

京都



京都総局 〒604-8162
 中京区烏丸通六角下る七観音町630
 ☎(代)075-231-1111 FAX 241-4680

宇治学研支局 〒611-0033 宇治市
 大久保町北ノ山24-1 ホクユービル3F
 ☎(代)0774-46-5751 FAX 46-5759

舞鶴支局 〒625-0087
 舞鶴市余部下1183-5 アビスカワイ2F
 ☎0773-62-5500 FAX 64-6169

京田辺通信部 ☎0774-65-5031
 福知山通信部 ☎0773-24-1266
 宮津通信部 ☎0772-25-1161
 京丹後通信部 ☎0772-64-2075

ホームページ
www.yomiuri.co.jp/local/kyoto/

購読・配達 ☎0120-4343-81
 折込広告 ☎075-983-2132

株式会社 スズキ自販京都

出会い広がる、グッドパートナー
 標準4輪セニアカー
ET4E

●免許不要 ●お支払い 308,000円

(お問い合わせ・お求めは)
 ☎075(924)6600 向日市寺戸町
 ☎0773(22)8712 福知山市宇岩井の場

だ。農業と福祉の連携で障害者の社会参画を進める「農福連携」の先駆けで、11年の開所時から栽培に挑戦。カフェではランチも提供している。

23日のメニューは「京都田辺ナス丼」。揚げナスを甘辛いタレに絡め、80食が約50分で完売した。カレーなどナスをふんだんに使う調理担当の田中容子さん(66)は「口当たりが柔らかく、きめが細かい。軽く塩もみして生で食べると最高」と、様々な食べ方を勧める。

農家の助言を受けながら一生懸命育てられたナスは、みずみずしく、おいしい。同事業所へは全国から視察が相次ぎ、祇園の料亭や高級ホテルなどで食材に使われているという。

(山口景子)

「黒ダイヤ」農福連携

Newspaper

ニュースの門 @京都

● 秋の味覚 最前線

京都田辺ナス

「黒いダイヤ」と呼ばれるのは高級食材トリュフ(キノコの種類)だけではない。深い紫色の輝きから、その愛称を持つナスがある。切れば真っ白な肌が現れる。

1950~60年代に旧田辺町(現・京田辺市)で栽培が始まった「田辺ナス」。5年ほど前、「京都田辺ナス」と改名された。「長年親しまれた名だが、産地の輪を広げるには京都をつけたほうがいい」と、JA京都やましろ(同市)の茄子部会長、川嶋一生さん(71)は話す。

実は「千両二号」というポピュラーな品種。この地域の粘土質の土と豊富な水、開発した肥料が独特の味わいを作り上げてきた。

後継者不足を心配した川嶋さんらは「ナス農家養成塾」を開催し、部会員は山城地域に広がって、現在72人。2019年度は約8畝で総出荷量は約770トとな

り、大阪、東京にも出荷する。

JA京都やましろは共同選果場も開設し、農家の家族が担っていた箱詰め作業を引き受ける。営農部次長の辻尾仁思さん(45)は「ナス農家デビューを応援できる」と、胸を張る。

京都田辺ナスなど地元特産野菜の栽培や料理で注目を集めているのが、障害者の就労支援事業所「さんさん山城」(同市)



◎盆栽のように丁寧に京都田辺ナスの手入れをする川嶋さん◎さんさん山城で人気の「京都田辺ナス丼」(いずれも京田辺市で)

同性婚法制化議論を

長岡京市議会が意見書

とを公表している小原明大市議(43)は「LGBTという言葉もない社会で育ってきた。意見書の採択が、当事者が自信を持って生きられる社会を作る一歩になってほしい」と期待した。