

報道関係者各位

令和 7 年 1 月 10 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を実施します。

■ほ場取材会の内容

- ①日 時 令和 7 年 1 月 16 日（木）午後 1 時から
- ②取材会場 舞鶴市字佐波賀（生産者 佐藤正之氏のほ場） ※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を収穫から出荷までの作業を取材していただきます。
- ④今後の予定
 - ・3 月末まで彩葉館（東、西）等で販売。
 - ・1 月 18 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 25 日にイオンスタイル京都桂川の店舗にて PR 販売を実施予定）。
 - ・1 月 14 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。
- ⑤取材申込 別紙 3「取材申込書」に必要事項をご記入の上、1 月 15 日（水）正午までに FAX 又は E メールでお申し込みください。
＜取材申込 及び 問合せ先＞
舞鶴市 農林課（担当：新宮） TEL：0773-66-1023/FAX0773-62-9891
メール：nourin@city.maizuru.lg.jp

■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、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 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