

京丹波ラディッシュ ブランド化プロジェクト

京丹波ラディッシュ生産グループ
代表 野村幸司

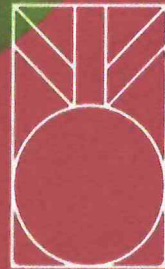


コロコロ変わる表情に 毎日が、はじめまして。



大粒ジューシー。
甘くてフルーティ。
おいしさがポンポン跳ねる
新鮮味に舌と心も弾む、
畑生まれの京こまり。

京丹波
ラディッシュ



京こまり

京丹波ラディッシュ生産グループ

- ▶ 2018年 生産開始
- ▶ 2022年4月 GP発足
 - ▶ 町内生産者 4名
 - ▶ ハウス11棟、露地30a
 - ▶ 年間7トン生産（府内NO.1）
 - ▶ 地域や農業を盛り上げたい
技術研究と生産量確保





ラディッシュで京丹波を彩る





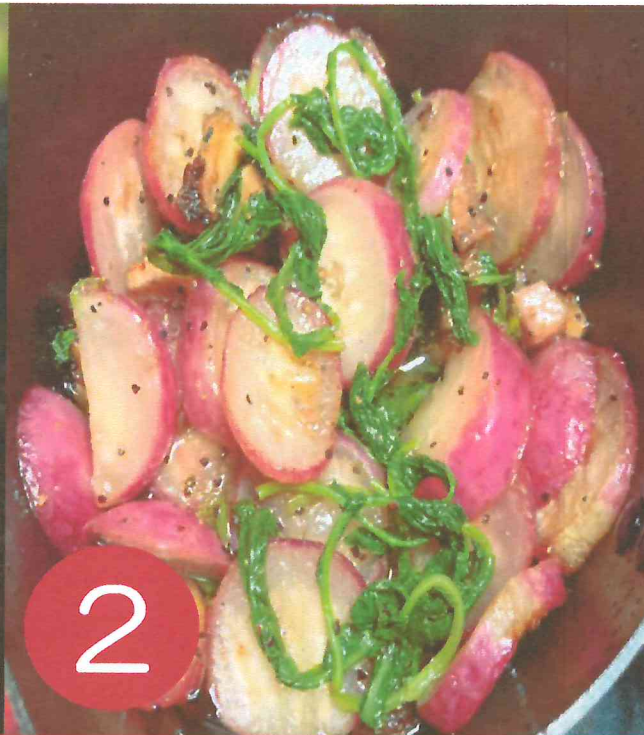
特徴 | 京丹波ラディッシュとは



1

大粒ジューシー

ぷっくりと赤く色づきまん丸、中は大根のように肉厚の食感、ラディッシュは噛むたびジューシーな美味しさが口いっぱい広がります。



2

甘くてフルーティー

旬の時期のラディッシュはそのまま食べられるほどの甘さ。少し塩をかけて生のまま頬張るのもオススメです。



3

地元資材の肥料

食の町、京丹波では大黒本しめじ、京丹波ぼーくなど名産品があります。そこで出た地元の資材をもとに肥料を作りラディッシュを育てています。



実績 | メディア掲載



NHK京都「京いちにち」 @R4/11/25

京丹波ラディッシュ "主役級" レシピを

直径4センチの大きさ生かし脱"脇役"、



京丹波町のラディッシュ農家が、料理の役柄に積極的なインスタグラムらと共に、ラディッシュを使った新たなレシピを配信する取り組みを始めた。サラダの差し色に使われるが調理の「脇役」になることが多いが、生産者で消費者が手携えの食卓の「主役」へと躍進を目指す。



