

報道関係者各位

令和8年1月8日

舞鶴発祥の“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

- ①日 時 令和8年1月15日（木）午後1時から
- ②取材会場 舞鶴市字佐波賀（生産者 佐藤正之氏のは場） ※別紙1 地図参照
- ③取材内容 秋に種をまいた佐波賀だいこんの、収穫から出荷までの作業を取材していただけます。
- ④今後の予定
 - ・3月末までJ A京都にのくに直売所「彩菜館」（東、西）等で販売。
 - ・1月13日（火）から舞鶴市役所前（北吸交差点）広報板に別紙2のPR広告を掲出予定。
 - ・1月17日（土）～2月中旬頃まで、京都府内のイオン5店舗（イオン京都西店、イオン久御山店、イオン京都洛南店、イオンスタイル京都五条、イオンスタイル京都桂川）で販売。
 - （1月24日（土）に、イオンスタイル京都桂川にて生産者によるPR販売を実施予定、1月25日（日）には、同店にて試食販売を開催される予定。）

■佐波賀だいこんとは

京の伝統野菜なので、起源は江戸時代といわれております。

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、揚げ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7名の生産者で、35a（約8,700本）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 農林課（担当：濱田、林）

〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044

TEL:0773-66-1023、FAX: 0773-62-9891

E-mail:nourin@city.maizuru.lg.jp