

日本全国

あじめぐり

きょうとふ 京都府



きょうとふ あじ
京都府の味を
たの
楽しみましょう



きょうと きんきちほう ま なか いち ねん こ れきし
京都は近畿地方の真ん中あたりに位置し、1200年を超える歴史の
なか さまざま ぶんか はくく とし さんほう やま かに ほんち
中で様々な文化を 育んできた都市です。三方を山に囲まれた盆地なの
で かんたん さ ちゅうや きおんさ はげ しき へんか と
で寒暖の差や昼夜の気温差が激しく、四季の変化にも富んでいます。

きょうと ぶんかいさん しんじや てら かんこうち
京都にはたくさんの文化遺産や神社・寺などがあり、観光地としても
ゆうめい
有名です。

ひろうす煮



「ひろうす煮」は「がんもどきの煮物」のことで、関西では
「がんもどき」のことを「ひろうす」または「飛龍頭」と呼ぶそう
です。「がんもどき」は、豆腐をつぶしてにんじんやレンコン
ごぼうなどを混ぜて油で揚げた料理です。

白みそ

だいまい こめこうじ くわ てつく しろ あまくち じゅくせい きかん
大豆に米麹を加えて作った白っぽくて甘口のみそのことです。熟成する期間
が短いことから、えんぶん ほか みそ くら ひく いろ うす とくちょう
塩分も他の味噌と比べ低く、色も薄いのが特徴です。西日本
おも せいさん さいきょうづ つか さいきょうみそ きょうかいせきりょうり
で主に生産されています。西京漬けに使う西京味噌など、京懐石料理には
か 欠かすことのできない上品な味が魅力です。



たんぼぐり 丹波栗



きょうと たんばちほう と ゆうめい くり
京都の丹波地方で採れる有名な栗です。
これは品種名ではなく、この地方で採れ
る大粒の栗をさす総称です。丹波地方では平安時代から
くり さいばい
栗が栽培されていたそうですが、その後朝廷や幕府に献
じょう
上されるようになり有名になっていったそうです。今回
くまもとさん くり つか
は熊本産の栗を使っています。

みずな 水菜

みずな きょうと げんざん きょうやさい きょうな
水菜は京都が原産の京野菜で「京菜」
ともよばれています。シャキシャキとし
は
た歯ごたえで、サラダや
つけものにもりょうり つか
漬物煮物料理に使われ
ています。
きょう でんとうやさい
「京の伝統野菜」に
にんてい
認定されています。