京都新聞 @R4/12/31

地元農家が暮り
インスタグラマーら続々発信



2022年11月4日 掲載
《持続可能な町おこし》を目指して大玉ジュシー・甘くてフルーティーな京丹波ラディッシュを先行販売開始！

京の丹波野村家
プレスリリース



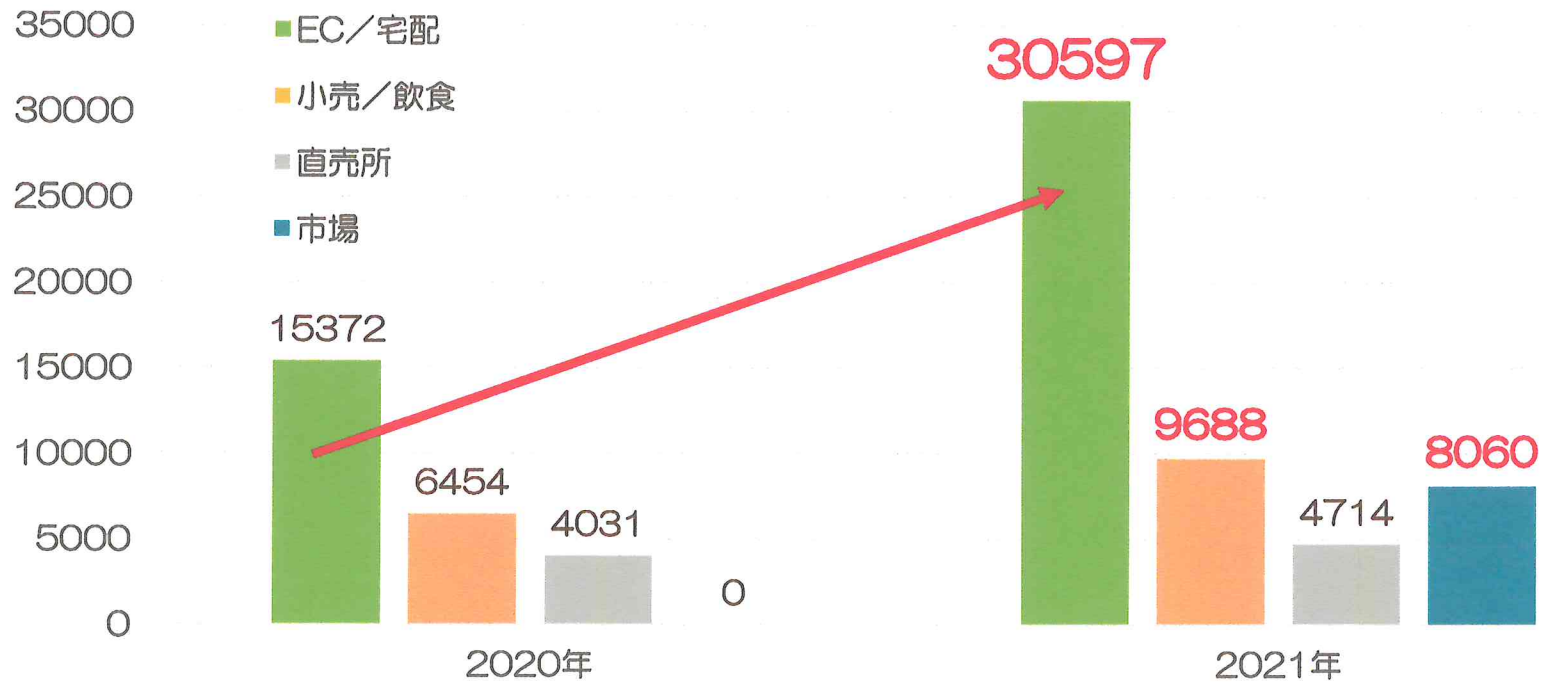
日本農業新聞 @R4/11/4

▶ TV・ネットニュース・新聞 各種メディアにて多数掲載



実績 | 出荷量

昨対 ラディッシュ出荷数の推移



- ▶ 出荷量が毎年**倍増**で伸びている（特にEC/宅配・量販が顕著な伸び）
- ▶ 京丹波ラディッシュ専用の売場 取引先10社→**35社**（2021年当社調べ）



理由 | 成長のひみつ



- 日本に産地が殆どない（愛知県シェア57.5%）
- 京都府内近郊で通年生産できる産地は京丹波だけ
 - ▶ 当グループが京都府内最多の生産量



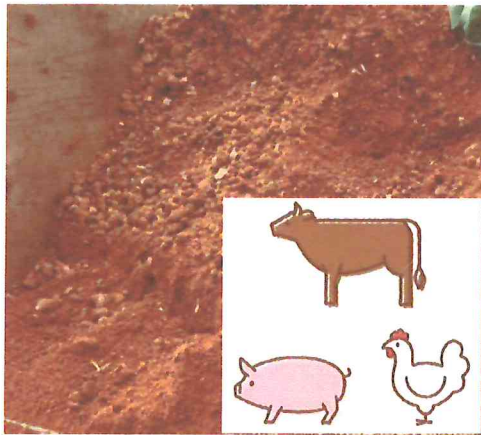
- 先進的な技術をもつオランダ大手種苗会社との提携
 - ▶ 四季に応じた最適な品種を保有
- 栽培方法の確立
 - ▶ 地元資材を活用した最適な土づくり



- コロナ禍の巣ごもり需要の高まり
- 鮮度がよく食べ応えがあるラディッシュ仕入れたい
 - ▶ 他産地産よりも圧倒的に大きくて味が濃い
 - ▶ 鮮度が安定していて棚持ちもよい



今後 | 町資源活用の生産モデル



畜糞や廃材（廃菌床・竹材）
肥料や土壌改良材として活用



適切な施肥設計と生育環境に
応じた栽培技術の確立



純京丹波産の新ブランド野菜
ふるさと納税、直売所、飲食店等

▶ 京丹波の自然環境や肥料・資材を活用した土づくり。

見せかけのSDGsではなく、科学的な知見に基づいた栽培方法の確立。

→大学や研究所等の専門機関との実証研究

→畜産業者との連携



今後 | 共に育てるブランドへ

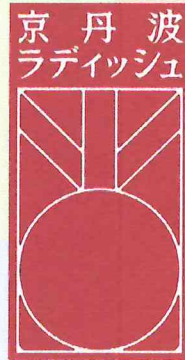


つくり手（生産者）

- ▶生産を増やす
- ▶品質と供給の安定
- ▶美味しさの探求

食べ手（消費者）

- ▶美味しい食べ方
食べるシーンの発見
- ▶レシピの発信



伝え手（行政）

- ▶プロモーション活用
- ▶ふるさと納税リターン
- ▶生産資材や設備支援

繋ぎ手（事業者）

- ▶コラボ商品開発
- ▶飲食店メニュー開発
- ▶売り場展開



- ▶ 美味しい・可愛い等の価値を積み上げていくプロセスエコノミー
- ▶ みんなの得意を発揮して、ラディッシュをプロデュース



今後 | 期待効果と展開

効果

- ▶ 「なんか見たことある（知ってる）」人の母数を増やす
- ▶ 町資源の有効活用で**廃棄コスト減**。**資材コスト減**。
- ▶ 京丹波でしかできない**栽培確立**。



狙い

- ▶ 商流末端から市場に客注が入る状況→**相場の底上げ安定**。
- ▶ 国内ラディッシュ市場で**唯一無二のブランド確立**。
- ▶ ネガティブからポジティブでおもしろい産業へ。**農業界の開国**。



更に

- ▶ 京都 NO.1 → **関西 NO.1** ! → **全国 NO.1** !!
- ▶ 子育て世代の働く場所づくり
- ▶ **共存共栄の産地化**を目指す!



ラディッシュの産地
京丹波



● 食の町で、産地化を夢見て

京都には「森の京都」と呼ばれる、もうひとつの京都があります。【京こまり】が生まれ育った京丹波という地域は、「森の京都」の中でも数々のブランド農産物で知られる食の町。黒枝豆や丹波栗に憧れて、【京こまり】もまた食の町にふさわしい新名物になれるよう、ラディッシュの産地化を目指しています。

● すくすく。快眠ハウス栽培

軽々小さいからお世話しやすいラディッシュ。だけど、まん丸に大きく栽培するのは難しく、黒枝豆が喜ぶ昼夜の寒暖差も苦手なんです。快適に室温管理したハウスの中で【京こまり】を育むのは、しっとりフカフカで心地いい土のベッド。特産のキノコ栽培で出る資材を撒いた、栄養満点の「寝る子は育つ」仕様です。

● 「三度惚れ」する魅惑の赤

【京こまり】に魅了される瞬間は、三度訪れます。まずは一般的なラディッシュと比べて、ひと回りもふた回りも大きい真っ赤な実に「一目惚れ」。そして、お料理によって変化するジューシーな味わいに「二度惚れ」。さらに、春の始まりと冬に迎える旬の頃にはフルーティな甘さが増し、「三度惚れ」を誘います。

京の丹波 野村家 野村幸司



● 皆で楽しく育ての親に

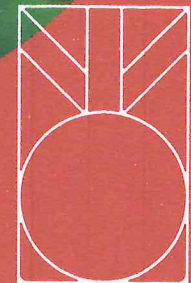
農業を通じて、食の町・京丹波を盛り上げたい!そんな思いから【京こまり】は生まれました。産地化は私たち生産者だけでなく、八百屋さんや消費者の皆さんも巻き込んで、プロセスを楽しみながら進行中です。日本初の露地栽培にも挑戦していますので、SNSから気軽にご参加ください。

Instagram : @radish_kyotamba | Web : <https://radish-kyoto.com>

ココロ変わる表情に 毎日が、はじめまして。



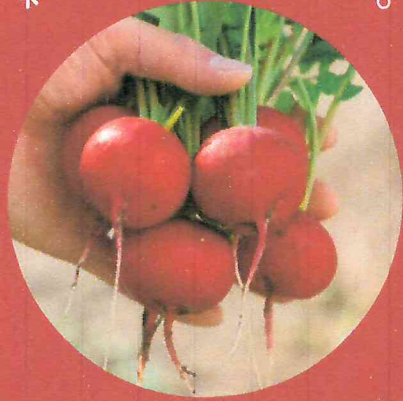
京丹波
ラディッシュ



京こまり

大粒ジューシー。
甘くてフルーティ。
おいしさがポンポン跳ねる
新鮮味に舌と心も弾む、
畑生まれの京こまり。

生はもちろん、
新しい食べ方も発見。



おいしさ弾む
京こまりの
3ステツプ



詳しいレシピは
こちらから

初球編

もっと甘く味わッ

焼

おいしいステツプ

焼いてもみずみずしいので、中から一段と甘くなった旨みがジュワッと。素焼きはもちろん、バター炒めにも。



ラディッシュと
大黒本しめじの
ソテー

材料 京丹波ラディッシュ 4～6玉、大黒本しめじ 4本～6本、ごま油 大さじ1～2、バター 小さじ1、塩 適量、こしょう 適量、にんにく 少々

作り方 ラディッシュは四等分に切る。葉は切り落としても、そのまま。▶にんにくで香りをつけて、ラディッシュとしめじを入れて中火でじっくりと焼きます。▶仕上げにバターを絡め、塩こしょうで味を調えます。

中球編

満足食感へ化ける

煮

おいしいステツプ

シャキシャキ軽めの爽やかな食感が、シャクシャク歯ごたえのある食感に。まずはスープやシチューがおすすめ。



ラディッシュの
豆乳スープ

材料 京丹波ラディッシュ 4～6玉、大黒本しめじ 4本～6本、ごま油 大さじ1～2、バター 小さじ1、塩 適量、こしょう 適量、にんにく 少々

作り方 ラディッシュは四等分に切る。葉は切り落としても、そのまま。▶にんにくで香りをつけて、ラディッシュとしめじを入れて中火でじっくりと焼きます。▶仕上げにバターを絡め、塩こしょうで味を調えます。

上球編

シブン好みに彩る

揚

おいしいステツプ

油通し程度で乙女チックなピンク、数十秒揚げれば大人っぽいポルドー。素揚げに軽く塩を振って召し上がれ。



ラディッシュの
かき揚げ

材料 京丹波ラディッシュ 2玉(玉ねぎやきのこなどお好きな具材もOK)、小麦粉 少々、卵 1個、パン粉 50g～100g

作り方 ラディッシュを4等分に切る。(葉っぱやお好みの具材も同じ大きさに)▶小麦粉→卵→パン粉の順に付けます。▶180度の揚げ油で揚げます▶衣がきつね色になれば油から上げます。