

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Nov/2026/vol.898

京こかぶ （京都府） “Kyo-kokabu” Japanese Turnip [Kyoto Brand Vegetables]

日本での「蕪」の歴史は古く、2000 年ぐらい前からと言われています。そんな流れを汲み古の都、京都の風土に息づく野菜の一つとして「京こかぶ」があります。京都府内で唯一、「ブランド京野菜」としての「京こかぶ」の産地として認証されているのが、京都市右京区京北地区です。この地域は、平成 17 年に北桑田郡京北町が京都市に編入された地域で平均標高 240 メートルの平たん部に位置し、1 年を通して冷涼な気候、また、1 日を通した寒暖の差を生かし、こかぶの栽培が始まったそう。美しい葉色にぎゅっと身のしまったこかぶは市場で高く評価されるようになり、1970 年頃から栽培が本格化したそうです。出荷は 5 月上旬から約 1 か月程、そして 11 月ぐらいから翌年 2 月下旬ぐらいまでの年に 2 回が主とのこと。京都の料亭や京漬物に欠かせない食材として存在感を示し、平成 19 年にブランド京野菜として認定されて現在に至っています。青々とした葉の美味しさ、そして白い肌と緻密な肉質、繊細で上品な甘みが特徴な「京こかぶ」。今や和食だけではなく洋食など様々なジャンルのお料理でその輝きを放っています。