです。